



# Nouvelle gastronomie brésilienne et formation professionnelle

Ana Paula Jacques



**Pos-doctorant en Tourisme à l'UTAD. Docteur en Développement Durable (CDS/UnB avec séjour au CIRAD Montpellier). Master en Tourisme (CET/UnB). Chercheuse-enseignant à l'Institut Fédéral de l'Éducation, des Sciences et de la Technologie de Brasilia (IFB). Coordinatrice du groupe de recherche Foodies (CNPq/IFB) et du laboratoire Comida pra Pensar®.**

bonjour! ;)



Ana Paula Jacques

Ana Paula Jacques

CIRAD Réunion

# le regard sur la gastronomie a changé

**La gastronomie est comprise  
comme une expression matérielle  
et symbolique de la culture  
alimentaire d'une société.**

**La gastronomie est dynamique et change à mesure que les sociétés changent.**

# À chaque fois, une gastronomie.



**Il est reflet du processus de  
gastronomisation des cuisines des  
terroir (et de la culture aussi...)**

**La gastronomie s'insère dans un contexte social qui donne une nouvelle dynamique à l'alimentation et où les chefs jouent un rôle représentatif et symbolique.**



**Les chefs sont désignés comme des agents qui façonnent l'opinion publique et influencent la population, le secteur privé et même les gouvernements.**



