

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

LICENCE 3 SOCIOLOGIE

Sociologie et Anthropologie
de l'Alimentation (SAA)

CONTENU DE LA FORMATION | 2021 - 2026



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

SOMMAIRE

Semestre 5 (275 heures)

- **UE 501** | Pluralisme explicatif en sociologie p.3
- **UE 502** | Sociologie et anthropologie de l'alimentation p.3
- **UE 503** | Sciences appliquées à l'alimentation p.4
- **UE 504** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation p.4
- **UE 505** | Accompagnement de projets et professionnalisation p.5
- **UE 506** | Langue vivante 1 : Anglais (niveau B2) p.6

Semestre 6 (275 heures)

- **UE 601** | Les sociologies et la rencontre du fait alimentaire p.6
- **UE 602** | Sociologie et anthropologie de l'alimentation p.7
- **UE 603** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation p.8
- **UE 604** | Études appliquées du fait alimentaire p.9
- **UE 605** | Accompagnement de projets et professionnalisation p.10
- **UE 606** | Langue vivante 1 : Anglais (niveau B2) p.10
- **UE 607** | Stage (8 semaines minimum) p.10



SEMESTRE 5

UE 501 | Le pluralisme explicatif en sociologie (Courants sociologiques fondamentaux)

50h (25 h CM et 25 h TD)

- **Courants sociologiques fondamentaux** CM (25h) et TD (25h)

Lors des cours magistraux, seront présentés d'un point de vue épistémologique

- (1) l'histoire de la constitution et de l'évolution de la sociologie vers une discipline scientifique autonome,
- (2) les apports des précurseurs et des auteurs fondateurs,
- (3) les concepts centraux et la démarche méthodologique générale,
- (4) les principaux courants théoriques ; en interrogeant les principaux modèles explicatifs des phénomènes sociaux (relativisme sociologique) et discutant du statut scientifique de la sociologie.

En TD, le contenu des CM sera illustré à travers des textes classiques de grands auteurs de la sociologie (Tocqueville, Marx, Durkheim, Weber, Bourdieu, Boudon). Sous la forme d'ateliers de lecture, il s'agira de favoriser une immersion des étudiants dans la pratique de la sociologie et de les amener à discuter et présenter différents modèles possibles d'explication sociologique.

Bibliographie indicative :

- Ansart P. (1990), *Sociologies contemporaines*, Paris, Poche Points Essais
- Bourdieu P. (1980), *Questions de sociologie*, Paris, Minuit.
- Durand JP. et Weil R. (1997), *Sociologie contemporaine*, Paris, Vigot.
- Durkheim E. (1986), *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF.
- Weber M. (1959), *Le savant et le politique*, Paris, Plon

UE 502 | Sociologie et anthropologie de l'alimentation

50h (25 h CM et 25 h TD)

- **Socio-anthropologie de l'alimentation** CM (25h) et TD (25h)

Enseignement disciplinaire fondamental en CM destiné à sensibiliser les étudiants aux différentes approches et concepts mobilisés en matière d'alimentation, dans la sociologie et l'anthropologie, à partir des auteurs classiques et contemporains. Acquisition par les étudiants de connaissances et de compétences analytiques générales et appliquées au fait alimentaire, permettant la prise en compte des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. En TD, l'objectif est de les familiariser à la lecture de textes sociologiques, tout en les confrontant à l'exercice de l'analyse et de la synthèse, ce qui est par ailleurs l'occasion de clarifier les points non compris en CM.

- 1 | Introduction à la sociologie et à l'anthropologie de l'alimentation, et la place de l'alimentation dans les sciences sociales (17h)
- 2 | Introduction à la socio-anthropologie de l'alimentation (8h)
- 3 | Questions de société - Questions de recherche dans le domaine de l'alimentation, alimentation et socialisations (13h)
- 4 | La socio-anthropologie de l'alimentation, un champ récent en France-Les grandes approches théoriques et leurs regards sur l'alimentation - Qu'est-ce qu'un modèle alimentaire ? (12h)

Bibliographie indicative :

- Dupuy A. (2013), *Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents*, PUR-Presses Universitaires François Rabelais.
- Poulain J.P. (2002), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF
- Poulain J.P. (dir), (2017), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.
- Serra-Mallol C. (2010), *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Au vent des îles.
- Tibère L. (2009), *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, l'Harmattan.

