

A close-up photograph of artichoke leaves, showing their layered, pointed structure and vibrant green color. The leaves are arranged in a dense, overlapping pattern, creating a textured background for the text.

**Une formation
pour les agité·e·s du local**

Année de spécialisation Bac+3

Territoires

Comestibles

Devenir Concepteur culinaire

Accessible après une formation culinaire ou agroalimentaire Bac+2, cette formation professionnalisante apportera un socle de compétences nécessaires pour imaginer et mettre en œuvre des systèmes alimentaires innovants et durables : concepts de restaurants, *food services*, nouvelles agricultures, tourisme alimentaire, etc.

Objectifs : devenir concepteur culinaire

Innover par la sobriété

📍 Re-territorialiser
notre alimentation

🤝 Créer du lien entre les acteurs
du bien-manger

⚙️ Régénérer et dynamiser les territoires
autour de leurs enjeux de production et de
consommation alimentaire



Une capitaine dédiée à la formation

Virginie Brégeon de Saint-Quentin

Virginie est docteure en socio-marketing culinaire. Sa thèse a été récompensée par le prix AREA 2018 à AgroParisTech. Diplômée de Sciences Po Rennes et en arts appliqués, professeure associée à FERRANDI Paris, formatrice (HEC, Sciences Po Rennes, Dauphine, Greta d'Ille-et-Vilaine, lycée hôtelier de Dinard, CCI), elle accompagne les foodpreneurs (chefs, restaurateurs, producteurs, artisans), les territoires et les acteurs d'un tourisme durable. Virginie est par ailleurs elle-même restauratrice, engagée auprès de l'ADEME Bretagne.



1

Contexte et objectifs

De la culture de la terre
à la culture culinaire

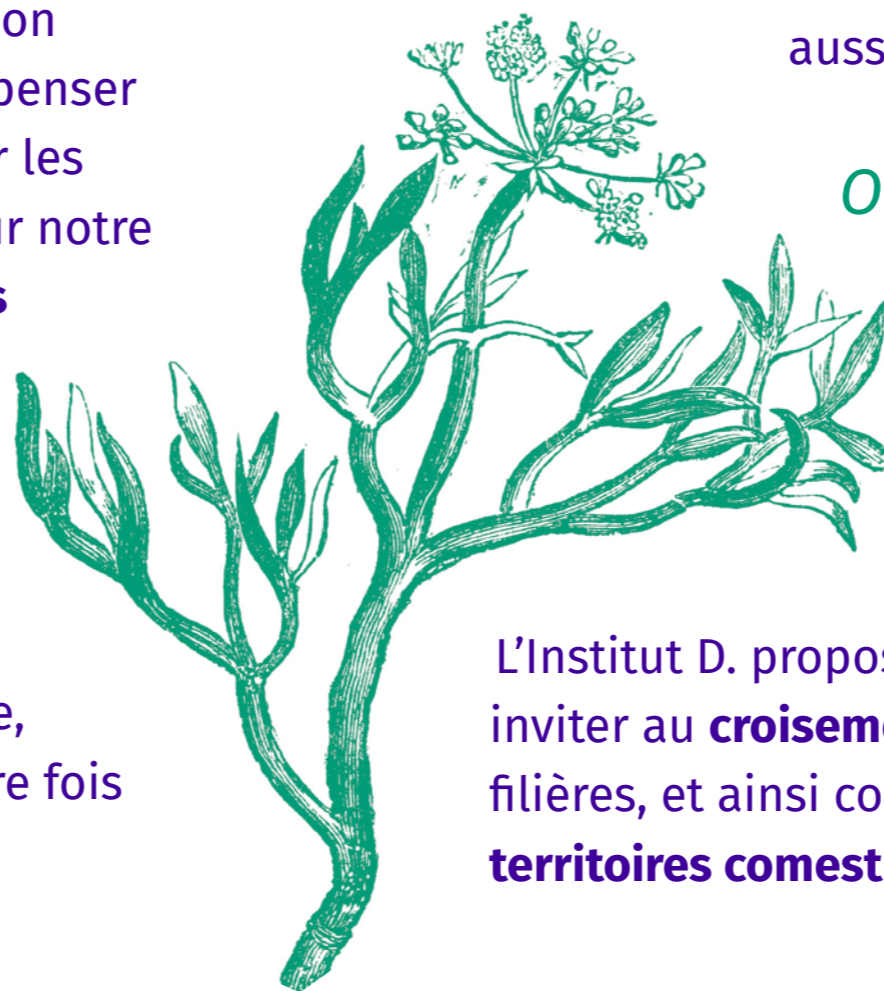
.1/ Accompagner les innovations durables des acteurs des filières du manger

