

PARCOURS ALIMENTATION: PATRIMOINES, CULTURES ET TRANSITIONS (2025-2026)

Mention Histoire, Civilisation, Patrimoine

Responsable du parcours - Isabelle Hannaquart



Bienvenue au Centre d'études supérieures de la Renaissance

- ▶ Créé en 1956, le Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR) est un centre de formation et de recherche dédié à l'étude de la Renaissance en Europe, de Pétrarque à Descartes et aussi, grâce à de nombreuses collaborations, à l'étude des patrimoines, principalement en Val de Loire.
- ▶ Conformément à cette double vocation scientifique et pédagogique, il a obtenu au cours de son histoire le double statut, unique en France :
 - d'UFR (unité de formation et de recherche) de l'université de Tours ;
 - d'UMR (unité mixte de recherche 7323) sous la triple tutelle de l'université de Tours, du Centre National de la Recherche Scientifique et du Ministère de la Culture.
- ▶ Le CESR est un lieu d'enseignement interdisciplinaire qui dispense une formation à la recherche et par la recherche, de niveau master et doctorat.

Directrice de l'UFR CESR: Concetta Pennuto

Directrice Adjointe : Chiara Lastraioli

Assesseur à la pédagogie, formation continue, apprentissage : Carlos Emiliano Gonzales

Assesseur à la recherche : Rémi Jimenes

Assesseur aux relations internationales : Laura Verdelli

Assesseur valorisation: Dino Meloni

Assesseur VSS, discriminations et handicap: Fosca Mariani Zini

Correspondante à la culture : Laura Verdelli Responsable administrative : Gwenola Laveix Responsable de la scolarité : Sandra David

Horaires d'ouverture de la scolarité

Du lundi au vendredi : 9h-12h / Mardi, mercredi et vendredi : 14h-16h / Fermé lundi et jeudi après-midi

02 47 36 77 79 / scolarite-cesr@univ-tours.fr

Le Service de la Scolarité gère votre dossier administratif de l'inscription à la remise du diplôme, ainsi que les formalités relatives aux aides sociales.

CESR - Calendrier général 2025-2026

21022	Réunions des instances	400000000000000000000000000000000000000	D.Allhandina	Élocéion	a constant	A throng was and for the disperse
SION	de la Faculté du CESR	Enseignement et Examen	Deliberations	Election	Autres ma	li restations
SEPTEMBRE	Conseil d'UFR 1 Jeudi 25 septembre 2025	Prérentrée des étudiants Lundi 1er septembre 2025 Mardi 2 septembre 2025 (par parcours)				Journée européenne du patrimoine au CESR 20 septembre 2025
OCTOBRE	Assemblée Générale Mardi 14 octobre 2025 MATIN			Élection des membres du Conseil de Faculté Jeudi 2 octobre 2025	Formation XML/TEI - Salle Rapin 27, 28, 29 octobre 2025	Les Rendez-vous de l'histoire - Blois 8 aul 2 octobre 2025 Fête de la Science - Hôtel de Ville de Tours 11 et 12 octobre 2025
			Pause pédagogique Du 27 octobre au 2 novembre 2025 inclus	2025 inclus		
NOVEMBRE	Conseil d'UFR 2 Jeudi 6 novembre 2025				Assemblée gén Vendredi 21 n	Assemblée générale BVH 2025 Vendredi 21 novembre 2025
DÉCEMBRE	,	Examens Session 1 - Semestre 1 Du 15 au 19 décembre 2025			Séminaire des laboratoi (étudiants d Mercredi 17 d	Séminaire des laboratoires. Journée thématique (étudiants de M1 et M2) Mercredi 17 décembre 2025
			Congés de Noël - Fermeture des locaux Du 19 décembre 2025 (au soir) au 4 janvier 2026 inclus	des locaux anvier 2026 inclus		
JANVIER	Conseil d'UFR 3 Jeudi 22 janvier 2026	Date limite de retour des notes semestre 1 19 janvier 2026			Galette des rois Jeudi 22 Janvier 20)	Galette des rois Jeudi 22 janvier 2026
FÉVRIER	Conseils de perfectionnement par parcours Février/mars 2026		Délibérations semestre 1 HCP : 10 février 2026 HN : 12 février 2026		Journée des professionr Jeudi 19 février 2026	Journée des professionnels Jeudi 19 février 2026
			Congés d'hiver/Pause pédagogique Du 23 février au 1er mars 2026 inclus - Fermeture ?	gogique is - Fermeture ?		
MARS	Conseil d'UFR 4 spécial offre de formation Jeudi 26 mars 2026				Aournée d'études de l'UFR (étudiants de M1) Vendrdi 6 mars 2026	urnée d'études de l'UFR (étudiants de M1) Vendral 6 mars 2026
AVRIL		Examens Session 1 - Semestre 2 Du 27 au 30 avril 2026			Cérémonie de remise de diplûme de master Vendredi 10 avril 2026	de diplôme de master 0 avril 2026
			Pause pédagogique Du 20 au 26 avril 2026 inclus	ıclus		
MAI	Conseil d'UFR 5 Jeudi 7 mai 2026	Date limite de retour des notes semestre 2 18 mai 2026				
		Pont de l'Asce	Pont de l'Ascension 14 et 15 mai 2026 et lundi de Pentecôte 25 mai 2026 - Fermeture des locaux	te 25 mai 2026 - Fermeture des	locaux	
NION	Conseil d'UFR 6 Jeudi 18 juin 2026	Examens session 2 (\$1 et 52) Du 8 au 12 juin 2026 Date limite de retour des notes session 2 25 juin 2026	Délibérations semestre 2 HCP : 2 juin 2026 HN : 4 juin 2026			
JUILET			Délibérations session 2 (51 et 52) HCP : 2 juillet 2026/HN : 3 juillet 2026		68e colloque international d'ét 23,24,25 et	68e colloque international d'études humanistes : Les Farnese 23.24,25 et 26 juin 2026
			Jurys des mémoires et rapports de stage HCP : 9 juillet 2026/HN : 10 juillet 2026			
			Vacances d'été - Fermeture des locaux Du 25 juillet (au soir) au 16 août 2026 inclus	les locaux t 2026 inclus		

