

Cerrado no Prato: expérience avec la communauté Kalunga

Situé au cœur du Brésil, le Cerrado occupe 22% du territoire brésilien. On estime qu'actuellement environ 51% du biome a déjà été déboisé et anthropisé en raison de l'expansion du secteur agroalimentaire dans la région et de la conversion continue des terres en production de commodités agricoles (soja, canne de sucre, maïs) et de bétail. Le biome concentre 5% de la biodiversité de la planète. En raison du taux élevé de déforestation, il est devenu une liste noire des 34 hotspots qui sont menacés et qui nécessitent des mesures d'urgence pour remédier à la perte de biodiversité endémique. Le Cerrado est considéré comme le réservoir d'eau, car il alimente les principaux bassins hydrographiques brésiliens. En même temps, il s'agit d'un corridor biologique important, car il relie quatre autres biomes brésiliens (Amazon, Caatinga, Mata Atlântica et Pantanal). On estime que l'occupation humaine dans la région du plateau central s'est produite il y a plus de 13 000 ans. Cette longue période révèle un voyage adaptatif vers le Cerrado. Les peuples autochtones, comme les quilombolas possèdent un vaste savoir traditionnel associé à l'utilisation durable de la biodiversité. Le territoire des Kalungas, la plus grande communauté de quilombola au Brésil, s'étend sur 261.000 hectares où les familles plantent pour la consommation et vendent le surplus. Isolée jusqu'aux années 1970, la communauté de Kalunga a conservé son identité et ses traditions préservées. Ils entretiennent des connaissances sur les propriétés nutritionnelles et médicinales des fruits indigènes et la biodiversité locale. Le sésame, le riz pilé, l'huile de noix de «coco babaçu» et d'autres produits font partie de l'alimentation quotidienne. Face à cela, le projet «Cerrado no Prato», qui réunit chefs de cuisine et chercheurs, échange des expériences avec la communauté afin de mieux utiliser les produits et de les mettre en valeur dans la gastronomie. Avec cet échange, nous avons l'intention de mettre en évidence les produits de la communauté ainsi que sa culture et ses utilisations traditionnelles. Est le début d'un travail qui, cependant, n'a pas de résultats continus à présenter, juste des intentions.

Organisateurs



Co-organisateurs



Sponsors