

ÉTUDE ET PROPOSITION D'AMÉLIORATION DE L'OFFRE DU RESTAURANT DE LA BERGERIE DE VILLARCEAUX EN TERME D'ALIMENTATION DURABLE

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 est composé de 370 hectares de terres agricoles en agriculture biologique, de 230 hectares de forêts et d'un centre de séminaire.

Depuis 1995, le propriétaire a consenti d'importants efforts pour que le territoire de Villarceaux devienne un prototype d'un territoire multifonctionnel, répondant à des préoccupations de notre société, dans le domaine de l'environnement, de l'agriculture, de l'alimentation et de l'énergie.

Au sein de l'ancien corps de ferme écoréhabilité, l'**association Écosite** offre un cadre privilégié pour accueillir des rencontres d'associations, des séminaires d'entreprise, des centres de loisirs, des écoles, des fêtes de famille... Les personnes accueillies ont à leur disposition cinq gîtes ruraux labellisés, deux gîtes de groupes, sept salles de réunion et de formation, une salle de conférence et un restaurant de 90 couverts. Écosite emploie 10 personnes, dont 3 dédiées à la restauration.

L'association **Centre Écodéveloppement de Villarceaux (CEV)** est un pôle de réflexion étudiant le rôle des territoires ruraux, et notamment agricoles, vers une transition agroécologique. Les thématiques abordées sont principalement l'agronomie, le paysage, l'énergie et l'alimentation. Le CEV travaille dans différents réseaux nationaux, tout en étant implanté à la Bergerie de Villarceaux. Au près des acteurs locaux, le CEV accompagne les équipes dans une démarche de transition, de réflexion pour l'amélioration des pratiques et la mise en valeurs de celles-ci par la création d'outils de communication.

C'est dans ce cadre que les associations Écosite et CEV proposent conjointement 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.

Descriptif 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 la cheffe 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.
- 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 Nadège Demol, cheffe du restaurant de la Bergerie, et Héloïse Boureau, chargée de projets au Centre Ecodéveloppement de Villarceaux.

Ce comité d'encadrement de cette étude sera appuyée par Barbara Redlingshöfer, oecotrophologue – nutritionniste de formation allemande, et doctorante à l'INRA.

Membre du comité d'encadrement :

Nadège Demol Cheffe du restaurant de la Bergerie (Écosite) restaurant@bergerie-villarceaux.org La Bergerie • 95710 Chaussy • tél./fax 01 34 67 08 80	Héloïse Boureau Chargée d'animation et de projets (CEV) heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org La Bergerie • 95710 Chaussy • tél./fax 01 34 67 91 23
--	--

Conditions

Durée : 6 mois.

Logement gratuit possible à la Bergerie de Villarceaux.

Gratification : 554,40€/mois

Véhicule fortement conseillé

Candidature

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) par courriel, avant le 1er aout 2017, à :

restauration@bergerie-villarceaux.org et heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org