UE 503 | Sciences appliquées à l'alimentation - 50h

• Informatique (15h)

L'objectif est d'accéder aux ressources numériques de l'environnement numérique de travail mais aussi du Web et utiliser de manière optimale un traitement de texte pour réaliser un document long, un logiciel de présentation assistée par ordinateur pour créer un diaporama efficace et un tableur pour mener des analyses statistiques descriptives. Dispositif pédagogique : après une séance de lancement en présentiel, la formation se déroule à distance. (<https://tinyurl.com/y2xns3dy>). Des travaux pratiques guidés sont réalisés en autonomie par l'étudiant avant une évaluation formative vérifiée par le formateur.

• Nutrition (20h)

Découverte et approfondissement des connaissances des politiques nutritionnelles, des bases de la nutrition, des pathologies de carences ou d'excès (obésité et diabète) et de l'étiquetage.

Bibliographie indicative

- Darmon N. (2015). *L'étiquetage nutritionnel : entre réglementations et controverses*. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 50(3), 131-141.
- HAS et SFD. *Recommandations de bonne pratique portant sur la prise en charge du diabète de type 2* (janvier 2013).
- Hercberg S., Chat-Yung S., Chaulia M. *Plan National Nutrition Santé : 2001-2006-2010-2016*. Int J Public Health 2008; 53(2):68-77.
- Ministère de l'économie et des finances (2014). *[Nutritional Guidelines - Group for the Study of Markets Catering and Nutrition - GEM-RCN]*.
- Table Ciquid (2016). <https://pro.anses.fr/TableCiquid/index.htm>

• Droit (15h)

L'objectif est de donner aux étudiants l'ensemble des connaissances nécessaires à la compréhension de ce qu'est le droit de l'alimentation. L'étude de cette branche spécifique du droit, relativement récente et en constante évolution, consiste, en particulier, à faire émerger le partage de responsabilité qui pèse sur les pouvoirs publics et les professionnels en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Bibliographie indicative :

- *Traité pratique de droit alimentaire*. sous la direction de J.L.Multon, H.Temple et J.L.Viruéga, éd. Lavoisier, coll. Sciences & Techniques agroalimentaires, 1^{ère} éd, 2013.
- S. Mahieu (2007), *Le droit de la société de l'alimentation (vers un nouveau modèle de maîtrise des risques alimentaires et technologiques en droit communautaire et international)*, éd. Larcier, 1^{ère} édition.
- S. Mahieu et K. Merten-Lentz (dir) (2013), *Sécurité alimentaire. Nouveaux enjeux et perspectives*, éditions Bruylants.
- *La sécurité alimentaire dans l'Union européenne*. Sous la dir. de J. Bourrinet & F. Snyder, éd Bruylants (2003), coll. Travaux Céric.
- *La sécurité alimentaire et la réglementation des OGM (perspectives nationale, européenne et internationale)*, (2005). éditions De Bocck & Larcier.

UE 504 | Sciences sociales appliquées à l'alimentation - 50h

• Géographie de l'alimentation (20h)

Développer les connaissances sur les fondements de la géographie de l'alimentation, à partir des notions de systèmes alimentaires et d'espaces alimentaires. Proposer un panorama des grandes questions de géographie de l'alimentation, pour aboutir à la réflexion sur l'alimentation comme thème géopolitique.

