



## L'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo (Italie)

### Introduction

Fondée en 2004 sur une initiative de Slow Food, en collaboration avec la Région Piémont et la Région Émilie-Romagne, l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo est une université non étatique et légalement reconnue par l'État italien.

Institution dynamique, ouverte à la nouveauté et dont l'empreinte est fortement internationale, l'UNISG est caractérisée par une présence estudiantine variée qui représente plus de 85 pays : une diversité d'expériences, d'opportunités, de provenances, de rencontres qui en constitue le nombre distinctif dans le panorama académique italien et à l'international.

L'enseignement original allie l'étude à la pratique, les livres aux témoignages de vie, la science au savoir artisanal et paysan et est enrichi par l'expérience des voyages didactiques, qui favorisent la rencontre avec ceux qui produisent sur les terres de chaque région de la planète.

Cette approche méthodologique et didactique donne aux étudiants une vision globale des systèmes de production alimentaire à la fois passés et actuels, et leur permet d'apprendre et d'œuvrer pour développer les futurs scénarios de la nourriture.

L'université forme des gastronomes, professionnels pleinement insérés dans le panorama socio-économique contemporain, qui possèdent des connaissances et des compétences dans le secteur agroalimentaire et peuvent ainsi travailler en orientant la production, la distribution et la consommation d'aliments vers des choix bons et utiles afin de créer un avenir durable pour la planète.

Les diplômés sont employés dans le secteur de la production agroalimentaire artisanale et industrielle, dans la petite, moyenne et grande distribution, dans le secteur du tourisme et celui de l'éducation alimentaire, ainsi que dans des institutions et des organisations non-gouvernementales. Bon nombre d'entre eux sont aussi devenus des entrepreneurs en charge de projets personnels.

Par ailleurs, on y trouve également un projet innovant de restaurant universitaire, Les **Tables Académiques**, qui allie éducation, haute cuisine, coûts équitables et produits locaux.

Des chefs connus (dont beaucoup sont « étoilés ») du monde entier, de concert avec l'équipe de cuisiniers UNISG, proposent des plats qui respectent les principes du *bon, propre et juste* avec un « food cost » limité ainsi que l'utilisation de matières premières, si possible, de proximité.

L'Université est soutenue par l'**Association des Amis de l'Université des Sciences Gastronomiques**, dont les **Membres de Soutien** participent et contribuent à l'activité de l'établissement.

Le **Club des Partenaires Stratégiques** de l'Université des Sciences Gastronomiques est, à son tour, composé d'entreprises leader dans le secteur agroalimentaire et d'institutions. Le club participe activement à la vie de l'université en soutenant les activités de recherche et en partageant l'implication et les stratégies pour construire de nouveaux scénarios durables de production et de consommation d'aliments au niveau national et international.



## L'offre didactique

### Deux cours de licence :

Licence en *Sciences Gastronomiques* (en italien et anglais)

Master I en *Gestion du patrimoine gastronomique et touristique* (en italien)

### Quatre Master :

Master en Food Culture, Communication & Marketing (en anglais)

Master of Gastronomy : *Food in the World* (Food Cultures and Mobility) (en anglais)

Master of Gastronomy : *Food in the World* (Food Ecologies and Sovereignty) (en anglais)

Master in Wine Culture, Communication & Management (en anglais)

### Formation de Haut niveau :

Master en *Cucina Slow: Teoria e Pratiche della Sostenibilità Culinaria* (en italien)

Master en *Slow Cuisine: Theory and Practice of Culinary Sustainability* (en anglais)



**En outre :**

L'*ASSG* – Association des Étudiants des Sciences Gastronomiche : propose de faciliter et améliorer la vie quotidienne des étudiants UNISG à travers des événements et des activités variées.

La *Condotta Slow Food* de l'Université des Sciences Gastronomiche : promeut des initiatives pour tous les membres Slow Food de l'Université.

Le *GAS – La Credenza*, le Groupe d'Achat Solidaire : propose à ses membres l'achat de produits alimentaires locaux.

La Société Gastronomique : lieu de rencontre autogéré par les étudiants UNISG, où se partagent des visions, des avis et de la bonne nourriture.

Les *Jardins UNISG* : un modèle de durabilité avec des objectifs écologiques, économiques et sociaux. Ils sont aussi le siège didactique du Cours optionnel d'Horticulture Écologique et Agriculture Durable et expérimental pour le cours de Productions Végétales et constituent le laboratoire idéal pour l'application concrète des principes agronomiques et écologiques développés en classe.

La *Bibliothèque* : met à disposition des étudiants et chercheurs sa riche collection de livres et de revues, pour la recherche et l'approfondissement des thématiques liées à la culture gastronomique.

Le *Career Office* : permet l'insertion des jeunes étudiants et diplômés UNISG dans la vie active, et rendre la transition plus efficace de l'Université au monde du travail.

Le *Laboratoire des Analyses Sensorielles* : est le siège du cours et des exercices dédiés à la matière du même nom ; ici les étudiants apprennent les principales techniques d'évaluation sensorielles appliquées aux différents produits alimentaires, afin de comparer et juger de leur qualité et de leurs modifications durant la conservation.