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

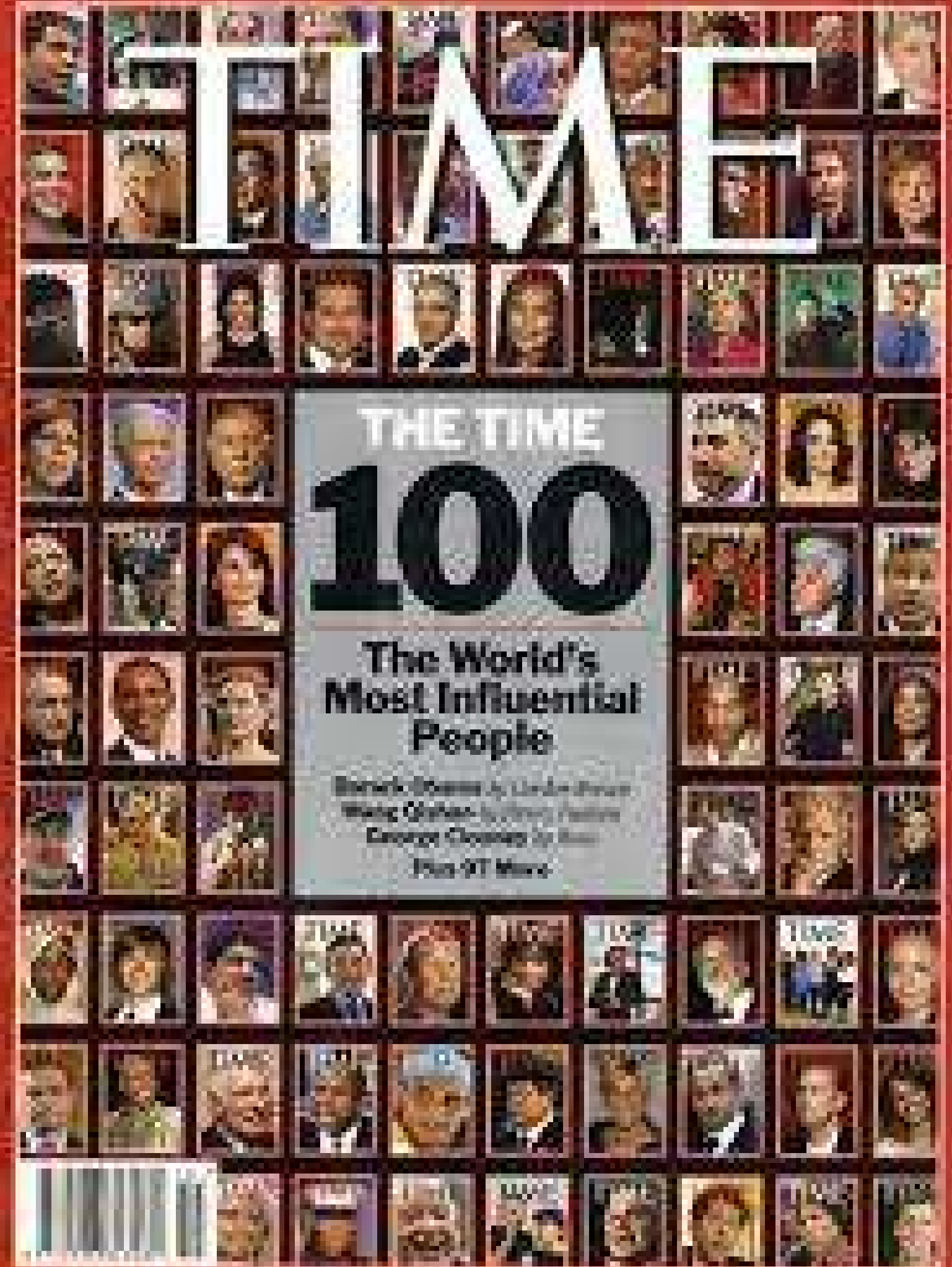


United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

# Chefs

AS AGENTS OF CHANGE

FAO AND UNESCO COLLABORATION ON FOOD AND CULTURE







**le plat es seulement  
la pointe de l'iceberg**



# nouvelle gastronomie brésilienne

An orange speech bubble with a tail pointing upwards and to the left, containing the text "depuis des années 2000".

depuis des années  
2000



+sociale  
+responsable  
+durable  
+éthique  
+local

**Cuisine d'auteur et créative avec des menus thématiques de saison qui proposent un récit associé à la biodiversité brésilienne et aux produits locaux, artisanaux et de proximité.**



# Dis-moi ce que tu cuisines (ton menu)



je te dirai qui tu es







**De nouvelles  
compétences ont été  
intégrées au métier de  
professionnel de la  
gastronomie. C'est  
pourquoi la formation  
est devenue  
importante et devait  
changer.**