Bibliographie indicative

- Fumey G., (2010), *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris CNRS-Éditions Articles
- Fumey G., (2008), *Géopolitique de l'alimentation*, Paris, Ed. Sciences humaines
- Pitte J.-R., (2006), *Géographie culturelle*, Paris, Fayard
- Pitte J.-R., (1991), *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard
- Sorre M., (1943), *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Armand Colin

• Socio-économie de l'alimentation (20h)

Comprendre les enjeux et les évolutions de la "socio-économie" de l'alimentation par l'analyse des systèmes alimentaires et agroalimentaires, des filières et des marchés, des différents acteurs (du producteur au consommateur), des enjeux de la mondialisation et de la relocalisation de la production et de la consommation, des démarches de valorisation des produits alimentaires fondées sur le lien producteurs-consommateurs (circuits courts et circuits de proximité) et des nouveaux modes de consommation.

Introduction à la socio-économie de l'alimentation :

- L'économie des signes de qualité des produits.
- Les théories du consommateur en lien avec la qualité

Les enjeux et perspectives d'une Nouvelle économie de l'alimentation, des systèmes, filières, processus et dynamiques agro-alimentaires, dans la Mondialisation :

- Économie des systèmes agro-alimentaires et de leur mutation
- Économie des filières et processus agro-alimentaires
- Économie internationale, mondiale et territoriale de l'alimentation et de l'agro-alimentaire.

Bibliographie indicative

- Cochoy F., (2002), *Une sociologie du packaging, ou l'âne de Buridan face au marché*, P.U.F, Paris.
- Deverre C. et Lamine C., (2010), *Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales*, Alternative Agrifood Systems. A Review of Social Science English litterature
- Malassi L., Ghersi G., (1996), *Économie de la production et de la consommation : Méthodes et concepts*. Traité d'Économie agroalimentaire, Ed. Cujas, Tome 1
- Padillan, (1996), *Traité d'économie agroalimentaire*, tome IV : "Les politiques alimentaires", Editions Cujas, Paris
- Rosegrant M. W., Paisner M. S., Meijer S., Witcover J., (2001, 2020). *Perspectives sur l'alimentation mondiale : tendances, alternatives et choix*. Vision 2020 pour l'alimentation, l'agriculture et l'environnement. Rapport sur la politique alimentaire. Washington : IFPRI

• Communication liée à l'alimentation (10h)

Initiation des étudiants aux connaissances des modèles généraux de la communication ("boule de billard", "télégraphique", "interpersonnelle") et de l'analyse des réseaux, à partir d'études de cas en alimentation.

- 1 | les modèles généraux de la communication : le modèle "boule de billard", le modèle "télégraphique"
- 2 | la communication interpersonnelle : l'École de Palo Alto, la sémiotique comme technique d'analyse
- 3 | La communication commerciale, théories et applications à l'alimentation

Bibliographie indicative

- Hall E. T., (1971). *La dimension cachée*, Paris, Le Seuil
- Merckle P., (2004). *Sociologie des réseaux sociaux*, Paris, La Découverte
- Sfez L., (1990). *Critique de la communication*, Paris, Le Seuil

UE 505 | Accompagnement de projets et professionnalisation - 50h

• Initiation à la recherche / Sujet commun entre semestres 5 et 6 (25h)

Initiation des étudiants à la démarche de recherche (recherche documentaire, entretiens exploratoires et probatoires, problématisation, formulation d'hypothèses, élaboration d'un cadre méthodologique, analyse et présentation des résultats, préconisations), et début du travail de recherche sur un sujet proposé par un commanditaire, en lien avec l'alimentation.

Bibliographie indicative

- Céfaï D., (2003). *L'enquête de terrain*, Paris, La Découverte.
- Festinger L. et Katz D., (1974). *Les méthodes de recherche dans les sciences sociales*. Paris, PUF.
- Grawitz M., (1976). *Méthodes des sciences sociales*. Paris, Dalloz.
- Matalon B. et Ghiglione R., (1978). *L'enquête sociologique. Théories et pratiques*. Paris, Armand Colin.
- Paugam S. (dir.), (2010). *L'enquête sociologique*. Paris, PUF Quadrige.

