



Approches culturelles de l'alimentation



Niveau d'étude
BAC +4



Composante
UFR Langues et
Communication



Volume horaire
18h

En bref

- > Ouvert aux étudiants en échange: Non
- > Effectif: 24

Présentation

Description

Cet intitulé recouvre l'ensemble des conférences et des rencontres organisées en étroite collaboration avec des chercheurs et des professionnels, le but étant de donner une expertise approfondie aux étudiants des tendances, des enjeux et des innovations des secteurs de l'agroalimentaire et de la gastronomie. Ces modules pourront prendre la forme de retours d'expériences, d'ateliers, de conférences ou encore de sorties sur le terrain.

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	18h
----	-----------------	-----

Contrôle des connaissances

Contrôle des connaissances et de l'assiduité, selon la durée de chaque intervention.

Syllabus

Module#1#: La référence au terroir comme norme de qualité des vins (4h)

Enseignant#:#Jean-Pierre Garcia#|#Jean-Pierre.Garcia@u-bourgogne.fr



Descriptif : il s'agit, dans un exposé, de donner les principales étapes de la construction sociale et normative de la référence au terroir comme critère de qualité des vins, en particulier en Bourgogne et en regard des autres modalités dans les grandes régions viticoles#: Bordeaux, Champagne. Seront traités#:

- #La référence récente au terroir dans son acception naturaliste#;
- #Les fondements historiques de cette norme de qualité en Bourgogne qui émerge au cours de l'histoire en même temps que celles du Bordelais, de Champagne et la «#grande#» cuisine#;
- #Sa valeur en termes patrimoniaux (climats du vignoble de Bourgogne).

Une série de documents à analyser permettra aux étudiants d'ouvrir la discussion sur ces thèmes.

Modules 2 : Tendances alimentaires (4h)

Enseignante#:Clémentine Hugol-Gential#|#clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr

Descriptif : Cet enseignement se propose d'analyser les diverses tendances alimentaires véhiculées par les différents discours auxquels sont confrontés les consommateurs. Nous analyserons notamment la tension qui réside entre le discours hédonique et le discours santé. Par ailleurs, nous aborderons les différentes crises traversées par l'agroalimentaire qui ont entraîné un climat de défiance obligeant les industries à développer de nouvelles tendances à destination de leurs consommateurs telles que la responsabilité, la reliance, la tradition, la personnalisation.

Module 3: Histoire du vin (2h)

Enseignant#:Olivier Jacquet#|#chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr

Descriptif : Un grand vin aujourd'hui ressemble-t-il à un grand vin d'il y a 150 ans ? Quels vins appréciaient les gens du Moyen-âge ? Aimons-nous les mêmes vins que ceux bus par nos arrière-grands-parents ? Bref : le goût du vin possède-t-il une histoire ? Ces deux heures d'enseignement auront pour objectif de répondre à nombres de questions qui concernent le goût du vin et ses mutations au cours des âges. Or, le goût est un objet social qui change donc au cours de l'histoire. Si le cours reviendra nécessairement, dans un premier temps, sur les transformations techniques qui engendrent ces changements de goût, il s'intéressera aussi, en fonction des époques, aux évolutions des discours de prescription du vin et des acteurs qui définissent et promeuvent la qualité. Enfin, il s'agira d'expliquer comment notre façon normée d'apprécier les vins aujourd'hui, en particulier autour de la perception des arômes, s'inscrit dans l'histoire récente du XXe siècle, moment où une rénovation totale de la manière de déguster a révolutionné notre approche contemporaine des goûts du vin.

Module 4#: L'exportation –#Le cas de Veuve Ambal (5h)

Intervenant#:Christian de Brisis#|#christian.de.brisis@veuve-ambal.com

Descriptif : L'objectif de ce cours est de sensibiliser les étudiants à l'export.

Des sujets concrets seront abordés#:

- Le Fonctionnement d'un département export
- Les qualités à avoir pour une fonction de responsable export
- Comment trouver de nouveaux clients
- L'importance du vin
- Les différentes vinifications des effervescents



- Les atouts du crémant de Bourgogne
 - L'adaptation aux différents marchés
- Le cours sera suivi d'une visite du site de production de Veuve Ambal.

Module 5#: Les enjeux de l'œnotourisme (3h)

Intervenante#:Pauline Dumont#|#dumontpauline21@gmail.com

Descriptif : Cette conférence aura pour objectif de donner aux étudiants de LEACA un panorama des enjeux de l'œnotourisme en France et à l'étranger. Seront abordés les points suivants#: définitions et historique de l'œnotourisme, ses enjeux, la digitalisation du secteur, la conception d'une offre, les métiers de l'œnotourisme et les compétences clés et enfin une ouverture sur le tourisme agroalimentaire sera proposée.

Compétences visées

Micro-compétence visée :

Identifier les tendances, les pratiques innovantes et les théories associées aux cultures alimentaires.

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CCI (contrôle continu intégral)	CC : Ecrit et/ou Oral			1		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon