

Agence Proj'Éduc Lab

Méthodologie de projets alimentaires

SEPTEMBRE 2019 - AOUT 2025

- Book - Activités & Références

2019 - 2025

Prévention | Promotion | Pédagogie | Innovation

Alimentation saine & durable





Veille & Prospective

- Veille informationnelle & stratégique.
- Benchmark - études de marché.
- Repérage des signaux faibles & forts.
- Prospective & élaboration de scénarios.
- Décryptage des nouvelles tendances.
- Management du changement.



Formation & Coaching

- Méthodologie de projets alimentaires.
- Méthodologie de projets en santé.
- Conduite & Ingénierie de projets.
- Marketing - communication.
- Méthodes d'enquêtes - études de marché.
- Étude du comportement du consommateur.
- Stratégies créatives.

Méthodologie de projets



*Conseil, accompagnement, ingénierie
- projets innovants -*

- État des lieux & diagnostic.
- Détermination d'objectifs.
- Formalisation - rédaction.
- Création d'outils & de supports.
- Budgétisation.
- Recherche de partenaires & de financements.
- Conception de protocoles d'évaluation.
- Promotion & plan de communication.
- Suivi & évaluation.

Marketing & Communication



- Stratégie marketing.
- Stratégie de communication.
- Plan de communication - plan marketing.
- Plan d'actions.
- Retroplanning - tableaux de bord.
- Conception de supports de communication.
- Community management.
- Digitalisation & nouvelles tendances.

Études & recherches qualitatives



- Comportements, habitudes, pratiques alimentaires & culinaires des consommateurs.
- Marketing agroalimentaire & innovation.



Experte en gestion de projets
Alimentation saine & durable
Prévention | Promotion | Pédagogie

Références



L'essentiel & plus encore



QUB
QUALITÉ BORDIER



Swiss FOOD
Academy



Sommaire

Méthodologie de projets alimentaires: _____ p.1
accompagnement & expertise

Formation pour adultes _____ p.13
Méthodologie de projets en santé & alimentation

