



EUROPEES PARLEMENT

2009 - 2014

Zittingsdocument

A7-0127/2014

18.2.2014

VERSLAG

over het Europees gastronomisch erfgoed: culturele en educatieve aspecten
(2013/2181(INI))

Commissie cultuur en onderwijs

Rapporteur: Santiago Fisas Aixela

INHOUD

	Blz.
ONTWERPRESOLUTIE VAN HET EUROPEES PARLEMENT	3
TOELICHTING	12
UITSLAG VAN DE EINDSTEMMING IN DE COMMISSIE	14

ONTWERPRESOLUTIE VAN HET EUROPEES PARLEMENT

over het Europees gastronomisch erfgoed: culturele en educatieve aspecten (2013/2181(INI))

Het Europees Parlement,

- gezien zijn standpunt in tweede lezing van 6 juli 2011 over het voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan de consumenten (COM(2008)0040)¹,
- gezien het rapport van de Organisatie van de Verenigde Naties voor Onderwijs, Wetenschap en Cultuur (Unesco) uit 2002 over voeding,
- gezien het rapport van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) getiteld "Food and Nutrition Policy for Schools",
- gezien het Witboek van de Commissie van 30 mei 2007 getiteld "Een EU-strategie voor aan voeding, overgewicht en obesitas gerelateerde gezondheidskwesties" (COM(2007)0279),
- gezien de conclusies van de Europese ministeriële conferentie van de WHO over "Nutrition and Noncommunicable Diseases in the Context of Health 2020", die op 4 en 5 juli 2013 in Wenen plaatsvond,
- gezien het Unesco-Verdrag van 17 oktober 2003 inzake de bescherming van het immaterieel cultureel erfgoed,
- gezien de opname van het mediterrane dieet in de representatieve lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de Unesco op 16 november 2010 en 4 december 2013,
- gezien de opname van de Franse gastronomische keuken in de representatieve lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de Unesco (besluit 5.COM 6.14),
- gezien artikel 48 van zijn Reglement,
- gezien het verslag van de Commissie cultuur en onderwijs (A7-0127/2014),

Educatieve aspecten

- A. overwegende dat de gezondheidstoestand en het welzijn van de bevolking, zowel in het heden als in de toekomst, worden bepaald door eetgewoontes en milieu en bijgevolg door de landbouw-, visserij- en teeltmethodes;
- B. overwegende dat de WHO in het kader van haar Global School Health Initiative scholen als een belangrijke plek beschouwt voor de vergaring van theoretische en praktische kennis op het gebied van gezondheid, voeding, levensmiddelen en gastronomie;

¹ PB C 33 E van 5.2.2013, blz. 360.

