

Dossier de presse  
avril 2026



L'Institut de  
Tramayes : un  
enseignement  
artisanal, rural  
et paysan  
unique pour  
penser, œuvrer  
et entreprendre  
au service de la  
ruralité.

Situé au cœur du village de Tramayes, à une vingtaine de km de Mâcon, l'Institut de Tramayes offre un enseignement unique en France sur les enjeux de la ruralité, en proposant des parcours de formation et d'exploration mêlant métiers de l'artisanat et de la ruralité et disciplines académiques.

Il accompagne des hommes et des femmes en réorientation d'études ou en reconversion professionnelle, leur offrant un temps de discernement pour leur permettre de découvrir des métiers de bouche, de maraîchage, d'artisanat, du bâtiment tels que la charpenterie ou la métallerie... tout en proposant un socle en sciences sociales. Il les forme à penser, œuvrer et entreprendre au service de besoins identifiés localement dans une démarche de transformation de la société.

L'Institut de Tramayes est aussi un tiers-lieu rural animé où se rencontrent étudiants, artisans, télétravailleurs, acteurs du territoire et habitants du village dans un cadre convivial et chaleureux.

Contacts presse : l'agence RUP  
Pascale Hayter - 06 83 55 97 91  
pascale.hayter@lagencerup.fr

# Sommaire

<b>Édito.....</b>	<b>p. 2</b>
<b>L'Institut de Tramayes : une aventure collective, rurale, artisanale et paysanne</b>	<b>p. 3</b>
▪ <b>Un lieu unique au cœur d'un village rural et dynamique</b>	
▪ <b>Un tiers-lieu animé et convivial</b>	
• Le rôle central des artisans et des paysans	
• Les étudiants et étudiantes, cœur et moteur de l'Institut	
• Les Tables ouvertes du lundi	
• Des espaces pour accueillir événements, séminaires et travailleurs à distance	
<b>Un enseignement unique sur les enjeux de la ruralité.....</b>	<b>p. 5</b>
▪ <b>Pourquoi venir à l'Institut de Tramayes ?</b>	
▪ <b>Les 3 piliers de l'enseignement</b>	
▪ <b>Apprendre en faisant</b>	
▪ <b>Parcours BOUSSOLE</b>	
▪ <b>Impliquer l'écosystème local dans une volonté de "faire ensemble"</b>	
<b>Galerie de portraits.....</b>	<b>p. 8</b>
<b>Informations pratiques .....</b>	<b>p.10</b>
<b>Photothèque.....</b>	<b>p.10</b>

## Édito

La philosophe Simone Weil nous enseigne qu'avant de lutter, il est important de comprendre, et que pour toucher du doigt la vérité, seul le contact - frontal, physique - avec la matière vaut. Alors que les défis sociétaux, sociaux, politiques, économiques et environnementaux à relever sont immenses, de plus en plus de personnes en réorientation d'études ou en reconversion professionnelle aspirent à cette confrontation avec la matière et présumant que redonner du sens à son travail passe par elle. Pendant (ou juste après) leurs études, ou après quelques (ou longues) années de vie professionnelle, considérant la vacuité des postes qu'ils occupent ou pour lesquels elles sont formées, elles souhaitent se tourner vers des métiers manuels, concrets, ancrés dans le réel.

C'est face à ce constat que nous avons lancé en 2023 l'Institut sur la commune de Tramayes qui par sa localisation et son dynamisme, représente le lieu idéal pour développer une offre de formations inédite qui vise à discerner son avenir professionnel et personnel, ainsi qu'à grandir en autonomie. En participant concrètement aux projets des habitants et des communes, en coopération avec des artisans, des paysans, cette offre de formation participe à cultiver un tissu productif local et solidaire dans des domaines comme le maraîchage, l'artisanat et le bâtiment. Elle repose sur une pédagogie active fondée sur l'expérimentation, combinant savoirs manuels et intellectuels afin de valoriser les métiers manuels et renforcer l'autonomie des territoires. Elle s'inspire de l'éducation populaire qui permet d'apprendre en faisant. Nos étudiants sont au contact du terrain par la mise en œuvre de projets réels et concrets.

L'Institut est aussi un tiers-lieu en rénovation vivant et convivial. Il permet aux artisans, aux habitants, aux étudiants, aux curieux... de partager des ateliers, du savoir, des projets avec des acteurs associatifs, des chercheurs, des entrepreneurs.

Mais notre priorité maintenant est d'accueillir de nouveaux étudiants et étudiantes !

