



LES MASTERS DU CESR

Parcours Alimentation : Patrimoines, cultures
et transitions

Mention Histoire, Civilisation, Patrimoine

Pourquoi choisir ce master ?

► Manger et boire, à la Renaissance, aujourd'hui ou demain... L'approche interdisciplinaire de ce master vous fera traverser les disciplines de l'histoire, de l'archéologie, de l'anthropologie, de la sociologie, du droit, de l'économie, et faire des incursions dans les sciences et techniques comme dans les arts.

► Ce master vous invite à la recherche scientifique en sciences de l'alimentation, renforcée par une initiation à la conduite de **projets individuels et collectifs** avec une forte dimension d'**humanités numériques**.

► Vous êtes passionné par l'alimentation ou curieux de son évolution et vous souhaitez en faire votre métier ou ajouter à votre métier une légitimité académique, les sciences humaines et sociales vous donnent des clés pour construire votre **parcours professionnel** dans ce domaine.

Présentation générale et organisation du parcours

Mention et parcours

► Au sein de la mention Histoire Civilisation Patrimoine, le parcours de master Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions succède au master CPA/Cultures et Patrimoines de l'Alimentation qui lui-même a remplacé le master Histoire et Cultures de l'Alimentation, des masters dispensés à Tours depuis plus de quinze années. Il bénéficie d'une forte synergie avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), les Rencontres François-Rabelais, Tours Cité Internationale de la Gastronomie et des formations partenaires en journalisme et cuisine.

► Le master partage avec les autres parcours de la mention Histoire, Civilisation, Patrimoine, un **tronc commun** lors de chaque semestre et se compose de ses propres modules consacrés à l'alimentation.

► Le tronc commun vous apporte les outils de la recherche scientifique, par des **séminaires, journées ou ateliers transversaux** au sein du CESR, pour vos nombreux travaux d'écriture (mémoire, essais, exercices) ainsi que ceux des humanités numériques et de la professionnalisation (y compris la langue anglaise), que vous pourrez mobiliser dans vos projets individuels et collectifs.

► Les modules *Alimentation* considèrent l'alimentation dans l'Histoire, en transition, comme patrimoine et matrimoine, dans ses filières, en approfondissant les méthodes,

outils et institutions de la médiation et du droit. Un module *L'alimentation en action*, présent à chaque semestre, rythme l'ensemble en suscitant la créativité individuelle ou du groupe pour éprouver les connaissances et compétences acquises tout au long de la formation.

► Un partenariat international privilégié relie le master et les Universités italienne, portugaise et brésilienne de **Parme, Coimbra et Salvador de Bahia** : la mobilité étudiante à l'Università degli Studi di Parma est ciblée sur un programme de cours en anglais au premier semestre du master 2 avec l'opportunité de faire un stage à Parme au semestre suivant, et une mobilité est possible vers les deux autres universités pour des cours en langue portugaise en master 2.

Admission

Profil des étudiants, prérequis, composition du dossier de candidature

► Vous avez une formation en Histoire, sociologie, droit, philosophie... pourquoi pas en musicologie : vous pouvez accéder au master. Nous serons attentifs à votre sensibilité à la question de l'alimentation (qui peut prendre des formes très variées, telles que la participation à des ateliers cuisine, des conférences, une association, ou un exposé en licence...) et à votre capacité à vous intégrer dans le groupe selon ces pré-requis :

- **En matière de connaissances**

- Connaissance souhaitée d'un secteur de l'alimentation fondée sur une expérience personnelle.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale dans la langue française.

- **En matière de compétences**

- Capacité à formuler un projet de mémoire de recherche dans le domaine de l'alimentation avec éléments bibliographiques.
- Autonomie d'organisation.
- Créativité pour le développement de projets.

► Attention à votre **dossier de candidature** : la lettre de motivation doit montrer votre réel intérêt pour la question de l'alimentation, qu'il s'agisse de celle d'hier, de celle d'aujourd'hui ou de celle de demain. Vous expliquerez ce qui fonde cet intérêt en mettant en avant si possible une expérience personnelle dans ce domaine. Vous présenterez le **projet de recherche** que vous envisagez au titre du mémoire que vous mènerez sur les

deux années de master. Cela ne préjuge pas du sujet qui sera finalement retenu après discussion avec l'équipe pédagogique mais permettra d'apprécier votre capacité à définir un périmètre de recherche, voire une problématique, à présenter des éléments bibliographiques, à formuler des hypothèses à explorer, et donc à préparer en amont votre entrée en formation.

