

AGRONOMIE  
INNOVATION  
ENVIRONNEMENT  
ALIMENTATION

**FORMATION  
INGÉNIEUR**

5  
ans

CONFÈRE LE  
GRADE DE  
**MASTER**  
Master's  
degree

★★★  
DIPLOME  
D'INGÉNIEUR

ACCREDITÉ PAR  
LA COMMISSION DES  
TITRES D'INGÉNIEUR

RECONNU PAR  
L'ÉTAT

★★★

[www.isara.fr](http://www.isara.fr)



## EDITO

RENTRÉE  
2020

Pascal DESAMAIS  
Directeur Général

Depuis la création de notre école en 1968, nous avons toujours eu l'ambition de former de futurs responsables et dirigeants d'origines diverses et de haut niveau scientifique et managérial, capables d'innover, d'anticiper et d'accompagner l'adaptation de la société aux enjeux de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement, à l'écoute des autres, ouverts à l'international, avec la volonté de mettre la science, la technologie, l'économie au service des Hommes.

Pour y parvenir, nous mettons en œuvre une pédagogie toujours plus performante, axée sur le développement de la personne, adaptée aux compétences pour aujourd'hui et demain, et visant à promouvoir l'esprit d'entreprendre. Toujours avec la même volonté d'offrir une employabilité maximale à nos élèves.

Notre projet pédagogique s'appuie sur :

- un cursus scientifique, professionnel, responsabilisant qui vise à rendre nos élèves toujours plus acteurs de leur formation et parfaitement en phase avec les réalités du monde du travail,
- un lien fort avec les milieux professionnels,
- une attention particulière portée à l'ouverture internationale,
- un appui à la construction de votre projet professionnel.

L'Isara est implanté sur le site d'AGRAPOLE, au cœur du Biopôle de Lyon-Gerland, haut lieu de ces sciences de l'avenir que sont les sciences du vivant et les biotechnologies, avec l'ensemble des organisations professionnelles régionales qui sont au service du monde de l'agriculture et de l'alimentation.

Une réalisation unique en France !

C'est la manifestation de notre volonté de fédérer les énergies de tous les acteurs de la branche, en rapprochant la formation, la recherche, les entreprises et les professionnels, pour l'innovation technologique, commerciale et organisationnelle, le développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire, une alimentation saine et de haute qualité et la préservation de l'environnement.



## ISARA EN QUELQUES POINTS

Budget total de 12M€

Association 1901 à but non lucratif

Président :  
Olivier de LACHAPELLE  
Directeur Général :  
Pascal DESAMAIS  
Directeur des Formations :  
Jean NOCQUET

1000  
étudiants  
(Ingénieur,  
MSc)

Diplôme d'Ingénieur reconnu par l'État  
Accrédité par la Commission des Titres d'Ingénieur (J.O. du 28 mai 1974)

Personnel :  
130 salariés permanents &  
330 intervenants professionnels & scientifiques

1  
plate-forme de 6 laboratoires technologiques & scientifiques

4300  
ingénieurs formés depuis 1968

+

1  
halle technologique agroalimentaire

# La formation ingénieur Isara

Animés par un souci permanent de préparation à l'activité professionnelle, nous formons des hommes et des femmes qui auront à exercer des responsabilités dans les différents secteurs liés à l'agriculture et à l'alimentation : l'agriculture elle-même et ses organismes professionnels, les agro-industries et industries agroalimentaires, la distribution, le développement territorial et les collectivités, le secteur de l'environnement.

## Qu'est-ce qu'un ingénieur ?

L'ingénieur exerce des responsabilités au sein d'une organisation : gestion de projets (de la conception à la mise en œuvre), résolution de problèmes concrets et souvent complexes, en s'appuyant sur un ensemble de compétences techniques, économiques, sociales et managériales, reposant sur une solide culture scientifique.

Innovation, curiosité, créativité, esprit d'entreprendre, goût du travail en équipe sont les qualités demandées à l'ingénieur.

Source : Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles - Isara

## Sur la base d'une solide formation scientifique, l'ingénieur Isara doit être capable de :

- Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'actions
- Proposer des solutions opérationnelles et rigoureuses
- Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets
- Prendre des initiatives et des responsabilités
- S'adapter à des situations nouvelles et variées

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

UNE FORMATION SCIENTIFIQUE, PROFESSIONNELLE, RESPONSABILISANTE

UN LIEN FORT AVEC LES MILIEUX PROFESSIONNELS

UNE FORTE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

## SOMMAIRE

- 4 Débouchés
- 5 Témoignages
- 6 Enseignement de tronc commun
- 7 Parcours de spécialisation
- 8 Immersion professionnelle
- 9 S'ouvrir au monde
- 10 Formation ingénieur en alternance
- 11 Des étudiants au cœur de la vie
- 12 Frais de scolarité et bourses
- 13 Inscriptions
- 14 Etudier à Lyon
- 15 Infos pratiques
- 16 Journées portes ouvertes

# Un monde de métiers...



**AGRONOMIE/  
AGRICULTURE**  
Chargé d'études  
Chargé de recherche/  
expérimentation  
Conseiller agricole  
Exploitant agricole



**ALIMENTATION/  
PRODUCTION  
AGROALIMENTAIRE**  
Directeur de production  
Responsable innovation  
Responsable de fabrication  
Ingénieur qualité et  
développement durable  
Responsable Hygiène-  
Sécurité-Environnement



