

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'École supérieure en Intelligence des Patrimoines (ESI-Pat) proposée par 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 **food studies** 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), 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.

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).
- > Attention ! Cette procédure relève d'un calendrier spécifique et requiert le niveau **C1en** français.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

<https://esipat.univ-tours.fr/infos-pratiques/#contact>
master.cpa@univ-tours.fr

Responsable du parcours - Isabelle Hannequart

Responsable de la scolarité - Cyrille Malapert

Responsable administrative – Marie Christine Jossec

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 sur deux mois et visent à mettre les étudiants en situation de concevoir et éventuellement 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.

> En première année le projet porte sur la communication ou la valorisation d'une initiative locale. En seconde année, les étudiants ont à poser les bases du développement d'un projet plus complet depuis l'élaboration du cahier des charges jusqu'à la définition de sa mise en œuvre.

> 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.

> 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, 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 *food studies* 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 et para-publiques (collectivités territoriales, associations, syndicats), les entreprises 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, *life style*
- Consultant

5 - Corps enseignant

Les principaux intervenants dans le master sont actuellement :

- **Isabelle BIANQUIS**, professeur d'anthropologie - Tours
- **Christophe BRESSAC**, maître de conférences habilité en biologie - Tours
- **Pierre-Antoine DESSAUX**, maître de conférences en histoire contemporaine - Tours
- **Christine FERRER-KLAJMAN**, maître de conférences en économie - Tours
- **Isabelle HANNEQUART**, maître de conférences en droit public - Tours
- **Marie-Pierre HORARD-HERBIN**, maître de conférences en histoire/ archéologie
- **Christophe HUGONOT**, maître de conférences en histoire de l'Antiquité
- **Philippe HUSI**, ingénieur de recherche HDR
- **Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale - Tours
- **Samuel LETURCQ**, maître de conférences en histoire médiévale – Tours
- **Stéphane SERVAIS**, professeur des universités en médecine
- **Gilles TETART**, maître de conférences en sociologie - Tours
- **Laura VERDELLI**, maître de conférences en aménagement et urbanisme - Tours

6 – Calendrier

Semestre 1

Réunion de rentrée : mardi 1^{er} septembre 2020 à 14h

Cours : 2 septembre au vendredi 18 décembre 2020

Pause pédagogique : du 26/10 au 01/11/2020

Vacances de Noël : du 21/12/2020 au 03/01/2021

Examens 1^{re} session : du lundi 14 au 18/12/2020 et du 04 au 08/01/2021

Semestre 2

Cours : du lundi 11 janvier au vendredi 23 avril 2021

Vacances de Pâques : du 26/04 au 09/05/2021

Examens 1^{re} session : du 10/05 au 12/05/2021

Examens 2^e session : 14 au 16/06/2021

Soutenances des mémoires : 18/06/2021 au plus tard

6- Détail de la formation

Master 1 – Semestre 1

TRONC COMMUN MENTIONS HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE& HUMANITÉS NUMÉRIQUES	12 h
Introduction générale à la formation : recherche, patrimoines et numérique – 4CM et 8h TD	12h
TRONC COMMUN MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE	52 h
Méthodologie de la recherche – 18h TD Introduction à la structuration de données – 8 TD Culture numérique et outils informatiques : traitement de l'image – 8h TD	34h 1 ects CC
Langue vivante : anglais (2 groupes de niveau) – 18h TD	18h - 1 ects CC
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	6h- 1 ects CC
Atelier analyse et enquêtes en sciences sociales (Isabelle Bianquis) ou XML ou Bases de données relationnelles	12h TD- 1 ects CC
MODULE 1 DYNAMIQUES ET TRANSFORMATIONS DES SYSTEMES ET CULTURES ALIMENTAIRES (HISTOIRE, LONGUE DURÉ)	60 h
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.	5 enseignements 8h CM et 4h TD chacun

<p>Ce module est évalué par un essai historique d'une vingtaine de pages et de travaux propres à chaque cours.</p>	
<p>1.1. Production alimentaire du néolithique à nos jours (Marie-Pierre Horard 4 CM et 2 TD, Thibaut Boulay 4 CM, 2 TD)-</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^e 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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>1.2. Approvisionnements et sécurité alimentaire (Christophe Hugoniot 4 CM et 2 TD, Gilles Tétart 4 CM et 2 TD)</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 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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>1.3. Préparer, cuisiner, conserver (Bruno Laurioux 2 CM et 1 TD, Fabian Müllers 4h CM 2h TD, Philippe Hussi 2 CM et 1 TD)</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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</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>1.4. Rituels et interdits, normes et pratique (Isabelle Bianquis et Hélène Jawhara 4 CM et 2 TD chacune)</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.</p> <p>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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>1.5. Sciences, savoirs et pratiques (Hélène Jawhara 2 CM et 1 TD, Bruno Laurieux 6 CM et 3 TD)</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.</p> <p>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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
Mémoire de module	4 ects