- C. overwegende dat slechte voeding dramatische gevolgen kan hebben; dat de Europese ministers van Volksgezondheid tijdens de Europese ministeriële conferentie van de WHO in juli 2013 hebben opgeroepen tot een brede mobilisatie "om te strijden tegen zwaarlijvigheid en slechte voeding" die de oorzaak zijn van een epidemie van niet-overdraagbare ziekten zoals cardiovasculaire ziekten, diabetes of kanker;
- D. overwegende dat overheersende stereotype ideeën over uiterlijk en voeding tot ernstige eet- en psychologische stoornissen zoals anorexia of boulimia kunnen leiden; dat het daarom van belang is deze vraagstukken met name bij jongeren onder de aandacht te brengen;
- E. overwegende dat volgens de European Food Information Council in 2006 ongeveer 33 miljoen mensen in Europa aan het gevaar van ondervoeding blootstonden; dat de situatie sinds het begin van de crisis nog is verergerd;
- F. overwegende dat de kindertijd een belangrijke periode is om gezonde gewoonten en kennis aan te leren voor een gezonde levensstijl, en dat de school een van de plaatsen is waar men doeltreffende maatregelen kan treffen om op lange termijn gezond gedrag te ontwikkelen bij de nieuwe generaties;
- G. overwegende dat scholen beschikken over de ruimten en middelen die kunnen bijdragen aan zowel de kennis over en de omgang met voeding als aan het creëren van eetgedrag dat, in combinatie met een regelmatige en juist gedoseerde lichaamsbeweging, een gezond leven mogelijk maakt;
- H. overwegende dat voorlichting, educatie en bewustmaking onderdelen zijn van de EU-strategie om de lidstaten te ondersteunen bij het beperken van aan alcohol gerelateerde schade (COM(2006)0625), en dat in die strategie passende consumptiegewoonten worden erkend; dat de Raad op 5 juni 2001 een aanbeveling heeft uitgebracht betreffende alcoholgebruik door jongeren, in het bijzonder kinderen en adolescenten, waarin wordt gepleit voor de bevordering van een sectoroverschrijdende aanpak op het gebied van educatie;
- I. overwegende dat tijdens de bijeenkomst van het Europees Netwerk van Voedingsorganisaties (European Nutrition Foundations Network, ENF) over "Voeding op school in Europa: de rol van organisaties" werd vastgesteld dat het noodzakelijk is om het thema voedsel - zowel voedingsaspecten als gastronomie - op te nemen in het lesprogramma, en dat unaniem overeengekomen werd om daar instellingen als het Europees Parlement en de Commissie bij in te schakelen;
- J. overwegende dat verschillende landen via diverse binnenlandse instellingen hebben aangedrongen op erkenning door de Unesco van het mediterrane dieet als immaterieel cultureel erfgoed, wat geleid heeft tot de bevordering en vaststelling van enkele gedragspatronen om een gezonde levensstijl te garanderen, een en ander vanuit een horizontale benadering waarbij rekening wordt gehouden met allerlei aspecten, zoals onderwijs, levensmiddelen, school, familie, voeding, territoriale en landschapselementen, enz.;
- K. overwegende dat het mediterrane dieet is gebaseerd op evenwichtige en gezonde

voedings- en levensgewoonten die rechtstreeks verband houden met de preventie van chronische ziekten en de bevordering van de gezondheid, zowel vanuit de school als binnen het gezin;

- L. overwegende dat de Europese "Food at Schools"-programma's proberen te garanderen dat het aangeboden eten in schoolkantines al het noodzakelijke bevat voor een hoogwaardige en gebalanceerde voeding; dat onderwijs in zijn breedste betekenis, ook op het gebied van voeding, kan dienen om onder de scholieren een gezonde en op gebalanceerde eetgewoonten gebaseerde levensstijl te bevorderen;
- M. overwegende dat serieuze voedingsvoorlichting de burgers ook kennis bijbrengt over het verband tussen levensmiddelen, de duurzaamheid ervan en de gezondheidstoestand van de planeet;
- N. overwegende dat vele gezinnen, en met name kinderen, als gevolg van de prijsverhogingen in schoolkantines en van levensmiddelen in het algemeen geen toegang hebben tot evenwichtige en hoogwaardige voeding;
- O. overwegende dat media en reclame van invloed zijn op het consumptiegedrag van burgers;
- P. overwegende dat het essentieel is systemen te ontwikkelen voor een passende en voor elke consument duidelijke etikettering voor wat betreft de samenstelling en de oorsprong van producten, zodat de consument de mogelijkheid heeft gedetailleerde kennis op te doen over de producten die hij gebruikt en de intrinsieke kwaliteit en smaak ervan;
- Q. overwegende dat de opleiding van werknemers in de gastronomiesector onderdeel is van de overdracht, valorisatie, instandhouding en ontwikkeling van de Europese gastronomie;

