

2022-2023 *(document mis à jour le 07/07/2022)*

# Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation

---

## 1- Présentation générale

- > Le parcours de master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation succède au master Histoire et Cultures de l'Alimentation dispensé à Tours depuis plus de dix ans et intègre la mention Histoire Civilisation Patrimoine de l'UFR Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR) de l'Université de Tours.
- > Les enseignements qui relèvent du tronc commun de la mention Histoire Civilisation Patrimoine permettent aux étudiants d'obtenir ou de consolider une formation aux **outils numériques et informatiques**.
- > Ce parcours se donne pour double objectif de former à et par la recherche dans le domaine des **foodstudies** et à l'expérience de la **gestion de projets** liés à ces savoirs. Les étudiants sont ainsi amenés à produire un mémoire de recherche et à développer des projets débouchant sur des réalisations de nature variée (exposition, publication, site web, campagne d'information et de formation, étude, développement de service ou de produit...).
- > La formation s'appuie sur les enseignants-chercheurs du **pôle alimentation** de Tours qui recouvre des disciplines et des recherches qui vont des sciences humaines à la médecine, de l'aménagement du territoire à la biologie animale. Elle a par ailleurs des liens privilégiés 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 en design, journalisme, cuisine.
- > Les enseignements sont **pluridisciplinaires** avec une prédominance de l'histoire et des sciences sociales mais portent également sur le droit, les sciences économiques, la géographie, la nutrition... Les étudiants sont ainsi confrontés à la diversité des approches et savoirs liés à l'alimentation et aux patrimoines alimentaires.
- > Un partenariat international privilégié relie le master et les Universités italienne et brésilienne de **PARME et de SALVADOR de BAHIA** : deux places sont offertes en mobilité étudiante à l'Université

degli Studi di Parma au premier semestre du master 2 (avec l'opportunité de faire un stage à Parme au semestre suivant) et une mobilité est possible à l'Université fédérale de Bahia en master 2 **2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

## 2 – Admissions

- > La formation est ouverte à tous les étudiants en capacité de poursuivre une formation de master avec une dominante de recherches en **sciences humaines et sociales**. Elle est ouverte aux étudiants en reprise d'étude, en formation continue, selon des modalités à déterminer au cas par cas.
- > La campagne de dépôt des dossiers de candidature se déroulera aux dates indiquées. Les dossiers seront à déposer en ligne sur le site de l'université de Tours.
- > Le **dossier de candidature** comprend une lettre de motivation et la présentation d'un projet de recherche. Cette présentation vise à préciser votre projet d'orientation. Le projet de recherche développé dans la candidature ne déterminera pas nécessairement celui qui sera effectivement développé durant la formation.
- > Pour les étudiants issus **d'universités extérieures à l'Union européenne**, une procédure d'inscription spécifique est à suivre. Pour tous renseignements, voir le portail international de l'université de Tours et le portail Campus France ([www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)).
- > Attention ! Cette procédure relève d'un calendrier spécifique et requiert le niveau **C1 en français**.

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE**

**[cesr.univ-tours.fr](http://cesr.univ-tours.fr)**

**Responsable du parcours** - Isabelle Hannequart

**Responsable de la scolarité** - Cyrille Malapert

**Responsable administrative** - Marie-Christine Jossec

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

### 3- Organisation du parcours

> Le parcours complet se déroule en quatre semestres : trois semestres spécifiques et un semestre de spécialisation qui porte au choix de l'étudiant sur : un approfondissement de la formation par la recherche à Tours ou dans le cadre d'une mobilité internationale, ou un stage long.

> Sur ces trois semestres les étudiants suivent :

- deux modules spécifiques au parcours par semestre soit six modules : 4 modules d'acquisition de savoirs et 2 modules de développement de projets
- un module par semestre de tronc commun à la mention Histoire Civilisation Patrimoine
- un module par semestre de renforcement avec des choix d'options

> Les modules d'acquisition de savoirs sont organisés en séries de cours et TD thématiques qui font l'objet d'une évaluation spécifique et de la rédaction d'un essai sur un thème transversal au module suivi.

> Durant le quatrième semestre, les étudiants suivent en fonction de leurs choix d'orientation :

- des ateliers de recherche s'ils restent à Tours
- des cours séminaires (trois à quatre en général) dans les universités partenaires

> Les modules de **développement de projet** se déroulent chaque année universitaire sur deux mois et visent à mettre les étudiants en situation de concevoir et de réaliser un livrable à partir d'un cahier des charges établi en collaboration avec des partenaires professionnels, associatifs ou commerciaux. Ils bénéficient de la collaboration, au sein de l'Université de Tours, avec l'EPJT/École publique de journalisme de Tours et le Fac'Lab. Le projet commence au semestre 2 du master 1 et se poursuit au semestre 1 du master 2 et se déroule donc sur une année civile. Retrouvez les projets dans la rubrique Travaux des étudiants sur le site du CESR.

> En première année, un **atelier partenaire** est mis en place avec le Lycée professionnel Bayet de Tours par une expérimentation des recettes de cuisine, ainsi qu'avec d'autres partenaires académiques et professionnels dont la faculté de nutrition de l'Université fédérale de Bahia.

> Parallèlement à ces différents travaux, les étudiants élaborent un projet de recherche encadré durant les deux années de formation. Ce projet donne lieu à la soutenance en fin de M1 d'un **mémoire** de faisabilité qui expose le sujet choisi, la démarche de recherche et les sources documentaires utilisées. Le travail est poursuivi en M2 et s'achève par la soutenance d'un mémoire complet.

