



AGRO OPEN LAB (AOL)



© DR - AGRO OPEN LAB

OBJECTIF FRANCE 2030 :

Investir dans une alimentation saine, durable et traçable afin d'accélérer la révolution agricole et alimentaire

THÉMATIQUES :

Alimentation durable et favorable à la santé
Systèmes agricoles durables et équipements agricoles contribuant à la transition écologique

PORTEUR DE PROJET CHEF DE FILE :

Institut Agro Dijon

PRINCIPAUX MEMBRES DU CONSORTIUM :

CMQ Alimentation, Goût, Tourisme (GIP FTLV), Campus des Métiers et des Qualifications Agroéquipement (EPLEFPA Vesoul Agrocampus), Communauté d'Universités et Établissements Université BFC, EPLEFPA Fontaines Sud Bourgogne, EPLEFPA Mâcon-Davayé, EPLEFPA ENILEA de Mamirolle et Poligny, EPLEFPA Quetigny-Plombières-Dijon, EPLEFPA Vesoul, REPAFEB (Réseau des établissements publics agricoles de formation et d'enseignement de Bourgogne Franche Comté), INRAE, Vinipôle Sud Bourgogne, Vitagora, (Fédération Nationale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole) FNCUMA, (Fédération Régionale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole BFC) FR CUMA, Agronov, SATT SayensAgrOnov, CROUS Bourgogne Franche-Comté, Chambre Régionale d'Agriculture BFC, Dijon Métropole, (Dispositif d'Entrepreneuriat Académique de Bourgogne-Franche-Comté) DECA BFC

COÛT TOTAL DU PROJET : 12,35 M€

FINANCEMENT FRANCE 2030 : 8 M€

DURÉE ET DATE DE DÉBUT :

5 ans - T3/2024

RÉGION DE DÉPLOIEMENT :

Bourgogne-Franche-Comté

L'AMBITION

Le projet Agro Open Lab, porté par l'Institut Agro Dijon, vise à constituer un Open Lab régional interorganismes. 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. Ces thèmes concernent les aliments et l'alimentation, l'agroécologie et la forêt, les procédés agroalimentaires et la robotique/numérique, la communication et les organisations sociales.

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.

L'Open Lab articule :

- **1 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 ;
- **1 Boite à Valo**, où des projets issus des Ateliers du Faire se prolongent par la création d'une startup ou d'un projet de recherche.

LE PUBLIC VISÉ

Publics : étudiants de l'Institut Agro (Bac +5) ; élèves des lycées agricoles (Bac et BTSA) ; élèves des lycées généraux et hôteliers et des collèges (infra-Bac et Bac) ; salariés ou membres d'entreprises, d'organisations et d'associations (Bac et plus) ; doctorants (Bac +8) ; enseignants-chercheurs de l'Université (Bac +8).

Bac et plus : 7 Ateliers pérennes en sept. 2024, 9 en sept. 2025, 14 en sept. 2026 ;

Infra-Bac à Bac +2 : 2 Ateliers événements sept. 2024.

LE PROJET

- **Action 1 :** piloter et gérer le projet.
- **Action 2 :** constituer et faire fonctionner l'Open Lab :
 - Mettre en place et faire fonctionner la Fabrique des Idées (temps forts, hackathons, sessions d'idéation, suivi des apprenants en routine) ;
 - Installer 14 Ateliers du Faire pérennes, dont différents éléments sont répartis entre les organismes du consortium ; ouvrir, en mode projet, ces Ateliers aux apprenants pour la concrétisation de leurs idées ; accueillir, en mode découverte, les apprenants, individuellement ou collectivement, dans ces 14 Ateliers ; accueillir sous forme collective les apprenants pour la découverte des métiers de l'agronomie et de l'agroalimentaire dans 2 Ateliers événement ;
 - Établir la Boîte à Valo pour accompagner des projets issus des Ateliers du Faire vers l'entrepreneuriat ou la recherche.
- **Action 3 :**
 - Repérer les compétences professionnelles émergentes dans les Ateliers et les besoins dans les métiers de l'alimentation en tension ;
 - Accompagner les enseignants vers l'acquisition de nouvelles compétences pédagogiques expérimentées dans l'Open Lab.
- **Action 4 :**
 - Identifier et reconnaître les compétences nouvelles des apprenants ;
 - Ajuster les formations existantes et en créer de nouvelles.
- **Action 5 :** mettre en débat et essayer les résultats : communication ; création de chaires ; formation de formateurs.



© DR - AGRO OPEN LAB

LES IMPACTS ATTENDUS

- **15 formations continues courtes** créées (1 par Atelier du faire et 1 sur la construction d'Open Lab). Horizon début/fin, de 2 à 4 ans.
- **5 formations d'ingénieur modernisées :** Formation initiale sous statut d'étudiant (FISE) en agronomie, FISE en agroalimentaire, Formation initiale sous statut d'apprenti (FISA) en agronomie, FISA en agroalimentaire, Cycle préparatoire intégré. Horizon début/fin, de 0 à 3 ans.
- **10 formations modernisées Bacs technologiques agricoles et BTSA.** Horizon de 0 à 5 ans. 3 460 personnes/an, soit 17 300 en 5 ans.
- **Formation dans les 14 Ateliers du Faire pérennes :**
 - étudiants de l'Institut Agro : 750/an ;
 - élèves des lycées agricoles : 1 350/an ;
 - salariés ou membres d'entreprises, d'organisations et d'associations: 450/an ;
 - doctorants et enseignants-chercheurs : 60/an.
- **Sensibilisation dans les 2 Ateliers du Faire événements :**
 - élèves des lycées généraux et hôteliers et des collèges : 850/an.



laude.compagnone@institut-agro.fr
institut-agro-dijon.fr

RETOUR SOMMAIRE