Culture de la terre, culture culinaire

Nous vivons des crises systémiques à répétition qui mettent en exergue l'urgence vitale de repenser des **éco-systèmes alimentaires durables** pour les habitants (résilience alimentaire) comme pour notre environnement, alors que **30% des émissions de gaz à effet de serre actuelles sont liées à notre alimentation**. « 1/3 des terres arables de la planète sont menacées de disparaître. 75% des semences ont été détruites depuis 1970. Les océans sont à la fois pollués ou pillés par la pêche industrielle, [...] nous réalisons cependant pour la première fois que nous [...] ne pouvons plus continuer à

vivre et nous alimenter de la même manière. » Voici comment Hugo et Olivier Roellinger introduisent le *Grand Livre du Marketing Culinaire* (2019), co-écrit par Virginie Brégeon.

Les acteurs des filières du manger imaginent de nouveaux modes d'action, du champ à l'assiette, de la culture de la terre à la culture culinaire. Ces deux acceptions de la « culture » rattachent inexorablement le manger à son terr(it)oir(e), dans une approche globale (globale + locale). « *Glocale* » car, à l'heure où le patrimoine culinaire guide 80% des choix de destinations touristiques, ces territoires sont aussi, naturellement, ouverts sur le monde.



Objectif : imaginer des systèmes alimentaires créatifs et durables au service du développement de nos territoires

L'Institut D. propose une formation expérimentale pour inviter au **croisement de regards**, à la collaboration des filières, et ainsi contribuer au dynamisme de (nouveaux) **territoires comestibles**.



Bac+3
« Bachelor » Territoires comestibles

Bac+2
BTS
Management en hôtellerie-restauration

Bac+2
BTS
Agro. et agriculture
–
BTS
Tourisme

Bac+2/+3
Autres profils divers :
Com., design, GEA, géo, etc.

En formation initiale (post BTS ou licence) ou en formation continue,
1 année de spécialisation des futurs acteurs du territoire comestible

.2/ De nouvelles perspectives pour la jeunesse du territoire

Accessibilité de la formation

Nous nous adressons à des profils variés. En formation initiale (après une formation Bac+2 minimum, de type B.T.S.) comme en formation continue. Les porteurs de projets et les candidatures en formation continue sont les bienvenus.

- **B.T.S. Management en hôtellerie-restauration** (toutes options)
- **B.T.S. Tourisme** (toutes options)
- **B.T.S. Agroalimentaire & agriculture** (toutes options selon profil) ex : ACSE, DATR, viticulture-oenologie, etc.
- **B.T.S. Communication, bachelor Design, D.U.T. GEA, licence de Géographie...** autant de profils qui, grâce à une année de spécialisation, renforceront leur employabilité sectorielle

« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser »

Claude Lévi-Strauss

.3/ Devenir

concepteur culinaire

ou développeur de

territoires comestibles

De nouveaux métiers, essentiels pour repenser nos systèmes alimentaires

Les métiers auxquels prépare cette formation dépendent du parcours initial des apprenants, car elle vient compléter et spécialiser des compétences préalables.

Gestion de projet

- animateur de **plan alimentaire territorial**
- Chef de projet **plan local agricole**
- Chargé d'études alimentaires durables
- Responsable de tiers-lieu alimentaire, etc.

Design & Communication

- Créateur de **contenu culinaire**
- **Directeur artistique alimentaire** et culinaire
- Designer culinaire
- Chargé de communication culinaire, etc.