MODULE 2 L'ALIMENTATION COMME PATRIMOINE	48h
<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>L'évaluation du module se fait à partir de travaux propres à chaque EP et d'un essai d'une vingtaine de pages sur un thème transversal aux questions traitées dans le module.</p>	<p>4 enseignements 8h CM et 4h TD</p> <p>chacun</p>
2.1. Anthropologie de l'alimentation (Isabelle Bianquis)	8h CM + 4h TD

Le cours abordera la dimension anthropologique des patrimoines alimentaires.	2 ects CC
2.2. Métiers, techniques et savoir-faire (Bruno Laurieux, Mélanie Fauconnier 4 CM et 2 TD chacun) 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.	8h CM + 4h TD 2 ects CC
2.3. Les discours gastronomiques, de Platine aux blogs culinaires. (Loïc Bienassis et Bruno Laurieux 4 CM et 2 TD chacun) Emergence et caractéristiques du discours gastronomique, classements et listes de spécialités régionales, critique et controverses, gastronomie et nouvelles technologies.	8h CM + 4h TD 2 ects CC
2.4. L'art de recevoir (Kilien Stengel) Le repas gastronomique des Français, l'hôtellerie restauration de luxe, le tourisme et les arts de la table, la culture de l'hospitalité	8h CM + 4h TD 2 ects CC
Mémoire de module	4 ects

Master 1 – Semestre 2

TRONC COMMUN MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE	
Méthodologie de la recherche – 6h TD Culture écrite : initiation à In Design – 12h TD Culture écrite : introduction au CMS – 12h TD	30h 2 ECTS Coef 1
Langue : anglais (2 groupes de niveau) – 18h TD	18h – 1 ects - CC
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	6h TD 1 ects CC
Atelier <i>design thinking</i> (Pierre-Antoine Dessaux)	8h TD 1 ects CC
Atelier partenaire	24 TD 1 ects CC h
Stage court ou Édition numérique texte (Indesign) ou Traitement numérique image (Photoshop) ou UE hors UFR ou hors parcours	24h

MODULE 3 ENJEUX CONTEMPORAINS	60h
<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 à chaque cours.</p>	<p>5 enseignements 8h CM et 4 h TD chacun</p>
<p>3.1. Quelle alimentation pour demain ? (Isabelle Hannequart 4CM et 2TD, Laura Verdelli, Gilles Tétart)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 d'une exigence</p>	<p>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>

<p>de qualité environnementale et nutritionnelle et pour la reconnaissance d'une identité culturelle. Le TD portera sur les expressions du principe de précaution dans les corpus du droit international, du droit européen et du droit français.</p>	
<p>3.2. Sociologie des consommations et des consommateurs/trices (Pierre-Antoine Dessaux)</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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>3.3. Diététique, santé publiques, environnement : construire les normes (Stéphane Servais, Gilles Tétart)</p> <p>Ce cours aborde la question des normes publiques qui permettent de réguler les marchés de l'agroalimentaire. La perspective de la construction de ces normes, des formes de délibération dont elles font l'objet, avant leur mise en oeuvre, 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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>

<p>3.4. L'industrialisation de l'alimentation</p> <p>(Pierre-Antoine Dessaux, Christine Ferrer-Klajman)</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.</p> <p>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>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>3.5. Patrimonialisation et valorisation</p> <p>(Christine Ferrer-Klajman, Laura Verdelli)</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 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>	<p>8h CM + 4h TD</p> <p>2 ects</p> <p>CC</p>
<p>Mémoire de module</p>	<p>2ects</p>

MODULE 4 PROJET VALORISATION, MÉDIATION, ÉDUCATION	48h
<p>Dans le cadre de ce module et à partir d'un thème défini en début d'année, 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 liés à l'alimentation et à la valorisation du patrimoine gastronomique proposés par l'Université François Rabelais, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours Cité internationale de la Gastronomie et leurs partenaires en région Centre Val de Loire.</p> <p>Il pourra s'agir de contribuer à l'organisation d'un événement, de participer à l'Encyclopédie gourmande, à la valorisation de l'inventaire gastronomique régional ou d'initiatives comme la résidence des chefs ou la Convention de l'IEHCA.</p> <p>Les supports numériques seront privilégiés.</p> <p>En 2020 le projet porte sur la valorisation des cuisines de Châteaux.</p>	<p>2 enseignements 12h CM et 1 enseignement de 24 h TD</p>
<p>4.1. Informer, communiquer, transmettre : concevoir un projet (Samuel Leturcq, Mélanie Fauconnier, David Darrault)</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 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>	<p>12h CM 2 ects CC</p>
<p>4.2. Enseignement spécifique : accompagnement de projet (Pierre-Antoine Dessaux, Fabian Müllers)</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>12h CM 2 ects CC</p>
<p>4.3. Développement de projet (Pierre-Antoine Dessaux, Fabian Müllers)</p>	<p>24 TD 5 ects</p>