Culturele aspecten

- R. overwegende dat gastronomie het geheel is van kennis, ervaringen, kunst en ambacht dat het mogelijk maakt om gezond en plezierig te eten;
- S. overwegende dat de gastronomie deel uitmaakt van onze identiteit en een essentieel onderdeel vormt van het cultureel erfgoed van Europa en van de lidstaten;
- T. overwegende dat de EU de vaststelling, verdediging en bescherming op internationaal niveau van de geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en traditionele specialiteiten voor agrolevensmiddelen heeft bevorderd;
- U. overwegende dat gastronomie niet alleen een elitaire kunst van voedselbereiding is maar ook een actieve wijze van erkenning van de waarde van de gebruikte grondstoffen, de kwaliteit ervan en de noodzaak uit te munten in alle stadia van voedselverwerking, een concept dat ook respect voor dieren en de natuur behelst;
- V. overwegende dat de gastronomie nauw verbonden is met de landbouwactiviteiten van de diverse Europese regio's en hun lokale producten;
- W. overwegende dat het belangrijk is om de tradities en gewoonten in stand te houden die

verband houden met bijvoorbeeld de lokale en regionale gastronomie en om de ontwikkeling van de Europese gastronomie aan te moedigen;

- X. overwegende dat de gastronomie een van de belangrijkste culturele uitingen van de mens is en dat onder deze term niet alleen "haute cuisine" moet worden verstaan, maar alle culinaire uitingen uit de verschillende regio's en lagen van de maatschappij, inclusief de culinaire uitingen die gerelateerd zijn aan de traditionele plaatselijke keuken;
- Y. overwegende dat traditionele gerechten tot het culinair en cultureel erfgoed behoren en dat het voortbestaan ervan zeer vaak in het gedrang komt door de opmars van gestandaardiseerd voedsel;
- Z. overwegende dat het voor de kwaliteit, de reputatie en de diversiteit van de Europese gastronomie essentieel is dat er in Europa voldoende voedsel van voldoende kwaliteit wordt geproduceerd;
- AA. overwegende dat de gastronomie de diverse aspecten van voeding betreft en dat haar drie fundamentele steunpilaren gezondheid, eetgewoonten en plezier zijn; dat kookkunst in tal van landen als een belangrijk aspect van het sociale leven geldt en mensen samen brengt; dat kennis maken met diverse eetculturen een vorm van culturele uitwisseling is; dat het ook een positieve invloed heeft op sociale en familiebanden;
- AB. overwegende dat de erkenning door de Unesco van het mediterrane dieet als immaterieel cultureel erfgoed van groot belang is en betrekking heeft op een geheel van kennis, vaardigheden, praktijken, rituelen, tradities en symbolen die verband houden met landbouw, visserij en veeteelt en met manieren om de levensmiddelen te bewaren, te verwerken, te bereiden, te delen en te consumeren;
- AC. overwegende dat de eetgewoonten van de Europese volkeren een rijke sociaal-culturele erfenis zijn die we moeten overdragen op de volgende generaties; dat de scholen, samen met de gezinnen, de ideale plaatsen zijn voor het verwerven van deze kennis;
- AD. overwegende dat de gastronomie een van de belangrijkste reclamemiddelen wordt op het gebied van toerisme en dat de wisselwerking tussen toerisme, gastronomie en voeding een zeer positief effect heeft op de bevordering van toerisme;
- AE. overwegende dat het van belang is om op toekomstige generaties de rijkheid van de gastronomie van hun regio en meer in het algemeen van de Europese gastronomie over te brengen;
- AF. overwegende dat de gastronomie het regionaal erfgoed helpt promoten;
- AG. overwegende dat het essentieel is lokale en regionale productie te bevorderen, teneinde enerzijds het gastronomische erfgoed te behouden en anderzijds een eerlijke beloning van producenten en een maximale beschikbaarheid van de betrokken producten te waarborgen;
- AH. overwegende dat de gastronomie een bron van zowel culturele als economische rijkdom voor de regio's van de EU is;

- AI. overwegende dat het Europees erfgoed bestaat uit materiële en immateriële elementen en dat, wat gastronomie en voeding betreft, ook de plaats en het landschap waar de consumptieproducten vandaan komen, tot dat erfgoed behoren;
- AJ. overwegende dat de duurzaamheid, diversiteit en culturele rijkdom van de Europese gastronomie op de beschikbaarheid van hoogwaardige lokale producten berusten;