*Local – Boutique alimentaire* : est un projet inspiré par l'UNISG, vise à promouvoir un nouveau modèle de distribution de la nourriture : la PDO – Petite Distribution Organisée.

Il s'agit d'un point de vente situé dans la ville de Bra (Cn) : une boutique de produits alimentaires de qualité, sélectionnés sur le principe de territorialité, c'est aussi un espace académique et un lieu de dégustation et de rencontre. Il sera pris en charge par les anciens élèves UNISG, gastronomes diplômés avec une préparation spécifique.



## Le Coursus de Licence en Sciences Gastronomiques

Ce cursus de trois ans (licence de premier niveau) fournit une solide compréhension du monde de la nourriture et est destiné aux diplômés dotés d'un vif intérêt pour le secteur de la culture alimentaire.

Programme de formation unique au monde, il corrobore l'enseignement en classe avec de nombreux voyages didactiques à travers le monde, fournissant aux étudiants les outils et les connaissances essentiels pour leur avenir.

Les diplômés en Sciences Gastronomiques peuvent : occuper des fonctions de chargés de communication dans le domaine de la gastronomie et du vin, travailler dans le marketing et la promotion de produits d'excellence dans des consortiums de tutelle, des entreprises du secteur, des organismes de tourisme, s'occuper de la recherche et la sélection des produits, de la formation et l'éducation alimentaire, jusqu'à la création de micro-entreprises et d'entreprises de production artisanale, de distribution et de restauration.

### Les enseignements de la licence

#### *Cours obligatoires*

Science de la biodiversité alimentaire  
Fondamentaux de Statistique, Économie et Méthodologie  
Sécurité et qualité des aliments d'origine animale  
Sciences moléculaires  
Fondamentaux du droit européen  
Microbiologie des aliments  
Histoire de l'agriculture et de l'alimentation  
Informatique  
Italien pour étrangers  
Anglais  
Enseignements au choix  
Voyage didactique/Laboratoire de gastronomie

Systèmes agroalimentaires  
Analyse sensorielle  
Technologies alimentaires  
Base moléculaire et physiologie de goût et des nutraceutiques  
Histoire de la cuisine et du vin  
Géographie des produits locaux  
Enseignements au choix  
Voyage didactique/Laboratoire de gastronomie

Économie et droit agroalimentaire  
Écodesign de la gastronomie  
Systèmes et technologies de restauration  
Sociologie générale et du territoire  
Nutrition et diététique  
Anthropologie culturelle  
Philosophie et sémiotique de l'alimentation  
Enseignements au choix  
Voyage didactique/Laboratoire de gastronomie



### **Cours optionnels**

Les associations gastronomiques : le cas de Slow Food  
Ethnomusicologie et chanson populaire  
Littérature, nourriture et vin  
Horticulture écologique et agriculture durable  
Atelier d'écritures gastronomiques  
Vin  
Analyse sensorielle du vin  
Sources pour l'histoire de l'alimentation  
Sécurité alimentaire  
Les greniers de la mémoire  
Atelier de mesures gastronomiques  
Interdisciplinarité de la gastronomie  
Rhétorique et la prise de parole en public  
Protection et gestion de la biodiversité agricole  
Dégustation de la bière  
Cinéma Cuisine  
Épistémologie : vin, imagination, créativité  
Histoire de la gastronomie française  
Histoire de produits locaux  
Économie du développement  
Laboratoire de l'entrepreneuriat  
Sciences de l'herborisation  
Atelier sur la publicité alimentaire  
Gastronomie et recherche sociale  
Souveraineté alimentaire et durabilité sur le continent africain  
Visual marketing

### **Les voyages didactiques**

Les voyages didactiques, prérogative du programme de licence, sont au nombre de 5 par an pour un total de 15 sur les trois années et se font en Italie et dans le monde.

Une partie est à caractère **thématique** – c'est-à-dire dédié à des secteurs spécifiques de l'agroalimentaire comme le café, les pâtes, la pêche, l'huile, les alcools – d'autres sont à caractère territorial, liés aux particularités gastronomiques et culturelles d'une région géographique spécifique de l'Italie et du monde.

Quelques exemples de destinations sont :

- les régions italiennes
- en Europe : France, Espagne, République Tchèque, Grèce, Croatie, Danemark, Grande Bretagne
- le reste du monde : Kenya, Éthiopie, Ouganda, Inde, Japon, Canada, États-Unis, Argentine, Mexique, Pérou.

Ces expériences pédagogiques sur le terrain permettent aux futurs « gastronomes » d'apprendre grâce à leurs cinq sens, de suivre la filière de production et de connaître la biodiversité à travers la dégustation d'aliments, la rencontre avec ceux ou celles qui cultivent, produisent et transforment, et la participation à des cours avec des experts et producteurs.



## La recherche UNISG

L'Université des Sciences Gastronomiques vante une spécialisation dans la recherche focalisée sur la multidisciplinarité qui caractérise le contexte gastronomique.