• Atelier terrain (10h)

L'atelier terrain sera mené tout au long de l'année de façon à la fois individuelle et collective, et en mettant en œuvre l'ensemble du processus de recherche :

- définition du thème, de la problématique et des hypothèses de recherche ;
- méthodologie de l'entretien individuel en face-à-face et observations ;
- élaboration du guide d'entretien et de la grille d'observation ;
- passation d'entretiens et observations ;
- analyse et synthèse des informations obtenues ;
- rédaction d'un document de présentation et présentation des résultats de l'enquête.

Les ateliers feront l'objet de connaissances à la fois théoriques et pratiques, sur lesquelles portera l'évaluation finale.

• Préparation au stage / TOI (15h)

Accompagnement dans la démarche de recherche, comprenant une conférence introductory assurée par le responsable des stages de l'ISTHIA et associée à des rencontres collectives et individuelles, ayant pour objectif d'identifier les différentes structures d'accueil en lien avec leur projet professionnel (fichier stages ISTHIA des années précédentes), d'aider à la définition du projet, du choix des partenaires, structures et entreprises et de conseiller par la relecture de CV et lettres de motivation.

Interventions de professionnels / Acteurs du secteur

Le programme des conférences de 2021-2026 sera remis ultérieurement.

UE 506 | Langue vivante 1 : Anglais (niveau B2) - 25h

• Anglais appliqué à l'alimentation (25h)

Étude de faits de langues et de techniques de traduction, rédaction, expression et compréhension écrite/orale sur les thèmes de l'alimentation, en lien avec la santé, la politique, l'éthique, ou les habitudes alimentaires, à partir de dossiers

- Dossier "Fast vs Slow"
- Dossier "Food and Ethics": World Food Day / The Food Bank System/ Alternative Modes of Food Production
- Dossier "Food, Health, Body Image"
- Dossier "Food Habits in the English-Speaking World"

SEMESTRE 6

UE 601 | Les sociologies et la rencontre du fait alimentaire - 50h

• Sociologie de la santé (20h)

Apport de connaissances sur les conditions d'émergence et d'évolution de la santé publique en France, et les manières dont les différents courants sociologiques se sont emparés des notions de santé et de maladie. Focus sur le phénomène de médicalisation et ses critiques (montée du "devoir de santé"), permettant de mettre l'accent sur la médicalisation (voire la "nutritionalisation") de l'alimentation (prise en compte de la santé par l'alimentation).

Bibliographie indicative :

- Adam P. & Herzlich C., (1994), *Sociologie de la maladie et de la médecine*, Paris, Nathan.
- Carricaburu D. & Ménoret M., (2004), *Sociologie de la santé. Institutions, professions et maladies*, Paris, Armand Colin.
- Drulhe M., (1996), *Santé et société. Le fonctionnement sociétal de la santé*, Paris, PUF.
- Leclerc A., Fassin D., Grandjean H., Kaminski M. & Lang T. (Dir.), (2000), *Les inégalités sociales de la santé*, Paris, La Découverte.
- Poulaïn J-P., (2009), *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF.

• Sociologie de la famille (15h)

Apport de connaissances sur les théories sociologiques de la famille, dans une perspective socio-historique de la notion de famille puis sur les processus sociaux de mise en couple, qui permettent d'identifier les jeux de pouvoir entre les individus, notamment entre hommes et femmes, ceci permettant de faire enfin un focus sur l'organisation et la gestion de l'alimentation au sein des foyers ainsi que sur les repas domestiques, dans le but de comprendre comment se construisent les choix et décisions alimentaires.

Bibliographie indicative :

- Ferrand M., (2004), *Féminin Masculin*, Paris, La Découverte.
- Giddens A., (2004 [1993]), *La transformation de l'intimité. Sexualité, amour et érotisme dans les sociétés modernes*, Rodez, Le Rouergue/Chambo.
- Kaufmann J-C., (2007), *Familles à table*, Paris, Armand Colin.
- Kellerhals J., Troutot P-Y & Lazega E., (1984), *Microsociologie de la famille*, Paris, PUF.
- Singly (de) F., (1996), *Le soi, le couple et la famille*, Paris, Nathan.

