

Contribution à la mise en œuvre d'un système alimentaire durable  
à la Bergerie de Villarceaux

-  
Appui du restaurant d'Ecosite impliqué dans une démarche innovante  
*Proposition de stage de 6 mois*

**Public cible** : formation ingénieur ou master 2  
Nutritionniste, sensible à l'environnement

### 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 accompagne les acteurs volontaires du site dans une démarche de transition, ou de communication des actions alternatives.

C'est dans ce cadre que les associations Écosite et CEV proposent une offre de stage d'ingénieur nutritionniste afin d'améliorer l'alimentation proposée au restaurant de 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, basé sur les objectifs du développement durable et de la transition agroécologique. L'objectif est de proposer une alimentation équilibrée et saine sur le plan nutritionnel (adulte et enfant), goûteuse pour le consommateur tout en étant soutenable pour l'environnement, acceptable économiquement et

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 propose un stage en nutrition afin de poursuivre l'accompagnement d'une telle démarche.

### Description du stage

Le stage proposé sera structuré en deux temps :

- Dans un premier temps, le stagiaire s'inspirera de l'étude des menus actuels d'un point de vue technique et chiffré afin d'élaborer, en partenariat avec le chef du restaurant, des menus durables. En s'appuyant sur des données issues de

bases bibliographique (OMS, ANSES, PNNS, ESTEBAN, Nutri-Net, Afterres2050, Agribalyse, INCA2...), l'objectif est de proposer 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 locales présentes.

- Dans un second temps, le travail de stage visera à développer 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. 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 et l'étude des menus de la Bergerie
- Analyser, enrichir si besoin les indicateurs utilisés à la Bergerie mesurant les qualités nutritionnelle, environnementale, économique et organoleptique
- Améliorer l'offre actuelle du restaurant en proposant des menus conçus en partenariat avec le Chef, 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)

## Membre du comité d'encadrement

<b>Héloïse Boureau</b> Chargée d'animation et de projets <a href="mailto:heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org">heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org</a> La Bergerie • 95710 Chaussy • tél. 01 34 67 91 23 <a href="http://www.bergerie-villarceaux.org">www.bergerie-villarceaux.org</a>	<b>Paul Dehay</b> Président de l'association Écosite <a href="mailto:paul.dehay@cegetel.net">paul.dehay@cegetel.net</a> La Bergerie • 95710 Chaussy • tél. 01 34 67 80 08 <a href="http://www.bergerie-villarceaux.org">www.bergerie-villarceaux.org</a>
---	---

## Conditions de stage

Stage de 6 mois, compris entre printemps 2019 et automne 2019

Indemnités : 577€ par mois

logement mis à disposition

Lieu du stage : CEV Villarceaux, mise à disposition d'un hébergement  
nécessité d'un permis B

## Modalités de candidature :

Pour le dépôt de votre candidature, merci d'adresser une lettre de motivation et un curriculum vitae aux adresses mail ci-dessous.

Héloïse Boureau [heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org](mailto:heloise.boureau@bergerie-villarceaux.org) et Paul Dehay [paul.dehay@cegetel.net](mailto:paul.dehay@cegetel.net)