



# Creative Cities Nomination

## Application Form

The following documents must be attached:

- A formal letter of presentation of the candidature by the city's Mayor.
- A formal letter of endorsement to the candidature by the National Commission for UNESCO of the Country to which the city belongs.
- Formal support letters, including substantial arguments in favour of the applicants, from at least five UNESCO Creative Cities<sup>1</sup>, three of which from a geographical region that will be different from the one of the applicant ([in this respect, refer to UNESCO's list of countries by geographical region](#)). The letters must be signed by the Mayors or by other official Cities' representatives.
- Formal support letters from the national professional association(s) of the relevant Country, in the field concerned<sup>2</sup>.

The application forms shall be received by UNESCO Secretariat no later than 20 March 2014 at noon Central European Time (CET). Applications that are not received in the established format and/or that are received after this deadline will not be evaluated. Should UNESCO deem that the timely submitted applications are incomplete, it will notify the applicant as soon as possible. The applicant cities must provide the elements that are necessary to complete the applications at latest on 20 April 2014 at noon - CET. Applications not completed by this date will not be evaluated.

1-For cities applying with a focus that is not covered by at least five Member Cities, please refer to footnote 1 of Article 6 of the Nominations procedures.

2- For instance: The national writers', or musicians', or designers' association.

1. Name of the City

Florianopolis

2. Official contact representative of the city for correspondence

**Main contact**

Title	Mrs.	Family name	Evangelista	First name	Maria Claudia	
Institution/position						secrétaire municipal de tourisme
Status / nature of the institution:						Ville de Florianopolis
Address						
City	Florianopolis	Zip Code		Country	Brésil	
Telephone	554 899 248 264	Fax		email	mcep@uol.com.br	
Other relevant information:						

**Replacement contact**

Title	Mrs.	Family name	Camilotti	First name	Luciane	
Institution/position						secrétaire adjointe de tourisme
Status / nature of the institution:						Ville de Florianopolis
Address						
City		Zip Code		Country		
Telephone	554 899 618 949	Fax		email	setur.adjunta@gmail.com	
Other relevant information:						

### 3. Thematic focus

Music    Media arts    Crafts and Folks arts    Film    Gastronomy    Design    Literature

### 4. Introduction (maximum 3000 words)

#### 1. EQUIPE

##### 1.1 COMITE DE PILOTAGE DE LA CANDIDATURE DE LA VILLE

Le comité de pilotage est composé de cinq personnes représentant respectivement: le gouvernement municipal, le milieu universitaire, le secteur privé, la société civile et les organisations non gouvernementales. Ils sont:

- Marie-Claude Evangelista - Secrétaire Municipal de Tourisme de la ville de Florianópolis. Contact prioritaire pour le projet. téléphone. E-mail: mcep@uol.com.br . Téléphone: +55 (48) 9924-8264
- Fabio de Paula Queiroz - Président de l'Association brésilienne des bars et restaurants de Santa Catarina - ABRASEL / SC E-mail: Fabio@alamedacasarosa.com.br ou Secretariasc@abrasel.com.br Téléphone: + 55 (48) 3338-2332
- Guilherme Ziguelli - directeur du Service brésilien d'appui aux TPE/PME - SEBRAE / SC E-mail: zigelli@sc.sebrae.com.br Téléphone: +55 (48) 3221-0800
- Elizenia Pardo Becker - Président de l'Association floripa Amanhã E-mail: zenabecker@gmail.com Téléphone: + 55 (48) 3225-5815
- Tarcisio Achmitt - Président du Syndicat des Hôtels, Restaurants et Bars de Florianópolis E mail: tarcisio@sindicatohrbs-fpolis.org.br Téléphone +55 (48) 88066431
- Professeur Elizabeth M. Diamantoupoulos Neme - Coordinatrice du cours de Gastronomie ASSESC. e-mail gastronomia@assesc.edu.br. téléphone +55(48)32026025

##### 1.2 COMITE CONSULTATIF

Le comité consultatif est formé par de dirigeants des institutions qui travaillent directement sur des actions, activités et projets de recherche liés à la gastronomie. Ses institutions sont des partenaires stratégiques pour la réalisation des objectifs proposés.

Pouvoir public:

- Fondation pour le soutien de la recherche scientifique et technologique de l'État de Santa Catarina FAPESC
- Entreprise de recherche agricole de Santa Catarina -EPAGRI
- Fondation Catarinense de Culture
- Fondation culturelle Franklin Cascaes
- Institut fédéral de l'éducation -IFSC
- Université Federale de Santa Catarina - UFSC

Secteur privé:

- Association commerciale et industrielle de Florianópolis -ACIF
- Université de Vale do Itajaí - Univale
- Université du Sud de Santa Catarina -UNISUL
- Service national de formation commerciale -Senac / SC
- Fédération du commerce de l'Etat de Santa Catarina - Fecomercio

Société civile:

- Institut de création d'opportunités de Florianópolis - IGEOF
- Association brésilienne de l'industrie hôtelière -ABIH / SC
- Syndicat des employés de bars et restaurants de Florianópolis
- Sapiens Park
- Floripa Convention Bureau

##### 1.3 Consultant technique

Eduardo Barroso Neto

## 2.MOTIVATION DE LA CANDIDATURE

La ville de Florianópolis, grâce à ses caractéristiques physiques et culturelles, doit son développement récent à la progression des industries créatives. Destination touristique d'excellence, la ville jouit du titre de " capitale brésilienne de la qualité de vie ".

Par son caractère multiculturel, la ville présente une gastronomie plurielle, riche en ingrédients et avec des origines diverses. Les restaurants proposent la cuisine de tous les continents, certains étant spécialisés dans les cuisines ethniques, avec une forte présence de la gastronomie des Açores, héritage des premiers colons de la ville. La région métropolitaine de Florianópolis compte environ 2500 bars et restaurants.

La grande qualité des produits du terroir qui caractérisent l'état de Santa Catarina contribue au renforcement de la gastronomie, en particulier la variété de bières artisanales, spiritueux " Premium ", vins d'altitude, fromages et charcuteries fines et une importante production de produits biologiques. Florianópolis est également connue comme la " Capitale des Huitres " en raison de l'émergence et la croissance de la production de fruits de mer. La ville est aujourd'hui le principal producteur de mollusques, et relève une offre expressive dans la pêche artisanale.

La beauté naturelle de la ville, avec plus de 100 plages alentour, des lacs et des collines, attire des touristes du monde entier, ce qui a valu pour la sixième année consécutive le prix de " meilleure destinations touristique du Brésil " par le magazine Voyage et Tourisme. Ceci a conduit à l'émergence de nouvelles entreprises, augmentant ainsi la demande pour des professionnels qualifiés et l'offre de formations professionnelles, en particulier dans la gastronomie et l'hôtellerie.

Basé dans ces constats, Florianópolis, dans sa quête au titre de ville créative de la Gastronomie par l'UNESCO, investit dans des actions qui créent un cercle vertueux et un projet d'avenir.

L'engagement pour la réalisation d'actions synergiques dans le domaine de la gastronomie entre le gouvernement et l'initiative privée à Florianópolis est déjà une réalité connue dans de nombreux projets et actions développés, qui seront présentés dans le présent document. Étendre ces actions par l'échange d'expériences avec d'autres villes créatives est une de nos attentes, ce qui commence à être ébauché par le contact entamé avec certaines de ces villes et qui ont exprimé leur soutien pour la candidature de Florianópolis.

L'inclusion de Florianópolis dans le Réseau UNESCO des villes créatives suscitera la création de "l'Observatoire de la Gastronomie", qui aura comme objectif la mise à disposition mondiale d'informations liés à la chaîne productive de la gastronomie, dans ce qui concerne la production, la recherche et la diffusion des actions des secteurs public, privé, de la société civile, des universités et organisations multilatérales.

Parmi les engagements exprimés dans ce projet, les institutions ont l'intention de consolider les Routes Gastronomique de la ville et d'encourager l'échange d'expériences à travers des missions, des formations, des ateliers et des événements internationaux avec la participation du villes du réseau. Florianópolis fera également la promotion du partage d'outils de recherche et méthodes d'intervention entre les chercheurs et les praticiens des villes membres, en stimulant la circulation des connaissances sur les différents contextes.