Expertise: *communication - promotion - valorisation* _____ p.18

Formation en Post-Bac _____ p.28
Écoles de commerce

Contacts _____ p.33



Méthodologie de projets alimentaires

Accompagnement & conseil

Étapes clés de la méthodologie de projets



1
Diagnostic
initial
&
définition
des
objectifs



2
Plan
d'action -
organisation:
planification



3
Formalisation
du projet
Actions &
mise en
œuvre



4
Moyens
&
Budget



5
Protocole
d'évaluation



6
Recherche
de
partenaires



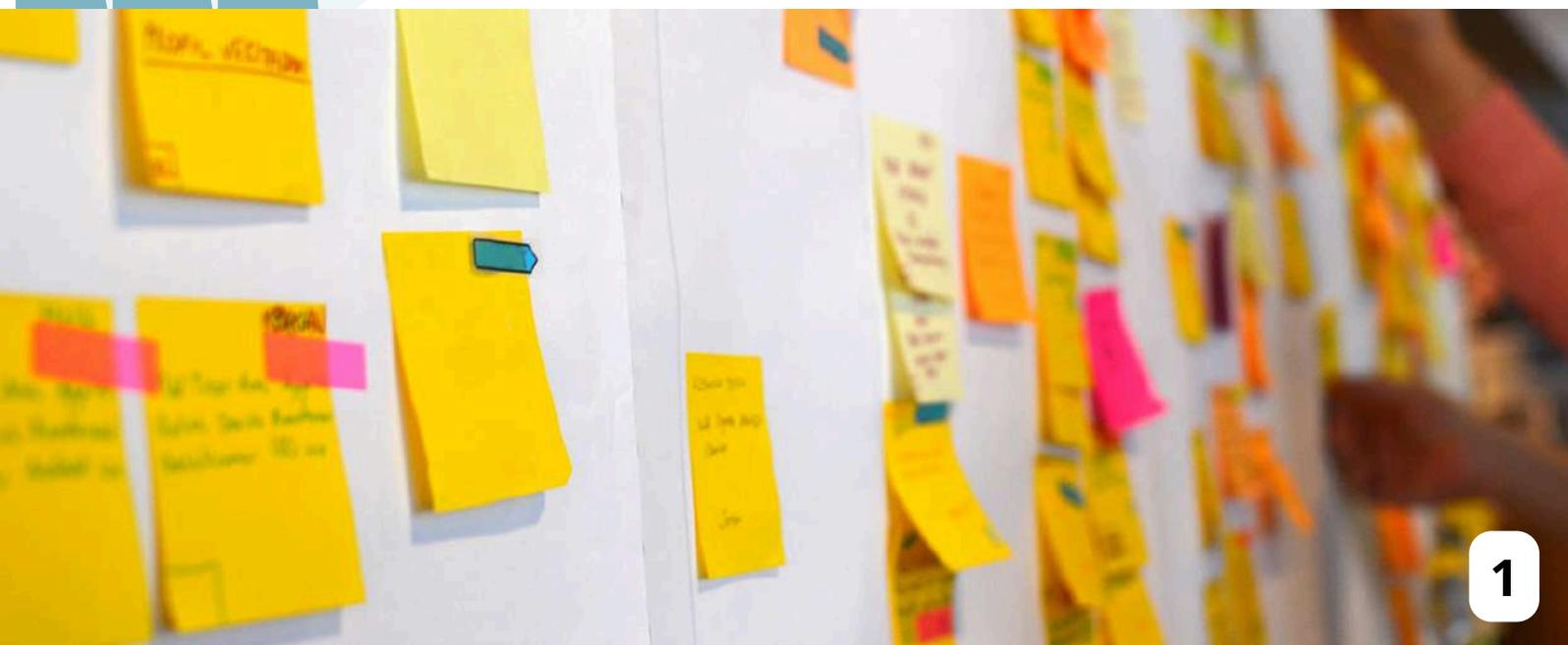
7
Plan
de
communication



Réalisation
du projet
Suivi &
coordination
Évaluation &
promotion



Étapes de cette démarche - qualité !



Association



Université



Chargée de projet scientifique

Ingénierie de projet

Ingénierie de recherche scientifique
- méthode qualitative: recherche-action longitudinale

Conception d'un guide méthodologique

Communication

Recherche de financement



Évaluation du projet



Présentation du projet

Entreprise



Projet



Proj'Ecole GASPI

Green Santé en Pratique et Interactif

Association



Association
Corps à Coeur

Chargée de projet

Ingénierie de projet
& rédaction
Conception d'un protocole
d'évaluation et de valorisation
Recherche de financements
Secrétariat de l'association
Communication digitale

Témoignage

Avril 2020



Je cherchais une chargée de projet depuis quelques mois.

Emilie est tombée du ciel !

Nous venons de collaborer ensemble sur un projet innovant d'éducation à l'alimentation et à l'écologie et je dois dire qu'elle répond à toutes mes attentes.

C'est une personne professionnelle, compétente, efficace et à l'écoute.

Je compte donc lui confier d'autres projets dans un avenir très proche dont nous parlons déjà ensemble.

association-corps-a-coeur.blogspot.com

VIRGINIE GIRARD

Fondatrice de l'association
Corps à Coeur

Dirigeante de la société Natura Conseil



Association
Corps à Coeur



naturaconseil

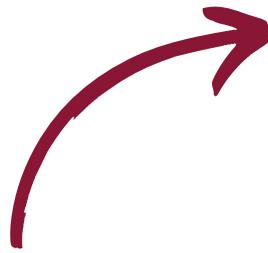


POUR Proj'Éduc Lab - méthodologie de projets
d'éducation à l'alimentation durable

Association



58^e JOURNÉES D'ÉTUDES DE L'AFDN du 14 au 16 octobre 2020



Ce Poster a reçu le 1er prix des communications affichées

Guider le développement des compétences des collégiens en matière d'arts de faire culinaires
Emilie ORLIANGE, Danièle COLIN, Elisabeth CADOU, Marie-Line HUC

INTRODUCTION: Des études récentes, dont celles des équipes de recherche EREN, mettent en avant les risques pour la santé (cancer, diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, etc.) d'une augmentation de la consommation d'aliments ultra-transformés. Les mangeurs s'interrogent et portent un regard de plus en plus critique sur les discours marchands. Le marketing agroalimentaire veut répondre à cette perte de confiance et migre progressivement vers la promotion du « mieux manger », en mettant en scène l'activité culinaire. Les adolescents sont directement ciblés par cette tendance. Mais cette prise de conscience ne doit pas se limiter à l'industrie agroalimentaire, l'école doit être le lieu d'une éducation à l'alimentation par la mise en pratique. Le programme AFCC, coordonné par CENA et porté par une équipe pluridisciplinaire, a permis de suivre pendant 3 ans, la montée en compétences culinaires d'une cohorte de collégiens et d'évaluer son influence sur leur autonomie alimentaire.