• Sociologie du travail et des organisations (15h)

Cet enseignement met l'accent sur les formes d'organisation rationnelles qui se sont développées dans le monde industriel de la fin du 19^{ème} siècle et dans les grandes administrations publiques. L'objectif est de montrer la façon dont les gestionnaires d'entreprises, d'administration, ou de grandes associations ont organisé les activités humaines pour assurer la coopération entre les individus. Ce cours traite ainsi de la division du travail dans les organisations et de la façon dont les personnes se comportent dans ces espaces sociaux professionnels. Une partie de l'enseignement est aussi consacrée au courant des relations humaines pour montrer les apports des sciences humaines et sociales à la compréhension du fonctionnement des organisations.

Bibliographie indicative :

- Bernoux, P. (1996). *Sociologie des organisations. Les nouvelles approches*. Sciences humaines 64 : 46-51. Bernoux, P. 2014. Sociologie des organisations. Initiation théorique suivie de douze cas pratiques. Média Diffusion.
- Crozier, M. (1963). *Le phénomène bureaucratique*, Paris, Le Seuil.
- Taylor, F. W. (2004). *Scientific management*. Routledge.
- Crozier, M. et Erhard F. (1977). *L'acteur et le système*.

UE 602 | Sociologie et anthropologie de l'alimentation - 50h

• Socio-anthropologie de l'alimentation, le mangeur (25h)

La focale est mise sur les mangeurs. Chaque intervention, portant sur une thématique différente, fera à la fois l'objet d'un apport théorique par l'enseignant, puis d'un travail en commun, en s'appuyant sur des supports fournis par l'enseignant sous forme d'articles scientifiques ou de chapitres d'ouvrages, de documents issus d'enquêtes qualitatives et quantitatives, d'articles de presse ou de vulgarisation, et aboutira à la construction d'un résumé ou d'un questionnement sociologique. Ce module prévu pour apprendre aux étudiants à s'emparer d'un texte sociologique, en faire une lecture constructive et pouvoir en retirer les éléments essentiels. Le but est de comprendre ce qu'est la sociologie de l'alimentation, à travers la figure du mangeur dans toute sa complexité et son intérêt scientifique (outils de lecture du social, analyses de phénomènes sociaux, etc.).

Bibliographie indicative :

- Bessière J., (2001), *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le Haut Plateau de l'Aubrac, le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*, Ed. L'Harmattan, Coll° Logiques Sociales.
- Fischler C., (1990). *L'Homnivore, Le goût, la cuisine et le corps*. Seuil.
- Serra-Mallol C., (2010). *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Au vent des îles.
- Tibère L., (2018). *Cuisines et plats nationaux*, in J.-P. Poulin (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF.
- Tibère L., (2018). *La construction sociale de "l'en commun" par la consommation : les sociétés réunionnaise et malaisienne*, Revue Hommes et migrations n°1320.

• Sociologie de la consommation et du marché : le consommateur (15h)

La focale est mise sur les consommateurs, dans le domaine de l'alimentation. Acquisition de connaissances sur la consommation, comme fait inhérent à toute société, et sur la figure du consommateur. Il s'agira de sensibiliser les étudiants aux mécanismes sociaux à l'œuvre dans les phénomènes de consommation : les déterminants sociaux de la consommation et les logiques identitaires à l'œuvre ; les critiques de la culture de masse ; la consommation comme une production sociale dont se saisissent les acteurs (capacité d'action ou de détournement, résistances, mouvements sociaux).

Bibliographie indicative :

- Baudrillard J., (1969), *La société de consommation*. Paris, Gallimard.
- Bourdieu P., (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Halbwachs M., (1912), *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Paris, Gordon et Breach.
- Marcuse H., (1968), *L'homme unidimensionnel*. Paris, Minuit.
- Veblen T., (1979), *La théorie de la classe de loisirs*. Paris, Gallimard.

