

## Il Laboratorio Alimentazione (LÉA)

---

L'Équipe Alimentation (LÉA), che dal 1° gennaio 2012 è riconosciuta come équipe d'accueil (EA 6294), fa parte dal 2005 del polo alimentazione costituitosi all'interno dell'Université François-Rabelais. Comprende una quarantina di membri: storici, sociologi, antropologi, economisti (ricercatori con incarico d'insegnamento, ricercatori associati, ingénieurs d'étude e dottorandi). Partecipa a pieno titolo alla vitalità scientifica della cattedra UNESCO per la salvaguardia e la valorizzazione dei patrimoni culturali alimentari.

LÉA intraprende ricerche pluridisciplinari sull'alimentazione, cura la loro divulgazione scientifica, sviluppa partenariati con enti pubblici e imprese come risposta alla domanda sociale sulle culture alimentari. I suoi campi d'expertise riguardano la catena alimentare dalla produzione al consumo, le identità alimentari e la loro rappresentazione, le strategie d'innovazione e le controversie sulla qualità alimentare, le forme di regolamentazione pubblica dei mercati, la valorizzazione dei territori di produzione considerati come patrimonio, i comportamenti sociali, l'arte culinaria e il galateo a tavola.

L'attività scientifica è strutturata intorno a tre assi di ricerca:

1-Pratiche e innovazioni alimentari dalla produzione al consumo.

Lo studio della catena alimentare nel mondo permette di situare la maniera con la quale i consumatori recepiscono le innovazioni alimentari, tra la necessità di preservare i punti di riferimento della tradizione e l'accettazione di novità che rispondono a bisogni insoddisfatti, dall'Antichità al giorno d'oggi.

2-Imballaggi, trasporti e sistemi d'informazione del mercato delle derrate alimentari

Lo studio dei circuiti di mercato delle derrate alimentari si aggiunge all'organizzazione delle forme di approvvigionamento e di rifornimento a più livelli. Ci si sofferma anche sulle modalità di comunicazione e di mediatizzazione dei prodotti.

3-Sociabilità a tavola e identità culinarie

Le forme di convivialità e di ospitalità o d'esclusione, in casa o nei luoghi di consumo fuori casa, aprono approcci differenziati ai comportamenti alimentari. La valorizzazione delle pratiche personali, familiari, di comunità e la loro integrazione che produce identità, dal concetto di habitus a quello di patrimonio immateriale, dipendono dalle pratiche di genere, dalle modalità della cultura alimentare o dell'immaginario sociale.

