

Descriptif d'enseignement

Cours en ligne pour le Semestre 1 de 3^{ème} année

Boire, Manger, Vivre (BMV) : Culture, Environnement, Relations internationales

Langue du cours : Français

Benoît Lengaigne

Maître de conférences en sciences économiques, Sciences Po Lille

Contact : benoit.lengaigne@sciencespo-lille.eu

Résumé du cours – Objectifs

Le cours se situe aux frontières de la culture de l'environnement et des relations internationales. Il aborde l'alimentation comme un fait social général et convoque la plupart des sciences sociales (histoire, science politique, économie, sociologie, ...). L'objectif est de comprendre les nouvelles manières de produire, de consommer, de préserver et d'échanger les nourritures, à travers les identités culturelles et les dimensions comparatives qu'apporte la perspective internationale. La dernière séance permet de découvrir les enjeux associés au secteur en plein essor de la Foodtech.

Dispositif d'enseignement à distance

Teams

Evaluation

Oral individuel de 30 minutes qui porte à la fois sur le contenu du cours et la lecture de la bibliographie complémentaire.

Plan

Introduction : Boire, Manger, Vivre

Chap.1 Le repas gastronomique des Français, patrimoine immatériel de l'UNESCO

Chap.2 Arts et gastronomie

Chap.3 Boire ou déguster ? Déconstruction d'une pratique sociale

Chap.4 Politiques publiques de la (bonne) alimentation

Chap.5 Introduction à la gastrodiplomatie. Food Power, Soft Power

Chap.6 La FoodTech et les nouveaux secteurs économiques de l'alimentation

Bibliographie

Boubal Camille, 2019, « L'art de ne pas gouverner les conduites. Etudes de la conception des campagnes de prévention en nutrition », *Revue française de sociologie*, 3, vol.60, p.457-481

Caribassa François, 2017, *Qu'est-ce que boire ?*, Paris, Menu Fretin

Csergo Julia, 2016, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'UNESCO : histoire et enjeux*, Paris, Menu Fretin

Felice Farina, 2018, « Japan's Gastrodiplomacy as Soft Power : Global Washoku and National Food Security », *Journal of Contemporary Eastern Asia*, vol. 17, n°1, p.131- 146

Karpik Lucien, 2000, « Le guide rouge Michelin », *Sociologie du travail*, 42, p.369-389

Montesquieu *Essai sur le goût* (1757) et Voltaire *Le goût* (1757), septième volume de l'Encyclopédie de d'Alembert, Editions Manucius, 2019

Pineau Christelle, 2019, *La corne de vache et le microscope : le vin « nature » entre sciences croyances et radicalités*, Paris, La Découverte

Stéfanini Laurent (dir.) 2016, *A la table des diplomates, l'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)*, Editions de l'Iconoclaste, Folio, 2019