Educatieve aspecten

1. vraagt de lidstaten het bestuderen en zintuigelijk ervaren van voedsel, gezond eten en eetgewoonten, met inbegrip van de historische, geografische, culturele en ervaringsaspecten, van jongs af aan op te nemen in het onderwijsprogramma, als middel om bij te dragen aan de verbetering van de gezondheid en het welzijn van de bevolking, de kwaliteit van de levensmiddelen en de eerbiediging van het milieu; is ingenomen met de gastronomielessen die in een aantal lidstaten worden gegeven op scholen, in sommige gevallen in samenwerking met gerenommeerde koks; wijst erop dat het belangrijk is om educatie inzake gezonde eetgewoonten te combineren met maatregelen ter bestrijding van stereotypen die kunnen leiden tot ernstige eet- en psychologische stoornissen, zoals anorexia of boulimia;
2. benadrukt tevens dat het van belang is de aanbevelingen van de WHO inzake de bestrijding van zwaarlijvigheid en slechte voeding ten uitvoer te leggen; is verontrust over het huidige ondervoedingsprobleem in Europa en de toename ervan sinds het begin van de crisis, en dringt erop aan dat de lidstaten al het mogelijke doen om gezonde voeding voor iedereen mogelijk te maken, bijvoorbeeld door kwaliteitsvolle en voor iedereen toegankelijke school- of gemeentelijke kantines te waarborgen;
3. wijst op de noodzaak om schoolprogramma's tevens te verrijken met informatie over de - met name lokale - eetcultuur, voedselbereiding, de voedselproductie-, bewarings- en distributieprocessen, de sociaal-culturele invloeden van levensmiddelen en consumentenrechten; stelt voor dat de lidstaten in hun onderwijsprogramma's workshops opnemen die gericht zijn op de ontwikkeling van de zintuigen, met name de smaakzin, waarbij voorlichting over de voedingswaarde van levensmiddelen gecombineerd wordt met informatie over het regionaal en nationaal gastronomisch erfgoed;
4. herinnert eraan dat in sommige Europese landen het thema voeding al in de schoolprogramma's is opgenomen, terwijl dit in andere landen niet als zodanig verplicht is maar onder de aandacht wordt gebracht via verschillende middelen, zoals programma's van lokale autoriteiten of particuliere instellingen;
5. herhaalt dat op de scholen voedingsleer moet worden onderwezen en voorlichting moet worden gegeven over goede, gezonde en lekkere eetgewoonten;
6. wijst erop dat op basisscholen en middelbare scholen in heel Europa meer aan sport en lichaamsbeweging moet worden gedaan;
7. herinnert eraan dat goede voeding het welzijn van kinderen verbetert, hun leervermogen verhoogt, hun weerstand vergroot en een gezonde ontwikkeling bevordert;