### 2.1.OBJECTIFS DE LA CANDIDATURE:

- Promouvoir la Gastronomie en tant que secteur stratégique pour le développement durable de Florianópolis, surtout dans ce qui concerne les produits et cultures locales.
- Mettre en valeur l'image de la ville visant une plus grande visibilité au Brésil et à l'étranger, afin de réaffirmer sa vocation de ville qui a comme paradigme de développement l'économie créative.
- L'intégration de Florianópolis dans le Réseau UNESCO des Villes Créatives réveillera un sentiment

de fierté et de responsabilité pour les personnes qui travaillent dans le secteur du tourisme et de la gastronomie de la ville. Ce qui résultera dans hausse de leur estime et le souci d'amélioration constante de la qualité des produits et services, stimulant la création de nouvelles entreprises et contribuant au développement durable de la ville, au respect et la valorisation de sa culture.

- L'échange d'expériences avec d'autres villes du Réseau UNESCO, y compris dans d'autres secteurs de l'économie créative, favorisera la création de nouveaux projets et le développement de nouveaux produits et services.

### 3. INFORMATIONS GENERALES SUR FLORIANOPOLIS

Florianópolis est la capitale de l'État de Santa Catarina, située sur la côte Atlantique dans le sud du Brésil. La ville comprend l'île de Santa Catarina et une petite portion continentale. La ville a plus de 100 plages, attirant plus d'un demi million de visiteurs par an. La région métropolitaine compte un million d'habitants. L'économie de Florianópolis est basée majoritairement sur le secteur de la technologie, qui représente 45% du PIB de la municipalité, avec également une participation appréciable par les secteurs du commerce, des services, le tourisme et le BTP.

La ville de Florianópolis a eu une visibilité accrue ses dernières années, grâce au fait de réunir les attractifs d'un centre urbain alliés à un environnement naturel diversifié et préservé. En 2006, le magazine américain Newsweek a inclut la ville dans le classement des 10 villes plus dynamiques, pour avoir conjugué qualité de vie et économie durable. Le MIT - Massachusetts Institute of Technology - a cité Florianópolis dans le Programme Villes du Nouveau Siècle, au même titre que Helsinki, Copenhague et Séoul, pointant des modèles urbains pour l'avenir.

Pour ces raisons, Florianópolis a connu au long des 15 dernières années une croissance accélérée, témoignée dans l'augmentation de la population et l'installation de nouvelles entreprises et projets d'envergure.

### 4. ZONE GEOGRAPHIQUE

Florianópolis est située entre les parallèles 27°10' et 27°50' de latitude Sud et entre les méridiens 48°25' et 27°32' de longitude ouest. Sa superficie est de 438,56 km<sup>2</sup>, desquels 426,60 km<sup>2</sup> sont référents à l'île Santa Catarina et les autres 11,90 km<sup>2</sup> appartiennent à la portion continentale. L'île se trouve à proximité de la côte continentale, délimitant deux baies, l'une au nord et une au sud, qui sont divisées par un étroit canal d'une largeur approximative de 500 m.

Le paysage est très diversifié. Le terrain se compose de montagnes dont les altitudes varient de 400 à 500 mètres, de plaines, mangroves, dunes, 100 plages, une lagune relié à la mer (Lagoa da Conceição) et un lac d'eau douce (Lagoa do Peri).

Florianópolis est à 700 km de São Paulo, 1100 km de Rio de Janeiro et 1700 km de Brasilia . Les saisons sont bien définies, le climat est subtropical tempéré. Elle est la troisième capitale la plus froide du pays. Sous l'influence des vents la température ressentie en hiver est en dessous de la température réelle. La moyenne des températures maximum en été varie de 26°C à 31°C, et la moyenne des températures minimum en hiver, de 7,5 °C à 12 °C. En raison de la proximité de la mer, l'humidité relative est de 65% en moyenne.

### 5. Urbanisme

En raison de sa topographie et des politiques d'urbanisme antérieures, Florianópolis se développe avec de multiples centres d'attraction, ce qui restreint l'expansion du centre historique, la croissance désordonnée et l'occupation des zones de préservation.

Florianópolis s'affirme ainsi comme la capitale présentant le plus grand taux de préservation environnementale en zone urbaine au Brésil (45% de son territoire).

La planification urbaine de ville relève de la responsabilité de l'IPIUF - Institut d'urbanisme de Florianópolis.

## 6. INFRASTRUCTURE

### 6.1. MOBILITE URBAINE

- Aéroport international Hercílio Luz. Le nouveau terminal de passagers avec la capacité de recevoir 2,7 millions de passagers par an sera achevée en 2014.
- Gare routière Rita Maria. La gare accueille 12.000 personnes par jour pendant l'été avec plus de 500 bus arrivant chaque jour sur la gare, en provenance de toutes les régions du Brésil et du Mercosur.
- Système intégré de transport publique de Florianópolis. Six terminaux gèrent les lignes de bus dans la ville. Le billet est de tarif unique (environ US\$ 1, soit R\$ 2,70) et valable sur toutes les lignes de transport de la ville.
- Transport exécutif est le transport en minibus avec air conditionné et qui s'arrête à n'importe quel point de la route à la demande du passager. Les parcours sont définis en fonction de la géographie de Florianópolis.
- Transport par voies navigables est le moyen habituel d'accès à Costa da Lagoa. La fréquence est d'un bateau par heure du lundi au vendredi. Le week-end, toutes les demi-heures. Dans la saison d'été, les bateaux font le trajet Centrinho de Lagoa da Conceição / Costa da Lagoa / Centrinho Lagoa da Conceição
- transports maritimes Il est prévu pour 2015 le déploiement du transport maritime entre l'île et le continent
- flotte de taxis La ville a une flotte de 500 taxis, la plupart opérant par radio, distribués en plus de 60 points sur l'île et le continent
- Réseau Hôtelier Florianópolis compte environ 500 installations d'hébergement, y compris les hôtels, motels et auberges.

### 6.2. CENTRES DE CONGRÈS

Florianópolis compte avec 9 centres de congrès et événements: ACM, Centro de Eventos de Canasvieiras, FIESC, CIC, Centrosul, CIE, Majestic Palace Hotel, Mercure Florianópolis Convention et SESC Cacupé.

### 6.3. PARC TECHNOLOGIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT DES NOUVELLES TECHNOLOGIES SAPIENS PARK

Le Sapiens Park est un parc technologique créé à Florianópolis afin de promouvoir le développement d'entreprises locales d'haute technologie. Fruit d'une initiative publique-privé, le parc constitue une zone propice pour la création, l'innovation et la recherche engagés dans la qualité de vie et de l'environnement.

Le Sapiens Park a une surface de 4,5 millions de m<sup>2</sup> dans le secteur nord de l'île de Santa Catarina, dont la moitié est occupé par des espaces verts de préservation environnementale. Dans le parc sont accueillis des entreprises de technologie, centres et laboratoires de recherche, centres de congrès, hôtels et entreprises de services, générant 27000 emplois directs.

Le Sapiens Park a comme principe d'action le trinôme Science (unités académiques et de R&D), Arts (galeries, musées et écoles), Nature (projets et actions engagés dans le développement durable).

## 7. PROFIL MULTICULTUREL DE LA VILLE

Florianópolis est la ville la plus cosmopolite de Santa Catarina. La population de la ville est d'origine très diverse, une partie importante est d'ascendance portugaise (en particulier des Açores qui ont colonisé la région au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle), allemande, italienne, polonaise, suédoise, autrichienne et espagnole. Il ya aussi un petit nombre de descendants d'ukrainiens, français, danois, tchèques, grecs, russes et d'origine africaine.

La composition de la population de Florianópolis est caractérisée par trois grands courants de migration. Le premier a commencé à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée de 6000 colons portugais originaires des Açores et environ 50 de l'archipel de Madère au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Dès le début

du XXe siècle des vagues d'immigrants d'autres origines sont arrivées, principalement Allemands, Italiens, grecques, syriens et libanais.