Cuisine & alimentation

- animateur de **ferme pédagogique**
- Concepteur d'expériences culinaires
- Consultant culinaire
- animateur culinaire
- Développeur de **produits alimentaires durables**
- Développeur de **restaurants responsables**, etc.

Tourisme & patrimoine

- Conseiller en **parcours touristiques culinaires**
- Organisateur de **food tours**
- Attaché de **patrimoine alimentaire**, etc.

Autant de nouveaux métiers qui ont tout leur sens dans un contexte de quête du manger **bon pour soi, bon pour la société et bon pour l'environnement.**

Une filière en transition

Un besoin en compétences accrues en termes de design global et de développement durable dans le secteur du tourisme, de la restauration et de l'agriculture :

Entreprises : transition écologique en cours, nécessitant de nouvelles compétences

Créateurs : de jeunes entrepreneurs reprennent des entreprises traditionnelles pour les mettre à la page, ou conçoivent de nouveaux modèles d'affaires, plus vertueux

Collectivités : plans alimentaires territoriaux (PAT) induisant des postes spécialisés

Société civile : résilience alimentaire, Slow Food, pour une Agriculture du Vivant, Fermes d'Avenir...

Législation française : évolution du cadre législatif (ex : loi Egalim)

Politique européenne : 100 milliards d'euros pour une transition juste portée par le Green Deal européen

Certifications et labellisations : expérimentations en cours pour un ÉcoLabel restaurant (et autres labels de la restauration durable), labellisation des tiers-lieux, agriculture biologique, agroforesterie, etc.