**Guillaume Moraël, co-fondateur, responsable du jardin et de la communication  
et Benjamin Destremau, co-fondateur, directeur et responsable des ateliers**



# L'Institut de Tramayes : une aventure collective, rurale, artisanale et paysanne

## ■ Un lieu unique au cœur d'un village rural et dynamique

Tramayes possède de nombreux commerces de proximité : boulangerie, épicerie, primeur, bars, cafés, hôtel, restaurants, poste... ainsi que de nombreux artisans et agriculteurs.

L'Institut est implanté dans l'ancienne école élémentaire du village datant du XIXe siècle. Il occupe un premier corps de bâtiments (800m<sup>2</sup>) qui abrite un très bel espace dédié à la vie collective où se tiennent conférences, événements, repas partagés, temps de convivialité mais aussi des espaces de travail, de petits ateliers, une cuisine professionnelle opérationnelle depuis l'été 2025... De plus grands ateliers, dédiés au travail du bois et du métal, se trouvent dans deux granges environnantes dont l'une est en rénovation. En contrebas du village, des terres maraîchères sont consacrées à la découverte du maraîchage par la production de légumes. Elles couvrent une surface d'un hectare au centre d'une zone de biodiversité naturellement humide qui abrite notamment le crapaud sonneur à ventre jaune !

### Une rénovation du bâti écologique

L'espace dédié à la vie commune a été entièrement restauré dans une démarche écologique exigeante, en préservant au maximum l'existant et en privilégiant les filières du réemploi et de la récupération, qui s'inscrit dans la démarche Bâtiment Durable. Le chauffage s'effectue via la chaufferie du village alimentée par les déchets de plusieurs scieries avoisinantes. L'isolation par l'extérieur en laines biosourcées, l'implication des étudiants dans les travaux ainsi que les circulations très majoritairement exclues des espaces chauffés en sont quelques éléments remarquables.

## ■ Un tiers-lieu animé et convivial

L'Institut de Tramayes est un tiers-lieu accueillant, vivant et ouvert sur le territoire qui favorise les rencontres, les échanges et les débats. C'est aussi un lieu engagé qui met en avant l'économie sociale et solidaire, l'artisanat, la paysannerie et la ruralité.

### ■ Le rôle central des artisans et des paysans

**Les artisans et paysans contribuent au dynamisme du village.** Ils sont considérés comme des piliers incontournables de l'Institut, incarnant le lieu et participant à la formation, à l'animation de la vie locale et au rayonnement du site à travers leurs pratiques, leurs modèles de travail et leurs modèles économiques.

Le métier de boisselier, ce n'est pas très courant... À l'Institut, j'ai l'occasion de transmettre ma passion, mais aussi de rencontrer des charpentiers, des menuisiers, d'autres personnes qui travaillent la même matière que moi, mais pour d'autres usages et avec d'autres outils. Pour ma pratique d'artisan, c'est hyper enrichissant.

Jason, artisan boisselier



J'ai loué une petite maison dans un village voisin de Tramayes... mais je n'y passe pas beaucoup de temps ! Presque tous les soirs, avec les autres étudiants, nous restons ici, soit à l'atelier pour travailler sur nos projets personnels, soit dans la grande salle pour prendre l'apéro ensemble. Il y a des gens qui passent, qui nous rejoignent : c'est vivant !

Arthur, 30 ans, étudiant

### ■ Les étudiants et étudiantes, cœur et moteur de l'Institut

Ils assurent la vie et l'ouverture constante du lieu, tout au long de la semaine. Leur présence génère une base de participants pour toutes les activités, favorisant la convivialité du lieu et assurant la vitalité nécessaire à la formation, ces deux missions étant fortement interdépendantes.

### ▪ Les Tables ouvertes du lundi

Ce rendez-vous hebdomadaire est un moment privilégié pour découvrir l'Institut autour d'un repas cuisiné par les étudiants et supervisé par le chef cuisinier Denis Chang installé en tant que traiteur à l'Institut. Le menu entrée-plat-dessert est élaboré avec des légumes produits au jardin.

On se retrouve tous les lundis, de 12h à 14h avec les étudiants et l'équipe de l'Institut. Habitants, curieux, artisans, paysans, habitués, enthousiastes et dubitatifs sont les bienvenus pour partager ce moment de convivialité qui sera suivi pour celles et ceux qui le souhaitent d'une visite du lieu. La contribution est libre, la Table fonctionne avec une cagnotte. Il suffit de réserver en téléphonant au 03 85 59 68 50 ou via le formulaire en ligne sur le site.



