isara
AGRO SCHOOL FOR LIFE

DOSSIER
DE PRESSE
2022

L'ISARA, PLUS QU'UNE ÉCOLE !

CONTACTS PRESSE
AGENCE COMADEQUAT
04 72 40 54 10

Léa VILLOT
06 20 56 65 16
l.villot@comadequat.fr

Nathalie CAYUELA
06 10 29 84 79
n.cayuela@comadequat.fr

SOMMAIRE

ÉDITO ..... p. 5

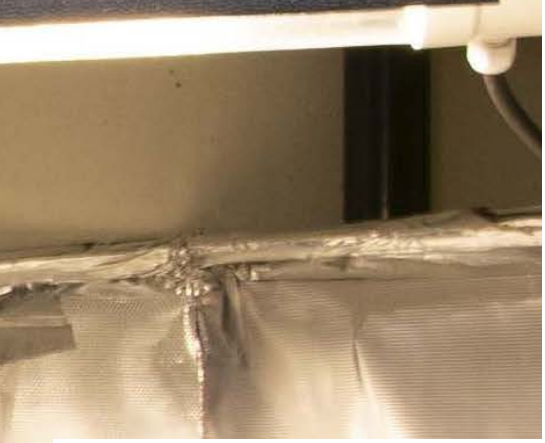
Quel monde souhaitable pour l'humanité en 2050 ?
État des lieux ..... p. 6

L'ISARA, PLUS QU'UNE ÉCOLE ! ..... p. 8
1. Un acteur qui sait se questionner et évoluer
2. Une formation innovante, des expertises pointues et universelles
3. Développer l'esprit d'entreprendre
4. Une politique de recherche appliquée au cœur des mutations agricoles et alimentaires, du local à l'international
5. Isara Conseil, au cœur de l'école, un bureau d'études conseil et de formation continue dédié aux professionnels des filières alimentaires

UN ACTEUR LEADER ET RECONNU DANS SES DOMAINES D'EXCELLENCE :
AGROÉCOLOGIE, SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES, INNOVATION ET ENTREPRENEURIAT ..... p. 21
1. De la fourchette à la fourche...
2. L'employabilité au cœur des cursus de formation
3. Évolution des cursus
4. Un projet et des outils pédagogiques innovants
5. Deux implantations stratégiques tournées vers l'avenir : Lyon et Avignon
6. Une école ouverte sur le monde

AGIR POUR UN MONDE DURABLE ..... p. 27
1. Développement durable et responsabilité sociétale : une démarche labellisée depuis 2018
2. Le fonds de dotation Terra Isara : un outil de financement pour l'agriculture et l'alimentation de demain

ISARA, CARTE D'IDENTITÉ ..... p. 31
1. Isara en synthèse
2. Carte d'identité
3. Un peu d'histoire, les faits marquants
4. Les chiffres-clés
5. Les formations
6. Les prix et trophées



ÉDITO

PRÉCURSEUR ET INNOVANT DEPUIS 50 ANS...
POURSUIVONS L'AVENTURE

Au cours des prochaines décennies, l'agriculture devra faire face à des enjeux mondiaux tels que l'adaptation au changement climatique, la préservation des ressources naturelles et l'augmentation des besoins alimentaires mondiaux.
L'Isara s'engage à accompagner le monde agricole dans ces transitions vers des productions durables et une alimentation de qualité accessible à tous.
Solidarité et développement durable seront au cœur des actions clés portées par l'établissement.

Autonomes dans notre gouvernance, nous nous employons à trouver des solutions pour répondre aux défis techniques, économiques et sociétaux propres aux filières agricoles et alimentaires.

> *Notre ambition est de définir de nouveaux systèmes, capables de produire en quantité suffisante des aliments sains, tout en préservant les ressources naturelles et en permettant au monde agricole de vivre décemment des fruits de son travail.*

Former des ingénieurs agro, contribuer à la production de nouvelles connaissances et appuyer le développement économique des filières agricoles et alimentaires sont nos missions principales au sein de l'Isara.
En mettant l'agroécologie et les systèmes alimentaires durables, l'entrepreneuriat et l'innovation au centre de notre politique de formation, de recherche et de développement, nous formons des étudiants qui innovent tout en développant une autonomie, une adaptabilité et une compréhension fine des différents enjeux pour agir efficacement.

Agitateur de compétences, entreprenant, engagé durablement et connecté à un monde ouvert et en mouvement, telle sera notre posture pour les années à venir.

Pascal DÉSAMAIS
Directeur Général de l'Isara

QUEL MONDE SOUHAITABLE POUR L'HUMANITÉ EN 2050 ?

ÉTAT DES LIEUX

D'ici 2050, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique conduiront à la remise en question profonde des modèles agricoles et alimentaires mondiaux. Ces questions environnementales, alimentaires et sanitaires génèrent une attente accrue d'informations de la part des citoyens et des consommateurs qui, outre le besoin de réassurance, doivent accompagner la préservation de modèles agricoles et alimentaires viables pour l'ensemble des acteurs, du producteur au distributeur.

Les systèmes agricoles et alimentaires mondiaux doivent faire face à divers défis de taille : changement climatique, érosion et dégradation des sols, déficit hydrique, perte de biodiversité, insécurité alimentaire, accès aux fonciers et autres ressources productives, endettement des agriculteurs et perte de rentabilité.

L'ISARA place les enjeux alimentaires et environnementaux mondiaux au cœur de son projet de développement grâce à un engagement renforcé en France, en Europe, en Afrique et sur la zone Euro-méditerranée et à l'internationalisation de son offre de formation.

En France, l'agriculture fait face à la diminution du nombre d'agriculteurs, les risques de dévitalisation de certains territoires et l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

« Garantir une agriculture viable et durable, c'est assurer le renouvellement générationnel, accompagner les innovations agroécologiques et technologiques et renforcer l'attractivité de l'agriculture pour tous, citoyens et consommateurs. »

L'AGROÉCOLOGIE ET LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES : UNE RÉPONSE PRAGMATIQUE, POUR UN FUTUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DURABLE

L'agroécologie apparaît comme une approche scientifique et pragmatique à même de relever ces défis pour concevoir, développer et promouvoir la transition vers des systèmes agricoles et alimentaires respectueux des ressources naturelles et de la biodiversité, performants, socialement et économiquement justes.

Au cœur de l'Isara depuis plus de 15 ans, l'enseignement en en agroécologie et alimentation durable dispensé à travers les différents cursus (ingénieurs et masters européens) s'attache à transmettre des savoir-faire et des savoir-être. L'Isara prépare les jeunes générations à exercer leurs métiers et leurs responsabilités et leur donne les clefs pour les aider à relever les défis de transitions écologique et technologique des secteurs agricoles et alimentaires.

Ouverte à l'international, l'école propose des terrains d'application où le respect et la maîtrise du vivant sont source de performances.

En menant une réflexion active sur l'évolution des métiers et des profils, l'Isara prépare les acteurs pour assurer un futur agricole et alimentaire durable.

I

L'ISARA, PLUS QU'UNE ÉCOLE !

1

ACCOMPAGNER LES TRANSITIONS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES : RAISON D'ÊTRE, MISSIONS, VALEURS...

Depuis plus de 50 ans, l'Isara, école d'ingénieurs en agronomie, alimentation, innovation et environnement, marque de son empreinte le tissu économique et professionnel agricole et agroalimentaire régional et national, en ayant formé près de 5 000 ingénieurs depuis sa création.

L'ISARA FORME DES PROFESSIONNELS, PRODUIT DES CONNAISSANCES, ENTREPREND, INNOVE ET ACCOMPAGNE.

Avec la volonté de renforcer son rayonnement sur l'agroécologie et les systèmes alimentaires durables, en allouant de nouveaux moyens à la formation, la recherche, l'entrepreneuriat et le développement, l'Isara s'empare des questions de changement climatique, de transitions agroécologique, technologique, numérique et énergétique par le biais notamment, de nouvelles alliances académiques, scientifiques et professionnelles.

Aujourd'hui, l'école développe ses missions de formation, de recherche, d'entrepreneuriat et de développement avec une forte volonté d'ouverture et d'engagement. La coexistence de ces diverses activités offre une transversalité unique et permet d'accompagner au mieux les transitions agricoles et alimentaires, vitales à un avenir durable.

En restant fidèle à ses valeurs de responsabilité, d'authenticité, d'humanisme, et d'ouverture, l'Isara, implantée à Lyon et Avignon, évolue en lien étroit avec le monde professionnel et économique, autonome dans sa gouvernance, financièrement solide, attentive à la qualité de vie au travail et en études.

LES VALEURS DE L'ISARA

FAIRE CONFIANCE

- Identifier et respecter les responsabilités de chacun
- Partager les informations efficacement
- Avoir le droit à l'erreur & accompagner l'amélioration continue

ESPRIT D'ÉQUIPE

- Être à l'écoute
- Encourager le co-développement et le partage d'expériences
- Développer les synergies entre élèves et salariés
- Faire passer l'intérêt du collectif avant l'intérêt individuel

ENGAGEMENT

- Fixer des objectifs communs et les partager
- Prévoir le temps de réaliser qualitativement nos missions et travaux
- Expérimenter & accompagner le changement

ÉPANOUISSEMENT

- Permettre à chacun de développer son projet professionnel ou d'études
- Prévoir de la disponibilité pour rester ouvert
- Reconnaître et valoriser le travail réalisé

2

UN ACTEUR QUI SAIT SE QUESTIONNER ET ÉVOLUER

Forte de la qualité de son enseignement et d'un fort taux d'employabilité, l'Isara développe ses formations pour soutenir la croissance de ses effectifs d'étudiants et l'aménagement des infrastructures sur les campus de Lyon et d'Avignon.

UNE DOUBLE IMPLANTATION STRATÉGIQUE

Historiquement implantée à Lyon, l'Isara se situe au cœur du Biopôle de Gerland, dans le 7e arrondissement de Lyon. L'Isara est basée sur le site Agrapole qui regroupe plus de 40 organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes, lieu où se côtoient un millier d'étudiants et plus de 400 intervenants de tous horizons.

À Avignon, l'Isara cohabite avec l'Isema sur le Technopôle Agroparc et propose aujourd'hui à ses 250 élèves un cadre privilégié, lumineux, ouvert et agréable, au cœur de 400 hectares dédiés au monde de l'entreprise, de la connaissance et de la formation. Élèves, chercheurs, chefs d'entreprises, salariés, star-tup vivent l'esprit d'entrepreneurs du campus de la naturalité. La présence d'activités de recherche, de développement et d'innovation sur le campus, en lien avec l'écosystème régional, constituent des éléments différenciants pour l'école et attractifs pour les étudiants.

Le développement de la formation d'ingénieurs, la création de Bachelors et le déploiement des formations Isema sont au cœur du projet de campus d'Avignon.
À l'horizon 2025, la création d'un groupe Isara-Isema constitue un enjeu majeur pour garantir notre rayonnement au cœur de la zone Euro-méditerrannée.

La constitution de ce groupe viendra renforcer la notoriété nationale et internationale de l'école.

DES ESPACES DE TRAVAIL QUI S'ADAPTENT AUX NOUVELLES PRATIQUES

Les locaux des campus de Lyon et Avignon sont constamment repensés pour s'adapter aux nouveaux besoins et aux nouvelles ambitions de l'école. Relever le défi de l'augmentation des effectifs tout en veillant à optimiser les surfaces existantes nécessite à l'école de s'engager, tout en inscrivant ses initiatives dans des modèles de développement durable :

1 **Création d'espaces de travail évolutifs et connectés,** propices à l'échange et à la créativité, aménagement d'espaces conviviaux pour les élèves

2 **Ouverture des campus à l'écosystème de proximité :** plusieurs actions d'éducation et de sensibilisation sont proposées dans le cadre de liens créés avec le quartier ou la ville

3 **Aménagement immobilier** pour de nouveaux espaces à Lyon et construction d'un nouveau bâtiment à Avignon en 2026.

UNE NUMÉRISATION DES OUTILS AU SERVICE D'UN PILOTAGE OPTIMISÉ ET D'UNE MONTÉE EN COMPÉTENCES

Les infrastructures techniques et numériques évoluent sur les deux campus afin de proposer de nouveaux services applicatifs à tous les publics de l'école et à tous nos métiers. La numérisation d'outils support a pour objectif final d'améliorer le pilotage de l'ensemble des activités de l'école.

Exemple :

L'Isara dispose de son propre « cloud » totalement administré et hébergé en interne. De par le choix porté sur des outils libres et éthiques, l'Isara respecte son engagement en faveur du développement durable tout en assurant sa totale indépendance technologique à des tiers bien souvent hébergés par des sociétés étrangères.

Cette plateforme permet le stockage des données de nos collaborateurs, élèves et partenaires en toute sécurité. Elle facilite le partage d'information, le travail collaboratif, le travail en mode projet en intégrant la visioconférence et la messagerie. Elle permet ainsi d'améliorer la collaboration de nos équipes afin de répondre à l'évolution de nos pratiques tel le mode de travail hybride.

Un plan ambitieux de développement des compétences du personnel est poursuivi, afin d'accompagner l'évolution du métier de formateur, l'acquisition de nouvelles compétences et l'insertion efficiente de nouvelles technologies.
La gestion des compétences est au cœur du projet ISARA 2025, pour consolider la différenciation et la transversalité de l'établissement.

Exemple :

« La Cellule d'Accompagnement à la Pédagogie propose un cycle de formations en interne autour de la pédagogie afin d'accompagner la montée en compétences des enseignants. Six thèmes ont été déployés :

- *l'approche par compétences*
- *la scénarisation d'une séance de cours*
- *l'enseignement à distance*
- *enseigner avec la classe inversée*
- *évaluer*
- *enseigner et apprendre par le jeu.*

Les enseignants sont invités à travailler directement sur un cas concret concernant leurs pratiques pédagogiques. Ces formations sont un espace d'échange, de partage d'expérience, de travail et de renforcements des théories de l'apprentissage nécessaires pour faire face aux défis de l'enseignement de demain.»

UNE PLATEFORME DE FORMATION EN LIGNE EFAD*

L'Isara s'est dotée d'une plateforme LMS ou Learning Management Systems afin de répondre aux enjeux de l'hybridation et du distanciel. Il s'est avéré essentiel d'amener les apprenants à la réussite, en leur permettant de suivre des parcours de formations hybrides adaptés et personnalisés. Une remédiation immédiate est possible suite au passage d'un QCM automatisé et est complétée par un accompagnement individualisé. Les formations créées sur cette plateforme sont flexibles et modulables. Les modules comme les ressources qui les composent sont indépendants, ce qui permet de les rattacher à d'autres formations et donc d'adapter ces dernières au niveau des apprenants.

* EFAD : Enseignement Formation A Distance

3

UNE FORMATION INNOVANTE, DES EXPERTISES À LA FOIS UNIVERSELLES ET POINTUES*

L'Isara, à l'écoute des attentes multiples de ses différents publics, propose une offre de formation d'Ingénieurs et de Master of science, diversifiée et riche, adaptée aux besoins évolutifs des professionnels où l'apprenant est acteur de son parcours de compétences et de son projet professionnel.

L'hybridation des cursus (ex. mise à niveau et approfondissement des connaissances, parcours individualisé, mise en situations professionnelles...) est un atout pour cette diversité de secteurs et de profils. Apprenants et enseignants, que ce soient les étudiants ou le corps professoral, sont invités à stimuler leur créativité, à développer leurs idées et projets en s'appuyant sur des savoir-être et savoir-faire partagés.

Les interactions régulières entre formation, recherche, entrepreneuriat et développement sont au cœur du projet pédagogique.

L'Isara propose des formats pédagogiques diversifiés construits autour d'outils pédagogiques innovants articulant la dynamique du tutorat, des actions en situation régulières, l'implication dans des projets de l'incubateur de l'Isara, le croisement des compétences et des publics (élèves de statuts variés, français et internationaux, professionnels en formation...). L'Isara développe le savoir-être de chacun, car il est une clef pour répondre aux enjeux de demain.

Comment les soft skills sont-elles développées à l'ISARA ?

- Développer la connaissance de soi et la prise de recul en plaçant l'élève apprenant, étudiant ou alternant, dans divers univers de travail, appréhension du monde du travail, intégration des valeurs, diversité, éthique,
- Faire évoluer la posture d'élève-apprenant en proposant des parcours personnalisés : approche active et responsable de sa formation et de son projet professionnel tout au long du cursus,
- Développer l'esprit critique des élèves, l'ouverture sur les enjeux agricoles et alimentaires mondiaux, prise en compte de l'interculturalité, prise de recul sur la place d'un ingénieur dans la société.

*Voir programme complet des formations en partie IV de ce dossier, **page 34**

4

DÉVELOPPER L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE

L'Isara soutient l'idée que tout élève doit avoir un bagage solide pour porter des projets complexes en partant d'une idée et jusqu'à proposer une solution sur le marché... et donc que tout élève doit être formé à l'innovation et à l'entrepreneuriat au cours de son cursus.

Si aujourd'hui, toutes les écoles d'ingénieur sont sensibilisées à la thématique de l'entrepreneuriat, il tient particulièrement à cœur à l'Isara d'expérimenter la réalité d'innover et de répondre aux attentes du marché.

Un entrepreneur ne développe pas son projet aujourd'hui comme il le développait il y a 10 ans. C'est en accompagnant les entrepreneurs sur le terrain que l'Isara est en capacité de mettre à jour, en temps réel, les outils et méthodes accompagnant l'innovation.

Toute personne, pour peu qu'elle soit motivée et compétente, peut entreprendre si elle le souhaite.

LES ENTREPRENEURS SONT SOUTENUS, DEPUIS L'IDÉE JUSQU'À LA RÉALISATION DE LEUR PROJET ENTREPRENEURIAL

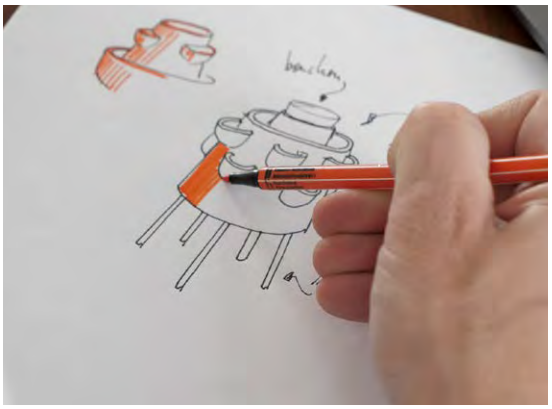
La posture entrepreneuriale est au centre de son dispositif pédagogique. L'Isara a pour ambition de créer un lieu hybride, physique & digital, dont la mission est de rassembler l'ensemble des publics entrepreneurs afin de faire naître, cultiver et accompagner l'action entrepreneuriale au service des transitions agricoles et alimentaires.

« Nous avons dans notre ADN, la mission première de répondre aux problématiques du monde réel, de ceux qui embauchent nos jeunes. Pour cela, nous ne proposons pas une formation à l'entrepreneuriat, comme c'est le cas dans de nombreuses écoles. Nous sommes passés à la vitesse supérieure, pour accompagner un public plus large et nous allons très loin dans le soutien. Nous accompagnons un public varié sur l'ensemble de la filière : de la fourche à la fourchette. Ce positionnement nous différencie beaucoup des autres écoles agri et agro du territoire. C'est une posture en rupture où nous mêlons monde académique et monde des entreprises. »

Jérôme ZLATOFF,
Directeur Entrepreneuriat et Innovation

Un impact fort et concret est obtenu par la mise en synergie de la recherche, du développement porté par Isara Conseil au service des entreprises et des acteurs du monde économique, et de l'innovation que structure **l'incubateur FoodShaker by Isara** en accompagnant des porteurs de projets, stimulant ainsi l'entrepreneuriat et l'émergence de start-up dans les filières.

Depuis 2016, les étudiants ont la possibilité de suivre un parcours de formation dédié à l'innovation et à l'entrepreneuriat durant les deux dernières années du cursus. Au cours de ce cursus spécifique, les élèves ont l'opportunité de développer une innovation alimentaire de A à Z, à travers une étape clé qu'est Ecotrophélia. Ce concours européen vise à encourager la création, l'innovation et le développement de produits alimentaires nouveaux éco-innovants par des équipes d'étudiants de formations supérieures scientifiques. Les étudiants, par groupes, montent des projets, réalisent un business plan et le « pitchent », comme des entrepreneurs le feraient, devant un jury de professionnels.



LA COMMUNAUTÉ FOODTECH LYON-AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

L'Isara a fait émerger et coordonne l'écosystème FoodTech Lyon AuRA qui réunit 28 partenaires et acteurs en région Auvergne-Rhône-Alpes **:**

- **acteurs de l'alimentation :** des entreprises, des pôles, des clusters, des coordinateurs de filières...
- **acteurs de l'entrepreneuriat :** des incubateurs, des accélérateurs, des investisseurs...

La communauté a pour mission de développer le business des start-up et des entreprises en faisant le lien avec les acteurs.

L'INCUBATEUR FOODSHAKER

Créé en 2008 et soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'incubateur FoodShaker a été parmi les premiers incubateurs sectoriels ouverts au sein d'une école. S'adressant à tout porteur de projet, depuis l'étudiant jusqu'au senior en reconversion, lié ou non à l'Isara (80% des porteurs de projets accompagnés sont externes à l'école), il accompagne des projets de start-up innovantes de la fourche à la fourchette (agriculture, agroécologie, environnement, agroalimentaire).

FoodShaker met à disposition des ressources internes et externes permettant d'accompagner les projets à travers 3 programmes d'incubation, imaginés en fonction des besoins. La dimension humaine de l'accompagnement est incarnée par la désignation d'un ou deux référents (technique et/ou business) sur le projet, garantissant une porte d'entrée vers l'ensemble du réseau Isara et une montée en compétences efficace des entrepreneurs.

Depuis 2008, FoodShaker a accompagné 62 projets de création d'entreprises, se concrétisant en la création de 40 entreprises. Ces entreprises représentaient en 2020, 16,6M€ de chiffre d'affaires pour 247 emplois créés.

LA SOCIÉTÉ D'INVESTISSEMENT FOODARA

La société d'investissement FOODARA finance et accompagne les entrepreneurs innovants de la transition agricole et alimentaire.

Consolider une preuve de concept n'est pas aisé pour une start-up et nécessite de lever des fonds parfois importants. Cette phase de levée de fonds est risquée pour les investisseurs, c'est pourquoi l'Isara rassemble des entrepreneurs et dirigeants de la filière à même de donner un avis éclairé et pertinent sur le sujet. Ces professionnels aguerris appréhendent ainsi au mieux les risques.

En partenariat avec Angelor – qui apporte son expertise après plus de 21M€ investis dans 54 start-up par ses 16 sociétés d'investissement, FOODARA compte parmi les actionnaires, l'Isara, le Crédit Agricole Centre Est Sud Rhône-Alpes et Champagne Bourgogne et une cinquantaine d'entrepreneurs et dirigeants emblématiques de la filière.

FOODARA investit ainsi en fonds propres en amorçage et accompagne les start-up avec de l'expérience, du temps et les réseaux des associés.

• 4 ,5 M€ aujourd'hui rassemblés
• Investissements de 200 à 500 K€ par participation
Objectif : 8 à 12 sociétés innovantes Foodtech,
3 investissements à date

LE ZESTEUR
Accélérateur de projets Agri.Food.Tech

ZESTEUR, PREMIER ACCÉLÉRATEUR FOODTECH À LYON

Un accélérateur novateur pour encourager la mutation de notre système agricole et alimentaire afin de valoriser une alimentation responsable, de plaisir et accessible.

Trois grands acteurs de la food, de l'innovation et de l'entrepreneuriat - L'Isara, emlyon business school et le Village by CA Centre-Est - s'associent pour créer "Le Zesteur", un accélérateur privé dans le domaine agri-foodtech. L'objectif : participer à la transition agricole et alimentaire durable en réunissant des start-up et des acteurs de la filière. Ce dispositif d'accélération de projets innovants du champ à l'assiette poursuit un double objectif : faciliter le changement d'échelle des start-up grâce à un accompagnement adapté aux enjeux de leur segment d'activité (production - transformation - distribution - consommation) et faire grandir le potentiel d'innovation des entreprises de la filière grâce à une offre adaptée à leur niveau de maturité en open innovation.

Un dispositif fondé sur 2 piliers :

Un programme d'accélération pour les start-up, avec un accompagnement adapté aux enjeux de leur segment d'activité : bootcamps, suivi individualisé, mentorat, expertise métier, mise en réseau, etc. Tout est mis en place pour accélérer le développement des start-up et la montée en compétences des femmes et des hommes qui les dirigent.

Une offre d'accompagnement pour les entreprises de la filière. Adaptée à différents niveaux de maturité en open-innovation, elle repose sur l'accès à du sourcing qualifié, des rencontres privilégiées, l'acculturation à l'innovation ou encore l'accélération de projets internes d'innovation.

Le zesteur a ainsi vocation à accompagner des projets permettant les mutations environnementales, sociales, technologiques ou encore digitales du secteur, sur les thématiques suivantes :

Ex.	Agriculture de précision Agriculture urbaine alimentaire	Nouveau produit	Livraison Expérience magasin	Application coaching Robotique de cuisine

Le Zesteur accueille sa première promotion en mai 2022.