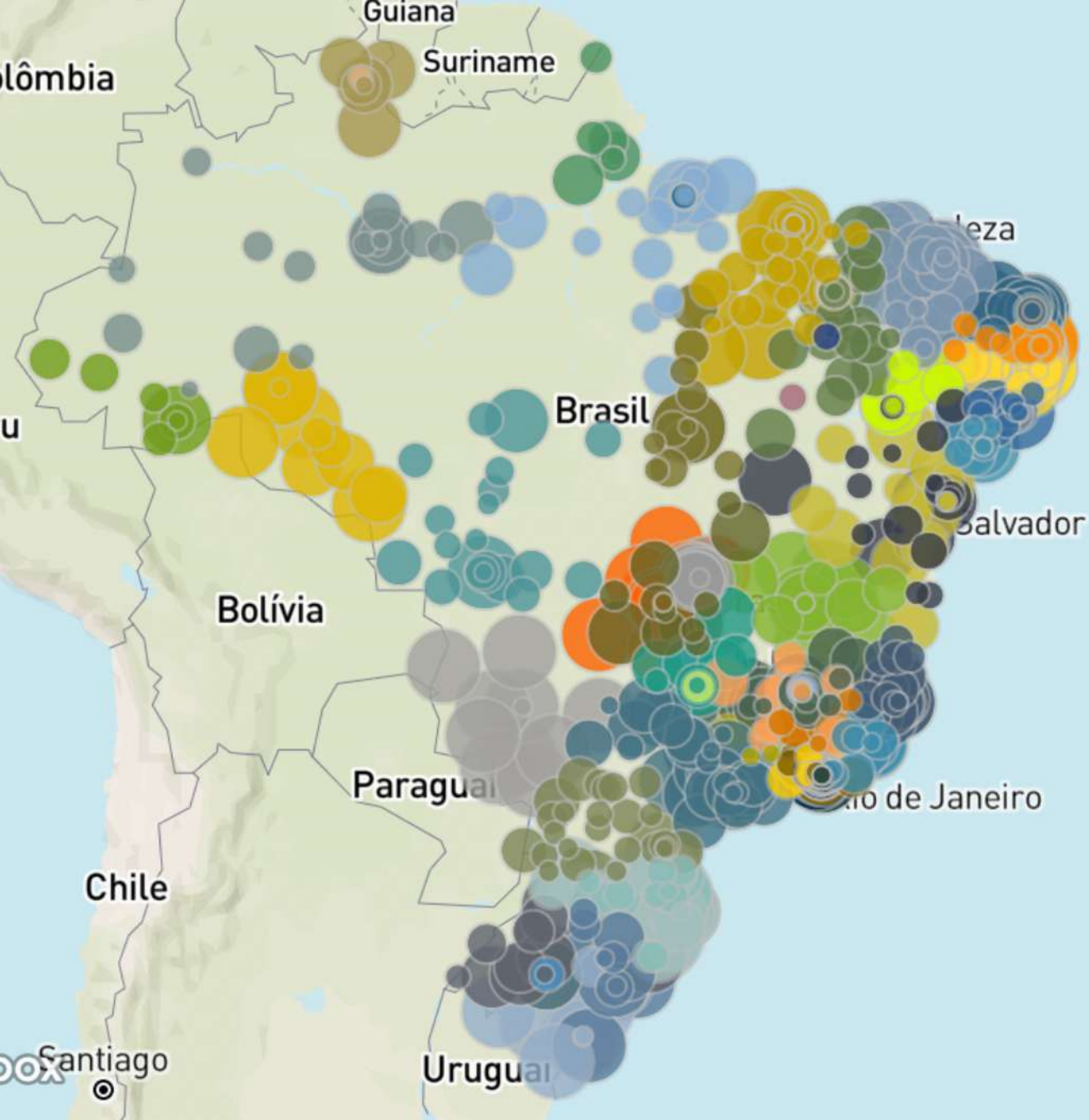




# GASTRONOMIE

L'enseignement et la recherche en gastronomie au Brésil





# L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN GASTRONOMIE DANS L'INSTITUTS FÉDÉRAUX



Enseignement technique et supérieur / public et gratuit.



656 Campus dans le Brésil



20 Cours de niveau supérieur en Gastronomie



IF Farroupilha (RS), IF Baiano (BA), IFB (DF), IFCE(CE), IFF (RJ), IFMG (MG), IFPE (PE), IFPI (PI), IFPR (PR), IFSC (SC), IFSP (SP)



448 postes vacants (par an)





Le cours met l'accent sur la recherche appliquée et est en dialogue avec la culture et le territoire pour promouvoir la durabilité et former des professionnels dotés des compétences nécessaires pour travailler dans différents domaines de la gastronomie de manière éthique et responsable.



20 professeurs-enseignants (40% docteurs, 55% masters et 5% spécialistes)



Entre 2019 et 2022, 25 étudiants inscrits dans des projets d'initiation scientifique, 14 étudiants inscrits dans des projets d'extension et 33 étudiants ont participé à des programmes de financement et de bourses.



Reconnu avec la note 5, concept maximum, ce qui indique qu'il s'agit d'un cours de référence pour les autres.



# foodies

INOVAÇÃO | EDUCAÇÃO EMPREENDEDORA | SUSTENTABILIDADE



comida  
pra pensar



# QUELQUES QUESTIONS QUE NOUS PROPOSONS

D'où ça vien?



Qui a produit ?



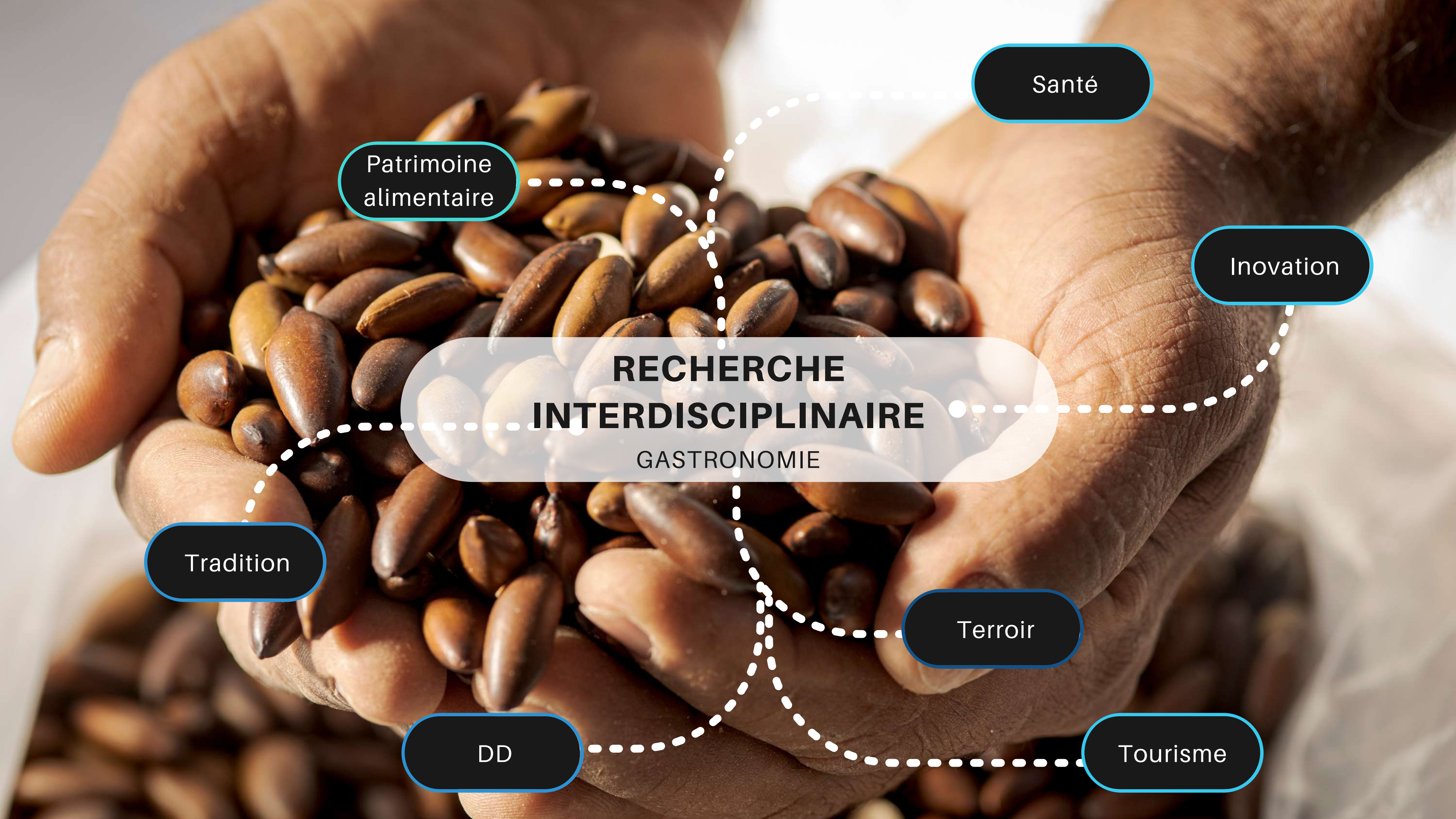
Comment est fait?