• Marketing stratégique : études de marché (10h)

Initiation au marketing stratégique, à partir d'études de marché puisées dans le domaine de l'alimentation, permettant d'articuler mangeurs et consommateurs (gestion des crises alimentaires comme la vache folle, l'affaire des "lasagnes au cheval", etc., en lien avec les attentes des consommateurs et des mangeurs).

Ce cours est une introduction à la démarche marketing stratégique dans le domaine agro-alimentaire.

Bibliographie indicative :

- Lambin J.J. et de Moerloose C., (2012), *Marketing stratégique et opérationnel : du marketing à l'orientation-marché*, Dunod, Paris, 8^{ème} édition, 617 p.
- Kotler P., Keller K. et Monceau D., (2012), *Marketing Management*, Pearson, Paris, 14^{ème} édition 838 p.
- Aurier P. et Sirieix L., (2004), *Le marketing des produits agroalimentaires*, Dunod, Paris, 358 p.

UE 603 | Sciences sociales appliquées à l'alimentation - 50h

• Histoire sociale de l'alimentation “savante” (20h)

Cet enseignement a pour objectif l'acquisition de connaissances et la compréhension des phénomènes sociaux sur l'évolution des habitudes alimentaires, du service et des techniques culinaires dites "savantes", depuis le Moyen Âge jusqu'à l'époque contemporaine. Les grands paradigmes de l'alimentation savante française (médiéval, grande cuisine, cuisine classique, nouvelle cuisine), abordés à travers une approche socio-historique, permettent de comprendre ce que nous étions, ce que nous sommes, et ce que nous pourrions "devenir". Dans cette perspective, l'histoire devient alors une ressource pour l'action.

Bibliographie indicative :

- Flandrin J.-L., Montanari M., (1996). *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- Mennell S., (1987). *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*. Paris, Flammarion.
- Neirinck E., Poulain J.-P., (2004). *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*. Paris, Editions LT J. Lanore.
- Revel J.-F., (1985). *Un Festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Suger.
- Zancanaro F., (2019). *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Éd. PUFR, Tours, Collection : Tables des hommes.

• Psychologie du goût et de l'alimentation (15h)

Psychologie du goût et techniques de dégustation (8h)

Acquisition des connaissances récentes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire, dans l'objectif de faire découvrir les principes pédagogiques d'une éducation au goût. Aide au décryptage de l'évolution des comportements alimentaires de l'enfant en cours de développement, pour comprendre l'impact des stratégies et styles éducatifs sur le comportement alimentaire de l'enfant à l'appui de données scientifiques récentes. Aide au développement de méthodologies d'évaluation des actions d'éducation alimentaire.

Bibliographie indicative :

- Gaignaire A., Politzer N., (2010), *Les Restos du goût, 12 ateliers-repas au restaurant scolaire*, Editions Yves Michel.
- Holley A., (2006), *Le cerveau gourmand*, Odile Jacob.
- Puisais J., (1999), *Le goût et l'enfant*, Flammarion.
- Rigal N., (2000), *La naissance du goût*, Noesis.
- Vincent J.-D., Amat JM., (2000), *Pour une nouvelle physiologie du goût*, Odile Jacob.

Psychologie (Psychopathologie Clinique) (7h)

Troubles des conduites alimentaires (orthorexie, restriction/ évitement de l'ingestion des aliments, anorexie, boulimie, obésité, purging syndrom, etc.) aux différents âges de la vie. Dépistage et évaluation. Accompagnement dans la vie quotidienne, et professionnelle. Approches thérapeutiques. Prévention. Évolutions.

