

Formation professionnelle

Institut Supérieur de Design de Saint-Malo

# Territoires comestibles

Entreprendre pour la transition  
alimentaire des territoires

*Formation intensive - 5 jours - 45h*

Publics

**Métiers de bouche**  
*artisans, producteurs, créateurs*

**Métiers du design**  
*et de la communication*

**Métiers du tourisme**

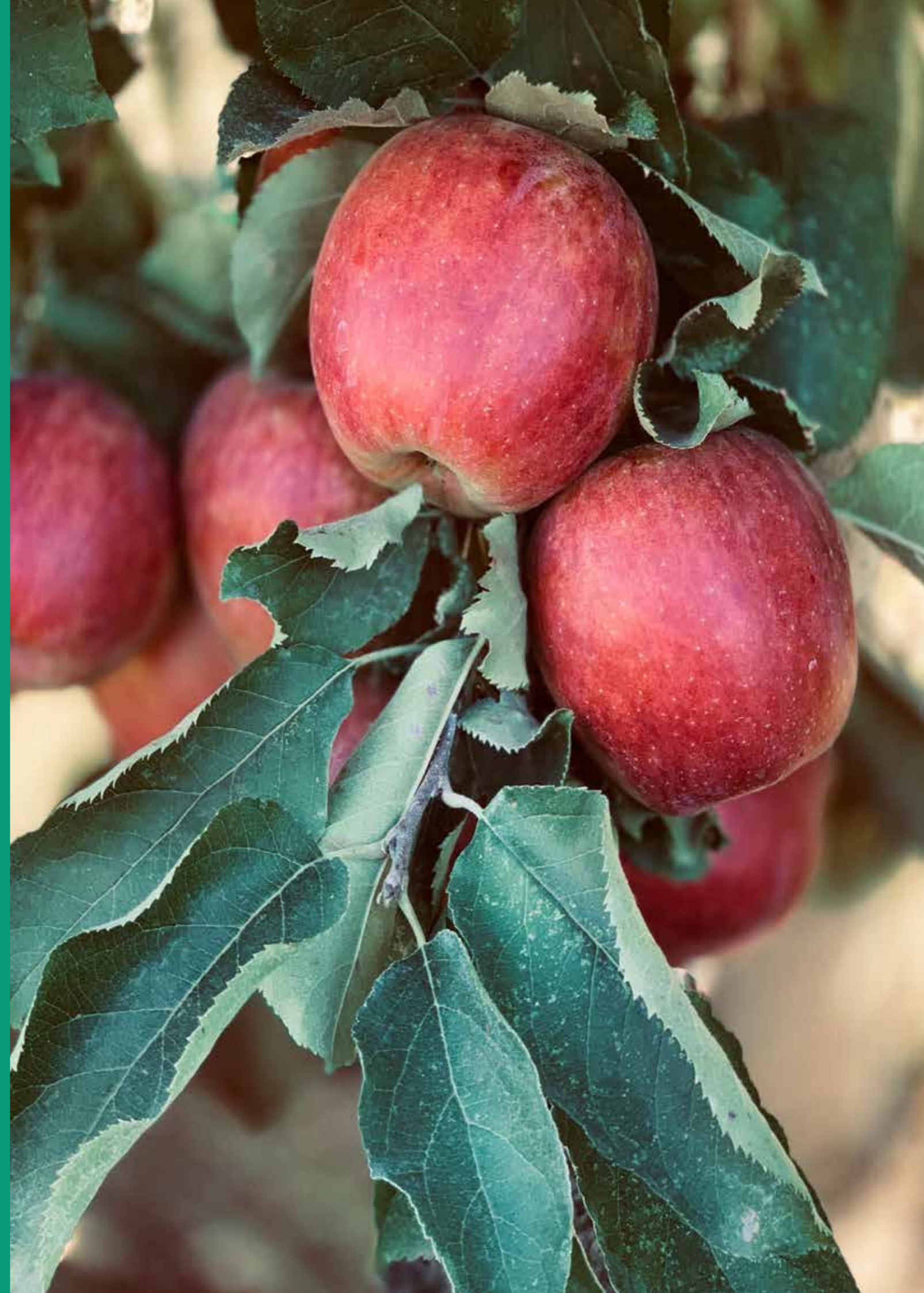
2022-2023

Institut

Supérieur

de Design

de St-Malo



# Présentation de la formation

## Objectif de la formation

*Monter 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

« 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.

