

L'Université François-Rabelais de Tours,
Le Centre d'Études et de Recherches sur les Partenariats avec les
Entreprises et les Professions (CERPEP)
et
L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)
proposent à la **rentrée 2015**

le MASTER « HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION »
destiné aux FORMATEURS ET ENSEIGNANTS

DANS LE CADRE DU MASTER « SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES » (Bac+5)

Cette spécialité, pluridisciplinaire et européenne, permet aux formateurs, de toutes disciplines, issus de toutes les académies, de se familiariser avec l'Histoire de l'alimentation et de l'industrie hôtelière et agroalimentaire, la Géographie de l'alimentation, l'Économie, la Sociologie de l'alimentation et l'Anthropologie de l'alimentation.

L'objectif de cette spécialité est d'approcher les champs d'investigation innovants qui sont apparus dans un domaine en fort renouvellement, celui de l'histoire et des cultures de l'alimentation :

- diffusion des approches testées par les historiens (histoire ancienne, médiévale, contemporaine) ;
- approches de l'histoire des sciences et des techniques (reconstitution des gestes et des opérations culinaires, etc.) ;
- découverte des terrains explorés par les spécialistes des représentations et des productions culturelles (iconographie par exemple) ;
- problématiques de l'économie et des sciences politiques (constitution progressive, liée à la genèse de l'État moderne, de nouveaux rituels de la table et du service ; la constitution de « cuisines nationales », etc.) ;
- définitions des notions de sociabilité de la table, de « modes de vie alimentaires », etc.

Durant cette période de formation, les cours seront assurés par des enseignants des universités de Tours, Barcelone et Bologne.

Cette spécialité couvrira l'ensemble des périodes historiques : elle est donc ouverte aux enseignants désireux de développer une perspective historique et culturelle de leurs champs d'enseignement.

Le volume horaire global des enseignements est de :

240 heures pour l'année (dont 120h de cours effectifs dispensés le VENDREDI uniquement) à raison de 60 heures par semestre, les cours étant dispensés de fin septembre à fin mars, en dehors des périodes de congé scolaire.

Cette formation peut également être envisagée sur deux années, si le candidat le souhaite. Cette adaptation sera observée en fonction du niveau suffisant pour intégrer cette formation qui pourra être validé en Validation d'Acquis d'Expérience sur entretien et curriculum vitæ.

Les enseignements comprennent :

- une approche anthropologique et sociologique ;*
- une culture historique de l'alimentation centrée sur les périodes de l'Antiquité, du Moyen-âge, de l'époque moderne et contemporaine ;*
- une analyse des méthodes documentaires relatives aux cultures alimentaires étrangères ;*
- une présentation des enjeux de l'économie moderne et du rapport entre construction de l'État et conséquences alimentaires ;*
- une revue des acquis de la géographie de l'alimentation.*

Les cours sont dispensés par des professeurs d'université ou des maîtres de conférences spécialisés dans le champ des cultures alimentaires et l'appui documentaire est très largement adossé aux ressources européennes de l'IEHCA.

Le diplôme Master européen (Bac+5), qui donne l'opportunité de se tourner ensuite vers une thèse de doctorat, est acquis à l'issue du succès aux examens proposés pour chaque enseignement (notes de synthèse, rapports, dissertation, analyse de corpus, etc.) et par la soutenance d'un mémoire de recherche sur une thématique des cultures alimentaires choisie en concertation avec un directeur de recherche de l'équipe enseignante.

Calendrier

Mi Janvier 2015 : Diffusion et communication auprès des lycées

15 Mars 2015 Limite d'envoi des dossiers de candidatures (en pdf)

Entre le 15 et le 22 mars 2015 : Examen des dossiers

Lundi 23 mars 2015 : Entretiens de candidatures

Avril 2015 : Réponse par courrier faisant suite à la candidature

Juin 2015 : Dossier d'inscription administrative

Septembre 2015 : Rentrée universitaire

Les Unités d'Enseignements

UE 71 méthodologie appliquée : 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 : 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 : 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 : 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 : 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.

UE 105 Histoire générale de l'alimentation : 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 : 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 environ + annexes

1800 signes environ par page, soit environ 270 000 signes

Comité pédagogique :

-Mme. **Véronique BLANC**, IPR économie et gestion, responsable adjointe du Centre d'Études et de Recherches sur les Partenariats avec les Entreprises et les Professions, 33 rue de la Fédération 75015 Paris, 01 55 55 30 03 veronique.blanc@education.gouv.fr

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

- M. **Kilien STENGEL**, enseignant, Université François Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), 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 : 02.47.36.64.21. pascale.payet@univ-tours.fr

et

Mylène BUTEAU : 02 47 36 64 06 mylene.buteau@univ-tours.fr

Adresse : Université François-Rabelais 3, Rue des Tanneurs BP 4103 37041 TOURS Cedex1

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