De nouveaux
partenariats
territoriaux



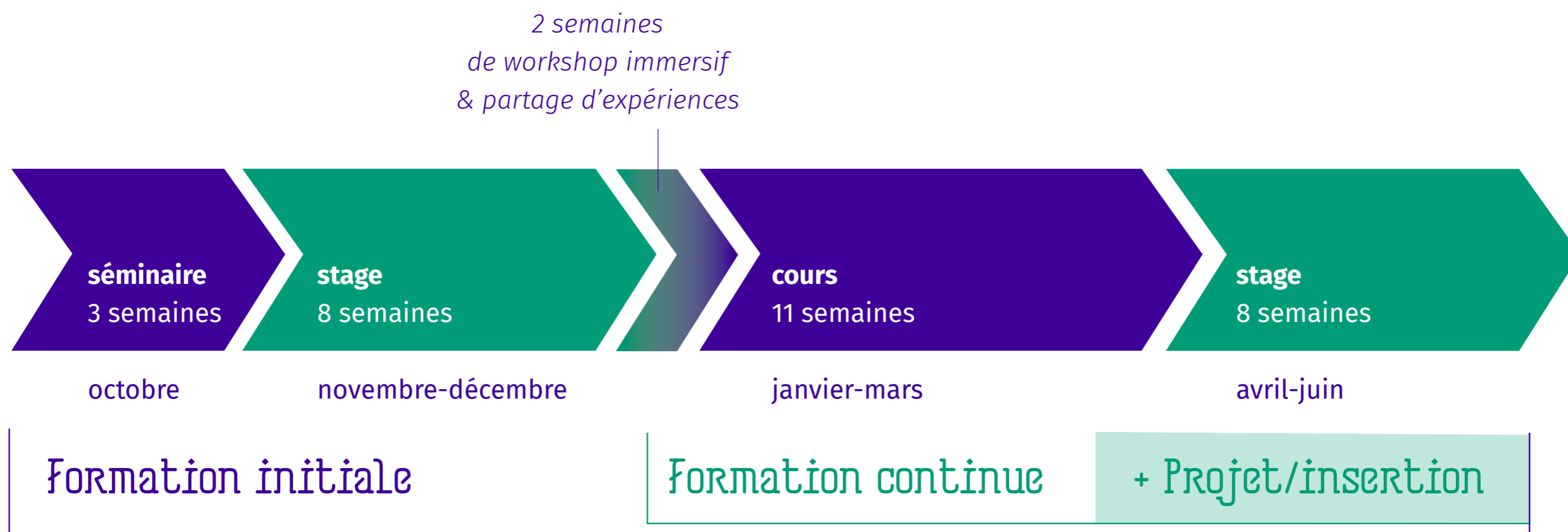
2

Pédagogie

Formation à deux entrées

.1/ Organisation de la formation

- > 1 semaine à distance (online)
- > 14 semaines de cours de 35 h
- > 2 semaines de workshop immersif
- > 16 semaines de stage
- > 110 h projet tutoré (blended)



.2/ Enseignements

transversaux

La formation initiale comporte environ 490 heures de cours (385 h pour la formation continue) réparties entre présentiel, autonomie, et intégration à l'écosystème professionnel public et privé.

L'ensemble du parcours comporte 6 UE :

