

## **P7\_TA(2014)0211**

### **Patrimoine gastronomique européen**

#### **Résolution du Parlement européen du 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI))**

*Le Parlement européen,*

- vu le rapport de sa commission de l'environnement, santé publique et sécurité alimentaire sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (COM(2008)0040),
- vu le rapport de l'Unesco sur la nutrition de 2002,
- vu le rapport de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) intitulé "Food and Nutrition Policy for Schools",
- vu le Livre blanc de la Commission du 30 mai 2007 intitulé "Une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité" (COM(2007)0279),
- vu les conclusions de la Conférence ministérielle européenne de l'OMS sur "la nutrition et les maladies non transmissibles dans le contexte de Santé 2020", qui s'est tenue à Vienne les 4 et 5 juillet 2013,
- vu la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du 17 octobre 2003,
- vu l'inscription de la diète méditerranéenne sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco le 16 novembre 2010 et le 4 décembre 2013,
- vu l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (décision 5.COM 6.14),
- vu l'article 48 de son règlement,
- vu le rapport de la commission de la culture et de l'éducation (A7-0127/2014),

#### ***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 et par l'environnement, et donc par le type d'agriculture, de pêche et d'élevage;
- 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, la nutrition, l'alimentation et la gastronomie;

- C. considérant que la mauvaise alimentation peut avoir des conséquences dramatiques; considérant que les ministres européens de la Santé ont appelé, lors de la Conférence ministérielle européenne de l'OMS de juillet 2013, à une large mobilisation "pour lutter contre l'obésité et la mauvaise alimentation", lesquels sont à l'origine d'une épidémie de maladies non transmissibles comme les affections cardiovasculaires, le diabète, ou le cancer;
- D. considérant que l'image normée du corps et de la nourriture dans la société peut entraîner de graves troubles alimentaires et psychologiques comme l'anorexie ou la boulimie; considérant dès lors qu'il est important d'aborder ces questions, en particulier avec les adolescents;
- E. considérant que, selon le Conseil européen d'information alimentaire (EUFIC), environ 33 millions de personnes en Europe étaient exposées à des risques de malnutrition en 2006; considérant que la situation s'est encore aggravée depuis les débuts de la crise;
- F. considérant que l'enfance est une période déterminante pour inculquer des comportements et des 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 d'inculquer aux futures générations des comportements sains à long terme;
- G. 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 régulière, constituent un style de vie sain;
- H. considérant que l'information, l'éducation et la sensibilisation font partie de la stratégie de l'Union européenne pour aider les États membres à réduire les dommages liés à l'alcool (COM(2006)0625), qui reconnaît les habitudes de consommation acceptables; considérant que le Conseil a adopté, le 5 juin 2001, une recommandation concernant la consommation d'alcool chez les jeunes, notamment les enfants et les adolescents, qui envisage d'encourager l'information au moyen d'une approche multisectorielle;
- I. 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 aux programmes scolaires le thème de l'alimentation, à la fois sous son aspect nutritif et gastronomique, 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;
- J. considérant que plusieurs pays ont encouragé, par l'intermédiaire de divers organismes nationaux, la reconnaissance de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, laquelle consiste à encourager et à adopter des comportements qui garantissent un style de vie sain par une approche résolument transversale qui tient compte des aspects éducatifs, alimentaires, scolaires, familiaux, nutritionnels, territoriaux et topographiques, entre autres;
- K. considérant que la diète méditerranéenne associe de manière équilibrée et saine un modèle alimentaire et un style de vie qui contribuent directement à la prévention de maladies chroniques et à la promotion de la santé, aussi bien dans le milieu scolaire que dans le milieu familial;

- L. 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 de qualité et équilibrée; considérant que l'éducation au sens le plus large, notamment dans le domaine alimentaire, sert à renforcer chez les élèves le concept de style de vie sain fondé sur un régime alimentaire équilibré;
- M. considérant qu'une éducation nutritionnelle digne de ce nom éduque également les citoyens sur les liens existant entre aliments, durabilité alimentaire et état de santé de notre planète;
- N. considérant que, dans de nombreux cas, la hausse des prix des cantines scolaires et de l'alimentation empêche un certain nombre de ménages, et en particulier les enfants, d'avoir accès à une nourriture équilibrée et de qualité;
- O. considérant que les médias et la publicité impactent les modes de consommation des citoyens;
- P. considérant que, pour acquérir une connaissance exacte des produits utilisés et de leur qualité intrinsèque et gustative, il est primordial de développer des systèmes d'étiquetage approprié et clair pour tout consommateur quant à la composition des produits ou leur provenance;
- Q. considérant que la formation des travailleurs du secteur de la gastronomie participe de la transmission, de la valorisation, de la pérennité et du développement de la gastronomie européenne;

