

CHARTÉ ÉTHIQUE DE LA VILLA RABELAIS

La présente charte éthique vise à préciser les valeurs portées par la Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques et alimentaires, ainsi que ses principes d'engagement à l'égard de son territoire, de ses publics et de ses partenaires.

PRÉAMBULE

Cette présente charte éthique s'inscrit dans l'esprit de la Résolution du Parlement européen du 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen. Ce texte liste un grand nombre de considérants, dans lesquels la Villa Rabelais se reconnaît pleinement :

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 ;

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 ;

considérant que la gastronomie n'est pas seulement un art élitare 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 ; [...]

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 ;

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 ; [...]

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 ;

considérant qu'il est important de transmettre aux générations futures les richesses de la gastronomie de leur région [...] 1.

1 L'intégralité de la Résolution 2013/2181 (INI) est consultable à l'adresse suivante : https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-7-2014-0211_FR.html [dernière consultation le 4/04/2024].

1. PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHÉ ÉTHIQUE

La création en 2017 du projet « Villa Rabelais », lieu culturel et scientifique d'utilité de Tours, de la Région Centre-Val de Loire, de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire et du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

L'IEHCA est une association à caractère d'intérêt général loi 1901 dont l'une des missions est de porter à la connaissance du public et de valoriser les cultures alimentaires et gastronomiques, au niveau local, national et international, par le biais d'activités culturelles, scientifiques et pédagogiques.

Selon Jacques Puisais, créateur de l'Institut du Goût, la gastronomie se caractérise par l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Il s'agit pour la Villa Rabelais de promouvoir une alimentation qualitative, responsable et durable, en valorisant les produits de qualité, la sauvegarde des différents savoir-faire et la promotion des pratiques sociales liées à la convivialité. L'éducation est essentielle pour un accès à la gastronomie pour tous et toutes, et c'est dans cette voie que la Villa Rabelais s'engage par le développement de trois pôles :

- la recherche et à l'enseignement en partenariat avec l'université de Tours, incluant une bibliothèque de recherche thématique unique en France ;
- la diffusion de la culture scientifique et technique, par le biais de cycles de formation, avec l'Université Ouverte des Sciences Gastronomiques (UOSG) ;
- l'offre d'animation culturelle grand public, avec la bibliothèque gourmande, structurée autour d'un fonds d'actualités et de saisons culturelles tout public participant d'une politique d'éducation à l'alimentation et au goût.

La Villa Rabelais est un lieu de confluence ouvert à tous et toutes, un espace collaboratif, un tiers-lieu où interagissent les acteurs institutionnels, associatifs, professionnels et les citoyens.

2. MISE EN OEUVRE DE LA DÉMARCHÉ ÉTHIQUE

Ainsi, la Villa Rabelais s'engage, par la présente charte éthique, à :

- Identifier, sauvegarder et valoriser les traditions et savoir-faire locaux, français et internationaux en matière de patrimoines gastronomiques et alimentaires ;
- Encourager la recherche scientifique et le débat d'idées sur les questions sociétales liées à l'alimentation et la gastronomie ;
- Promouvoir les producteurs et productrices, les artisans et artisanes de la Région Centre-Val de Loire, en mettant en avant la gastronomie du Jardin de la France ;
- Promouvoir, pour tous et toutes, petits et grands, une alimentation durable, qualitative, saine et locale ;
- Favoriser la représentation des femmes dans les actions scientifiques et culturelles liées aux patrimoines gastronomiques et alimentaires ;
- Proposer des outils de médiation scientifique et culturelle auprès de tous les publics.

CHARTÉ ÉTHIQUE DE LA VILLA RABELAIS