**ENVIRONNEMENT**  
Chargé de mission  
environnement  
Ingénieur aménagement  
territorial  
Directeur développement  
durable  
Responsable sécurité  
environnement



**ETUDES,  
RECHERCHE, R&D ET  
EXPERIMENTATION**  
Directeur R&D  
Chercheur Ingénieur d'études  
Directeur des Affaires  
réglementaires  
Ingénieur formulation  
Responsable  
expérimentation



**AUDIT, SERVICES  
CONSEIL EXTERNE**  
Consultant  
Expert (foncier, agricole,  
assurance...)  
Auditeur/Certificateur



**COMMERCIAL  
MARKETING-VENTE**  
Directeur Commercial  
France/Export  
Technico-commercial  
Directeur marketing  
Chef de marché  
Chef de produit Trader



**DIRECTION**  
Président  
Directeur Général  
Chef d'entreprise



**ACHATS,  
APPROVISIONNEMENT,  
LOGISTIQUE ET  
TRANSPORT**  
Acheteur  
Directeur des achats  
Responsable Logistique/  
Supply Chain  
Ingénieur transport/  
Expédition

## BASTIEN

Pilote de Flux - DANONE PRODUITS FRAIS

« Je travaille dans le secteur de la Supply Chain agroalimentaire. Mes missions consistent à optimiser le niveau de stock de chacun de nos produits répertoriés dans nos bases logistiques, à piloter le déstockage pour Danone Produits Frais France. »

## ISABELLE

Ingénieur R&D - YEO INTERNATIONAL (lait)

« En lien avec le service marketing, mon travail consiste à développer de nouveaux produits, ce qui va du sourcing des matières premières, la formulation de la recette, la réalisation des essais en laboratoires, l'organisation et le suivi des essais industriels, les tests consommateurs jusqu'à l'élaboration du prix de revient du produit. »

## JOANNA

Conseillère agroenvironnement

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ISERE

« J'ai pour principale mission la gestion de l'eau, c'est-à-dire prévenir la pénurie d'eau tout en prenant en compte les besoins des différents types d'agriculteurs : céréaliers, maraîchers, arboriculteurs, éleveurs... Il s'agit d'apporter aux irrigants des conseils techniques sur l'adéquation des besoins de la culture et de la ressource en eau. »

## JEAN-DANIEL

Business Development Manager

BUREAU VERITAS (Kuala Lumpur)

« Ma mission est de mettre en place l'organisation commerciale et marketing de la région Asie du Sud Est, de définir les plans d'actions à 3 ans, d'identifier les synergies possibles avec les bureaux voisins (Thaïlande, Vietnam, Singapour et Indonésie) et de superviser les activités du service « Commerce International » en Malaisie. »



95%

de nos ingénieurs trouvent un emploi dans les 6 mois qui suivent leurs études

## CAMILLE

Chargée d'études en agroforesterie

AGROOF (recherche et développement)

« J'ai pour principales responsabilités la conduite de recherche et d'expérimentation (biodiversité des espèces, analyse de sols), de diagnostics territoriaux, de faisabilité socio économique... concernant tous les projets en lien avec l'agroforesterie comme des projets de réintroduction d'espèces d'arbres en lien avec l'activité agricole d'un territoire. »

## LEANDRO

Chercheur Fruits & Légumes / SYNGENTA (Brésil)

« Chez Syngenta, je suis responsable de l'installation des essais dans la région Sud du Brésil. Je sélectionne les meilleurs hybrides de chaque espèce adaptée au climat tropical brésilien. Je teste les produits chimiques et biologiques et j'étudie leur efficacité contre les maladies et les ravageurs. »

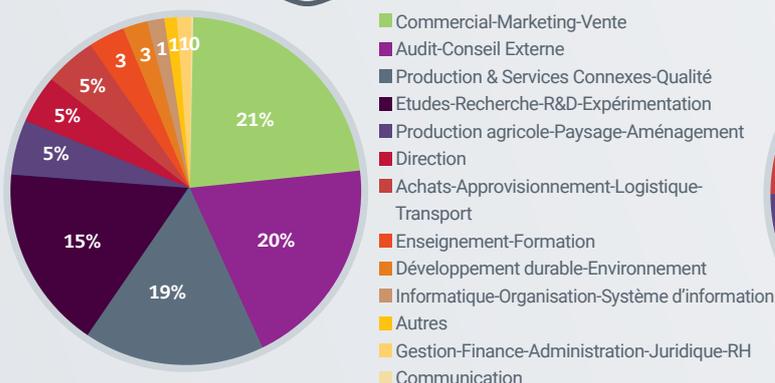
## EMMANUEL & BENOÎT

Entrepreneurs - ICI & LÀ

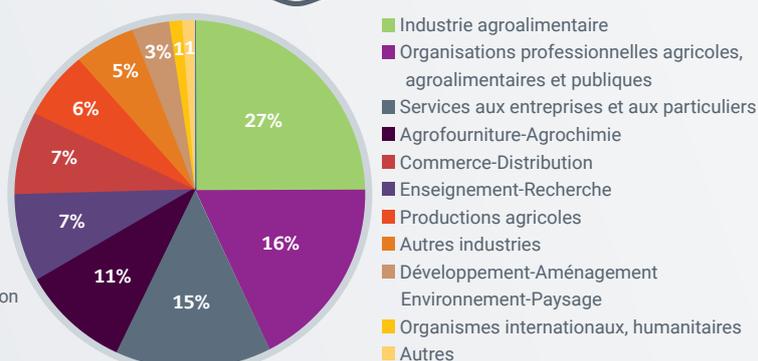
« Notre société se positionne sur un marché d'avenir en agroalimentaire : la protéine végétale. L'activité consiste à valoriser les légumineuses cultivées dans nos territoires (lentilles, pois, haricots...) afin de réaliser des produits alimentaires riches en protéines. De par notre cursus généraliste, nous avons acquis une vision globale de la filière alimentaire et des enjeux de notre projet sur les filières agricoles. »