Année universitaire 2025-2026

		u l		CTOBRI			SWBRE			MBRE		3	JANVIER			18			15						\blacksquare	131		\vdash		151		\vdash	3	ᇤ			AOÛT		
	35	36 37 38	39 40 41	41 42 43	4	45 46	47	48 49	49 50	21	52 1	2	3 4	20	9	00	6	10	11 12	13	4	15	16 17	17 18	19	20	21 2	22 23	23 24	4 25	26	27	82	53	30	31		35	35 36 37
	PRERENTREE Lundi 1 septembre Mardi 2 septembre	20 us 10 21 us 80 91 us 21	22 au 26 1er au 03	71 us £1 42 us 02	15 us 72	70 us £0 \$1 us 01	1≤ us √1	24 au 28	E1 us 90	*91 us čt	22 au 22 29 déc. au 02 janv.	60 ne 50	61 us 21 E2 us 61	0£ ne 9Z	60 us 20 E1 us 90	02 us 91	√S us £S	60 us 20	21 us 90 02 us 31	TS us ES	30 mars au 3 avril	01 us 90	\7 t us £ t ♣2 us 02	ZV avril au 1er mai	80 us +0	či us i i	22 us 81	*92 us 25	1er au 05 21 us 80	61 us či	92 us 22	£0 us niuį e2 telliuį	01 us 80	√t us £t	20 au 24	15 us 72		82 us +2	\$2 us \$2 \$0 us 30 os 15 11 us 70
Renaissance M1	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances	EXAME Du :	Enseignements EXAMENS session 1 semestre 1: Du 15 au 19 décembre 2025	Enseignements s session 1 sem au 19 décembr	ts mestre 1 vre 2025		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts ssionnel: 126	::	Vacances	EXA	Enseignements EXAMENS session 1 semestre 2 : Du 27 au 30 avril 2026	Enseignements IENS session 1 semest Du 27 au 30 avril 2026	semest vril 2020	tre 2:	Vacances	622	- x	Mémoire de recherche Soutenances du 8 au 19 juin 2026 Stage court optionnel (4 à 8 semaines)	Aémoir ances art opti	Mémoire de recherche Soutenances du 8 au 19 juin 2026 age court optionnel (4 à 8 semaine	cherch 1 19 jul (4 à 8 s	he in 2026 semain	(se								
Renaissance M2	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances	EXAM.	Examents EXAMENS session 1 semestre 1 : Du 15 au 19 décembre 2025	Enseignements S session 1 seme au 19 décembre	ts mestre 1 are 2025		Vacances		Enseignements et ATELIERS Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements et ATELIERS ournée des professionnels 19 février 2026	ATELIER ssionnel.	20 ±2	Vacances	*	Mémoire de recherche (avec possibilité de stage court, 4 à 8 semaines) OU stage long (à 6 mois) à partir du 2 mars 2026 Soutenaire de mémoire de recherche cu de mémoire de stage avec voiet recherche du 8 au 19 juin 2026	de recl	herche ince de	e de recherche (avec possibilité de stage court, 4.8 § semaines) OU stage long (1.à 6 mois) à partir du 2 ma Soubnaires de mémoire de recherche ou de mémoire de stage avec votet recherche du 8 au 19 juin 2026	possibil ire de r	ité de s echerci	stage co	ourt, 4 i	à 8 serr oire de	naines)	OU sta	age long	ig (3 à r	6 mois	à part au 19	ir du 2 juin 20	mars	9026		N N N	Soutenances de stage tardives* jusqu'au 18 septembre 2026
Patrimoine M1	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances	EXAME	Enselgnements EXAMENS session 1 semestre 1: Du 15 au 19 décembre 2025	Enseignements S session 1 sem au 19 décembre	ts mestre 1 vre 2025		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts ssionnel	::	Vacances	EXM	Enselgnements EXAMENS session 1 semestre 2: Du 27 au 30 avril 2026	Enseignements IENS session 1 semest Du 27 au 30 avril 2026	semest vrit 2020	tre 2:	Vacances		St	Mémoire de recherche Soutenances du 8 au 19 juin 2026 Stage court optionnel (4 à 8 semaines)	Mémoir lances art opti	Mémoire de recherche Soutenances du 8 au 19 juin 2026 age court optionnel (4 à 8 semaine	cherch 119 jul (4 à 8 s	he in 2026 semain	(se.								
Patrimoine M2	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances	EXAM.	Enseignements EXAMENS session 1 semestre 1 : Du 15 au 19 décembre 2025	Enseignements 5 session 1 sema au 19 décembra	ts mestre 1 xre 2025		Vacances		Enseignements et ATELIERS Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements et ATELIERS ournée des professionnels 19 février 2026	ATELIER ssionnel.	20 ±20	Vacances	3	Mémoire de recherche (avec possibilité de stage court, 4 à 8 semaines) OU stage long (3 à 6 mois) à partir du 2 mars 2026 Soulenaire de mémoire de recherche ou de mémoire de stage avec voiet recherche du 8 au 26 juin 2026	de recl	herche ince de	e de recherche (avec possibilité de stage court, 4 à 8 semaines) OU stage long (3 à 6 mois) à partir du 2 ma Soubenaires de mémoire de recherche ou de mémoire de stage avec volet recherche du 8 au 26 juin 205	possibil ire de r	ité de s echerci	stage co	ourt, 4 i	à 8 serr oire de	naines)	OU sta	age long	g (3 à r	6 mois he du 8	à part au 26	ir du 2 juin 20	mars	9026		× × ×	Soutenances de stage tardives* jusqu'au 18 septembre 2026
Archéologie M1	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances		Enseig	Enseignements	22		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts sslonnel 726		Vacances		Ens	Enseignements	ients		Vacances		Stay	Mémoire de recherche - Soutenance du 15 au 19 juin 2026 Stage court obligatoire (4 semaines) à compter du 1er juin, 31 mémoire déposé Stage court optionnel possible	Mémoir t obliga	Mémoire de recherche - Soutenance du 15 au 19 juin 2026 t obligabire (4 semaines) à compter du 1er juin, si mémoi Stage court optionnel poss ble	echerci (4 semi	he - So aines) ¿ court c	cherche - Soutenance du 15 au 4 semaines) à compter du 1er j Stage court optionnel possible	nce du pter du	15 au 1 1er jui sible	19 juin in, si n	2026 némoir	e dépo		, e	s é,
Archéologie M2	1 septembre 2 septembre	ä	Enseignements		Vacances		Enseig	Enseignements	2		Vacances		Enseignements et ATELIERS Journée des professionnels : 19 février 2026	nements et AT e des profession 19 février 2026	ATELIER ssionnel: 326	10 ii	Vacances				South	Mémoire de recherche OU stage long (3 mois) à partir du 2 mars 2026 Soutenance de mémoire de recherche ou de mémoire de stage du 15 au 19 juin 2026 Stage court optionnel possible	noire d	e reche moire d	Mémoire de recherche OU stage long (3 mois) à partir du 2 mars 2026 ance de mémoire de recherche ou de mémoire de stage du 15 au 19 ju Stage court optionnel possible	he OU stage long (3 mois) à pa recherche ou de mémoire de s Stage court optionnel possible	e long ((3 mois némoire nel pos	e de sta síble	tir du 3 age du	2 mars	2026 19 jui	n 2026					2 2 2	Soutenances de stage tardives* jusqu'au 18 septembre 2026
Alimentation M1	1 septembre 2 septembre	<u></u>	Enseignements		Vacances		Enserig	Enseignements	20		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts ssionnel: 126		Vacances		Ers	Enseignements	ients		Vacances		Ş	Mémoire de recher che Soutenance du 8 au 26 juin 2026 Stage court optionnel (4 & 8 semaines) ou Créa'camous	Aémoir vance d urt opti ou C	Mémoire de recherche Soutenance du 8 au 26 juin 2026 ige court optionnel (4 à 8 semain ou Créa campus	cherch 26 Juli (4 à 8 s	he n 2026 semain	ses)								
Alimentation M2	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances		Enseig	Enseignements	20		Vacances		Enseignements et ATELIERS Journée des professionnels : 19 février 2026	nements et AT e des profession 19 février 2026	ATELIER ssionnel 326	ν <u>π</u>	Vacances	*	Mémoire de recherche (avec possibilité de stage court, 4 à 8 semaines) OU stage long (3 à 6 mois) à partir du 2 mars 2026 Souterance de mémoire de recherche ou de mémoire de stage du 8 au 26 juin 2026	de rec	herche	orche (avec possibilité de stage court, .4 à 8 semaintes) OU stage long (3 à 6 mois) à par Soutenance de mémoire de recherche ou de mémoire de stage du 8 au £6 juin 2026	possibil. e de mé	ité de s imoire	stage co de rech	ourt, 4	à 8 sem ou de n	naines) némoir	OU sta	age lon	18 (3 à 1	6 mols 26 juir) à part	dr du 2	mars	9026		× × ×	Soutenances de stage tardives* jusqu'au 18 septembre 2026
Humanités Numériques M1	1 septembre 2 septembre	<u> </u>	Enseignements		Vacances		Enseig	Enseignements	2		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts sslonnel 126	::	Vacances		Ens	Enseignements	ents		Vacances			Atelier de production Stage optionnel à compter de mi juin (4 à 8 semaines)	Atelier rtionnel (4 à	Atelier de production otionnel à compter de (4 à 8 semaines)	oduction opter de	e mi ju	Ę								
Humanités Numériques M2	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances		Enserig	Enseignements	מ		Vacances		Enseignements et ATELIERS Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements et ATELIERS ournée des professionnels 19 février 2026	ATELIER ssionnel. 326	10 in	Vacances						Sout	Stage :	Sage long (3 à 6 mois) à partir du 2 mars 2026 Soutenance rapport de stage du 7 juin au 10 juillet 2028	à 6 mơ rt de sta	is) à pa age du	artir du 7 juin	2 man au 10 j	s 2026 juillet	2026							22 22	Soutenances de stage tardives* jusqu'au 18 septembre 2026
Double diplôme UQAM/CESR Patrimoine M1	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances		Enseig	Enseignements	22	A	Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des profession 19 février 2026	nts ssionnel: 126	::	Vacances		E E	Enseignements	ients		Vacances					Souter	Stage obligatoire de 2 à 3 mois Soutenance du 7 au 10 juillet 2026	gatoire du 7 au	de 2 à	à 3 moi rillet 20	s 026						
Double diplôme UQAM/CESR HN M1	1 septembre 2 septembre		Enseignements		Vacances		Enseign	Enseignements	מ		Vacances		Enseignements Journée des professionnels : 19 février 2026	Enseignements e des professio 19 février 2026	nts ssionnel: 126		Vacances		Ens	Enseignements	ients		Vacances	522/				Stag	Stage obligatoire de 2 à 3 mois Soutenance du 7 au 10 juillet 2026	gatoire du 7 au	de 2 à	à 3 moi rillet 20	s 026						
							¥ ,	ET SEMESTRE 1:	TRE 1:														þ	ET SEMESTRE 2:	E 2:			-Ex	*Examen SESSION 2	SSION 2 :		L							

Présentation du parcours Alimentation : Patrimoines, cultures et transitions

- 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. Tout en permettant aux étudiants d'affiner leur projet scientifique et professionnel en master 2 (« ateliers » en lien avec les projets de recherche et de 1 à 3 stages), le master est construit autour de la rédaction d'un véritable mémoire de recherche sur deux ans.
- ▶ 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 corps enseignant

Les principaux intervenants dans le master sont actuellement :

- Tassanee ALLEAU, ATER en histoire
- · Jack BATTY, enseignant en anglais
- Loïc BIENASSIS, PRAG, chargé de mission IEHCA
- Hervé BRETON, professeur en sciences de l'éducation et de la formation
- Mathilde COLLIN, maîtresse de conférences en droit public
- Pierre-Antoine DESSAUX, maître de conférences en histoire contemporaine
- Elisabeth DUVAL, directrice de recherche adjointe à l'INRAE
- Christine FERRER-KLAJMAN, maîtresse de conférences en économie
- François GUIGNARD, pôle diffusion des PUFR
- Isabelle HANNEQUART, maîtresse de conférences en droit public
- Hélène JAWHARA PINER, docteure en histoire médiévale et chercheuse associée au CESR
- Samuel LETURCQ, maître de conférences en histoire médiévale
- Lucie MACH, photographe enseignante à l'École publique de journalisme de Tours
- Dino MELONI, maître de conférences en droit des pays anglophones
- Concetta PENNUTO, professeure en histoire des sciences
- Justine PIERRARD, directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est
- Pauline REAL, pôle diffusion des PUFR
- Ileana SASU, maîtresse de conférences anglais LEA
- Claire SICARD, maîtresse de conférences en littérature française de la Renaissance
- Jean SENIÉ, maître de conférences en histoire moderne
- Kilien STENGEL, PRCE, PhD en sciences info-com, chargé de mission IEHCA
- Gilles TETART, maître de conférences en sociologie
- Laura VERDELLI, maîtresse de conférences en aménagement et urbanisme
- Hélène PETERS ZWINGELSTEIN, ATER en sociologie

Détail de la formation et modalités de contrôle

Master 1 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

						tions				
Responsable	du parcours : Isabelle Hannequart	Vol	ume hor	aire	MCC - 1è	re session	MCC - 2èr	ne session		
Module	Éléments pédagogiques	CM	TD	ТР	Régime général	RSE	Régime général	RSE	Coef.	ECTS
	Seme	estre 7			general		general			
Module 7.1	- Tronc Commun	22	45						1	2
7.1.1	Séminaire des laboratoires. Journée thématique	6			QP	/	/	/		
7.1.2	Séminaire. La renaissance des renaissances	4			QP	/	/	/		
7.1.3	Numérique. Introduction aux humanités numériques	6			QP	/	/	/		
7.1.4	Numérique. Introduction au développement Web		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.1.5	Éthique et déontologie de la recherche	6			QP	/	/	/		
7.1.6	Méthodologie générale de la recherche		10		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.1.7	Anglais		18		СС	ET Écrit	ET/Écrit 1h	ET/Écrit 1h		
7.1.8	Méthodologie spécifique de la recherche par parcours		5		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
Module 7.2	- L'alimentation dans l'Histoire	48	8		Bossici	Dossier	Dossici	Dossiei	2	8
7.2.1	Production alimentaire	10	2		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.2	Alimentation et santé de la Renaissance au XVIIIe siècle	8			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.3	Approvisionnement et sécurité alimentaire	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.2.4	Rituels et interdits	6	2		ET Dossier	ET Dossier	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		СС	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
Module 7.3	- L'alimentation en transition	44	12			DOSSICI	DOSSICI	DOSSICI	2	8
7.3.1	Se nourrir du local au global	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.2	Consommations alimentaires en transition	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.3	Santé publique et environnement	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.4	Patrimoine naturel et biodiversité	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.5	Agriculture et transition agro-écologique	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
7.3.6	Innovation et tendances culinaires	6	2		ET	ET	ET	ET		
Module 7.4	- L'alimentation en action		30		Dossier	Dossier	Dossier	Dossier	2	6
7.4.1	Produire un événement ou une communication		4		ET	ET	ET	ET		
7.4.2	Projet collectif		8		Dossier	Dossier ET	Dossier ET	Dossier ET		
7.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de		6		QP	Dossier /	Dossier /	Dossier /		
7.4.4	restitution Enquête en Sciences sociales		12		ET	ET	ET	ET		
	émoire de recherche ou pré-mémoire de stage (avec un volet				Dossier	Dossier	Dossier	Dossier	2	6

