



## L'Università des Sciences Gastronomiques : une petite université à haut taux de *biodiversité*

Le monde entier à Pollenzo pour apprendre en expérimentant, voyageant, se documentant

De sa fondation (2004) à aujourd'hui, l'Université des Sciences Gastronomiques a été reconnue comme étant une institution dynamique, ouverte à la nouveauté et dont l'empreinte est fortement internationale.

Le caractère unique de ses cours a permis d'attirer à Pollenzo des étudiants de presque tous les pays du monde, intéressés par la formule didactique originale, le projet de formation alliant l'étude à la pratique, les livres aux témoignages de vie, la science au savoir artisanal et paysan, outre la particularité désormais fondamentale des voyages didactiques qui favorisent la rencontre avec ceux qui produisent réellement, les territoires de chaque région de la planète, les histoires et les cultures traditionnelles.

Notre université a des dimensions réduites mais un taux élevé de *biodiversité*: diversité de vies, d'expériences, d'opportunités, de provenances et de rencontres.

Aujourd'hui à Pollenzo, il existe le cours de *Licence de trois ans en Sciences Gastronomiques*, le *Master en Nouvel Entreprenariat Alimentaire et Gestion Durable du patrimoine gastronomique et touristique*, quatre Masters de 2<sup>e</sup> cycle annuels en *Food Culture and Communications (Food, Place, and Identity, Human Ecology and Sustainability, High-Quality Products, Representation, Meaning, and Media)*, le *Haut Apprentissage* avec différents cours pour préparer les figures professionnelles les plus demandées par le secteur alimentaire (boulangier, *pizzaiolo*, maître brasseur, charcutier, affineur de fromages et directeur de salle), en plus du cours de *Haute Cuisine Domestique* destiné à un public de passionnés.

Chez nous, naît la figure du **gastronome** qui possède des connaissances et des compétences dans le domaine de l'agro-alimentaire et peut travailler, dans le domaine de l'économie comme dans celui de la communication, en orientant la production et la consommation de nourriture vers des choix corrects et utiles pour contribuer à créer un futur durable pour la planète.

Nos licenciés et diplômés des masters sont employés dans le secteur de la production agro-alimentaire artisanale et industrielle, dans la petite, moyenne et grande distribution, ainsi que dans le secteur touristique, l'Ho.Re.Ca. et l'éducation alimentaire, outre les administrations et organisations non gouvernementales. De plus, beaucoup sont devenus des entrepreneurs à la direction de projets individuels ou de sociétés.

Parmi nos nouveaux projets, les **Tables Académiques** se distinguent. Il s'agit d'un nouveau concept révolutionnaire de cantine universitaire qui allie l'éducation à la cuisine d'excellence, aux coûts équitables et produits territoriaux.

Quatre chefs de l'UNISG, de concert avec 25 chefs prestigieux provenant du monde entier (9 nations représentées), prépareront pour les étudiants des plats qui respectent les principes du bon, propre et juste avec un *food cost* de 5 Euros maximum pour un menu complet. La pause déjeuner n'est donc plus seulement un moment durant lequel on se nourrit mais aussi une occasion de formation sensible aux concepts de qualité et de durabilité environnementale, sociale et économique.

./.



## Voici quelques chiffres de janvier 2013 sur l'UNISG.

- 1 cours de **licence de trois ans**
- 1 cours de **master** (1<sup>er</sup> cycle)
- 4 **masters** (2<sup>e</sup> cycle), le **Haut Apprentissage** (4 cours)
- 1 cours de **Haute Cuisine Domestique**
- **1169 étudiants** : de 2004 à aujourd'hui, les étudiants du monde entier qui ont suivi nos cours
- **571 étudiants étrangers**
- **284 licenciés** (trois ans)
- **47 diplômés** (master 1<sup>er</sup> cycle)
- **369 diplômés** (masters 2<sup>e</sup> cycle)
- **150 étudiants** qui ont bénéficié de **bourses d'études** soit un total de **21%** des inscrits au cours de licence
- **25 chefs étoilés et cuisiniers d'exception** dans le projet "les Tables Académiques"
- **Plus de 50%** d'étudiants étrangers
- **67 nationalités** représentées
- **700 voyages didactiques** en Italie et dans le monde
- **les nations présentes à l'UNISG sont jusqu'à ce jour :**

Albanie, Argentine, Australie, Autriche, Bahamas, Belgique, Brésil, Bulgarie, Canada, Chine, Colombie, Corée, Costa Rica, Croatie, Danemark, Equateur, Ethiopie, Philippines, Finlande, France, Ghana, Allemagne, Japon, Grèce, Grande-Bretagne, Guinée, Honduras, Inde, Indonésie, Irlande, Israël, Kenya, Lettonie, Liban, Lituanie, Malte, Mauritanie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Palestine, Pérou, Pologne, Porto Rico, République de San Marino, République Tchèque, Roumanie, Russie, Sénégal, Singapour, Espagne, Etats-Unis, Afrique du Sud, Suède, Suisse, Tadjikistan, Taiwan, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Turquie, Ouganda, Hongrie, Uruguay, Venezuela, Zimbabwe, en plus de l'Italie.

