



PARLEMENT EUROPÉEN

2009 - 2014

---

*Commission de la culture et de l'éducation*

---

**2013/2181(INI)**

26.11.2013

# PROJET DE RAPPORT

sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs  
(2013/2181(INI))

Commission de la culture et de l'éducation

Rapporteur: Santiago Fisas Aixela

## SOMMAIRE

	<b>Page</b>
PROPOSITION DE RÉSOLUTION DU PARLEMENT EUROPÉEN .....	3
EXPOSÉ DES MOTIFS .....	7

## PROPOSITION DE RÉSOLUTION DU PARLEMENT EUROPÉEN

### sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI))

*Le Parlement européen,*

- vu le rapport sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (COM(2008)40 final),
- vu le rapport de l'Unesco sur la nutrition de 2002,
- vu le rapport de l'OMS intitulé "*Food and Nutrition Policy for Schools*",
- vu le livre blanc de la Commission intitulé "Une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité" (COM(2007)0279),
- vu la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du 17 octobre 2003,
- vu l'article 48 de son règlement,
- vu le rapport de la commission de la culture et de l'éducation (A7-0000/2013),

#### Aspects liés à l'éducation

- A. considérant que l'état de santé et le bien-être de la population, aussi bien présents que futurs, sont profondément conditionnés par l'alimentation;
- B. considérant que l'OMS, dans le cadre de son initiative mondiale pour la santé à l'école, estime que les établissements éducatifs constituent un espace essentiel pour l'acquisition de connaissances théoriques et pratiques sur la santé et la nutrition;
- C. considérant que l'enfance est une période déterminante pour l'acquisition de comportements et de connaissances favorisant l'adoption d'un style de vie sain, et que l'école est un des endroits qui permettent de mettre en œuvre des actions efficaces en vue de la modification des comportements à long terme;
- D. considérant que les établissements scolaires disposent d'espaces et d'outils susceptibles de contribuer à la connaissance et à la manipulation des aliments ainsi qu'à l'adoption de comportements alimentaires qui, en parallèle d'une activité physique pratiquée avec modération et de manière continue, constituent un style de vie sain;
- E. considérant que, lors de la réunion du réseau européen des fondations pour la nutrition (*European Nutrition Foundations Network*) sur le sujet de la nutrition dans les écoles en Europe et du rôle des fondations, le besoin d'intégrer au programme scolaire le thème de l'alimentation a été constaté, et qu'il a été convenu, à l'unanimité, de porter cette question à l'attention d'institutions comme le Parlement européen et la Commission;

- F. considérant que les programmes européens pour l'alimentation à l'école cherchent à faire en sorte que la nourriture proposée dans les cantines scolaires contienne tous les éléments d'une alimentation équilibrée;

#### Aspects liés à la culture

- G. considérant que 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;
- H. considérant que la gastronomie fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen;
- I. considérant qu'il importe de préserver les traditions et les coutumes liées à la gastronomie;
- J. considérant que la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain et qu'il faut englober dans ce terme non seulement ce qu'on appelle la "grande cuisine" mais également toutes les expressions culinaires des différentes régions et classes sociales, y compris la cuisine de tradition locale;
- K. considérant que la gastronomie est étroitement liée aux différents aspects de l'alimentation et que ses trois piliers fondamentaux sont la santé, les habitudes alimentaires et le plaisir;
- L. considérant que les différentes habitudes alimentaires des peuples européens constituent un riche héritage socioculturel que nous avons pour devoir de transmettre de génération en génération, et que l'école est, avec la famille, le lieu idéal pour l'acquisition de ces connaissances;
- M. considérant que la gastronomie devient l'un des principaux thèmes de la publicité en matière de tourisme et que l'association du tourisme, de la gastronomie et de la nutrition a un effet très positif sur la promotion touristique;
- N. considérant que la gastronomie contribue à la promotion du patrimoine des différentes régions;

