

AGROÉCOLOGIE
SYSTÈMES
ALIMENTAIRES DURABLES
INNOVATION
ENTREPRENEURIAT

OFFRES
DE SERVICES
AUX
ENTREPRISES

RECRUTEMENT
STAGE
ALTERNANCE
MISE EN
SITUATION

FORMATION
CONTINUE

RECHERCHE
APPLIQUÉE

CONSEIL

www.isara.fr

Développez
vos équipes et vos projets

Vous souhaitez confier une mission à un-e élève-ingénieur-e dans le cadre d'un stage ?

NATURE DU STAGE	STAGE EN ENTREPRISE OU EN ORGANISME	MÉMOIRE DE FIN D'ÉTUDES
DURÉE / PÉRIODE	<p>BAC+3 : 12 semaines entre début juillet et début octobre</p> <p>BAC+4 : 12 semaines entre mi-mai et mi-août</p>	<p>BAC+5 : 26 semaines (6 mois) entre début janvier et début février selon les formations, fin au plus tard le 30 septembre</p>
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à l'activité de l'entreprise par la réalisation de missions et d'un travail pratique identifiés. • Acquérir une vision concrète du milieu professionnel, par une implication dans sa vie quotidienne et le respect de ses exigences. • Rapport de stage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir une première expérience professionnelle de type ingénieur. • Répondre à une problématique d'entreprise ou d'organisme. • Mobiliser, parfaire et développer les connaissances acquises tout au long de la formation en déployant des méthodologies adaptées et proposant des solutions pour répondre à la problématique initiale. • Mémoire de fin d'études et soutenance orale.
DATE	<p>Les offres de stage sont à déposer sur la plateforme Jobteaser : https://isara.jobteaser.com/fr/recruiter_account/job_offers</p> <p>À partir de décembre ou janvier À partir de septembre</p>	
CONTACT	<p>Responsable des stages en entreprise : Gwenaële LECOMTE - glecomte@isara.fr</p>	<p>Responsable des Mémoires de Fin d'Études : Valérie CHOFFEZ - valerie.choffez@isara.fr</p>

Vous souhaitez recruter en alternance un-e élève-ingénieur-e ? (12 ou 36 mois)



L'ISARA PROPOSE 2 VOIES DE FORMATION D'INGÉNIEUR EN ALTERNANCE

70 % du temps en
entreprise, 30 % du temps
en formation

- **En contrat d'apprentissage, durant les 3 dernières années du cursus (BAC+3 à BAC+5).**
Contact : Jean-Paul MALLEVAL, Responsable de l'apprentissage
alternance@isara.fr
- **En contrat de professionnalisation au cours de la dernière année de formation d'ingénieur (BAC+5).**
Contact : Philippe LEGENDRE, Responsable Contrat de professionnalisation - alternance@isara.fr



+d'info

www.isara.fr

rubrique Entreprises/recruter nos élèves-ingénieurs

Vous souhaitez réaliser une étude

avec des élèves-ingénieur-e-s encadré-e-s
par des enseignants ?



Ces travaux d'élèves consistent à apporter des réponses concrètes à des "cas réels" proposés par des entreprises ou des organismes des milieux agricoles et agroalimentaires. Les élèves bénéficient de moyens matériels et d'un appui méthodologique des enseignants-chercheurs. Ces travaux se font dans le cadre des Parcours de Spécialisation de 4^e et 5^e années du cycle Ingénieur Isara : **Agriculture, environnement et gestion des ressources - Agroalimentaire, alimentation et management industriel - Marchés filières et management d'entreprise - Territoires et développement durable - Viti-viniculture.**

3 TYPES

D'OPÉRATIONS



1

LE PROJET DE RECHERCHE PERSONNEL

(de 75 à 100 heures)

Ce projet consiste à expérimenter un questionnement scientifique ou technologique, reposant sur une bibliographie récente, complétée éventuellement par des entretiens, voire un travail de laboratoire. L'élève bénéficie du soutien d'un enseignant-chercheur spécialiste du domaine, que ce soit pour la définition du sujet, la recherche de ressources ou l'écriture d'un rapport d'une quinzaine de pages.

Contact : Alain GAY - agay@isara.fr

2

MISE EN SITUATION OPTIONNELLE MAESTRO

(Mise En Situation Active Tutorée et Recours aux Outils de l'ingénieur
7 semaines entre mi-mars et fin mai, 20 projets chaque année)

Il s'agit de la réalisation d'un travail en réponse à un commanditaire professionnel.

Ce travail a pour but d'évaluer la capacité des élèves de 4^e année à déployer les outils et compétences de l'ingénieur : conception d'un protocole, choix d'une technique d'échantillonnage, analyse statistique des résultats, management de projet...

Les travaux sont organisés par groupe de 3 à 4 étudiants (équivalent 500-600 heures) et doivent intégrer une partie opérationnelle sur le "terrain", enquête, étude de marché, mise au point d'un nouveau produit, étude technique d'un procédé en agriculture ou agroalimentaire...

Contact : Valentine LAMORT – vlamort@isara.fr, sujets à communiquer avant décembre.

3

TRAVAUX DE GROUPE DANS LE CADRE DU DOMAINE D'APPROFONDISSEMENT (DA) DE 5^e ANNÉE (septembre à janvier)

Transmettre vos sujets aux responsables des DA de janvier à mai.

DOMAINE D'APPROFONDISSEMENT	SUJETS TRAITÉS	CONTACT
GIDE Gestion de l'Innovation et Développement de l'Entreprise Campus Lyon	Management de l'innovation , création d'activités nouvelles (sur une base existante ou non).	Hélène SCION hscion@isara.fr
IPAD Innovation en Produit Alimentaire Durable Campus Lyon	A partir du cahier des charges d'une entreprise , projet concret de développement des produits agroalimentaires et préparation à l'industrialisation du process de fabrication.	Béatrice LADO-DIONO bladodiono@isara.fr
TICTAC Territoire, Innovation agroécologique, Accompagnement : la Transformation Agroécologique en Action Campus Lyon	Ingénierie agroécologique , études filières, agriculture et environnement.	Florian CELETTE fcelette@isara.fr
TERREA Territoires, Ecologie et Alimentation Campus Lyon	Conception et développement de projets de filières , de territoires et de gestion de l'environnement en réponse aux enjeux de transition agricole, alimentaire et énergétique.	Perrine VANDENBROUCKE pvandenbroucke@isara.fr
EES Elevage, Environnement, Santé Campus Lyon	Impacts de l'élevage sur l'environnement , qualité sanitaire des produits animaux et maîtrise des risques, stratégies et filières animales.	Thierry JOLY tjoly@isara.fr
SDFI Sustainable Development in Food Industries Campus Lyon	Développement Durable et son application à l'industrie agroalimentaire : méthodes et outils de l'évaluation de la durabilité, analyse du cycle de vie, innovations pour des systèmes alimentaires durables, R&D, production, amélioration continue, gestion environnementale, management et leadership, pour une performance durable de l'entreprise.	Sami GHNIMI sghnimi@isara.fr
Vigne et Vin Campus Avignon	Etudes et développement de projets dans la filière viti-vinicole , en lien avec ses enjeux actuels et d'avenir.	Lydie CARON PICOT lcaron-picot@isara.fr
CIDI Conception et Innovation Durables en Industrie Campus Avignon	Développement concret d'un produit durable alimentaire et validation de caractéristiques qualité (physico-chimique, microbiologique, organoleptique)	Coralie BAROUX cbaroux@isara.fr
Transition Agroécologique de l'Agriculture Méditerranéenne Campus Avignon	Ingénierie agronomique/ agroécologique , études filières, agriculture et environnement, interaction systèmes d'élevage et de culture, cultures méditerranéennes	Joséphine PEIGNE jpeigne@isara.fr

Vous souhaitez mobiliser des experts ?

A VOS CÔTÉS
POUR CRÉER ET
DÉVELOPPER
LES PRODUITS ET
FILIÈRES ALIMENTAIRES
DURABLES DE
DEMAIN

Faites appel à Isara Conseil,
une équipe de consultants formateurs
dédiée au développement des
secteurs agricole et agroalimentaire

- 20 ans d'existence
- Des experts issus du monde professionnel
- Plus de 50 missions de conseil par an
- Près de 110 sessions de formation continue ouvertes en 2022 (taux de satisfaction de 96%)
- Des ressources & infrastructures : laboratoires, halle technologique agroalimentaire, centre de documentation
- Un réseau unique

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences



Des thématiques d'accompagnement/
de formation continue de l'amont
agricole jusqu'à la performance
industrielle.