Les Tables Ouvertes, c'est près de 50 personnes par semaine qui discutent, partagent un repas puis débarrassent et participent à la vaisselle, avec le sourire ! En terme de création de lien social, c'est incroyable !



*Blanche Hosteing, en charge de la vie collective à l'Institut*



### ▪ Des espaces pour accueillir événements, séminaires et travailleurs à distance

L'Institut met à disposition d'associations ou d'entreprises 800m<sup>2</sup> d'espaces intérieurs variés et modulables, une terrasse de 150m<sup>2</sup> et une cour de 800m<sup>2</sup> pour des événements. Des prestations supplémentaires de traiteur, d'hébergement, d'animation, de visites ou de transport vers la gare sont possibles.

- La salle Simone Weil avec accès à la terrasse pour 70 à 100 personnes
- 2 grandes salles pour 25 personnes environ
- 2 petites salles pour 12 personnes environ

L'Institut propose également aux télétravailleurs des espaces calmes avec postes de travail et salles de réunion. Ces derniers pouvant par ailleurs bénéficier de la grande pièce commune avec cuisine, d'un espace café et d'une terrasse.

# Un enseignement unique sur les enjeux de la ruralité

## ■ Pourquoi venir à l'Institut de Tramayes ?

Tramayes possède de nombreux commerces de proximité : boulangerie, épicerie, primeur, bars, cafés, hôtel, restaurants, poste... ainsi que de nombreux artisans et agriculteurs.

L'Institut propose une approche basée sur l'aventure et la nécessité de sortir de sa zone de confort pour trouver un nouvel équilibre, en contraste avec une société qui valorise la sécurité et la stabilité. Les étudiants viennent pour le caractère singulier de l'Institut, sa réponse aux besoins de quête de sens et de concret, son côté apaisant et convivial, sa dynamique locale et l'accompagnement à la réflexion.

### Bifurquer

Les étudiants de l'Institut sont des personnes qui se cherchent, qu'elles soient de jeunes adultes ou des adultes en reconversion. L'Institut leur propose un lieu pour découvrir des activités manuelles tournées vers le monde rural, les forme à réemployer leurs mains pour des savoir-faire utiles comme le travail du bois, du métal, le maraîchage ou encore la cuisine... dans un contexte de bifurcation nécessaire de notre société.

Les métiers sur lesquels l'Institut se concentre ne pourront pas être remplacés par l'IA car ils concernent nos besoins primaires : se nourrir et se loger. Il s'agit autant de grandir en autonomie que de chercher et de trouver la voie tant personnelle que professionnelle dans laquelle s'engager - une voie qui a du sens pour soi et pour la société dans son ensemble.

## ■ Les 3 piliers de l'enseignement :

### Penser

On ne peut comprendre le monde qui nous entoure sans avoir une formation nous permettant d'avoir un esprit critique, ni sans avoir les bases de compréhension des différents enjeux sociaux, politiques, géopolitiques.

À l'Institut de Tramayes, on reçoit une formation de l'esprit propre à prendre du recul, à analyser les faits et à faire des liens entre eux.



### Œuvrer

L'Homo sapiens a été doté, en plus d'un cerveau, de mains. Les allers-retours cognitifs entre ces deux organes sont probablement l'une des raisons du développement incroyable de notre espèce.

À l'Institut de Tramayes, on reçoit une formation manuelle propre à développer nos capacités manuelles et intellectuelles et à renforcer notre autonomie.



### Entreprendre

Être acteur du changement passe par la mise en œuvre de ses idées : agir pour le bien commun ne se fait pas dans son canapé.

À l'Institut de Tramayes, vous trouvez les clés pour mener à bien votre projet, en prenant chaque jour des initiatives.



## ■ Apprendre en faisant

Durant le temps à l'Institut, les étudiants et étudiantes élaborent et mettent en œuvre des projets réels et concrets. La principale finalité de la pédagogie de l'Institut vise à ne pas séparer l'analyse et l'action. Les étudiants et étudiantes apprennent en faisant, en pratiquant. Ils se forment à la boulangerie en pétrissant du pain, à la sociologie en pratiquant une enquête de terrain qui sert leur projet de maraîchage par exemple, ils se forment à la gestion de projet en organisant un événement de portée nationale...