### INGÉNIEUR PAR...

#### FONCTIONS\*



#### SECTEUR D'ACTIVITÉS\*



\*Analyse des emplois des ingénieurs de 2008 à 2018

# 1<sup>ER</sup> CYCLE

## ENSEIGNEMENT DE TRONC COMMUN

L'enseignement de Tronc Commun constitue le socle de formation aboutissant à un niveau Bachelor of Science. Les deux premières années permettent d'acquérir des bases scientifiques et méthodologiques. La troisième année organisée en séquences thématiques a pour objectif l'acquisition des connaissances et méthodes que doit maîtriser l'Ingénieur Isara, quel que soit le domaine d'activités auquel il se destine.



## 2<sup>E</sup> ANNÉE

(SEMESTRES 3 ET 4)  
APPROFONDISSEMENT DE LA FORMATION SCIENTIFIQUE, SCIENCES ET TECHNIQUES DE LA PRODUCTION AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

### SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE

Géobiosphère  
Biologie appliquée  
160 heures (13 ECTS)

### SCIENCES FONDAMENTALES & OUTILS

Physique appliquée  
Chimie appliquée  
Statistique / Informatique  
185 heures (15 ECTS)

### INITIATION À LA DÉMARCHE SCIENTIFIQUE

Recherche expérimentale en équipe  
55 heures (3 ECTS)

### AGRONOMIE, ZOOTECHNIE ET AGROALIMENTAIRE

Bases de la Zootechnie  
Composante de l'agroécosystème  
Analyse des conduites de l'élevage  
Fonctionnement de l'agroécosystème à l'échelle de la parcelle  
Introduction à l'agroalimentaire  
235 heures (17 ECTS)

### SCIENCES SOCIALES ET DE GESTION

Sociologie  
Gestion  
Communication  
Interculturalité  
65 heures (6 ECTS)

LANGUES VIVANTES : Anglais, LV2 (espagnol, allemand, italien), LV3 (allemand, espagnol, italien, portugais, japonais, russe, arabe) / 85 heures (6 ECTS)

## 3<sup>E</sup> ANNÉE

(SEMESTRES 5 ET 6)  
APPROFONDISSEMENT DE LA FORMATION AGRONOMIQUE, TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE, SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES, MÉTHODOLOGIE

### STAGE EN EXPLOITATION AGRICOLE

7 semaines en 2<sup>e</sup> année  
(4 ECTS)

### ECONOMIE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Economie générale  
Systèmes alimentaires  
Acteurs et politiques  
110 heures (7 ECTS)

### SCIENCE DES DONNÉES

Concepts, méthodes et outils : Statistique, Informatique, Système d'information géographique, Recherche expérimentale  
Projet : 170 heures (9 ECTS)

### L'ENTRETIEN EN SOCIOLOGIE ET COMMUNICATION

Méthodes d'enquête en sociologie, Communication et gestion de projet, Construction d'une problématique et enquête sur le terrain  
140 heures (7 ECTS)

### TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Transformation agroalimentaire et microbiologie, Génie industriel alimentaire, Automatismes  
110 heures (12 ECTS)

### PRODUCTIONS ANIMALES ET VÉGÉTALES

Fonctionnement de l'agrosystème  
Compréhension du système d'élevage, Diagnostic système  
215 heures (12 ECTS)

LANGUES VIVANTES : Anglais, LV2 (espagnol, allemand, italien), LV3 (allemand, espagnol, italien, portugais, Langue des Signes Française, chinois, japonais, russe, arabe) / 85 heures (6 ECTS)

## 1<sup>RE</sup> ANNÉE

(SEMESTRES 1 ET 2)  
ACQUISITION DE BASES SCIENTIFIQUES NÉCESSAIRES À LA FORMATION D'INGÉNIEUR

### SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE

Biologie des organismes  
Structures et fonctions biologiques  
Géobiosphère  
265 heures (20 ECTS)

### SCIENCES SOCIALES ET DE GESTION

Communication  
Méthodes de travail  
Recherche documentaire  
Interculturalité  
75 heures (4 ECTS)

### SCIENCES FONDAMENTALES & OUTILS

Mathématiques  
Physique  
Chimie  
Statistique et bureautique  
370 heures (27 ECTS)

LANGUES VIVANTES : Anglais, LV2 (espagnol, allemand, italien), LV3 (allemand, espagnol, italien, portugais, Langue des Signes Française, chinois, japonais, russe, arabe) / 85 heures (6 ECTS)

## 2<sup>E</sup> CYCLE PARCOURS DE SPÉCIALISATION

Les enseignements optionnels permettent à chaque élève d'acquérir une spécialisation dans un des 5 parcours suivants :

- Agriculture, environnement et gestion des ressources
- Agroalimentaire, alimentation et management industriel
- Marchés, filières et management d'entreprise
- Territoires et développement durable
- Viticulture, Viniculture

### 4<sup>E</sup> ANNÉE

(SEMESTRES 7 ET 8)  
COMPRENDRE L'ENTREPRISE  
ET LES ENJEUX DE QUALITÉ  
ET DÉVELOPPEMENT  
DURABLE  
MODULES OPTIONNELS

#### STAGE EN ENTREPRISE

12 semaines (12 ECTS)

#### ENTREPRISE

Les acteurs de l'entreprise / Les fonctions opérationnelles  
Etude de cas : 175 heures (10 ECTS)

#### QUALITÉ, ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Enjeux, politiques et règlement / Stratégie, outils et évaluation  
130 heures (6 ECTS)

#### LANGUES

Anglais ou LV2 - 40 heures (4 ECTS)

#### UN PROJET DE RECHERCHE PERSONNEL

Etude à caractère scientifique ou technologique, encadrée par un enseignant chercheur : 110 heures (4 ECTS)

#### 4 MODULES OPTIONNELS D'UNE DURÉE TOTALE DE 11 SEMAINES (15 ECTS), PARMIS 18 PROPOSÉS :

- Gestion de la qualité dans les filières agroalimentaires
- Gestion des risques en agriculture et agroalimentaire
- Agriculture biologique, territoires et marchés
- Energies renouvelables et gestion durable des ressources
- Maîtrise des paramètres de production de produits alimentaires
- Biotechnologies : enjeux et perspectives pour l'agriculture
- Les métiers du conseil et l'exploitation agricole
- Financement de l'économie
- Vente et commerce
- Eau et environnement
- Manager dans la complexité
- Outils, perspectives et enjeux des numériques
- Devenir entrepreneur

#### Modules en anglais :

- Mountains as challenging areas
- Nutrition and health
- Agriculture and food economy : from global stakes to local projects
- Viticulture and agroecology
- Biodiversity management and agroecosystems

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Réalisation d'une étude tuteurée en équipe pour un commanditaire professionnel : 6 semaines - 9 ECTS  
Développement d'un projet d'entrepreneuriat ou d'un produit innovant en agroalimentaire (concours Ecotrophéa) : 10 semaines - 13 ECTS

### 5<sup>E</sup> ANNÉE

(SEMESTRES 9 ET 10)  
UN DOMAINE  
D'APPROFONDISSEMENT  
(DA) (30 ECTS)  
POUR PRÉPARER  
LE MÉMOIRE DE FIN  
D'ÉTUDES  
(30 ECTS)

#### AGROÉCOLOGIE ET INNOVATIONS AGRONOMIQUES

(en commun avec l'ESA Angers). Préparer les ingénieurs à accompagner l'évolution des agricultures locales vers une meilleure gestion des ressources naturelles et l'adoption de nouveaux modes de production plus performants.

#### ELEVAGE, ENVIRONNEMENT, SANTÉ

(en partenariat avec VetAgro Sup). Former des ingénieurs capables de répondre aux besoins liés à la qualité et à la sécurité des produits animaux, la qualité environnementale des élevages, la création de valeur ajoutée par la mise en place de stratégies de qualité et d'innovation technique.

#### GESTION DE L'INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE

Former des ingénieurs capables d'appréhender la complexité de l'innovation et de ses enjeux dans la dynamique d'évolution de l'entreprise. Cinq points d'ancrage sont privilégiés : marketing, stratégie, qualité, recherche et développement, management.

#### CONCEPTION ET INDUSTRIALISATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

(en commun avec l'ESA Angers). Préparer des ingénieurs à la gestion technique et organisationnelle d'un site de production agroalimentaire (conception, organisation et gestion d'ateliers et procédés industriels, qualité, impact environnemental de l'entreprise).

#### STRATÉGIES, INNOVATION ET GOUVERNANCE DANS LES FILIÈRES ET LES TERRITOIRES

Former des professionnels capables de concevoir et piloter des projets multi-partenariaux de filières, territoires et de gestion de l'environnement et d'accompagner la transition de l'agriculture et de l'alimentation.

#### SUPPLY CHAIN MANAGEMENT ET LOGISTIQUE AGROALIMENTAIRE

Former des logisticiens de haut niveau dont la mission consiste à gérer les flux de marchandises et les flux d'information en amont, au sein et en aval de l'entreprise.

#### SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN FOOD INDUSTRIES

Former des ingénieurs en production agroalimentaire capables de concilier amélioration continue et développement durable. Sensibiliser aux méthodes de management innovantes adaptées à l'agroalimentaire.

# Immersion professionnelle

Les opérations de mise en situation professionnelle permettent de se confronter tout au long de la formation aux réalités techniques, économiques et sociales des milieux professionnels.

Réels partenaires de l'Isara, les acteurs économiques, organisations professionnelles, entreprises, collectivités territoriales... sont présents tout au long des 5 années d'études.

DURÉE TOTALE  
**16 à 18 mois**



**1<sup>RE</sup> ANNEÉ**

**STAGE À L'ÉTRANGER**  
Faire l'expérience du travail en exploitation agricole ou en entreprise à l'international.

**6 SEMAINES**

**7 SEMAINES**

**STAGE EN EXPLOITATION AGRICOLE**  
Mettre en application des outils de diagnostic et de gestion pour comprendre le fonctionnement d'une exploitation agricole.

