

Nourritures terrestres

Cours de 2^{ème} année au semestre 2, cours en français

Cours magistral, bloc B, cours électif, second semestre, lundi 16h-18h

24 heures, 2 ECTS

Benoît Lengaigne

Maître de conférences en sciences économiques

benoit.lengaigne@sciencespo-lille.eu

Résumé du cours – Objectif

L'alimentation est notre première médecine d'après Hippocrate. Elle est aussi un secteur économique, une source d'innovation, une production d'un environnement, une exploitation de la Terre. Dans un registre plus culturel, la cuisine est un patrimoine et un art ; la dégustation est un rite ou une procédure. L'alimentation nourrit le corps et l'esprit, prépare l'avenir en essayant de sauvegarder le futur. L'objectif de ce cours est de présenter quelques enjeux culturels, environnementaux et internationaux autour de l'alimentation, de rappeler que boire et manger sont les actes quotidiens qui rythment nos vies, qu'ils sont au cœur des questions que se posent les sciences humaines et sociales et qu'ils sont associés à des métiers qui pourraient devenir les vôtres dans quelques années.

Evaluation

Contrôle final écrit sans document, trois heures pendant la période d'examen

Menu en 12 séances (servi avec sa bibliographie)

Séance 1. Le repas gastronomique des Français, patrimoine immatériel de l'UNESCO

-Csergo Julia, 2016, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'UNESCO : histoire et enjeux*, Paris, Menu Fretin

Séance 2. « Les produits laitiers sont nos amis pour la vie »

-Bouabal Camille, 2019, « L'art de ne pas gouverner les conduites. Étude de la conception des campagnes de prévention en nutrition », *Revue française de sociologie*, 3, vol.60, p.457-481

Séance 3. Gastrodiplomatie, diplomatie culinaire et « conflict cuisine »

-Chapple-Sokol Sam, 2014, « War and Peas : Conflict Resolution as Citizen Diplomacy », *Public Diplomacy Magazine*, Issue 11, Winter, p. 38-43

-Raúl Matta, 2019, « Gastro-diplomatie: un *soft power* (pas si *soft*) » *Journal for Communication Studies*, vol. 12, n° 1(23), p. 99-120

-Stéfanini Laurent (dir.) 2016, *A la table des diplomates, l'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)*, Editions de l'Iconoclaste, Folio, 2019

Séance 4. L'aide alimentaire en France

-Denhez Frédéric ; Jenni Alexis, 2021, *Ensemble pour mieux se nourrir. Enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire*, collection domaine du possible, Actes Sud

Prix Mange Livre 2021 <https://mangelille.com/prix-mange-livre/>

-Le Crom Jean-Pierre ; Retière Jean-Noël, 2018, *Une solidarité en miettes. Socio-histoire de l'aide alimentaire des années 1930 à nos jours*, Presses universitaires de Rennes

Séance 5. L'aile ou la cuisine ?

-Collas Thomas, 2017, « L'émergence des pâtisseries de restaurant. Sociologie d'une segmentation professionnelle », *Sociologie du travail*, vol 59, n° 2, avril-juin

-Rambourg Patrick, 2010, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Perrin, Paris

-Zancarano François, 2018, « Typologie de signatures esthétiques dans l'art culinaire français et ses liens avec le tourisme », *Anthropology of Food*, vol.13, p.1-23

-Zidi Claude, 1976, *L'aile ou la cuisine ?*, Christian Fechner production (film)

Séance 6. La Food Tech en six secteurs

Description de cette activité économique sur la base des analyses d'un cabinet spécialisé DigitalFoodLab.

<https://www.digitalfoodlab.com/>

Séance 7. Délivrés mais pas libérés ?

-Daugareilh Isabelle, 2020, « The legal status of platform workers in France », *Comparative Labor Law Journal and Policy*, n°2, p. 104-120

Séance 8. Top Cheffes

-Frédiani Vérane, 2016, *A la recherche de femmes chefs*, (documentaire)

-Frédiani Vérane ; Payany Estérelle, 2019, *Cheffes, 500 femmes qui font la différence dans les cuisines de France*, Editions Nourriturfu, Paris

-*Bouffons*, Emilie Laystary, « Cauchemars sexistes en cuisine », épisode 101, 9 septembre 2020

<https://podcasts.apple.com/fr/podcast/101-cauchemars-sexistes-en-cuisine/id1324604234?i=1000490549838>

-*Bouffons*, Emilie Laystary, « Contre le sexisme et le harcèlement en cuisine », épisode 147, 28 juillet 2021

<https://podcasts-francais.fr/podcast/bouffons/-147-contre-le-sexisme-et-le-harcèlement-en-cuisin>

Séance 9. Vignerones et sommelières

Goeyvaerts Sandrine, 2019, *Vignerones, 100 femmes qui font la différence dans les vignes de France* (préface de Pascaline Lepeltier), Editions Nourriturfu, Paris

Goeyvaerts Sandrine, 2021, *Manifeste du vin inclusif*, Editions Nourriturfu, Paris

Olivesi Stéphane, 2015, « Le sommelier, un médiateur, un artisan du goût », *Politiques de communication*, n°2, p. 83-134

Pineau Christelle, 2015, « Vins à vendre, femmes « objets » de convoitise » in Marie-Laure Déroff et al., *Boire : une affaire de sexe et d'âge*, Presses de l'EHESS, p. 95 à 104

Séance 10. La corne de vache et le microscope

-Le Gruiec Yoann ; Meyer Tina, 2019, *Punkovino. 10 dissidents du vin naturel*, Arte (série)

-Nossiter Jonathan, 2014, *Résistance naturelle* (documentaire)

-Pineau Christelle, 2019, *La corne de vache et le microscope : le vin « nature » entre sciences croyances et radicalités*, La Découverte, Paris

-Sauvard Bruno, 2018, *Wine Calling : le vin se lève* (documentaire)

Séance 11. Les raisins de la misère ?

-Chauvin Pierre-Marie, 2010, *Le marché des réputations. Une sociologie du monde des vins de Bordeaux*, Editions Féret, 2010, Bordeaux

-Delaporte Ixchel, 2018, *Les raisins de la misère. Une enquête sur la face cachée des châteaux bordelais*, Editions du Rouergue

Séance 12. Qu'est-ce que boire ?

-Caribassa François, 2017, *Qu'est-ce que boire ?*, Menu Fretin, Paris

Dégustation d'un vin avec fiche de dégustation