UE1 ÉCOSYSTÈMES ALIMENTAIRES

UE2 NOUVELLES ALIMENTATIONS

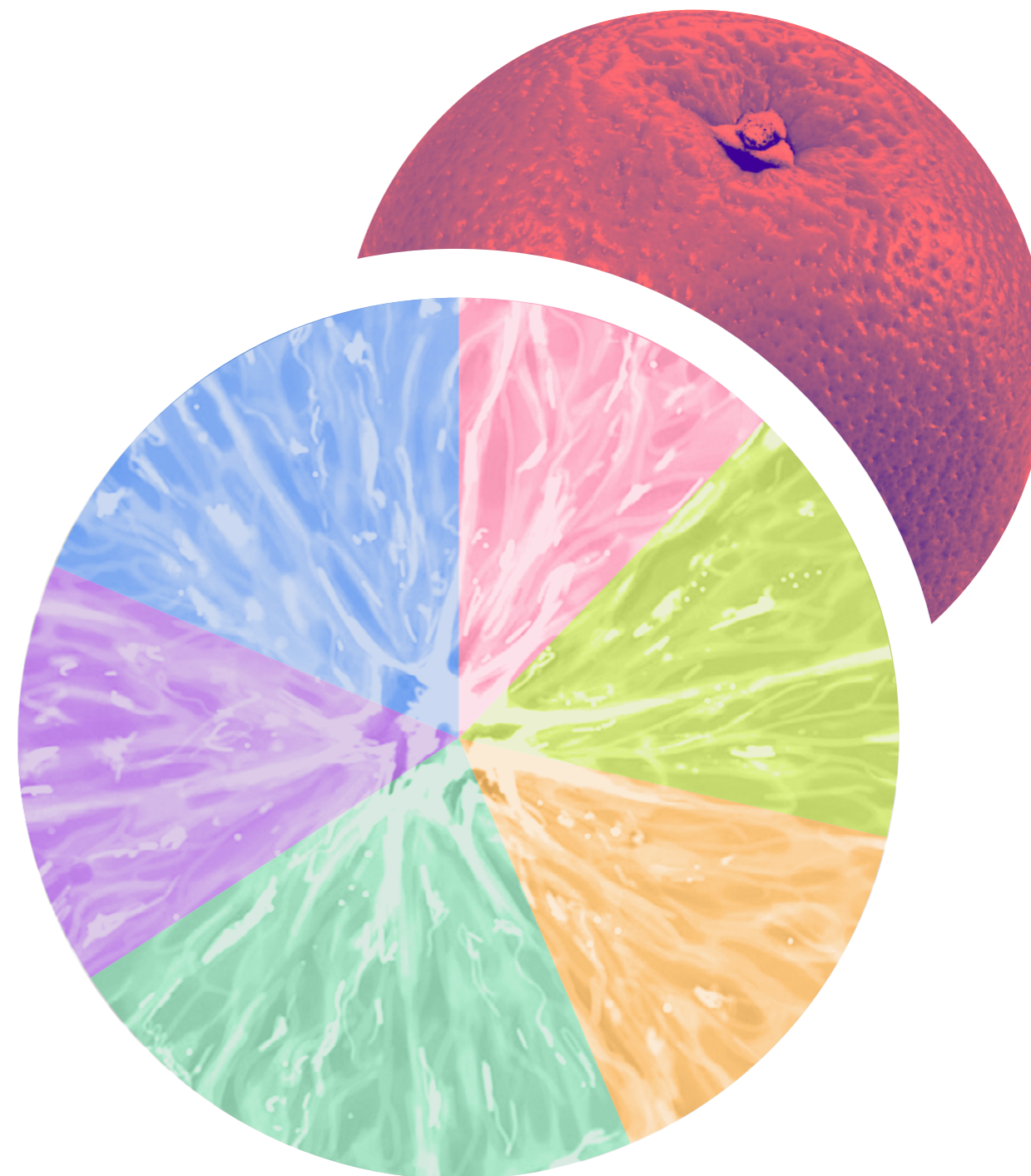
UE3 GESTION DE PROJET CRÉATIF

UE4 DESIGN GLOBAL ALIMENTAIRE & CULINAIRE

UE5 DYNAMIQUES DE TERRITOIRES

UE6 PROFESSIONNALISATION

- > 496 heures de cours
- > 16 semaines de stage
- > 110 heures de projet tuteuré (blended)
- > 2 semaines de workshop
- > 1 semaine de cours à distance



ENSEIGNEMENTS - 60H

OBJECTIFS

- > Comprendre l'héritage culturel et environnemental lié à notre alimentation
- > Comprendre les enjeux de la transition alimentaire
- > Identifier les acteurs des filières du manger
- > Déceler les axes de collaboration, d'innovation et d'amélioration

 4 modules  4 modules  60 heures  3 enseignants

MODULES

- 1. Socio-histoire de l'alimentation** : Histoire de l'alimentation, introduction à la sociologie alimentairesociété et des animaux au sein de leurs groupes naturels et/ou sociaux.
- 2. Patrimoines et territoires alimentaires et culinaires** : Patrimoine immatériel de l'UNESCO, spécialités régionales, cultures culinaires internationales
- 3. Eco-systèmes alimentaires** : Le monde de la food : structures, acteurs, coopération
- 4. Systèmes alimentaires durables et permacoles** : Résilience alimentaire, transition alimentaire, Tradition agricole et nouvelles agricultures permacoles, ESS

ENSEIGNEMENTS - 80H**OBJECTIFS**

> Acquérir les outils nécessaires au déploiement d'un projet de Design à impact positif

 4+1 modules  4+1 modules  80 heures  5 enseignants

MODULES

- 1. Socio-anthropologie de la consommation alimentaire** : quête de l'authenticité, individualisation de la société, post-hypster, génération Z
- 2. Nouveaux «régimes» alimentaires** : Régimes « sans » et intolérances, Bien-être animal : Vegetarisme, veganisme, flexitarisme
- 3. Qualité alimentaire & alimentation durable** : Locavorisme, semences paysannes, GES, énergie, éco-calculateur, labels, certifications, YUKA, étiquettable
- 4. Tendances culinaires** : Du restaurant étoilé aux grandes surfaces en passant par le marché

MODULE APPLIQUÉ

Pratique culinaire (36 heures) : Recettes culinaires durables : plus végétales, locales, créatives

ENSEIGNEMENTS - 72H

OBJECTIFS

- > Expliquer ses idées créatives
- > Dessiner une stratégie
- > Maîtriser les outils de base du marketing
- > Gérer un projet créatif

 6 modules  6 modules  72 heures  3 enseignants

MODULES

- 1. Analyse du marché, veille de tendances et prospective** : Veille de tendances et analyse du marché
- 2. Gestion de projet créatif** : Formulation de briefs créatifs, Test, effectuation, et validation
- 3. Fondamentaux de la gestion comptable** : Fiche technique culinaire, recettes/dépense, gestion de la facturation, réaliser un prévisionnel
- 4. Marketing et comportement du consommateur-citoyen** : introduction au marketing, socio-anthropologie de la consommation, Stratégie marketing
- 5. Sémiologie** : maîtriser la production de sens des images et des mots
- 6. Idéation** : Idéation, conception et design de produits ou services, planches tendances