Dans la seconde moitié du XXe siècle, sous l'impulsion des politiques de niveau fédéral, régional et local, sont implantés l'Université Fédérale de Santa Catarina et de Université de l'État de Santa Catarina, consolidant la ville en tant que centre d'enseignement supérieur et attirant un grand nombre d'étudiants de province et d'autres États. Dans les années 70, les entreprises publiques comme ELETROSUL (énergie) et TELESC (téléphonie) attirent plus de 2000 ingénieurs et techniciens brésiliens et étrangers, qui arrivent avec leurs familles. Au cours des dernières décennies il y a eu un flot constant de nouveaux groupes de population, en provenance de l'État de Santa Catarina, d'autres régions du Brésil et d'autres pays. L'image positive de la ville et de son potentiel, reconnu au Brésil et à l'étranger, est responsable pour cette attraction. La ville compte environ 10 000 nouveaux résidents par an, et pendant la saison estivale sa population double temporairement.

Chaque partie du territoire de Florianópolis a une architecture prédominante. Dans les quartiers résidentiels, les stations balnéaires et lotissements domine une architecture plus contemporaine et variée. Le style de l'architecture des Açores domine le paysage de certains quartiers principalement dans Santo Antonio de Lisboa, Sambaqui et Ribeirão da Ilha, avec des maisons historiques préservées.

## 8. STRUCTURE DE LA MUNICIPALITE DE FLORIANOPOLIS.

- Bureau de la Mairie
- Procureur général de la Ville

### 8.1. Secrétariats municipaux:

- Chef de cabinet
- Communication
- Finances
- Administration
- Assistance sociale
- Science, Technologie et Développement durable
- Continent
- Culture
- Éducation
- Logement et assainissement de l'environnement
- Environnement et développement urbain
- mobilité urbaine
- Travaux
- Planification, Budget et gestion
- santé
- sécurité et Défense des citoyens
- tourisme

### 8.2. Secrétariats exécutifs:

- Affaires institutionnels
- Affaires internationales
- Affaires juridiques
- Affaires parlementaires
- contrôle interne et médiation
- Services publics

### 8.3. Conseil municipal de politique culturelle - CMPC

Le conseil municipal de la politique culturelle (CMPC) est composé de 30 membres, dont 15 nommés par le maire de la ville et 15 élus par la conférence municipale de la Culture ou société civile organisé pour la gestion biennal de la société civile.

C'est une institution délibérative, consultative et normative qui offre des conseils directs à l'exécutif

municipal, en ce qui concerne les questions de planification et d'orientation culturelle à Florianópolis.

Le IPUF (Institut d'urbanisme de Florianopolis), par intermédiaire de son Bureau du Département du Patrimoine Historique, Artistique et Naturel (SEPHAN) a contribué à la mission prioritaire de cette administration, à savoir, la préparation du Plan Culturel municipale. Ce plan prend en compte les lignes directrices adoptées à conférence de la Culture, les propositions de forums de sectoriels et du Plan national de la culture.

#### 9.POLITIQUES POUR LA PLANIFICATION URBAINE

L'Institut d'urbanisme de Florianópolis - IPUF est l'institution chargée de proposer et mettre en œuvre une politique urbaine intégrée, élaborée de façon participative à travers de consultations avec la population. Il est également responsable de l'élaboration de projets de loi et la proposition des mesures administratives qui ont une incidence sur l'urbanisation, la croissance planifiée du territoire municipale et l'occupation du sol.

Le plan d'urbanisme actuel met l'accent sur la préservation de la nature et du patrimoine culturel, offre une stratégie globale de mobilité, propose la décentralisation, planifie l'occupation du sol au long des voies rapides et présente des projets de développement pour chaque district, quartier ou secteur de la municipalité. Il se distingue en proposant:

- Des nouveaux paramètres pour le développement durable urbain;
- des mécanismes de stimulation des activités à vocation historiques et naturelles, en particulier la navigation de plaisance et le tourisme;
- un équilibre social accru grâce à l'utilisation planifiée de l'espace urbain
- des éléments symboliques qui marquent le rôle d'importance revendiquée par la ville dans le nouveau millénaire

#### 10.DONNEES DE L'ECONOMIE ET DE LA POPULATION

L'économie de la ville repose principalement sur les activités commerce, des services, de la fabrication, de l'éducation et du tourisme. La participation dans le PIB d'autres industries non polluantes comme la mode, l'audiovisuel et les technologies de l'information a augmenté récemment. Cette dernière, apporte déjà trois fois plus que la traditionnelle industrie du tourisme, avec plus de 600 entreprises et représentant 45% du PIB de la municipalité.

#### DONNEES SOCIO-ECONOMIQUES

- PIB: € 3 milliards
- PIB / habitant: 7000 euros
- Nombre d'entreprises: 31 769
- Nombre d'emplois formels: 244 253
- Salaire moyen: 900 euros (4,8 salaires minimum)
- Population totale 2010: 421 240
- Population estimée en 2013: 453 285
- Population alphabétisée: 92%
- population jeune (19 ans) 25,63%
- population adulte (jusqu'à 59 ans): 62,87%
- population âgée: 11,50%
- IDH: 0,875
- Nombre de ménages: 147 437
- Espérance de vie (2000): 73 ans

### 5. Creative assets and programmes (maximum 6000 words)



## 1. GASTRONOMIE LOCALE

Par son origine portugaise, en particulier des îles des Açores, la gastronomie typique de Florianópolis est le résultat de la combinaison de cette cuisine avec les habitudes culinaires indigènes. Une gamme de recettes et de connaissances sur les aliments qui, ajoutés aux habitudes alimentaires des populations autochtones et des africains, a abouti à ce que nous avons aujourd'hui, une gastronomie riche et variée.

Les principaux ingrédients sont: Poissons, crabes, huîtres, moules, crevettes et fruits de mer, agrémentés d'épices, de fruits, de céréales et la farine de manioc extra-fine, que les colons ont hérité des amérindiens Tupi-Guarani et Carijós.

La gastronomie actuellement pratiquée à Florianópolis exprime une tendance culturelle à combiner la valorisation des traditions culinaires locales avec la diversité gastronomique mondiale. L'identification de la gastronomie réellement typique de la ville constitue un différentiel dans le marketing du tourisme culturel et gastronomique. Conscients de cette grande responsabilité, les propriétaires des bars et restaurants font continuellement la promotion du développement du secteur à travers la valorisation de la gastronomie et la recherche de qualifications professionnelles élevées.

La création de nouveaux emplois dans les restaurants est évidente, puisque le marché a passé de 5230 offres en 2004 à 7220 en 2010. Les embauches saisonnières dans la gastronomie ont augmenté de 2500 emplois. Le panorama de la gastronomie a changé sensiblement, à la fois dans l'habitude des consommateurs, comme en relation aux fournisseurs et à la réglementation de l'activité. Sur la question de la santé et de la fiscalité il y a eu une grande transformation, avec le soutien du gouvernement qui intensifie les contrôles d'hygiène et exigeant, en conséquence, une professionnalisation accrue des acteurs du secteur de bars et restaurants.

À Florianópolis plusieurs restaurants préservent les racines historiques et culturelles, qui constituent une source de fierté pour toutes les personnes impliquées dans le processus de développement. Il convient de soulever la préservation du patrimoine culturel portugais et indigène. Les restaurants promouvant la gastronomie locale sont principalement situés dans les districts de Lagoa da Conceição, Costa da Lagoa, Pantano do Sul, Ribeirão da Ilha, Armação, et Santo Antônio de Lisboa. D'autres zones qui méritent d'être soulignées avec ses restaurants contemporains et thématiques sont la rue Bocaiúva et alentours, considérée comme le principal axe gastronomique du centre-ville, ainsi que les autres pôles gastronomiques à Coqueiros dans le continent, au nord de l'île, à l'est et également au sud.