OBJECTIFS
Cette recherche étudie le développement des compétences culinaires et de l'autonomie alimentaire des collégiens à travers la mise en œuvre d'un programme d'éducation à la consommation alimentaire induisant une mise en pratique visant à développer leur esprit critique et leurs « savoir-faire » culinaires :
Du collège → Vers la famille
C'est une voie alternative aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût car si elles apportent des connaissances aux jeunes, elles restent éloignées des sociabilités alimentaires quotidiennes que ces derniers pratiquent. Son but est d'accompagner la participation progressive de l'adolescent aux choix des aliments et à la préparation des repas sous la bienveillance d'un adulte, pour le conduire à une réelle autonomie.

METHODOLOGIE
La méthodologie de cette recherche-action longitudinale, d'inspiration ethnographique, est résolument qualitative, exploratoire et constructiviste.
Recueil de données multiméthodes
3 ans
Cohorte de 90 collégiens
Observations participantes
Entretiens collectifs semi-directifs
Questionnaires, carnets de bord, activités-élèves, dessins, récits expérimentaux, etc.
Méthode de réduction des données
Par une analyse qualitative des comportements individuels
Établir des parcours individuels des collégiens
Présenter une typologie de parcours des collégiens

RESULTATS
La recherche permet d'évaluer les :
Niveaux de maîtrise des types de préparation: entrées, plats, desserts
Niveaux de maîtrise des ustensiles
Niveaux de maîtrise des modes de cuisson
Niveaux de développement de l'autonomie et des compétences
Typologie de collégiens « Mangeurs - Cuisiniers » :
1. Chef cuisinier de recettes complexes
2. Chef cuisinier de recettes simples
3. Bon cuisinier
4. Débutant
5. Observateur
6. Allergique à la cuisine
A une participation accrue au processus d'élaboration culinaire
Montée en compétences vers une autonomie alimentaire

CONCLUSION: Pour espérer influencer durablement les représentations alimentaires et les habitudes de consommation des adolescents, il est nécessaire de s'engager dans une co-éducation du jeune (écolier ou collégien) qui inclut une approche pratique de la cuisine et une analyse critique des discours marchands. Un constat que l'institution scolaire et les Industriels devraient intégrer pour proposer au jeune mangeur un environnement cohérent et responsable lui permettant de cheminer en ressentant le plaisir de faire soi-même : choisir ses aliments et cuisiner pour lui et pour les autres.

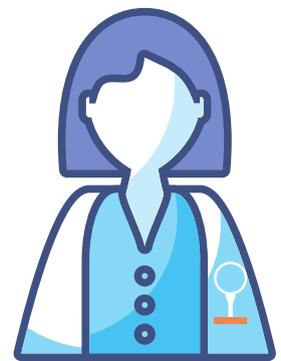
* Le programme AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège » a bénéficié d'une collaboration entre : l'Association CENA, une animatrice culinaire membre de l'AREG, les équipes pédagogiques des collèges Marguerite de Valois et Michèle Pelet d'Angoulême, FIREPS - Nouvelle-Aquitaine, les centres sociaux de quartiers.

Chargée de mission scientifique

cena-asso.fr

Conception d'un Poster - projet de recherche action longitudinale qualitative.

Journées d'Études de l'AFDN - Association Française des Diététiciens Nutritionnistes.



Association

Swiss FOOD Academy

Projet

Chargée de mission

Ingénierie de projet - conception d'outils / supports
Projet d'éducation à l'alimentation saine & durable

PAPRIKA



(ATELIERS) (EDUCATION) (ENERGIE POSITIVE)
(BIEN-ÊTRE) (SANTÉ) (PARTAGE)
(REVENIR À L'ESSENTIEL) (FUTUR)

CATALOGUE



- PROJET -
PAPRIKA 2020

swissfoodacademy.ch

Témoignage

Juin 2021

Nous sommes ravis d'avoir pu rencontrer **Emilie Orliange** dans le cadre du **développement de notre catalogue éducatif Paprika** pour les élèves du primaire, en Suisse, en 2020.