ZOOM SUR

QUELQUES ENTREPRISES ACCUEILLIES AU SEIN DE L'INCUBATEUR FOODSHAKER

HARI&CO : LES PRÉCURSEURS DE LA PROTÉINE VÉGÉTALE

Diplômés de l'Isara en 2013, Emmanuel BREHIER et Benoît PLISSON décident de s'intéresser au potentiel des légumineuses. Ils fondent ainsi Hari&Co quelques années plus tard, une marque qui commercialise aujourd'hui des produits végétariens, à la fois en grandes surfaces, mais également en restauration collective. Aujourd'hui l'entreprise emploie plus de 20 personnes dans la région lyonnaise et propose désormais ses produits au rayon frais de la grande distribution.
www.hari-co.com

VERTU FOOD : LE SNACKING SAIN AU FORMAT SHOP IN SHOP

Arthur MAUREL, diplômé de l'emlyon business school et Adrien MOYNE, diplômé de Neoma Business School, ont fondé Vertu en 2017. Vertu Food sélectionne les meilleurs fruits et légumes et les prépare en magasin, afin de permettre aux consommateurs de bénéficier de tous les bienfaits des fruits et légumes. Au sein d'un kiosque de snacking sains, jus de fruits, snackings/salades, mix de légumes et de fruits, c'est tout un panel de plaisirs vertueux frais et gourmands sans la contrainte de la préparation qui sont proposés à la vente. Sur le concept de « shop in shop », Vertu Food est implanté au sein des grandes et moyennes surfaces.
vertufood.com

MAISON BOUTARIN : REDÉCOUVRE L'AIL ET SES VERTUS DE « SUPER ALIMENT »

Fanny et Stéphane BOUTARIN ont allié leurs savoir-faire au service d'une même envie : valoriser l'ail et faire redécouvrir les saveurs multiples d'un produit qui cache encore bien des surprises. Parce qu'ils accordent beaucoup d'importance aux bienfaits nutritionnels des aliments, Fanny a élaboré un processus permettant de confire l'ail produit par son mari. Connu pour être un « superaliment », l'ail présente encore plus d'atouts pour la santé une fois transformé en ail noir. Élaboré à base d'un ail IGP de la Drôme et 100% ail blanc transformé, l'ail noir, commercialisé sous la marque « Maison Boutarin », allie les saveurs et les vertus de l'ail sans en avoir les désagréments ; cela grâce à une très longue cuisson à basse température. Cette préparation lui procure un goût délicat et savoureux, ainsi qu'une texture fondante et son parfum, légèrement torréfié, aux arômes de fruits confits, de réglisse, de sous-bois et de vinaigre balsamique.

CEERCLE : L'AUTOFERTILITÉ AU CŒUR DES VILLES

Charles LAMBERT, ingénieur agronome Isara et Marie ESQUELISSE, tous deux sensibles aux questions agricoles et environnementales, décident de remettre le citadin au cœur de la végétalisation des villes en lançant Ceercle. Ceercle, c'est un concept de potagers urbains autofertiles qui permet de jardiner en ville sur des petites surfaces : balcons, terrasses, jardinets, tout en compostant ses déchets grâce à un système de lombric intégré. Ainsi, l'épluchure est au service de la plante et la fertilise directement.

Ceercle propose une offre complète, commandée en ligne, livrée à domicile, pour que le jardinage devienne facile et accessible à tous : le potager composteur, le terreau, les vers de compost, mais aussi une boîte de jeunes plants à chaque saison. Plus faciles que les graines, petits et grands observent la croissance de leurs jeunes pousses tout au long de l'année et peuvent ainsi les déguster ! En suivant le cercle vertueux des saisons, les citadin.e.s bénéficient de petites récoltes de fruits, légumes et aromates ultra frais, sur leurs balcons.
www.ceercle.eu

5

UNE POLITIQUE DE RECHERCHE APPLIQUÉE AU CŒUR DES MUTATIONS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES, DU LOCAL À L'INTERNATIONAL

Depuis 15 ans, l'Isara a placé l'agroécologie et les systèmes alimentaires durables au cœur même de sa politique de formation, de recherche et de développement.

Développant une recherche appliquée autour de « l'agroécologie » et « les systèmes alimentaires durables », l'Isara propose une politique scientifique unique pour ces 3 équipes de recherche. Véritablement transdisciplinaire, la recherche associe les sciences agronomiques, les sciences alimentaires et les sciences économiques et sociales. Plus de 40 enseignants-chercheurs, chercheurs, techniciens et doctorants développent des projets.

> *Par la recherche, nous contribuons à la production et à la diffusion d'innovations agroécologiques.*
>
> Alexander WEZEL,
> Directeur de la Recherche

Lancé en 2021, le projet Agroecology for Europe (AE4EU) a pour objectif de permettre une transition réussie vers l'agroécologie grâce au développement d'actions communes et ambitieuses au niveau européen dans les domaines de la recherche, de mise en interaction des acteurs, partage de connaissances et la création d'un partenariat européen en agroécologie.

S'appuyant sur un réseau européen de partenaires et impliquant des acteurs d'horizons divers, le projet analyse l'agroécologie à la fois en tant que science, ensemble de pratiques et mouvement social.

Précurseur et pionnière sur ces sujets, au croisement entre l'agronomie, l'écologie et les sciences humaines, l'Isara propose une approche transversale pour accompagner les transitions agricoles et alimentaires, vers des systèmes durables et performants.

Dès 2009, l'Isara a montré une action remarquable dans la démocratisation et le déploiement du concept d'agroécologie ; elle est désormais reconnue par la FAO et les politiques européennes qui ont intégré son interprétation.

6

ISARA CONSEIL, AU CŒUR DE L'ÉCOLE, UN BUREAU D'ÉTUDES CONSEIL ET DE FORMATION CONTINUE DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS DES FILIÈRES ALIMENTAIRES

La volonté de l'Isara d'être en connexion permanente avec le monde professionnel passe également par la création il y a 20 ans d'Isara Conseil. Aujourd'hui l'activité rassemble une équipe de 10 consultants-formateurs experts, de terrain, qui sont au cœur des enjeux de développement des professionnels agricoles et agroalimentaires.

L'équipe est organisée autour de 6 pôles d'expertises complémentaires et en constante synergie :

AGROÉCOLOGIE ET FILIÈRES ALIMENTAIRES DURABLES

- Évaluation des pratiques agricoles et diagnostics agronomiques
- Co-conception et suivi de systèmes de production innovants
- Diagnostics / Stratégies de filières
- Développement de systèmes alimentaires durables
- Concertation territoriale, appui aux politiques publiques

STRATÉGIE, MARKETING ET INNOVATION

- Accompagnement stratégique
- Études de marché et tests de concepts
- Mix marketing
- Business Model
- Marchés tests et ciblage commercial

R&D, INNOVATION ALIMENTAIRE

- Conception et développement de produits innovants
- Outils et méthodologies R&D
- Essais pilote
- Études techniques / bibliographiques
- Assistance R&D

QUALITÉ, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RSE

- Mise en place de SMQ
- Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH, BPF)
- Analyse des dangers et gestion des risques (HACCP, PMS)
- Accompagnement à la certification et audit des pratiques (IFS, BRC, ISO 22000, FSCC22000)
- Audit des pratiques RSE, construction de plan d'actions

TECHNIQUE ANALYTIQUE DE LABORATOIRE

- Microbiologie alimentaire
- Fermentations alimentaires et les levains utilisés
- Conséquences des micro-organismes sur les produits alimentaires
- Dosage de composés chimiques
- Analyse instrumentale de la texture (rhéologie)

PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET SANTÉ AU TRAVAIL

- Performance industrielle - Lean management
- Santé au travail dans les IAA
- Attractivité des métiers en IAA
- Techniques en production (automatismes, hydraulique...)
- Développement durable en production : pertes, efficacité énergétique

Nous avions besoin de professionnaliser notre démarche de développement de produits et pour cela, intégrer et penser des outils propres à l'innovation, l'agilité et toute autre compétence pouvant nous aider à impulser un développement responsable et durable qui place le consommateur au cœur du processus. Nous avons bénéficié d'un accompagnement varié et structuré qui a permis à l'équipe de prendre du recul. Nous sommes maintenant mieux outillés pour renforcer le fonctionnement de notre cellule innovation.

Charline LAFOND,
Chef de projet en charge du développement
de la cellule innovation - La Vie Claire

J'ai développé un projet d'innovation alimentaire dont le principe est de récupérer et valoriser les résidus du malt des brasseries et de les transformer en une farine, riche en apports nutritionnels. Dans le cadre du dispositif Ambition Région Innovation de la CCI, j'ai pu être accompagnée par Isara Conseil sur plusieurs aspects. Tout d'abord, j'ai travaillé la partie technique avec Olivier VALADE, consultant en innovation agroalimentaire, sur les aspects de qualité et procédés de production et ensuite avec Valérie CHOFFEZ, consultante en stratégie, marketing & innovation , experte du secteur agroalimentaire qui m'a aidée à construire ma stratégie commerciale . Ce binôme d'expertises R&D marketing d'Isara Conseil m'a permis de bien avancer sur mon projet.