	Seme	stre 8							
Module 8.1	Tronc Commun	11	36					1	1
8.1.1	Journée d'études de l'UFR	5		QP	/	/	/		
8.1.2	Module de professionnalisation : gestion de projet	6	6	сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.1.3	Numérique. Données		12	QP	/	/	/		
8.1.4	Anglais		18	СС	ET Oral	ET/Oral	ET/Oral		
Module 8.2	Méthodes, outils et institutions	32	4					2	6
8.2.1	Méthodes, outils et institutions 32 4 CC Oral ET/Oral ET/Oral ET/Oral ET/Oral Institutions et droit à l'alimentation 8 4 CC ET Dossier Dossier Dossier Patrimoine et numérique 12 ET ET ET Dossier Dossier Dossier Droit de la propriété intellectuelle, artistique et numérique 12 ET ET ET Dossier Dossier Dossier 12 ET ET ET ET ET Dossier Dossier 13 ET ET ET ET ET ET ET ET Dossier Dossier Dossier 14 Institutions et droit à l'alimentation 15 ET								
8.2.2	Patrimoine et numérique	12							
8.2.3	Droit de la propriété intellectuelle, artistique et numérique	12							
Module 8.3	L'alimentation comme patrimoine et matrimoine	44	16					2	6
8.3.1	Patrimoine et matrimoine alimentaires	12							
8.3.2	L'alimentation comme patrimoine culturel	8	4						
8.3.3	Les discours gastronomiques	8	4						
8.3.4	L'art de recevoir	8	4						
8.3.5	Valoriser le patrimoine alimentaire	8	4						
Module 8.4	L'alimentation en action		26					2	5
8.4.1	Produire un événement ou une communication		8						
8.4.2	Projet collectif		12	СС	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier		
8.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6	QP	/	/	/		
	re de recherche ou mémoire de stage (avec un volet pratique si de 4 à 8 semaines) ou Créa'campus	18							

Master 2 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Responsable du parcours : Isabelle Hannequart

Kesponsuble	au parcours : isabelle Hannequart	Vol	ume hor	aire	MCC - 1è	re session	MCC - 2èr	ne session			
Module	Éléments pédagogiques	СМ	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE	Coef.	ECTS	Gpe
	Seme	stre 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. Community Management	4	8		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			2
9.1.4	Module de professionnalisation : rencontres avec des professionnels	6			QP	/	/	/			
9.1.5	Module de professionnalisation : élaborer son projet professionnel				QP	/	/	/			
Module 9.2	- L'alimentation dans ses filières	36	12						2	10	
9.2.1	Produits durables et responsables	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.2	Boissons, vignes et vins en Val de Loire	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.3	Oenologie et oenotourisme	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.4	Viande et produits animaux	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 9.3	- L'alimentation en action		34						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		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.3.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/			
9.3.4	Outils et stratégies de la communication		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			3
9.4 - Pré-mé	moire de recherche								4	8	
	Seme	stre 10									
Module 10.	1 - Ateliers		36		ā	u choix 2	ateliers /	9	1	8	
10.1.1	Atelier Renaissance		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.2	Atelier Patrimoine		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.3	Atelier Alimentation		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.4	Atelier Archéo		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.5	Atelier Humanités Numériques		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.6	Atelier CESR1. Préparation au grand colloque		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.7	Atelier CESR2		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.8	Atelier Histoire de l'Art 1		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.9	Atelier Histoire de l'Art 2		18		сс	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 10.2	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	/	/	/			
	oire de recherche e de stage long (3 à 6 mois)								12	15	

Présentation des modules

Module 7.1 - Tronc Co	mmun			
22h CM/45h TD ECT	S :2			
7.1.1 - Séminaire des la Enseignantes : Pasca		'		
Année : M1	Semestre : 7	Module : 1	Volum	e horaire 4h CM
MCC 1ère Session : Ré	gime général : QP			RSE:/
MCC 2ème Session : R	égime général : /			RSE:/

Résumé :

Le séminaire des laboratoires réunit en une journée d'étude des enseignants-chercheurs des différents laboratoires impliqués dans les formations de l'UFR-CESR: l'UMR-CESR 7323, bien sûr, mais aussi CITERES, équipe Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT) et le LIFAT. Tous les étudiants de M1 et de M2 des cinq parcours de l'UFR-CESR assistent à cette journée. Un thème différent est mis au programme chaque année. Il permet aux spécialistes de la Renaissance, du Patrimoine, de l'Alimentation, de l'Archéologie et des Humanités numériques de dialoguer et de confronter la variété de leurs points de vue, richesse de la maison.

Objectif:

- ▶ développer une démarche pro-active et critique avant, pendant et après une manifestation scientifique
- ▶ suivre une réflexion précise et exigeante sur un thème abordé dans une perspective pluridisciplinaire
- ▶ suivre une démonstration en SHS dans un domaine connexe à son champ d'étude
- ▶ percevoir les enjeux contemporains de la recherche en SHS
- ▶ connaître les orientations et la production scientifiques des laboratoires

7.1.2 - Séminaire. La renaissance des Renaissances
Enseignante: Florence Alazard 4h

Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volum	e horaire 4h CM	
MCC 1ère Session	: Régime général : QP			RSE:/	
MCC 2ème Session	: Régime général : /			RSE:/	

Résumé:

Cet enseignement familiarisera les étudiants de tous les parcours du CESR avec l'historiographie de la Renaissance. Il permettra d'abord de réfléchir aux renaissances médiévales, puis d'analyser les renaissances extra-européennes, avant de préciser la chronologie complexe de la Renaissance européenne et d'interroger les usages contemporains de la Renaissance.

Objectif:

▶ suivre une réflexion précise et exigeante sur la notion de Renaissance dans une perspective humaniste

7.1.3 - Numérique. Introduction aux humanités numériques

Enseignante: Elena Pierazzo

	Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volum	e horaire 6h CM
ĺ	MCC 1ère Session : Ré	gime général : QP			RSE:/
	MCC 2ème Session : Re	égime général : /			RSE:/

Résumé:

Ce cours propose aux étudiants de tous parcours une introduction aux principes et aux pratiques des Humanités Numériques dans le contexte de la Culture et des Patrimoines. Une introduction historique sera suivie par la présentation des principales technologies, des enjeux scientifiques, méthodologiques et déontologiques liés à l'usage du numérique en sciences humaines. Ceux-ci incluent les technologies du texte, de l'image et du son.

Objectif:

- ▶ comprendre les enjeux contemporains des humanités numériques et de la culture numérique
- comprendre la valeur et les enjeux des diverses méthodes de publication numérique

7.1.4 - Numérique. Introduction au développement Web Enseignant : Carlos Emiliano Gallardo Gonzalez

Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volume horaire 12h TD
MCC 1ère Session : Ré	gime général : ET Do	ssier	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Re	égime général : ET Do	ossier	RSE : ET Dossier

Résumé :

Ce TD constitue une introduction à l'infrastructure du web, à ses protocoles et à son fonctionnement. On y présente l'architecture à trois niveaux et ses langages principaux (HTML, CSS). La création de sites web simples et fonctionnels est proposée. Une initiation est offerte aux principes d'ergonomie et de structuration de l'information. Les CMS les plus simples sont présentés et cette introduction théorique s'accompagne d'une mise en œuvre.

Objectif:

- s'initier à Internet et au Web
- ▶ s'initier à HTML et au CSS
- ▶ maîtriser des notions de web design à un niveau élémentaire

7.1.5 - Éthique et déontologie de la Recherche
Enseignante : Elena Pierazzo

Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volum	e horaire 6h CM
MCC 1 ^{ère} Session : R	égime général : QP			RSE:/
MCC 2 ^{ème} Session : F	Régime général : /			RSE:/

Résumé :

Cet enseignement vise à initier les masterants des cinq parcours de l'UFR-CESR aux principes déontologiques présidant à toute activité de recherche, indépendamment du domaine d'exer-

cice. On interrogera ce que recouvre la notion d'honnêteté intellectuelle, comment elle s'exerce concrètement, en particulier dans un contexte où l'intelligence artificielle conduit à repenser avec la plus grande fermeté le positionnement éthique. On présentera aussi les principes de Science Ouverte, de Science participative, de plagiat numérique, de propriété intellectuelle et les licences *Creative Commons*. On présentera aussi les enjeux liés au colonialisme culturel et d'égalité de genre dans un contexte de médiation et valorisation de la culture et des patrimoines.

Objectif

- ▶ savoir comment mener une recherche documentaire
- ▶ comprendre les diverses licences d'utilisation des ressources en ligne
- ▶ comprendre les enjeux liés au plagiat et à l'utilisation d'outils Al

7.1.6 - Méthodologie générale de la recherche
Enseignant : Stéphan Geonget

Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volume horaire 10h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier	

Résumé:

Cette formation donne aux étudiants les connaissances nécessaires à la maîtrise de l'outil informatique pour leur année d'étude : on y aborde l'environnement informatique, les fonctions avancées du traitement de texte (index, table des matières, typographie, etc), la numérisation. Le cours cherche aussi à les outiller pour débuter leurs recherches. Les thèmes abordés seront : la recherche en bibliothèques ; les revues ; la recherche sur le web ; Gallica et les autres bases de données ; la construction et la mise à jour des bibliographies ; la rédaction du mémoire ; les règles élémentaires de la typographie.

Modalités d'évaluation de ce cours : Dossier

Objectif:

- ▶ organiser son travail et son environnement de travail
- ► maîtriser les outils de bureautique
- ▶ maîtriser les règles fondamentales de la typographie
- > savoir où mener une recherche documentaire
- ▶ savoir comment mener une recherche documentaire
- ▶ adapter son niveau d'expression au contexte scientifique et professionnel

7.1.7 - Anglais			
Enseignantes : Anna	Matheson - Ilean	ıa Sasu	

Année : M1	Semestre : 7	Module : 1	Volume horaire 18h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : CC			RSE : projet écrit
MCC 2ème Session : Régime général : ET/1h			RSE : ET/1h

Résumé:

Ce cours vise à développer les compétences des étudiants en matière de communication écrite afin qu'ils puissent produire avec compétence des discours et des textes académiques en anglais et qu'ils puissent fonctionner avec plus de compétence sur le marché du travail international en pleine expansion. Les enseignements sont organisés en groupes de niveau.