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

>La **langue** principale d'enseignement est le français, en particulier à Tours, mais des cours pourront être dispensés dans une autre langue, l'anglais en particulier, mais aussi l'italien et le portugais, dans les universités partenaires ainsi qu'à Tours si nécessaire.

>Des modalités d'enseignement en partie à **distance** pourront être envisagées.

>Des **stages** peuvent être effectués à titre optionnel en première année (stage court hors dates de formation) et en deuxième année (stage long de spécialisation – 3 mois minimum).

## 4- Débouchés

>Le parcours vise à former des étudiants capables de **mener une recherche** dans le domaine des *foodstudies* en maîtrisant les méthodes d'au moins une approche disciplinaire parmi celles enseignées dans la formation et de s'intégrer à ou de **porter un projet** d'étude ou de développement.

>La formation débouche soit sur la poursuite d'une formation par la recherche dans le cadre d'un doctorat soit sur des fonctions d'étude et de développement de projet pour les différents acteurs de la valorisation des patrimoines alimentaires : les organisations publiques telles que les collectivités territoriales, les entreprises, les syndicats ou les associations.

### >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*

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

- Consultant

## 5 - Corps enseignant

Les intervenants dans le master sont actuellement :

- Anne ANDORRA, PAST, UFR de Sciences et Techniques
- Florian BARET, maître de conférences en archéologie de la Gaule romaine et archéomatique
- Loïc BIENASSIS, PRAG, chargé de mission IEHCA
- Christophe BRESSAC, maître de conférences habilité en biologie
- Mathilde COLLIN, maître de conférences en droit public
- David DARRAULT, photographe, enseignant associé EPJT-IUT
- Pierre-Antoine DESSAUX, maître de conférences en histoire contemporaine
- Mélanie FAUCONNIER, ingénieure d'étude
- Christine FERRER-KLAJMAN, maître de conférences en économie
- Isabelle HANNEQUART, maître de conférences en droit public
- Marie-Pierre ROURE-HORARD, maître de conférences en histoire/archéologie
- Philippe HUSI, ingénieur de recherche HDR
- Hélène JAWHARA PINER, docteure en histoire, chercheuse associée au CESR, chargée de cours en histoire
- Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale
- Samuel LETURCQ, maître de conférences en histoire médiévale
- Anna MATHESON, maître de conférences en littératures européennes (anglais)
- Dino MELONI, maître de conférences en droit des pays anglophones
- Fabian MULLERS, directeur du collectif « Cuisine historique »
- Andrew SMITH, enseignant en anglais
- Kilien STENGEL, PRCE, PhD en sciences info-com, chargé de mission IEHCA
- Gilles TETART, maître de conférences en sociologie
- Laura VERDELLI, maître de conférences en aménagement et urbanisme

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

## 6 – Calendrier

**Semestre 1****Réunion de rentrée** : 01/09/2022 à 14h**Cours** : du 05/09 au 12/12/2022**Pause pédagogique** : du 31/10 au 04/11/2022**Vacances de Noël** : 19/12/2022 au 02/02/2023 inclus**Examens 1<sup>re</sup> session** : 12 au 16/12/2022**Semestre 2****Cours** : 03/01 au 14/04/2023**Vacances de Pâques** : 17/04 au 28/04/2023**Examens 1<sup>re</sup> session** : 02/05 au 05/05/2023**Examens 2<sup>e</sup> session** : 07/06 au 13/06/2023**Soutenances des mémoires** : 29/06/2023

## 7 – Plagiat

### **Attention : Le plagiat est un délit qui expose l'étudiant à de graves sanctions.**

Le code de l'éducation définit le plagiat comme « un emprunt frauduleux littéral ou non, sans guillemets, sans référence précise à l'auteur et à l'ouvrage, ni aux pages citées ». Concernant le plagiat, l'UFR CESR se réfère au règlement en vigueur au sein de notre Université. Cf. Règlement des études et des examens – CFVU du [17-09-2020](#) – CA du [28-09-2020](#). Annexe 1 - Information concernant le plagiat des étudiants Vote du CA du [04 juillet 2011](#).

« Les sanctions disciplinaires applicables aux usagers des établissements publics d'enseignement supérieur sont:

1-l'avertissement,

2-le blâme ;

3 - l'exclusion de l'établissement pour une durée maximum de cinq ans. Cette sanction peut être prononcée avec sursis si l'exclusion n'excède pas deux ans.

4 - L'exclusion définitive de l'établissement ;

5 - L'exclusion de tout établissement public d'enseignement supérieur pour une durée maximum de cinq ans ;

6 - L'exclusion définitive de tout établissement public d'enseignement supérieur.

Toute sanction prononcée dans le cas d'une fraude ou d'une tentative de fraude commise à l'occasion d'une inscription entraîne la nullité de l'inscription. »

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

L'UFR CESR applique la procédure de principe définie dans ce même document : « L'enseignant établit un rapport transmis sous couvert du directeur de composante, au président de l'université. Ce dernier évalue l'opportunité de saisir la section disciplinaire du conseil d'administration compétente à l'égard des usagers. Les plagiat ne sont pas tous de la même gravité, notamment du point de vue de l'incidence sur l'obtention du diplôme. Aussi deux situations sont à distinguer :

- Les mémoires, rapports de stage, projets tuteurés : la procédure de principe s'applique. Le plagiat dans ce type d'épreuve étant particulièrement grave.
- Dans le cadre des contrôles continus (Travaux Dirigés, Travaux Pratiques, autres...). Les plagiat constatés par l'intervenant doivent être portés à la connaissance de l'enseignant responsable du cours.