**2<sup>E</sup> ANNEÉ**



**3<sup>E</sup> ANNEÉ**

**PROJET D'ACTION**  
Assumer une responsabilité significative dans une activité choisie par l'étudiant. Favoriser la connaissance de soi et des autres.

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



## ITINÉRAIRES DE FORMATION PERSONNALISÉS

Nos élèves-ingénieurs adaptent leur cursus en fonction de leur projet et de leurs motivations. La formation se décline selon des modalités spécifiques d'acquisition de compétences :

- Compétences métiers : alternance, entrepreneuriat, recherche, parcours bi-diplômants avec des écoles de commerce...
- Compétences internationales : stages et séjours d'études, parcours bi-diplômants internationaux, itinéraire d'accompagnement des pays en voie de développement
- Un accompagnement personnalisé est réalisé tout au long du cursus pour que chaque élève puisse définir le projet de formation et le projet professionnel qui lui convient.



**STAGE EN ENTREPRISE OU ORGANISME**  
Comprendre le fonctionnement d'une structure professionnelle.

**12 SEMAINES**

**4<sup>E</sup> ANNEÉ**

**MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

Réaliser un travail en équipe en réponse à la demande d'un commanditaire professionnel. Mener un projet d'innovation (entrepreneuriat ou concours ECOTROPHELIA).

**6 SEMAINES**

**STAGE D'EXPLORATION OPTIONNEL**

S'investir dans un projet solidaire. Acquérir une expérience professionnelle complémentaire.

**8 à 10 SEMAINES**

**5<sup>E</sup> ANNEÉ**

**LE MÉMOIRE DE FIN D'ÉTUDES**

Mettre en application les compétences acquises pour résoudre une problématique professionnelle. Compléter les acquis dans un domaine précis avant d'entrer dans la vie active. Le Mémoire de Fin d'Études (MFE) donne lieu à un rapport écrit et à une soutenance orale devant un jury (professionnels et enseignants de l'école).

**6 MOIS**



# S'ouvrir au monde...

150  
UNIVERSITÉS  
PARTENAIRES

## SÉJOURS D'ÉTUDES & STAGES À L'INTERNATIONAL

Tous les élèves effectuent un séjour à l'international d'au moins un semestre pour les étudiants (3 mois pour les apprentis) au cours de leur cursus, sous forme de stage et/ou pour une période d'études dans une université étrangère partenaire. Ces périodes de formation sont intégralement validées par l'Isara.



## STAGES PROFESSIONNELS

- En 1<sup>re</sup> et en 2<sup>e</sup> années (exploitation agricole)
- En 4<sup>e</sup> année (entreprise ou organisme professionnel)
- En 5<sup>e</sup> année (entreprise, organisme, ONG ou centre de recherche...)

## SÉJOURS D'ÉTUDES

- En 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> années, un semestre à une année de formation, dans une université étrangère partenaire
- Plus de 150 universités partenaires dans le monde
- Soutien financier des élèves par des bourses de l'Union Européenne, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Le programme ERASMUS + soutient nombre des mobilités de nos étudiants, personnel et enseignants.



## L'ISARA PROPOSE ÉGALEMENT DES PARCOURS BI-DIPLÔMANTS

### EN FRANCE

- Parcours bi-diplômant avec l'École Supérieure de Commerce EM-Lyon, diplôme Grande Ecole - Business Médiation
- Parcours bi-diplômant avec l'École Supérieure de Commerce KEDGE BUSINESS SCHOOL, diplôme Grande Ecole
- Master Manager Qualité Sécurité Environnement, en partenariat avec l'ESQSE et l'IAE de Lyon
- Pharmacien/Ingénieur avec les Facultés de Pharmacie de Lyon et d'Amiens.

### A L'INTERNATIONAL

#### DANS LE CADRE DE FRANCE AGRO<sup>3</sup>

- Parcours bi-diplômant MSc CGE Agroecology : en partenariat avec la Norwegian University of Life Sciences (Norvège) et des universités en Europe, Amérique du Nord et Amérique du Sud - [www.agroecos.fr](http://www.agroecos.fr)
- Parcours bi-diplômant MSc CGE Agroecology - Organic Agriculture, avec l'Université de Wageningen (Pays Bas) - [www.agroecology.fr](http://www.agroecology.fr)
- Parcours bi-diplômant de MSc Organic Agriculture and Food Systems avec des universités allemandes (Kassel et Hohenheim), autrichienne (Vienne) - <https://www.eur-organic.eu/en>
- Parcours bi-diplômant de MSc CGE Sustainable Food Systems avec les universités de Kassel & Fulda (Allemagne), Cluj (Roumanie), Aarhus (Danemark) et Gent (Belgique) - [www.susfoods.eu](http://www.susfoods.eu)
- Parcours bi-diplômants généralistes avec des universités partenaires : Wageningen (Pays-Bas), des Sciences de la Vie (Norvège), de Sao Paulo ESALQ (Brésil), de la PUC Paraná (Brésil), de Santiago - PUC (Chili) et le TEC Monterrey (Mexique)

# Formation ingénieur en alternance

2 MODALITÉS POUR SUIVRE LE PARCOURS DE FORMATION DANS UNE STRUCTURE PROFESSIONNELLE

36 MOIS

## EN APPRENTISSAGE

Ouvert aux candidats à l'admission sur titre (BTS, DUT, Licence, CPGE...) et aux élèves-ingénieurs de l'Isara qui souhaitent poursuivre leur formation en alternance. L'élève devient salarié de la structure d'accueil (entreprise, centre de recherche, organisation professionnelle, collectivité...). Les frais de scolarité sont pris en charge.