Bibliographie indicative :

- Castellon P., Sudres J.-L., Voltzenlogel V. (2020). *Self-defining memories in female patients with anorexia nervosa*. European Eating Disorders Review. <https://doi.org/10.1002/erv.2739>
- Dajon M., Delpech L., Sudres J.-L. (2020). *Validation de l'Échelle Française d'Orthorexie (EFO 12)*. L'Évolution Psychiatrique. <https://doi.org/10.1016/j.eropsy.2020.09.001>.
- Sudres J.L., Anzulès C., Sanguignol F., Pataky Z., Brandibas G. and Golay A. (2013). *Therapeutic patient education with art therapy: effectiveness among obese patients*. Therapeutic Patient Education, 5,2 ; 213-218.
- Sudres J.L., Anzulès C. et coll. (2016). *Efficacité d'un programme d'art-thérapie pour adolescents obèses*. Therapeutic Patient Education, 8, 2, 2016 ; 1-11.
- Sudres J.L., Bordet A. et Brandibas G. (2020). *Art-thérapie et troubles des conduites alimentaires. Évaluation en follow-up*. Annales médico-psychologiques. 178 ; 52-59.

• Nutrition (15h)

Le comportement alimentaire : sa physiologie, ses déterminants et les stratégies nutritionnelles de prise en charge. Sensibilisation à l'éducation thérapeutique - Physiologie du comportement alimentaire - Déterminants du comportement alimentaire - Education thérapeutique et éducation nutritionnelle - Méthodologie de projet dans les actions de sensibilisation en nutrition.

Bibliographie indicative :

- Etievant P., Bellisle F., Dallongeville J., Etilé F., Guichard E., Padilla M., & Romon-Rousseaux, M. (2010). *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* [Rapport d'expertise].
- Apfeldorfer G. (2016). *Je mange, donc je suis : surpoids et troubles du comportement alimentaire.* Payot & Rivages.
- Simon D., Traynard P. Y., Bourdillon F., Gagnayre R. & Grimaldi A. (2013). *Education thérapeutique : prévention et maladies chroniques.* Elsevier Health Sciences.

UE 604 | Initiation aux outils de recherche appliquée - 50h

• Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de la restauration (15h)

Cet enseignement a pour objectif de décrire et de comprendre l'organisation de la restauration et les logiques d'action des acteurs institutionnels et économiques. A partir d'une description de l'organisation de la restauration hors foyer, il montre comment les gestionnaires ont pensé de multiples systèmes de restauration et quelles sont les logiques sous-jacentes. Ce cours participe ainsi de la construction de la culture professionnelle des étudiants sur la restauration hors foyer (restauration commerciale et collective).

Bibliographie indicative

- Dondeyne, C. (2016), *Les cuisines du capitalisme. L'industrialisation des services de restauration collective.* Ed. du Croquant
- Laporte C., (2018), *Enjeux de la restauration collective*, in Poulain, J.P. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, Paris, 487-490.
- Laporte C., (2018, [2012]), *Ingénierie de restauration*, in Poulain J.P. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 793-800.
- Laporte C., (2018, [2012]), *Restauration collective*, in Poulain J.P. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 1231-1236.
- Mériot, S.A., (2016), *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine.* CNRS Éditions via OpenEdition.

• Initiation à l'ingénierie en restauration collective (10h)

Connaissance des définitions de l'ingénierie de restauration, et présentation des principaux acteurs et de leurs missions ; axes d'évolution de la restauration collective et des attentes des consommateurs.

Champs d'initiation : L'ingénierie de restauration collective

- 1 | Origines et évolutions de la restauration collective
- 2 | L'ingénierie de restauration, les acteurs, les missions
- 3 | L'ingénierie de restauration, les acteurs, les missions (suite)
- 4 | Présentation d'un projet et des livrables effectués.

Bibliographie indicative :

- *Fichier PDF du cours*
- *Le guide de l'ingénierie de restauration : Conception et réalisation des unités de restauration collective*, sous la direction de Denis Daveine- Territorial Éditions
- Simon J.-L., *Ingénierie de la restauration et de l'Hôtellerie.* Éditions BPI.
- *Guide n°j3-2001 du 21-06-2001 pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective* ; édité par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, direction des affaires juridiques – GPEM-DA (Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires).