## L'offre didactique de l'Université des Sciences Gastronomiques

L'Université des Sciences Gastronomiques, née et promue en 2004 par l'association internationale Slow Food avec la collaboration des régions du Piémont et de l'Émilie-Romagne, est une université privée reconnue légalement par l'État italien.

L'université de Pollenzo propose les offres didactiques suivantes : la *Licence de trois ans en Sciences Gastronomiques*, le Master de deux ans en *Promotion et Gestion du patrimoine gastronomique et touristique*, quatre Master annuels de 2<sup>e</sup> cycle en *Food Culture and Communications (Food, Place, and Identity, Human Ecology and Sustainability, High-Quality Products, Representation, Meaning, and Media)*, le *Haut Apprentissage* avec différents cours pour préparer les figures professionnelles les plus demandées par le secteur alimentaire (boulangier, *pizzaiolo*, maître brasseur, charcutier, affineur de fromages et directeur de salle), en plus du cours de *Haute Cuisine Domestique* destiné à un public de passionnés.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – fraz. Pollenzo - 12042 – Bra (Cn) - tel. +39 0172 458511, info@unisg.it, www.unisg.it



Dans le monde entier, les rapports entre nourriture et société, nourriture et économie, nourriture et culture et nourriture et politique revêtent une grande importance et font l'objet d'un intérêt particulier. De plus, les pressions continues sur l'environnement naturel, et les effets de ces sollicitations, rendent indispensable une compétence qualifiée dans les systèmes alimentaires : de la production au travail, en passant par la distribution et la consommation, nos choix ont un impact énorme sur la collectivité.

L'Université propose donc de donner une **dignité académique à la nourriture**, interprétée comme un phénomène complexe et multidisciplinaire, par l'étude d'une culture renouvelée de l'alimentation.

La nouvelle figure professionnelle qui sort de nos parcours d'étude, **le gastronome**, possède des connaissances et des compétences dans le domaine de l'agro-alimentaire et pourra travailler, en particulier, dans le domaine de l'économie comme dans celui de la communication, en orientant la production et la consommation de la nourriture vers des choix corrects et utiles pour contribuer à créer un futur durable pour la planète.

La proposition de l'UNISG est une expérience de formation unique, qui crée une communauté d'étudiants unie et variée et un canal privilégié avec le monde du travail dans le secteur agro-alimentaire italien et international. L'activité en classe est complétée par une série intense de voyages didactiques en Italie et dans le monde : de 2004 à aujourd'hui, plus de 700 voyages ont été organisés et réalisés.

Au cours de ces voyages, les étudiants effectuent un travail important de documentation et d'interviews vidéo en recueillant des témoignages de vie auprès des dépositaires des connaissances rurales et gastronomiques du territoire visité. Ce faisant, ils contribuent à *I Granai della memoria* (les Greniers de la mémoire), un projet de recherche de l'UNISG qui constituera une banque de données des savoirs paysans et artisanaux du monde entier.

## - Cours de Licence de trois ans en Sciences Gastronomiques

**Le cours de Licence de trois ans en Sciences Gastronomiques** forme une nouvelle figure professionnelle, le gastronome, capable de travailler dans la production, la distribution, la promotion et la communication de l'agro-alimentaire de qualité.

Les licenciés en Sciences Gastronomiques peuvent occuper des fonctions de chargés de **communication** dans le domaine de la gastronomie et du vin, du **marketing** et de la **promotion** des produits d'excellence dans les consortiums de défense, les entreprises du secteur et les associations touristiques.

Grâce à la complémentarité de la **formation humaniste et scientifique**, à l'entraînement des sens, à l'expérience directe (par des voyages didactiques) des processus artisanaux et industriels de production et d'élaboration de la nourriture, les étudiants acquièrent des compétences multiples et une approche polyvalente de la complexité du monde de la gastronomie.

Les voyages didactiques que l'Université organise en Italie et dans le monde sont près d'une centaine : pendant les trois ans d'études, les étudiantes en effectuent **15** (cinq par an).

Les **voyages thématiques** sont consacrés à une filière d'un produit, les voyages **territoriaux**, aux particularités d'une région ou d'une nation pour en découvrir l'excellence gastronomique.