Les 24h TD seront consacrées au développement d'un projet encadré par les enseignants intervenant dans le module.	CC
Élaborer son projet professionnel	10 TD
MEMOIRE DE FAISAIBILITE	2 ects

Master 2 – Semestre 3

TRONC COMMUN MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE	
Gestion de projet - 12h TD Culture numérique et outils informatiques : vocabulaires pro XML : TEI, EAD, FRBR, ontologies - 8h TD	20h 1 ECTS Coef 1
Langue : anglais (2 groupes de niveau) – 18h TD	18h 1 ECTS Coef 1
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	6h TD – 1 ects - CC
XML et métadonnées	12h TD – 1 ects - CC
Gestion de projet numérique	12h TD – 1 ects - CC
OU Enseignement au choix	12h
Séminaire de recherche	6h TD – 2 ects - CC
MODULE 5 ÉTUDES APPROFONDIES : FILIERES, PRODUITS, ENJEUX	60 h

<p>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.</p>	<p>3 enseignements de 10 h CM et 10 h TD chacun</p>
<p>5.1 Vignes et vin (Samuel Leturcq, Mathilde Colin)</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^{er} 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>10 h CM et 10 h TD 3 ects CC</p>
<p>5.2 Viande et produits animaux (Marie-Pierre Horard 5 CM et 5 TD, Christophe Bressac 5 CM et 5 TD)</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>10 h CM et 10 h TD 3 ects CC</p>
<p>5.3 : Produits durables et responsables (Isabelle Hannequart 4 CM et 4 TD, Christine Ferrer Klajman 6 CM et 6 TD)</p> <p>Nous verrons les enjeux et les contraintes politiques, économiques et sociaux d'une alimentation et d'une gastronomie durables.</p>	<p>10 h CM et 10 h TD 3 ects CC</p>

<p>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 pourrons essayer de comprendre ces difficultés et les moyens techniques, normatifs, institutionnels ou encore économiques de leur dépassement.</p>	
<p>MODULE 6 DEVELOPPEMENT D'UN PROJET DE PRODUIT OU DE SERVICE</p>	<p>48h</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.</p>	<p>2 enseignements 12h CM et 1 enseignement de 24 h TD</p>
<p>6.1. Améliorer, Inventer, innover (Anne Andorra 8 CM, Isabelle Hannequart 4 CM)</p> <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>12h CM 3 ects CC</p>
<p>6.2. Cours spécifique d'accompagnement du projet (Mélanie Fauconnier 6 CM, Isabelle Hannequart 6 CM)</p>	<p>12h CM 3 ects CC</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.	
6.3 Atelier de développement de projet (David Darrault 6 TD, Mélanie Fauconnier 6 TD, Isabelle Hannequart 12 TD) Les 24h TD sont consacrées au développement d'un projet encadré par les enseignants intervenant dans le module.	24h TD 9 ects CC

Master 2 – Semestre 4

MODULE 7 Formation par la recherche à Tours ou parcours étranger et mémoire de recherche ou Stage de 3 à 6 mois et mémoire de stage		
CHOIX 1 Formation à Tours et mémoire de recherche	Deux ateliers alimentation	36h TD 6 ects CC
	Deux ateliers autres parcours Histoire culturelle de l'alimentation : Le banquet des XV ^e et XVI ^e siècles (sujet traité en 2018-2019). Livres et cultures matérielles de l'alimentation.	36h TD 6 ects CC
	Séminaire	6hTD – 3 ects - CC
	Mémoire de recherche	15 ects
CHOIX 2 Parcours étranger et mémoire de recherche	Parcours étranger Un parcours de spécialisation <i>food studies</i> dans le cadre d'un échange auprès des universités étrangères partenaires	78h TD 15 ects
	Mémoire de recherche	15 ects
CHOIX 3 Stage long (3 mois minimum) et mémoire de stage + un atelier alimentation	Stage	15 ects
	Mémoire de stage comprenant un exposé de recherche	12 ects
	Atelier alimentation	3 ects
MODULE DE PROFESSIONNALISATION		10h TD
PRESENTATION DE TRAVAUX DES ÉTUDIANTS		4h