8. wijst erop dat eetgewoonten die tijdens de kindertijd worden aangeleerd invloed kunnen hebben op de voorkeur en keuze voor voedsel – en de wijzen waarop eten wordt bereid en genuttigd - op volwassen leeftijd; de kindertijd vormt dus een cruciaal moment voor de ontwikkeling van de smaakzin en de school is een belangrijke plek om scholieren kennis te laten maken met de diversiteit van producten en vormen van gastronomie;
9. is van mening dat er voorlichtings- en bewustmakingsprogramma's moeten worden georganiseerd over de gevolgen van ongepast alcoholgebruik en dat gezonde en verstandige consumptiegewoonten moeten worden bevorderd door ervoor te zorgen dat mensen beter op de hoogte zijn van de specifieke eigenschappen van wijnen, hun geografische aanduidingen, de druivensoorten, de productiemethoden en de betekenis van traditionele vermeldingen;
10. vraagt de Commissie projecten aan te moedigen voor uitwisseling van informatie en praktijken met betrekking tot voeding, levensmiddelen en gastronomie, bijvoorbeeld in het kader van de Comeniuslijn (schoolonderwijs) van het Erasmus+-programma; verzoekt de EU en haar lidstaten eveneens de interculturele uitwisseling te bevorderen in bedrijfstakken die verband houden met restauratie, voeding en gastronomie, en daarbij de mogelijkheden te benutten die het Erasmus +-programma biedt voor hoogwaardige scholing, mobiliteit en stages voor leerlingen en beroepsbeoefenaars;
11. wijst erop dat educatie op het gebied van voeding en gastronomie, inclusief het aanleren van respect voor de natuur en het milieu, moet kunnen rekenen op medewerking van het gezin, de leraren, de onderwijsomgeving, informatiekkanalen en alle beroepsbeoefenaars in het onderwijs;
12. onderstreept het nut van informatie- en communicatietechnologie (ICT) als instrument in het leerproces; moedigt de totstandbrenging aan van interactieve platformen die de toegang tot en de verspreiding van het Europese, nationale en regionale erfgoed moeten vergemakkelijken, dit ter bevordering van de instandhouding en overdracht van traditionele knowhow tussen beroepsbeoefenaars, ambachtslieden en burgers;
13. vraagt de Commissie, de Raad en de lidstaten een striktere regelgeving voor inhoud en reclame met betrekking tot levensmiddelen te overwegen, met name vanuit het oogpunt van nutritionele aspecten;
14. herinnert de lidstaten eraan dat zij ervoor moeten zorgen dat op scholen alle vormen van reclame of sponsoring voor ongezonder voedsel verboden worden;
15. verzoekt de lidstaten ervoor te zorgen dat docenten goed worden opgeleid, in samenwerking met voedingsdeskundigen en artsen, om op correcte wijze voedingsleer te kunnen onderwijzen op scholen en universiteiten; herinnert eraan dat voeding en milieu met elkaar samenhangen en vraagt bijgevolg ook om de actualisering van de kennis op het gebied van milieu;
16. verzoekt de Commissie en de Raad een studie te maken van opleidingsprogramma's voor beroepsbeoefenaars in de gastronomie; moedigt de lidstaten aan deze opleidingen te promoten; wijst erop hoe belangrijk het is dat deze opleidingen de lokale en Europese gastronomie, de diversiteit van producten en de voedselbereidings-, productie-,

bewarings- en distributieprocessen behelzen;

17. onderstreept het belang van opleidingen van beroepsbeoefenaren in de gastronomie waarbij de "ambachtelijke bereiding" en lokale en gevarieerde productie benadrukt worden;
18. vraagt de lidstaten om via het onderwijs kennis en goede voorbeelden op het gebied van gastronomie uit te wisselen en het gastronomische bewustzijn in de diverse regio's te bevorderen; vraagt ook om een uitwisseling van goede praktijken of aandacht voor verkorting van de voedselketen dankzij focus op plaatselijke seizoensproducten;
19. wijst erop dat financieringsprogramma's van het gemeenschappelijk landbouwbeleid voor 2014-2020 moeten worden aangewend om gezonde voeding op scholen te promoten;
20. herinnert eraan dat de erkenning door de Unesco van het mediterrane dieet en de Franse gastronomische keuken als immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid geleid heeft tot de oprichting van instellingen en organen die ijveren voor de bevordering van de kennis, het gebruik en het aanleren van de waarden en gewoonten in verband met gezonde en evenwichtige voedingspatronen;