Ce dernier évalue l'importance de la fraude et décide de la conduite à tenir selon la graduation suivante :

- Convocation de l'étudiant par l'enseignant responsable et attribution automatique de la note 0 au devoir litigieux.
- Convocation de l'étudiant par le directeur de composante, attribution de la note 0 au contrôle continu.
- Transmission au Président de l'Université pour saisie de la section disciplinaire du conseil d'administration.

En cas de récidive aux cas n°1 et 2, la section disciplinaire est saisie directement. En aucun cas, le plagiat ne devra être traité par l'attribution d'une absence injustifiée ou d'une défaillance à l'épreuve.  
»

## **8- L'Association Des Étudiants En Patrimoines (ADEEP)**

L'Association des Étudiants En Patrimoines (ADEEP) réunit depuis 2018 des étudiant.e.s de l'UFR CESR pour des journées d'études, des visites en rapport avec les différents Patrimoines et d'autres.

L'association, ouverte à tous les étudiants, propose de faciliter l'intégration aux différentes formations et les échanges interdisciplinaires par de nombreuses activités :

- Soirée d'intégration
- Ateliers de préparation aux colloques
- Mise à jour des diverses manifestations scientifiques
- Parrainage M1-M2
- Mise en place d'un réseau *Alumni*

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

> **Liste des membres de l'ADEEP**

- Président : Aymeric Gaubert
- Vice-président : KenanOudin
- Secrétaire : Gretchen Courseau
- Vice-secrétaire : Sophie Almonacil
- Trésorière : Marine Gusseau
- Vice-trésorière : Mathilde Huber

> **Contact** : [adeep.esipat@gmail.com](mailto:adeep.esipat@gmail.com)

## 9- L'Association Des Doctorants du CESR (ADCESR)

L'Association des Doctorants du CESR (ADCESR) a été créée en 2016 à l'initiative des doctorants du CESR afin d'offrir un support de communication et de valorisation des travaux des jeunes chercheurs et de renforcer les liens entre tous les étudiants du Centre, avec l'appui de Paul-Alexis Mellet et Laurent Gerbier, enseignants-chercheurs en histoire et en philosophie.

L'association organise chaque année plusieurs événements ouverts à tous, encouragés par les équipes pédagogique et administrative du CESR.

- Journée de rentrée et d'accueil des nouveaux doctorants
- Ateliers de tutorat avec les étudiants de master
- Manifestations scientifiques (séminaires, Rendez-vous de l'Histoire de Blois, etc.)
- Rencontres doctorales pluridisciplinaires

**Contact** : [asso.doctorants.cesr@gmail.com](mailto:asso.doctorants.cesr@gmail.com)

> **Site web** : <https://adcesr.hypotheses.org>

## 10 – Informations pratiques

Retrouvez sur le site toutes les actualités de l'école ainsi que des informations pratiques.

Informations relatives aux formations : [cesr.univ-tours.fr](http://cesr.univ-tours.fr)



- Étudier au CESR (Transports, logements, prêts d'ordinateurs au CESR, services numériques, bibliothèque, etc.)
- Vie étudiante (Service culturel, le sport, la vie associative...)

### 2022-2023 *(document mis à jour le 07/07/2022)*

- Plan d'accès au CESR ainsi qu'aux différents sites de l'Université de Tours accueillant des cours de la formation
- Horaires des services du CESR
- Calendrier des Masters
- Contacts

### Informations relatives à l'Université de Tours

- L'insertion professionnelle
- Les stages à l'étranger
- La mobilité étudiante à l'international
- Les Centre de Ressources en Langue (CRL)
- La vie associative
- La citoyenneté étudiante
- La culture
- Le sport
- Le Service de Santé Universitaire

## 11 - La bibliothèque du CESR



fond ancien

La salle de lecture

Section musicologie

Le

### > Présentation

La bibliothèque du CESR couvre tous les domaines du savoir (Histoire, Littératures française et étrangère, Histoire de l'art, Musique, Philosophie, Histoire du livre, Histoire des sciences,...) dans les

limites chronologiques d'une Renaissance européenne et des « Nouveaux mondes » allant du milieu du XIV<sup>e</sup> siècle au début du XVII<sup>e</sup> siècle.

2 salles de lecture (bibliothèque générale et bibliothèque de musicologie) sont à disposition pour la consultation sur place.

**> Horaires d'ouverture :**

Du lundi au vendredi, de 8h45 à 17h15

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

**> L'équipe :**

- Agnès Journet - [agnes.journet@univ-tours.fr](mailto:agnes.journet@univ-tours.fr)
- Emmanuel Cornu - [emmanuel.cornu@univ-tours.fr](mailto:emmanuel.cornu@univ-tours.fr)

**Tél. :** 02 47 36 77 73

**> Le fonds documentaire**

Le fonds de la bibliothèque est composé d'environ 60 000 documents :

- Un important fonds d'ouvrages, dont un fonds ancien datant du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles de 3 400 volumes.
- 190 titres de périodiques dont 50 titres vivants, des thèses et mémoires d'étudiants, usuels, tirés à part, cédéroms, microfilms,...
- Une section spécialisée en musicologie (7 500 volumes) comprenant 1 800 partitions.

**> Catalogue**



L'ensemble des documents est répertorié dans le **CATALOGUE en ligne des bibliothèques de l'Université de Tours et dans le SUDOC.**

### > Ressources en ligne

Un large panel de ressources ligne est également accessible via le catalogue de l'Université, après authentification (pour la consultation à distance).

