

D.

Territoires

ComeStibles

# Rapport d'activité 2020-2021

## Publics

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

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

**Métiers du tourisme**

## Formation professionnelle

Institut Supérieur de Design de Saint-Malo

2020-2021

Institut

Supérieur

de Design

de St-Malo



# Territoire Comestibles Annuelle - 60h

**lundi soir & samedi en journée**

21 inscrits\*

 95% de succès

11 dossiers de fin d'année soutenus publiquement

\* 1 abandon pour abandon de reconversion

 6 étudiants

 2 professionnels de la communication & du design (artiste, chargé de projet)

 2 producteurs (maraîcher, ostréiculteur)

 1 cuisinier

 4 artisans des métiers de bouche

 3 professionnels du tourisme

 2 acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire

## MENTIONS SPÉCIALES

**Le manger  
comme  
entrée à  
l'autre**

**# sobriété** : Frédéric Maisonneuve

Une installation mobile, un stand accroché à un deux roue qui parcourt les marchés du territoire pour proposer des gestes de cuisine simple, une expérience dégustation authentique, une entrée à l'autre, et à une cuisine durable

**Vent de  
Voyage**

**# engagement** : Pierre Rousseaux

Une reprise d'activité artisanale de scellerie marine, loin de l'alimentation durable, et pourtant on y retrouve le même engagement territorial, et des ponts évidents (sets de table, porte-bouteille...)

**L'Arbographe**

**# créativité** : Marie-Reine Legrand

Une approche artistique intimement liée à une histoire personnelle et un projet éducatif. Le légume se repète et laisse son empreinte, sur la toile comme dans la ville.


# Territoire Comestibles Intensif - 45h




avril 2021

6 inscrits\*

 100% d'assiduité

\* l'organisation de la formation a été complexe, dans le cadre d'un reconfinement national annoncé quelques jours avant.

 producteur (ferme-auberge)

   3 professionnels de la communication & du design (1 photographe, 1 consultant, 1 chef de projet communication)

  restaurateurs (1 traiteur, 1 café)

**Satisfaction générale  
moyenne de 9,33/10**

## HISTOIRES DE GOÛTS

" Ayant été **cuisinier**, serveur, commercial/chef de projet en traiteur événementiel puis dernièrement bar manager, j'ai aujourd'hui le projet d'ouvrir un établissement sur Rennes qui me ressemble et qui ressemble à mes convictions du **"bien recevoir"** en prenant soin d'être le plus **responsable**."

Nous avons le projet de **gîte et maison d'hôte**. Avec table d'hôte. Dans l'idée d'utiliser exclusivement des **produits de la ferme**. En mêlant certaines productions voisines se trouvant à quelques km de la ferme, mais toujours en **100% bio**. Voilà pourquoi je me retrouve complètement dans votre démarche et dans cette créativité.

# insatisfaction

# Satisfaction

## Territoires Comestibles Annuel & Intensif

**100%** peuvent développer des projets créateurs de valeurs partagées **75%** estiment avoir de bonnes connaissances en photographie **100%** peuvent identifier des fournisseurs locaux pour leur projet **75%** peuvent élaborer des recettes répondant aux attentes des consommateurs.

## Objectifs atteints

- 🔍 Découverte de nouveaux métiers
- ♥ Conceptualiser une offre de valeur
- 🔪 Notions clés dans le culinaire et le local
- 👤 Découverte du marketing culinaire
- ♻️ Découverte des démarches durables dans le domaine alimentaire
- 👉 Concept validé

## Pistes d'amélioration

Plus de pratique (food design, cuisine)

→ et si l'on proposait des stages 100% pratiques ?

