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 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 du 23 avril au 15 mai 2018. 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 C1 en français.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

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

Responsable du parcours - Pierre-Antoine Dessaux

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.

> 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 media gastronomie, tourisme, lifestyle
- Consultant

5 - Corps enseignant

Les principaux intervenants dans le master sont actuellement :

- **Isabelle BIANQUIS**, professeur d'anthropologie
- **Thibaut BOULAY**, maitre de conférences en histoire grecque
- **Christophe BRESSAC**, maitre de conférences habilité en biologie
- **Pierre-Antoine DESSAUX**, maitre de conférences en histoire contemporaine
- **Christine FERRER-KLAJMAN**, maitre de conférences en économie
- **Marc de FERRIERE LE VAYER**, professeur d'histoire contemporaine
- **Isabelle HANNEQUART**, professeur de droit
- **Marie-Pierre HORARD-HERBIN**, maitre de conférences en archéologie, archéo-zoologue
- **Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale
- **Samuel LETURCQ**, maitre de conférences en histoire médiévale
- **Florent QUELLIER**, maitre de conférences habilité en histoire moderne
- **Gilles TETART**, maitre de conférences en sociologie
- **Laura VERDELLI**, maitre de conférences en aménagement et urbanisme
- **Jean-Pierre WILLIOT**, professeur d'histoire contemporaine

6 - Détail de la formation

Master 1 – Semestre 1

TRONC COMMUN **MENTIONS HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE & HUMANITES NUMERIQUES**	**16 h**
Introduction générale à la formation : recherche, patrimoines et numérique	**16h**
TRONC COMMUN **MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE**	**42 h**
Méthodologie de la recherche et outils numériques	**24h**
Langue vivante : anglais (2 groupes de niveau)	**18h**
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	**6h**
Atelier analyse et enquêtes en sciences sociales ou XML ou Bases de données relationnelles	**12h**
MODULE 1 **DYNAMIQUES ET TRANSFORMATIONS DES SYSTEMES ET CULTURES ALIMENTAIRES (HISTOIRE, LONGUE DUREE)**	**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. Ce module est évalué par un essai historique d'une vingtaine de pages et de travaux propres à chaque cours.	5 enseignements 8h CM et 4h TD **chacun**

1.1. Production alimentaire du néolithique à nos jours **1.2. Approvisionnements et sécurité alimentaire** **1.3. Préparer, cuisiner, conserver** **1.4. Rituels et interdits, normes et pratique** **1.5. Sciences, savoirs et pratiques**	
MODULE 2 **L'ALIMENTATION COMME PATRIMOINE**	**48h**
Ce module explore les différentes dimensions patrimoniales de l'alimentation. **2.1. Anthropologie de l'alimentation** **2.2. Métiers, techniques et savoir-faire** **2.3. Les discours gastronomiques, de Platine aux blogs culinaires.** **2.4. L'art de recevoir**	4 enseignements 8h CM et 4h TD **chacun**

Master 1 – Semestre 2

TRONC COMMUN **MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE**	
Présentation de travaux étudiants, Méthodologie de la recherche et gestion de projet, Culture numérique et outils informatiques : HTML et introduction au CMS	**28h**
Langue vivante	**18h**
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	**6h**
Atelier *design thinking*	**8h**

Atelier partenaire	**24h**
Stage court ou Édition numérique texte (Indesign) ou Traitement numérique image (Photoshop) ou UE hors UFR ou hors parcours	**20h**
MODULE 3 **ENJEUX CONTEMPORAINS**	**60h**
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. Le module sera évalué à partir d'un essai d'une vingtaine de pages et de travaux propres à chaque cours. **3.1. Quelle alimentation pour demain ?** **3.2. Sociologie des consommations et des consommateurs/trices** **3.3. Diététique, santé publiques, environnement : construire les normes** **3.4. L'industrialisation de l'alimentation** **3.5. Patrimonialisation et valorisation**	5 enseignements 8h CM et 4 h TD chacun

MODULE 4 **PROJET VALORISATION, MÉDIATION, ÉDUCATION**	**48h**
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. Les sujets pourront être liés aux évènements 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. Il pourra s'agir de contribuer à l'organisation d'un évènement, 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. Les supports numériques seront privilégiés.	
4.1. Informer, communiquer, transmettre : concevoir un projet	12h
4.2. Enseignement spécifique : accompagnement de projet	12h
4.3. Développement de projet	24h
MEMOIRE DE FAISAIBILITE	

Master 2 – Semestre 3

TRONC COMMUN **MENTION HISTOIRE CIVILISATION PATRIMOINE**	
Méthodologie de la recherche et gestion de projet ; Culture numérique et outils informatiques : Introduction au XML ; Culture numérique et outils informatiques : vocabulaires pro XML : TEI, EAD, FRBR, ontologies	**24h**
Langue vivante	**18h**
MODULE DE RENFORCEMENT	
Séminaire de recherche	**6h**
XML et métadonnées	**12h**
Gestion de projet numérique	**12h**
OU Enseignement au choix	**12h**
MODULE 5 **ÉTUDES APPROFONDIES : FILIERES, PRODUITS, ENJEUX**	**60 h**
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.	3 enseignements de 10 h CM et 10 h TD

5.1 : Vignes et vin **5.2 : Viande et produits animaux** **5.3 : Gastronomie durable**	
MODULE 6 **DEVELOPPEMENT D'UN PROJET DE PRODUIT OU DE SERVICE**	**48h**
Le module 6 est un module de pré-professionnalisation 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.	
6.1. Améliorer, Inventer, innover	12h
6.2 Cours spécifique d'accompagnement du projet	12h
6.3 Atelier de développement de projet	24h

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 UE 15 : Spécialisation 30 ECTS		
CHOIX 1 Formation à Tours et mémoire de recherche	Deux ateliers alimentation	**36h**
	Deux ateliers autres parcours	**36h**
	Séminaire	**6h**
	Mémoire de recherche	
CHOIX 2 Parcours étranger et mémoire de recherche	Parcours étranger	**78h**
	Mémoire de recherche	
CHOIX 3 Stage long (3 mois minimum) et mémoire de stage	Stage	
	Mémoire de stage comprenant un exposé de recherche	
MODULE DE PROFESSIONNALISATION PRESENTATION DE TRAVAUX DES ETUDIANTS		**10h** **4h**