

MAQUETTE DES ENSEIGNEMENTS ¹*Année universitaire 2027 - 2028****Penser l'alimentation en société et les transitions alimentaires***Spécialité de 5^e année du diplôme de Sciences Po Lyon**ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN DE 5^e ANNÉE : 3 H en présentiel*****Parcours diplôme uniquement***

UE TRONC COMMUN PLURIDISCIPLINAIRE	3 heures en présentiel	15 ECTS
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

UE APPROCHES CROISÉES DE L'ALIMENTATION	76h	5 Ects
<ul style="list-style-type: none">Perspectives historiques<ul style="list-style-type: none">History of dietary practices, vegetarianism and veganismHistoire de l'agriculture et de la domesticationA Social History of FaminesRegards sociologiques et anthropologiques sur l'alimentation<ul style="list-style-type: none">Sociologie de l'alimentationAnthropologie de l'alimentationGéopolitique de l'alimentationArt et alimentationAlimentation, neuroscience et psychologie	Évaluation : Épreuves écrites / dossiers / oraux	
UE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET POLITIQUES PUBLIQUES	80h	5 Ects
<ul style="list-style-type: none">Cadre juridique<ul style="list-style-type: none">Droit fondamental à une alimentation saine et durableDroit de l'alimentationDroit des animaux, droit du vivantProtection du patrimoine culinaire matériel et immatérielUsages politiques et diplomatiques de la gastronomieRôle des institutions européennes et internationalesIntroduction à l'évaluation des politiques publiques de l'alimentation	Évaluation : Épreuves écrites / dossiers / oraux	

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

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