### *Aspects liés à la culture*

- R. 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;
- S. considérant que la gastronomie fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres;
- T. considérant que l'Union européenne a encouragé le recensement, la défense et la protection internationale des indications géographiques, des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles des produits agro-alimentaires;
- U. considérant que la gastronomie n'est pas seulement un art élitaire de préparation de la nourriture mais est une façon engagée de reconnaître la valeur des matières premières dont elle se sert, de leur qualité et du besoin d'excellence à toutes les étapes de la transformation des aliments, intégrant le respect des animaux et de la nature;
- V. considérant que la gastronomie est étroitement liée aux pratiques agricoles des différents territoires européens et à leurs produits locaux;
- W. considérant qu'il importe de préserver les traditions et les coutumes liées à la gastronomie locale et régionale, par exemple, et d'encourager le développement de la gastronomie européenne;

- X. 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;
- Y. considérant que la survie de la cuisine typique représente un patrimoine culinaire et culturel souvent mis en péril par l'invasion de denrées standardisées;
- Z. considérant que la qualité, le rayonnement et la diversité de la gastronomie européenne nécessitent une production alimentaire européenne de qualité et en quantité suffisante;
- AA. 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; considérant que les arts de la table sont, dans de nombreux pays, un vecteur de convivialité et un moment important de sociabilité; considérant en outre que les différentes cultures gastronomiques participent aux échanges et au partage des différentes cultures; considérant qu'elle a également une influence positive sur les relations sociales et familiales;
- AB. considérant l'importance qu'implique la reconnaissance par l'Unesco de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel en tant qu'ensemble de connaissances, de compétences, de pratiques, de rituels, de traditions et de symboles liés aux cultures et aux récoltes agricoles, à la pêche et à l'élevage, ainsi qu'à la façon de conserver, de transformer, de cuisiner, de partager et de consommer les aliments;
- AC. 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; considérant que l'école est, avec la famille, le lieu idéal pour l'acquisition de ces connaissances;
- AD. 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;
- AE. considérant qu'il est important de transmettre aux générations futures les richesses de la gastronomie de leur région et plus généralement de la gastronomie européenne;
- AF. considérant que la gastronomie contribue à la promotion du patrimoine des différentes régions;
- AG. considérant qu'il est essentiel de promouvoir les productions locales et régionales afin de préserver le patrimoine gastronomique d'une part, et de garantir une juste rémunération des producteurs et l'accessibilité au plus grand nombre à ces produits d'autre part;
- AH. considérant que la gastronomie est source de richesses culturelles mais aussi économiques pour les régions de l'Union européenne;
- AI. considérant que le patrimoine européen se compose d'un ensemble d'éléments matériels et immatériels et que, dans le cas de la gastronomie et de l'alimentation, ce patrimoine est également constitué du lieu d'où proviennent les produits consommés et de ses conditions topographiques;

AJ. considérant que la pérennité, la diversité et la richesse culturelle de la gastronomie européenne repose sur une production locale de qualité;

