



MASTER HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION

MEHCA

SESSION 2013-2014

iehcA

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



Principes de fonctionnement

- Inscription autonome dans le cadre de la formation initiale aménagée par une convention Université de Tours-CERPET.
- Constitution du volume horaire selon l'alignement 1 ECTS = 4 h CM ou 6 h TD
- Acquisition des 60 ECTS (240 h)
 - 132 heures d'enseignement locaux en 24 vendredis
 - 108 heures sous forme de VAE, présence colloques, et remise mémoire
- Validation d'Acquis d'Expérience possible sur entretien et Curriculum vitæ IPROF
- Pour toute demande de prise en charge de ses frais de déplacement : contacter son inspecteur et son rectorat de rattachement.
- Limitation des déplacements des enseignants (1 journée par semaine : Vendredi) afin d'alléger l'organisation des emplois du temps des établissements du secondaire. Mais participation annuelle à des colloques ou séminaires :
 - Rencontres François Rabelais, séminaire alimentation, colloques...
- Remise du diplôme : les M2, validés en juin, reçoivent à Tours leur attestation de réussite lors des Rencontres François Rabelais de novembre.

Les Unités d'Enseignements

- Premier semestre

- UE 71 méthodologie appliquée (enseignement local 1.1) : méthodologies de l'histoire ancienne, médiévale, contemporaine et économie moderne. Les étudiants découvrent les principales sources de l'histoire de l'alimentation, les documents textuels, sonores et iconographiques. Les méthodes d'analyse de ces types de documents sont exposées. Une revue de l'historiographie par période et un apprentissage des recherches bibliographiques sont présentés.
- UE 72 séminaire de méthode (enseignement local 1.1) : Rencontres Rabelais et séminaire . Les étudiants disposent d'un séminaire pour s'initier aux techniques de l'enquête orale et de l'analyse des moyens audiovisuels. Les séminaires sont élaborés en concertation avec des professionnels des industries agroalimentaires qui interviennent dans le séminaire sous forme de récit d'acteurs de filières de l'alimentation.
- UE 73 Anthropologie et sociologie (enseignement local 1.2) : Anthropologie de l'alimentation et Sociologie de l'alimentation. L'enseignement permet d'introduire l'analyse et les formes d'enquête des deux sciences. Panorama bibliographique. Enseignement de terrains.
- UE 74 Histoire contemporaine de l'alimentation (enseignement de mobilité 1.1) : Produire et manger à l'époque contemporaine. Les cours proposent une revue des grands secteurs alimentaires en centrant l'étude sur les filières productives et les activités de transformation des produits alimentaires, en rapport avec les recherches les plus récentes de l'historiographie.
- UE 76 Cultures européennes de l'alimentation (enseignements de mobilité 1.3) : Cultures alimentaires en Belgique, Cultures alimentaires en Espagne, Cultures alimentaires en Italie. Les enseignements sont dispensés par des enseignants des trois universités partenaires dans lesquels chacun aborde les spécificités des identités culinaires nationales à partir des problématiques de recherche de chacun des enseignants ou par des enseignants proposant un cours général sur les cultures alimentaires internationales.

Les Unités d'Enseignements

- Deuxième semestre
- UE 105 Histoire générale de l'alimentation* (enseignement local 3.1) : Histoire ancienne, Histoire médiévale, Histoire moderne, Histoire contemporaine. Les enseignements couvrent à partir du thème des espaces alimentaires les modalités de consommation en France en Orient et en Europe, de l'Antiquité à nos jours. Les sujets permettent ainsi de travailler sur les lieux des repas domestiques, les formes plurielles de la restauration hors foyer, les itinéraires complexes de l'approvisionnement alimentaire urbain.
- UE 106 Archéologie de l'alimentation * (enseignement local 3.2) : Archéozoologie. Une approche diachronique (de la fin de la Préhistoire au Moyen-âge) illustrée de multiples exemples permettra de s'interroger sur les apports et les limites de la documentation archéologique. Que ce soit pour l'alimentation, carnée, végétale ou minérale (le sel), on abordera ainsi les thèmes de l'acquisition, la transformation et de la consommation dans leurs dimensions techniques, sociales, économiques ou symboliques. Une présentation de la réalisation de l'exposition « Pourquoi j'ai mangé mon chien » illustrera les relations homme/animal au cours du temps.
- Mémoire : 150 pages de texte + les annexes
1800 signes environ par page, soit environ 270 000 signes

Répartition des volumes horaires (CM) dispensés à Tours

UE	Nombre d'heures de cours
Semestre 1	
71	16 (4x4)
72	30 hors CM (Rencontres Rabelais+ séminaire)/
73	24 (12x2)
74	24
76	8
Semestre 2	
105	12+12+12+24
106	30 hors CM (séminaires, colloques)

Calendrier

- 21 Janvier 2013 : Diffusion et communication auprès des lycées
- 9 Mars 2013: Limite d'envoi des dossiers de candidatures (en pdf)
- Entre le 11 et le 16 mars 2013: Examen des dossiers
- Fin mars 2013 : Entretiens de candidatures
- Avril 2013: Réponse par courrier faisant suite à la candidature
- Juin 2013: Dossier d'inscription administrative
- Septembre 2013 : Rentrée

COMITE PEDAGOGIQUE

M. Jean-Claude BILLIET, IGEN d'économie et gestion, jean-claude.billiet@education.gouv.fr, Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technologique, 110 rue de Grenelle 75357 PARIS 07, 01 55 55 30 03

Mme Nicole Pellegrin, IA-IPR, nicole.pellegrin@education.gouv.fr, Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technologique, 110 rue de Grenelle 75357 PARIS 07, 01 55 55 04 71

M. Marc de FERRIERE, Professeur des Universités, UFR d'Arts et Sciences Humaines, marc.deferriere@univ-tours.fr, 3, Rue des Tanneurs bureau 232 37041 TOURS CEDEX 1,

M. Jean-Pierre WILLIOT, Professeur des Universités, UFR d'Arts et Sciences Humaines, jean-pierre.williot@univ-tours.fr, 3, Rue des Tanneurs bureau 232 37041 TOURS CEDEX 1, 02 47 36 66 26

M. Pierre-Antoine DESSAUX, Maître de conférences, UFR d'Arts et Sciences Humaines, dessaux@univ-tours.fr, 3, Rue des Tanneurs bureau 232 37041 TOURS CEDEX 1, 02 47 36 66 26

M. Kilien STENGEL, Enseignant hôtellerie restauration, Université François Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, 16 rue Briçonnet 37000 Tours, 02 47 05 00 44, kilien.stengel@univ-tours.fr

Inscriptions : Scolarité

Secrétariat du Master Histoire et Culture de l'alimentation :

Pascale PAYET (chargée des étudiants de cursus classique) téléphone :
02.47.36.64.21. pascale.payet@univ-tours.fr

et

Mylène BUTEAU (chargée du public Cerpet) téléphone : 02 47 36 64 06
mylene.buteau@univ-tours.fr

Adresse : Université François-Rabelais 3, Rue des Tanneurs BP 4103 37041 TOURS CEDEX 1

E-mail général: scolash@univ-tours.fr Tél. : 02 47 36 65 35 Fax : 02 47 36 65 61

Structure(s) de rattachement : [UFR d'Arts et Sciences Humaines](#)