Moins de cours en distanciel

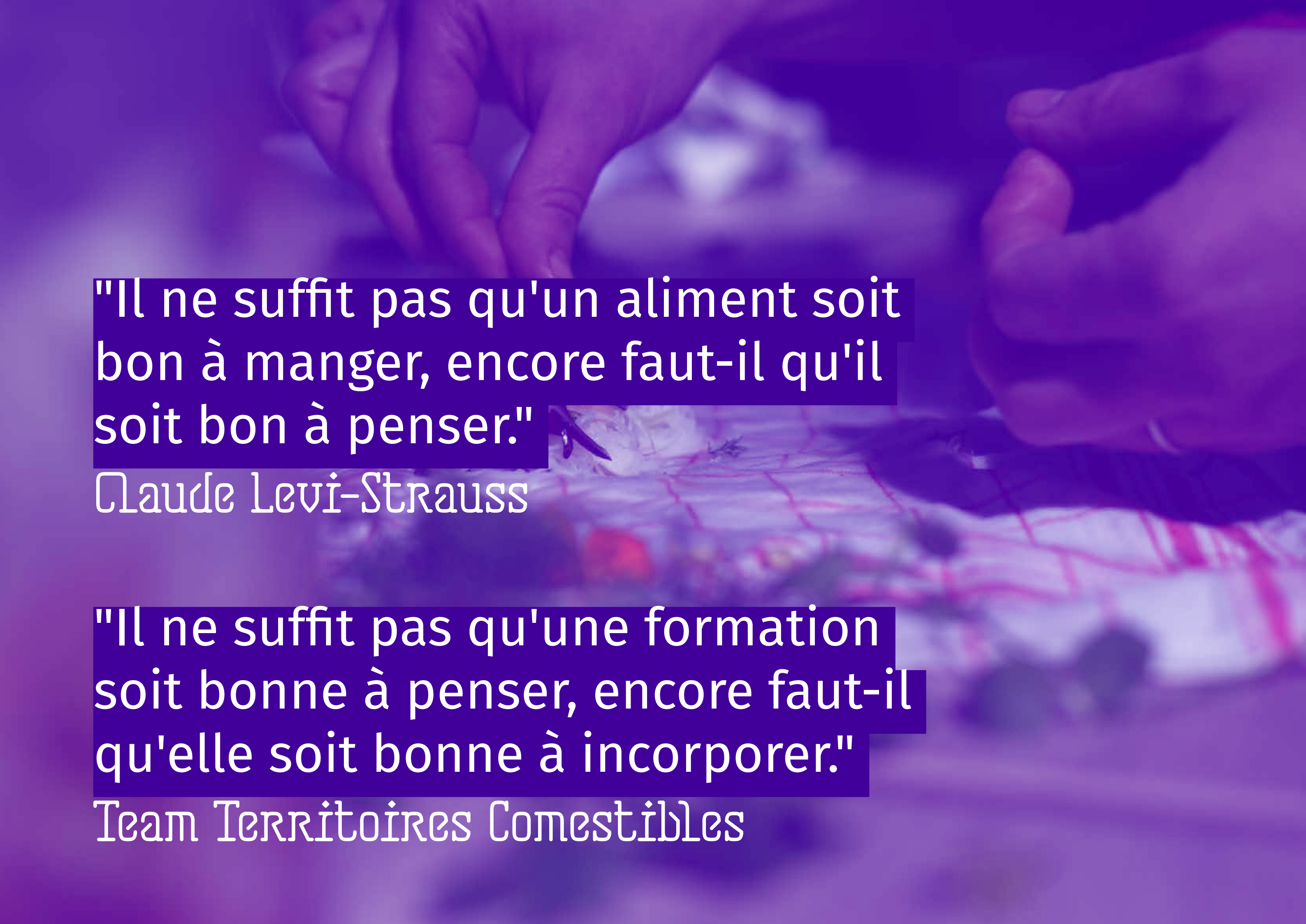
→ #covidoblige

Encore plus de contenu dans les supports de formation

→ Nous avons mis en place une "ressourcerie" bibliographique en ligne pour tous les formateurs et stagiaires.

## #MOTIVATION DES ÉQUIPES !

"Toujours **motivée** à, un jour, monter ou faire partie d'un projet d'auberge - maison/table d'hôtes. Et **très satisfaite** d'avoir pu mettre de vraies et solides notions derrière ça, d'y voir plus clair et d'avoir des éléments réellement concrets à mettre en place si ce projet voit le jour. Les **compétences acquises** me seront, je pense, très utiles d'un point de vue perso ou pro, et cela **dès maintenant** !"



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

Claude Lévi-Strauss

"Il ne suffit pas qu'une formation soit bonne à penser, encore faut-il qu'elle soit bonne à incorporer."

Team Territoires Comestibles



Superbes photos @Caroline Dejonghe



# Présentation

## 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

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

Louise Briec

## PhD. Responsable pédagogique

Spécialiste de l'économie de l'environnement et de l'économie circulaire

 [louise@institut.design](mailto:louise@institut.design)

# Extraits

## Designer un projet entrepreneurial dans son territoire

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

*Les poissons issus de la pêche durable*

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

## Dessiner les contours de son projet

Tendances culinaires : piloter sa veille stratégique et réaliser un moodboard  
Design graphique : définir ses valeurs de marque, choisir un nom et une identité

*Cidres artisanaux et craft beers*

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

## Préciser son offre et valoriser ses produits et services

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

*Set design et photo-reportage en cuisine*

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

## Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

Cuisine urbaine, cuisine végétale et fermentations

*Les bienfaits des algues*

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

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

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

*Beurre et sarrasin, la Bretagne d'hier et d'aujourd'hui*

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

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)







# Partenaires & intervenants

Breizh Café - Atelier de la Crêpe, Institut Solacroup, Horizons Solidaires, CIVAM Bretagne, le jardin de Maupitet, les Arts du Feu, Louzou l'atelier des herbes sauvages, le jus d'Octobre

Mon Compte Formation, AKTO, Pôle Emploi

Sylvie Thoby, Franck Hamel, Pierrick Jegu, Leslie Hébert, Julien Vey, Thiago Maximo, Louise Briec, Virginie Brégeon, Anne-Solenn Prêté, Moana Céramiques, Julie Bellec, Bonarak By, Amélie Roche, Virginie Blanville, etc.