 virginie.bregeon@institut.design

5 jours  
de formation

5 heures d'atelier  
+ 5 heures d'application  
à votre projet food

35 heures  
d'apprentissage  
intensif

# Programme de la formation

## Horaires

du lundi au vendredi  
de 9h à 18h

## Jour 1 Designer un projet entrepreneurial dans son territoire

**9h-12h30**

Socio-histoire du patrimoine alimentaire et culinaire  
Sociologie et comportement du consommateur

*Déjeuner découverte : les poissons issus de la pêche durable*

**13h30-18h**

Néo-paysans, nouvelles agricultures, renouveau des campagnes ?  
Permaculture et design

## Jour 2 Dessiner les contours de son projet

**9h-12h30**

Tendances culinaires : piloter sa veille stratégique

et réaliser un moodboard  
Design graphique : définir ses valeurs de marque, choisir un nom et une identité

*Déjeuner découverte : cidres artisanaux et craft beers*

**13h30-18h**

Eco-innovation et business modèle bio-inspiré  
Eco-systèmes alimentaires, du champ à l'assiette : penser un concept culinaire holistique  
Stratégie digitale et social média management

## Jour 3 Préciser son offre et valoriser ses produits et services

**9h-12h30**

Bases de nutrition, nouveaux régimes alimentaire et marketing nutritionnel  
Photographie culinaire

*Déjeuner découverte : set design et photo-reportage en cuisine*

**13h30-18h**

Edition culinaire : les métiers de la chaîne d'édition  
Edition culinaire : raconter la cuisine par les images et les mots

## Jour 4 Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

**9h-12h30**

Cuisine urbaine, cuisine végétale et fermentations

*Déjeuner découverte : les bienfaits des algues*

**13h30-18h**

Architecture et design d'espace des restaurants et hébergements  
Economie sociale et solidaire, business modèles responsables du secteur alimentaire

## Jour 5 Innover par le design, développer un univers de marque, mettre en place une stratégie marketing

**13h30-18h**

Design culinaire : food design, l'alimentaire comme matière plastique

*Déjeuner découverte : beurre et sarrasin, la Bretagne d'hier et d'aujourd'hui*

**13h30-18h**

Arts de la table, artisans du feu, céramique  
Rédaction de brief, réaliser un planning stratégique, un plan média  
Présentation de projets par le moodboard

prochaine session  
Printemps 2022  
4-8 avril  
à Dinard



# Points forts de la formation

## Points forts de la formation

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

**5 jours intensifs pour enfin lancer votre projet d'entrepreneuriat pour la transition écologique !**

**Passer 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 Marie-Thérèse  
Solacroup  
Avenue Château Hébert  
35800 Dinard

Un château face à la mer  
au coeur d'un parc arboré,  
pour déconnecter et se  
concentrer sur l'essentiel !

## Prix de la formation

1500€ TTC / pers.  
35h+10h de formation

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

## Nombre de places

8 stagiaires *minimum*  
12 stagiaires *maximum*

## Modalités d'hébergement

Hébergement sur place  
possible  
**208€** en demi pension pour  
4 nuités+dîner et petit-  
déjeuner (52€/nuité)  
> + d'infos

## 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](http://www.institut.design)

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

# Institut Supérieur de Design de Saint-Malo

20 rue Théodore Monod,  
35400 Saint-Malo

[www.institut.design](http://www.institut.design)

✉ [virginie.bregeon@institut.design](mailto:virginie.bregeon@institut.design)

