

## A Equipe Alimentação (LÉA)

---

A Equipe Alimentação LEA (*L'Équipe Alimentation*), reconhecida no dia primeiro de janeiro de 2012 como *Équipe d'Accueil* (EA - estatuto de equipe anfitriã) se organiza desde 2005 como um pólo de estudos sobre alimentação da Universidade François Rabelais, em Tours, na França. A equipe reúne cerca de quarenta membros, entre historiadores, sociólogos, antropólogos e economistas (professores livre docentes, professores associados, pesquisadores e doutorandos) e participa plenamente na validação científica promovida pela cátedra UNESCO sobre a salvaguarda e valorização dos patrimônios culturais alimentares.

LEA desenvolve estudos multidisciplinares sobre alimentação e sua disseminação científica, parcerias com o setor público e empresas, e atende a demanda social sobre a vertente cultural da alimentação. Seu campo de excelência tem foco na cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, nas identidades alimentares e suas representações, nas estratégias de inovação e nas controvérsias em torno da qualidade alimentar, sob a forma de regulação pública dos mercados, de valorização do patrimônio territorial das áreas de produção e nos comportamentos sociais, a arte culinária e a etiqueta à mesa.

Três eixos de pesquisa estruturam sua atividade científica:

1- Práticas e inovações da produção de alimentos até o seu consumo.

O estudo da cadeia alimentar na realidade global permite compreender como os consumidores reagem diante das inovações alimentares, considerando, desde os tempos antigos até hoje, a preservação de referências tradicionais e a aceitação das novidades que atendem uma demanda de satisfação de consumo.

2- Embalagens, transporte e sistemas de informações de produtos alimentares.

O estudo dos circuitos de mercadorias alimentícias integra a organização de formas de fornecimento e abastecimento em múltiplas escalas. O enfoque de pesquisa do LEA também abrange os métodos de comunicação e de apresentação na mídia dos produtos.

3- Sociabilidade à mesa e identidades culinária.

As formas de convivencialidade e de hospitalidade, ou ainda de exclusão, na esfera doméstica ou no consumo fora dela, propiciam abordagens diferenciadas dos hábitos alimentares. A valorização das práticas pessoais, familiares, comunitárias e sua integração constitutiva da identidade, do conceito de *habitus* àquele de patrimônio imaterial, se referem as práticas de gênero, das modalidades da cultura material ou do imaginário social.