#### Aspects liés à l'éducation

1. demande aux États membres d'intégrer aux programmes scolaires les connaissances en matière d'alimentation, de santé dans le domaine nutritionnel et d'habitudes alimentaires, afin de contribuer à l'amélioration de l'état de santé et du bien-être de la population;
2. signale qu'il est nécessaire d'enrichir en outre les programmes scolaires avec des informations sur la culture gastronomique, sur le processus de préparation, de production, de conservation et de distribution des denrées alimentaires, sur leurs influences dans le domaine socioculturel et sur les droits du consommateur;
3. rappelle que, dans certains pays européens, la nutrition est déjà intégrée au programme scolaire, alors que dans d'autres, le sujet n'est pas obligatoire comme tel, mais est enseigné par différents moyens, comme des programmes mis en place par des autorités locales ou des entités privées;

4. réaffirme qu'il est nécessaire de renforcer l'éducation en matière de nutrition et l'enseignement d'une bonne alimentation à l'école, de même que la pratique du sport et l'activité physique, dans les écoles primaires et secondaires de l'ensemble du territoire européen;
5. rappelle qu'une bonne nutrition chez les enfants améliore leur bien-être et stimule leur capacité d'apprentissage;
6. indique que les habitudes alimentaires acquises pendant l'enfance peuvent influencer sur les préférences et les choix alimentaires à l'âge adulte;
7. demande à la Commission européenne d'intégrer le thème de la nutrition au programme Comenius (enseignement scolaire);
8. signale que l'éducation en matière de nutrition s'appuie sur la participation de la famille, des enseignants, de la communauté pédagogique et de tous les professionnels de l'éducation;
9. insiste sur l'utilité des technologies de l'information et de la communication dans le cadre de l'apprentissage, qui constituent un bon outil pédagogique;
10. demande aux États membres de veiller à bien former les enseignants et professeurs pour leur permettre d'enseigner correctement les "sciences de l'alimentation" dans les écoles et universités;
11. demande aux États membres d'échanger des connaissances et des bonnes pratiques en ce qui concerne les activités liées à la gastronomie dans le cadre éducatif, et de promouvoir les connaissances en matière gastronomique dans les différentes régions;

#### Aspects liés à la culture

12. souligne qu'il est nécessaire de promouvoir la variété et la qualité de la gastronomie européenne, qui fait partie intégrante de notre patrimoine culturel;
13. signale que la gastronomie est un outil permettant le développement de nombreux secteurs économiques, y compris la restauration, le tourisme, l'industrie agroalimentaire et la recherche;
14. accueille favorablement les initiatives visant à promouvoir le patrimoine gastronomique européen, comme les foires et les festivals gastronomiques à l'échelle locale et régionale;
15. se félicite des initiatives telles que "*Slow Food*", qui participent à ce que tout le monde apprenne à apprécier l'importance sociale et culturelle de la nourriture;
16. demande aux États membres de formuler et de mettre en œuvre des politiques visant à améliorer, du point de vue qualitatif et quantitatif, l'industrie gastronomique, pour elle-même et en lien avec l'offre touristique, dans le cadre du développement culturel et économique des différentes régions;
17. invite les États membres et la Commission européenne à développer les aspects culturels

de la gastronomie et à promouvoir des habitudes alimentaires orientées vers la préservation de la santé des consommateurs mais également du plaisir de manger;

18. demande aux États membres de collaborer entre eux et d'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, à long terme, conduirait à l'appauvrissement du patrimoine gastronomique européen;
19. soutient les initiatives mises en place par les États membres et leurs régions pour promouvoir et préserver le patrimoine gastronomique local;
20. suggère à la Commission européenne d'inclure la gastronomie européenne dans ses programmes et initiatives culturels;
21. encourage les États membres à demander l'intégration de leurs traditions et de leurs pratiques gastronomiques dans la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel dans le but de contribuer à leur préservation;
22. suggère aux villes européennes de présenter leur candidature pour devenir une Ville Unesco de la gastronomie, dans le cadre du Réseau des villes créatives;

o

o o

23. charge son Président de transmettre la présente résolution au Conseil et à la Commission ainsi qu'aux gouvernements et aux parlements des États membres.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

L'évolution de ces dernières années a mis en relief l'importance extraordinaire de l'alimentation, au sens large, dans la société actuelle.