Lola BONNIN,
Présidente de Maltivor

En 2018, le groupe Aoste décide d'un changement de stratégie avec la volonté de s'étendre sur des nouvelles catégories, explorer au-delà de la charcuterie. Le consultant Isara Conseil a été intégré à l'équipe en tant que manager R&D. Son rôle était de coécrire le brief et de suivre les différentes étapes. Il appuyait le travail du chef de projet et prenait la main sur ses domaines d'expertise. Nous étions dans une vraie collaboration d'équipe.

Christelle AUSSEDAT,
Innovation and emerging
category Manager - AOSTE

J'ai choisi Isara Conseil comme organisme de formation partenaire pour la qualité des formations dispensées et la fluidité des échanges avec les formateurs. Leur disponibilité est un véritable atout. Nous sommes également membres du Club Audits croisés qualité, sécurité des aliments qu'Isara Conseil anime avec la Coopération Agricole. Il permet de se réunir entre pairs, de réaliser et de bénéficier d'audits inter-entreprises. Ce club est très riche.

Laetitia GEMELAS
Responsable qualité - PACKINGEL

Club Audits Croisés Agroalimentaire

foodlab' BY ISARA CONSEIL

Isara Conseil a lancé en 2021 le Foodlab', le 1er club en Auvergne-Rhône-Alpes entièrement dédié aux responsables R&D et Innovation des entreprises du domaine de l'agroalimentaire. Toutes les typologies d'entreprises, de la start-up au grand groupe sont conviées à des évènements conviviaux, permettant d'échanger et de partager entre professionnels, de s'inspirer et de se challenger. Véritable facilitateur et créateur de liens, Isara Conseil organise quatre temps de rencontres annuels, sur des problématiques telles que «*comment replacer la R&D au cœur de l'entreprise* » ou encore « *comment prendre en compte le long terme, tout en gérant le court terme ?* »

II

UN ACTEUR LEADER ET RECONNU DANS SES DOMAINES D'EXCELLENCE :

AGROÉCOLOGIE, SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES, INNOVATION ET ENTREPRENEURIAT

1

DE LA FOURCHETTE À LA FOURCHE...

L'Isara n'est pas seulement « une école d'ingénieurs », c'est un véritable écosystème en interaction avec le monde extérieur, un acteur de la transition agricole et agroalimentaire. Son champ d'action s'inscrit dans les challenges de la formation, de l'apprentissage, de la recherche et du conseil : l'ensemble de ses activités est connecté aux mondes économique, social, environnemental, et technique qui l'entourent.

Notre monde est en mouvance constante et les sociétés sont en cours de transformations sur les plans agro-écologiques, environnementaux, numériques et technologiques... Ainsi à l'Isara, le cursus ingénieur est enrichi pour suivre ces mutations. Il intègre les compétences primordiales à la réussite de l'intégration du métier à la société. Ces « matières » sont, par exemple, l'entrepreneuriat, la communication, le marketing... L'idée de l'Isara est de perfectionner des profils très complets établis sur des cursus mixtes ; cela afin que chaque étudiant soit à la hauteur et au rendez-vous des transformations du monde.

2

L'EMPLOYABILITÉ AU CŒUR DES CURSUS DE FORMATION

Depuis toujours, l'Isara se veut en phase avec le terrain pour toujours répondre au mieux aux enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux émergents et comprendre les évolutions des attentes sociétales.

Aujourd'hui, l'école est prête à faire face à une demande accrue d'ingénieurs agronomes. Les différents secteurs impliqués attendent des ingénieurs ayant une vision globale de ces nouveaux enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux, tout en étant spécialisés dans un secteur.

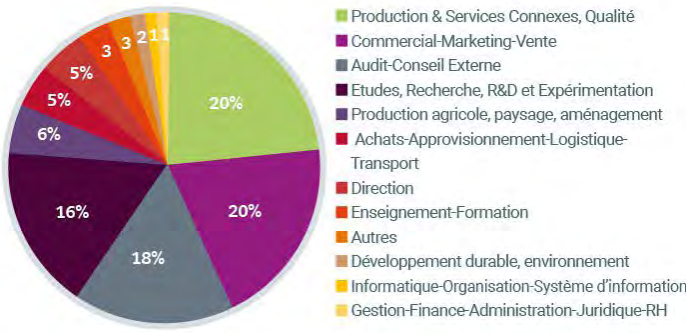
Pour cela, l'Isara propose une formation évolutive : un cursus en 5 ans, dont 3 années de tronc commun, qui permettent de bénéficier d'un socle scientifique et technique solide et donnent à chacun une connaissance globale des filières incluant les aspects économiques et sociaux, piliers du développement durable.

À l'Isara, les spécialisations sont réalisées sur les deux dernières années du cursus.

Les secteurs employeurs demandent également une forte adaptabilité des étudiants. Pour cela, l'Isara met en place, dès le début du cursus, des ateliers, des travaux en équipe, des études commanditées, des stages et séjours d'études. Ainsi, l'élève devient « élèvacteur » de sa formation.

Tout comme ses élèves, l'Isara s'adapte pour garantir un fort taux d'employabilité et un enseignement de haute qualité, dans un contexte d'augmentation des effectifs étudiants et apprentis, afin de répondre aux besoins des professionnels, mais aussi d'augmentation des candidatures de bon niveau.

ANALYSE DES EMPLOIS DES INGÉNIEURS DE 2011 À 2021



3

LA DYNAMIQUE DES CURSUS

Après avoir renforcé les cultures managériales et entrepreneuriales de ses diplômés, l'Isara mise, à présent, sur le développement de la culture générale, des savoir-être et savoir-faire de ses diplômés. La créativité, l'esprit critique, les capacités de communication et l'intelligence collective sont autant de compétences incontournables pour répondre aux enjeux de demain.

Quelques exemples d'actions sont d'ores et déjà identifiés :

Développer la connaissance de soi et la prise de recul en plaçant l'élève apprenant, étudiant ou alternant, dans divers univers de travail, appréhension du monde du travail, intégration des valeurs, diversité, éthique.

Faire évoluer la posture d'élève-apprenant en proposant des parcours en partie communs en promotion et en partie personnalisés : approche active et responsable de sa formation et de son projet professionnel tout au long du cursus.

Développer l'esprit critique des élèves, l'ouverture sur les enjeux agricoles et alimentaires mondiaux, prise en compte de l'interculturalité, prise de recul sur la place d'un ingénieur dans la société.

Les attentes sociétales en matière d'alimentation et d'environnement et l'accès aux connaissances par le développement du numérique interrogent sur les compétences à acquérir. Les formations Isara sont historiquement au cœur des questions du développement durable et vont encore se développer sur les thèmes des transitions : écologique, environnementale, énergétique et alimentaire. La formation à la RSE se trouve aussi renforcée.

De nouvelles compétences techniques, comme le numérique et ses outils, doivent continuer à se déployer et même permettre aux élèves de se spécialiser dans ces domaines, grâce à des partenariats.

Enfin, l'ouverture des formations à des profils divers et l'évolution des compétences requises sont assurées non seulement par l'enrichissement des cursus, mais aussi par une transformation des méthodes pédagogiques. L'esprit « promotion » reste privilégié et des tutorats, des soutiens, du e-learning définis individuellement vont permettre aux élèves d'acquérir au fur et à mesure les pré-requis de leur formation en fonction de leur cursus antérieur.

4

UN PROJET ET DES OUTILS PÉDAGOGIQUES INNOVANTS

Les innovations pédagogiques sont de formidables opportunités au sein des formations, grâce à la cellule d'accompagnement à la pédagogie et à la création d'un learning LAB.

L'Isara investit significativement dans les nouvelles méthodes pédagogiques, afin d'adapter les outils aux apprenants quel que soit leur statut (FISE, FISA, FC), de garantir une formation de qualité et de capter de nouveaux publics (élèves et professionnels pour la formation tout au long de la vie).

De nouveaux outils, comme la vision 3D ou la réalité augmentée, aident à la mise en place d'opérations pédagogiques en réseau sur les deux campus. Les moyens affectés aux innovations pédagogiques sont largement augmentés et contribuent à faire de l'Isara un acteur incontournable au sein de la communauté d'écoles lyonnaises et des secteurs agri/agro.

