

El Equipo Alimentación (LÉA)

El Equipo Alimentación (LÉA), reconocido el 1 de enero de 2012 como equipo de acogida (EA 6294) se inscribe en la constitución de una plataforma de alimentación en el seno de la Universidad François Rabelais desde 2005. Reúne a unos cuarenta miembros historiadores, sociólogos, antropólogos, economistas (profesores-investigadores, investigadores asociados, jefes de proyectos y doctorandos).

LÉA desarrolla investigaciones multidisciplinares sobre alimentación, una divulgación científica, y colaboraciones con administraciones públicas y empresas en respuesta a la demanda social sobre las culturas alimentarias. Sus campos de experimentación tratan sobre la cadena alimentaria de la producción al consumo, las identidades alimentarias y su representación, las estrategias de innovación y las controversias en torno a la calidad alimentaria, las formas de regulación pública de los mercados, la valorización patrimonial de los territorios de producción, los comportamientos sociales, el arte culinario y las maneras de mesa.

Tres ejes de investigación estructuran la actividad científica:

1-Prácticas e innovaciones alimentarias de la producción al consumo.

El estudio de la cadena alimentaria en el mundo permite situar la acogida que los consumidores dan a las innovaciones alimentarias, inscritas entre la preservación de referencias tradicionales y la aceptación de novedades en repuesta a necesidades insatisfechas, desde la Antigüedad a nuestros días.

2-Condicionantes, transportes y sistemas de información de productos alimentarios.

El estudio de los circuitos de productos alimentarios integra la organización de formas de aprovisionamiento y de abastecimiento a múltiples escalas. Se consagra igualmente a las formas de comunicación y de mediatización de los productos.

3-Sociabilidades en la mesa e identidades culinarias.

Las formas de convivencia y de hospitalidad o de exclusión, en el ámbito doméstico o en espacios de consumo fuera del hogar, permiten abrir diferentes enfoques sobre comportamientos alimentarios. La valorización de prácticas personales, familiares, comunitarias y su carácter constitutivo de identidad, del concepto de habitus hasta el de patrimonio inmaterial, señalan prácticas de género, formas de la cultura material o un imaginario social.