• Anthropologie du corps et de l'alimentation (25h)

Comprendre comment nos représentations et nos vécus du corps sont culturellement construits. Comment l'anthropologie propose une approche scientifique du corps, des sociétés traditionnelles comme modernes, dans les dynamiques dans lesquelles il s'inscrit. Ouvrir la réflexion sur des exemples concrets et multiculturels : le corps noir, le corps obèse, le corps polynésien.

Bibliographie indicative :

- Le Breton D., (1990), *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, PUF
- Le Breton D., (2002), *Signes d'identité. Tatouages, piercings, et autres marques corporelles.* Paris, Métailié.
- Lefaucher N., Mulot S., (2018), *Between respectability and resistance : French West Indian women facing male domination in the second half of 20th century*, in S. Larcher & F Germain, Black French Women and the Struggle for Equality (1850-2015), University of Nebraska Press.
- Serra-Mallol C., (2008), *Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti*, Sciences sociales et Santé, Vol. 26 n° 4, pp. 81-112.

UE 605 | Accompagnement de projets et professionnalisation - 35h

• Initiation à la recherche - Atelier terrain (20h)

L'atelier terrain sera mené tout au long de l'année de façon à la fois individuelle et collective, et en mettant en œuvre l'ensemble du processus de recherche :

- définition du thème, de la problématique et des hypothèses de recherche ;
- méthodologie de l'entretien individuel en face-à-face et observations ;
- élaboration du guide d'entretien et de la grille d'observation ;
- passation d'entretiens et observations ;
- analyse et synthèse des informations obtenues ;
- édaction d'un document de présentation et présentation des résultats de l'enquête.

Les ateliers feront l'objet de connaissances à la fois théoriques et pratiques, sur lesquelles portera l'évaluation finale.

• Préparation recherche de stage / TOI (15h)

Poursuite de l'accompagnement dans la démarche de recherche de stages, en lien avec le projet professionnel de chaque étudiant (UE605). L'étudiant est acteur de la démarche de recherche et de préparation de son stage. Néanmoins, en plus d'un accompagnement tout au long de l'année, les heures sont ici ciblées sur l'aide à la définition de l'articulation du stage au cursus, notamment en lien avec les objectifs de formation et les compétences recherchées et aux méthodes de recherche.

Objectif : Aide à la définition du projet, au choix des partenaires, structures et entreprises.

Interventions de professionnels / Acteurs du secteur

Le programme des conférences de 2021-2026 sera remis ultérieurement.

UE 606 | Langue vivante 1 : Anglais (niveau B2) - 25h

• Renforcement des compétences linguistiques : anglais appliqué à l'alimentation – Niveau B2

Étude de faits de langues et de techniques de traduction, rédaction, expression et compréhension écrite/orale sur les thèmes de l'alimentation et de la santé. Lien avec étude de textes d'auteurs anglo-saxons fondamentaux en socio-anthropologie de l'alimentation (ex : Jeffrey Sobal, Paul Rozin, Alan Warde, Margaret Mead, Mary Douglas) et étude de films (ou extraits) comme The Lunchbox (2014) ou Supersize Me (2004).

UE 607 | Stage - 15h

• Accompagnement stage

Un stage professionnel de huit semaines au minimum, dans le domaine de l'alimentation, est exigé. La nature du stage peut être de type découverte ou application. Le suivi individuel est effectué par le responsable de la formation, qui valide les missions de stage et les conventions. Le stage est évalué par le maître de stage (attestation et évaluation de stage) et noté par le responsable de formation en jury final.



INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En formation initiale
- En formation continue

Contacts

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► **Responsable de la formation :**

Christophe Serra-Mallol, *Maître de conférences HDR en sociologie*

► **Scolarité :** isthia.scol.toulouse@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site : www.isthia.fr

Édition juillet 2025

Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31 058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafagette
09 000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr

Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin
46 000 CAHORS
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04
isthia.cahors@univ-tlse2.fr