Culturele aspecten

21. onderstreept de noodzaak om het besef van de verscheidenheid en kwaliteit van regio's, landschappen en producten die de basis vormen van de Europese gastronomie, te vergroten, een gastronomie die deel uitmaakt van ons cultureel erfgoed en een unieke en internationaal erkende levensstijl vormt; benadrukt dat dit soms eerbiediging van plaatselijke gebruiken vereist;
22. wijst erop dat de gastronomie een goed instrument is voor het creëren van groei en werkgelegenheid in uiteenlopende bedrijfstakken, zoals onder andere de horeca, het toerisme, de agrolevensmiddelenindustrie en het onderzoek; wijst erop dat de gastronomie ook een scherpe zin kan ontwikkelen voor de bescherming van de natuur en het milieu die ervoor zorgen dat levensmiddelen een authentiekere en minder door additieven of conserveermiddelen verkregen smaak hebben;
23. benadrukt het belang van de gastronomie bij het bevorderen van de horeca in heel Europa en vice versa;
24. erkent de rol die onze bekwame en talentvolle chefs spelen bij het bewaren en uitdragen van ons gastronomisch erfgoed, en het belang van het in stand houden van onze culinaire expertise als een essentiële factor die zowel een educatieve en als een economische meerwaarde biedt;
25. is ingenomen met initiatieven die gericht zijn op het promoten van het Europese gastronomisch erfgoed, zoals plaatselijke en regionale gastronomische feesten en festivals, die het korte-ketenconcept als uiting van het respect voor het milieu en de eigen omgeving versterken en een groter consumentenvertrouwen garanderen; dringt erop aan dat aan deze initiatieven ook een Europese dimensie wordt gegeven;

26. is ingenomen met de drie EU-regelingen voor geografische aanduidingen en traditionele specialiteiten, te weten de beschermde oorsprongsbenaming (BOB), de beschermde geografische aanduiding (BGA) en de gegarandeerde traditionele specialiteiten (GTS), die de waarde van Europese landbouwproducten op EU-niveau en internationaal verhogen; verzoekt de lidstaten en de regio's – met name gemeenschappelijke - BOB-labels te ontwikkelen voor gelijkaardige producten uit grensoverschrijdende geografische gebieden;
27. is ingenomen met initiatieven als "Slow Food", die iedereen helpen het sociale en culturele belang van voedsel te waarderen, alsook met het initiatief "Wine in Moderation" dat een op matiging gebaseerde levensstijl en drankconsumptie bevordert;
28. onderstreept de rol die de academies voor gastronomie, de Europese Federatie van organisaties op het gebied van voeding en de Internationale Academie voor Gastronomie, met zetel in Parijs, vervullen bij het bestuderen en verspreiden van het gastronomisch erfgoed;
29. verzoekt de lidstaten, in het kader van de culturele en economische ontwikkeling van de verschillende regio's, beleid op te stellen en uit te voeren dat gericht is op de kwalitatieve en kwantitatieve verbetering van de gastronomische sector, als zodanig en als onderdeel van het toeristische aanbod;
30. benadrukt dat de gastronomie een sterk cultureel exportproduct is voor de EU en voor de individuele lidstaten;
31. verzoekt de lidstaten initiatieven met betrekking tot het plattelandstoerisme te steunen, daar deze initiatieven de kennis van het cultureel en landschappelijk erfgoed en de ondersteuning en plattelandsontwikkeling van regio's bevorderen;
32. vraagt de lidstaten en de Commissie de culturele aspecten van de gastronomie uit te werken en eetgewoonten te bevorderen die goed zijn voor de gezondheid, de uitwisseling van culturen stimuleren en de regio's promoten, en tegelijkertijd het plezier dat verbonden is met eten en het sociale en gezelligheidsaspect ervan in stand houden;
33. verzoekt de lidstaten onderling samen te werken en initiatieven te steunen die gericht zijn op de instandhouding van de kwaliteit, diversiteit, heterogeniteit en uniekheid van plaatselijke, regionale en nationale traditionele producten, om zodoende de strijd aan te gaan met de homogenisering die, op lange termijn, zal leiden tot verarming van het Europees gastronomisch erfgoed;
34. moedigt de Commissie, de Raad en de lidstaten aan om in hun beraadslagingen over het voedselbeleid aandacht te schenken aan het belang van ondersteuning van een duurzame, gevarieerde, kwalitatief en kwantitatief toereikende Europese voedselproductie, ter ondersteuning van de Europese culinaire diversiteit;
35. vraagt de Commissie en de lidstaten om een krachtiger aanpak voor wat betreft de erkenning en kwaliteitscertificering van de Europese voedselproducten met het oog op valorisatie van die producten, betere voorlichting van de consument en bescherming van de diversiteit van de Europese gastronomie;

