

MASTER Histoire et cultures de l'alimentation

Présentation

Nature

Formation diplômante

Type de diplôme :

Master Professionnel

Niveau de diplôme :

Bac + 5

Site(s) géographique(s) :

Tours

Durée des études :

2 années universitaires

Accessible en :

Formation initiale

Formation continue

Le master d'histoire et des cultures de l'alimentation propose une formation pluridisciplinaire, au cœur du pôle alimentation de l'Université, qui permet d'acquérir une connaissance détaillée des enjeux sociétaux de l'Alimentation et une pratique confirmée des méthodologies des Sciences humaines et sociales appliquées aux cultures alimentaires, de l'Antiquité au Temps présent. Les étudiants peuvent y aborder des champs d'investigation nouveaux de la recherche européenne.

→ Objectifs de la 2^{ème} année de Master

Les enseignements comme les sujets de recherche portent aussi bien sur les denrées et les goûts, que sur la consommation et les aliments, sur l'industrialisation et les échanges que sur les modèles et manières de table, ou encore sur les élaborations gastronomiques. L'enseignement théorique dispensé dans cette spécialité couvre tous les champs de la recherche la plus récente en histoire et cultures de l'alimentation, de l'antiquité à l'époque la plus contemporaine. Les étudiants apprennent ainsi à maîtriser les derniers états de la question à la fois par les cours assurés par les meilleurs spécialistes européens et par la lecture d'une abondante bibliographie.

L'enseignement méthodologique permet d'acquérir les bases de la recherche en histoire ainsi que les particularités de la recherche dans ce domaine spécifique : recherche bibliographique, constitution d'un corpus, maîtrise des divers outils de recherche documentaire. Le mémoire, rédigé sur les deux années du master sous la direction d'un directeur de recherche permet la mise en œuvre pratique de ces savoirs à travers le traitement d'un sujet de recherche problématisé et la rédaction d'un document conforme aux règles scientifiques de la recherche en histoire.

L'histoire de l'alimentation, domaine dynamique et récent, s'appuie sur l'interdisciplinarité (histoire, archéologie, archéozoologie, géographie, anthropologie, sociologie, économie).

Objectifs professionnels : emplois de chargés de recherche ou de documentation auprès des professionnels des industries agroalimentaires, du tourisme gastronomique et des médias ; organisation d'événements culturels dans le domaine de l'alimentation.

Contenu ou liste des thématiques et matières enseignées (2500 caractères, espaces compris):

Le master se divise en quatre semestres permettant d'alterner des enseignements locaux et des enseignements à l'étranger, dits « en mobilité ». Durant les phases de mobilité, les étudiants des quatre universités se retrouvent sur le même pôle.

→ **Public visé - conditions d'accès**

Bonne maîtrise de la langue française, curiosité intellectuelle, esprit critique, aptitude au travail autonome et à la mémorisation, goût pour la lecture, aptitude au travail en groupe.

→ **Organisation générale des études**

Premier semestre : enseignements à Tours

1-locaux : méthodologie des sources de l'histoire de l'alimentation ; cours d'anthropologie et de sociologie de l'alimentation ; séminaire de formation à la pratique des archives orales ; informatique du traitement des données sérielles.

2-de mobilité : enseignements d'histoire contemporaine de l'alimentation et d'archéozoologie ; enseignements sur les cultures européennes de l'alimentation réalisés par les collègues des universités étrangères; travail de recherche sur la documentation contemporaine de l'alimentation dans le cadre d'un enseignement Alimentation et Médias.

Deuxième semestre : enseignements à Barcelone (janvier-février-mars) et Bologne (avril-mai-juin)

Les enseignements sont ceux dispensés sur place par les enseignants locaux

Trasformare : Cucina e gastronomia tra Medioevo ed Eta moderna

Trasformare : Cucina e gastronomia nell'Eta contemporanea

Les identités alimentaires en Europe

Alimentazione e arti visive

Storia del paysage agrario

Fuentes y metodologia de la Historia de alimentacion

Geografia della produzione alimentare et antropologia de la

Tiempos y ritmos de la alimentacion Archeologia de la alimentacion

Troisième semestre : enseignement à Bruxelles –VUB et ULB- (octobre-novembre-décembre)

Les enseignements sont ceux dispensés sur place par les enseignants locaux

Food and society in classical antiquity

Food traditions and innovations

European cultures and mentalities in historical and comparative perspectives

Histoire et culture de l'alimentation

Séminaire global

Quatrième semestre : enseignements et stages à Tours

1-enseignements locaux : durant le mois de janvier, les étudiants suivent une série de cours sur l'histoire de l'alimentation aux différentes époques et un enseignement complémentaire de la première année en archéozoologie et archéologie de l'alimentation.

2-les étudiants qui n'ont pas fait de stage auparavant peuvent opter pour la pratique d'un stage dans une institution professionnelle en rapport avec les questions alimentaires ; ou consacrer leur second semestre à la recherche. Du choix dépend l'attribution d'un master à finalité professionnelle ou recherche. C'est la seule différenciation du cursus.

→ **Poursuite d'études**

→ **Débouchés professionnels**

→ **Renseignements**

Nom: Jean-Pierre Williot

Statut : Professeur des Universités PR2

Coordonnées : Département d'Histoire

Section CNU : 22e

