



## M2 GAED : Alimentation et cultures alimentaires

### Composante

GEOGRAPHIE

## Semestre 3 Master GAED: alimentation et cultures alimentaire

### UE1 Comp. transversales (MU1GE31F) (6 ECTS)

### S3 Approches cartographiques et géomatiques (M3GEAPCG)

#### Description et objectifs

L'objectif de ce cours est d'apprendre à construire et utiliser un SIG de manière autonome pour répondre à des problématiques d'aménagement tenant compte de contraintes environnementales et sociétales, ainsi que de savoir valoriser les données produites en utilisant des canaux de diffusion larges.

S'inscrivant dans la suite du cours de géomatique de master 1, ce cours propose l'étude d'un projet d'aménagement réel en utilisant les SIG pour juger de sa pertinence. L'utilisation des outils d'ArcGIS Online doivent permettre de créer un SIG collaboratif ainsi que de proposer une valorisation interactive des résultats.

#### Syllabus

- \* DENEGRÉ J., SALJE F., 2004, *Les systèmes d'information géographique*, Paris, PUF, Coll. Que sais-je?
- \* LAMBERT N., ZANIN C., 2016, *Manuel de cartographie, Principes, méthodes, applications*, Paris, Armand Colin, 224 p.
- \* ESSEVAZ-ROULET M., 2005, *La mise en œuvre d'un SIG dans les collectivités territoriales*. Voiron, Techni. Cités.

Ressources électroniques :

- \* ArcGIS, support en ligne : <https://www.esri.com/fr-fr/arcgis/products/arcgis-pro/resources>
- \* Forum SIG : <http://www.forumsig.org/forum.php>
- \* Tutoriels ArcGIS Pro & ArcGIS Online : <https://education.esrifrance.fr/>
- \* « Entraînements » sur le site d'ESRI : <https://learn.arcgis.com/fr/gallery/>
- \* Georezo, le portail francophone de la géomatique : <https://georezo.net/>

#### Composante

- GEOGRAPHIE

#### Responsable de la Formation

CREACH Axel

[axel.creach@sorbonne-universite.fr](mailto:axel.creach@sorbonne-universite.fr)

### S3 Professionnalisation (M3GEPRSS)

#### Description et objectifs

En cours d'actualisation

## Composante

- GEOGRAPHIE

### UE2 Langue Vivante GAED (MU2GE31F) (3 ECTS)

- Liste MV2GE31F (A choix: 1 Parmi 1)

### UE3 Alimentation Cultures Alimentaire (MU3GE32F) (18 ECTS)

#### Consommations alimentaires (M3GECOAL)

##### Description et objectifs

Le cours sera assuré par 2 enseignants, selon un calendrier défini en début de semestre.

Vincent Moriniaux traitera des questions d'éthique alimentaire, des traditions religieuses millénaires régissant les interdits alimentaires aux nouvelles pratiques telles que le véganisme.

Sophie Lignon-Darmaillac traitera des consommations à travers la géographie des boissons. Nous verrons l'évolution de la consommation des boissons au cours de l'Histoire, celle de l'alcool par peur de l'eau, l'émergence des BRSA et des boissons énergisantes, les questions posées toujours en termes de santé. Nous aborderons par la suite la consommation des boissons tropicales thé, café et chocolat selon les modes et lieux de consommation.

##### Syllabus

- \* ASSOULY O., 2002, Nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires, Actes Sud
- \* HARRIS M., Cannibals and Kings: The Origins of Cultures, 1977. New York: Vintage. Trad. française Cannibales et Monarques, Flammarion, 1979
- \* BRUCKERT M., La chair, les hommes et les dieux -la viande en Inde, CNRS Editions, 2017
- \* De Plagnol X., 1995, L'eau de neige. Le tiède et le frais, Paris, Fayard
- \* Grataloup C., 2017, Le monde dans nos tasses, trois siècles de petit déjeuner, Paris, Armand Colin
- \* Huetz de Lempis A., Boissons et civilisations en Afrique, 2001, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux (Coll. « Grappes & Millésimes »)

## Composante

- GEOGRAPHIE

### Cuisines, gastronomie et restauration (M3GECUIS)

##### Description et objectifs

Invention française, le restaurant est un lieu de production du discours gastronomique. Du grand restaurant au fast-food, en passant par le bistrot ou le restaurant ethnique, l'étude des différents types d'établissements de restauration permet de décrypter le discours gastronomique sur les cuisines à travers l'analyse des lieux, des acteurs et des produits.

