Patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs

2013/2181(INI) - 12/03/2014 - Texte adopté du Parlement, lecture unique

Le Parlement européen a adopté par 530 voix pour, 74 voix contre et 14 abstentions, une résolution sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs.

Aspects liés à l'éducation : le Parlement souligne que l'état de santé et le bien-être de la population, aussi bien présents que futurs, sont profondément conditionnés par l'alimentation et par l'environnement, et donc par le type d'agriculture, de pêche et d'élevage. Il indique également que selon le Conseil européen d'information alimentaire (EUFIC), environ 33 millions de personnes en Europe sont exposées à des risques de malnutrition (chiffres 2006) et que la situation s'est encore aggravée depuis les débuts de la crise. C'est pourquoi, le Parlement demande aux États membres **d'intégrer à l'éducation scolaire**, et ce dès la petite enfance, l'étude et l'expérience sensorielle de l'alimentation, la santé dans le domaine nutritionnel et les habitudes alimentaires, afin de contribuer à améliorer l'état de santé et le bien-être de la population, à rehausser la qualité des denrées alimentaires et à promouvoir le respect de l'environnement.

La Commission et les États membres sont invités à :

- encourager des projets d'échanges d'information et de pratiques autour du domaine de la nutrition, des denrées alimentaires et des gastronomies, par exemple dans le cadre de la ligne Comenius (enseignement scolaire) du programme Erasmus+;
- favoriser les échanges interculturels dans les filières relatives à la restauration, à l'alimentation et à la gastronomie, en tirant parti des possibilités offertes par le programme Erasmus+ favorisant une formation de qualité, la mobilité et des stages accessibles aux apprenants comme aux professionnels;
- **étudier un encadrement plus strict des contenus et des publicités traitant de produits alimentaires**;
- veiller à ce que toute publicité ou sponsoring pour des produits répondant à l'appellation de «malbouffe» soit interdite dans les écoles;
- promouvoir les systèmes de formation des professionnels de la gastronomie mettant l'accent sur le «fait maison» ainsi que sur l'utilisation de produits locaux et variés ;
- échanger des connaissances et des bonnes pratiques en ce qui concerne les activités liées à la gastronomie dans le cadre éducatif;
- former les enseignants et professeurs, en collaboration avec les nutritionnistes et les médecins, pour leur permettre d'enseigner correctement les «sciences de l'alimentation» dans les écoles et universités.

La Commission et le Conseil sont également appelés à étudier les systèmes de formation des professionnels de la gastronomie et les États membres sont appelés à mettre en évidence la gastronomie locale et européenne, la diversité des produits, ainsi que des processus de préparation, de production, de conservation et de distribution des denrées alimentaires.

Aspects liés à la culture : la gastronomie peut être définie comme l'ensemble des connaissances, des expériences, ainsi que des formes d'arts et d'artisanats qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir. Elle fait partie de l'identité européenne et constitue un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres. Elle est aussi l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain, en y incluant tant la «grande cuisine» que les expressions culinaires des différentes régions et classes sociales.

Dans ce contexte, le Parlement accueille favorablement les initiatives visant à promouvoir le patrimoine gastronomique européen, comme les foires et les festivals gastronomiques à l'échelle locale et régionale, de même que les trois programmes de l'Union européenne sur les indications géographiques et les spécialités traditionnelles couvrant les appellations d'origine protégées (AOP), les indications géographiques protégées (IGP) et les spécialités traditionnelles garanties (STG).

La Commission et les États membres sont invités à :

- développer les aspects culturels de la gastronomie et à **promouvoir des habitudes alimentaires orientées vers la préservation de la santé des consommateurs**, le développement de l'échange et du partage des cultures et la promotion des régions ;
- soutenir les initiatives liées à l'agrotourisme, qui favorisent la connaissance du patrimoine culturel et paysager, apportent un soutien aux régions et contribuent au développement rural;
- appuyer les initiatives visant à préserver la qualité, la diversité, l'hétérogénéité et la singularité des produits artisanaux présents à l'échelle locale, régionale et nationale, afin de lutter contre l'homogénéisation qui risque de conduire à l'appauvrissement du patrimoine gastronomique européen;
- intégrer dans leurs réflexions sur les politiques alimentaires l'importance de **soutenir une production alimentaire européenne durable, variée, de qualité et en quantité suffisante** afin de soutenir la diversité culinaire européenne;
- renforcer la démarche de reconnaissance et de **labellisation de la production alimentaire européenne**;
- étudier les effets des législations sur les capacités, la diversité et la qualité de la production alimentaire européenne et prendre des mesures pour lutter contre la contrefaçon;
- promouvoir et préserver l'ensemble des territoires, des paysages et des produits qui composent le patrimoine gastronomique local;
- adopter des mesures de préservation du patrimoine européen lié à la gastronomie, telles que des mesures de protection du patrimoine architectural des marchés traditionnels de produits alimentaires, des caves vinicoles ou d'autres établissements ainsi que des ustensiles et des machines liés à l'alimentation et à la gastronomie.

Enfin, le Parlement suggère aux villes européennes de présenter leur candidature pour devenir **une Ville Unesco de la gastronomie**, dans le cadre du Réseau des villes créatives.