Modalités d'évaluation de ce cours :

Régime classique : CC - 2 notes : une pour participation et une pour projet écrit

Régime RSE: POUR TOUS LES RSE, une seule note: projet écrit à rendre

Objectif:

- maîtriser le vocabulaire disciplinaire en anglais
- ▶ comprendre l'anglais à l'écrit et à l'oral dans un contexte scientifique et professionnel
- ▶ s'exprimer en anglais à l'écrit et à l'oral dans un contexte scientifique et professionnel

7.1.8 - Méthodologie spécifique de la recherche par parcours

Enseignant: Pierre-Antoine Dessaux

Année : M1	Semestre: 7	Module:1	Volume horaire 5h TD	
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier		

Résumé: Présentation et analyse des attendus des recherches de master en sciences sociales. Elaboration d'un état de l'art (bibliographie, hiérarchisation et indexation), d'un questionnement, d'une démarche d'enquête (archives et/ou terrain), présentation des résultats.

Modalités d'évaluation de ce cours : Dossier : analyse d'un travail de master et élaboration du programme de travail personnel de M1.

Objectif: Il s'agira en particulier de distinguer travail de synthèse ou d'état de l'art et élaboration d'une recherche originale.

Module 7.2 - L'alimentation dans l'Histoire

48h CM/8hTD ECTS:8

7.2.1 - Production alimentaire

Enseignant: Jean Sénié

Année : M1	Semestre : 7	Module : 2	Volu	me horaire 10h CM/2 h TD
MCC 1ère Session : Régime général : CC			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier				RSE : ET Dossier

Résumé:

Ce cours s'intéresse aux modes de production et de consommation alimentaires en étudiant les transitions advenues entre le Moyen Âge et le temps présent. L'objectif est double puisqu'il s'agit d'observer les effets des différentes phases de la mondialisation sur les pratiques alimentaires et de déterminer les permanences et les ruptures dans celles-ci. Les grandes explorations, les réformes protestantes et catholiques, la révolution industrielle ou encore la transition écologique constituent autant de moments forts de ce parcours dans le temps long de la production alimentaire.

Modalités d'évaluation de ce cours : CC : participation orale et dossier d'analyse de 2 pages

Objectif:

s'ouvrir à une réflexion sur la très longue durée

7.2.2 - Alimentation et santé de la Renaissance au XVIIIe siècle

Enseignante : Concetta Pennuto

Année : M1	Semestre: 7	Module : 2	Volume horaire 8h CM
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier	

Résumé:

Depuis l'Antiquité, le lien entre alimentation et santé est au cœur de la médecine occidentale. A la première modernité, la renaissance de la médecine antique, les découvertes en médecine et pharmacie, ainsi que l'approche clinique dans la relation de soin contribuent au développement de la recherche et des pratiques de santé en médecine préventive et thérapeutique par l'alimentation. En se basant sur l'analyse de sources (textes et images), le cours permettra d'explorer ce développement au croisement des disciplines.

Modalités d'évaluation de ce cours : analyse écrite d'un texte

Objectif:

▶ percevoir les liens entre alimentation, santé et diététique

7.2.3 - Approvisionnement et sécurité alimentaire				
Enseignant : Gilles Tétart				
Année : M1 Semestre : 7 Module : 2 Volume horaire 6h CM/2h TD				
MCC 1ère Session	MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier RSE : ET Dossier			
MCC 2ème Sessi	MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : ET Dossier RSE : ET Dossier			

Résumé:

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.

Modalités d'évaluation de ce cours : synthèse argumentée du cours

Objectif:

▶ comprendre les comportements sociétaux dans des contextes de pénurie ou d'abondance

7.2.4 - Rituels et interdits				
Enseignants : Hélène Jawhara (3hCM + 1hTD) et Jean Sénié (3hCM + 1hTD)				
Année : M1	Semestre : 7 Module : 2 Volume horaire 6h CM/2h TD			
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier RSE : ET Dossier				
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier RSE : ET Dossier				

Résumé:

Ce cours analyse sur la longue durée l'histoire des interdits alimentaires religieux de l'Anti-

quité aux enjeux contemporains, en prenant pour point d'observation principal les trois monothéismes.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir mener une réflexion sur les enjeux actuels des tabous et interdits alimentaires du passé

7.2.5 - Bioarchéologie (homme, faune, flore)			
Enseignante: Marie-Pierre Roure-Horard			

Année : M1	Semestre : 7	Module : 2	Volume horaire 12h CM
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier	

Résumé:

Ce séminaire, dont les intervenants changent chaque année, aborde les relations entre sociétés, animaux et végétaux qui seront examinées dans la complexité de leurs productions, de leurs usages (alimentation, artisanat, pharmacopée, énergie, compagnie...) et de leur fonction réelle et symbolique dans les espaces anthropisés.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ s'initier aux problématiques des différentes disciplines de bioarchéologie et comprendre les méthodes d'analyse des données.

7.2.6 - Préparer, cuisiner, interpréter	
Enseignante : Tassanee Alleau	

Année : M1 Semestre : 7 Module : 2 Volur			me horaire 6h CM/ 2h TD
MCC 1ère Session : Régime général : CC			RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier

Résumé: Ce cours s'interroge sur les usages, les savoirs, les gestes et les pratiques autour d'un objet végétal : les racines, cette partie invisible et souterraine des plantes, que cela soit dans un cadre médical, domestique, dans un jardin ou encore lors d'échanges commerciaux, en Europe et dans les colonies.

Modalités d'évaluation de ce cours : CC : participation orale et dossier d'analyse

Objectif:

▶ s'initier aux stratégies développées pour conserver et cuisiner les aliments, tout en interprétant les recettes historiques

Module 7.3 - L'alimentation en transition 44h CM/12h TD ECTS: 8

7.3.1 - Se nourrir du local au global

Enseignants: Pierre-Antoine Dessaux (3hCM + 1hTD) et Laura Verdelli (3hCM + 1hTD)

Année : M1 Semestre : 7 Module : 3	Volume horaire 6h CM/2 h TD
------------------------------------	-----------------------------

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

A partir d'un point de vue portant sur les différentes échelles de la chaîne alimentaire, on portera l'attention sur les comportements et les enjeux propres à chacun de ses acteurs.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir situer les enjeux dans les différentes échelles du local au global

7.3.2 - Consommations alimentaires en transition

Enseignant: Pierre-Antoine Dessaux

	1	ée : M1	M1 Semestre: 7	Module : 3	Volume horaire 6h CM/2h	ΓD
--	---	---------	----------------	------------	-------------------------	----

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

En partant de l'analyse des comportements alimentaires contemporains et de leurs déterminants économiques, culturels et sociaux, on étudiera les principales hypothèses relatives à leur formation et à leurs dynamiques d'évolution dans la perspective des transitions à venir.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir analyser la transition dans les consommations alimentaires

7.3.3 - Santé publique et environnement

Enseignant: Gilles Tétart

Année : M1	Semestre : 7	Module : 3	Volume horaire 6h CM/2h TD

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

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».

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir analyser les enjeux en matière de santé publique et d'environnement

7.3.4 - Patrimoine naturel et biodiversité
Enseignants: à préciser

Année : M1	Semestre : 7	Module : 3	Volume horaire 12h CM
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier

Résumé:

Après une introduction générale à l'écologie, qui permettra aux étudiants d'acquérir des bases théoriques et pratiques sur la connaissance, la caractérisation, la préservation et la restauration du patrimoine naturel et la diversité des compétences requises pour mener à bien un programme de conservation du patrimoine naturel, le cours offrira une approche juridique qui situera le droit international de la biodiversité dans l'histoire de la notion de développement durable et montrera les enjeux internationaux et la portée de ce corpus juridique.

Modalités d'évaluation de ce cours : voir master Patrimoine

Objectif:

- ▶ être en mesure d'apprécier les enjeux de la préservation du patrimoine naturel face aux défis environnementaux
- ▶ connaître les fondamentaux théoriques et pratiques de la préservation et la restauration du patrimoine naturel

7.3.5 - Agriculture et transition agro-écologique
Enseignants: Laura Verdelli (4hCM + 2hTD) et Damien Thierry (4hCM + 2hTD)

	7411166.1411	Gerriestre . 7	Module:0	¥ 0.4	THE HOTAIRE ON ONLY THIS
i					1
	MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE: ET Dossier	
	MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier		

Résumé:

Année · M1

Les politiques agricoles productivistes ont conduit à une homogénéisation et un appauvrissement de la diversité des semences. Des évolutions récentes tendent à faire renaître les semences anciennes afin d'éviter la disparition du patrimoine alimentaire qui leur est associé. Du champ à la ville, comment la transition vers l'agroécologie et la transformation du paysage agricole peuvent-elles promouvoir une alimentation durable en limitant la disparition progressive de l'agriculture périurbaine, associée au développement florissant de l'agro-industrie, qui a rendu très coûteux, environnementalement et économiquement parlant, l'approvisionnement en nourriture des populations urbaines ?