### *Aspects liés à l'éducation*

1. 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, y compris les aspects historiques, géographiques, culturels mais également fondés sur l'expérience, 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; se félicite des programmes d'éducation à la gastronomie mis en place par certains États membres dans les écoles, parfois en collaboration avec de grands chefs cuisiniers; souligne qu'il importe de conjuguer l'éducation à une alimentation saine et la lutte contre les stéréotypes pouvant entraîner de graves troubles alimentaires et psychologiques comme l'anorexie ou la boulimie;
2. souligne de la même manière l'importance de mettre en œuvre les recommandations de l'OMS pour lutter contre l'obésité et la mauvaise alimentation; s'alarme du problème de malnutrition en Europe et de son augmentation depuis les débuts de la crise et insiste pour que les États membres permettent à tous une alimentation saine notamment en garantissant des cantines scolaires ou municipales de qualité et accessibles à tous;
3. signale qu'il est nécessaire en outre d'enrichir les programmes scolaires avec des informations sur la culture gastronomique, notamment locale, 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; prie instamment les États membres d'intégrer dans leurs programmes pédagogiques des ateliers axés sur le développement des sens, notamment du goût, combinant bienfaits nutritionnels des aliments et patrimoine gastronomique régional et national;
4. 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;
5. réaffirme qu'il est nécessaire que les écoles assurent l'éducation en matière de nutrition et l'enseignement d'une bonne alimentation, saine et agréable;
6. souligne que l'éducation physique et sportive doit être renforcée dans les écoles primaires et secondaires de toute l'Union européenne;
7. rappelle qu'une bonne nutrition chez les enfants améliore leur bien-être et stimule leur capacité d'apprentissage tout en les rendant plus résistants aux maladies et en leur permettant de mieux se développer;
8. indique que les habitudes alimentaires acquises pendant l'enfance peuvent influencer sur les préférences et les choix alimentaires, ainsi que les méthodes de préparation et de consommation des aliments, à l'âge adulte; l'enfance est donc un moment clé pour éduquer au goût et l'école un lieu idéal pour faire découvrir aux élèves la diversité des produits et des gastronomies;

9. estime qu'il convient de prévoir des cours d'éducation et de sensibilisation aux conséquences de la consommation excessive de boissons alcoolisées, d'encourager les habitudes de consommation appropriées et intelligentes par la connaissance des caractéristiques spécifiques des vins, de leurs indications géographiques, de leurs cépages, de leurs modes de production et de la signification des mentions traditionnelles;
10. demande à la Commission d'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+; demande en outre à l'Union européenne et aux États membres de 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;
11. souligne que l'éducation en matière de nutrition et de gastronomie, englobant le respect de la nature et de l'environnement, s'appuie sur la participation de la famille, des enseignants, de la communauté pédagogique, des vecteurs d'informations et de tous les professionnels de l'éducation;
12. 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; encourage la création de plateformes interactives visant à faciliter l'accès au patrimoine gastronomique européen, national et régional et sa diffusion pour favoriser la préservation et la transmission de savoir-faire traditionnels entre professionnels, artisans et citoyens;
13. demande à la Commission, au Conseil et aux États membres d'étudier un encadrement plus strict des contenus et des publicités traitant de produits alimentaires, notamment sous l'angle de la nutrition;
14. rappelle aux États membres de veiller à ce que toute publicité ou sponsoring pour des produits répondant à l'appellation de "malbouffe" soit interdite dans les écoles;
15. demande aux États membres de veiller à bien 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; rappelle que nutrition et environnement sont co-dépendants et demande aussi, par conséquent, l'actualisation des connaissances relatives à l'environnement naturel;
16. invite la Commission et le Conseil à étudier les systèmes de formation des professionnels de la gastronomie; encourage les États membres à promouvoir ces formations; souligne qu'il importe que ces formations traitent de la gastronomie locale et européenne, de la diversité des produits, ainsi que des processus de préparation, de production, de conservation et de distribution des denrées alimentaires;
17. insiste sur l'importance pour les formations des professionnels de la gastronomie de mettre l'accent sur le "fait maison" ainsi que sur l'utilisation de produits locaux et variés;
18. 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; demande

également d'organiser un échange de bonnes pratiques ou le développement de considérations qui raccourcissent la chaîne alimentaire, en insistant sur la production locale et de saison;

19. souligne qu'il faut utiliser les programmes de financement de la politique agricole commune 2014-2020 pour encourager une alimentation saine à l'école;
20. rappelle que l'impact de la reconnaissance de la diète méditerranéenne et du repas gastronomique des Français comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco a donné lieu à la création d'institutions et d'organismes qui encouragent la connaissance, la pratique et l'éducation dans le cadre des valeurs et des habitudes d'un régime alimentaire sain et équilibré;