Listez l'ensemble des plateformes numériques disponibles via le



2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

### > Conditions de prêt

Nombre de documents empruntables (dans l'ensemble des bibliothèques de l'université de Tours)	Durée de prêt
20	21 jours (prolongation : 2 x 14 jours)

### > Autres service :

**Le prêt navette** : vous pouvez faire venir un document provenant d'une des bibliothèques universitaires de Tours ou Blois

**Le Prêt-Entre-Bibliothèque (PEB)** : vous pouvez faire venir gratuitement des documents français ou étrangers absents du catalogue (à retirer dans les services PEB des BU de Tours)

## 12- Bibliothèque de l'IEHCA/Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation



Pour les étudiants travaillant sur l'alimentation, la bibliothèque de l'IEHCA/Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation met à disposition à la Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, plus de 10 000 ouvrages sur cette thématique, 90 revues spécialisées, des fonds d'archives privés ».

Horaires : du lundi au jeudi de 9h à 12h de de 14h à 18h / vendredi de 9h à 12

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

Semestre 7

## 13- Détail de la formation

### Master 1 – Semestre 7

TRONC COMMUN <b>MENTIONS HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE&amp; HUMANITÉS NUMÉRIQUES</b>	<b>12 h</b>
Introduction générale à la formation : recherche, patrimoines et numérique - 4h CM et 8h TD - et Journée des métiers	<b>12h</b> <b>QP</b>
TRONC COMMUN <b>MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE</b>	<b>52 h</b>
Méthodologie de la recherche – 18h TD Introduction à la structuration de données – 8h TD Culture numérique et outils informatiques : traitement de l'image – 8h TD	<b>34h</b> <b>1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>
Langue vivante : anglais (3 groupes de niveau) – 18h TD David Maillet et Anna Matheson	<b>18h - 1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>
<b>MODULE DE RENFORCEMENT</b>	

Séminaire de recherche	<b>6h- 1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>
Atelier analyse et enquêtes en sciences sociales (Gilles Tétart) ou XML ou Bases de données relationnelles	<b>12h TD- 1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 2</b>

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 7*

<b>MODULE 1</b> <b>DYNAMIQUES ET TRANSFORMATIONS DES SYSTEMES ET CULTURES ALIMENTAIRES (HISTOIRE, LONGUE DURÉE)</b>	<b>60 h</b> <b>Coef. 13</b>
Résolument axé sur la longue durée, ce module propose une introduction à l'histoire des cultures alimentaires, à ses sources, ses méthodes et ses grandes problématiques. Ce module est évalué par un essai historique d'une vingtaine de pages et de travaux propres aux EP/éléments pédagogiques.	<b>5 enseignements 8h</b> <b>CM et 4h TD chacun</b>

<p><b>1.1. Production alimentaire du néolithique à nos jours (Marie-Pierre Roure-Horard)</b></p> <p>Ce cours dressera un vaste panorama des grandes évolutions concernant les productions alimentaires : l'invention de l'agriculture, domestication et élevage, diffusion des plantes, les mondialisations alimentaires, la viticulture. Les productions viticoles seront étudiées sur le temps long (Antiquité-XX<sup>e</sup> s.) et replacées dans leur contexte polyculturel (jusqu'à la crise phylloxérique, la mécanisation et la révolution œnologique), en abordant différents aspects (de l'élaboration variétale aux choix et stratégies de valorisation). Deux TD aborderont les méthodes archéologiques pour la carpologie (restes végétaux) et pour l'archéozoologie (restes animaux), et deux TD seront consacrés à une étude de cas : une plante américaine, le maïs, une plante africaine et une boisson, le café.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>1.2. Approvisionnements et sécurité alimentaire (Florian Baret et Gilles Tétart, 4h CM et 2h TD chacun)</b></p> <p>Ce cours traitera de l'articulation entre le marché, l'autoconsommation et le don sur la longue durée et des moyens d'assurer la sécurité alimentaire tant en période de pénurie que d'abondance. Sont abordés des cas issus de l'Antiquité et de la période contemporaine.</p> <p>Cet enseignement sera réparti en quatre conférences, deux pour l'histoire antique (l'annone à Rome), deux pour la période</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 7*

<p>contemporaine (l'autoconsommation dans une économie développée de marché, td. visite des jardins familiaux de La Riche) et une en sociologie sur les politiques néo-libérales de la sécurité alimentaire, td. réalisation d'un corpus de presse raisonné.</p>	
--	--

<p><b>1.3. Préparer, cuisiner, conserver (Bruno Lauriou, 2h CM et 1h TD, Fabian Müllers, 4h CM et 2h TD, Philippe Husi, 2h CM et 1h TD chacun)</b></p> <p>Ce cours présentera sur la longue durée ce que cuisiner veut dire et étudiera les différents moyens de conserver les aliments. Les ustensiles, le mobilier, les ouvrages et la question de la reconstitution seront abordés.</p> <p>Un TD sur le mobilier culinaire ; un TD sur cuisine et archéologie expérimentale, un TD sur le livre de cuisine comme source, un TD sur qu'est-ce qu'une recette de cuisine ?</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>1.4. Rituels et interdits, normes et pratique (à renseigner et Hélène Jawhara Piner, 4hCM et 2hTD chacun)</b></p> <p>Ce cours analyse sur la longue durée l'histoire des interdits alimentaires religieux de l'Antiquité aux enjeux actuels liés à la laïcité. Un TD sur la notion de tabou en sciences sociales ; un TD sur les interdits alimentaires dans la Bible, un TD sur les interdits religieux dans les livres de cuisine ; un TD sur la jurisprudence alimentation, laïcité et cantine scolaire.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>1.5. Sciences, savoirs et pratiques (Hélène Jawhara Piner 2h CM et 1h TD, Bruno Lauriou 6h CM et 3h TD)</b></p> <p>Ce cours aborde les liens entre alimentation, santé et diététique en Occident de l'Antiquité à nos jours, de la théorie humorale au PNNS. Un TD sur la notion de régime ; un TD sur les recettes de cuisine dans les traités de diététique ; un TD sur les discours diététiques dans les livres de cuisine ; un TD sur l'élaboration du PNNS.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>Mémoire de module</b></p>	<p><b>4 ects</b></p>

