

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



EDITO

RENTREE 2021

Pascal DESAMAIS
Directeur Général

2020 restera gravée dans nos mémoires. A travers la situation inédite que nous avons traversée et que nous vivons encore, l'Isara a rapidement pris des dispositions pour assurer la continuité de ses programmes pédagogiques et maintenir le lien avec ses élèves.

Grâce à la réactivité et la mobilisation de l'ensemble des enseignants et du personnel administratif et technique, nous avons pu adapter un nouveau mode de fonctionnement à distance, de nouvelles formes d'échanges et de partages.

Notre préoccupation principale a été et reste le suivi et l'accompagnement permanent de nos élèves. Nous avons ainsi mis en place des enseignements à distance, des dispositifs pour préserver le bien-être de nos élèves et éviter que certains ne souffrent d'isolement.

La crise sanitaire que nous vivons nous amène à repenser nos modalités d'enseignement. Dès la rentrée, des enseignements hybrides de qualité, associant des modalités pédagogiques présentielles et distancielles, seront mises en œuvre, avec des solutions adaptées à tous pour maintenir l'égalité des chances.

Plus que jamais, nous poursuivons notre 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, des enjeux encore plus importants dans le contexte actuel, à l'écoute des autres, ouverts à l'international, avec la volonté de mettre la science, la technologie, l'économie au service des Hommes et de la société.

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.

Notre projet pédagogique s'appuie sur :

- un cursus scientifique, professionnel, responsabilisant qui vise à **vous rendre toujours plus acteurs de votre 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**.

Avec toujours la même volonté, celle d'offrir une employabilité maximale à nos élèves, tout en leur donnant un véritable esprit d'entreprendre. Une mission qui nous anime au quotidien.



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

1 000
étudiants
(Ingénieurs,
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

4 450
ingénieurs
formés depuis
1968



1
halle
technologique
agroalimentaire

La formation ingénieur Isara

« A l'Isara, nous avons à cœur d'accompagner nos élèves, pour les aider à relever les défis agricoles et alimentaires de demain. »

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

Les défis de l'ingénieur Isara ?

- Développer de nouvelles pratiques durables alliant agroécologie et innovations technologiques
- Concevoir une alimentation respectueuse de l'environnement et de la santé sur un territoire
- Mettre en œuvre des stratégies innovantes pour accompagner les transitions (agroécologiques, alimentaires, environnementales, énergétiques...)
- Oser, innover, entreprendre

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...

95%

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



**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. »



EMMANUEL & BENOÎT

Entrepreneurs - HARI&CO

« 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. »

CAMILLE

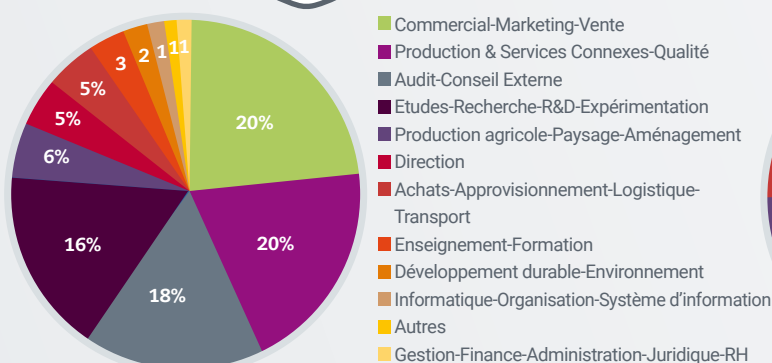
Chargée d'études en agroforesterie

AGROOF (recherche et développement)

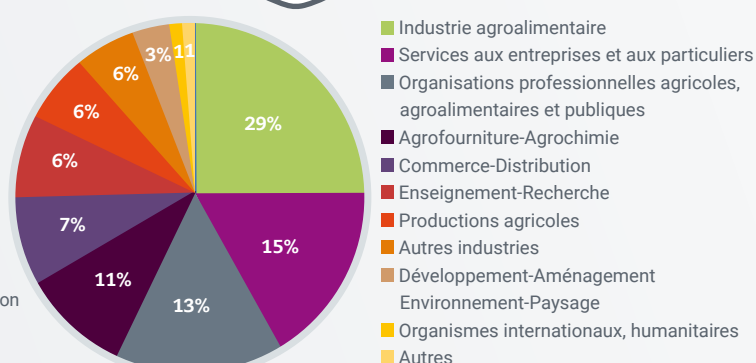
« J'ai pour principales responsabilités la conduite de recherche et d'expérimentation (biodiversité des espèces, analyse de sols), de diagnostics territoriaux, de faisabilité socio économique... concernant tous les projets en lien avec l'agroforesterie comme des projets de réintroduction d'espèces d'arbres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

INGÉNIEUR PAR...

FONCTIONS*



SECTEUR D'ACTIVITÉS*



*Analyse des emplois des ingénieurs de 2009 à 2019

1^{er} 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.



1^{re} ANNÉE
(SEMESTRES 1 ET 2)
Acquisition de bases scientifiques nécessaires à la formation ingénieur

SCIENCES DE LA NATURE & DE LA VIE

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

SCIENCES SOCIALES & 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)

STAGE DE DÉCOUVERTE À L'INTERNATIONNAL : 6 semaines (3 ECTS)



2^e ANNÉE
(SEMESTRES 3 ET 4)
Approfondissement de la formation scientifique, sciences et techniques de la production agricole et agroalimentaire

SCIENCES DE LA NATURE & 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 & 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 & DE GESTION

Sociologie
Gestion
Communication
Interculturalité
65 heures (6 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)



3^e 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^e 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 & 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 & 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)

2^e CYCLE PARCOURS DE SPÉCIALISATION



4^e ANNÉE

(SEMESTRES 7 ET 8)
Comprendre l'entreprise
et les enjeux de qualité et
développement durable,
modules opérationnels

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



5^e ANNÉE

(SEMESTRES 9 ET 10)
Un domaine
d'approfondissement (DA)
(30 ECTS) pour préparer le
Mémoire de Fin d'Etudes
(30 ECTS)

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 & DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES SYSTEMES ALIMENTAIRES & LES TERRITOIRES

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), PARMI 17 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
- Entrepreneur en devenir

Modules en anglais :

- Mountains as challenging areas
- Food, Health and Sociology 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

TERRITOIRE, INNOVATION AGROECOLOGIQUE, ACCOMPAGNEMENT : LA TRANSITION AGROECOLOGIQUE EN ACTION

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 & 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.

INNOVATION EN PRODUITS ALIMENTAIRES DURABLES

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 & GOUVERNANCE DANS LES FILIÈRES & 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 & 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^{re}
ANNÉE**

**STAGE DE
DECOUVERTE A
L'INTERNATIONAL**
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^e
ANNÉE**



**3^e
ANNÉE**

PROJET D'ACTION
Permettre l'engagement des étudiants par une prise de responsabilité significative dans une activité librement choisie.

**TOUT AU
LONG DE
L'ANNÉE**

ITINÉRAIRES DE FORMATION PERSONNALISÉS

Nos élèves-ingénieurs adaptent leur cursus en fonction de leur projet et de leurs aspirations. 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 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 conviennent.



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

**12
SEMAINES**

**4^e
ANNÉE**

**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^e
ANNÉE**

**LE MÉMOIRE
DE FIN D'ETUDES**
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'Etudes (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^{re} et en 2^e années (exploitation agricole)
- En 4^e année (entreprise ou organisme professionnel)
- En 5^e année (entreprise, organisme, ONG ou centre de recherche...)

SÉJOURS D'ÉTUDES

- En 4^e et 5^e 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 bon nombre des mobilités de nos étudiants, personnel et enseignants.



DES PARCOURS BI-DIPLÔMANTS

EN FRANCE

- Parcours bi-diplômant avec l'Ecole Supérieure de Commerce EM-Lyon, diplôme Grande Ecole - Business Médiation
- Parcours bi-diplômant avec l'Ecole Supérieure de Commerce KEDGE BUSINESS SCHOOL, diplôme Grande Ecole
- Master Manager Qualité Sécurité Environnement, en partenariat avec l'ESQES 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 AGRO³

- 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 des universités allemande (Hohenheim) danoise (Aarhus) et autrichienne (Vienne) - <https://www.eur-organic.eu/en>
- Parcours bi-diplômant de MSc CGE Sustainable Food Systems avec les universités de Piacenza (Italie) et Ghent (Belgique) www.susfoods.eu
- Parcours bi-diplômants généralistes avec des universités partenaires : Wageningen (Pays-Bas), de Sao Paulo ESALQ (Brésil), de la PUC Paraná (Brésil), de Santiago - PUC (Chili) et le TEC Monterrey (Mexique)

Témoignage

« 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. »

Léandro, Chercheur Fruits & Légumes - SYNGENTA (Brésil)

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^e année. L'étudiant devient salarié d'une entreprise qui contribue à ses frais de formation.

2 SITES
Lyon et
Avignon

CONTACT

Jocelyne NOLL
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

- **BDE** : le fameux Bureau Des Elèves 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 !
- 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 !



