

Projet

Agro Open Lab

Une formation à
l'innovation par
le **Faire**



● Présentation

Le projet Agro Open Lab, porté par l'Institut Agro Dijon, vise à constituer **un Open Lab régional interorganisme**. Son but est, dans le cadre de la transition écologique et alimentaire en cours, de contribuer à la transformation des formations initiales agricoles et agroalimentaires régionales et de créer des formations continues courtes sur les thèmes portés par l'Open Lab.

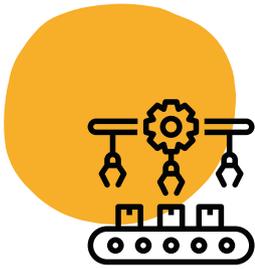
Cet Open Lab doit permettre aux apprenants de **développer**, en lien avec le milieu professionnel, **des innovations en menant des projets personnels**.

Il s'appuie sur une **pédagogie du faire** et une **pédagogie par projet** dans des activités ouvertes dans le cadre des cursus suivis par les apprenants et hors de ces cursus.

Agro Open Lab se compose de :

- **Une Fabrique des Idées**, lieu d'émergence et de discussion d'idées entre apprenants et acteurs socio-économiques.
- **16 Ateliers du Faire**, où des matériels, des matériaux et des compétences de pointe permettent aux apprenants de concrétiser leurs idées.
- **Une Boîte à Valo**, où des projets issus des Ateliers du Faire se prolongent par la création de startups ou de projets de recherche.

ZOOM sur ... Les Ateliers du Faire



4 Ateliers sur les procédés et la robotique

- **BubbleLab** : Mise en place d'une ligne de production de produits fermentés.
- **Technum** : Conception de projets, à l'aide d'outils numériques et réalisation à l'aide de machines automatisées.
- **PackLab** : Prototypage d'emballages alimentaires innovants et caractérisation.
- **Transpâtes** : Mise en place d'une ligne de production de pâtes à partir de légumineuses.

5 Ateliers sur l'agriculture et la forêt

- **Forêt Comestible** : Installation et étude d'une forêt multi-stratifiée d'espèces utilisées pour l'alimentation humaine.
- **Agroécologie** : Techniques innovantes en agroécologie.
- **Élevage Low-Tech** : Réinventer et simplifier les pratiques d'élevage vers des systèmes plus durables et innovants.
- **Space** : Acquisition, gestion, traitement et restitution de données géoréférencées.
- **Agroéquipement** : Analyse, réalisation ou amélioration d'agroéquipements en lien avec l'évolution des pratiques agricoles.



3 Ateliers sur les aliments et l'alimentation

- **FFooDY's** : Développement d'aliments scientifiques validés, sains et durables pour tous.
- **COOK'Ingé** : Expérimentations des techniques culinaires en compléments en adéquation avec la formation scientifique.
- **Comport'Alim** : Conduite d'une approche observationnelle des comportements des consommateurs.



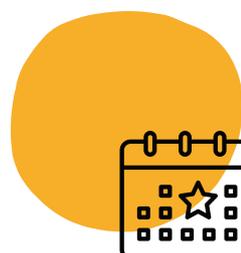
2 Ateliers sur les sciences humaines

- **Com** : Mise en oeuvre des méthodes, techniques et outils de la communication.
- **Collectif Socio** : Construction et animation de collectifs pour l'élaborations de connaissances collectives.



2 Ateliers événements

- **SciencesAlim** : Intervention d'étudiants de l'Institut Agro Dijon pour la sensibilisation aux questions des sciences des aliments auprès des scolaires du secondaires.
- **La voie des Talents** : Faire découvrir les compétences et métiers de l'agronomie et agroalimentaires lors d'un forum ouvert aux étudiants de tous horizons.



● Membres du consortium



● Contact ●

Chargée de communication

Sarah Allienne - sarah.allienne@institut-agro.fr

Tél : 06.64.59.69.66