12 MOIS

## EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Réservé aux élèves-ingénieurs de 5<sup>e</sup> année. L'étudiant devient salarié d'une entreprise qui contribue à ses frais de formation.

2 SITES  
Lyon et  
Avignon



CONTACT

Jocelyne NOLL  
Formation Apprentissage  
alternance@isara.fr  
Tél. : 04 27 85 85 36

Le rythme est de trois semaines à l'école sous la forme de séminaires (cours, TD, études de cas, visites... focalisés sur 1 ou 2 thématiques) suivies de trois à six semaines en structure professionnelle, voire jusqu'à quatre mois lors des périodes d'été. Les missions confiées en alternance permettent de mettre en application de façon concrète et opérationnelle les enseignements reçus. Chaque alternant est accompagné d'un tuteur pédagogique.

Le programme d'enseignement de la formation en alternance repose sur les mêmes fondamentaux que celui des étudiants. Le corps enseignant est composé des mêmes intervenants et la formation délivre le même diplôme à tous les élèves.

# Des étudiants au cœur de la vie

## VIE ASSOCIATIVE DE L'ÉCOLE

### LES ASSOCIATIONS

- L'accueil et la solidarité entre étudiants joue un rôle important notamment avec le club **ISAR'RIVENT** (logement, bons plans, etc.).
- **APE** : la junior entreprise avec laquelle vous réaliserez des missions de consulting pour des entreprises liées à vos domaines d'enseignement. Mettez un pied dans le monde professionnel !
- **ALTAÏR** : la solidarité par l'aide au développement agricole du régional à l'international.
- **ISARAMAP** : des produits issus de l'agriculture biologique sont mis en vente dans le cadre de l'Aide au Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP). Plus de 100 adhérents participent chaque année.
- **ASC ISARA** : club sportif et culturel de l'école. Du loisir à la compétition, vous pouvez pratiquer ou découvrir plus de 30 sports différents (individuels ou collectifs). Vous porterez haut les couleurs de l'école !
- **BDE** : le fameux Bureau Des Elèves qui vous proposera des animations et des activités très diverses avec 16 clubs dont les incontournables :
  - Culture (Bureau des Arts), Musique (ISARAZIK), Théâtre (Les Ramoneurs de Maux), Sortie de ski (SKISARA), Bibliothèque et jeux de Rôle (BD'VORE)...
  - Devenez Grand Reporter Isara en intégrant le journal interne des étudiants Hue-Cocotte, organe de presse multimédia !



### PROJETS D'ACTION

Nos élèves s'impliquent dans des projets et des associations et développent prise d'initiative et de responsabilité, créativité, autonomie, animation, ouverture aux autres...  
Un plus pour leur vie professionnelle future.

### ENCORE PLUS DE CLUBS !

- **ISAROSE-ISAROME** pour découvrir le monde du goût et du vin (toujours avec modération)
- **BOTANISARA** et son jardin des plantes
- **ISAR'ABEILLE** vous présentera ses ruches dont vous récolterez le miel
- **ISARAQUATIQUE** et le grand bleu. Pas de dauphin, mais des poissons de tous les continents !



# FRAIS DE SCOLARITÉ ET BOURSES

**GLOBALEMENT  
1/3 DES  
ÉTUDIANTS  
SONT AIDÉS**

Les frais de scolarité sont fixés chaque année et payables par prélèvement trimestriel ou mensuel sur 9 mois.

Pour l'année 2019-2020, ils s'élèvent à 6 550 € par an (frais annexes compris) et représentent environ 30 % du coût total de la formation, le reste étant couvert par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et par la collecte de la taxe d'apprentissage.



**PLUS D'INFOS**  
admissions@isara.fr

## AIDES

**AIDES  
ATTRIBUÉES**

**22%**  
des étudiants

### BOURSES

sur critères sociaux  
Demande à effectuer  
sur le site du CROUS :  
[www.cnous.fr](http://www.cnous.fr)  
du 15 janvier au  
15 mai

**20%**  
des étudiants entrants,  
complétés, si nécessaire,  
par des bourses liées à  
un fonds de solidarité  
et par le fonds de  
dotation Terra  
Isara

**6500€**

Prêts d'honneur  
par an sur l'ensemble  
du cursus à  
0 % d'intérêt

**10%**  
des étudiants

### BOURSES FONDS DE SOLIDARITÉ

**10%**  
des étudiants

**500€**

Aides  
financières  
sur 1 à 5 ans



# Inscriptions

Vous pouvez être admis(e) en 1<sup>re</sup> / 2<sup>e</sup> / 3<sup>e</sup> / 4<sup>e</sup> année selon votre formation antérieure