La formation est pré-professionnalisante : on ne ressort pas avec un diplôme. Mais j'ai vite trouvé du boulot en charpente, parce que j'ai appris les bases et que les métiers du bâtiment recrutent énormément. C'est mon patron qui me forme. Et c'est pareil pour mes collègues qui sont devenus boulangers, par exemple.

*Simon, ancien étudiant*

L'encadrement est assuré par des personnes ayant les mains dans le cambouis et la tête dans les étoiles : ils savent faire ce qu'ils enseignent, non seulement parce qu'ils l'ont appris, mais parce qu'ils l'ont fait, qu'ils le font. Cette équipe est complétée par des intervenants ponctuels, en général universitaires ou artisans.

## ■ Parcours BOUSSOLE

L'année de l'Institut est composée de 3 séquences thématiques de 4 mois chacune :

- à l'automne, le bâtiment
- en hiver, l'autonomie et la vie rurale
- au printemps/été, l'alimentation

On peut s'inscrire à l'Institut pour suivre 2 ou 3 de ces séquences consécutives. Chacune d'elle comporte quelques temps théoriques :

- de l'initiation aux métiers manuels
- des cours de sciences humaines et sociales
- des cours de sciences de gestion

Tous ces éléments prennent une cohérence globale

grâce à la pédagogie de projet : les étudiants mènent des actions répondant à des besoins réels, concrets d'acteurs du village ou alentour. Ils rénovent une grange, mettent sur pied un marché de l'artisanat local, cuisinent chaque lundi pour 50 personnes...

### Infos pratiques

**Durée :** 8 ou 12 mois

**Stages :** 8 à 12 semaines de stage dans les métiers manuels de son choix

**3 rentrées par an :** janvier / avril - mai / septembre

**Objectif de ce programme pré-professionnalisant :** amener la personne à définir son projet futur

**Tarif :** À partir de 4 000 €. Tarification adaptée, possibilité de financement par « France Travail » ou notre fonds de soutien.

### Pédagogie de projet

#### Penser jusqu'à 20 % du temps

Économie  
Histoire  
Géographie  
Sociologie  
Philosophie  
Sciences Politiques

#### Œuvrer minimum 60 % du temps

Menuiserie  
Métallerie  
Cuisine  
Maraîchage  
Charpente  
Plomberie  
Boulangerie  
... et beaucoup d'autres, selon les projets

#### Entreprendre jusqu'à 20 % du temps

Gestion de projet  
Droit  
Gestion financière  
Levée de fonds  
Structures de l'ESS

## ■ Impliquer l'écosystème local dans une volonté de "faire ensemble"

Les étudiants mettent en place des projets inscrits dans l'économie sociale et solidaire qui se déroulent en lien avec les communes rurales et les acteurs alentours dans le but de répondre à un besoin réel. Dans cette optique, l'Institut développe des coopérations avec des artisans, des agriculteurs, des entrepreneurs, des techniciens et des élus locaux.



### La création de l'Institut s'appuie sur la volonté de :

Proposer une offre de formations adaptée aux mutations de la société et en lien avec les acteurs du territoire, qui soutient le dynamisme social et économique rural.

Favoriser l'autonomisation des étudiants grâce à une pédagogie active où l'élève apprend via l'expérimentation.

Mettre fin aux oppositions entre apprentissage manuel et intellectuel pour reconnecter la main, la tête et le cœur.

Revaloriser les métiers manuels nécessaires à une autonomie économique, politique et écologique des territoires avec des conditions environnementales et sociales satisfaisantes et utiles.

Former des êtres humains complets et épanouis, capables d'être à la fois décideurs et porteurs de projets qui contribuent au bien commun, en exerçant un métier qui a du sens.

Permettre aux étudiants et étudiantes, lors de leurs études, de mettre en place des projets concrets et visibles, à travers un travail collectif et de terrain.

# Galerie de portraits

## Denis Chang, traiteur engagé

Ingénieur environnemental chez Suez pendant dix ans, Denis Chang finit par se heurter à un écart trop grand entre les valeurs affichées par l'entreprise et sa réalité quotidienne. Il décide alors de tout reprendre à zéro – ou presque.

Fort d'un héritage culinaire familial, il se forme au métier de cuisinier-traiteur et décroche en 2023 l'équivalent d'un CAP. C'est à cette époque qu'il croise la route de l'Institut, qui achève alors l'aménagement de sa cuisine professionnelle – une rencontre au bon moment.