Modalités d'évaluation de ce cours : exposé oral

Objectif: comprendre les enjeux croisés de l'alimentation et de l'agriculture en transition

7.3.6 - Innovation et tendances culinaires

Enseignants: Fabienne Labelle (3hCM + 1hTD) et Kilien Stengel (3hCM + 1hTD)

Année : M1	Semestre : 7	Module : 3	Volume horaire 6h CM/2h TD

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier	

Résumé:

L'alimentation et la cuisine, mises en perspectives, sont observées par les formes variables des modes de préparation, du repas et des formes de sociabilité. Si cuisiner permet de réunir et de partager, cuisiner est également synonyme de liberté d'agir, de créer et de penser. L'innovation est saisie par le droit de la propriété intellectuelle, qui couvre tant la reconnaissance du patrimoine alimentaire selon l'origine des produits que la protection des inventions de la propriété industrielle et des œuvres de l'esprit.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir évaluer les nouvelles tendances culinaires à l'aune de la transition

7.4 - L'alimentation en action

30hTD ECTS:6

7.4.1 - Produire un événement ou une communication

Enseignants: Kilien Stengel (1hTD), Pauline Réal (2hTD) et François Guignard (1hTD)

Année : M1	Semestre : 7	Module : 4	Volume horaire 4h TD
	Régime général : ET Do		

MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

Les étudiants seront associés à la préparation d'un événement ou rédigeront une communication scientifique ou produiront eux-mêmes un événement : participation active aux Rencontres François Rabelais, promotion de la collection Table des Hommes en collaboration avec les Presses Universitaires François Rabelais

Modalités d'évaluation de ce cours : rapport écrit

Objectif:

▶ savoir participer à l'organisation d'un événement ou présenter une recherche dans un événement

7.4.2 - Projet collectif					
Enseignants : Hervé Breton (4hTD) et Isabelle Hannequart (4hTD)					
Année : M1 Semestre : 7 Module : 4 Volume horaire 8h TD					

MCC 1ère Session : Régime général : CC	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

Le projet collectif de chaque promotion de master se déroulera sur les deux semestres de master 1 et se poursuivra au premier semestre de master 2, le groupe bénéficiera d'une large autonomie afin de concevoir et réaliser un livrable opérationnel à la fin du projet; le projet s'appuiera sur les connaissances acquises en master et sur la créativité du groupe, qui pourra donner une dimension artistique, littéraire ou muséographique à son projet. En 25-26, récits biographiques de professionnels de l'alimentation.

Modalités d'évaluation de ce cours : CC : participation orale + bilan collectif écrit de la première phase du projet

Objectif:

▶ savoir participer à un projet collectif du point de vue de la gouvernance et du contenu (définir le livrable à réaliser à la fin du projet de la promotion)

7.4.3 - Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution
Enseignants: Pierre-Antoine Dessaux (1h), Isabelle Hannequart (1hTD), Laura Verdelli (1hTD)

Année : M1	Année : M1 Semestre : 7 Module : 4		Volume horaire 6h TD
MCC 1ère Session : Régime général : QP			RSE:/
MCC 2ème Session : Régime général : /		RSE:/	

Résumé:

Les étudiants de master 1 et de master 2 conjointement participeront à des séances collectives de suivi de leur mémoire, par la restitution de leurs travaux de recherche, en présence d'une représentation de l'équipe pédagogique.

Modalités d'évaluation de ce cours : participation aux séances

Objectif:

▶ savoir communiquer sur sa recherche scientifique et échanger sur ses résultats et ceux du groupe (accompagnement collectif de la recherche individuelle)

7.4.4 - Enquête en Sciences sociales	
Enseignant: Pierre-Antoine Dessaux	

Année : M1	Semestre: 8	Module : 4	lle : 4 Volume horaire 12h TD	
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier		

Résumé:

Initiation aux techniques d'enquête en sciences sociales (observation, entretiens, archives): bibliographie de référence. Elaboration et réalisation d'une brève enquête par observation et éventuellement par entretien. Restitution et analyse. Application au programme de travail personnel en M1.

Modalités d'évaluation de ce cours : compte-rendu d'observation et élaboration d'un programme d'enquête pour le travail personnel de M1.

Objectif:

▶ savoir utiliser les outils de l'enquête en sciences sociales dans sa recherche de mémoire

7.5 - Pré-mémoire de faisabilité avec un volet pratique si stage court (4 à 8 semaines) ou Créa'campus
ECTS:6
Module 8.1 - Tronc Commun

11h CM/36h TD ECTS : 1	
8.1.1 - Journée d'études de l'UFR C	

Année : M1	e horaire 5h CM			
MCC 1ère Session : Régime général : QP				RSE:/
MCC 2ème Session : Régime général : /			RSF:/	

Résumé:

Les étudiants de tous parcours assistent à cette journée de l'UMR-CESR où les chercheurs et enseignants-chercheurs du laboratoire viennent présenter leurs travaux articulant humanités et humanités numériques. C'est l'occasion pour les étudiants de voir la recherche en train de se faire, de mesurer la richesse des sujets et des méthodes abordés dans les différents axes et programmes de cette Unité Mixte de recherche mais aussi de mieux comprendre dans quelle « maison CESR » ils évoluent.

Objectif:

- ▶ s'initier au monde professionnel de la recherche
- ▶ suivre une réflexion précise et exigeante sur l'articulation entre Humanités et numérique
- ▶ percevoir les enjeux contemporains des humanités numériques

Enseignants: Solveig Serre et Philippe Canquilhem

▶ connaître les orientations et la production scientifiques des laboratoires

8.1.2 - Module de professionnalisation : gestion de projet
Enseignant : à préciser

Année	: M1	Semestre : 8	Module : 1	Volu	me horaire 6h CM/6h TD
MCC 1ère Session : Régime général : CC					RSE : ET Dossier
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : CC			RSE : ET Dossier		

Résumé:

Orienté vers le monde professionnel, ce cours propose une initiation à la gestion de projet au travers de cas concrets et invite les étudiants issus de parcours différents à collaborer dans le cadre de travaux de groupe. Il permet notamment de prendre en main les outils communément utilisés pour gérer un projet.

Modalités d'évaluation de ce cours : Dossier

Objectif:

- ▶ acquérir une culture dans le domaine de la gestion de projet
- ▶ acquérir un savoir-faire minimum sur des étapes clés de cette discipline
- connaissance d'outils clés facilitant l'organisation, le suivi et le reporting

8.1.3 - Numérique. Données
Enseignante : Serena Crespi

Année : M1	Semestre : 8	Module : 1	Volu	me horaire 12h TD
MCC 1ère Session	: Régime général : QF		RSE:/	
MCC 2ème Session : Régime général : /				RSE:/

Résumé:

Ce TD constitue une introduction à la structuration des données et au modèle relationnel. Les principaux vocabulaires contrôlés et leur utilisation y sont présentés, dans un contexte patrimonial et culturel. Sont également abordés les principaux formats des données dans le contexte de la culture et du patrimoine, ainsi que les principes des *Linked Open Data*. On y présente enfin les protocoles IIIF et FAIR.

Objectif:

▶ s'initier aux données de la recherche et aux questions qui leur sont liées : pérennisation des données, données ouvertes, principes FAIR

8.1.4 - Anglais
Enseignants : Anna Matheson, Dino Meloni, Ileana Sasu

Année : M1 Semestre : 8 Module : 1 V		Volume horaire 18h TD	
MCC 1ère Session	: Régime général : CC	RSE : ET/Oral	
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : ET/Oral			RSE : ET/Oral

Résumé:

Ce cours vise à développer les compétences des étudiants en matière de communication orale afin qu'ils puissent être plus à l'aise et précis dans un environnement professionnel. Les enseignements sont organisés en groupes de niveau.

Modalités d'évaluation de ce cours :

1ère session

Régime classique : CC - 2 notes : une pour participation et une pour prestation orale

Régime RSE: POUR TOUS LES RSE, une seule note: prestation orale

Objectif:

- ► maîtriser le vocabulaire disciplinaire en anglais
- ▶ comprendre l'anglais à l'écrit et à l'oral dans un contexte scientifique et professionnel
- s'exprimer en anglais à l'écrit et à l'oral dans un contexte scientifique et professionnel

Module 8.2 - Méthodes, outils et institutions

32h CM/4h TD ECTS: 6

8.2.1 - Institutions et droit à l'alimentation

MCC 2ème Session: Régime général: ET Dossier

Enseignante: Isabelle Hannequart

Année : M1	Semestre: 8	Module:2	Volume horaire 8h CM/4h TD	
MCC 1ère Session : Régime général : CC				RSE : ET Dossier

RSE: ET Dossier

Volume horaire 12h CM

Résumé:

La gouvernance de l'alimentation est éclatée en de multiples acteurs et corpus juridiques dans les ordres international, européen, national et local ; le droit à l'alimentation peut être le fondement d'une meilleure cohésion juridique et institutionnelle.

Modalités d'évaluation de ce cours : CC : document écrit + exposé oral / ET : dossier d'analyse

Objectif:

► connaître et comprendre les outils juridiques institutionnels de la gouvernance de l'alimentation dans la perspective du droit à l'alimentation

8.2.2 - Patrimoine et numérique

Enseignant: à préciser

Année : M1	Semestre : 8	Module : 2	Volume horaire 12h CM
MCC 1ère Session : Ré	RSE : ET Dossier		
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier

Résumé: à préciser

8.2.3 - Droit de la propriété intellectuelle, artistique et numérique
Enseignant : à préciser

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Module : 2

Résumé: à préciser

Année : M1

Modalités d'évaluation de ce cours : Dossier

Semestre: 8

Objectif:

- ▶ maîtriser les notions fondamentales du droit de la propriété intellectuelle
- ▶ connaître les bases du Règlement Général sur la Protection des Données

Module 8.3 - L'alimentation comme patrimoine et matrimoine

44h CM /16h TD ECTS: 6

8.3.1 - Patrimoine et matrimoine alimentaires

Enseignantes: Isabelle Hannequart (6hCM) et Hélène Peters Zwingelstein (6hCM)

Année : M1	Semestre : 8	Module : 3	Volume horaire 12h CM
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier

Résumé:

Ce cours - à la recherche de la définition du patrimoine alimentaire, une notion qui s'enrichit de l'approche selon le genre - intégrera une réflexion sur les transmissions domestiques traditionnelles et leurs recréations contemporaines.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

savoir définir le patrimoine alimentaire à la lumière du genre

8.3.2 - L'alimentation comme patrimoine culturel

Enseignantes: Isabelle Hannequart (4hCM + 2hTD) et Laura Verdelli (4hCM + 2hTD)

Année : M1	Semestre : 8	Module : 3	Vo	lume horaire 8h CM/4h TD
MCC 1ère Session : F	RSE : ET Dossier			
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : ET Dossier				RSE : ET Dossier

Résumé:

L'alimentation peut être considérée comme une marchandise mais aussi comme un patrimoine culturel, matériel et immatériel. Ce cours analyse les différentes facettes de cette patrimonialisation, notamment selon le corpus juridique de l'Unesco.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

entre gastronomie et nouvelles technologies.