## VOUS ÊTES ÉLÈVE D'UN LYCÉE FRANÇAIS À L'ÉTRANGER ?

La procédure d'admissions est la même pour tous les lycées français. Contacter le service des admissions concernant les solutions de logement, entretiens oraux par téléphone... [admissions@isara.fr](mailto:admissions@isara.fr)

### NIVEAUX D'ADMISSION

1<sup>RE</sup> ANNÉE

2<sup>E</sup> ANNÉE

3<sup>E</sup> ANNÉE

4<sup>E</sup> ANNÉE

### CONDITIONS D'ADMISSION

**BAC S, ES (MATHS), STAV, STL ET STI2D**

**BAC + 1**

- 1<sup>re</sup> année d'études sup.
- Recyclage scientifique
- Stage en entreprise ou activité professionnelle, si Bac scientifique

**1<sup>RE</sup> ANNÉE LICENCE**  
Sciences à orientation biologique

**1<sup>RE</sup> ANNÉE BCPST/TB**

**PACES**

**BTS AGRICOLE**  
ou à contenu scientifique et biologique

**2<sup>E</sup> ANNÉE LICENCE**  
Sciences à orientation biologique<sup>1</sup>

**LICENCE**  
à orientation biologique

**DUT Génie Biologique<sup>1</sup>**

**2<sup>E</sup> ANNÉE BCPST/TB**

**POST BTS, POST DUT**

**LICENCE PROFESSIONNELLE<sup>1</sup>**

**BTS AGRICOLE<sup>1</sup> SUP<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> selon le niveau, une admission en 2<sup>e</sup> année peut être proposée

**MASTER 1**  
IUP à orientation Biologique

**4<sup>E</sup> ANNÉE DE FACULTÉ PHARMACIE DE LYON**

**5<sup>E</sup> ANNÉE DE FACULTÉ PHARMACIE D'AMIENS**  
(selon convention avec les facultés)

### INSCRIPTION & DOSSIER

**INSCRIPTION SUR [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)**

Coût forfaitaire :  
- 150 € pour inscription à 4 écoles  
- Gratuit pour les boursiers

**DEMANDE DE DOSSIER**  
auprès de l'Isara ou sur le site : <http://www.isara.fr/Dossier-de-candidature-2-3-ou-4e-annee>  
Frais de dossier : 100 € (non remboursables)

**DEMANDE DE DOSSIER**  
auprès de l'Isara ou sur le site : <http://www.isara.fr/Dossier-de-candidature-2-3-ou-4e-annee>  
Frais de dossier : 100 € (non remboursables)

**DEMANDE DE DOSSIER**  
auprès de l'Isara ou sur le site : <http://www.isara.fr/Dossier-de-candidature-2-3-ou-4e-annee>  
Frais de dossier : 100 € (non remboursables)

### CALENDRIER 2020

**INSCRIPTION SUR LE SITE INTERNET [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)**

**DEMANDE DE DOSSIER**  
Du 6 janvier au 1<sup>er</sup> juin  
Retour des dossiers jusqu'au 4 juin

**DEMANDE DE DOSSIER<sup>2</sup>**  
Du 6 janvier au 1<sup>er</sup> juin  
Retour des dossiers jusqu'au 4 juin

<sup>2</sup> pour l'apprentissage rdv sur : <https://www.isara.fr/Formations/Ingenieur-ISARALyon2/Alternance>

**DEMANDE DE DOSSIER**  
Du 6 janvier au 1<sup>er</sup> juin  
Retour des dossiers jusqu'au 4 juin

### SÉLECTION EN 2 TEMPS

1/ Etude du dossier individuel  
2/ Participation à une journée Isara\*

1/ Etude du dossier individuel  
2/ Entretiens

1/ Etude du dossier individuel  
2/ Entretiens

1/ Etude du dossier individuel  
2/ Entretiens

### VALIDATION DE L'ADMISSION

**RÉUSSITE AU BAC**

**1<sup>RE</sup> ANNÉE LICENCE (12/20)**  
**ADMISSION EN 2<sup>E</sup> ANNÉE BCPST/TB**  
dans le même lycée  
**PACES**  
(«reçu collé»)  
**OBTENTION DU BTS (13/20)**

**2<sup>E</sup> ANNÉE LICENCE (12/20)**  
**OBTENTION DE LA LICENCE**  
**OBTENTION DU DUT**  
(selon classement)  
**BCPST/TB ET POST BTS/DUT :**  
admissibilité au(x) concours Agro-Véto  
**LICENCE PROFESSIONNELLE**  
(selon classement)

**OBTENTION DU DIPLÔME (11/20)**  
et selon classement  
**4<sup>E</sup> ANNÉE DE FACULTÉ DE PHARMACIE DE LYON VALIDÉE**  
**5<sup>E</sup> ANNÉE DE FACULTÉ DE PHARMACIE D'AMIENS VALIDÉE**

\*Les candidates et les candidats présélectionné(e)s, à partir de l'étude du dossier, doivent participer à une journée d'information et de réflexion sur leur orientation et leur motivation. Celle-ci aura lieu en avril 2020. - Toute admissibilité est validée par le versement d'un acompte de 500 €.