D'un côté, dans le cadre des objectifs du Millénaire pour le développement, des efforts majeurs sont nécessaires en vue de l'éradication de la faim et des problèmes d'approvisionnement en eau potable dans tous les pays qui souffrent encore de ce fléau de l'humanité, absolument inadmissible au XXI<sup>e</sup> siècle.

D'un autre côté, en revanche, il est surprenant que, dans des pays développés jouissant d'un bon niveau économique, par manque de culture et/ou d'éducation, l'alimentation soit devenue une cause fondamentale de maladies et de pathologies qui entraînent des coûts conséquents pour le système de santé public ou privé.

De fait, une alimentation inadaptée est la principale cause de l'obésité, de l'anorexie, des maladies cardiovasculaires, du diabète, et des problèmes gastriques, entre autres.

Bien sûr, le problème n'est pas uniquement la mauvaise alimentation. Pour toutes ces pathologies, le manque d'exercice physique, l'ingestion de produits nocifs tels que les drogues, l'alcool en excès et le tabac, et les problèmes d'équilibre émotionnel ont également une grande influence.

Toutefois, il ne fait aucun doute que l'alimentation en est l'élément fondamental.

Pour éviter ces coûts conséquents et difficilement accessibles, y compris dans les sociétés les plus développées, et pour remédier aux maladies et pathologies découlant d'une mauvaise alimentation, il est absolument indispensable d'intégrer les connaissances en matière d'alimentation-nutrition, ainsi que les ateliers du goût et les connaissances et la culture en matière d'alimentation-gastronomie, aux systèmes éducatifs des différents pays.

En outre, il est évident que la gastronomie et la cuisine sont devenues une forme d'expression artistique et culturelle de plus en plus importante, que l'alimentation et la bonne chère font partie des piliers des relations sociales et familiales, et que, naturellement, le plaisir de manger est indispensable du point de vue sensoriel mais également du point de vue psychique, s'agissant d'un élément essentiel de l'équilibre psychologique et sentimental.

Enfin, il apparaît clairement que la gastronomie est devenue un élément essentiel de la promotion du tourisme: en fin de compte, parmi de nombreuses attractions, le touriste ou le voyageur peut toujours compter sur l'offre gastronomique.

Toutefois, pour que l'alimentation-nutrition et l'alimentation-gastronomie puissent remplir leur rôle dans la société actuelle, le plus important est de mettre en place une éducation et une culture appropriées en la matière.

À cette fin, il paraît indispensable, en ce XXI<sup>e</sup> siècle, d'intégrer les connaissances en matière d'alimentation-nutrition et d'éducation au goût, c'est-à-dire d'alimentation-gastronomie, aux systèmes éducatifs de tous les pays européens, à titre absolument essentiel et obligatoire.

Pour cela, il est crucial que l'Union européenne mette en œuvre des politiques en faveur de l'éducation dans le domaine de l'alimentation et de la gastronomie.

Il est insensé que nos étudiants passent des heures, des jours, des mois et des années à étudier une multitude de disciplines sans consacrer le temps nécessaire à apprendre à manger sous tous les aspects: nutritionnel et diététique, social et culturel, sensoriel et gastronomique.

En outre, cette éducation ne peut se limiter à la théorie car les aspects sensoriels exigent de faire l'expérience de cet enseignement et de le mettre en pratique. Ainsi, en parallèle de l'apprentissage des connaissances théoriques nécessaires, il est indispensable que nos élèves expérimentent, mettent en pratique et éduquent leur goût, leur toucher et leur odorat, afin d'être capable de prendre du plaisir, sur le plan sensoriel, avec une nourriture qui soit également saine.

En ce XXI<sup>e</sup> siècle, le principal objectif de l'éducation et de la culture en matière d'alimentation doit être de démontrer à tout le monde, et de convaincre petits et grands, que manger sainement et de façon gastronomique, en plus d'être indispensable, est tout à fait compatible.