##### Syllabus

- \* HUETZ DE LEMPS A., PITTE J-R., 1990, Les restaurants dans le monde et à travers les âges, Grenoble, Glénat
- \* MARCILHAC V., MORINIAUX V. (dir.), 2012, Les établissements de restauration dans le monde, Paris, L'Harmattan

#### Responsable de la Formation

LIGNON Sophie  
Sophie.Lignon-Darmaillac@paris-sorbonne.fr

MORINIAUX Vincent  
Vincent.Moriniaux@paris-sorbonne.fr

- \* MARCILHAC V., 2013, Le luxe alimentaire : une singularité française, Rennes, Presses Universitaires de Rennes
- \* SCHLOSSER E., 2003, Les empereurs du fast food, Paris, Autrement
- \* SCHOLLIERS P., 2002, L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune Etat, 1830-1930, in Bruegel M. et Lauroux B., Histoire et identités alimentaires en Europe, Paris, Hachette
- \* TERENCE I., 1996, Le monde de la grande restauration en France, Paris, L'Harmattan

#### Composante

- GEOGRAPHIE

### S3 Geography of food (M3GEFOOG)

#### Marketing et alimentation (M3GEMARK)

#### Nutrition et santé (M3GENUST)

#### Description et objectifs

Cette UE a pour objectif d'apporter les bases scientifiques et cliniques justifiant les effets de l'alimentation sur la santé et les liens avec certaines pathologies. Les cours sont dispensés par des enseignants-chercheurs de biochimie et physiologie animale de l'Université Pierre et Marie Curie, dont les activités de recherche sont en rapport avec les thèmes enseignés.

Thèmes abordés et axes de recherche : nutriments et équilibre alimentaire, métabolisme des nutriments et sa régulation, la fonction digestive, le microbiote intestinal, relation entre l'alimentation et pathologies cardiovasculaires, cancer et diabète.

#### Syllabus

- \* Simon et al., Alimentation, in Traité médecine et chirurgie de l'obésité- Médecine Sciences Pub
- \* Physiologie Humaine Ed. Pearson Education
- \* Diététique et nutrition. Apfelbaum Ed. Masson
- \* Biochimie métabolique, Sabine Meyer-Rogge et Kai Meyer-Rogge, Edition de Boeck
- \* Biochimie structurale et métabolique, Christian Moussard, Edition de Boeck

#### Composante

- GEOGRAPHIE

### Séminaires (M3GESEMN)

#### Description et objectifs

Le parcours ACA, « Alimentation, Cultures Alimentaires » a une finalité professionnelle ou de recherche. Il a vocation à former les étudiants à l'expertise dans les métiers de l'agro-alimentaire ou les métiers du tourisme liés aux productions agricoles et viticoles.

Les séminaires du parcours ACA, sont animés par les étudiants du Master sous la direction d'un enseignant en charge de l'UE. Ces séminaires réunissent des professionnels de la filière ou/et des chercheurs de diverses disciplines scientifiques autour d'un thème défini en début de semestre. Parmi les intervenants, plusieurs anciens étudiants des parcours ACA ou CPP, ont été invités à venir présenter leur activité professionnelle.

#### Responsable de la Formation

LIGNON Sophie  
Sophie.Lignon-Darmaillac@paris-sorbonne.fr

**Composante**

- GEOGRAPHIE

**UE4 Ouverture GAED (MU4GE310) (3 ECTS)**

- LISTE S3 OUVERTURE GAED (A choix: 1 Parmi 1)

**UE99 Enseignement sans crédit (MU9GE319)**

**Semestre 4 Master GAED: Alimentation et cultures alimentaires**

---

**UE1 Rapport de stage / Mémoire de recherche (MU1GE41F) (30 ECTS)**

S4 Stage ou recherche individuelle (M4GESTTI)

S4 Terrain d'étude (M4GETEET)

**UE99 Enseignements sans crédit (MU9GE419)**