

**CONTRIBUTION A LA MISE EN OEUVRE
D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE**

à la Bergerie de Villarceaux

-

Appui d'un restaurant impliqué dans une démarche innovante

Présentation du commanditaire:

Située dans le Vexin français, la Bergerie de Villarceaux est un territoire rural, propriété de la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme (FPH). Ce domaine de quelques 600 hectares est composé de terres cultivées en agriculture biologique, de forêts et d'un centre de séminaire .

Depuis le milieu des années quatre-vingt, la Fondation pour le Progrès de l'Homme a consenti d'importants efforts pour que le territoire de Villarceaux devienne un prototype de gestion durable des territoires ruraux. La Bergerie est devenue progressivement un territoire multifonctionnel répondant aux préoccupations de notre société dans les domaines de l'environnement, de l'agriculture, de l'alimentation et de l'énergie.

Au sein d'un ancien corps de ferme écoréhabilité, l'**association Écosite** offre un cadre privilégié pour accueillir des rencontres d'associatives, séminaires d'entreprise, centres de loisirs et écoles, fête de famille, ou simple week-end reposant. Pour cela, cinq gîtes ruraux labellisés, deux gîtes de groupes, sept salles de réunion et formation, une salle de conférence et un restaurant sont disponibles.

Le **Centre Écodéveloppement de Villarceaux** (CEV), structure associative ayant pour mission l'animation de la bergerie accompagnant les acteurs volontaires du site dans une démarche de transition, ou de communication des actions alternatives.

C'est dans ce cadre que l'association Écosite et CEV proposent une offre de stage d'ingénieur nutritionniste afin d'améliorer l'alimentation proposée à la Bergerie.

Contexte et problématique :

Depuis 1960, l'alimentation représente une part de plus en plus réduite des dépenses d'un ménage, bien que le volume alimentaire par habitant ait malgré tout augmenté régulièrement. La composition du panier alimentaire s'est modifiée : la consommation de produits transformés, de produits animaux (viandes, lait), de sodas et jus de fruits a plus que doublé alors que la consommation de pain, de pommes de terre et de vin a été divisée par deux. Cette évolution de la consommation alimentaire est déterminée par différents facteurs (géographique, culturel, éducation, modes...). Aujourd'hui, nombre d'études expliquent la nécessité de changer nos modes d'alimentation, qui ne semblent pas durables ni pour la santé humaine, ni pour l'environnement.

A la Bergerie de Villarceaux, une réflexion a débuté afin de proposer une alimentation sur le site en cohérence avec le projet global de la Bergerie, dans le cadre du développement durable et de la transition agroécologique. L'objectif est de proposer une alimentation équilibrée sur le plan nutritionnel (adulte et enfant), tout en étant soutenable pour l'environnement et acceptable économiquement. De plus, une alimentation saine doit également être appréciée et donc goûteuse.

Actuellement, le restaurant du site de la Bergerie qui s'approvisionne uniquement en produits issus de l'agriculture biologique, aussi localement que possible, tente de proposer une alimentation durable. Par exemple, les farines, lentilles et la viande de bœuf proviennent de la ferme de la Bergerie, tous les dîners proposés sont végétariens...

Cette dynamique a besoin d'être renforcée. Le restaurant de la Bergerie souhaite améliorer son offre de menus en cohérence avec l'assiette proposée dans le scénario Afterres2050. Le Centre Écodéveloppement soutient cette étude en appuyant la démarche scientifique et la mise en place d'outils de réflexion et de suivi des pratiques.

Pour cela, la Bergerie de Villarceaux cherche un stagiaire en nutrition afin de l'accompagner dans une telle démarche.

Description du stage :

Le stage proposé sera structuré en deux temps :

- Dans un premier temps, le stagiaire étudiera les menus actuels du restaurant d'un point de vue technique et chiffré. Sur des bases bibliographiques (OMS, ANSES, PNNS, ESTEBAN, Nutri-Net, Afterres2050, Agribalyse, INCA2...), le stagiaire élaborera, en partenariat avec le chef du restaurant, des menus équilibrés sur le plan nutritionnel, ayant un faible impact environnemental (peu consommateurs d'énergie, bas niveau carbone, de saison, etc), savoureux, et peu onéreux. Ce travail se fera en cohérence avec la saisonnalité et les productions locale présentes.
- Dans un second temps, si le stagiaire a le temps, un outil de communication permettant à la clientèle du restaurant de s'approprier la réflexion menée, et de prendre conscience des principes de base de la nutrition sera réalisé. Cet outil pourra s'appuyer sur des indicateurs prédéfinis (qualité nutritionnelle, coût environnemental, coût économique...). Cet outil pourrait prendre la forme d'un jeu d'étiquettes décrivant les aliments disponibles permettant aux clients de recomposer le menu (vision globale). Une affiche de synthèse (poster) expliquant les choix réalisés dans les menus proposés à la Bergerie par rapport au « menu moyen national » pourrait également être élaborée. Un test de satisfaction des clients du restaurant sur la compréhension de ces outils pourrait être envisagé.

Méthodologie :

Le stagiaire aura pour tâche de conduire les travaux en s'appuyant sur la méthodologie suivante:

- S'approprier le sujet à partir de la bibliographie disponible
- Faire un inventaire des outils disponibles d'évaluation de la qualité nutritionnelle et environnementale de menus de restaurants (tableurs, calculateurs, en ligne ou sur d'autres supports, à destination de professionnels et du grand public, etc.)
- Identifier des indicateurs mesurant les qualités nutritionnelle, environnementale, économique et organoleptique
- Choisir et proposer un/des outil(s) d'évaluation, au minimum sur la qualité nutritionnelle, pouvant être appliqués dans le contexte du restaurant de la Bergerie
- Améliorer l'offre actuelle du restaurant en proposant des menus conçus en partenariat avec la Cheffe, à l'aide de/des outils.
- Mettre en perspective les données et les propositions locales avec d'autres références collectées
- Créer un outil de communication informant la clientèle du restaurant de la démarche suivie.

Rendu :

- La bibliographie étudiée
- Les outils de suivi et d'analyse (tableurs)
- Un rapport de stage exhaustif, rédigé et illustré
- Un document de synthèse
- Les outils de communication (jeu d'étiquettes ou autre proposition)
- Une affiche de synthèse (poster ou autre proposition)

Partenariats – encadrement scientifique:

La structure d'accueil juridique du stagiaire sera l'association Centre Écodéveloppement de Villarceaux, située à Chaussy (95). L'étudiant sera encadré par Paul Dehay, président de l'association Écosite, et Héroïse Boureau, chargée de projets au Centre Ecodéveloppement de Villarceaux.

Membre du comité d'encadrement :

Héroïse Boureau Chargée d'animation et de projets heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org La Bergerie • 95710 Chaussy • tél./fax 01 34 67 91 23	Paul Dehay Président de l'association Écosite paul.dehay@cegetel.net La Bergerie • 95710 Chaussy • tél./fax 01 34 67 91 23
---	---

Conditions

Durée : 6 mois. Le stage peut débuter dès mars 2018
Logement gratuit possible à la Bergerie de Villarceaux.
Gratification : 554,40€/mois

Candidature :

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) par courriel, avant le 30 janvier 2018, à :
paul.dehay@cegetel.net et heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org