RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FRANCE 2030

BANQUE des TERRITOIRES | Caisse des Dépôts GROUPE

Projet

Agro Open Lab

Acquérir des compétences émergentes par le **Faire**

Agro Open Lab

Projet piloté par L'Institut Agro Dijon

Présentation

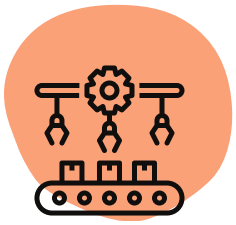
Le projet Agro Open Lab, porté par l'Institut Agro Dijon et associant vingt-deux partenaires, vise à constituer **un Open Lab régional interorganisme.** Son but est, dans le cadre de la transition écologique et alimentaire en cours, de contribuer à la transformation des formations initiales agricoles 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, dont 2 prennent la forme d'évènements, où des matériels, des matériaux et des compétences de pointe permettent aux apprenants de concrétiser leurs idées.
- Une Boite 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, réalisation à l'aide de machines automatisées.
- **PackLab** : Prototypage d'emballages alimentaires innovants et caractérisation.
- **Transpâtes** : Fabrication de pâtes alimentaires à base de farines issues de matières premières autres que le blé (dont légumineuses).

5 Ateliers sur l'agriculture et la forêt

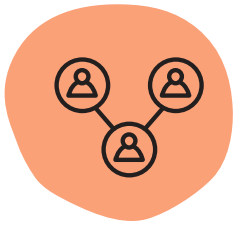
- **Forêt Comestible** : Installation et étude d'une forêt multi-stratifiée d'espèces utilisées pour l'alimentation humaine.
- **Agroécologie** : Techniques innovantes en agroécologie.
- **Élevage Low-Tech** : Réinventer et simplifier les pratiques d'élevage vers des systèmes plus durables et innovants.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

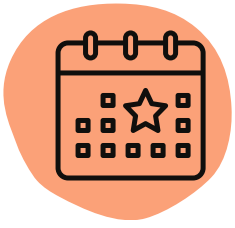
3 Ateliers sur les aliments et l'alimentation

- **FFooDY's** : Développement d'aliments scientifiques validés, sains et durables pour tous.
- **COOk'Ingé** : Expérimentations des techniques culinaires en complément et 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 œuvre des méthodes, techniques et outils de communication.
- **Collectifs Sociaux** : Construction et animation de collectifs pour l'élaboration de connaissances collectives.





2 Ateliers évènements

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

Membres du consortium

Opération soutenue par l'État dans le cadre de l'AMI "Compétences et Métiers d'Avenir" du Programme France 2030, opéré par la Caisse des Dépôts.

agroopenlab.fr
agroopenlab@institut-agro.fr
06.64.59.69.66

Site internet

LinkedIn

Instagram