QUELQUES EXEMPLES :

- **Agroécologie**, agronomie, adaptation au changement climatique, structuration de filières durables.
- **Innovation agroalimentaire**, développement de nouveaux produits, études de faisabilité technique, études de marché, stratégie marketing, optimisation mix produit, packaging.
- **Qualité, Sécurité des aliments, RSE** : réalisation de diagnostics, accompagnement à la certification, audits blancs.
- **Optimisation de l'organisation de la production**, santé au travail, transition agro-environnementale, etc.

isara
conseil

Contactez-nous
pour en savoir plus et
partager vos enjeux :

Caroline PIOCH
cpioch@isara.fr
06 98 03 96 19

in Isara Conseil

www.isara-conseil.fr

Vous souhaitez recruter ?



L'ASSOCIATION ALUMNI
FORT D'UN RÉSEAU DE PLUS DE 5 000
INGÉNIEURS DIPLÔMÉS, l'Association Alumni Isara vous permet au travers de la plateforme emploi www.ai-isara.fr de diffuser vos offres d'emploi auprès des ingénieurs en recherche d'emploi ou en veille.
Contact : Alumni Isara / ai@isara.fr

LE FORUM ISARA
CE FORUM EST UN MOMENT PRIVILÉGIÉ
POUR RECRUTER DES ÉLÈVES EN STAGE,
EN ALTERNANCE ET DES INGÉNIEURS. Il est aussi un lieu de communication ciblée au service de votre secteur d'activité ou de votre marque employeur pour convaincre et attirer les ingénieurs de demain.
Contact : à prendre en mai - ent@isara.fr

LES CONFÉRENCES MÉTIERS
AU TRAVERS DES TÉMOIGNAGES VIVANTS
DE PROFESSIONNELS EN ACTIVITÉ, vous permettez aux élèves d'appréhender très concrètement leur future vie professionnelle.
Contact : à prendre en septembre - ent@isara.fr

2 JOB DATING
DES RENDEZ-VOUS D'UNE DEMI-JOURNÉE,
ORGANISÉS EN DISTANCIEL, avec des élèves en recherche de stage ou d'alternance. Le JobDating, Spécial « Alternance / Stages d'été de 3 mois » est adressé à nos élèves de 3^e année et de 4^e année. Le Job Dating Isara, Spécial « Apprentissage » est pour les candidats admissibles de niveau bac +2 souhaitant intégrer la formation ingénieur Isara sous statut apprenti à partir de septembre.
Contact : à prendre en janvier - ent@isara.fr

Vous souhaitez déployer vos activités de recherche appliquée ?

Dans le cadre de notre politique scientifique centrée sur l'agroécologie et les systèmes alimentaires durables, nous pouvons vous accompagner dans le développement de vos programmes de R&D, en lien avec la performance ou le développement de votre entreprise ou organisation.

2 TYPES

DE DISPOSITIFS

1

LE CIR : Crédit d'Impôt Recherche, est une mesure de soutien aux activités de recherche et développement (R&D) des entreprises, sans restriction de secteur ou de taille. Les entreprises qui engagent des dépenses de recherche fondamentale et de développement expérimental peuvent bénéficier du CIR en les déduisant de leur impôt sous certaines conditions.

2

LE CIFRE : Conventions Industrielles de Formation par la Recherche, subventionne toute entreprise de droit français qui recrute un doctorant pour le placer au coeur d'une collaboration de recherche avec un laboratoire public ou assimilé.

CONTACT : Alexander WEZEL - Directeur de la Recherche - awezel@isara.fr

CONTACTS

Campus Avignon ISARA

105 rue Pierre Bayle
CS 20143
84918 AVIGNON
CEDEX 9

Campus Lyon AGRAPOLE-ISARA

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

PARTENARIATS :
+ 33 (0)4 27 85 85 22
ent@isara.fr