



isarapide

BÂTISSONS UN RÉSEAU ALUMNI ENCORE PLUS SOLIDE

Remise de diplômes

51^e promotion Ingénieurs Isara
15^e promotion MSc Agroecology
7^e promotion MSc Sustainable Food Systems





ÉDITO



Décollage réussi !

Impossible de commencer cet édit sans vous présenter, au nom de tout le bureau, mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

Au-delà d'une santé sans failles, essentielle pour un quotidien serein et des objectifs atteints, je vous souhaite à tous de pouvoir sortir

de temps en temps « le nez du guidon » !

Même si on doute parfois que notre société tourne bien rond, les autres en sont l'essence même et on s'enrichit bien souvent au gré des rencontres... Le tout est de savoir se les offrir !

Alors que le projet de loi sur l'agriculture est reporté (pour en arrondir probablement quelques angles face à la grogne de ceux qui entretiennent nos paysages et nourrissent la population), à l'heure où l'IA suscite de nombreuses questions et nécessite des adaptations permanentes (notamment en milieu scolaire)... il y a des valeurs sûres.

La solidarité, l'innovation, l'effort collectif...tout cela fonctionnant toujours mieux à plusieurs mains.

Ce 1er Isarapide de l'année, envoyé à l'ensemble des diplômés, démontre bien la richesse qui naît des rencontres. Que ce soit pour les élèves, pour les entrepreneurs, pour les équipes de l'Isara...sans oublier l'association, il n'y a pas de doute : ensemble, on va plus loin !

C'est d'ailleurs avec joie que j'ai accueilli le 15 décembre dernier la 51ème promotion dans notre « grande famille ».

Près de 200 diplômés qui viennent renforcer notre communauté et qui, je l'espère, prendront le temps de tisser des liens au gré des événements que nous vous proposerons tout au long de l'année.

Ravi de continuer à opérer la transformation de notre association, avec le bureau et avec Emmanuelle HUGOT venue renforcer notre action comme responsable du développement de l'Association, je vous invite d'ores et déjà à noter la date du 23 mars dans vos agendas. Au-delà d'une conférence qui devrait passionner bon nombre d'entre vous, cette journée sera aussi, j'en suis sûr, l'occasion de partager une première réussite dans ce beau projet.

En effet, à peine un mois après nos premières communications, vous étiez déjà plus de 150 à avoir embarqué pour faire évoluer notre modèle. Et ça n'était que le début de cette nouvelle histoire qui permettra de répondre à de plus en plus d'attentes et de besoins...en capitalisant sur la diversité de nos profils !

Tout comme Florian l'a exprimé avec talent sur le sujet du handicap, tout le monde est capable de faire bouger des lignes... le tout est de le décider. Alors, pour 2024, cap ou pas cap ?

Sur la base de fondations solides, je vous souhaite une année permettant de les élargir au maximum avec le ciment que chacun pourra apporter à sa manière. Si je devais me risquer à une seule recommandation pour que notre « Cultivez votre réseau » ne reste pas vain, restez connectés et regardez de près notre proposition de début d'année, c'est le moment où jamais !

Je sais pouvoir compter sur l'esprit Isara et c'est avec cette confiance que je vous souhaite le meilleur pour 2024...et, à plus court terme, une bonne lecture !

Aurélien SUET, 35ème promotion - Président Alumni Isara

SOMMAIRE

La vie de l'AI

Bâtissons un réseau Alumni encore plus solideP3
Découvrez l'offre Prem'sP3
Cotisation 2024 : mode d'emploiP4
Une nouvelle tête à l'association Alumni IsaraP5
6 bonnes raisons de nous rejoindreP5

Networking & événements

IngéniAéro#18P6
Zoom sur les événements de fin 2023P7
Les Journée portes ouvertesP8
Remise de diplômes- 15 décembre 2023.....P8

Emploi & Carrière

Une priorité, votre emploiP9
Diplômés 2022 : insertion des ingénieurs Isara P10

La vie des élèves

Bourse Nuffield : Lauréat 2023 : Guillaume Tant (P45) P12
Mathys, un agro explorer : Mathys Hallet (P50)..... P13
Agroécologie pour une agriculture viable et durable P14
Vainqueur du prix « RQT...Quoi » Florian Trichaud (P51) P15