Emilie a une **forte expérience dans la méthodologie de projets éducatifs et en alimentation** ce qui fut une aubaine pour **Swiss Food Academy** qui avait besoin d'une **expertise concernant les outils de sensibilisation** mis en place et comment **répondre avec pertinence aux objectifs pédagogiques** des enfants.

Grâce à un **sens inné de l'analyse**, Emilie nous a **permis de consolider ce catalogue** afin de le présenter en ce début d'année 2021 au département de l'instruction publique du canton de Genève. Grâce à elle, **notre travail de sensibilisation pourra bénéficier aux enfants de 8 à 12 ans scolarisés à Genève** dès la rentrée de 2021-2022 **puis des enfants scolarisés à Zürich** dès la rentrée de 2022-2023.

Par ailleurs, un **grand travail d'évaluation sera nécessaire** pour évaluer les connaissances des enfants et l'impact de nos actions, **nous comptons alors sur les outils efficaces d'Emilie pour consolider ce travail de suivi.**

Nous la **remercions chaleureusement pour le professionnalisme, la bienveillance et l'engagement sans faille** dont elle a fait preuve en faveur de l'association.

MARIA RETAMALES

Fondatrice de l'association
Swiss Food Academy



STEVE RAEBSAMEN

Président de l'association
Swiss Food Academy



POUR Proj'Éduc Lab - méthodologie de projets
d'éducation à l'alimentation durable



Société



Projet

Appel à projet

coup de pouce
PRÉVENTION

Mutualité Sociale Agricole



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

Chargée de mission

Méthodologie de projet en
prévention / promotion /
éducation en Santé - Ingénierie
de formation - Animation -
Accompagnement du
changement

À destination de la MSA

Témoignage

Juin 2022

“

Emilie a été (est, et sera !) une partenaire de choix pour une mission client où il a fallu faire preuve d'agilité, de patience et d'audace !

Experte en Ingénierie et méthodologie de projets en santé publique, le courant est tout de suite passé avec Emilie et notre belle collaboration a duré plusieurs mois.

Quand on rencontre quelqu'un qui est à la fois pro, sympa et bosseuse comme Emilie, on remercie le "hasard" des mises en relations !

ORIANE BISMUTH

*Consultante projets à impact positif en santé,
marketing social et patient centricity*

Présidente de Lucky Link



luckylink.fr

POUR Proj'Éduc Lab - méthodologie
de projets en Santé

Université

Projet



Recherche internationale
sur l'alimentation scolaire
dans des contextes
internationaux



Intitulé du projet

Projet de film sur l'alimentation scolaire
dans des contextes internationaux
Etude comparative entre 3 pays
Dont la France



Chargée de
mission

Coordnatrice France
Projet de recherche internationale
Programme alimentaire en
restauration scolaire