### *Aspects liés à la culture*

21. souligne qu'il est nécessaire de sensibiliser la population à la variété et à la qualité des régions, des conditions topographiques et des produits à la base de la gastronomie européenne, qui font partie intégrante de notre patrimoine culturel et qui constitue également un style de vie unique reconnu à l'échelon international; souligne que cette gastronomie nécessite parfois de respecter les habitudes locales;
22. signale que la gastronomie est un outil permettant de stimuler la croissance et l'emploi dans de nombreux secteurs économiques, tels que la restauration, le tourisme, l'industrie agroalimentaire et la recherche; constate que la gastronomie peut aussi amener à développer un sens aigu pour la protection de la nature et de l'environnement, qui garantit aux aliments un goût plus authentique et moins travaillé avec additifs ou conservateurs;
23. souligne l'importance de la gastronomie pour stimuler l'industrie hôtelière en Europe et inversement;
24. reconnaît le rôle que nos cuisiniers talentueux et nos chefs étoilés jouent dans la préservation et l'exportation de notre patrimoine gastronomique, ainsi que l'importance de la préservation de notre savoir-faire culinaire, élément essentiel apportant une valeur ajoutée en termes d'enseignement comme d'économie;
25. accueille favorablement les initiatives visant à promouvoir le patrimoine gastronomique européen, comme les foires et les festivals gastronomiques à l'échelle locale et régionale, qui renforcent la notion de proximité comme élément de respect de l'environnement et de notre milieu et qui sont la garantie d'une plus grande confiance du consommateur; encourage ces initiatives à inclure une dimension européenne;
26. salue 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), qui renforcent la valeur des produits agricoles européens dans l'Union et à l'international; invite les États membres et les régions à développer des labels AOP, et notamment des labels AOP communs pour les produits de même nature issus d'aires géographiques transfrontalières;
27. 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, ainsi que de

l'initiative "Wine in Moderation", qui encourage un style de vie associé à la modération dans la consommation de boissons alcoolisées;

28. souligne également le rôle joué par les académies de gastronomie, de la Fédération européenne des sociétés de nutrition et de l'Académie internationale de la gastronomie, dont le siège est à Paris, dans l'étude et la diffusion du patrimoine gastronomique;
29. 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;
30. souligne que la gastronomie est un produit culturel de l'Union européenne et de ses États membres qui s'exporte bien;
31. demande aux États membres de 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;
32. invite les États membres et la Commission 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, mais également du plaisir de manger, de la convivialité et de la sociabilité;
33. 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;
34. encourage la Commission, le Conseil et les États membres à 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;
35. demande à la Commission et aux États membres de renforcer la démarche de reconnaissance et de labellisation de la production alimentaire européenne pour permettre une valorisation de ses produits, une meilleure information des consommateurs et une protection de la diversité de la gastronomie européenne;
36. signale qu'il est important de reconnaître et de valoriser les productions gastronomiques de qualité; invite la Commission, le Conseil et les États membres à réfléchir à la mise en place d'une information des consommateurs par les restaurateurs sur les plats préparés sur place à partir de produits bruts;
37. encourage la Commission, le Conseil et les États membres à étudier les effets des législations qu'ils adoptent sur les capacités, la diversité et la qualité de la production alimentaire de l'Union européenne et à prendre des mesures pour lutter contre la contrefaçon;

38. soutient les initiatives mises en place par les États membres et leurs régions pour promouvoir et préserver l'ensemble des territoires, des paysages et des produits qui composent le patrimoine gastronomique local; invite les régions à mettre en valeur une gastronomie locale et diététique dans la restauration scolaire et collective en lien avec les producteurs locaux afin de préserver et de valoriser le patrimoine gastronomique régional, de stimuler l'agriculture locale et de renforcer les circuits courts;
39. demande aux États membres d'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;
40. insiste sur l'importance de recenser, de répertorier, de transmettre et de diffuser la richesse culturelle de la gastronomie européenne; encourage la mise en place d'un observatoire européen de la gastronomie;
41. suggère à la Commission d'inclure la gastronomie européenne dans ses programmes et initiatives dans le domaine culturel;
42. se félicite de l'inscription à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité du repas gastronomique des Français, aux côtés de la diète méditerranéenne, du pain d'épices croate et de la cuisine traditionnelle du Mexique, et 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;
43. 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

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