

Bretagne: bientôt une Université des Sciences et pratiques gastronomiques

regions-france.org/actualites/en-direct-des-regions/bientot-une-universite-des-sciences-et-pratiques-gastronomiques-en-bretagne

14 juin 2019

Parce que la Région Bretagne a fait du bien manger l'une de ses priorités, elle soutient la création de cette université dédiée aux questions agricoles, culturelles, climatiques, politiques et sociales autour de l'alimentation.



C'est dans les locaux de l'ancien lycée Jean-Moulin de Plouhinec, près d'Audierne, que sera installée cette **Université des sciences et des pratiques gastronomiques (USPG)** d'ici 2020. Ce projet, porté par l'Alliance des cuisiniers slow-food, est accompagné et soutenu par la Région Bretagne, qui ambitionne de devenir le leader du bien-manger.

L'idée de cette université est, comme l'explique **Xavier Hamon, coordinateur du mouvement Slow Food** : *“La cuisine ce n'est pas que de la technique, c'est aussi la capacité de comprendre son environnement. Et du coup, on a décidé de créer l'Université des Sciences et des pratiques gastronomiques. On a eu une chance parce qu'au moment où on a commencé à imaginer cette université, on a eu la chance de rencontrer des élus de la Région Bretagne. Et la rencontre s'est faite sur le projet. Nous on a besoin aujourd'hui, pour que les cuisiniers s'affranchissent de cette industrialisation qui arrive, de leur donner les moyens de comprendre leur environnement. Pour cela, on a besoin de leur donner des notions de sociologie, d'anthropologie, de biologie, d'agronomie et de cuisine évidemment. Il faut qu'ils aillent s'immerger dans les lieux de production. Plus on allait loin dans notre réflexion, plus on se rendait compte qu'on était dans une notion globale d'alimentation et que cela valait bien une université. Notre but est d'amener les cuisiniers à comprendre ce qu'il y a derrière un produit, comment valoriser une pêche, une criée, comment non peut redonner de la culture alimentaire à un territoire. Et cela ne s'adresse pas qu'aux cuisiniers, mais à tous les acteurs de la filière alimentaire et à la population. Dans l'université, il y aura des éléments de formation et de recherche.”*

Une formation dès 2021

L'Union des sciences et des pratiques gastronomiques (USPG) occupe une partie des locaux de l'ancien lycée depuis le mois d'avril. Mais il faudra attendre 2021 pour l'ouverture de la formation. deux ans seront en effet nécessaires pour fabriquer les programmes de formation et construire une certification professionnelle. D'ici là, au printemps 2020, une cantine populaire ouverte à tous devrait voir le jour. Il s'agira d'un terrain d'expérimentation avec divers types de cuisines pour des étudiants en formation, avec la revalorisation de produits un peu déconsidérés. Pendant ces deux années, des temps de rencontres seront également organisés, de même que des expérimentations avec des formations courtes.

[Consulter l'article](#)

About emmanuel georges picot