2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 7

<p>MODULE 2 L'ALIMENTATION COMME PATRIMOINE</p>	<p>48h Coef. 11</p>
---	-------------------------

<p>Ce module explore les différentes dimensions patrimoniales de l'alimentation et a vocation à être largement ouvert aux étudiants des autres parcours de la mention HCP.</p> <p>Il se décompose en 4 EP de 12 h chacun qui combinent une mise au point théorique et des TD qui explorent des aspects pratiques.</p> <p>Ce module est évalué par un essai transversal d'une vingtaine de pages et de travaux propres aux EP/éléments pédagogiques.</p>	<p><b>4 enseignements 8h CM et 4h TD</b></p> <p><b>Chacun</b></p>
<p><b>2.1. Anthropologie de l'alimentation (à renseigner)</b></p> <p>Le cours abordera la dimension anthropologique des patrimoines alimentaires.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>2.2. Métiers, techniques et savoir-faire (Bruno Laurioux)</b></p> <p>Les acteurs et les vecteurs du patrimoine alimentaire à l'échelle du monde : métiers de bouche, filières de préparation des produits de la fourche à la fourchette, institutions décisionnaires du PCI.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>2.3. Les discours gastronomiques, de Platine aux blogs culinaires (Loïc Bienassis et Bruno Laurioux 4h CM et 2hTD chacun)</b></p> <p>Emergence et caractéristiques du discours gastronomique, classements et listes de spécialités régionales, critique et controverses, gastronomie et nouvelles technologies.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>2.4. L'art de recevoir (Kilien Stengel)</b></p> <p>Le repas gastronomique des Français, l'hôtellerie restauration de luxe, le tourisme et les arts de la table, la culture de l'hospitalité</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>Mémoire de module</b></p>	<p><b>4 ects</b></p>

2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 8



**Master 1 – Semestre 8**

<b>TRONC COMMUN</b>	
<b>MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE</b>	
Culture écrite : initiation à In Design – 12h Culture écrite : introduction au CMS – 12h	<b>24h TD</b> <b>2 ECTS</b> <b>Coef 1</b>
Langue : anglais (3 groupes de niveau) – 18h TD Jack Batty et Anna Matheson	<b>18h – 1 ects– CC</b> <b>Coef. 1</b>
<b>MODULE DE RENFORCEMENT</b>	
Séminaire de recherche	<b>6h TD</b> <b>1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>
Atelier <i>design thinking</i> (Pierre-Antoine Dessaux)	<b>8h TD</b> <b>1 ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>
Atelier partenaire (Isabelle Hannequart)	<b>24h TD 1</b> <b>ects</b> <b>CC</b> <b>Coef. 1</b>

Stage court ou Édition numérique texte (Indesign avancé) ou Traitement numérique image (Photoshop) ou UE hors UFR ou hors parcours	<b>24h</b> <b>1 ects</b> <b>Coef. 2</b>
--	---

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 8*

<b>MODULE 3</b> <b>ENJEUX CONTEMPORAINS</b>	<b>60h</b> <b>Coef. 12</b>
<p>Ce module traitera de l'évolution des systèmes agroalimentaires, des normes publiques et privées qui organisent les marchés, des formes de la consommation et de la production qui y sont associées. Seront abordés les enjeux de santé publique du domaine de l'alimentaire, la question de l'émergence de systèmes alimentaires alternatifs, celle de l'approvisionnement urbain et des productions territorialisées ou encore des constructions patrimoniales de l'alimentation. Ces problématiques pourront être déclinées sur des échelles locale, régionale, nationale et internationale. Ce cours concerne également l'analyse des relations entre tous les acteurs qui interviennent dans le domaine de l'agro-alimentaire (producteurs, consommateurs, opérateurs marchands, pouvoirs publics, etc.) et l'étude des structures socio-techniques sur lesquelles il repose. Le croisement des approches de plusieurs disciplines (histoire, sociologie, droit, urbanisme, santé publique) vise à donner à cet enseignement une perspective d'ouverture réflexive.</p> <p>Le module sera évalué à partir d'un essai d'une vingtaine de pages et de travaux propres aux EP.</p>	<b>5 enseignements 8h CM</b> <b>et 4 h TD</b> <b>Chacun</b>

**3.1. Quelle alimentation pour demain ?**

**(Isabelle Hannequart 4h CM et 2hTD, Laura Verdelli, Gilles Tétart, 2h CM et 1h TD chacun)**

Le cours abordera les enjeux de l'alimentation de demain à travers les projets engagés, tant au niveau des actions militantes que des politiques étatiques.

Quand l'agriculture s'invite en ville, exemples de projets engagés. Il s'agira ici, sur la base d'extraits de documents, d'expositions, de documentaires vidéo, de présenter des exemples de formes d'agriculture urbaine, et de questionner leur pertinence et leur efficacité. Une partie du TD se déroulera sous la forme d'un débat sur ces formes d'engagement et une partie sur l'analyse d'un projet de planification spatiale en lien avec la restructuration d'un territoire et les enjeux de réorganisation des circuits d'approvisionnement. Les étudiants seront ainsi initiés à la forme et à la structure d'un document de planification stratégique.