À destination de l'Université de
Saskatchewan



Projets

Association



**ASSOCIATION DE
L'ALIMENTATION DURABLE**

Sensibiliser / Féderer / Promouvoir



Présidente & co-fondatrice

**Méthodologie & Ingénierie de projets
Stratégie de Communication
Conception d'outils & de supports**

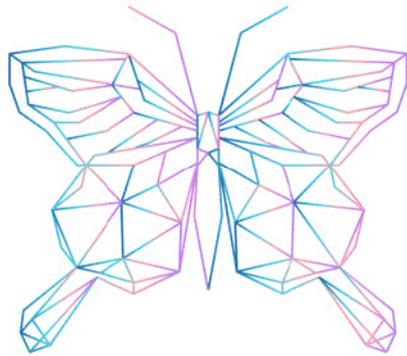
Gestion d'une association nationale

**Prévention - Promotion - Pédagogie
alimentaire**

associationalimentationsdurable.org



Agence de communication & nutrition



**Evidence
Santé**

Conseil et Communication

Conseil & Expertise

Accompagnement méthodologique

**Conception d'un projet en nutrition
autour des portions / fréquences**

Veille stratégique



<https://www.evidence-sante.fr>

Entreprise



**CONSEILS CULINAIRES À LA FERME
SOUTIEN RESTAURATION SCOLAIRE
CONSERVERIE**



Chargée de projet

**Ingénierie de projet en
restauration scolaire
& rédaction**

**Conception d'outils de
communication**

Conseil & expertise

Entreprise



Projet

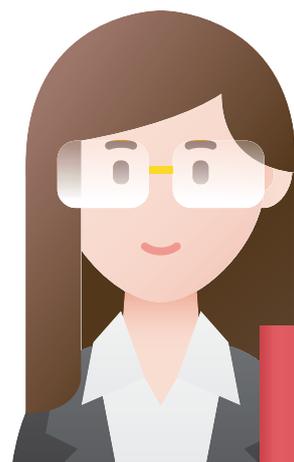


cantines
rêvolution

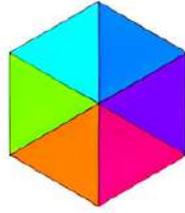
Conseil & Expertise

Accompagnement méthodologique

**Formalisation du projet "Cantines
Révolution: pour des cantines de
rêves où tous les enfants se régalent"**



Entreprise



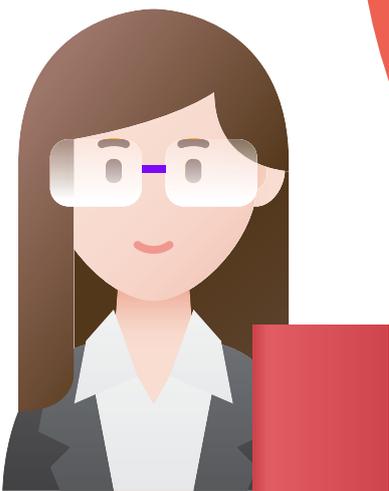
QUB

QUALITÉ BORDIER

Conseil & Expertise

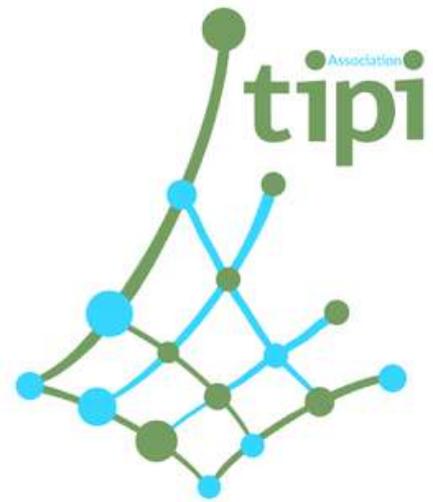
Accompagnement méthodologique

**Formalisation d'un projet d'éducation
à l'alimentation responsable en lien
avec la restauration scolaire**



Entreprise

Association



Projet



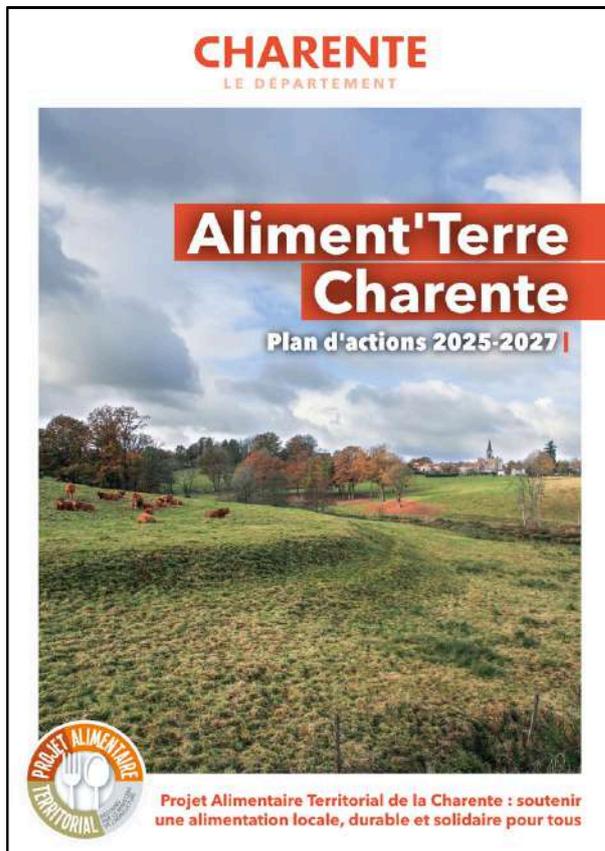
Conseil & Expertise

Accompagnement méthodologique

Formalisation du projet "TIPI & les collégiens"



PAT - Projet Alimentaire Territorial > Département de la Charente <



CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Conseil & Expertise

Méthodologie de projet :