Objectif: comprendre les processus de reconnaissance de l'alimentation comme patrimoine culturel

8.3.3 - Les discours gastronomiques Enseignants: Loïc Bienassis (4hCM + 2hTD) et Claire Sicard (4hCM + 2hTD)

Année : M1	Semestre : 8	Module : 3	Vo	lume horaire 8h CM/4h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier				RSE : ET Dossier

MCC 2^{ème} Session : Régime général : ET Dossier

Résumé : Ce cours traite de l'émergence et des caractéristiques du discours gastronomique, des classements et listes de spécialités régionales, des critiques et controverses, et du lien

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ savoir décrypter les discours sur l'alimentation

8.3.4 - L'art de recevoir	
Enseignant: Kilien Stengel	

	Année : M1	Semestre : 8	Module : 3	Vo	lume horaire 8h CM/4h TD
	MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier				RSE : ET Dossier	

Résumé:

Le repas gastronomique des Français, l'hôtellerie restauration de luxe, le tourisme et les arts de la table, la culture de l'hospitalité. Ces sujets sont ici observés sous l'angle des mots et des gestes de l'accueil, comme des formulations et représentations de la qualité des prestations culinaires et hôtelières.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ développer une culture de l'art de recevoir

8.3.5 - Valoriser le patrimoine alimentaire

Enseignantes : Christine Ferrer-Klajman (4hCM + 2hTD) et Laura Verdelli (4hCM + 2hTD)

Année : M1	Semestre: 8	Module:3	Vo	lume horaire 8h CM/4h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	

Résumé:

La valorisation des patrimoines alimentaires sera analysée à travers la valorisation des savoir-faire, des produits, des terroirs et des paysages d'exception. Il s'agira de montrer son impact sur la structuration des filières ainsi que sur le développement territorial, en analysant tout particulièrement le rôle du tourisme.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ maîtriser les processus de valorisation patrimoniale de l'alimentation

Module 8.4 - L'alimentation en action					
26h TD ECTS:5					
8.4.1 - Produire un événement ou une communication					
Enseignants: Isabelle Hannequart (4hTD), Kilien Stengel (4hTD)					
Année : M1 Semestre : 8 Module : 4 Volume horaire 8h TD					

MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier	RSE : ET Dossier

Résumé:

Les étudiants seront associés à la préparation d'un événement ou rédigeront une communication scientifique ou produiront eux-mêmes un événement : coopération avec le Lycée Bayet

Modalités d'évaluation de ce cours : rapport écrit

Objectif:

▶ savoir participer à l'organisation d'un événement ou présenter une recherche dans un événement

8.4.2 - Projet collectif
Enseignants : Isabelle Hannequart, Lucie Mach et autres à préciser

Année : M1	Semestre : 8	Module : 4	Volume horaire 12h TD
MCC 1ère Session : Régime général : CC			RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier

Résumé:

Le projet collectif de chaque promotion de master se déroulera sur les deux semestres de master 1 et se poursuivra au premier semestre de master 2, le groupe bénéficiera d'une large autonomie afin de concevoir et réaliser un livrable opérationnel à la fin du projet ; le projet s'appuiera sur les connaissances acquises en master et sur la créativité du groupe, qui pourra donner une dimension artistique, littéraire ou muséographique à son projet. Suite du projet de M1.

 $\begin{tabular}{ll} \textbf{Modalit\'es d'\'evaluation de ce cours}: CC: participation orale + bilan collectif \'ecrit de la deuxième phase du projet \\ \end{tabular}$

Objectif:

▶ savoir participer à un projet collectif du point de vue de la gouvernance et du contenu (suite du projet de la promotion, construction du livrable)

8.4.3 - Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution
Enseignants: Isabelle Hannequart (1hTD) et autres à préciser

Année : M1	Semestre : 8	Module : 4	Volume horaire 6h TD
MCC 1ère Session : Régime général : QP			RSE:/
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : /		RSE:/	

Résumé:

Les étudiants de master 1 et de master 2 conjointement participeront à des séances collectives de suivi de leur mémoire, par la restitution de leurs travaux de recherche, en présence d'une représentation de l'équipe pédagogique.

Modalités d'évaluation de ce cours : participation aux séances

Objectif: ► savoir communiquer sur sa recherche scientifique et échanger sur ses résultats et ceux du groupe (suite de l'accompagnement collectif de la recherche individuelle)

8.5 - Mémoire de faisabilité avec un volet pratique si stage court (4 à 8 semaines) ou Créa'campus

ECTS: 12

Module 9.1 - Tronc Commun

22h CM/8h TD ECTS: 2

9.1.1 - Séminaire des laboratoires. Journée thématique

Enseignantes référentes : Pascale Charron - Claire Sicard

Année : M2	Semestre : 9	Module : 1	Volume horaire 6h CM
MCC 1ère Session : Régime général : QP			RSE:/
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : /		RSE:/	

Résumé:

Le séminaire des laboratoires réunit en une journée d'étude des enseignants-chercheurs des différents laboratoires impliqués dans les formations de l'UFR-CESR: l'UMR-CESR 7323, bien sûr, mais aussi CITERES, équipe Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT) et le LIFAT. Tous les étudiants de M1 et de M2 des cinq parcours de l'UFR-CESR assistent à cette journée. Un thème différent est mis au programme chaque année. Il permet aux spécialistes de la Renaissance, du Patrimoine, de l'Alimentation, de l'Archéologie et des Humanités numériques de dialoquer et de confronter la variété de leurs points de vue, richesse de la maison.

Objectif:

- ▶ développer une démarche pro-active et critique avant, pendant et après une manifestation scientifique
- ▶ suivre une réflexion précise et exigeante sur un thème abordé dans une perspective pluridisciplinaire
- ▶ suivre une démonstration en SHS dans un domaine connexe à son champ d'étude
- ▶ percevoir les enjeux contemporains de la recherche en SHS
- connaître les orientations et la production scientifiques des laboratoires

9.1.2 - Ethique et dé	eontologie de	la recherche
-----------------------	---------------	--------------

Enseignante: Elena Pierazzo

Année : M2	Semestre: 9	Module:1	Volume horaire 6h CM
MCC 1ère Session : Régime général : QP		RSE:/	
MCC 2 ^{ème} Session : Régime général : /			RSE:/

Résumé:

Cet enseignement vise à initier les masterants des cinq parcours de l'UFR-CESR aux principes déontologiques présidant à toute activité de recherche, indépendamment du domaine d'exercice. On interrogera ce que recouvre la notion d'honnêteté intellectuelle, comment elle s'exerce concrètement, en particulier dans un contexte où l'intelligence artificielle conduit à repenser avec la plus grande fermeté le positionnement éthique. On présentera aussi les principes de Science Ouverte, de Science participative, de plagiat numérique, de propriété intellectuelle et les licences

Creative Commons. On présentera aussi les enjeux liés au colonialisme culturel et d'égalité de

genre dans un contexte de médiation et valorisation de la culture et des patrimoines.

Objectif:

- savoir comment mener une recherche documentaire
- ► Principes de RGPD
- ▶ Principes de science ouverte

9.1.3 - Numérique. Community Management

Enseignants: Carlos Emiliano Gallardo Gonzalez et autre enseignant à définir

Année : M2	Semestre : 9	Module : 1	Vo	Volume horaire 4h CM/8h TD	
MCC 1ère Session	ı : Régime général : C	CC RSE : ET Dossier		RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : et Dossier		RSE: ET Dossier			

Résumé:

Ce cours présente les principaux outils de communication numérique pour la médiation et l'information: blog, newsletter, infographie, diaporamas. La question des réseaux sociaux (Linkedln; Instagram, TikTok...) et de leur utilisation dans un contexte professionnel et de médiation culturelle est également abordée. Il offre également une introduction à l'écriture web et pour le web ainsi qu'une présentation des principes d'éditorialisation web.

Modalités d'évaluation de ce cours : Dossier

Objectif:

▶ Maîtriser les outils numériques pour communiquer de façon professionnelle

9.1.4 - Module de professionnalisation : rencontres avec des professionnels	ı
Référentes : Sandra David et Gwenola Laveix	

Année : M2	Semestre : 9	Module : 1	Vo	olume horaire 6h CM	
MCC 1ère Session :	: Régime général : QF	0		RSE:/	
MCC 2ème Session : Régime général : /		RSE:/			

Résumé:

Dans le cadre d'une journée dédiée, les étudiants rencontrent des professionnels exerçant leur activité dans les domaines les plus fréquemment choisis à l'issue des différents parcours du CESR. Ce temps vise à aider les masterants dans leur réflexion sur leur orientation et la constitution du début de leur réseau professionnel.

Objectif:

- ▶ s'appuyer sur un retour d'expérience pour nourrir son propre projet professionnel
- comprendre les logiques de réseaux et de carrières
- ▶ constituer un début de carnet d'adresses professionnel

9.1.5 - Module de professionnalisation : élaborer son projet professionnel					
Année : M2 Semestre : 9 Module : 1 Volume horaire 6h CM					
MCC 1ère Session : Régime général : QP					

MCC 2ème Session : Régime général : /	RSE:/
---------------------------------------	-------

Résumé:

En autonomie, les étudiants consacrent 6h à l'élaboration de leur projet professionnel en s'appuyant sur les ressources mises à leur disposition à la MOIP.

Objectif:

- ▶ valoriser ses compétences et son parcours professionnels dans un contexte de recherche d'emploi
- ▶ être autonome dans sa recherche de documentation

Module 9.2 - L'alimentation dans ses filières

36h CM/12h TD ECTS: 10

9.2.1 - Produits durables et responsables

Enseignantes : Christine Ferrer-Klajman (4hCM + 2hTD) et Isabelle Hannequart (4hCM + 2hTD)

Année : M2	Semestre : 9	Module : 2	Volume horaire 8h CM/4h TD	
MCC 1ère Sessio	n : Régime général : E	ET Dossier RSE : ET Dossier		ossier
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET D	ossier	

Résumé:

À partir de différentes études de cas, comme la production fromagère ou la pêche durable, le cours vise à comprendre les difficultés et les moyens techniques, normatifs, institutionnels ou encore économiques de la mise en place de filières d'approvisionnement durable. Un produit particulier sera approfondi en droit de l'Union européenne afin de cerner toutes les expressions juridiques de la durabilité et de la responsabilité.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ maîtriser des connaissances économiques et juridiques sur la durabilité et la responsabilité des filières et produits agro-alimentaires

9.2.2 - Boissons, vignes et vins en Val de Loire
Enseignants : Mathilde Collin (6h CM) et Samuel Leturcq (6h CM)

Année : M2	Semestre : 9	Module : 2	Volume horaire 12h CM	
MCC 1ère Session	: Régime général : ET	T Dossier RSE		RSE : ET Dossier
MCC 2ème Session : Régime général : FT Dossier			RSF : FT Dossier	

Résumé:

L'histoire de la viticulture de la Loire moyenne sera replacée dans le contexte français et complétée par le fonctionnement et les enjeux de la réglementation illustrés par des exemples locaux ; d'autres boissons s'inscrivant dans le patrimoine local pourront aussi être étudiées.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ comprendre le rôle dynamisant de ce secteur au sein du Val de Loire sous un prisme patrimonial et juridique

9.2.3 - Œnologie et oenotourisme
Enseignantes : Mathilde Collin (4hCM + 2hTD) et Christine Ferrer-Klajman (4hCM + 2hTD)

Annee : M2	Semestre:9	Module : 2	Volume horaire 8h CM/4h TD	
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier		
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier		

Résumé:

Les produits de la viticulture, qu'il s'agisse de vins ou de spiritueux, constituent un patrimoine très riche. Ce cours analysera les processus actuels de la production vitivinicole, les enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la puissante filière viti-vinicole française, et l'exploitation culturelle du patrimoine et de l'imaginaire de la vigne et du vin.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ comprendre le fonctionnement des entreprises viticoles tant au niveau de l'élaboration des vins que de leur diversification dans le tourisme dans une perspective économique et territoriale

9.2.4 - Viande et produits animaux
Enseignants : Elisabeth Duval et collègues de l'INRAE

ı	Année : M2	Semestre : 9	Module : 2	Vo	lume horaire 8h CM/4h TD
ĺ	MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE: ET Dossier	
ĺ	MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	

Résumé:

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, ce cours analyse comment sont classés les produits animaux et évaluées les qualités sanitaires ou encore gustatives de différents aliments du quotidien.