*Quelques exemples de voyages didactiques thématiques :*

Productions animales	Huile	Bière
Café	Pâtisserie	Pêche
Pâtes	Productions végétales	GDO (Grande distribution organisée)

*Et de voyages didactiques territoriaux :*

- Toutes les régions italiennes.
- Europe : France, Royaume-Uni, Allemagne, Slovaquie, Grèce, Espagne, etc.
- Reste du monde : Etats-Unis/Canada/Mexique ; Inde/Chine ; Kenya/Maroc/Ouganda, etc.

Ces expériences didactiques sur le terrain permettent aux futurs « gastronomes » d'apprendre en utilisant leurs cinq sens, de suivre la filière de production et de connaître la biodiversité par la dégustation d'aliments, la rencontre avec des cultivateurs, producteurs et transformateurs et la participation à des cours avec des experts et producteurs.

Durant les voyages, les étudiants effectuent un travail de **documentation vidéo** en interviewant les agriculteurs, pêcheurs et artisans dépositaires des savoirs traditionnels, opération qui ira compléter *I Granai della memoria*, projet de recherche de l'Université des Sciences Gastronomiques pour une **banque de données des connaissances traditionnelles** du monde entier.

## **Les enseignements du cours de trois ans**

### **1<sup>er</sup> année**

Biologie  
Informatique et statistique  
Sciences moléculaires  
Physiologie de la nutrition et bases moléculaires du goût  
Microbiologie des aliments  
Histoire de l'agriculture et de l'alimentation  
Aptitudes informatiques  
Langue italienne pour étrangers  
Langue anglaise  
Atelier de gastronomie – 1<sup>er</sup> année  
2 enseignements au choix

### **2<sup>e</sup> année**

Productions agro-alimentaires et viticulture  
Analyse sensorielle  
Technologies alimentaires I  
Histoire de la cuisine et du vin  
Fondements du droit européen  
Géographie et tourisme  
Atelier de gastronomie – 2<sup>e</sup> année  
2 enseignements au choix



### **3<sup>e</sup> année**

Economie et droit agro-alimentaire  
Approche systémique de la gastronomie  
Systèmes et technologies de restauration  
Sociologie générale et du territoire  
Nutrition et diététique  
Anthropologie culturelle  
Philosophie et sémiotique de l'alimentation  
Atelier de gastronomie – 3<sup>e</sup> année  
2 enseignements au choix

### **- Master de deux ans en *Promotion et Gestion du patrimoine gastronomique et touristique* (début année 2013-14)**

Le nouveau cours de deux ans du Master a été conçu pour former des entrepreneurs du secteur agro-alimentaire en mettant particulièrement l'accent sur les enseignements dans le domaine de l'économie et de l'entreprise.

Au cours de la 1<sup>ère</sup> année, les domaines disciplinaires concernent : économie politique et de l'entreprise, droit commercial et alimentaire, marketing alimentaire, histoire et anthropologie de la nourriture, sciences sensorielles. En outre, il est prévu une série de recherches à thème, dénommées *field projects*, menées par un professeur de référence et destinées à des thèmes et problèmes réels proposés par différentes entreprises. A cette part d'activité sur le terrain, s'ajoutent quelques voyages didactiques pour faire connaître des cas d'entreprises importants.

Pendant le cours de 2<sup>e</sup> année, l'étudiant enrichit son curriculum par une série de matières qui en complètent les instruments culturels. Le tout en vue de gérer l'entreprise alimentaire avec une vision holistique de la gastronomie. Ces matières sont : philosophie et esthétique de la nourriture, éthique, responsabilité sociale et innovation durable, écologie, patrimoines bioculturels et terroirs de la gastronomie et du vin, histoire de la gastronomie contemporaine, sociologie, droit de la propriété intellectuelle. Cette partie réalisée en classe sera suivie d'un *internship* (stage) dans une entreprise sélectionnée par l'UNISG.

L'un des points forts du cours sera constitué par une vingtaine de rencontres didactiques avec des personnages-clés de l'économie mondiale qui apporteront leur témoignage et leur expérience à Pollenzo et interagiront avec les étudiants sur les thèmes les plus actuels.

Pour les mises à jour : [www.unisg.it](http://www.unisg.it)



## **Les quatre Masters en Food Culture and Communications**

- > **Human Ecology and Sustainability**
- > **Food, Place, and Identity**
- > **High-Quality Products**
- > **Representation, Meaning, and Media**

Les Masters en Food Culture and Communications sont conçus chacun sur un thème lié à la gastronomie. Chaque master a une partie de cours en commun, complétée par les thèmes propres à l'orientation choisie et destinée aux étudiants désireux d'avoir une approche innovante de l'étude de la nourriture et de ses modes de représentation.