Florianópolis a conjugué certaines particularités de la cuisine internationale avec les caractéristiques de la gastronomie locale, en créant une offre diversifiée. Privilégiés par l'abondance locale de poissons, crevettes, huîtres et fruits de mer, les restaurants japonais y ont rencontré un terrain fertile. On compte plus de 100 restaurants japonais créés les 10 dernières années, ils ciblent majoritairement un public jeune, composé de sportifs et adeptes du surf.

La large utilisation d'épices vertes et herbes aromatiques, de fortes doses de vinaigre et les mélanges sucré-salé sont caractéristiques d'une cuisine locale avec des saveurs différenciés et uniques.

## AQUACULTURE

L'aquaculture a été introduite à Florianópolis à la fin des années 90 grâce à un effort conjoint entre

les pêcheurs, les chercheurs de l'Université Fédérale de Santa Catarina (UFSC) et la Société de recherche agricole et de propagation rurale de Santa Catarina (EPAGRI / SC). Aujourd'hui l'aquaculture locale représente 95% de la production nationale de huîtres et mollusques avec environ 700 producteurs générant 4000 emplois indirects.

#### PECHE ARTISANALE

La pêche artisanale joue un rôle important dans l'économie de l'État de Santa Catarina. L'Etat est l'un des plus grands producteurs de poissons et crustacés dans le pays. L'activité, qui remonte à la population des Açores, est menée principalement à Florianópolis. Parmi les poissons les plus communs dans la région sont le Mullet (Mai-Juillet) et la Tassergal (Avril à Novembre).

L'élevage de poissons concerne principalement la mostelle (morue de l'île), les calamars, l'ursin de mer, le tétraodon, l'espadon (exporté actuellement vers le Japon) et le mérrou.

#### PRODUITS DU TERROIR

Florianópolis, en tant que capitale de l'État de Santa Catarina, dispose d'une production agricole et industrielle environnante qui contribuent à la qualité supérieure de sa culture culinaire.

Aux ingrédients traditionnels apportés par les autochtones et les colons portugais, s'ajoutent les éléments et pratiques apportés par les immigrants de l'Afrique et de l'Europe, qui ont contribué au développement d'une culture gastronomique riche et diversifiée.

Un classement établi en 2010 liste les produits alimentaires traditionnels plus présents en Santa Catarina, dans leur ordre d'importance: la farine de manioc (500 000 tonnes), les poissons (112 000 tonnes de mullets, homards, tassergals, mérours, mostelles) et fruits de mer (crevettes, homard, pétoncles moules, palourdes, poutargue et crabe), le porc (825 000 tonnes = 25% de la production brésilienne); la volaille, en particulier le poulet et canard (1,7 millions de tonnes), les pommes (660 000 tonnes = 55% de la production nationale); le maïs; le pignon brésilien; les conserves; la moutarde; les saucisses et charcuteries et les fromages.

L'huître, considérée comme la perle gastronomique de Santa Catarina, a commencé à être produite en 1986 avec l'introduction de la culture commerciale de l'espèce "Crassostrea gigas" dans la côte. Aujourd'hui, la production annuelle est d'environ 25 000 tonnes selon les informations de l'EPAGRI - Entreprise de recherche et propagation agricole et rurale de Santa Catarina.

Les vins fins d'altitude, les bières artisanales et les eaux-de-vie «Premium» complètent l'offre gastronomique du terroir.

L'état de Santa Catarina est le plus grand exportateur de poulet et de porc en provenance du Brésil, avec les entreprises "Sadia" et "Perdigao" les deux plus grandes entreprises alimentaires au Brésil.

Sont également produits dans l'Etat tous les éléments et accessoires utilisés dans la cuisine domestique et commerciale. Le plus grands fabricants de réfrigérateurs en Amérique latine (Brastemp et consul), fours et cuisinières (Fischer), compresseurs pour réfrigérateurs, (Embraco) y sont basés. Santa Catarina est également le leader dans la production nationale de céramiques, porcelaines et cristaux.

## 2. LES ACTIFS CULTURELS

### INFRASTRUCTURE DE CULTURE ET LOISIR

#### CENTRES CULTURELS

- centre culturel intégré (CIC) - Le complexe combine le Musée d'Art de Santa Catarina et le Musée de l'Image et du Son, ainsi que des cinémas, un théâtre et des expositions, une bibliothèque et un café .
- Centre d'événements ACM
- Centre d'événements Sistema FIESC
- Centrosul – Centre de conventions de Florianópolis
- Centre intégré d'événements du Costão do Santinho Resort e Spa
- Centre d'événements SESC – Cacupé
- Centre d'événements Majestic Palace Hotel
- Mercure Florianópolis Convention

#### CLUBS ET ASSOCIATIONS LIES AU SECTEUR DE LA GASTRONOMIE:

- ABRASEL / SC - Association brésilienne des bars et restaurants  
président: Fabio de Paula Queiroz
- floripa Convention Bureau(Bureau de conventions et visiteurs de Florianópolis et région) Président: Joseli de Almeida Ulchôa Cintra. Directrice executive: Juliana Castanho
- Syndicat des Hôtels, Restaurants, Bars et similaires de Florianópolis -SHRBS Président: Tarcisio Schmitt

#### 2.1.3.CINEMAS

La population de Florianópolis a l'accès à 41 salles de cinéma, comme suit:

- Cinéma Iguatemi - Réseau Cinesystem - 7 salles
- Cinéma Beiramar - Cinespaço - 5 salles
- Cinéma floripa Shopping - Réseau Cinemark - 7 salles
- Cinéma Itaguaçu - Arcoplex - 5 salles
- Cinéma Via Catarina - Arcoplex - 4 salles
- Cinepolis Continental Park - 8 salles
- Cinéma Paradigma
- Cinéma CIC
- Cineclub BADESC
- Cineclub Pescadores da Cultura
- Cineclub Espera

#### BIBLIOTHEQUES PRINCIPALES

- Biblioteca Barca dos Livros

Collection de cinq mille livres neufs, avec un siège au bord du ponton de Lagoa da Conceição, et une unité flottante à l'intérieur de la barque des livres. Une fois par mois, des musiciens, des conteurs et de nombreux enfants avec leurs parents viennent s'amuser et apprendre lors d'une visite de la Lagoa da Conceição.

- Bibliothèque de l'Etat de Santa Catarina

30 000 utilisateurs / mois. La collection de plus de 110 000 exemplaires, y compris des ouvrages de référence, livres rares, des ouvrages généraux, de la littérature et des matériaux spéciaux.

- Bibliothèque publique municipale Professor Barreiros Filho

Collection de près de 60 000 œuvres. Outre les livres, le public a accès à des périodiques, des livres en braille, des livres jeunesse et une cinémathèque.

- Bibliothèque UFSC

Possède une collection avec des ouvrages dans tous les domaines de la connaissance, des divers médias, documents de référence, collections spéciales, ainsi que toute la production scientifique de l'établissement (thèses et mémoires, périodiques et livres produits dans l'université UFSC).

- Bibliothèque Sesi Industrie de connaissances

La collection comprend 1300 ouvrages papier et 10 000 titres en médias électroniques.

#### MUSEES

- Palais Cruz e Sousa Ancien siège du gouvernement, le palais abrite aujourd'hui le Musée Historique de Santa Catarina. Les pièces sont préservés avec des meubles et objets d'époque, avec des influences portugaises et vitraux en style art-nouveau.
- Musée O Mundo Ovo de Eli Heil. La collection de l'artiste est composée d'environ deux mil toiles, sculptures, tapis et dessins créés à partir de 1962. Les oeuvres sont exposés dans le jardin et dans l'atelier de Eli Heil.
- Musée Victor Meirelles. La maison coloniale où le peintre Victor Meirelles est né et a vécu abrite la collection de l'artiste et des expositions temporaires.
- Musée du Naufrage - Situé à la plage de Ingleses, le musée préserve les objets témoins d'un naufrage d'un navire à la fin du XVII siècle sur la côte de Florianópolis.