Modalités d'évaluation de ce cours : dossier d'analyse

Objectif:

▶ connaître la filière viande dans toutes ses dimensions depuis la sélection génétique des animaux jusqu'à la consommation de viande

Module 9.3 - L'alimentation en action

34h TD ECTS: 10

9.3.1 - Produire un événement ou une communication

Enseignante: Ana Maria Proserpio (Coïmbra)

Année : M2	Semestre : 9	Module : 3	Vo	olume horaire 4h TD	
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier		
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier		RSE : ET Dossier			

Résumé:

Les étudiants seront associés à la préparation d'un événement ou rédigeront une communication scientifique ou produiront eux-mêmes un événement : en 25-26, participation culinaire à la Journée du CESR du 17 novembre 25, événement en l'honneur du 500ème anniversaire de la mort de la reine Léonor de Viseu.

Modalités d'évaluation de ce cours : rapport collectif écrit

Objectif:

▶ savoir participer à l'organisation d'un événement ou présenter une recherche dans un événement

9.3.2 - Projet collec	9.3.2 - Projet collectif					
Enseignant : Justine Pierrard et ses collègues de la MANGE (Reims)						
Année : M2 Semestre : 9 Module : 3 Volume horaire 12h TD						
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : CC RSE : ET Dossier						
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier RSE : ET Dossier						

Résumé:

Le projet collectif de chaque promotion de master se déroulera sur les deux semestres de master 1 et se poursuivra au premier semestre de master 2, le groupe bénéficiera d'une large autonomie afin de concevoir et réaliser un livrable opérationnel à la fin du projet ; le projet s'appuiera sur les connaissances acquises en master et sur la créativité du groupe, qui pourra donner une dimension artistique, littéraire ou muséographique à son projet. En 25-26 fin du projet commencé en M1.

Modalités d'évaluation de ce cours : CC : participation orale + bilan collectif écrit du projet

Objectif:

▶ savoir participer à un projet collectif du point de vue de la gouvernance et du contenu et contribuer à la création du livrable (suite et fin du projet de la promotion)

9.3.3 - Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution
Enseignants: Pierre-Antoine Dessaux (1h), Isabelle Hannequart (1hTD), Laura Verdelli (1hTD)

Année : M2	Semestre : 9	Module : 3	Vo	lume horaire 6h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : QP			RSE:/	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE:/	

Résumé:

Les étudiants de master 1 et de master 2 conjointement participeront à des séances collectives de suivi de leur mémoire, par la restitution de leurs travaux de recherche, en présence d'une représentation de l'équipe pédagogique.

Modalités d'évaluation de ce cours : participation aux séances

Objectif:

▶ savoir communiquer sur sa recherche scientifique et échanger sur ses résultats et ceux du groupe (suite de l'accompagnement collectif de la recherche individuelle)

9.3.4 - Outils et stratégies de la communication (y compris réseaux sociaux)	

Enseignants: voir HN

Année : M2	Semestre : 9	Module:3	Volume horaire 12h	TD
MCC 1ère Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossi	er
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossi	er

9.4 - Pré-mémoire de recherche

ECTS:8

Module 10.1 - 2 Ateliers au choix (au choix 2 ateliers/9)

36h TD ECTS: 8

Résumé:

En ce dernier semestre de la formation, les étudiants de tous parcours sont invités à choisir deux des dix ateliers qui leur sont proposés chaque année et qui visent à faire partager à de petits groupes mêlant les différentes formations du CESR ainsi que du département d'Histoire de l'art un travail de recherche en cours dans le domaine de la Renaissance, du Patrimoine, de l'Alimentation, de l'Archéologie, des Humanités numériques ou de l'Histoire de l'art. Par-delà la variété des sujets abordés, tous ces ateliers ont en commun de proposer de faire pour comprendre.

10.2 L'alimentation en action

6h TD ECTS: 7

10.2.1 - Produire un événement ou une communication

Année : M2	Semestre : 10	Module: 2	Vo	lume horaire - Oh
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	
MCC 2ème Session : Régime général : ET Dossier			RSE : ET Dossier	

Résumé:

Les étudiants seront associés à la préparation d'un événement comme les Rencontres François Rabelais ou rédigeront une communication scientifique ou produiront eux-mêmes un événement

Modalités d'évaluation de ce cours : rapport écrit

Objectif:

▶ savoir participer à l'organisation d'un événement ou présenter une recherche dans un événement (phase de bilan)

10.2.2 - Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution

Enseignants : Isabelle Hannequart (1hTD) et autres à préciser

Année : M2	Semestre : 10	Module: 2	Vo	olume horaire 6h TD
MCC 1 ^{ère} Session : Régime général : QP			RSE:/	
MCC 2ème Session	: Régime général : /			RSE:/

Résumé:

Les étudiants de master 1 et de master 2 conjointement participeront à des séances collectives de suivi de leur mémoire, par la restitution de leurs travaux de recherche, en présence d'une représentation de l'équipe pédagogique.

Modalités d'évaluation de ce cours : participation aux séances

Objectif:

▶ savoir communiquer sur sa recherche scientifique et échanger sur ses résultats et ceux du groupe (suite de l'accompagnement collectif de la recherche individuelle)

10.3 Mémoire de recherche ou mémoire de stage long (3 à 6 mois)

ECTS : 15

Le mémoire de recherche

Règlement des études et des examens de l'université de Tours :

La soutenance du mémoire doit avoir lieu en présentiel, dans les locaux de l'université. Cette obligation peut être levée à titre exceptionnel sur autorisation préalable du Directeur de la Composante.

M1: Le mémoire de recherche

Le sujet de mémoire et la direction du mémoire sont arrêtés après la rentrée de septembre en fonction du projet du candidat et des échanges avec l'équipe pédagogique. Le sujet présenté dans le dossier de candidature ne préjuge pas du choix final du sujet de mémoire. Le mémoire consiste à s'exercer à la recherche et à l'écriture scientifiques, en élaborant une problématique, en réalisant un état de l'art, en testant des hypothèses sur un cas particulier. Il comprend entre 50 et 70 pages et fait l'objet d'une soutenance. A mi-parcours, il fait l'objet d'une évaluation sous forme de pré-mémoire. Peut s'ajouter à titre facultatif un volet pratique par un stage court (4 à 8 semaines) ou par la participation à Créa'campus.

M2 : Le mémoire de recherche ou le mémoire de stage

- ▶ Le mémoire de M2 peut prendre deux formes différentes, sous la direction du même enseignant-chercheur qu'en master 1.
- ▶ Soit le mémoire est l'aboutissement du travail de faisabilité réalisé en M1. Ce mémoire de recherche comprend entre 70 et 100 pages et fait l'objet d'une soutenance. A mi-parcours, il fait l'objet d'une évaluation sous forme de pré-mémoire de recherche.
- ▶ Soit le mémoire s'accompagne d'un stage long de 3 à 6 mois. L'étudiant effectue un stage, de préférence en lien avec son sujet de mémoire de faisabilité. Si ce lien n'est pas assuré, il reprend un point de ce mémoire afin de le développer et en faire un exposé de recherche en complément de son expérience de stage au sein du mémoire qui comprend entre 70 et 100 pages et fait l'objet d'une soutenance. À mi-parcours, ce mémoire fait l'objet d'une évaluation sous forme de prémémoire de recherche exposant le projet de stage.

Le redoublement

▶ Le redoublement en master n'est pas de droit, il est accordé sur décision du jury. La décision de refus est dûment motivée et notifiée à l'étudiant. En amont de la décision du jury et au plus tard quinze jours avant la réunion de celui-ci, l'étudiant peut transmettre tout élément de nature à justifier la demande de redoublement.

Le plagiat

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. »

Procédure:

« 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 plagiats 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 plagiats 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 :

- 1. Convocation de l'étudiant par l'enseignant responsable et attribution automatique de la note O au devoir litigieux.
- 2. Convocation de l'étudiant par le directeur de composante, attribution de la note o au contrôle continu.
- 3. 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.

La bibliothèque du CESR

▶ 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 XIVe siècle au début du XVIIe siècle.

Le fonds documentaire de la bibliothèque est composé d'environ 60 000 documents. Il comprend :

- Un important fonds d'ouvrages couvrant l'ensemble des disciplines (52 000 volumes),
- Plus de 190 titres de périodiques dont 50 titres vivants,
- Un fonds d'imprimés anciens datant du XVe au XVIIIe siècle (3 400 ouvrages),
- Une section spécialisée en musicologie (7 500 volumes) comprenant 1 800 partitions.

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).

Conditions de prêt : Nombre de documents empruntables : 20. Durée de prêt : 21 jours dans l'ensemble des bibliothèques de l'université de Tours. Prolongation : 2 x 14 jours

Autres services:

- 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)

Règlement intérieur de la bibliothèque : https://cesr.univ-tours.fr/centre-detudes-superieures-de-la-renaissance/presentation-1

Contacts: 02 47 36 77 73.

