

1. PRÉSENTATION

Nous sommes toutes et tous des mangeurs ; toutefois, par-delà cet acte élémentaire, mais vital, que constitue l'alimentation, elle est un phénomène social total¹, porteur d'« une série d'enjeux massifs »², nécessitant une approche pluri voire transdisciplinaire. La question alimentaire est en effet indissociable des questions politiques, culturelles, technologiques, scientifiques, économiques, sanitaires, juridiques, écologiques ou biologiques. Les sociétés industrialisées semblent l'avoir oublié, tant l'acte alimentaire oscille entre banalité et divertissement ; toutefois « de la domestication des plantes et des animaux à l'émergence des premières villes, des grandes migrations humaines à la fondation des Empires, des Grandes Découvertes à la constitution de ces mythiques 'routes des épices', de la révolution des transports à la mondialisation contemporaine, l'alimentation est tout à la fois objet et révélateur des tensions et des rapports de force qui ont participé à façonner l'histoire de l'humanité »³.

La gastronomie (entendue au sens large de « connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit »⁴ et non restreint à « l'art de faire bonne chère »⁵) est un espace de transmission de normes collectives, de valeurs, d'expression des identités et de différenciation sociale⁶ et participe de la régulation sociale ; c'est un espace de pratiques et de symboliques, un espace de complexité tout à la fois biophysique et psycho-socio-culturelle⁷. En effet, « Si l'homme est omnivore, il n'est pas un omnivore comme les autres : il est doté d'une réflexivité qui fait qu'il ne peut incorporer que des aliments socialement et culturellement identifiés »⁸. L'alimentation participe d'une « véritable mise en ordre du monde »⁹. Elle est objet des politiques publiques et des stratégies industrielles, façonnant nos choix, notre santé et, *in fine*, notre socialisation. Elle s'inscrit dans le temps court des modes et des nouveaux procédés de fabrication, mais aussi dans le temps long des « découvertes » et de la colonisation.

Cette formation de 5^e année propose d'adopter une approche systémique de l'alimentation, étudiant « l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités,

¹ En tant qu'il exprime « à la fois et d'un coup toutes sortes d'institutions : religieuses, juridiques et morales – et celles-ci politiques et familiales en même temps ; économiques – et celles-ci supposent des formes particulières de la production et de la consommation, ou plutôt de la prestation et de la distribution ; sans compter les phénomènes esthétiques auxquels aboutissent ces faits et les phénomènes morphologiques que manifestent ces institutions » (M. Mauss, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », in M. Mauss, *Sociologie et anthropologie*, Quadrige, PUF, 12^e éd., 2010 (1950), p. 147.

² F. Girard, E. Lambert (dir.), *Droit et systèmes alimentaires sains et durables*, UGA Éditions, 2025, p. 8.

³ P. Raffard, *Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie*, Le Cavalier bleu, 2025, pp. 11-12.

⁴ J.A Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Gabriel de Gonet, 1848 [1825], p. 27.

⁵ Dictionnaire de l'Académie française, 9^e édition.

⁶ T. de Saint Pol, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales », *L'Année sociologique*, 2017-1, n° 67, p. 11.

⁷ E. Morin, *La tête bien faite. Repenser la réforme, réformer la pensée*, Seuil, 1999, p. 40.

⁸ J.-P. Poulain, C. Fischler, « Le statut bio-culturel du mangeur », in C. Esnouf, J. Fioramonti, B. Laurieux (dir.), *L'alimentation à découvert*, CNRS éditions, 2015, p. 21.

⁹ *Id.*, p. 22.

notamment sur les plans socio-économique et environnemental »¹⁰. Pluridisciplinaire, elle prend appui sur le socle de connaissances et de compétences en sciences humaines et sociales propre aux Sciences Po et aux spécificités de Sciences Po Lyon, grande École d'affaires publiques. Outre la perspective théorique, elle se caractérise par l'alternance (contrat d'apprentissage) et l'expérience de terrain.

2. NOUVEAUX BESOINS EN COMPÉTENCES

Des nouveaux métiers de l'accompagnement de projets pour la transformation des systèmes alimentaires apparaissent.

Ainsi, dans les collectivités territoriales notamment, chargées de la mise en œuvre des politiques nationales de transition vers une alimentation durable, émergent des demandes de postes de coordination ou d'accompagnement dans la mise en œuvre des Projets/Plans alimentaires territoriaux (en milieu urbain ou rural), de mise en place de projets de structuration des filières alimentaires, de conseil en restauration collective durable ou de stratégie d'éducation à l'alimentation.

Les organismes privés – associations, cabinets de conseil... – développent également des activités dans ces domaines, que ce soit à destination de grands groupes ou de collectivités publiques, dans le domaine de la Responsabilité sociétale des organisations par exemple.

3. POSITIONNEMENT DANS L'OFFRE DE FORMATION EXISTANTE

L'offre de formation publique, à l'échelle du site Lyon Saint-Etienne, se concentre principalement sur les liens entre alimentation, nutrition et santé (Licence professionnelle Métiers de la santé – nutrition, alimentation ou BUT Diététique et nutrition de l'Université Lyon 1), entre sciences de l'ingénieur et alimentation (M2 Génie alimentaire, Université Lyon 1) ou entre sciences vétérinaires, alimentation et risques sanitaires (parcours Politiques de l'alimentation et gestion des risques sanitaires du Master de Science politique de Lyon 2, cogéré par Sciences Po Lyon et VétAgro Sup). La spécialité de 5^e année proposée s'inscrit donc en complémentarité et non en concurrence de l'existant.

Au niveau national, deux formations, principalement, se rapprochent de celle proposée par Sciences Po Lyon :

- La majeure « Boire, Manger, Vivre » portée par Sciences Po Lille, accessible exclusivement à partir de la 4^e année,
- Le parcours « Sciences sociales appliquées à l'alimentation » du Master Sciences sociales de l'Université Toulouse Jean Jaurès (Institut supérieur du Tourisme, de l'hôtellerie et de l'Alimentation), non proposé en apprentissage.

Par ailleurs, au sein même de la formation à Sciences Po Lyon, cette spécialité s'inscrit en continuité de partenariats ou activités existants, tels les cours-projets de la Public Factory (à destination des étudiantes et étudiants de 4^e année du secteur Affaires publiques) qui, régulièrement, mobilisent des équipes sur des enjeux liés à l'alimentation.

Ce faisant, la spécialité se démarque en proposant de former des professionnelles et professionnels en capacité d'accompagner les transitions alimentaires, dans une perspective critique et prospective. Plus précisément, il s'agit de donner les clefs du savoir pour comprendre les multiples enjeux politiques, sociaux, économiques et environnementaux liés à l'alimentation, et des méthodologies et outils en matière de conception et de pilotage des politiques publiques et des projets. La formation vise également à transmettre des savoir-faire et savoir-être pour mobiliser et

¹⁰ Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables*, FAO, 2014, p. 35.

coordonner des configurations d'acteurs afin d'apporter des solutions innovantes en termes de transition alimentaire.