#### THEATRES / SALLES DE SPECTACLE

- Espaço I – Ceart
- Auditorium du CIC
- Théâtre Governador Pedro Ivo
- SESC Prainha
- Théâtre Álvaro de Carvalho
- Théâtre Centro de Convivência da UFSC

#### ATTRACTIONS TOURISTIQUES

- Forteresse de São José da Ponta Grossa - 1740. Situé sur la plage du Fort, ses attractions principales sont la maison du commandant et les ateliers de dentelle artisanale typique de la région.
- Forteresse de Santa Cruz de Anhatomirim - 1744. La plus grande forteresse de la région, ses plus importants attractifs sont le portique d'entrée en style orientale, l'aquarium et le panorama des îles Ratonas et Arvoredo.
- Forteresse de Santo Antônio de Ratonas – 1744. La forteresse fait référence aux constructions médiévales, incluant un pont-levis, une fontaine et un aqueduc. Aux alentours les chemins de randonnée amènent au coeur de la Forêt Atlantique.
- Forteresse Sant'Ana. 1765. Située au centre-ville, sous le pont Hercílio Luz. Elle abrite le Musée des Armes de la Police Militaire.
- Maison des Douanes - Le bâtiment néoclassique érigé en 1875 abrite la galerie de l'association des artistes plasticiens de Santa Catarina, ainsi qu'une boutique d'artisanat et un bar.
- Marché Publique Municipal - Inauguré en 1898, le bâtiment a deux ailes reliés par des ponts, et deux tours. Dans la cour intérieure les bars réunissent les touristes et locaux. Dans les 140 boxes les commerçants vendent des poissons et produits de la mer, de l'artisanat, des ustensiles et aliments typiques de la région.
- Pont Hercílio Luz. Le principal symbole de Florianópolis a été bâti en 1926. Avec 819 m de long et des tours qui mesurent 75 m au dessus du niveau de la mer, c'est un de plus grands ponts suspendus du monde. C'est un ouvrage labellisé Patrimoine Historique et Artistique, actuellement fermé au trafic pour des travaux de rénovation.

#### OFFRE GASTRONOMIQUE A FLORIANOPOLIS (2010)

- Centre-ville: 540 établissements
- Quartiers: 324
- Continent: 270
- Lagoa da Conceição: 134
- Plages du sud: 90
- Plages de l'est: 138
- Plages du nord: 646

## ROUTES GASTRONOMIQUES DE FLORIANOPOLIS

- Route 1 / Centre historique, avec mention spéciale pour les fruits de mer et les poissons.
- Route 2 / Lagoa da Conceição et Costa da Lagoa. La cuisine de l'île, traditionnelle et contemporaine, avec l'accent mis sur la séquence de crevettes, servie dans la plupart des restaurants situés au bord de la lagune.
- Route 3 / Sud de l'île. Spécialisés dans les plats à base d'huîtres.
- Route 4 / Continental, englobe les restaurants situés dans les quartiers Coqueiros, Itaguaçu, Bom Abrigo e Abraão. Offrent une gastronomie diversifiée.
- Route 5 / Nord de l'île, inclut les quartiers Cacupé, Sambaqui et Santo Antônio de Lisboa. Gastronomie traditionnelle et contemporaine.

## FESTIVALS, FOIRES ET EVENEMENTS LIES A LA GASTRONOMIE

- Fête Nationale de l'huître et de la Culture des Açores - FENAOSTRA

Organisée par la Mairie de Florianópolis et l'EPAGRI depuis 1999. Avec ses 14 éditions, la fête a contribué à la visibilité nationale de la production des huîtres à Florianópolis.

Durant l'événement les producteurs vendent directement aux consommateurs, sur les stands des associations de producteurs, ou aux restaurants qui participent aussi à la fête. Réalisée dans le Centre de Conventions de Florianópolis, la fête propose aussi des séminaires de perfectionnement technique, des concours gastronomiques, des cours, des attractions musicales et folkloriques, une foire d'artisanat locale et l'exposition de produits et services liés à la culinaire et l'aquiculture.

- Brasil Sabor - Saveur Brésil

Créé à Florianópolis en 2007, Brasil Sabor est un festival gastronomique auquel participe un grand nombre de restaurants de l'Etat de Santa Catarina. Le festival valorise la cuisine locale, et les restaurants qui participent proposent des recettes faites avec des ingrédients locaux et des modes de préparation qui préservent les traditions culinaires. Les recettes proposées sont assemblées dans l'ouvrage Livre des Secrets des Chefs, qui est vendu en librairies et aéroports avec l'objectif de promouvoir la gastronomie locale.

- Bar em Bar - De bar en bar

Avec l'objectif de promouvoir et mettre en valeur la culinaire proposée dans les bars, Florianópolis accueille depuis 2008 le festival Bar em Bar. Il dynamise la tradition gastronomique de la ville, mettant en évidence la cuisine et la culture locale. Le festival promeut la valorisation des bars en tant que partie de la culture brésilienne, où la gastronomie joue un rôle important. Il consolide l'image des bars en tant qu'entreprises engagés dans le savoir-vivre en communauté et qui favorisent la sociabilité, à travers d'attitudes et actions de responsabilité sociale.

- Festa de São Pedro - Fête de Saint Pierre

La fête a lieu au mois de juillet dans la communauté de Barra da Lagoa et est organisée par le Conseil communautaire de Barra da Lagoa et soutenue par le gouvernement, la mairie et l'initiative privée. Ancienne Fête du Mulet, elle s'appelle désormais Fête de Saint Pierre, puisque réalisée le jour de la Saint Pierre. La fête présente des attractions culturelles et propose au public environ dix tonnes de mulet, préparés de trois façons traditionnelles: frit, braisé ou cuit au four.

- Festival "Sabores de Coqueiros" - Festival "Saveurs de Coqueiros"

Le festival annuel réalisé depuis 2007 offre au public l'opportunité de déguster des plats spécialement élaborés pour le festival représentant la gastronomie locale, avec des prix attractifs. Il est organisé par les entreprises, l'Abrasel (Association brésilienne des bars et restaurants), le SEBRAE (Service brésilien de soutien aux TPE/PME) et le département sectoriel de l'ACIF (Association commerciale et industrielle de Florianópolis)

- Festival "Caminho dos Sabores da Praia dos Ingleses" - Festival "Route des saveurs de la Plage de Ingleses"

Les restaurants de la Route Gastronomique de Ingleses réalisent un festival pendant lequel ils offrent des plats spéciaux à base de mulet. Le festival est promu par le département sectoriel de la Route Gastronomique de Ingleses de l'ACIF (Association commerciale et industrielle de Florianópolis) et est soutenu par le département régional de l'association, ainsi que le SEBRAE (Service brésilien de soutien aux TPE/PME) et la FACISC (Fédération des associations d'entreprises de Santa Catarina)

- Festa do Divino - Fête du Divin

La Fête du Divin Saint Esprit, enracinée dans l'époque médiévale, est l'événement religieux plus important de la région et préserve plusieurs caractéristiques de la fête venue de l'île Terceira de l'archipel de Açores. Le remerciement des vœux exaucés est fait à travers l'offrande d'un pain de pâte pétrie, connu sous le nom de "pain de promesse", est c'est une particularité de cette fête. Une sorte de ex-voto, le pain est fabriqué en forme de pieds, jambes, mains, têtes, coeurs, bonhommes et sont offerts par les fidèles au Saint Esprit en guise de remerciement pour une grâce reçue. Les pains sont vendus ou mis aux enchères pendant les jours de fête. Dans les villes de la région de Florianópolis sont également distribués des petits pains ornés avec les dons du Saint Esprit, les "petits pains du saint esprit". Un groupe de volontaires de la confrérie du Divin Saint Esprit (IDES) prépare des sucreries, biscuits et confitures à base d'oeufs et maïs pour le stand de sucreries de la fête.

### 3.POLITIQUES PUBLIQUES ET DISPOSITIFS DE SOUTIEN A LA GASTRONOMIE

#### HUITRES ET MOULES DANS LES CANTINES SCOLAIRES

La mairie de Florianópolis a inclus des huitres dans le menu des cantines scolaires des écoles publiques de la ville afin de combattre la malnutrition et l'obésité chez les enfants. Au total 14600 élèves des écoles primaires du département municipal d'éducation bénéficient du programme.

#### ESCOLA DO MAR - ÉCOLE DE LA MER

Le projet de la mairie de Florianópolis développe des activités d'éducation marine et côtière pour les enfants, adolescents et jeunes, dès l'école primaire jusqu'au lycée dans le réseau public d'enseignement. Le projet réalise des ateliers avec les élèves sur les questions environnementales, marines et côtières de l'île de Santa Catarina et alentours, avec l'accent sur la conchyliculture (l'élevage de moules et huitres). Le projet propose aux professeurs et cuisiniers de cantines des cours sur la manipulation d'aliments et les techniques culinaires qui traitent des fruits des mers.

#### SYSTEME PRODUCTIF DE CONCHYLICULTURE DE LA REGION DE FLORIANOPOLIS - APL OSTRAS

Plusieurs actions visant la consolidation du secteur ont été réalisées, concernant la mécanisation, la formation en gestion, les programmes de certification, les missions techniques, les plans marketing, les campagnes de promotion du produit et la participation aux foires. Le label de certification de l'huitre de la région de Florianópolis a été créé afin de garantir la qualité dans la chaîne de production des huitres.

#### PLANS LOCAUX DE DEVELOPPEMENT DE L'AQUACULTURE (PLDM)

Santa Catarina a été le premier état brésilien à livrer ses plans locaux de développement de l'aquaculture (PLDMs). La planification concerne la remise aux normes des zones existantes et la définition de nouvelles zones de production. Étant donné que la plupart des zones délimitées sera occupé par des élevages de mollusques filtrants, un des facteurs déterminants pour le zonage est la qualité de l'eau, ce qui souligne l'importance d'un projet de contrôle hygiénique et sanitaire pour la planification de l'activité.

#### PROJET DE CONTROLE HYGIENIQUE ET SANITAIRE DES MOLLUSQUES BIVALVES

Le projet pionnier au Brésil enquête sur la qualité sanitaire de l'eau et des mollusques dans les sites d'élevage marine. Il est exécuté par l'EPAGRI avec des ressources du ministère de la pêche et l'aquaculture et le département de l'agriculture et développement régional. Le projet inclue des actions que concernent également la surveillance de l'efflorescence d'algues nocives et des actions d'éducation sur les bonnes pratiques sanitaires et le traitement des mollusques dans les étapes suivant la récolte.

#### INDICATION GEOGRAPHIQUE DE L'HUITRE DE FLORIANOPOLIS - IG

Le niveau avancé d'organisation de la chaîne productive de l'huître et la reconnaissance des la part des consommateurs ont amené l'EPAGRI et le SEBRAE-SC à proposer et faire approuver le projet pour la structuration de l'indication géographique protégée (IGP) auprès de l'INPI, visant la consolidation et la protection de la marque "Huîtres de Florianópolis". Une mission technique est allé en France et en Espagne avec l'objectif de connaître les labels d'indication géographique "Huître de La Rochele" et "Moule de Galicia".

#### PROJET DE MECANISATION DE L'AQUACULTURE

Des machines et prototypes visant la mécanisation de l'aquaculture ont été développés par l'association de producteurs APL Ostras en partenariat avec le IGEO/PMF et le SEBRAE/SC. Les prototypes ont été testés et peaufinés par l'université du sud de Santa Catarina (UNISUL).

#### SYSTEME CONTINU DE MOULES

L'élevage mécanisé de moules doit augmenter la productivité des fermes maritimes de 50%, diminuer les coûts de production et faciliter le travail. Un processus mécanisé avec équipement spécialisé sur des barques est actuellement en développement.

#### PROJET MICRO-ALGUES

Le projet, développé par l'UFSC et l'EPAGRI, évalue la viabilité de production de l'algue *Kappaphycus alvarezii* dans le littoral de l'état.

#### SERVICE D'INSPECTION MUNICIPAL (SIM)

Le Service d'inspection municipale intègre le projet Contrôle hygiénique et sanitaire des mollusques, et constitue un outil important pour la commercialisation légale de mollusques bivalves à Florianópolis. C'est une action de l'Institut de création d'opportunités de Florianópolis, en partenariat avec le département de santé de la ville, avec soutien technique du Centre de développement de l'aquaculture et de la pêche - CEDAP/EPAGRI.

Le projet vise encourager l'adoption de procédés standardisés pour le nettoyage et le traitement des mollusques.

#### SERVICE D'INSPECTION SANITAIRE FEDERAL (SIF)

Le système productif est composé majoritairement par des entreprises et petites entreprises artisanales qui opèrent avec le service d'inspection fédéral.

#### PROJET DE DEVELOPPEMENT DE LA TECHNOLOGIE POUR L'ELEVAGE DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Ce projet cherche à développer l'élevage de coquilles Saint-Jacques de l'espèce *Nodipecten nodosus* à Santa Catarina. Il est développé par l'EPAGRI/CEDAP en partenariat avec l'UFSC et son Laboratoire de mollusques marins et est financé par le FINEP et le ministère de la pêche et l'aquaculture.

#### PROGRAMME DE RECYCLAGE CONSCIENT

Le projet vise le renforcement de partenariats avec des restaurants autour de la réutilisation de matériaux recyclables en vue d'optimiser le processus de recyclage garantissant l'utilisation de ces matériaux. Ce projet stimule la conscience sur l'utilisation adéquate des ressources naturelles par les partenaires et les consommateurs. Des événements réalisés avec 39 restaurants partenaires font la promotion de la sensibilisation et l'éducation environnementale.

#### REÓLEO - PROGRAMME POUR LE RECYCLAGE DES HUILES DE CUISSON

Le projet, créé en 1998, a l'objectif de donner une affectation adéquate aux huiles végétales utilisés dans la cuisine des restaurants du district de Lagoa da Conceição. Ces huiles sont utilisées comme matière-première pour la fabrication de peintures, savons, fertilisants pour l'agriculture, pâte de verre, et plus récemment, biocarburant.

Aujourd'hui 470 établissements participent au programme, dont des hôtels, restaurants, snacks, bars, boîtes de nuit, hôpitaux, supermarchés et lotissements.

#### PRODUCTION PLUS PROPRE - PRODUÇÃO MAIS LIMPA

L'ABRASEL en partenariat avec le SEBRAE/SC proposent aux entreprises du secteur des bars et restaurants ce projet, qui vise la rationalisation de matières-premières, la minimisation des coûts et la conséquente augmentation de la rentabilité des entreprises. Ce projet est entièrement gratuit et réalisé au sein des entreprises.

#### PROJET PROMOTION DES BARS ET RESTAURANTS DE LA REGION DE FLORIANOPOLIS

Ce projet est responsable pour la réalisation du Festival Brasil Sabor, de Cozinha Show pendant le festival, de l'édition annuelle du livre Secrets des Chefs, de l'édition bisannuelle du Guide des Restaurants ABRASEL/SC, des rencontres de business entre les entrepreneurs, le festival Sabores de Coqueiros et le soutien à l'implantation des Routes Gastronomiques. Il est piloté par le SEBRAE/SC et l'ABRASEL/SC.

#### 4.ÉDUCATION, RECHERCHE ET PROMOTION DE LA GASTRONOMIE

Les diverses institutions d'enseignement basées à Florianópolis proposent des formations à plusieurs niveaux: brevet de technicien, apprentissage professionnel, perfectionnement, spécialisation et enseignement supérieur (licence et technologique).

Le IFSC, la UNISUL et la UFSC réalisent des échanges de professeurs et élèves avec d'autres institutions d'enseignement dans les sections de nutrition, gastronomie et hôtellerie. L'UFSC a des programmes d'échange universitaire avec la France dans le secteur de l'aquaculture où participent élèves et producteurs.

Le département de recherche en nutrition et production de repas (NUPPRE) de l'université fédérale de Santa Catarina (UFSC) mène des recherches thématiques relatives à la nutrition et la



gastronomie.