L'Isara tire parti d'un socle de formation scientifique fort et posé. L'école complète la base de ces enseignements scientifiques avec un développement managérial via l'enseignement de « soft skills » : l'apprentissage du travail en équipe, du management de projet, de l'économie, de la sociologie... amenant les étudiants à s'ouvrir sur le monde qui les entoure, à être en prise avec les différents acteurs du monde professionnel.

Via la diversité des profils enseignants - issus de parcours académique ou professionnel en exercice - à disposition, les étudiants sont amenés à aborder les problématiques avec approche réflexive : des activités de groupe professionnalisantes avec un commanditaire et des tuteurs.

Agnès est titulaire d'un double diplôme ISARA/EM Lyon, Innovation et Gestion de Projets. Elle a suivi un cursus spécialisé Sustainable Development of Fooding. Après un stage de fin d'études chez Mérieux NutriSciences, elle est aujourd'hui new business marketing manager Europe, toujours chez Mérieux NutriSciences. Elle a choisi l'Isara sur de nombreuses recommandations de professionnels dans son entourage. Et, elle est ravie de ce choix, car cette école, au-delà de lui apporter une solide formation, l'a enthousiasmée :

« J'ai acquis une très grande connaissance du monde de l'agroalimentaire et de l'agriculture, des enjeux de développement durable... J'ai apprécié l'ambiance d'une école « familiale », avec une forte solidarité des étudiants et beaucoup d'entraide, de confiance et de bienveillance. Par ailleurs, les enseignants sont hautement qualifiés et proviennent d'horizons différents ; ce qui apporte une grande ouverture d'esprit.

L'Isara m'a appris à « travailler ensemble », elle m'a apporté des connaissances, de la rigueur et un « savoir-être » dont je me sers au quotidien dans ma vie professionnelle. » Agnès conclut en souriant : « Mes cinq années à l'Isara, ça a été une belle aventure dans une excellente école, dynamique, qui offre de nombreuses expériences à vivre. C'est une aventure très humaine où l'on privilégie les relations, et cela, c'est très agréable. »

Agnès DELORD,
New business marketing manager Europe,
Mérieux NutriSciences

5

DEUX IMPLANTATIONS STRATÉGIQUES ET TOURNÉES VERS L'AVENIR : LYON ET AVIGNON

Historiquement implantée à Lyon, l'Isara déploie, aujourd'hui, son campus avignonnais.

À Lyon, l'Isara est installée sur le site AGRAPOLE qui regroupe plus de 40 organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Sur le campus lyonnais, ce sont 9 formations, 1 170 étudiants, un corps professoral de 400 personnes, plus de 40 organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires.

À Avignon, l'Isara cohabite depuis 2007, avec l'ISEMA, École Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (agroalimentaire, bio-industrie, environnemnent). L'école propose la formation Ingénieur par apprentissage.

Le campus sur Avignon s'est développé, en 2017 significativement, à partir d'une volonté d'enrichir l'offre de formations de nouvelles thématiques et du déploiement des activités de recherche, développement et innovation. La mise en place de parcours de spécialisations en fin de cursus ingénieur, construits sur les spécificités du territoire et complémentaires à ceux proposés sur le campus de Lyon, permettra d'enrichir l'offre de formation d'ingénieurs. La première étape, dès cette année, sera l'augmentation de la formation Ingénieur en alternance à Avignon en réponse aux attentes croissantes des partenaires professionnels et économiques de la région Sud.

Une nouvelle offre de formation de Bachelor en Science et Ingénierie (BSI) de niveau Bac+3, déployée à partir de 2023-24 est en cours d'étude afin de répondre aux besoins de métiers en tension et dont la combinaison de compétences opérationnelles est recherchée (par exemple : responsable d'atelier de production-conditionnement ; responsable logistique ; responsable maintenance, technico-commercial...).

Les 2 campus offrent un cadre d'études de qualité tant au niveau des infrastructures (espaces de co-working, de vie en études...) que des outils. L'Isara a veillé sur ses 2 campus à être en synergie avec les acteurs de son monde professionnel (Agrapole et Agroparc).

La création future d'un groupe ISARA-ISEMA, support de croissance des écoles d'ingénieurs et de management, est le moteur d'un projet commun. À l'horizon 2025, ce ne sont pas moins de 500 élèves qui seront présents sur le campus d'Avignon dont au moins 380 issus de l'ISARA et 120 de l'ISEMA.

5

UNE ÉCOLE OUVERTE SUR LE MONDE

La politique internationale Isara 2025 répond à trois enjeux majeurs :

- L'internationalisation des formations et des campus,
- Le rayonnement de la politique d'excellence en agroécologie et en systèmes alimentaires durables,
- Le développement d'une politique d'engagement ciblée en Afrique et dans la zone Euro-Méditerranée.

L'Isara propose une offre de formations diplômantes, du parcours ingénieur aux masters, avec un accompagnement des étudiants et les compétences transmises adaptées au public concerné. L'ouverture importante à l'international se traduit via des mobilités externes en stages ou en séjours d'études, mais aussi directement sur les campus de l'école via l'accueil d'étudiants multinationaux, les enseignements à l'interculturalité et les parcours internationaux... L'aspect anglophone englobe les domaines d'excellence de l'école, tandis que les mobilités francophones s'axent autour de problématiques des pays émergents ou en développement.

Aujourd'hui, l'Isara développe les partenariats et les double-diplômes avec des universités de renom, basées dans le monde entier. La mobilité des étudiants Isara est garantie grâce à un réseau d'universités partenaires, partagé pour partie avec France Agro[3]. La mobilité pour les étudiants pour des stages professionnels, se renforce notamment en Europe, Afrique et zone Euro-Méditerranée dans le cadre des masters européens.

Le parcours francophone, proposé depuis 2018 pour accueillir des étudiants diplômants issus majoritairement d'Afrique et du pourtour méditerranéen, se consolidera lui aussi par l'intermédiaire d'alliances clés dont l'objectif est de garantir une forte employabilité et des profils adaptés aux besoins de ces marchés en fort développement.

Les mobilités internationales des enseignants-chercheurs sont favorisées sur les domaines de recherche prioritaires.

L'internationalisation des formations se poursuit et s'appuie sur la position d'excellence de l'école sur les secteurs de l'Agroécologie et des Systèmes alimentaires durables. L'établissement assure une politique d'engagement cible en Afrique et dans la zone euro-méditerranée grâce au développement d'alliances stratégiques.

III

AGIR ENSEMBLE POUR UN MONDE DURABLE

1

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE : UNE DÉMARCHE LABELLISÉE DEPUIS 2018

Le développement durable et la responsabilité sociétale forment un socle clé pour répondre aux enjeux de notre société et de notre planète, représentés par les Objectifs internationaux du Développement Durable (ODD).

L'Isara affirme son engagement fort par une démarche labellisée, développée par et pour les grandes écoles et universités. Le renouvellement de la labellisation DD&RS est prévu pour 2022.

Le plan stratégique Isara 2025 pérennise l'engagement concret de l'ensemble des activités de l'école, avec ses parties prenantes internes et externes. La stratégie 2025 est le résultat d'un effort transversal collectif où élèves et salariés continuent à s'impliquer.

La contribution aux objectifs du développement durable est systémique. De la formation des élèves, à la politique sociale, en passant par les programmes des deux domaines d'excellence : agroécologie, systèmes alimentaires durables, innovation et entrepreneuriat, l'Isara prépare les acteurs de demain et accompagne les transitions des filières agricoles et alimentaires.

Les élèves deviennent élèves-acteurs de la transformation par leur implication à tous les niveaux, notamment dans les associations étudiantes où ils contribuent à des actions de solidarité organisées avec les institutions locales ou les partenaires entreprises regroupés dans le fonds de dotation Terra Isara. Agir ensemble pour un monde durable consiste aussi à encourager et à soutenir la diversité sociale et internationale parmi les élèves en développant une coopération renforcée avec les zones Afrique et Euro-Méditerranéenne.

Demain, l'Isara entraînera de manière plus marquée ses parties prenantes externes dans une dynamique partagée vers un progrès vertueux pour notre société et pour la planète.

L'Isara se veut ainsi exemplaire dans le monde de l'enseignement supérieur et de la recherche, au sein de ses filières agricoles et alimentaires, en France et à l'international.

2

TERRA ISARA : UN FONDS DE DOTATION AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Lancé en avril 2012, Terra Isara s'est fixé comme mission de contribuer à développer de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires aptes à produire en quantités suffisantes des produits agricoles et alimentaires sains, tout en préservant les ressources naturelles et tout en permettant au monde agricole de vivre décemment des fruits de son travail.