Responsable de la bibliothèque : Magali Lugnot : magali.lugnot@univ-tours.fr

Agnès Journet : agnes.journet@univ-tours.fr / Emmanuel Cornu : emmanuel.cornu@univ-tours.fr

Horaires d'ouverture de la bibliothèque : du lundi au jeudi : 9h–18h30 / vendredi : 9h–17h

La bibliothèque de l'IEHCA

- La bibliothèque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation est un centre de documentation unique en Europe.
- ▶ Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la première bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

Le fonds documentaire : La bibliothèque dispose d'un fonds multilingue et pluridisciplinaire de plus de 10 000 ouvrages, 79 titres de revues spécialisées, des thèses, inventaires, sources...

À la suite de dons, la bibliothèque possède des fonds spécifiques sur le fromage, les produits laitiers, le vin, mais aussi une collection de cartes de restaurants étoilés. Elle dispose également de quatre fonds d'archives accessibles à tous les chercheurs sur rendez-vous.

Vous pouvez consulter le catalogue sur : http://sso.scd.univ-tours.fr/

Horaires d'ouverture de la bibliothèque :

du lundi au jeudi : 9h-12h et 14h-18h / vendredi : 9h-12h

RSE et étudiants en situation de handicap

Le Régime Spécial d'Etudes (RSE)

- ▶ Le régime spécial d'études (RSE) permet à un étudiant sous certaines conditions de pouvoir bénéficier d'aménagement d'emploi du temps et du choix de son mode de contrôle des connaissances : contrôle continu ou contrôle continu et terminal.
- L'étudiant en RSE peut choisir de bénéficier d'une partie du dispositif, ou de son ensemble.
- L'étudiant doit faire sa demande pour chaque semestre, directement en ligne. Elle sera automatiquement envoyée au Service Scolarité de sa composante.

Semestre 1 : avant le 30 septembre 2025 Semestre 2 : avant le 31 janvier 2026

Attention: Le RSE ne peut concerner le stage, mémoire, projet tuteuré ni les travaux pratiques. Il est important de vous rapprocher de la scolarité et de votre responsable de parcours afin de pouvoir avoir un suivi individualisé et d'aménager votre année universitaire.

Page dédiée du site de l'université de Tours :

https://www.univ-tours.fr/formations/formations-2/regime-special-detudes-rse

Accueil et accompagnement des étudiants en situation de handicap

- L'étudiant doit prendre contact le Service de Santé Étudiants (SSE) de l'Université pour viser son statut et évaluer ses besoins. Il peut ainsi bénéficier de dispositions particulières : accompagnement humain, aide technique, majoration du temps de composition, secrétariat d'examen, reproduction des sujets selon des modalités adaptées au handicap, utilisation de matériel spécifique.
- ▶ Une visite médicale au SSE constitue un passage indispensable afin de bénéficier d'aménagement d'examen et/ou de cours.
- ▶ Les étudiants qui souhaitent obtenir des aménagements spécifiques dans le cadre de leurs études doivent se rapprocher du SSE.

Attention : Il est important de vous rapprocher de votre responsable de parcours afin de pouvoir avoir un suivi individualisé et d'aménager votre année universitaire.

Page dédiée du site de l'université de Tours :

https://www.univ-tours.fr/campus/sante/etudiants-en-situation-de-handicap

Service de Santé Étudiants (SSE)

60, Rue du Plat d'Étain - Tours / Tél : 02 47 60 90 39 / Mail : sse@univ-tours.fr

Référente administrative handicap : Gwenola Laveix Référent enseignant handicap : Fosca Mariani Zini

Les associations étudiantes

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
 - Tutorat avec les étudiants de master
 - Atelier d'initiation aux « Compétences professionnelles de la recherche » avec les étudiants de master 2
 - Participation aux Rendez-vous de l'histoire de Blois
 - Journée d'étude annuelle (Rencontres doctorales pluridisciplinaires de l'ADCESR)
 - Séminaires

Contact: asso.doctorants.cesr@gmail.com Présidente: Fanny Fréminé Garcia Actualités: https://adcesr.hypotheses.org

Site: https://cesr.univ-tours.fr/association-des-doctorants-du-cesr-adcesr

L'association des Étudiants en Patrimoines (ADEEP)

- L'Association Des Étudiants En Patrimoines (ADEEP) réunit depuis 2019 des étudiant.e.s de l'UFR CESR pour des visites en rapport avec les patrimoines et des moments de veille informationnelle sur les domaines étudiés dans les différentes formations.
- L'association est ouverte à tous les étudiant.e.s, et propose de faciliter l'intégration dans chaque formation ainsi que les échanges entre ces dernières par de nombreuses activités qui prennent place dès le mois de septembre :
 - Visites de Tours
 - Veille et entraide méthodologique autour de moments conviviaux
 - Calendrier des diverses manifestations scientifiques
 - Parrainage M1-M2



Contact : adeeptours@gmail.com **Présidente :** Margot Scorza

Site: https://cesr.univ-tours.fr/centre-detudes-superieures-de-la-renaissance/association-des-etudiants-en-patrimoines-adeep

La Mission Égalité de l'Université de Tours

▶ La Mission Égalité de l'Université de Tours travaille à mettre en œuvre et à faire respecter les principes d'égalité, de parité et de mixité dans l'établissement et à lutter contre toutes formes de discrimination, de violence et de harcèlement, afin de permettre à chacune et chacun de pouvoir étudier en toute sérénité.

Cellules d'écoute de l'université de Tours

▶ Victimes ou témoins, ne restez pas seul·es: l'Université s'engage à vos côtés contre toutes formes de violences sexistes et sexuelles, harcèlement, cyberharcèlement, discriminations, conflits. Des cellules d'écoute dédiées, au fonctionnement collégial, composées de personnels, de professionnels et d'étudiant·es formé·es à ces thématiques peuvent vous soutenir et vous accompagner dans vos démarches.

Pourquoi saisir les cellules?

- Pour être prise en charge en tant que victime et orienté.e vers les services compétents
- Pour que l'Université puisse prendre des mesures de protection des victimes et/ou des mesures disciplinaires contre les auteurs ou autrices de violence.

Distributeurs de protections périodiques gratuites sur les sites d'études

▶ Au CESR : Coté RAPIN, toilette du RDC accessible aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations : univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/mission-egalite/precarite-menstruelle-des-distributeurs-de-protections-periodiques-gratuites-a-luniversite-de-tours

Identité de genre et prénom d'usage

L'Université reconnait aux étudiant.es transgenres qui le souhaitent, le droit d'utiliser leur prénom d'usage pour un certain nombre de documents et procédures propres à l'établissement. Rendez-vous ici : univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/mission-egalite/lidentite-de-genre

Assesseurs VSS, discriminations et handicap

► Ce sont des personnels présent · es dans les composantes, à votre disposition pour toute question en lien avec l'égalité. Les contacter: univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/mission-egalite/les-correspondantes-et-correspondants-egalite

Contacter la Mission Égalité : 02 47 36 81 65 / mission.egalite@univ-tours.fr **Site internet :** univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/mission-egalite

Contacter les Cellules d'écoute

Cellule d'écoute, d'accompagnement et de veille **contre les VSS** : vss@univ-tours.fr
Cellule d'écoute, d'accompagnement et de veille **contre les discriminations**et les harcèlements : stop-discri.etu@univ-tours.fr

Site internet : https://www.univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/mission-egalite/stop-aux-violences

Assesseur VSS, discriminations et handicap au CESR

Fosca Mariani: fosca.mariani@univ-tours.fr

Adresses utiles

Maison de l'orientation et de l'insertion professionnelle (MOIP)

Université de Tours : 60, rue du Plat d'Étain, 37020 Tours Cedex 1 **Tél :** 02 47 36 81 70 / **Site Internet :** http://www.univ-tours.fr/moip

Service de Santé Étudiants (SSE)

60, rue du Plat d'Étain, 37020 Tours Cedex 1, Bâtiment H **Tél:** 02 47 60 90 39 / **Mail:** sse@univ-tours.fr / **Site Internet:** https://sante.univ-tours.fr/

Service Universitaire des Activités Physiques et Sportives (SUAPS)

14 avenue Monge, 37200 Tours

Tél: 02 47 36 70 24 / **Mail:** suaps@univ-tours.fr / **Site internet:** https://www.univ-tours.fr/campus/accueil-sport-1/accueil-sport

Facebook: SUAPS - Sport Université Tours / Instagram: sport.univtours

Service culturel - Passeport culturel étudiant

3, rue des Tanneurs, 37041 Tours cedex 1, Bureau 109 A (Hall de la passerelle), 1er étage, site des Tanneurs

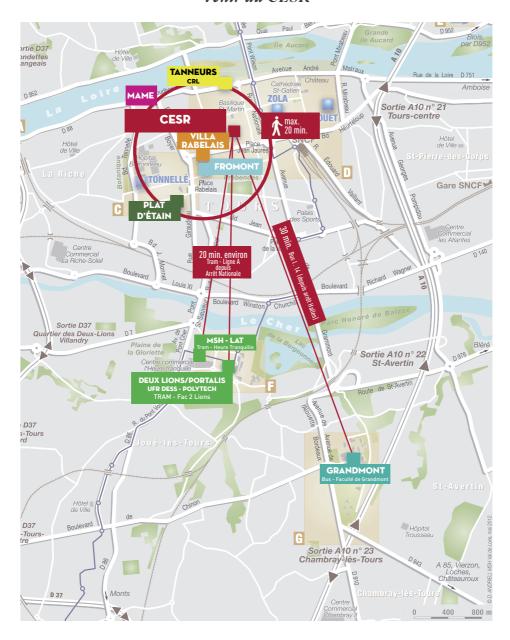
Tél: 02 47 36 64 15 / Mail: culture@univ-tours.fr / Site Internet: https://culture.univ-tours.fr/

Billetterie: https://ticketfac.univ-tours.fr/

CROUS de Tours

18 Allée Ferdinand de Lesseps, 37000 Tours **Tél :** 02 47 60 90 39 / **Mail :** accueil-clous@crous-orleans-tours.fr

Venir au CESR



Plan d'accès au CESR et aux autres sites de l'université :

https://cesr.univ-tours.fr/centre-detudes-superieures-de-la-renaissance/plan-dacces-2

ORGANISATION

Directrice de la faculté du CESR – Concetta Pennuto

Directrice adjointe de la faculté du CESR - Chiara Lastraioli

Responsables faculté du CESR

Responsable administrative

Responsable de la scolarité

Responsable de la bibliothèque

Responsable des relations

Laura Verdelli

Responsables des doctorants

Responsables de Masters

Renaissance

Métiers de l'archéologie et archéomatique

cultures et transitions

Métiers du patrimoine et ingénierie culturelle

Humanités numériques



