Le programme offre un mélange de cours, travaux pratiques, dégustations guidées, projets et voyages d'études, en Italie et à l'étranger, pour apporter une connaissance multidisciplinaire des produits alimentaires artisanaux et industriels de haute qualité ainsi que les compétences nécessaires pour communiquer l'histoire, l'écologie, la technologie et les significations sociales et culturelles de la nourriture.

Grâce à une méthode qui unit anthropologie, histoire, écologie, politique alimentaire, dégustations et communication, les étudiants acquièrent les outils pour développer de nouvelles stratégies de communication et d'éducation. Le Master forme une figure professionnelle à même de travailler dans la conduite de projets, la formation, le marketing et la communication.

### **Master en Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability**

Le Master en Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability traite de l'importance de la durabilité sociale, économique et environnementale dans la production alimentaire et les réseaux de consommation et surtout de l'importance d'une approche écologique humaine pour comprendre comment les savoirs traditionnels s'adaptent aux productions de petite échelle des produits locaux de haute qualité, aux diversités et au patrimoine bioculturel.

### **Master en Food Culture and Communications: Food, Place, and Identity**

Le Master explore les relations entre nourriture, lieux et identité du point de vue de la politique alimentaire, géographie, tourisme, histoire et mémoire, jusqu'aux productions culturelles qui vont du cinéma à la littérature.

Le cours prévoit l'étude des complexités des politiques alimentaires et de la production, du local au mondial, et se focalise sur l'histoire et la culture italiennes en tant que point de départ pour faire la lumière sur le lien entre nourriture et lieux.

### **Master en Food Culture and Communications: Representation, Meaning, and Media**

Ce master se propose de créer des compétences innovantes et intégrées dans le domaine de la communication et de contribuer à améliorer la qualité de la culture alimentaire mondiale.

Fondé sur un écosystème de théorie de la communication, le cours amène les étudiants à s'identifier aux problèmes des professionnels de la communication d'aujourd'hui : journalistes, formateurs, auteurs, critiques gastronomiques ou managers.

### **Master en Food Culture and Communications: High-Quality Products**

Le master se propose d'analyser les productions artisanales et l'excellence gastronomique. En se focalisant sur ces produits, le cours apporte des instruments de comparaison avec les productions agro-industrielles pour en vérifier les caractéristiques et les différences. L'objectif du Master est de comprendre la valeur culturelle et le lien entre le produit et la région de provenance. Cette approche requiert un changement de perspective : elle part non pas de la « région » mais de la saveur du produit, qui sera analysée et décrite, pour parvenir à découvrir quels facteurs l'ont influencée et créée.



La langue d'enseignement est l'anglais. Le programme dure 12 mois et la présence est obligatoire.

## Haut apprentissage

L'Université des Sciences Gastronomiques débute en 2013 les premiers cours de Haut Apprentissage pour préparer les figures professionnelles les plus demandées du secteur alimentaire : le boulanger, le *pizzaiolo*, le maître brasseur, le charcutier, l'affineur de fromages et le directeur de salle.

Les cours offrent des possibilités concrètes de travail aux jeunes diplômés et licenciés mais également à ceux qui, déjà insérés dans le monde du travail, veulent entreprendre une nouvelle profession.

Le cours de Haut Apprentissage délivre un diplôme de Master de premier cycle avec 60 crédits ECTS aux licenciés ; une attestation de présence aux participants possédant un diplôme national du brevet ou un diplôme de deuxième cycle.

Les cours en langue italienne ont une durée de 15 mois, la présence est obligatoire et ils prévoient : **2 mois et demi** de cours pour approfondir les procédés de transformation et les caractéristiques des matières premières, l'économie et la législation des entreprises alimentaires, l'art de la dégustation, la culture et l'anthropologie gastronomique ; **1 mois** pour passer les examens et **10 mois** d'apprentissage dans les ateliers artisanaux sélectionnés par Slow Food et l'Université des Sciences Gastronomiques ; **1 mois** pour préparer leur « chef-d'œuvre », c'est-à-dire que les étudiants pourront se confronter sur les expériences vécues chez les artisans, préparer le produit qui est l'expression de leur art et habileté manuelle et un texte créatif et interprétatif sur le métier, par écrit ou couverture multimédia.

Pour plus d'informations :

**Ufficio Comunicazione UNISG**

Piazza Vittorio Emanuele 9 - 12042 Pollenzo – Bra (CN), Italia.

tél. +39 0172 458 507-515 - fax +39 0172 458 550

comunicazione@unisg.it - www.unisg.it