36. merkt op dat het van belang is de waarde van hoogwaardige gastronomische producten te erkennen en te vergroten; verzoekt de Commissie, de Raad en de lidstaten na te denken over de invoering van consumentenvoorlichting door restauranthouders over met behulp van onverwerkte basisproducten ter plekke bereide maaltijden;
37. moedigt de Commissie, de Raad en de lidstaten aan om de gevolgen van de door hen vastgestelde wetgeving inzake de capaciteit, de diversiteit en de kwaliteit van de voedselproductie in EU te onderzoeken en maatregelen te treffen tegen namaak van producten;
38. steunt initiatieven die de lidstaten en hun regio's kunnen uitwerken om alle streken, landschappen en producten waaruit hun lokale gastronomische erfgoed bestaat, te promoten en in stand te houden; verzoekt de regio's om op scholen en bij collectieve cateringdiensten in samenwerking met lokale producenten een lokale en diëtische gastronomie te promoten, teneinde het regionale gastronomische erfgoed in stand te houden en te valoriseren, de lokale landbouw te stimuleren en de bevoorradingsketens te verkorten;
39. vraagt de lidstaten om maatregelen te nemen voor de instandhouding van het Europees erfgoed dat verband houdt met de gastronomie, zoals de bescherming van het architectonisch erfgoed van traditionele levensmiddelenmarkten, wijndomeinen of andere faciliteiten en van werktuigen en machines die in de voedingssector en gastronomie gebruikt worden;
40. onderstreept het belang van het inventariseren, registreren, overdragen en verspreiden van de culturele rijkdom van de Europese gastronomie; pleit voor de oprichting van een Europees waarnemingscentrum voor de gastronomie;
41. beveelt de Commissie aan om de Europese gastronomie op te nemen in haar culturele programma's en initiatieven;
42. is ingenomen met het feit dat de Franse gastronomische maaltijd is opgenomen in de lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid, net als het mediterrane dieet, de Kroatische kruidkoek en de traditionele Mexicaanse keuken, en moedigt de lidstaten aan om bij te dragen aan de instandhouding van hun gastronomische tradities en gebruiken door een verzoek in te dienen tot opname ervan in het Unesco-Verdrag inzake de bescherming van het immaterieel cultureel erfgoed;
43. stelt de Europese steden voor om zich kandidaat te stellen als Unesco-Stad van de Gastronomie, programmaonderdeel van het Netwerk van Creatieve Steden;

o

o o

44. verzoekt zijn Voorzitter deze resolutie te doen toekomen aan de Raad, de Commissie en de regeringen en parlementen van de lidstaten.

TOELICHTING

De ontwikkeling die in de laatste jaren heeft plaatsgevonden, laat zien dat voeding in de breedste zin van het woord van buitengewoon groot belang is in de hedendaagse samenleving.

Enerzijds moet men, in het kader van de Millenniumontwikkelingsdoelen, meer doen om een eind te maken aan honger en aan problemen op het gebied van schoon drinkwater in al die landen die nog steeds lijden onder dit immense leed dat in de 21e eeuw volstrekt onaanvaardbaar is.

Maar anderzijds is het verrassend dat, wegens een gebrek aan cultuur en/of onderwijs, in ontwikkelde landen met redelijke economische ontwikkelingsniveaus voeding is verworden tot een van de voornaamste oorzaken van ziektes en aandoeningen die zorgen voor een uitermate hoge kostenpost, zowel in de openbare als in de particuliere gezondheidszorg.

Slechte voeding is inderdaad de belangrijkste oorzaak van zwaarlijvigheid, anorexia, cardiovasculaire ziektes, diabetes, maag-/darmproblemen etc.