**8h CM + 4h TD**

**2 ects**

**CC**

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 8*

Quand les États revendiquent une marge de manoeuvre à l'Organisation mondiale du commerce, il s'agira d'analyser les arguments juridiques que les Etats peuvent faire valoir dans le cadre du corpus juridique du commerce mondial, pour la défense des valeurs sociétales, pour l'exigence de qualité environnementale et nutritionnelle et pour la reconnaissance d'une identité culturelle. Le TD portera sur des expressions juridiques de l'enjeu alimentaire dans les relations commerciales internationales.

Le troisième volet de cours consistera à envisager les systèmes alimentaires de façon prospective, à moyen et à long terme. La question du devenir des systèmes alimentaires, des incertitudes et des risques qu'ils génèrent devient centrale. Dans cette perspective, la construction de scénarios du futur (élaborés par des institutions publiques, des centres de recherche, des ONG, des expertises collectives, etc.) est aujourd'hui l'une des modalités de mise en débat des nouvelles formes d'articulations nécessaires entre agricultures, commercialisation, modèles de consommation et formes d'approvisionnement.

<p><b>3.2. Sociologie des consommations et des consommateurs/trices (Pierre-Antoine Dessaux)</b></p> <p>Le cours présentera les apports de la sociologie de la consommation et des pratiques culturelles à la compréhension des comportements des consommateurs et de leurs dynamiques. Seront abordées les stratégies d'approvisionnement, le rapport à la cuisine, la sociabilité de la table, le rapport aux normes et aux sources d'information, la formation et la transmission des compétences du consommateur, la sensibilité aux questions et aux mobilisations liées à l'alimentation. Au-delà des aspects culturels et sociaux, il s'agira d'éclairer les différents aspects d'une pratique quotidienne et ses conditions d'évolution pour nourrir une réflexion sur les perspectives d'évolution de nos comportements alimentaires.</p> <p>Les étudiants aborderont les méthodes des enquêtes de consommation, de la prospective et des tests et observations de consommateurs dans une perspective d'étude marketing.</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>3.3. Diététique, santé publique, environnement : construire les normes (Gilles Tétart)</b></p> <p>Ce cours aborde la question des normes publiques qui permettent de réguler les marchés de l'agroalimentaire. La perspective de la</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 8*

<p>construction de ces normes, des formes de délibération dont elles font l'objet, avant leur mise en œuvre, permet d'envisager l'idée qu'elles résultent de la confrontation entre des acteurs hétérogènes ancrés dans différentes arènes (le domaine scientifique, le monde industriel, les espaces agricoles, la société civile, la sphère politique, des institutions nationales et internationales). Qu'il s'agisse des normes de sécurité sanitaire des aliments, des éco-labels, de l'équité des transactions marchandes ou encore de la construction d'indicateurs de santé publique, ces normes font l'objet de luttes définitionnelles et d'interprétations divergentes. L'analyse de ces débats éclaire les évolutions récentes de nos systèmes alimentaires et, notamment, les nouveaux impératifs de leur "durabilité".</p>	
--	--

<p><b>3.4. L'industrialisation de l'alimentation</b> (Pierre-Antoine Dessaux, Christine Ferrer-Klajman, 4h CM et 2h TD chacun)</p> <p>Qu'est-ce que l'industrie fait à l'alimentation ? Après avoir survolé les processus d'industrialisation de la production agricole et des activités de première et seconde transformations, le cours exposera les contraintes, les acteurs, les logiques, les enjeux territoriaux et internationaux et les limites de l'alimentation industrialisée. Seront également abordés les enjeux territoriaux et internationaux des industries agro-alimentaires et les stratégies d'acteurs représentatifs, capitalistes comme coopératifs, locaux comme globaux. Les étudiants seront initiés au maniement des sources et des outils de l'économie industrielle (comptabilité nationale, bilans, littérature scientifique), lesquels seront appliqués à l'étude d'une branche et d'une entreprise (Danone, Nestlé, Lactalis...).</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>3.5. Patrimonialisation et valorisation</b> (Christine Ferrer-Klajman, Laura Verdelli, 4h CM et 2h TD chacune)</p> <p>Le cours abordera la question du patrimoine alimentaire dans les perspectives de l'économie du tourisme et de l'aménagement du territoire. La gastronomie sera envisagée comme ressource et produit de l'économie du tourisme afin de saisir sa place dans l'offre et la demande et la valorisation touristique. Un TD sera consacré aux sources et traitement statistique du tourisme dans une perspective prospective. Un temps sera enfin consacré à l'étude des enjeux en</p>	<p><b>8h CM + 4h TD</b></p> <p><b>2 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>

**2022-2023** (document mis à jour le 07/07/2022)

*Semestre 8*

<p>matière d'aménagement du territoire de la mise en patrimoine de la gastronomie et en particulier de l'œno-gastronomie à partir des questions liées à l'évolution des produits (entre mode et norme), des paysages et des pratiques touristiques. Un TD sera consacré à l'étude de l'application des concepts évoqués (paysage, produit, imageabilité) à des terrains spécifiques afin de retracer leur présence dans les discours de marketing et de promotion des territoires.</p>	
--	--