- Accompagnement du Conseil Départemental de la Charente dans la structuration du Projet Alimentaire Territorial (PAT) à l'échelle départementale.
- Livrable: Rédaction de la feuille de route 2025 - 2027



FORMATION POUR ADULTES

Méthodologie de projets

en

Santé & Alimentation



Mutuelle



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

Formation Pour adultes

Méthodologie de projets en santé



“

4.4
★★★★★

Moyenne du groupe

Témoignages

Juillet 2021

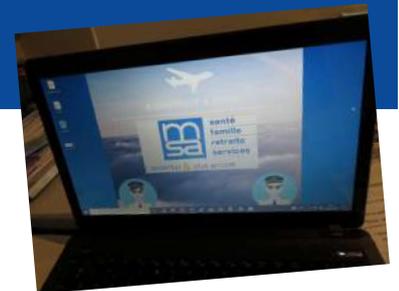
" Très dynamique, adaptée aux différents niveaux, merci ! La mise en pratique a été très utile ! "

" Présentation de qualité sur le fond et la forme. J'y vois plus clair, merci à vous ! "

" Formation très intéressante pour son interactivité et les connaissances apportées "

" Dense, dans un délai contraint +++, mais efficace car très concret !
Activités +++ "

" Intéressant, dynamique et complet "



Bénéficiaires de la formation

PILOTES RÉGIONAUX MSA

Formation à la méthodologie de projet en Santé - en distanciel - 2 jours - 54 pilotes



santé
famille
retraite
services



L'essentiel & plus encore

msa.fr

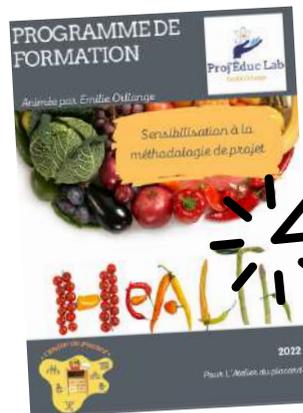
POUR Proj'Éduc Lab - méthodologie de projets

Association

Formation Pour adultes



Méthadologie de projets alimentaires



4,8/5



Moyenne du groupe

Témoignages

Février 2022

" Formation adaptée à notre demande avec des outils pratico-pratiques pour pouvoir être opérationnel ! "

" Bien structuré – activités concrètes – exemples. Merci ! "

" Beaucoup d'informations concrètes et de supports exploitables! Merci Emilie ! "

" Je suis ravie. Bravo, très professionnel ! Animation toujours dynamique, des supports complets – accessibles. Un grand merci! "

" Conforme à mes attentes. Bien structuré – suffisamment concret. 1ère journée dense – surtout l'après-midi "

" Très complet, bien documenté – ressources. Le cas pratique aurait pu être abordé plus largement. "

MEMBRES

ASSOCIATION ATELIER DU PLACARD

Formation à la méthodologie de projets alimentaires – en présentiel – 2 jours

Bénéficiaires de la formation



latelierduplacard16.com

EXPERTISE

Communication

Valorisation

Promotion



Communication

Média

L'Harmattan

LE MARKETING CULINAIRE ET ALIMENTAIRE
FACE AUX DÉFIS DU XXI^E SIÈCLE

Le marketing et la communication font partie intégrante de la construction du panier de courses depuis toujours. Le produit alimentaire est « communication » et « marketing » à la fois : il parle, il interpelle, il sollicite et séduit, il accompagne, il s'impose. Seuls le temps et ses modes s'interposent quelquefois à la dictature du marketing.

Ce livre permet de réfléchir, avec une approche interdisciplinaire, à la manière dont les défis du XXI^e siècle modifient les pratiques de communication et de marketing des filières du « manger ». Ces secteurs recouvrent tout autant les entreprises de restauration, des métiers de bouche, comme des secteurs de l'industrie agroalimentaire considérés dans leur ensemble, voire les associations et structures de promotion de l'alimentation.

Ce quatrième opus de la série « Cuisine du futur et alimentation de demain » propose ainsi à tous, aux chercheurs, aux praticiens, comme aux consommateurs, des bases pour penser notre alimentation et nos cuisines.

Ouvrage rédigé sous la direction de Kilien Stengel et Philomène Bayet-Robert, tous deux membres du réseau Agap.