# Etudier à Lyon

10<sup>e</sup> Ville  
la plus attractive  
en Europe

**LYON**  
1<sup>RE</sup> AU CLASSEMENT  
DES VILLES  
RECOMMANDÉES  
PAR LEURS HABITANTS  
(RÉGIONJOB - 2018)



## UNE SITUATION GÉOGRAPHIQUE EXCEPTIONNELLE

Capitale de la Région Auvergne Rhône-Alpes  
et située à moins de 2 heures de 130 stations  
de ski, Paris, Marseille et la Méditerranée

Reliée à 120 métropoles européennes  
et villes françaises par l'aéroport  
international Saint-Exupéry



## UNE VIE CULTURELLE RICHE

Fête des Lumières  
Festival du cinéma Lumière  
Nuits Sonores  
Nuits de Fourvière  
Biennale de la danse...



## LYON LABELLISÉE... FOODTECH



Portée et coordonné par l'Isara, la Foodtech Lyon Auvergne Rhône-Alpes a pour objectif de détecter, faire croître et faire grandir des start-ups en lien avec les filières agricoles et agroalimentaires.

31 partenaires (entreprises, clusters, accélérateurs...) participent au projet et accompagnent déjà plus de 250 start-ups et porteurs de projet à haut potentiel.

MEMBRE DU  
**RÉSEAU THÉMATIQUE  
FRENCH TECH**  
#FoodTech

  
**LYON  
FRENCH TECH**

## UNE VILLE ATTRACTIVE ET RAYONNANTE À L'INTERNATIONAL

10<sup>e</sup> Ville la plus attractive en Europe  
(Source : Emerging Trend in Real Estate in  
Europe 2017)

Capitale française de la gastronomie :  
4 418 restaurants dont 18 étoilés

Lyon est la seconde plus grande  
cité Renaissance après Venise

# Infos pratiques

## LOGEMENTS

**+ de 190 logements**

sont réservés aux élèves-ingénieurs de l'Isara auprès de nos 7 partenaires Alliad Habitat, Campuséa, LOGIFAC, Nexity Studea, Studilodge, Suit'Etudes et Cardinal Campus répartis sur 15 résidences en tout et situées dans le 7<sup>e</sup> arrondissement à moins de 5 minutes en métro de l'école.  
Une réduction des frais de dossier est appliquée.

### LISTE DES PRINCIPAUX PARTENAIRES

**CAMPUSÉA**  
[www.campusea.fr](http://www.campusea.fr)

**NEXITY STUDEA**  
[www.nexity-studea.com](http://www.nexity-studea.com)

**CARDINAL CAMPUS**  
[www.cardinalcampus.fr](http://www.cardinalcampus.fr)

**SUIT'ETUDES**  
[www.suitetudes.com](http://www.suitetudes.com)

**LOGIFAC**  
[www.logifac.fr](http://www.logifac.fr)

**STUDILODGE**  
[www.studilodge.fr](http://www.studilodge.fr)

**ALLIAD HABITAT**  
[www.alliadehabitat.com](http://www.alliadehabitat.com)

**AUTRE SERVICE DU CROUS**  
« Logement en ville »  
(adresses gratuites de chambres et appartements en location chez les particuliers)  
[www.lokaviz.fr](http://www.lokaviz.fr)

**POUR LES DEMANDES DE LOGEMENT AUPRÈS DU CROUS**  
un dossier est à remplir sur le site du CROUS de l'académie d'origine du candidat (4 vœux d'études maximum) entre le 15 janvier et le 30 avril (ouvert à tous, même aux non boursiers).

**4000 VÉLO'V**  
sont disponibles  
24 h sur 24 et  
7 jours sur 7 dans  
348 stations.



## TRANSPORTS



L'école est située à **5 minutes à pied** du métro ligne B (station Gerland), du TRAM T1 et des lignes de bus C22, ou 60

## RESTAURATION



Les élèves ont la possibilité de **déjeuner sur place** (espace vente à emporter Prestal) **ou à proximité** :  
Cafétéria CROUS Gerland  
50 av. Tony Garnier Lyon 7<sup>e</sup>  
ou Resto'U des Quais,  
94 rue Pasteur Lyon 7<sup>e</sup>



## CONTACT

Service  
des admissions  
[admissions@isara.fr](mailto:admissions@isara.fr)  
Tél. +33(0)4 27 85 85 59



## Journées portes ouvertes à Lyon

Samedi 7 décembre 2019  
(09h00 - 17h00)  
Mercredi 22 janvier 2020  
(09h00 - 17h00)  
Samedi 8 février 2020  
(09h00 - 17h00)  
Samedi 7 mars 2020  
(09h00 - 12h30)

## Journées portes ouvertes à Avignon

Samedi 1<sup>er</sup> février  
10h00 - 16h00

Association loi 1901, l'Isara est un établissement d'enseignement supérieur en contrat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

## Campus Avignon ISARA

105 Rue Pierre Bayle  
CS 20143  
84918 AVIGNON  
CEDEX 9

## CONTACTS

## Campus Lyon AGRAPOLE-ISARA

23 rue Jean Baldassini  
69364 LYON CEDEX 07  
+ 33 (0)4 27 85 85 85

## Vis ma Vie d'élève-ingénieur

Mercredi 23 octobre 2019  
(13h30 - 17h00)  
Mercredi 20 novembre 2019  
(13h30 - 17h00)  
Mercredi 19 février 2020  
(13h30 - 17h00)



Création **Gyrfiv** - Crédits photos : Henri Granjean - Imprimé sur papier recyclé - Inprim'Veat - Encres végétales



www.isara.fr



SUIVEZ-NOUS SUR :     