Qui va consommer ?







Patrimoine  
alimentaire

Santé

Innovation

**RECHERCHE  
INTERDISCIPLINAIRE**  
GASTRONOMIE

Tradition

Terroir

DD

Tourisme





**est pour le mettre en pratique...**





**Nous avons un laboratoire qui développe des recherches, des expérimentations et des projets innovants valorisant la biodiversité, la culture alimentaire et l'identité locale.**











# AMAZÔNIA



São espécies nativas do bioma Amazônia:

- A Tucumã, bacuri, taperebá, uxi
- B Guaraná, fisalis, mangostão, pitaia
- C Camu-camu, rambutão, atemóia, cramberry

Resposta: letra A.

## JOGO DOS BIOMAS GASTRONÔMICOS

**INÍCIO**

**FIM**

1. Você acabou de entrar na Amazônia, o maior bioma brasileiro. Tome uma dose de guaraná e avance 4 casas.

2. Aproveite que está na época de pequi - o ouro do Cerrado! Rba até o caroco e avance 3 casas.

3. Prepare-se para uma viagem lúdica e interativa pela sociobiodiversidade nativa e pelo patrimônio alimentar brasileiro.

4. Você acabou de pescar um pintado e isso não é história de pescador! Avance 3 casas.

5. Você experimentou jambu pela primeira vez, um símbolo da culinária paraense. Fique 1 rodada sem jogar até sua língua parar de "tremar".

6. Atenção! Mais da metade do Cerrado já foi desmatada. Coma um jatobá e depois ajude a dispersar suas sementes! Avance 2 casas!

7. Você descobriu que a Cajúna do Piauí é patrimônio cultural brasileiro. Faça um brinde e avance 2 casas.

8. Você ajudou as caladoras de mangaba. Avance 2 casas.

9. Você descobriu que a coroa de frade é um cacto nativo da Caatinga. Avance 3 casas.

10. A juçara é uma das palmeiras nativas brasileiras mais ameaçadas. Ajude a plantar novas mudas dessa espécie na Mata Atlântica e avance 4 casas.

11. Você foi catar guavira. Fique uma rodada sem jogar.

12. Começou a colheita do pinhão. Aproveite e avance 2 casas.

13. Termine seu chimarrão descansado. Fique uma rodada sem jogar.

14. Agora que você percorreu os seis biomas brasileiros, sabe que a biodiversidade é nosso maior patrimônio. Que tal valorizarmos essa riqueza por meio da gastronomia?

| BIOMAS CONTINENTAIS BRASILEIROS | ÁREA APROXIMADA (KM²) | ÁREA / TOTAL BRASIL |
|---------------------------------|-----------------------|---------------------|
| BIOMA AMAZÔNIA                  | 4.196.943             | 49,29%              |
| BIOMA CERRADO                   | 2.036.448             | 23,92%              |
| BIOMA MATA ATLÂNTICA            | 1.110.182             | 13,04%              |
| BIOMA CAATINGA                  | 844.453               | 9,92%               |
| BIOMA PAMPA                     | 176.496               | 2,07%               |
| BIOMA PANTANAL                  | 150.355               | 1,76%               |
| ÁREA TOTAL DO BRASIL            | 8.514.877             | ---                 |