Het ligt natuurlijk niet alleen aan slechte voeding. Ook zaken als een gebrek aan lichaamsbeweging, de inname van schadelijke producten zoals drugs, overmatig alcoholgebruik, tabakgebruik en een gebrek aan emotionele controle hebben een grote invloed op al deze aandoeningen.

Maar zonder twijfel is voeding de belangrijkste factor.

Om te vermijden dat de genezing van ziektes en aandoeningen die verband houden met een slechte voeding buitensporige en - zelfs voor de meest ontwikkelde samenlevingen - lastig te dekken kosten met zich brengt, is het absoluut onontbeerlijk om in de onderwijssystemen van de verschillende landen de kennis over voeding-voedsel, workshops over smaak en kennis, en de voedings- en gastronomische cultuur op te nemen.

Bovendien is het duidelijk dat de gastronomie, de keuken, een artistieke en culturele uitingsvorm is geworden die steeds belangrijk wordt; dat voeding en lekker eten onderdeel zijn van de essentiële pilaren voor sociale relaties en familiebanden en dat de voldaanheid wanneer men eet natuurlijk onontbeerlijk is vanuit een zintuiglijk oogpunt, maar ook vanuit een mentaal perspectief aangezien het een substantiële factor is in het psychologische en emotionele evenwicht.

Ten slotte is het duidelijk dat de gastronomie een essentieel element is geworden in het bevorderen van toerisme en dat uiteindelijk de toerist, de reiziger, wanneer deze reist, naast vele andere beweegredenen altijd een essentiële 'nevenbeweging' heeft, namelijk het gastronomisch aanbod.

Maar om ervoor te zorgen dat gezonde voeding en lekker eten de rol vervullen die ze in de hedendaagse samenlevingen hebben, is het belangrijkste om geschikte educatie en cultuur tot stand te laten komen waarin dit onderwerp aan bod komt.

Daarom is het in de samenlevingen van de 21e eeuw onontbeerlijk dat voedingsleer en smaakonderwijs, dat wil zeggen educatie op het gebied van gastronomie, worden opgenomen in het onderwijssysteem van alle Europese landen als iets dat absoluut noodzakelijk en verplicht is.

Daarom is het van vitaal belang dat de Europese Unie beleid opstelt voor onderwijs op het gebied van voedingsleer en gastronomie.

Het heeft geen zin dat onze scholieren jaren, maanden, dagen, uren wijden aan het bestuderen van een groot aantal schoolvakken en dat ze niet de benodigde tijd besteden aan het leren eten in alle facetten, qua voeding en dieet, sociaal en cultureel, zintuiglijk en gastronomisch.

Dit onderwijs kan niet alleen maar theorie zijn omdat alle zintuiglijke onderwerpen ervaring en oefening vereisen. Daarom is het, in combinatie met het verwerven van de benodigde theoretische kennis, onmisbaar dat onze scholieren met hun smaak-, tast- en reukzin experimenteren, oefenen en deze zintuigen ontwikkelen, met als doel om zintuiglijk te kunnen genieten van eten dat ook gezond is.

Het onderwijs en de voedselcultuur van de 21e eeuw moeten als hoofddoel hebben om de hele wereld, van jong tot oud, te laten zien en ervan te overtuigen dat het niet alleen noodzakelijk, maar ook mogelijk is om gezond eten met gastronomie te verenigen.

UITSLAG VAN DE EINDSTEMMING IN DE COMMISSIE

Datum goedkeuring	13.2.2014
Uitslag eindstemming	+ : 19 - : 0 0 : 0
Bij de eindstemming aanwezige leden	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Aixela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neveďalová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tókéš, Helga Trüpel, Milan Zver
Bij de eindstemming aanwezige vaste plaatsvervanger(s)	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
Bij de eindstemming aanwezige plaatsvervanger(s) (art. 187, lid 2)	Jens Geier