Depuis septembre 2025, Denis prépare sur place, aux côtés des étudiants, les repas des Tables ouvertes, à partir des produits locaux et/ou bios. Dès l'été 2026, les légumes de Jessica et Camille rejoindront ses fourneaux, bouclant ainsi un circuit ultra-court entre le jardin et l'assiette. Son entreprise de traiteur événementiel, officiellement immatriculée en janvier 2026, incarne cette même exigence : une cuisine engagée, ancrée dans son territoire.



## Jessica Kohler et Camille Rolin, maraîchères

Elles auraient pu rester derrière un bureau. L'une pilotait des projets universitaires internationaux, l'autre mettait son expertise d'ingénieure écologue au service de projets d'énergies renouvelables. Mais Jessica et Camille ont choisi la terre – et plus précisément, la terre de Tramayes.

Leur rencontre en 2023 est le point de départ d'un projet qui dépasse le simple maraîchage. Ensemble, elles fondent « Les Récoltés », un nom qui dit tout : le passage entre le champ et la table, entre l'agriculture et la cuisine.

Sur 4,5 hectares, elles font le choix d'une agriculture qui prend soin de son environnement : un hectare est consacré aux cultures en agriculture biologique, tandis que le reste accueille chemins, haies diversifiées et zones humides préservées. Sur la parcelle cultivée, la diversité est de mise : 60 variétés de légumes, quelques fruits, et un système d'agroforesterie associant verger et maraîchage. Ces haies ne sont pas qu'un décor – elles jouent un rôle clé pour la biodiversité, la protection des cultures et l'équilibre du sol.

L'ambition est claire : produire à terme 30 tonnes de légumes destinées en priorité à la population locale – épiceries, paniers, mais aussi restaurateurs et leur propre activité traiteur. Car les Récoltés ne s'arrêtent pas à la récolte : elles entendent accompagner leurs produits jusqu'à l'assiette avec Denis Chang.



Les métiers artisanaux, c'était pas vraiment une option qui m'a été présentée à l'école. J'étais bon en cours, j'ai fait un Bac S, je suis devenu ingénieur, mais une fois sorti de là, ça ne me plaisait plus. J'ai voulu découvrir des métiers que l'école ne m'avait pas proposés.

À l'Institut, j'ai bien flashé sur la métallerie, surtout la forge, mais aussi sur la boulangerie. J'hésitais encore pas mal en fin de parcours. Mais là, j'ai commencé une formation en boulangerie et je me suis installé à Tramayes : on y est bien !

*Quentin, en formation boulangerie*



Après un BTS, j'ai enchaîné pendant plusieurs années les jobs alimentaires et puis je me suis rendue compte que j'étais arrivée au bout d'un truc, au bout d'un cycle et que j'avais besoin de concret. Je suis venue à l'Institut dans l'idée d'être maraîchère, mais j'étais pas bien sûre de moi. Et là, j'ai fait ma première soudure : kiff total tout de suite !

Maintenant, je fabrique des fauteuils roulants, je suis bien à ma place, je soude toute la journée. Trop contente !

*Mathilde, désormais soudeuse*

### Jason Ribes, boisselier mais pas que...

Mime et acrobate, Jason décide de se tourner vers les métiers de la terre, puis du bâtiment, se formant de manière autodidacte. Il est maintenant ouvrier polyvalent à son compte. En outre, il se prend de passion pour la boissellerie en tant que pratique conservatrice liée au patrimoine. Son activité "La rivière d'arbres" consiste à préserver certains savoir-faire et à les transmettre. Cette approche s'inscrivant pleinement dans les missions de l'Institut mêlant activité artisanale et circuits courts, il la développe sur place où il crée des objets en bois, à la main et avec des essences locales, pour la cuisine ou le jardin, qu'il vend sur les marchés locaux tout en dispensant des formations.



## Informations pratiques

Pour venir :



depuis Paris ou Lyon : gare Mâcon Ville ou Mâcon Loché – prévenez-nous que l'on vienne vous y chercher.



Depuis Mâcon : en passant par Pierreclos – 27 km et 450m de d+  
Depuis Cluny : 18km et 275m de d+

Pour loger :

Pour quelques jours :



hôtel du marronnier - 03 85 50 59 30  
la grange fleurie - 03 85 50 59 36



À St-Point : Camping du lac - 03 85 40 54 93

Plus durablement :



nous contacter – 03 855 96 850



## Photothèque

Vous pouvez retrouver en suivant [ce lien](#) beaucoup d'autres photos ou éléments graphiques. Si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez : n'hésitez pas à nous appeler !