Acquisition des compétences

► Ce master vise l'acquisition de compétences issues de différentes disciplines des sciences sociales et humaines qui vous permettront de construire votre parcours professionnel dans le domaine de l'alimentation, en mobilisant aussi bien la **méthodologie de la recherche scientifique** que les outils **numériques et informatiques** dans le cadre d'une activité tournée elle-même vers la recherche ou bien vers la médiation culturelle ou la gestion de projet :

- Comprendre les enjeux de l'alimentation dans le temps long de l'Histoire, les **transitions** à l'œuvre dans ce domaine, les voies de la **patrimonialisation** de l'alimentation en lien avec la question du genre, et les filières de différents produits, y compris le vin.
- Maîtriser la méthodologie de la recherche et les outils de la gestion de projet et de la médiation et être capable de les mobiliser dans une activité professionnelle.
- Savoir collaborer à un **événement de recherche** ou de **médiation scientifique** dans le domaine de l'alimentation en développant une autonomie dans votre organisation et une aptitude à travailler en équipe.

Débouchés

Secteurs visés, métiers visés

► Votre avenir professionnel dépendra de votre formation d'origine, du choix de votre sujet de mémoire, de celui d'un stage, de l'expérience déjà acquise dans le domaine, de votre implication dans le développement des projets ; les débouchés sont très variés :

- **Secteurs d'activité visés**
 - La formation et la recherche
 - Les collectivités territoriales
 - Le tourisme

- L'agro-alimentaire
- La distribution
- La production et le commerce alternatifs
- Les associations de producteurs et les syndicats professionnels
- La muséographie
- La communication numérique
- La presse spécialisée

- **Métiers visés**
 - Chargé d'étude et de projet
 - Chargé de communication
 - Enseignant-chercheur
 - Rédacteur média gastronomie, tourisme, *lifestyle*
 - Consultant

Stages et organismes de stage

▶ Des stages peuvent être effectués, en première année à titre optionnel (stage court hors dates de formation) et en deuxième année comme stage long de spécialisation de 3 mois minimum. Vous devez donc choisir entre le mémoire de recherche et le mémoire de stage pour l'organisation du semestre 2 du M2.

▶ Si vous choisissez le stage, vous l'effectuerez si possible en lien étroit avec le sujet de mémoire de l'année de M1 ; sinon, vous conserverez un élément de recherche issu du mémoire de M1 à développer en complément de la partie consacrée au stage dans le mémoire de stage.

▶ Vous assurerez vous-même les démarches pour trouver le stage en fonction du débouché professionnel visé (collectivités territoriales, presse, etc...) et vous bénéficierez le cas échéant des offres transmises par la direction du master ou par l'IEHCA. Il n'est pas exclu qu'un mémoire de recherche s'appuie lui-même sur un stage court utile à la conduite de vos recherches.

Détail de la formation

Master 1 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions										
Responsable du parcours : Isabelle Hannequart										
Module	Éléments pédagogiques	Volume horaire			MCC - 1re session		MCC - 2e session		Coef.	ECTS
		CM	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE		
Semestre 7										
Module 7.1 - Tronc Commun		22	48						1	2
7.1.1	Séminaire des laboratoires. Journée thématique	4			QP	/	/	/		
7.1.2	Séminaire. La renaissance des renaissances	6			QP	/	/	/		
7.1.3	Numérique. Introduction aux humanités numériques	6			QP	/	/	/		
7.1.4	Numérique. Web		12		QP	/	/	/		
7.1.5	Éthique et déontologie de la recherche	6			QP	/	/	/		
7.1.6	Méthodologie de la recherche		18		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.1.7	Anglais		18		CC	ET/2h	ET/1h	ET/1h		
Module 7.2 - L'alimentation dans l'Histoire		48	8						2	8
7.2.1	Production alimentaire	10	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.2	Alimentation et santé de la Renaissance au XVIIIe siècle	8			CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.3	Approvisionnement et sécurité alimentaire	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.4	Rituels et interdits	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.5	Bioarchéologie (homme, faune, flore)	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.6	Préparer, cuisiner, interpréter	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
Module 7.3 - L'alimentation en transition		44	12						2	8
7.3.1	Se nourrir du local au global	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.2	Consommations alimentaires en transition	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.3	Santé publique et environnement	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.4	Patrimoine naturel et biodiversité	12			CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.5	Agriculture et transition agro-écologique	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.6	Innovation et tendances culinaires	6	2		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
Module 7.4 - L'alimentation en action			18						2	6
7.4.1	Produire un événement ou une communication		4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.4.2	Projet collectif		8		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/		
7.5 - Pré-mémoire de faisabilité avec un volet pratique si stage court (4 à 8 semaines) ou Créa'campus									2	6