Kilien Stengel est docteur en sciences de l'information et de la communication, enseignant à l'université de Tours au sein de l'Institut d'histoire et des cultures de l'alimentation et chercheur associé dans l'équipe Crestis EA 4177 de l'université de Bourgogne et dans l'équipe Fram EA 7503 de l'université de Tours.

Philomène Bayet-Robert est docteur en Sciences de Gestion. Elle enseigne le marketing, le marketing expérimental et le comportement du consommateur appliqué à l'hôtellerie-restauration. Elle fut responsable de programmes à l'Institut Paul Bocuse jusqu'en 2019.

Les auteurs : Philomène Bayet-Robert, Mirella Bonacci, Virginie Brignon de Saint-Quentin, Corneille Casseau, Valérie-Hélène De La Ville, Martine Ferry, Sophie Locaut, Marie-Eve Lepoint, Alain Le Cassac, Michel Moustel, Emile Orlange, Bernard Ruffieux et Kilien Stengel.

Illustration de couverture : OUKS

ISBN : 978-2-343-19157-7
17,50 €



Illustration de
Kilien Stengel et
Philomène Bayet-Robert



LE MARKETING CULINAIRE ET ALIMENTAIRE FACE AUX DÉFIS DU XXI^E SIÈCLE



Sous la direction de
Kilien Stengel et Philomène Bayet-Robert

LE MARKETING CULINAIRE
ET ALIMENTAIRE
FACE AUX DÉFIS DU XXI^E SIÈCLE



Questions alimentaires
et gastronomiques

Cuisine du futur et alimentation de demain

L'Harmattan

Experte

Rédaction d'un chapitre
d'ouvrage scientifique
Le marketing culinaire &
alimentaire

"Accompagner les adolescents vers la
pratique culinaire en développant leur
réflexivité sur les techniques du marketing
agro-alimentaire"

-Mars 2020-

Experte

Rédaction d'un article
N° 571 - L'alimentation et l'école

"Recette d'un projet d'école"

-Septembre 2021-

Média



Média



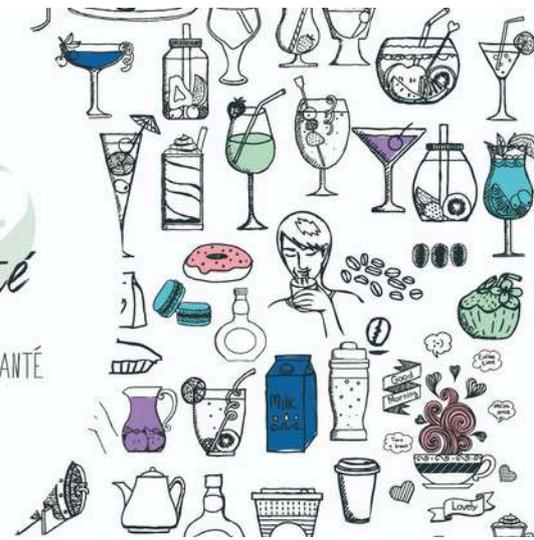
Experte

**Coordination et participation
Dossier " Pédagogie du bien
manger: des constats à l'action! "
Média StripFood**

-Avril 2021-

stripfood.fr

Média



Planet . Food . Santé

LE DO TANK DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET DE LA SANTÉ

COMMENT (RÉ) APPRENDRE À BIEN MANGER. LES MULTIPLES LEVIERS DE L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE.

22. avril 18H00

CLAUDE BIOCOPS JOURNALISTE ET PHILOSOPHE

ÉMILIE ORIANGE CHERCHEUSE EN COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR

JULIA COMANDEUR JOURNALISTE CHEF DE CABINET DE RODRIQUE À FLD (FRUITS & LÉGUMES DISTRIBUTION)

MARIE-PIERRE HÉBERT-VIVÈS FONDATRICE DU CABINET DE CONSULTING "TASTEBUDS"

EN PARTENARIAT AVEC **TASTEBUDS** REUSSIR **FD**

Planet . Food . Santé

LE DO TANK DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET DE LA SANTÉ

DR PIERRE KEAR ENDOCRINOLOGUE ET NUTRITIONNISTE

NATHALIE HUTTER-LARDEAU FONDATRICE EVIDENCE SANTÉ

EMILY HAYES STRATEGIC BUSINESS DIRECTOR PGC ET HYGIÈNE BEAUTÉ. IRI

ANIMÉ PAR SANDRINE DOPPLER

Experte

Participation au Webinaire "Comment réapprendre à bien manger ? Les leviers de l'éducation alimentaire"

Planet . Food . Santé

-Avril 2021-

Experte

Participation au Webinaire « Éducation : Portions, fréquences, quels outils mettre à disposition des consommateurs pour mieux manger ? »

Planet . Food . Santé

-Février 2022-

Éducation : Portions, fréquences, quels outils mettre à disposition des consommateurs pour mieux manger ?