<b>Mémoire de module</b>	<b>2ects</b>
--------------------------	--------------

<b>MODULE 4</b> <b>PROJET VALORISATION, MÉDIATION, ÉDUCATION</b>	<b>48h Coef.</b> <b>8</b>
<p>Dans le cadre de ce module et à partir du thème défini en début d'année de Master, les étudiants seront amenés à développer un projet de communication, de valorisation ou de transmission portant sur les cultures et patrimoines alimentaires. Ils devront se saisir des différentes étapes d'un projet, identifier les interlocuteurs pertinents ainsi que les destinataires, s'y adapter et élaborer une stratégie de mise en œuvre.</p> <p>Les sujets pourront être liés aux événements proposés par l'Université de Tours, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et leurs partenaires en région Centre Val de Loire.</p> <p>Les supports numériques seront privilégiés.</p> <p>Le projet se poursuivra en master 2. En 2022/2023, le projet portera sur le thème des souverainetés alimentaires et de l'origine des produits et consistera en la création d'un prototype de label à destination de la restauration</p>	<b>2 enseignements 12h CM et 1 enseignement de 24 h TD</b>
<p><b>4.1. Informer, communiquer, transmettre : concevoir un projet (Gilles Tétart, Mélanie Fauconnier, David Darrault, 4h CM chacun)</b></p> <p>Ce cours permettra aux étudiants de comprendre le fonctionnement et les enjeux de différentes formes d'expression spécifiques à l'alimentation (audiovisuel, communication institutionnelle, critique</p>	<b>12h CM 2</b> <b>ects</b> <b>CC</b>

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 8*

gastronomique, presse, blogs et sites culinaires...). Il leur permettra en outre d'acquérir les outils fondamentaux de la conception d'un projet de valorisation.	
---	--

<p><b>4.2. Enseignement spécifique : accompagnement de projet (Isabelle Hannequart et Gilles Tétart, 6h CM chacun)</b></p> <p>Défini par les besoins propres du projet pris en charge, ce cours apportera les connaissances et compétences complémentaires utiles à sa mise en œuvre, selon les approches sociologique et juridique en 2023</p>	<p><b>12h CM 2</b></p> <p><b>ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>4.3. Développement de projet (Christine Ferrer-Klajman 4h TD, Isabelle Hannequart 8h TD, Gilles Tétart 8h TD, Laura Verdelli 4h TD)</b></p> <p>Les 24h TD seront consacrées au développement du projet encadré par les enseignants intervenant dans le module.</p>	<p><b>24 TD</b></p> <p><b>5 ects</b></p> <p><b>CC</b></p>
<p><b>Élaborer son projet professionnel</b></p>	<p><b>10 TD</b></p> <p><b>QP</b></p>
<p><b>MEMOIRE DE FAISABILITE</b></p>	<p><b>2 ects</b></p> <p><b>Coef. 4</b></p>

2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 9

### Master 2 – Semestre 9

<p><b>TRONC COMMUN</b></p> <p><b>MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE</b></p>	
<p>Gestion de projet - 12h TD</p> <p>Culture numérique et outils informatiques : vocabulaires pro XML : TEI, EAD, FRBR, ontologies - 8h TD</p>	<p><b>20h</b></p> <p><b>1 ects</b></p> <p><b>Coef 1</b></p>
<p>Langue : anglais (2 groupes de niveau) – 18h TD</p> <p>Anna Matheson et Dino Meloni</p>	<p><b>18h</b></p> <p><b>1 ects</b></p> <p><b>Coef 1</b></p>
<p><b>MODULE DE RENFORCEMENT</b></p>	

2 au choix sur les 3 :	
Projet de médiation	<b>18h TD – 1 ects– CC</b> <b>Coef. 2</b>
Gestion de projet numérique	<b>18h TD – 1 ects– CC</b> <b>Coef. 2</b>
Enseignement hors parcours ou hors UFR	<b>12h – 1 ects</b> <b>Coef. 2</b>
Séminaire de recherche	<b>6h TD – 2 ects– CC</b> <b>Coef. 2</b>

**2022-2023** (*document mis à jour le 07/07/2022*)

*Semestre 9*

<b>MODULE 5</b> <b>ÉTUDES APPROFONDIES : FILIERES, PRODUITS, ENJEUX</b>	<b>60 h</b>
L'enjeu de ce module est d'examiner un produit alimentaire sous toutes les facettes de sa production, sa transformation, sa distribution et enfin sa consommation en insistant sur ses représentations, ses filières, ses enjeux, ses valeurs patrimoniales d'hier mais surtout d'aujourd'hui. Dans les trois éléments pédagogiques spécifiques, une dimension opérationnelle sera développée à partir de visites, de pratiques, d'études de cas et d'enquêtes. Le module sera évalué à partir de travaux propres à chaque étude de cas.	<b>3 enseignements de</b> <b>10 h CM et</b> <b>10 h TD</b> <b>chacun</b>



<p><b>5.1 Vignes et vin</b></p> <p><b>(Samuel Leturcq 6h CM et 10h TD, Mathilde Collin 4h CM)</b></p> <p>Nous verrons comment la viticulture française, dans un contexte de concurrence internationale toujours plus vive, parvient à animer les territoires. Visites de vignobles, d'exploitations viticoles, d'organismes techniques et interprofessionnels.</p> <p>1<sup>er</sup> secteur agricole en France, la viticulture est un patrimoine vivant. Issue d'une longue tradition bimillénaire, cette activité, qui n'a jamais cessé de s'adapter aux évolutions économiques, sociales et culturelles, est une filière porteuse de traditions, mais aussi de modernité.</p>	<p><b>10 h CM et 10 h TD</b></p> <p><b>3 ects</b></p> <p><b>CC</b></p> <p><b>Coef. 3</b></p>
<p><b>5.2 Viande et produits animaux</b></p> <p><b>(Marie-Pierre Roure-Horard 5h CM et 5h TD, Christophe Bressac 5h CM et 5h TD)</b></p> <p>Des animaux domestiques introduits il y a 7 millénaires aux élevages actuels, des contraintes zootechniques aux sélections génétiques, de l'abattage à la distribution et à la consommation de viandes fraîches, maturées ou congelées, nous verrons comment sont classés les produits animaux, évaluées les qualités sanitaires ou encore gustatives de différents aliments du quotidien.</p> <p>Visites d'élevages, d'abattoirs, pratique de découpe bouchère, dégustations de viandes...</p>	<p><b>10 h CM et 10 h TD</b></p> <p><b>3 ects</b></p> <p><b>CC</b></p> <p><b>Coef. 3</b></p>