Cette mission se concrétise par 3 axes d'intervention, travaillés en synergie :

FORMER

car la définition et la mise en place de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires passent par les compétences des Hommes

› Permettre l'accès aux formations de l'Isara à tout jeune motivé et compétent, quels que soient ses origines et ses moyens financiers

Via des prêts d'honneur, un Fonds de solidarité, des Bourses en France et à l'international

INNOVER

car la définition de nouveaux systèmes de productions agricoles et alimentaires nécessite des recherches appliquées avec expérimentations terrain

› Définir de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires pour produire suffisamment d'aliments sains tout en préservant les ressources naturelles et en permettant au monde agricole de vivre décemment des fruits de son travail

Via un programme et le financement de recherches appliquées avec systématiquement une expérimentation terrain

ENTREPRENDRE

pour encourager la création d'activités innovantes

› Soutenir les formations appliquées opérationnelles, à l'innovation et à l'entrepreneuriat pour donner des compétences d'entrepreneurs aux jeunes diplômés

Via le financement du concours d'innovation alimentaire Ecotrophelia

Depuis 2012 :

645 ÉTUDIANTS
soutenus dont 158 bourses internationales

10 PROGRAMMES
de recherches appliquées

18 PROJETS
d'innovation alimentaire

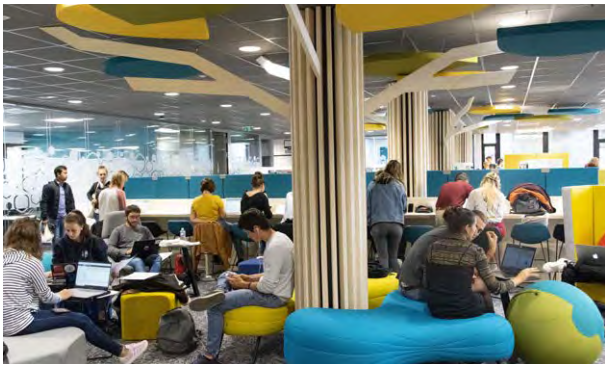
29 entreprises sont investies dans la démarche TERRA ISARA qui est dirigée par un conseil majoritairement composé de dirigeants d'entreprises.

Ce conseil sélectionne les projets et les actions à mener et est complété par un cercle des entrepreneurs TERRA ISARA qui associe, pour la méthodologie et le suivi des recherches appliquées, enseignants-chercheurs et spécialistes opérationnels des entreprises.

IV CARTE D'IDENTITÉ

1 ISARA EN SYNTHÈSE

Depuis 50 ans, l'Isara, école d'ingénieurs en agriculture, agroalimentaire, environnement, marque de son empreinte le tissu économique, professionnel agricole et agroalimentaire régional, en ayant formé depuis sa création près de 5 000 ingénieurs.



L'Isara souhaite faire face aux défis économiques et sociétaux propres aux filières agricoles et alimentaires pour définir de nouveaux systèmes capables de produire en quantités suffisantes des aliments sains, tout en préservant les ressources naturelles et en permettant au monde agricole de vivre décemment des fruits de son travail.

Former des ingénieurs, contribuer à la production de nouvelles connaissances et appuyer le développement économique des filières agricoles et alimentaires sont les missions principales de l'école.

2

CARTE D'IDENTITÉ

ADRESSE

Campus Lyon
AGRAPOLE
23, rue Jean Baldassini
69007 Lyon

Campus Avignon
105, Rue Pierre Bayle
84140 Avignon

DATE DE CRÉATION

Mai 1968

FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901
(N° au Répertoire National des Associations : W691054501)

GOUVERNANCE

Olivier de LACHAPELLE (Président du Conseil d'Administration
Pascal DÉSAMAIS (Directeur Général)
Jean-Paul MALLEVAL (Directeur du Campus d'Avignon)
Christophe DAVID (Directeur délégué stratégie et développement)

STATUT

École d'Ingénieurs dans les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire, en contrat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
Diplôme reconnu par la Commission des Titres d'Ingénieur.

Labellisé Établissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général (EESPIG) par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

Labellisé DD&RS depuis 2018

OFFRE DE FORMATIONS

Ingénieur en Formation Initiale sous statut Étudiant – Apprenti / en Formation Continue ou en VAE

- 2 MSc CGE européens Agroecology et Sustainable Food Systems
- 5 doubles diplômes internationaux (Ingénieur-Master of Science)
- Double diplôme Pharmacien/Ingénieur avec les Facultés de Pharmacie de Lyon et d'Amiens
- Parcours bi-diplômant avec l'École Supérieure de Commerce KEDGE BUSINESS SCHOOL, diplôme Grande École
- Parcours bi-diplômant avec l'École Supérieure de Commerce EM-Lyon, diplôme Grande Ecole – Business Médiation
- Master Qualité Sécurité Environnement en partenariat avec l'ESQESE et l'IAE de Lyon
- 2 licences professionnelles
  - « Maintenance et intégration d'installations agroalimentaires et contraintes » (MI2AC) en partenariat avec l'IUT Lyon 1
  - « Système de management agroalimentaires » (SM2A) en partenariat avec l'IUT d'Avignon

3

UN PEU D'HISTOIRE, LES FAITS MARQUANTS

Mai 1968
Création de l'école

Octobre 1968
1re rentrée des élèves
Eloi LAGET devient directeur

1969
Florent NOVE JOSSERAND devient président du conseil d'administration

1970
Reconnaissance du diplôme d'ingénieur en agriculture par la commission des titres

1974
Inauguration des nouveaux locaux. Bâtiment neuf construit place Bellecour sur un terrain de l'Université Catholique de Lyon

1979
Création du C.E.R.E.F (Centre de Recherche, d'Étude et de Formation (continue).
-
Création des Inter Agri pour réunir les étudiants des 5 écoles en agriculture de France
-
Création de l'association des enseignants de l'ISARA

1982
Fréjus MICHON devient président du conseil d'administration

1984
Création de la FESIA (Fédération des Écoles d'Ingénieurs en Agriculture)

1985
Création d'APE la Junior Entreprises de l'école

1986
1re promotion dont le cursus passe à 5 ans

1988
LOUIS LEMOINE, président du conseil d'administration
-
20 ans de l'ISARA célébrés les 24 et 25 Novembre

- 5e forum des étudiants de l'ISARA : « les chemins innovants de l'agriculture et de l'agro-alimentaire »
- la remise des diplômes de la 17e promotion (51 élèves)
- la signature d'une convention de jumelage avec l'Institut économique de Shanghai
- signature d'une convention de partenariat avec le Crédit Agricole du sud est

1989
Création d'Altair, une association étudiante pour la sensibilisation et de solidarité pour un développement durable
-
Du 12 au 15 janvier, 1000 élèves ingénieurs et 200 responsables de la profession agricole et agro-alimentaire se sont réunis à Lyon autour d'un colloque ayant lieu au Parc de la Tête d'or

1992
Création de l'Institut Polytechnique de Lyon (IPL) qui fédère 4 Grandes Écoles d'ingénieur (CPE-Lyon, ECAM-LaSalle, Isara, ITECH)

1995-2000
Recherche d'un lieu pour implanter l'Isara, qui est alors éclatée en 4 sites autour du quartier de Bellecour à Lyon : place Bellecour, rue du Plat, Ainay, rue Boissac. Diverses hypothèses envisagées dans Lyon et hors de Lyon, avec ou sans la Catho

2000
Le site de Gerland est retenu pour un projet avec les organisations agricoles

2007
- Installation dans les nouveaux locaux de Gerland , sur le site AGRAPOLE
- Ouverture MSc Agroecology
- Création de Botanisara

2008
- Céation de l'incubateur pour accompagner les porteurs de projets de création d'entreprises
- l'ISARA reprend la gestion de l'ISEMA à Avignon
- Jean BALIGAND, président du conseil d'adminsitration

2009
Installation des premières ruches ISAR'APICOLE

2012
Création du fonds de dotation Terra Isara

2015
Lancement du MSC Sustainable Food Systems
Pavillon France Exposition Universelle de Milan

2016
Olivier de LACHAPELLE, président du conseil d'administration

2017
Première promotion d'apprenti-e-s-ingénieur-e-s sur le campus Avignon

Premier forum européen sur l'agroécologie

2018
- 50 ans de l'école
- Visite du Prince de Galles
- 10 ans de l'incubateur FoodShaker

2022
Renouvellement de la labellisation DD&RS

4

LES CHIFFRES CLÉS

4 694 INGÉNIEURS
formés depuis l'ouverture de l'Isara

1 177 ÉTUDIANTS ET APPRENTIS,
dont 95% d'élèves-ingénieurs (rentrée sept. 2021)