Intervenants :

25/02/2022 11h30

Modération

Sandrine Doppler
Experte en transition alimentaire

Constance Boulay

Illustratrice et auteure

Olivier Chaput

Chef de cuisine expert en gastronomie pour enfants. Président fondateur de l'association les enfants cuisinent

Emilie Oriange

Consultante et formatrice en méthodologie de projets alimentaires

Nathalie Hutter-Lardeau

Nutritionniste et fondatrice d'Evidence Santé & Wom up

Média



Experte

**Participation au Webinaire
"Manger, des saveurs aux
savoirs"**

**T'Éduc | Universcience
-Novembre 2021-**

Média



Experte

Participation au Podcast

**#24 – La place de l'alimentation
dans l'Éducation**

#Lheuredegouter

-Février 2022-

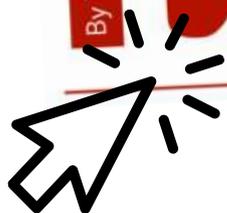
Média

— La RADIO sans filtre —

MANGER

Vrai !

By TVdeschefs



Experte

**Invitée à l'émission de Radio /
Podcast "On vous en parle"
magazine de l'actualité**

**Manger Vrai !
-Décembre 2021-**

Média



PRATIQUES
EN SANTE

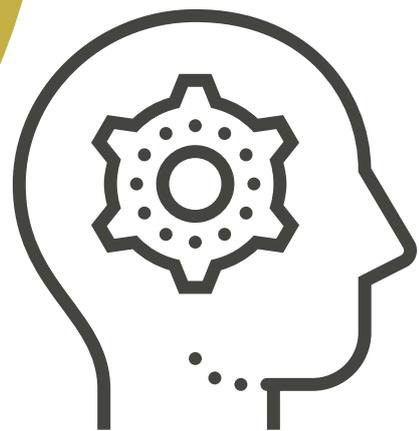


Personne Ressource

Veille documentaire & scientifique

**Travail collaboratif pour favoriser
le partage de ressources**

**Alimentation
Restauration collective**





Experte

Magazine Sciences Humaines
Participation au Mensuel N° 338 –
Juillet 2021

" L'art de (bien) manger "

Article : "Des collégiens aux
fourneaux"

FORMATION

ÉTUDIANTS EN POST-BAC

En apprentissage

Écoles de commerce

***Marketing, comportement du consommateur,
communication, conduite de projets et méthodes
d'enquêtes***





CHARENTE BUSINESS SCHOOL

CCI BUSINESS

CCI CHARENTE FORMATION

SKALE

COLLABORATIVE
BUSINESS SCHOOL

SKILLS AND LEADING
ENTREPRENEURSHIP



BAC+3 – BACHELOR MARKETING
COMMERCIAL ET DIGITAL



BAC+5 – MASTÈRE BUSINESS UNIT
MANAGER (BUM)

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FRANCE
compétences

CERTIFICATION

enregistrée au RNCP



ECS EUROPEAN
COMMUNICATION
SCHOOL

Bachelor Communication



Qualiopi
processus certifié



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mastère Communication

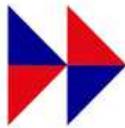


AIX YNOV CAMPUS



MASTERS

Avec des formations certifiées intégrant les nouvelles technologies, **YNOV Campus** propose une orientation concrète vers des métiers d'avenir.

Qualiopi 
processus certifié

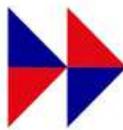
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CONNECT YNOV CAMPUS



MASTERS

Avec des formations certifiées intégrant les nouvelles technologies, **YNOV Campus** propose une orientation concrète vers des métiers d'avenir.

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CONTACTS



Proj'Éduc Lab - méthodologie de projets

130 Impasse de la grosse tête

16410 Fouquebrune



emilie.orliange@projeduc-lab.fr



06-74-58-33-87