**2022-2023** (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 9

<p><b>5.3 : Produits durables et responsables</b></p> <p><b>(Isabelle Hannequart 4 CM et 4 TD, Christine Ferrer Klajman 6 CM et 6 TD)</b></p> <p>Nous verrons les enjeux et les contraintes politiques, économiques et sociaux d'une alimentation et d'une gastronomie durables. Le respect du produit et de ses conditions de production sont au cœur de la démarche gastronomique depuis plusieurs dizaines d'années. Pour autant, la préservation des produits patrimoniaux comme la mise au point de filières d'approvisionnement durables restent difficiles à mettre en place. À partir de différentes études de cas, comme la production fromagère, la pêche durable et qualitative ou les contraintes de la distribution et de la restauration, nous pourrions essayer de comprendre ces difficultés et les moyens techniques, normatifs, institutionnels ou encore économiques de leur dépassement.</p> <p>Un focus sera fait sur l'étude juridique d'un produit, le chocolat, en droit de l'Union européenne, afin de mesurer les implications d'une définition juridique et les expressions juridiques de la durabilité et de la responsabilité.</p>	<p><b>10 h CM et 10 h TD</b></p> <p><b>3 ects</b></p> <p><b>CC</b></p> <p><b>Coef. 3</b></p>
<p><b>MODULE 6</b></p> <p><b>DEVELOPPEMENT D'UN PROJET DE PRODUIT OU DE SERVICE</b></p>	<p><b>48h</b></p> <p><b>Coef. 14</b></p>
<p>Le module 6 est un module de préprofessionnalisation dans lequel les étudiants sont amenés à envisager les différents aspects d'un projet, sa conception d'ensemble, sa planification, l'identification, la coordination et le management des compétences, la mise au point d'un pilote dans le cadre d'un travail en équipe. Ce projet se fait dans la continuité du projet de master 1 afin de parvenir à la réalisation d'un livrable. En 2022/2023, il s'agit du projet d'éditorialisation de la DUDA/Déclaration universelle du droit à l'alimentation.</p>	<p><b>2 enseignements 12h CM et 1 enseignement de 24 h TD</b></p>
<p><b>6.1. Améliorer, Inventer, innover</b></p> <p><b>(Anne Andorra 8h CM, Isabelle Hannequart 4h CM)</b></p>	<p><b>12h CM 3</b></p> <p><b>ects</b></p> <p><b>CC</b></p>

2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 9

<p>À partir d'études de cas il s'agira de décomposer les processus d'innovation en matière de produits et de services liés à l'alimentation, en particulier dans une perspective de santé, à la gastronomie, à la valorisation des terroirs et des savoir-faire.</p> <p>Il s'agira d'identifier les étapes d'une mission de projet depuis l'identification des opportunités et des besoins jusqu'à la mise en marché.</p> <p>Sera également présenté le droit de la propriété intellectuelle appliqué à l'alimentation, tant en ce qui concerne la protection de l'invention que celle de l'origine.</p>	
<p><b>6.2. Cours spécifique d'accompagnement du projet</b> <b>(Isabelle Hannequart)</b></p> <p>Défini par les besoins propres du projet pris en charge, ce cours apportera les connaissances et compétences complémentaires utiles à sa mise en œuvre.</p>	<p><b>12h CM 3</b> <b>ects</b> <b>CC</b></p>
<p><b>6.3 Atelier de développement de projet</b> <b>(Presses Universitaires François-Rabelais 20h TD, Samuel Leturcq 4h TD)</b></p> <p>Les 24h TD sont consacrées au développement d'un projet encadré par les enseignants intervenant dans le module.</p>	<p><b>24h TD 9</b> <b>ects</b> <b>CC</b></p>

2022-2023 (document mis à jour le 07/07/2022)

Semestre 10 Master 2 – Semestre 10

<p><b>MODULE 7</b> <b>Formation par la recherche à Tours ou parcours étranger et mémoire de recherche ou Stage de 3 à 6 mois et mémoire de stage</b></p>		
<p><b>CHOIX 1</b> Formation à Tours et mémoire de recherche</p>	<p>Deux ateliers alimentation</p>	<p><b>36h TD</b> <b>6 ects</b> <b>Coef. 6</b></p>

	Deux ateliers autres parcours (à choisir dans l'offre proposée)	<b>36h TD - 6 ects - CC</b> <b>Coef. 6</b>
	Séminaire	<b>6hTD - 3 ects - CC</b> <b>Coef. 3</b>
	Mémoire de recherche	<b>15 ects</b> <b>Coef. 15</b>
<b>CHOIX 2</b> Parcours étranger et mémoire de recherche	Parcours étranger Un parcours de spécialisation <i>foodstudies</i> dans le cadre d'un échange auprès des universités étrangères partenaires	<b>78h TD</b> <b>15 ects</b> <b>Coef. 15</b>
	Mémoire de recherche	<b>15 ects</b> <b>Coef. 15</b>
<b>CHOIX 3</b> Stage long (3 mois minimum) et mémoire de stage + un atelier alimentation	Stage	<b>15 ects</b> <b>Coef. 15</b>
	Mémoire de stage comprenant un exposé de recherche	<b>12ects</b> <b>Coef. 12</b>
	Atelier alimentation	<b>3 ects</b> <b>Coef. 3</b>
<b>MODULE DE PROFESSIONNALISATION</b>		<b>10h TD - QP</b>