

CHARTER VAN DE WEEK VAN DE SMAAK

Het charter beschrijft de doelstellingen en de inhoudelijke accenten van de Week van de Smaak. Enkel activiteiten die beantwoorden aan het charter en die voldoende culturele meerwaarde bieden, kunnen deel uitmaken van het officiële programma van de Week van de Smaak.

De Week van de Smaak in Vlaanderen is:

- een cultureel evenement dat wordt gecoördineerd door vzw Vol-au-vent, met de steun van de Vlaamse Overheid en van private partners;
- een evenement dat zoveel mogelijk mensen de kans wil geven om op een toegankelijke wijze kennis te maken met en te genieten van diverse eetculturen;
- een benadering van 'eten en drinken' vanuit een educatief, cultureel, culinair, toeristisch, economisch en sociaal perspectief met oog voor de gezondheid van iedereen;
- een feest van smaakervaringen.

De Week van de Smaak in Vlaanderen wil:

- gevoelig maken voor smaakvariatie;
- aandacht vragen voor eetcultuur als vorm van cultuur van het dagelijks leven;
- vakkennis en ambachtelijke vaardigheden (her)waarderen;
- gastvrijheid en gezelligheid nastreven;
- educatieve informatie aanbieden over voeding, smaken en eetculturen;
- de tradities van het culinair erfgoed koesteren én de culinaire vernieuwing stimuleren;
- kennis maken met de geschiedenis van eten en drinken in Vlaanderen;
- smaken, ingrediënten en eetculturen van over heel de wereld laten ontdekken;
- sensibiliseren over eerlijke handel, duurzame ontwikkeling en mondiale voedselvraagstukken;
- de uitwisseling van smaken en verhalen tussen jong en oud aanmoedigen;
- de verbeelding, de verhalen en de rituelen van eten en drinken illustreren.

De Week van de Smaak betekent:

voor het onderwijs:

- een partnerschap tussen scholen en de professionals van de smaak;
- vakoverschrijdende smaaklessen met geschikt materiaal voor de lesgevers;

voor het publiek:

- de gelegenheid om één keer per jaar honderden smaakervaringen te beleven;
- een bevoorrecht moment om zich open te stellen voor culinaire verscheidenheid;

voor de organisatoren:

- de gelegenheid om hun producten en diensten voor te stellen aan het grote publiek;
- de erkenning van hun kennis en vaardigheden;
- een actieve deelname aan de bescherming van het culinair erfgoed;

voor de overheden:

- de erkenning van het maatschappelijk, het sociaal, het cultureel en het economisch belang van eetcultuur en gastronomie in het dagelijks leven;
- een versterking van het gemeenschapsgevoel rond een breed toegankelijk concept van eetcultuur in een interculturele en intergenerationele context.