Semestre 8										
Module 8.1 - Tronc Commun		12	36						1	1
8.1.1	Journée d'études UMR CESR. Humanités et numérique	6			QP	/	/	/		
8.1.2	Module de professionnalisation : gestion de projet	6	6		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
8.1.3	Numérique. Données		12		QP	/	/	/		
8.1.4	Anglais		18		CC	ET/2h	ET/1h	ET/1h		
Module 8.2 - Méthodes, outils et institutions		20	28						2	6
8.2.1	Institutions et droit à l'alimentation	8	4		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.2.2	Médiation. Outils et stratégies de la communication (y compris réseaux sociaux)		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.2.3	Droit de la propriété intellectuelle, artistique et numérique	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.2.4	Projet de groupes. Gestion de projet		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
Module 8.3 - L'alimentation comme patrimoine et patrimoine		44	16						2	6
8.3.1	Patrimoine et patrimoine alimentaires	12			CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
8.3.2	L'alimentation comme patrimoine culturel	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
8.3.3	Les discours gastronomiques	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
8.3.4	L'art de recevoir	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
8.3.5	Valoriser le patrimoine alimentaire	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
Module 8.4 - L'alimentation en action			38						2	5
8.4.1	Produire un événement ou une communication		8		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.4.2	Projet collectif		12		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/		
8.4.4	Enquête en Sciences sociales		12		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.5 - Mémoire de faisabilité avec un volet pratique si stage court (4 à 8 semaines) ou Créa'campus									12	12

Master 2 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions										
Responsable du parcours : Isabelle Hannequart										
Module	Éléments pédagogiques	Volume horaire			MCC - 1ère session		MCC - 2ème session		Coef.	ECTS
		CM	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE		
Semestre 9										
Module 9.1 - Tronc Commun		22	8						1	2
9.1.1	Séminaire des laboratoires. Journée thématique	6			QP	/	/	/		
9.1.2	Ethique et déontologie de la recherche	6			QP	/	/	/		
9.1.3	Numérique. Communication	4	8		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
9.1.4	Module de professionnalisation : rencontres avec des professionnels	6			QP	/	/	/		
9.1.5	Module de professionnalisation : élaborer son projet professionnel	6			QP	/	/	/		
Module 9.2 - L'alimentation dans ses filières		36	12						2	10
9.2.1	Produits durables et responsables	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
9.2.2	Boissons, vignes et vins en Val de Loire	12			CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
9.2.3	Oenologie et oenotourisme	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
9.2.4	Viande et produits animaux	8	4		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
Module 9.3 - L'alimentation en action			22						2	10
9.3.1	Produire un événement ou une communication		4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
9.3.2	Projet collectif		12		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
9.3.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/		
9.4 - Pré-mémoire de recherche									4	8
Semestre 10										
Module 10.1 - Ateliers			36		au choix 2 ateliers / 9				1	8
10.1.1	Atelier Renaissance		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.2	Atelier Patrimoine		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.3	Atelier Alimentation		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.4	Atelier Archéo		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.5	Atelier Humanités Numériques		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.6	Atelier CESR1. Préparation au grand colloque		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.7	Atelier CESR2		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.8	Atelier Histoire de l'Art 1		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
10.1.9	Atelier Histoire de l'Art 2		18		CC	CC	ET Dossier	ET Dossier		
Module 10.2 - L'alimentation en action			6						2	7
10.2.1	Produire un événement ou une communication				ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
10.2.2	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/		
10.3 - Mémoire de recherche ou mémoire de stage long (3 à 6 mois)									12	15