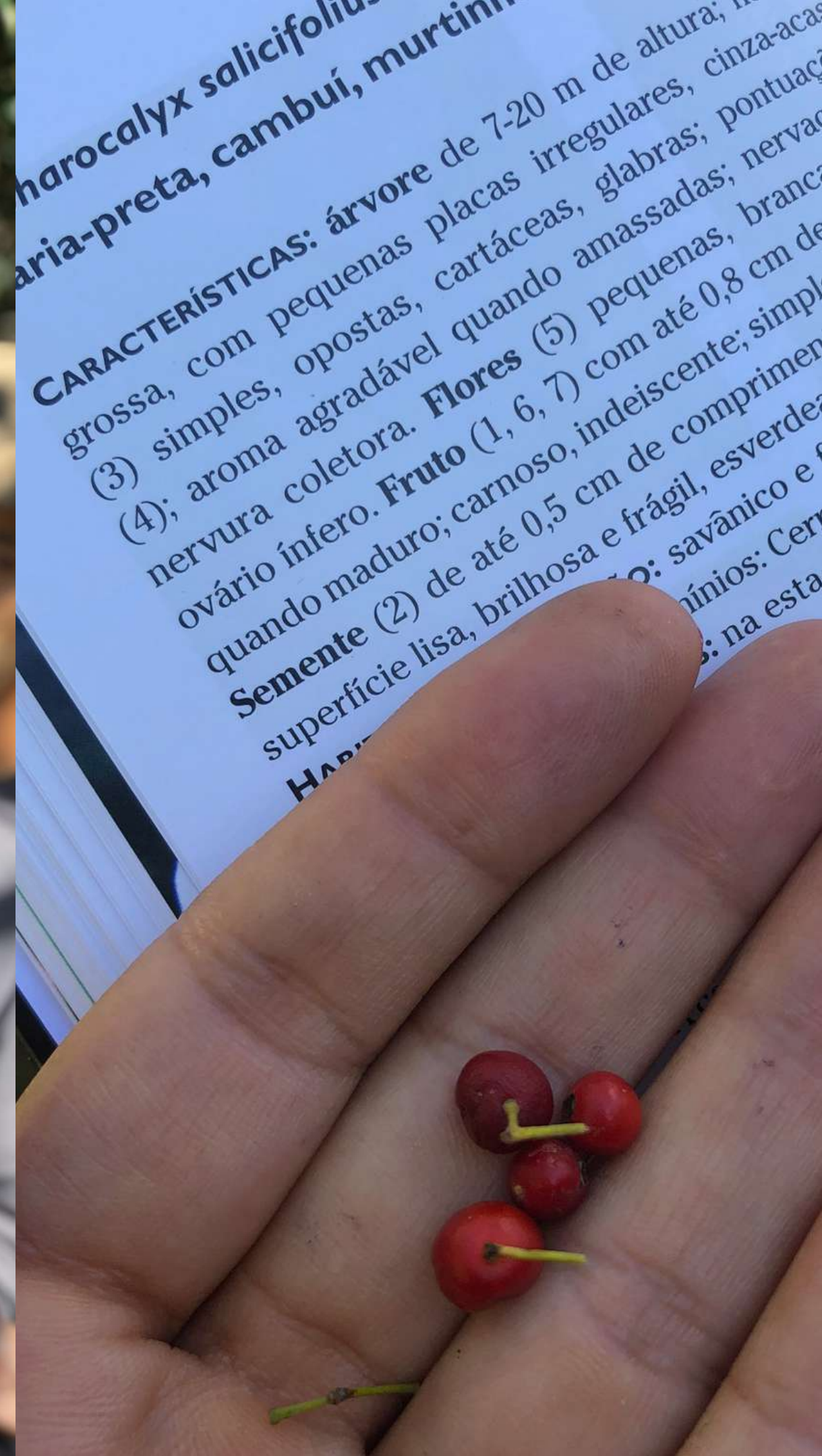
Fonte: Mapa dos Biomas Brasileiros (IBGE, 2004)















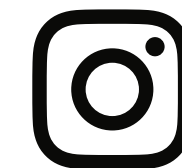






# le gaspillage est un manque d'imagination

—Chef Douglas McMaster



@anajacques

@cerradonoprato

comidaprapensar.com

cerradonoprato.com