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 2020-2021, ils s'élèvent à 6 650 €
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**

21 %
des étudiants

BOURSES

sur critères sociaux
Demande à effectuer
sur le site du CROUS :
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

6 500€

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^{re} / 2^e / 3^e / 4^e 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

NIVEAUX D'ADMISSION

1^{re} ANNÉE

2^e ANNÉE

3^e ANNÉE

4^e ANNÉE

CONDITIONS D'ADMISSION

BAC avec 2 spécialités scientifiques en Première et 1 spécialité scientifique en Terminale

BAC + 1

- 1^{re} année d'études sup. sous réserve de justifier d'un Bac scientifique
- Recyclage scientifique
- Stage en entreprise ou activité professionnelle, si Bac scientifique

1^{re} ANNÉE LICENCE
Sciences à orientation biologique

1^{re} ANNÉE BCPST/TB

PACES/PASS/LAS

BTS AGRICOLE
ou à contenu scientifique et biologique

2^e ANNÉE LICENCE
Sciences à orientation biologique¹

LICENCE
à orientation biologique

DUT Génie Biologique¹

2^e ANNÉE BCPST/TB

POST BTS, POST DUT

LICENCE PROFESSIONNELLE¹

BTS AGRICOLE¹ SUP¹

¹ selon le niveau, une admission en 2^e année peut être proposée

MASTER 1
IUP à orientation Biologique

4^e ANNÉE DE FACULTÉ PHARMACIE DE LYON

5^e ANNÉE DE FACULTÉ PHARMACIE D'AMIENS
(selon convention avec les facultés)

INSCRIPTION & DOSSIER

INSCRIPTION SUR
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 2021

Inscription sur le site internet :
www.parcoursup.fr

DEMANDE DE DOSSIER
à partir du 4 janvier 2021

DEMANDE DE DOSSIER
à partir du 4 janvier 2021

DEMANDE DE DOSSIER
à partir du 4 janvier 2021

SÉLECTION EN 2 TEMPS

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

1^{re} SESSION :

- Retour des dossiers : vendredi 5 mars 2021
- Entretiens entre le 22 et 26 mars 2021
- Diffusion des résultats le 2 avril 2021
- Réponse des candidats le 16 avril 2021

2^e SESSION :

- Retour des dossiers : mercredi 5 mai 2021
- Entretiens entre le mardi 18 et 28 mai 2021
- Diffusion des résultats le 4 juin 2021
- Réponse des candidats le 18 juin 2021

VALIDATION DE L'ADMISSION

RÉUSSITE AU BAC

1^{re} ANNÉE LICENCE
(11/20)

ADMISSION EN 2^e ANNÉE BCPST/TB
dans le même lycée

PACES/PASS/LAS
(«reçu collé»)

OBTENTION DU BTS
(13/20)

2^e 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^e ANNÉE DE FACULTÉ DE PHARMACIE DE LYON
VALIDÉE

5^e 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 ou mai 2021. Toute admissibilité est validée par le versement d'un acompte de 500 €.

Vivre & étudier à Lyon

Un terrain
d'études au cœur
de l'alimentation

LYON
« DEUXIÈME
MEILLEURE VILLE
ÉTUDIANTE »
de France

Source - Le Figaro Etudiant, 2020

UNE VIE CULTURELLE RICHE

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

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

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.

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

UNE VILLE ATTRACTIVE ET RAYONNANTE À L'INTERNATIONAL

10^e Ville la plus attractive en Europe
(Source : Emerging Trend in Real Estate in
Europe 2017)

Capitale française de la gastronomie :
4 418 restaurants dont 19 étoilés

Lyon est la seconde plus grande
cité Renaissance après Venise

ONLYLYON 

Infos pratiques

LOGEMENTS

+ de 190 logements

sont réservés aux élèves-ingénieurs de l'Isara auprès de nos 6 partenaires Alliade Habitat, Campuséa, LOGIFAC, Nexity Studea, Suit'Etudes et Cardinal Campus répartis sur 14 résidences en tout et situées dans le 7^e 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

NEXITY STUDEA
www.nexity-studea.com

CARDINAL CAMPUS
www.cardinalcampus.fr

SUIT'ETUDES
www.suitetudes.com

LOGIFAC
www.logifac.fr

ALLIADE HABITAT
www.alliadehabitat.com

AUTRE SERVICE DU CROUS

« Logement en ville »
(adresses gratuites de chambres et appartements en location chez les particuliers)
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).

5 000 VÉLO'V
sont disponibles
24 h sur 24
et 7 jours sur 7
dans plus de 400
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^e
- ou Resto'U des Quais,
94 rue Pasteur Lyon 7^e



CONTACT

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



Journées Portes Ouvertes CAMPUS LYON

Consulter les dates
sur notre site internet
www.isara.fr

**Journée
Portes Ouvertes
CAMPUS AVIGNON**
Samedi 6 février 2021
(10h00-17h00)

Soirée Portes Ouvertes virtuelles

25 novembre 2020
(18h30-20h00)

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

Campus Lyon AGRAPOLE-ISARA

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

CONTACTS

Campus Avignon ISARA

105 rue Pierre Bayle
CS 20143
84918 AVIGNON
CEDEX 9

Vis ma Vie d'élève-ingénieur

Mercredi 21 octobre 2020
(13h30-17h00)
Mercredi 18 novembre 2020
(13h30-17h00)
Mercredi 10 février 2021
(13h30-17h00)