

[< LIRE LE DOSSIER DE PRESSE EN CLIQUANT ICI >](#)

ET SI VOUS OSIEZ UN PARCOURS DE FORMATION À L'INSTITUT DE TRAMAYES ?

Un enseignement unique en France sur les enjeux de la ruralité, avec un parcours de formation et d'exploration mêlant métiers de l'artisanat, du maraîchage et de la ruralité, et disciplines académiques.

Situé au cœur du village de Tramayes, à 30 km de Mâcon, l'Institut de Tramayes accompagne des femmes et des hommes en réorientation d'études ou en reconversion professionnelle qui souhaitent changer de cap et se tourner vers des métiers manuels, utiles, ancrés dans le réel.

Les étudiants et étudiantes sont des personnes en quête de sens. L'Institut leur propose de découvrir des activités manuelles tournées vers le monde rural, les forme à réemployer leurs mains pour des savoir-faire utiles (travail du bois ou du métal, maraîchage, cuisine, charcuterie, maçonnerie, électricité, fromagerie...) tout en leur offrant un socle académique dans un contexte de bifurcation nécessaire de notre société.

- *Apprendre en faisant au cœur de l'approche de l'Institut*

Durant leur formation, les étudiants élaborent et mettent en œuvre des projets concrets qui se déroulent en lien avec les communes et les acteurs locaux et qui répondent à un besoin réel identifié sur le territoire.

L'encadrement est assuré par des personnes ayant les mains dans le cambouis et la tête dans les étoiles : elles savent faire ce qu'elles enseignent. L'équipe est complétée par des intervenants universitaires, artisans ou paysans.

L'Institut propose une approche fondée sur l'aventure dans un cadre apaisant, collectif et dynamique. Il permet aux étudiants d'oser une voie qui a du sens pour eux et d'œuvrer pour le bien commun. Il s'agit d'une formation pré-professionnalisante au cours de laquelle chacun apprend en explorant et en faisant. Et parce que la démarche est fortement ancrée sur le territoire, les étudiants sont facilement embauchés après leur formation – une expérience professionnelle indispensable avant de se lancer en solo ou à plusieurs.

- *Une formation fondée sur le triptyque "penser, oeuvrer, entreprendre"*

La formation Boussole est composée de 3 séquences thématiques (dont 2 obligatoires) de 4 mois chacune :

- À l'automne, le bâtiment
- En hiver, l'autonomie et la vie rurale
- Au printemps/été, l'alimentation

La pédagogie mêle temps théoriques et temps pratiques :

- Un socle académique en sciences humaines et sociales maximum 20 % → Penser
- L'initiation aux métiers manuels au moins 60 % → Œuvrer
- Les cours de sciences de gestion maximum 20 % → Entreprendre

La formation en un clin d'œil :

- Durée : 8 ou 12 mois
- 3 rentrées par an : janvier / avril-mai / septembre
- Stages : 8 à 12 semaines dans les métiers manuels de son choix
- Objectif de la formation : amener la personne à définir son projet futur, lui permettre d'explorer et de pratiquer un métier
- Des temps d'apprentissage et des temps collectifs et conviviaux
- Tarif : À partir de 4 000 € (hors logement). Tarification adaptée, possibilité de financement par « France Travail » ou par le fonds de soutien de l'Institut.

- *Un tiers-lieu animé et convivial*

L'Institut est aussi un tiers-lieu rural qui favorise rencontres, échanges et débats dans un cadre ouvert et accueillant dont la **rénovation écologique exigeante** a cherché à préserver au maximum l'existant et à privilégier les filières du réemploi et de la récupération.

Chaque lundi, de 12h à 14h, les **"Tables ouvertes"** accueillent habitants, curieux, artisans, paysans, habitués... autour d'un repas cuisiné par les étudiants et supervisé par le chef, Denis Chang, installé en tant que traiteur à l'Institut. Le menu est élaboré avec des légumes produits au jardin. Les Tables ouvertes sont suivies par une visite du lieu : salle commune, ateliers, espaces de travail et de coworking, cuisine, jardin maraîcher...

Vous souhaitez en savoir plus, participer à une Table ouverte, venir sur place pour découvrir le lieu, interviewer étudiants, artisans, acteurs locaux et fondateurs, n'hésitez pas à nous contacter.

Contact presse

Pascale Hayter - 06 83 55 97 91

pascale.hayter@lagencerup.fr