

Sommaire

Avant-propos – *Julia Csergo et Christophe Marion* 9

**Introduction à l'histoire de l'alimentation. Éléments pour une
approche des liens recherche-formation** – *Julia Csergo*..... 11

Première partie

Le contexte européen et national 29

Europe de la recherche, Europe de la formation: quels enjeux
pour l'histoire de l'alimentation ? – *Étienne Magnien* 31

Y a-t-il une place pour l'histoire de l'alimentation dans les
programmes nationaux? – *Dominique Raulin et Christian Ferault* 41

Deuxième partie

**Pourquoi et comment enseigner l'histoire
de l'alimentation ?** 47

Quelles entrées possibles dans les programmes d'histoire-
géographie de l'enseignement général? – *Dominique Borne* 49

L'alimentation : un élément de culture commune pour
l'enseignement agricole? – *Éric Marshall* 53

Une approche incontournable pour les formations
hôtelières – *Christian Petitcolas*..... 61

La cuisine du passé au crible de la physique-chimie :
un atout pour l'enseignement – *Hervé This* 71

Troisième partie

Les formations agricoles et agroalimentaires..... 91

Quelles demandes pour la formation?

– Les formations vétérinaires – *René-Lucien Seynave* 93

– L'École nationale supérieure des industries agricoles
et alimentaires – *Jean-Jacques Bimbenet* 99

– L'Institut supérieur de l'agroalimentaire – *Michel Foucault*.... 103

– L'École nationale supérieure agronomique de Montpellier
Jean-Louis Rastoin 107

Les sciences humaines et l'histoire dans les formations :	
une demande sociale – <i>Jean-Louis Lambert</i>	111
Le savoir historique, un besoin pour l'expertise – <i>Sylvie Serra</i> ...	115
Des apports de la perspective historique aux recherches sur la consommation alimentaire aujourd'hui – <i>Pierre Combris</i> ...	123
Quelle offre d'histoire? Histoire de l'alimentation et études rurales – <i>Jean-Luc Mayaud</i>	127
Quelle offre d'histoire ? Le regard de l'ehtnohistorien <i>François Sigaut</i>	135

Quatrième partie

Les formations de la filière hôtellerie-restauration 141

L'histoire de l'alimentation : une référence omniprésente dans la formation des maîtres – <i>Yannick Masson</i>	143
L'approche disciplinaire : un champ à inclure dans les programmes d'histoire – <i>Anik Buj</i>	147
Un savoir indissociable des métiers : l'approche par la technologie – <i>Norbert Prevot</i>	155
Quelle histoire de l'alimentation pour l'enseignement hôtelier ? <i>Jean-Pierre Poulain</i>	159
Qu'apporte la perspective historique ? – <i>Philippe Gillet</i>	167
Quelle place pour la perspective historique ? – Les formations de l'École supérieure de cuisine française <i>Thierry Demanche</i>	171
– L'exemple des formations Alain Ducasse – <i>Jacques Bally</i>	175
– Un service à la carte à l'Université du vin de Suze-la-Rousse <i>Gilbert Garrier</i>	181
Former les professionnels de l'hôtellerie à l'histoire ou les historiens à l'alimentation ? – <i>Massimo Montanari</i>	185

Biographie des auteurs 189