***La Charte pour une gastronomie humainement engagée : 10 engagements, 4 saisons, 1 pays***

***Pour une gastronomie***

1. ***Des produits, en privilégiant la qualité, les modes de production durables,***
2. ***Des saisons, en s’inscrivant dans le cycle de la nature,***
3. ***Des territoires, en valorisant les terroirs, les produits, les savoir-faire locaux et les restaurants.***

***Pour une gastronomie***

1. ***Du partage et de l’inclusion, en garantissant l’accès de tous (y compris les personnes en situation de handicap ou de précarité, et celles qui ne pensent pas que la gastronomie soit « pour elles ») et partout (villes, banlieues, campagnes …) à une alimentation saine, abondante et accessible,***
2. ***De la transmission des savoir-faire et des savoir-être, à la maison, à l’école, en formation professionnelle et continue, en amateur, …, dans le respect des personnes, et l’amour de l’art.***

***Pour une gastronomie***

1. ***Inspirante, innovante et variée, parce que le goût n’est ni figé, ni uniforme,***
2. ***Ouverte sur l’Europe et le monde, comme lien universel entre les habitants du monde***

***Pour une gastronomie***

1. ***Bonne pour la santé des consommateurs, au plus près de la nature,***
2. ***Bonne pour l’environnement, parce qu’économe en ressources, limitant le gaspillage et sachant valoriser les déchets,***
3. ***Bonne pour la société, parce qu’équitable (par une juste rémunération des acteurs, producteurs, restaurateurs, cuisiniers, personnels de salle), inclusive (handicap), ouverte (sans élitisme ni démagogie), et conviviale, parce que se nourrir ensemble est un bonheur partagé, et que la conversation est le couronnement du repas gastronomique des Français, inscrit par l’Unesco.***