Les thèmes développés par les recherches du NUPPRE:

Alimentation, nutrition et sociologie de l'alimentation;

Évaluation de la qualité nutritionnelle et sensorielle dans la production de repas;

Alimentation saine et hôtellerie;

Les interfaces de choix alimentaire du commensal;

L'humanisation des soins alimentaires et nutritionnels dans les hôpitaux;

Alimentation biologique et alimentation scolaire;

Valorisation du patrimoine gastronomique régional;

Qualité hygiénique et sanitaire et développement durable dans la production des repas;

Conditions de travail dans la production des repas.

L'UFSC compte avec un large éventail de partenaires, dont quelques uns de ses plus importants partenaires nationaux et internationaux:

Université de São Paulo - USP; Université de Campinas – UNICAMP; Université Fédérale de São

Paulo – UNIFESP; Entreprise brésilienne de recherche agricole et d'élevage – EMBRAPA ,

Université de Porto / Portugal; Université de Toulouse - Le Miral / França; Université de Alcalá /

Espanha.

Le gouvernement de l'Etat, a travers son département de tourisme, culture et sport développe un partenariat avec la région Emilia Romagna en Italie. Le premier résultat pratique de ce partenariat a été la formation de deux mois suivie par quatre chefs cuisiniers de hôtels et auberges de Santa Catarina dans l'école de gastronomie de Serramazoni.

#### 4.1.FORMATION PROFESSIONNELLE

- ABIH – ASSOCIATION BRESILIENNE DES HOTELS

Cours: Accueil pour les services d'alimentation; gestion des services d'alimentation

20 élèves par an

<http://www.abih-sc.com.br/>

- ABRASEL/SC ET SEBRAE/SC

Cours: Optimisation de la sécurité des aliments

30 élèves par an

<http://www.sebrae.com.br/uf/santa-catarina>

- ACIF - ASSOCIATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE DE FLORIANOPOLIS

Cours: Manipulation des aliments, service de vins, consultation nutritionnelle, cours de service en restauration.

30 élèves

<http://www.acif.org.br/>

- SEBRAE/SC – SERVICE BRESILIEN DE SOUTIEN AUX TPE/PME

Cours: Programme de sécurité alimentaire – PAS.

20 élèves

<http://www.sebrae.com.br/uf/santa-catarina>

- FACULTE SENAC FLORIANOPOLIS

Cours: Auxiliaire de cuisine, chef cuisinier, pâtissier, serveur, barman, sommelier, maitre d'hôtel, bonnes pratiques en manipulation des aliments, bariste, confection de gâteaux artistiques, contrôle de stocks d'aliments et boissons, cuisine light et diet, coûts en aliments et boissons, bonbons fins, élaboration de menus, mixologie, modelage en pâtisserie, dressage de plats et décoration de buffet, service de viandes, cuisine brésilienne, cuisine de la mer, dégustation de vins, sushi et sashimi.

18 élèves par promotion

<http://portal.sc.senac.br/senac/WebForms/default.aspx>

- SHRBS

Cours: serveur, barman, excellence dans le service, manipulation d'aliments: salades, pizza  
20 élèves

<http://www.sindicatohrbs-fpolis.org.br/>

#### 4.2.FORMATION CONTINUEE

- IFSC – INSTITUT FEDERALE DE SANTA CATARINA

Cours de cuisine; boulangerie; services de Restaurante et Bar  
36 élèves par promotion

<http://www.ifsc.edu.br/>

- FACULTE SENAC FLORIANOPOLIS

Cours: cours technique en cuisine

18 élèves par formation

<http://portal.sc.senac.br/senac/WebForms/default.aspx>

#### 4.3.COORS DE PERFECTIONNEMENT

- IFSC

Cours: operations basiques de cuisine, restaurant/bar; mixologie, anglais, espagnol, gouvernance,  
guide environnementale, accueil

36 élèves par promotion

<http://www.ifsc.edu.br/>

#### 4.4.FORMATIONS DE PREMIER CYCLE (ENSEIGNEMENT SUPERIEUR)

- ASSESC / ESTACIO

Cours: Gastronomie (licence) 2.972 heures

80 élèves par an

[www.assesc.edu.br/](http://www.assesc.edu.br/)

- ASSESC / ESTACIO

Cours: Gastronomie (BTS) 1.860 heures

80 élèves par an

[www.assesc.edu.br/](http://www.assesc.edu.br/)

- CENTRE UNIVERSITAIRE ESTACIO DE SA DE SANTA CATARINA

Cours: Nutrition (licence) 22 mois

40 élèves par an

<http://portal.estacio.br/unidades/centro-universitario-estacio-de-sa-de-santa-catarina.aspx>

- CENTRE UNIVERSITAIRE ESTACIO DE SA DE SANTA CATARINA

Cours: BTS en nutrition et diététique

40 élèves par an

<http://portal.estacio.br/unidades/centro-universitario-estacio-de-sa-de-santa-catarina.aspx>

- UNIVERSITE FEDERALE DE SANTA CATARINA - UFSC

Cours: nutrition (licence) 3.200 heures

40 élèves

<http://ufsc.br/>

- UNIVERSITE DU SUD DE SANTA CATARINA - UNISUL

Cours: Gastronomie (BTS) 1.620 heures

80 élèves par an

<http://www.unisul.br>

- UNIVERSITE DU SUD DE SANTA CATARINA - UNISUL

Cours: nutrition (licence) 3.200 horas

90 élèves par an

<http://www.unisul.br>

#### 4.5. NOUVELLES FORMATIONS

- IGA INSTITUT GASTRONOMIQUE DES AMERIQUES

Réseau de formation en gastronomie avec 90 franchises. La filiale à Florianópolis offre en 2014 des cours de gastronomie, haute gastronomie et pâtisserie professionnelle <http://www.iga-la.com/pt/br/>

#### 4.6. PRODUCTEURS LOCAUX ET INSTITUTIONS IMPLIQUES DANS DES PROJETS ET RECHERCHES EN GASTRONOMIE

Association Catarinense d'aquaculture - ACAq

<http://acaqsc.blogspot.com.br/>

Association des bénévoles de Florianópolis - Aflov,

<http://www.aflov.org.br/>

Association brésilienne d'haute gastronomie - Abaga,

<http://www.abaga.com.br/vst/principal.aspx>

Association brésilienne de restaurants et entreprises de divertissement – Abrasel/SC,

<http://sc.abrasel.com.br/>

Association de d'aquiculteurs du sud de l'île – AMASI,

Association d'aquiculteurs du nord de l'île – AMANI,

Association des femmes aquiculteurs de l'île - AMAQUI,

Coopérative d'aquiculture de l'île de Santa Catarina - Cooperilha,

Association des pêcheurs artisans de Armação do Pântano do Sul,

Association d'aquiculteurs et pêcheur professionnels du sud de l'île - AMPROSUL,

Association des aquiculteurs du sud de l'île - ASIMAR,

Association des femmes aquiculteurs du sud-ouest de l'île de Santa Catarina,

Fédération des industries de l'état de Santa Catarina - FIESC,

Service National d'apprentissage commercial – SENAC/SC,

Service de soutien aux TPE/PME de Santa Catarina - SEBRAE-SC,

Université du Sud de Santa Catarina - UNISUL,

Université du Vale do Itajaí – UNIVALI .

