

**MAQUETTE DES ENSEIGNEMENTS <sup>1</sup>**

*Année universitaire 2027 - 2028*

***Penser l'alimentation en société et les transitions alimentaires***

Spécialité de 5<sup>e</sup> année du diplôme de Sciences Po Lyon

**ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN DE 5<sup>e</sup> ANNÉE : 3 H en présentiel**  
***Parcours diplôme uniquement***

<b>UE TRONC COMMUN PLURIDISCIPLINAIRE</b>	<b>3 heures en présentiel</b>	<b>15 ECTS</b>
Cours fondamental <i>Droit et Société</i>	3h en présentiel + travail en autonomie	3
Civilisation et Langue vivante	Travail en autonomie (note de synthèse et soutenance orale)	2
Mémoire Ou Exposé de la recherche		7
Grand oral		3
Sport (facultatif)		

**ENSEIGNEMENTS SPÉCIALITÉ PASTA : 410 H en présentiel**

<b>UE APPROCHES CROISÉES DE L'ALIMENTATION</b>	76h	5 Ects
<ul style="list-style-type: none"> <li>Perspectives historiques <ul style="list-style-type: none"> <li>History of dietary practices, vegetarianism and veganism</li> <li>Histoire de l'agriculture et de la domestication</li> <li>A Social History of Famines</li> </ul> </li> <li>Regards sociologiques et anthropologiques sur l'alimentation <ul style="list-style-type: none"> <li>Sociologie de l'alimentation</li> <li>Anthropologie de l'alimentation</li> </ul> </li> <li>Géopolitique de l'alimentation</li> <li>Art et alimentation</li> <li>Alimentation, neuroscience et psychologie</li> </ul>	Évaluation : Épreuves écrites / dossiers / oraux	5 Ects
<b>UE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET POLITIQUES PUBLIQUES</b>	80h	5 Ects
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadre juridique <ul style="list-style-type: none"> <li>Droit fondamental à une alimentation saine et durable</li> <li>Droit de l'alimentation</li> <li>Droit des animaux, droit du vivant</li> <li>Protection du patrimoine culinaire matériel et immatériel</li> </ul> </li> <li>Usages politiques et diplomatiques de la gastronomie</li> <li>Rôle des institutions européennes et internationales</li> <li>Introduction à l'évaluation des politiques publiques de l'alimentation</li> </ul>	Évaluation : Épreuves écrites / dossiers / oraux	5 Ects

<sup>1</sup> La liste détaillée des enseignements de la spécialité est susceptible d'évolutions mineures.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nourrir en période de crise humanitaire</li> </ul>		
<b>UE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE : ENJEUX ÉCONOMIQUES ET INDUSTRIELS</b>	50h	3 Ects
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'agro-industrie : actions, méthodes et discours</li> <li>• Marché mondial de l'alimentation (régulation des marchés, contrôle du commerce mondial, financiarisation de l'alimentation...)</li> <li>• Nouvelles technologies alimentaires (la food tech et ses critiques)</li> </ul>	Évaluation : Épreuves écrites / dossiers / oraux	
<b>UE ACCOMPAGNER DES TRANSITIONS ALIMENTAIRES DURABLES</b>	100h	7 Ects
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lutter contre la précarité alimentaire <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faim et malnutrition à l'échelle nationale, régionale, globale</li> <li>• Statut socio-économique et alimentation</li> <li>• Sécurité sociale de l'alimentation</li> </ul> </li> <li>• Genre et alimentation (Inégalités en cuisine, VSS dans le monde de la gastronomie, Rôles et répartition des tâches domestiques...)</li> <li>• Penser et construire une démocratie alimentaire</li> <li>• Enjeux politiques et éthiques d'une alimentation responsable et durable <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilité sociétale des organisations et alimentation</li> <li>• Analyse de l'impact environnemental de l'alimentation</li> <li>• Territorialisation des systèmes alimentaires (circuits courts, résilience alimentaire des territoires, agriculture vivrière, agroécologie, tiers-lieux nourriciers, projet alimentaires territoriaux...)</li> <li>• Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire</li> </ul> </li> <li>• Law and Policy for Agrobiodiversity</li> <li>• Politique des transitions alimentaires</li> <li>• Alimentation et éducation</li> <li>• L'alimentation dans les lieux de privation de liberté</li> <li>• Ateliers Rencontre des acteurs (Chambre d'agriculture, Tiers-lieux alimentaires, Épiceries locales, Cuisines collectives...)</li> </ul>	Évaluation : dossiers sur projets / oraux	
<b>UE DESIGNER ET METTRE EN ŒUVRE UN PROJET</b>	70h	5 Ects
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail de terrain auprès d'acteurs locaux et/ou associatifs</li> </ul>	Évaluation : dossier collectif et journée d'étude de restitution	
<b>UE EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE</b>	24h	20 Ects
Alternance en entreprise et Rapport de l'expérience professionnelle		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ateliers <i>Retour d'expérience &amp; Accompagnement des parcours de formation</i></li> </ul>	Évaluation : alternance (compétences) & soutenance mémoire	
Mémoire professionnel et Soutenance orale		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ateliers <i>Méthodologie du mémoire</i></li> </ul>		