ENSEIGNEMENTS - 108H

OBJECTIFS : Mettre en pratique les notions enseignées dans les autres UE dans le cadre de projet concret de design

- > Manipuler les matériaux
- > Se familiariser avec les solutions techniques
- > Assembler, agir sur les écosystèmes alimentaire

 7 modules  7 modules  108 heures  5 enseignants

MODULES

- 1. Méthodologie du design sociétal :** «Design thinking», eco-innovation, bio-mimétisme
- 2. Design graphique :** Branding, le design au service de la marque (logo, charte graphique, déclinaisons)
- 3. Design d'espace :** Architecture d'intérieur, aménagement de point de vente
- 4. Design digital :** site web, réseaux sociaux, boutique en ligne
- 5. Design culinaire :** Manipulation de la matière culinaire
- 6. Design d'objet :** Packaging, mobilier, ustensiles et contenants, céramique
- 7. Design editorial :** Mise en forme de recettes et autres textes de la pratique alimentaire et culinaire

ENSEIGNEMENTS - 76H

OBJECTIFS

- > Maîtriser les principes du marketing territorial
- > Comprendre les enjeux du tourisme durable
- > Développer des modes d'actions propres à l'ESS
- > Concevoir des modèles de d'action/d'affaires à impact positif

 5 modules  5 modules  76 heures  4 enseignants

MODULES

- 1. Marketing territorial** : Stratégies de marketing territorial, exemple de Rennes et Saint-Malo
- 2. Tourisme culinaire** : Histoire du tourisme culinaire, nouveaux tourisms culinaires
- 3. Politiques alimentaires territoriales** : Les enjeux des PAC agricole, PAT
- 4. Economie Sociale et Solidaire** : Nouveaux modèles d'affaires des métiers des filières du manger
- 5. Economie circulaire et financements alternatifs** : Re-territorialiser l'activité, zéro déchet, coopération territoriale, financement participatif, SCOOP, SCIC, etc.

ENSEIGNEMENTS - 90H

OBJECTIFS

- > Communiquer auprès de ses collaborateurs, partenaires, clients
- > Créer et animer une communauté autour d'un projet porteur de sens
- > Développer une posture d'entrepreneur social
- > Penser l'organisation du travail et le partage de la valeur à l'aune des enseignements de la permaculture

 6 modules  6 modules  90 heures  5 enseignants

MODULES

- 1. Anglais professionnel** : Présenter son activité, faire une réservation, animer une activité
- 2. Communication professionnelle** : Compte linkedin, relations professionnelles (on et off line)
- 3. Community management & web marketing** : Réseaux sociaux, site de vente en ligne, support vente direct
- 4. Relation client** : Parcours client, gestion de crise, enchantement
- 5. Posture d'intra/entrepreneur** : Ikagai, Inspiration (session d'intégration) immersion des étudiants dans la nature (milieu aquatique et forêt), sophrologie
- 6. Management permacole** : Management de la diversité, communication non violente

3/ Équipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée à la fois d'enseignants et de chercheurs talentueux, et de professionnels des métiers du manger engagés pour une alimentation durable. Elle vient compléter les enseignements en design donnés par l'équipe pédagogique de l'institut D, et en cuisine et management par le lycée hôtelier de Dinard.

Et parmi nos partenaires professionnels :

- > **Cuisiniers engagés, chefs étoilés**
- > **Permaculteurs, Producteurs**
- > **Architectes et urbanistes**
- > **Organisations et associations professionnelles**

Voici quelques uns de nos partenaires pédagogiques :

- **Charlotte Bellamy** *docteur en histoire de l'alimentation, médiatrice du patrimoine*
- **Louise Briec** *docteur en économie circulaire*
- **Anne-Cécile Brit** *ingénieure d'études alimentation durable, INRA*





Contact

Virginie Brégeon

06 72 56 26 78

virginie.bregeon@institut.design