Université Fédérale de Santa Catarina - UFSC

## 6. City's contribution to the Creative City Network (maximum 8000 words)

Les institutions qui présentent cette candidature s'engagent aux objectifs suivants, déterminés par l'UNESCO:

- Promouvoir l'industrie gastronomique locale, afin de contribuer au développement socio-économique et culturel de la ville et augmenter sa visibilité internationale

- 
- Préserver les expressions culturelles comme les savoirs et savoir-faire, les coutumes, les célébrations et d'autres traditions culinaires locales et promouvoir l'échange avec d'autres cultures alimentaires
- 
- Soutenir la création, production, distribution et utilisation des biens et services culturels de la ville, notamment en relation aux pratiques traditionnelles locales (art populaire et artisanat, musique, danse, littérature, gastronomie) mais aussi en lien avec les segments émergents plus représentatifs de l'économie créative locale comme le design et les arts numériques
- 
- Garantir l'accès de la population défavorisée à la vie culturelle de la ville et aux biens culturels
- 
- Augmenter la participation des industries créatives dans les plans de développement local, comme démontre l'exemple du Sapiens Park à Florianópolis (voir chapitre sur l'infrastructure)

#### ACTIONS PRATIQUES ET A COURT TERME (PREMIERE ANNEE)

La ville de Florianópolis propose de contribuer au réseau UNESCO des villes créatives à travers quelques propositions à être réalisées dans les années 2014/2015. Dès la confirmation de sa labélisation, voici les activités qui sont prévues:

1. Réalisation d'une campagne de promotion et lancement du logo "Florianópolis, Ville UNESCO de la Gastronomie".
2. Organisation d'un événement de commémoration, avec la participation de représentants de l'UNESCO et les institutions partenaires du projet, dirigé vers les professionnels et entrepreneurs du secteur.
3. Envoie d'invitations aux maires des autres villes créatives UNESCO pour visiter Florianópolis et connaître "in loco" le potentiel de la ville visant l'établissement de partenariats de coopération et échange, pas seulement dans le secteur de la gastronomie, mais aussi dans d'autres secteurs pour lesquels la ville a une reconnaissance internationale, comme le design, les arts numériques, les arts populaires, le software et les jeux vidéo.
4. Réalisation d'une mission technique pour connaître et établir des liens de coopération et échange avec les autres villes créatives UNESCO de la gastronomie.
5. Réalisation d'un festival gastronomique annuel avec la participation de chefs invités des autres villes créatives, impliquant un grand nombre de bars et restaurants locaux comme espace d'accueil pour les visiteurs étrangers
6. Création d'un prix décerné tous les deux ans aux meilleurs restaurants de Florianópolis, à partir de critères qui mettent en honneur l'amélioration des services et produits: le lien avec la gastronomie locale et traditionnelle; la capacité d'innovation; l'adoption des meilleures pratiques recommandées par les organismes publics de santé et surveillance sanitaire; l'utilisation privilégiée de produits originaires de l'agriculture familiale locale et biologique et de la pêche artisanale; la participation dans le calendrier et pratiques socioculturelles de la ville; l'utilisation dans l'architecture et décoration d'éléments de l'art et de l'artisanat local et d'autres attitudes et pratiques qui témoignent de leur responsabilité sociale et environnementale.
7. Édition d'un guide annuel avec l'offre gastronomique qualifiée de Florianópolis, incluant des établissements et recettes de la gastronomie locale en version électronique bilingue.
8. La réalisation d'un atelier avec des spécialistes indiqués par le réseau des Villes Créatives sur le thème de la coopération créative entre design, artisanat, gastronomie et tourisme avec l'objectif de créer, développer et offrir aux bars et restaurants de la ville des équipements et ustensiles pour la préparation et la présentation de plats de la gastronomie traditionnelle. Cette activité aura lieu pendant la 5e Biennale brésilienne de design, prévue pour l'année 2015 à Florianópolis.

#### ACTIONS A MOYEN TERME (2 A 3 ANS)

9. La création d'un Observatoire de Gastronomie, ayant comme objectif la circulation d'informations relatives à la chaîne productive de la gastronomie, englobant la production, l'étude et la diffusion globale des données. Sa création facilitera le transfert de technologies de gestion entre les partenaires par le biais de cours, ateliers et événements. Il aidera à promouvoir le partage d'outils de recherche et méthodologies d'intervention entre chercheurs et professionnels des villes membre, en stimulant la circulation des connaissances. Il fera la promotion des échanges d'expériences entre les villes du réseau et soutiendra l'organisation d'un Centre de Business tourné vers la recherche de solutions communes pour le secteur, avec l'accompagnement de l'offre et de la demande, en stimulant les actions associatives.

10. Ampliation des programmes d'échange universitaire pour les étudiants des écoles de gastronomie et des échanges techniques/professionnels pour les professionnels du secteur.

11. Organisation d'une conférence internationale sur la sécurité alimentaire, selon les recommandations de l'UNESCO, avec la participation de représentants et spécialistes du pouvoir public, du milieu académique et de l'initiative privée.

12. Ampliation de l'offre de formation de la main d'oeuvre pour toute la chaîne productive de la gastronomie.

#### VISION

Florianópolis, en tant que membre du Réseau UNESCO des Villes Créatives, sera une référence dans la création de politiques publiques, partenariats et actions partagées avec la société civile et en solutions de développement durable pour les industries créatives de la gastronomie.

## 7. Communication and visibility assets (maximum 3000 word)

#### ÉMISSIONS DE TELEVISION PRODUITES LOCALEMENT DEDIEES A LA GASTRONOMIE

- Momento Temperado – Chaîne 24 / hebdomadaire / 20 minutes <http://www.momentotemperado.com.br>
- Box 32 – Chaîne 24 / hebdomadaire / 20 heures <http://www.box32.com.br/programas.php>
- Pão e Vinho – Chaîne 20 / Record News Santa Catarina / hebdomadaire / 20 heures <http://programapaoevinho.blogspot.com.br/>
- Saboreando – TV Florianópolis / hebdomadaire / 20 minutes <http://www.saboreandofloripa.com/>
- Toque de Sabor – Chaîne 36 / hebdomadaire / 24 minutes <https://www.facebook.com/ProgramaToquedeSabor>

#### PRESSE DEDIEE A LA GASTRONOMIE A FLORIANOPOLIS

- Guide Abrasel / annuel
- Cahier de Gastronomie / Diário Catarinense (plus important journal de l'état) / hebdomadaire
- Jornal Notícias do Dia / colonne de gastronomie
- Guide de Bars et Restaurants de la Revue VEJA Santa Catarina – édition spéciale avec 733 indications d'établissements

MEDIAS NUMERIQUES DE FLORIANOPOLIS SPECIFIQUES SUR LA GASTRONOMIE (SELECTION)

- <http://www.temdelicia.com>
- <http://lucianedaux.blogspot.com.br/>
- <http://joaolombardo.blogspot.com.br/>
- <http://wp.clicrbs.com.br/betobarreiros/>
- <http://www.offgourmet.com.br/>
- <http://gastronomiaeoutrasfolias.blogspot.com.br/>
- <http://menufloripa.blogspot.com.br/>
- <http://www.saboreandofloripa.com/>
- <http://www.saboreandofloripa.com/>
- <http://www.confrariadoschefs.com>
- <http://www.floripanamesa.com/>
- <http://www.pontoggastronomia.com.br/>

## 8. Budget

Please indicate the present yearly budget (in United States dollars) of the city for the activities related to its possible participation in the Creative Cities Network, including other sources of funding.

Pertinent budgetary lines should include: staff, equipment, communication, services, meetings.

Expenses	Amount (in US\$)
Staff	\$200,000.00
Equipment	
Communication	\$342,000.00
Services	
Meetings	\$870,000.00
Formations	\$138,000.00
signalétique des Routes Gastronomiques	\$350,000.00
	\$1,900,000.00

## 9. Implementation report

If the city is designated, the municipality commits itself to provide, upon request by UNESCO,  
 detailed information on the effective implementation of its activities related to its Creative City status

## 10. Requested attachments

Pursuant to article 6 of the Nomination Procedures, the following documents are requested:

A formal letter of presentation of the candidature by the city's Mayor.

A formal letter of endorsement to the candidature by the National Commission for UNESCO of the Country to which the city belongs.

Formal support letters, including substantial arguments in favour of the applicant from at least five UNESCO Creative Cities, three of which from a geographical region that will be different from the one of the applicant (in this respect, refer to UNESCO's list of countries by geographical region). The letters must be signed by the Mayors or by other official Cities' representatives.

Formal support letters from the national professional association(s) of your Country, in the field concerned .

Date

Signature

« Please type your name »

By clicking « Submit », a dialogue box will appear to redirect you to your email. The generated application form in PDF will be automatically attached to the email. Please also attach in the same email all the documents required pursuant to article 6 of the Nomination Procedures (2MB maximum per attachment).