+ DE 500 SOLLICITATIONS
d'entreprises partenaires/an

+ DE 150 UNIVERSITÉS PARTENAIRES

140 SALARIÉS ET PERMANENTS
et
400 INTERVENANTS
professionnels et scientifiques

14 M€ DE BUDGET ANNUEL (2020/2021)

+ DE 20 PARTENAIRES SCIENTIFIQUES INTERNATIONAUX

3 UNITÉS DE RECHERCHE

1 CENTRE DE DOCUMENTATION ET DE VEILLE

2 CAMPUS LYON ET AVIGNON

1 PLATEFORME AGROLAB
de 6 laboratoires technologiques et scientifiques

1 HALLE TECHNOLOGIQUE AGROALIMENTAIRE

1 INCUBATEUR FOODSHAKER
by Isara

1 FONDS DE DOTATION TERRA ISARA

5

LES FORMATIONS

FORMATION INGÉNIEUR EN AGRONOMIE, **innovation, agroalimentaire, environnement, sous statut étudiant ou par apprentissage par la formation continue ou par la Validation des Acquis de l'Expérience**

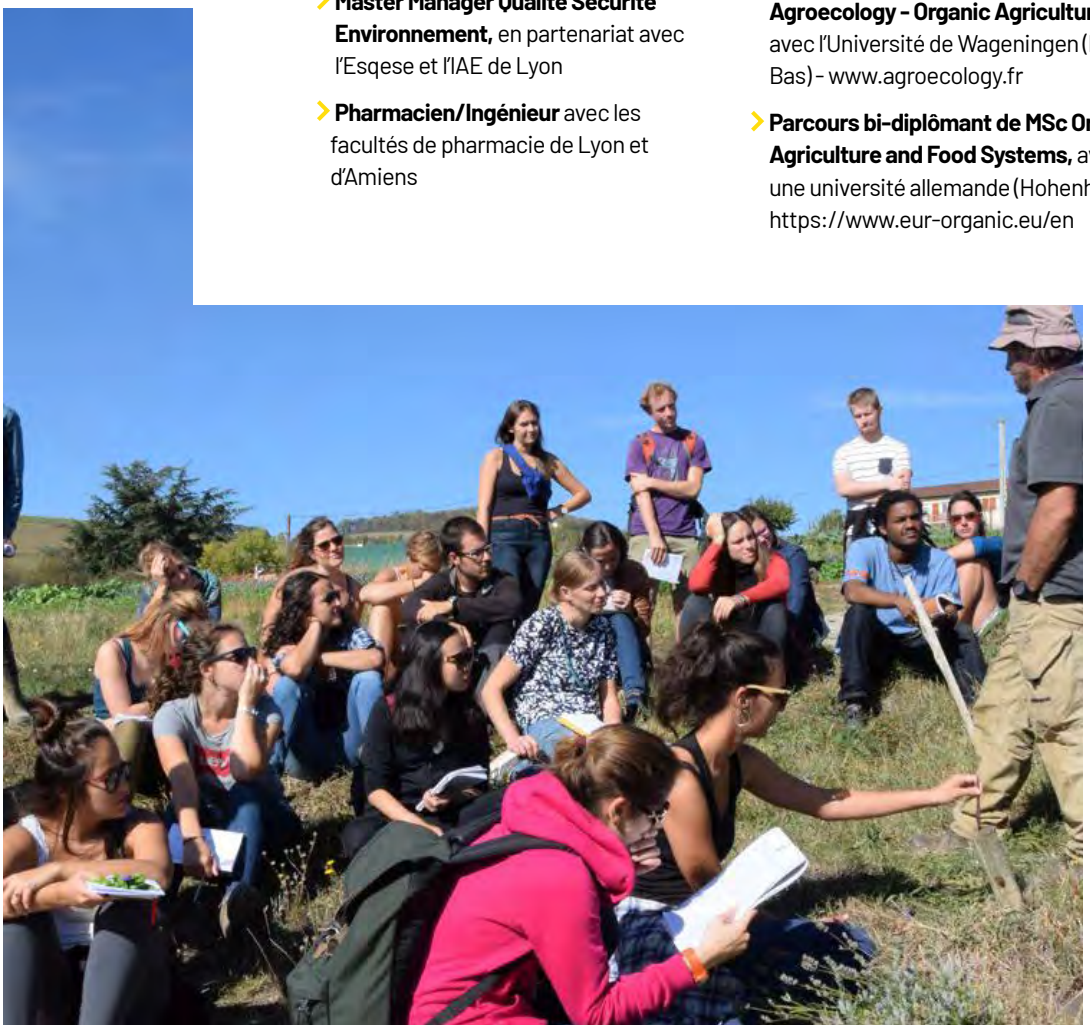
- **MSc en Agroécologie**
- **MSc Sustainable Food Systems**

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 École
- **Master Manager Qualité Sécurité Environnement,** en partenariat avec l'Esqese et l'IAE de Lyon
- **Pharmacien/Ingénieur** avec les facultés de pharmacie de Lyon et d'Amiens

À L'INTERNATIONAL, DANS LE CADRE DE FRANCE AGRO[3]

- **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
- **Parcours bi-diplômant MSc CGE Agroecology - Organic Agriculture,** avec l'Université de Wageningen (Pays Bas) - www.agroecology.fr
- **Parcours bi-diplômant de MSc Organic Agriculture and Food Systems,** avec une université allemande (Hohenheim) - https://www.eur-organic.eu/en



6

LES PRIX ET TROPHÉES

Depuis plus de dix ans, le palmarès des élèves de l'Isara est la preuve que ce parcours de spécialisation est performant tant dans l'enseignement d'une démarche d'intrapreneuriat ou d'entrepreneuriat, que dans l'aboutissement de projets d'innovation.

2022

> **TROPHÉE INNOVATION LES ENTREP' EN VAUCLUSE**

2021

> **TROPHÉE LES ENTREP' EN VAUCLUSE**

> **TROPHÉE RÉGIONAL CHALLENGE AUCHAN**
et 3e place lors de la finale nationale.

2020

> **PRIX DE L'ASSOCIATION DES AMIS DE L'UNIVERSITÉ DE LYON (AAUL)**

> **PRIX DEMETER**

2019

> **ECOTROPHÉLIA OR**

ORIZGINAL
Dessert végétal en 3 couches : un biscuit croustillant aux notes torréfiées, une préparation de riz onctueuse et un nappage fruité.

> **1re PLACE FINALE NATIONALE CHALLENGE AUCHAN**

> **BOURSE FRENCHTECH** et Inovizi pour le projet 3Sens rentré dans l'incubateur FOODTECH (2019).

2018

> **ECOTROPHÉLIA ARGENT**

INFLORE & SENS
Stick aux plantes et huiles essentielles, gourmand et nomade, pour boissons chaudes ou froides.

> **1re place Finale régionale Challenge Auchan Retail France**

> **Prix Concours COOP de France « Inventez les Coopératives de Demain » au SIA (Salon International de l'Agriculture)**

> **Prix Concours de BD agriculture numérique lors du SIA 2018 : 2 lauréates**
(Concours organisé par le GIS Relance Agronomique et la DGER).

2017 - ECOTROPHÉLIA BRONZE + PRIX SPÉCIAL INTERFEL

BRIN D'ARÔMES
Gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner les salades.

2016 - PRIX BERNARD LOISEAU

TECOFRUIT
Boisson fermentée sans alcool, unique avec un parfum exotique et perles de Chia.

2015 - ECOTROPHÉLIA INNOVATION FRUITS & LÉGUMES

IRRÉSISTIBLE DUO
Deux barres savoureuses et pratiques composées de légumes pour réinventer les pauses déjeuner.

2014 - ECOTROPHÉLIA ARGENT + MENTION SPÉCIALE INNOVATION

NUTRITION BOUCHÉES HÉRITAGE
Bouchées chaudes adaptées aux personnes âgées dépendantes.

2013 - ECOTROPHÉLIA EUROPE OR

ICI&LÀ
Gamme de pavés de lentilles.

2012 - ECOTROPHÉLIA FRANCE OR + MENTION INNOVATION FRUITS & LÉGUMES

ICI&LÀ
Gamme de pavés de lentilles.

2010 - TROPHÉLIA FRANCE OR - TROPHÉLIA EUROPE BRONZE

TOASTILEGUM'S
Pain à panini fabriqué à partir de 50% de légumes.

2009 - TROPHÉLIA FRANCE OR

FESTIPIC
Pic apéritif composé de légumes.

isara
AGRO SCHOOL FOR LIFE

CONTACTS PRESSE
AGENCE COMADEQUAT
04 72 40 54 10

Léa VILLOT
06 20 56 65 16
l.villot@comadequat.fr

Nathalie CAYUELA
06 10 29 84 79
n.cayuela@comadequat.fr