

Formation professionnelle

Institut Supérieur de Design de Saint-Malo

Territoires comestibles

Entreprendre pour la
transition alimentaire des
territoires par le design

Formation annuelle - 60 heures

Publics

Métiers agricoles

Métiers de bouche
artisans, producteurs, créateurs

Métiers du design
et de la communication

Métiers du tourisme

2021-2022

Institut

Supérieur

de Design

de St-Malo



Présentation de la formation

Objectif de la formation

Développer un projet pour la transition alimentaire et touristique grâce aux méthodologies de design

Objectifs pédagogiques

Comprendre pour entreprendre

- Etudier l'histoire et le patrimoine d'un territoire et s'en inspirer pour innover
- Analyser les enjeux de la transition alimentaire et l'impact du secteur alimentaire sur l'environnement

Innover pour entreprendre

- Comprendre les nouvelles attentes des consommateurs et développer des produits et services touristiques

qui y répondent

- Maîtriser les étapes clés de la créativité culinaire pour piloter des projets innovants

Valoriser son innovation

- Développer son œil graphique pour dessiner des univers culinaires esthétiques
- Communiquer sur et valoriser son activité touristique et culinaire responsable

Entreprendre en collaborant sur le territoire

- Créer du lien entre les acteurs du bien-manger : du champ à l'assiette, de l'artisan au consommateur
- Imaginer des systèmes collaboratifs créatifs et durables au service du développement de nos territoires



15 intervenants

Experts du Grand Ouest

3 chefs et cuisiniers, 3 enseignants-chercheurs, 4 formateurs, 5 professionnels experts

 en savoir + <https://food.institut.design>



Virginie Brégeon

de Saint-Quentin

PhD. Responsable de formation

PhD, autrice du *Grand Livre du Marketing Culinaire. La Cabane à Manger, Histoire(s) de Goûts*

Professeur à Ferrandi Paris, Lycée Hôtelier de Dinard, Sciences Po Rennes

« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser » Claude Levi-Strauss. Je vous aiderai à conceptualiser et personnaliser votre communication culinaire.

60 heures
de formation

1 année
d'application
à votre projet food

24 rendez-vous,
cours et ateliers

Programme de la formation

Lieux et horaires

le lundi de 17h30 à 20h
à l'Institut Supérieur de
Design de Saint-Malo

Calendrier

#1 Défendre une agriculture
soutenable, design
permacole
18/10 - 17h30>20h - les Jardins de Maupitet

#2 Valoriser le patrimoine
alimentaire et culinaire
08/11 - 17h30>20h - Institut D.

#3 Agir pour la résilience
alimentaire et la
reterritorialisation
15/11 - 17h30>20h - Breizh Café

#4 Design bio-inspiré et
éco-systèmes d'acteurs
22/11 - 17h30>20h - FabLab

#5 Comprendre le
comportement du
consommateur. Mener une
stratégie de veille.
29/11 - 17h30>20h - Institut D.

#6 Tendances culinaires :
piloter sa veille stratégique
et réaliser un moodboard
06/12 - 17h30>20h - Institut D.

#7 Design graphique : définir
ses valeurs de marque,
choisir un nom et une
identité
13/12 - 17h30>20h - Institut D.

#8 Stratégie digitale et
social média management
03/01 - 17h30>20h - Institut D.

#9 Bases de nutrition,
nouveaux régimes
alimentaires et marketing
nutritionnel
10/01 - 17h30>20h - Institut D.

#10 Cuisine végétale
17/01 - 17h30>20h - Louzou

#11 Geste de cuisine durable
24/01 - 17h30>20h - Louzou

#12 Cuisine des algues et
pêche durable
31/01 - 17h30>20h - Louzou

#13 Travailler avec des
producteurs locaux
21/02 - 17h30>20h - la Cabane à Manger

#14 Cidres, fermentations et
vins relocalisés
28/02 - 17h30>20h - Saint-Jouan de Guérets

#15 Design culinaire
07/03 - 17h30>20h - Institut D.

#16 Photographie culinaire
14/03 - 17h30>20h - Institut D.

#17 Photographie culinaire
21/03 - 17h30>20h - Institut D.

#18 Edition culinaire :
raconter la cuisine par les
images et les mots
28/03 - 17h30>20h - Institut D.

#19 Artisanat, Arts de la
table et céramique #1
04/04 - 17h30>20h - Institut D.

#20 Artisanat, Arts de la
table et céramique #1
25/04 - 17h30>20h - Institut D.

#21 Architecture et design
d'espace des restaurants et
hébergements
02/05 - 17h30>20h - Rennes

#22 Valoriser sa démarche
RSE et relations presse
09/05 - 17h30>20h - Institut D.

#23 Être acteur de
l'économie circulaire et
collaborative. Business
modèles responsables du
secteur alimentaire
16/05 - 17h30>20h - Institut D.

#24 Atelier collaboratif
Samedi 04/06 - Institut Solacroup, Dinard

Points forts de la formation

Points forts de la formation

- Des professionnels experts
- Des enseignants-chercheurs spécialisés
- Des ateliers pratiques
- Des moments d'accompagnement de projet

60 heures pour enfin lancer votre projet d'entrepreneuriat pour la transition écologique !

Passez de l'idée au projet

Résultats attendus

Vous repartirez avec :

- Fiches techniques opérationnelles
- Méthodologies adaptées à votre projet
- Business plan (hors plan comptable) prêt à diffuser
- Plan communication pour lancer votre projet
- Contenus et supports de qualité

Les clefs d'un projet culinaire et/ou touristique adapté aux nouvelles attentes des consommateurs et aux enjeux de la transition écologique



Informations pratiques

Lieu de la formation

Institut Supérieur de Design
de Saint-Malo
20 rue Théodore Monod
35400 Saint-Malo

Prix de la formation

800€ TTC / pers.
60h de formation

Contactez-nous
pour connaître les
modalités et facilités
de financement.

Nombre de places

12 stagiaires *minimum*
16 stagiaires *maximum*

Pré-réquis

3 ans et + d'expérience
dans les métiers de
l'alimentation, du tourisme,
du design ou de la
communication

ou bac +2 minimum

Pré-inscription

Formulaire en ligne
www.institut.design

Virginie Brégeon prendra
contact avec vous pour un
entretien de pré-inscription.

Institut Supérieur de Design de St-Malo

20 rue Théodore Monod,
35400 Saint-Malo

www.institut.design

👤 virginie.bregeon@institut.design