L'approche méthodologique se fonde sur ceux qui sont les principes de base de l'université, donc principalement sur les thèmes de la durabilité de l'alimentation comme forme de subsistance et d'amélioration des conditions humaines et naturelles de la planète.

En référence à la particularité de ses matières et à sa compétence désormais internationalement reconnue dans le monde de la science gastronomique et dans sa sphère d'influence pluridimensionnelle, l'UNISG promeut des projets de recherche soit liés au secteur académique qu'à celui relatif à l'innovation d'entreprises, entreprises culturelles et de production.

Voici les différents domaines thématiques de recherche académique dans lesquels sont constamment impliqués nos enseignants et chercheurs :

### *Internationalité et modes de consommation*

Ces cours portent sur les modes de consommation alimentaire d'un point de vue international, à travers des processus d'analyses contemporaines et historiques sur des populations en rapport avec leurs coutumes et traditions, sur des classes démographiques et sur des phénomènes migratoires.

### *Production et nouvelles technologies*

Ce cours analyse la production de la nourriture de la culture, à la récolte, à l'élevage, à la conservation, jusqu'à la confection et à la logistique suivant l'emploi de nouvelles solutions technologies capables de garantir l'authenticité, la qualité et la pleine durabilité.

### *Mémoire et paysage*

Mémoire, tradition et paysage sont les thèmes de prédilection pour découvrir et analyser le lien que la nourriture entretient avec l'environnement naturel, les mythes, les rituels et les processus historiques des populations et des territoires dont il est une partie essentielle, le tout visant à définir l'alimentation en tant que patrimoine culturel matériel et immatériel de l'humanité.

### *Environnement et santé*

Les effets de la production et de la consommation de l'alimentation sur l'environnement et la santé sont ici étudiés, en analysant les solutions capables de moins impacter sur l'environnement qui nous entoure et de garantir une qualité gastronomique pour une alimentation saine.

### *Economie et Food Policy*

Au moyen d'une analyse approfondie, on distingue les tendances de la production alimentaire et des échanges commerciaux, le soutien aux productions de petite échelle, la valorisation de la main-d'œuvre paysanne, la réglementation en vigueur pour garantir qualité, authenticité (traçabilité) et conservation dans le temps.

En outre, à travers, **Pollenzo Innovazione**, l'UNISG développe des projets spécifiques pour des entreprises sur les thèmes de la restauration, production alimentaire, packaging durable.



### Les Services UNISG pour les entreprises

L'université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, à travers l'expérience de son corps enseignant et de son personnel, met à disposition pour les entreprises les services suivants.

Le *Laboratoire d'Analyse Sensorielle*, où les entreprises peuvent étudier avec des méthodes scientifiques les propriétés sensorielles de leurs produits, en obtenant d'importants éléments d'appréciation sur eux, avec émission d'un rapport précis.

Le *Food Industry Monitor* est un projet de recherche scientifique à long terme développé par l'Université des Sciences Gastronomiques avec le soutien de BSI Europe SA. L'observatoire a un double objectif :

- réaliser une cartographie qui met en évidence l'évolution des performances économiques et financières d'un échantillon représentatif des entreprises du secteur sur une période suffisamment grande ;
- Identifier les plus performants dans chaque secteur de l'industrie pour analyser les caractéristiques distinctives de leurs modèles d'affaires.

Le *Career Office* permet l'insertion des jeunes étudiants et diplômés UNISG dans la vie active, et de rendre la transition plus efficace de l'Université au monde du travail, en favorisant la rencontre entre les nouveaux gastronomes et les entreprises en recherche de professionnels innovants et hautement compétents.

Le *Laboratoire de Sociologie* a pour objectif de gérer et coordonner les activités liées à la sociologie au sein de l'Université. En effet il conçoit et réalise : des recherches sociales selon une méthodologie qualitative et quantitative ; des consultations d'organisation sociale ; des cours de formation, des colloques, des séminaires ; des publications et la communication des résultats des recherches (médiatraditionnels, Web, réseaux sociaux).

Le *Laboratoire de Communication* est un projet d'activité conçu pour les étudiants du Cours de Licence et Master : un espace d'expérimentation et d'enseignement audiovisuel et en parallèle un espace d'archives multimédias

### Les chiffres de l'Université des Sciences Gastronomiques

- Années de naissance : 2004
- plus de 2 100 étudiants : de 2004 à aujourd'hui, le nombre d'étudiants du monde entier qui ont suivi nos cours
- plus de 900 étudiants étrangers
- plus de 1 1 00 voyages didactiques en Italie et dans le monde
- 85 nationalités représentées à ce jour

Et aussi :

170 Entreprises et Institutions qui ont soutenu au fil des ans l'Association des Amis de l'Université

35 Entreprises qui font partie des Partenaires Stratégiques

#### Pour plus d'informations :

Bureau Communication UNISG

Tél. : +39 0172 458 507 – Fax : +39 0172 458 550 - [comunicazione@unisg.it](mailto:comunicazione@unisg.it)