La vie de l'école

Recherche / coopération : retour sur le projet Goodfood P16
Fish action : une initiative pionnière P17
Isara conseil – Foodlab : des experts P18
FoodAra- Foodshaker & le zesteur..... P20
Avec Vitamin'A : le grand Avignon soutient nos formations..... P21
Terra Isara soutient l'alliance Cacao Forest..... P22
L'intelligence artificielle va-t-elle changer nos métiers ? P23
Agenda – carnets colorés - contacts..... P24

- Avec le concours technique et financier du Crédit Agricole Centre-Est
- Directeur de la publication : Aurélien Suet
- Maquette : Signe Particulier - 06 60 38 72 45
- Crédit photos © : Henri Granjean - Isara - Adobstock - Canva

- Ont contribué à ce numéro : Florence Covarel - Aurélie Ferrer -Isabelle Gagnaire - Alain Gay - Emmanuelle Hugot - Karima Latti - Haud Le Dortz - Cécile Massez - Caroline Pioch - Capucine Ser - Aurélien Suet.
- Merci aux alumni et étudiants pour leurs témoignages : Mathys Allais - Anna Brossier Ropital - Mathilde Charpentier - Coline Guicherd - Bastian Sauze - Guillaume Tant - Florian Trichaud.

Bâtissons un réseau Alumni encore plus solide

L'association Alumni Isara poursuit sa transformation audacieuse, taillée sur mesure pour répondre aux besoins grandissants de ses membres avec pour commencer.

1. Offre de services renforcée

Des propositions qui vont s'étoffer grâce à :

- une salariée référente Emmanuelle Hugot, responsable de développement, qui apporte une expertise en réseautage et communication,
• davantage de possibilités pour répondre à la diversité des Alumni tout au long de leur parcours.

Avec entre autres, des opportunités d'échanges multiples pour bien réseauter, des événements dédiés : conférences thématiques, événements festifs, un soutien à l'emploi par le parrainage, des offres d'emplois spécifiques à nos secteurs d'activité, l'abonnement gratuit au journal de l'association (Isarapide 3 N° par an).

2. Liens élèves-diplômés consolidés

Favoriser les échanges entre élèves et diplômés dès les débuts de leur formation pour tisser une communauté solide :

- pour les élèves la possibilité de compter sur le réseau des diplômés et de la force de l'écosystème

- pour les Alumni, l'intérêt de partager leur expérience et la satisfaction d'accompagner des jeunes au début de leur carrière.

3. Nouveau modèle économique, cotisez une fois, bénéficiez d'avantages à vie

Vous cotisez une fois en 2024 et bénéficiez des avantages tout au long de votre carrière et au-delà.

Avantages

- Pour vous : Profitez pleinement et sans contrainte tout au long de votre parcours.
• Et pour l'association : Une vision budgétaire accrue pour des actions plus conséquentes.

Cet élan est le fruit d'une réflexion de plus de 12 mois pour mieux servir notre réseau croissant.

Votre adhésion renforce notre action et cimente les liens de notre communauté.

Rejoignez-nous, c'est le bon moment.

Découvrez l'offre Prem's et économisez dès maintenant !

A partir de 2024, plus besoin de cotiser chaque année, en un seul paiement vous confirmez votre envie de poursuivre votre aventure avec l'Isara. Elle favorise celles et ceux qui nous font confiance et nous soutiennent dans ce changement de cap.

L'offre Prem's est ouverte à tous.



L'offre Prem's est valable jusqu'à fin mars 2024.

A partir du 1er avril 2024, la cotisation sera de 750 € pour tous !



Comment savoir quel est le montant de votre offre Prem's ?

Rendez-vous sur votre espace personnel et consultez votre nouvelle cotisation en cliquant sur le bouton « cotiser ».



La cotisation 2024 est unique et permet de bénéficier d'avantages à vie.

Elle remplace l'appel à cotisation annuelle.

Graphic advertisement for the 'Offre Prem's' featuring a group of students and text: 'Cotisez une fois, bénéficiez d'avantages à vie', 'En 2024, c'est la dernière fois que tu payes une cotisation', 'Alors profite de l'offre Prem's', 'Après, la cotisation sera à 750 € pour tous.'



Cotisation 2024 : Mode d'emploi

Les différentes étapes pour connaître le montant de votre offre Prem's et procéder au paiement de votre cotisation 2024.

Etape N°1 :
Cliquez sur le site : www.ai-isara.fr

Etape N°2 : Accédez à votre espace personnel

Cliquez sur « se connecter »



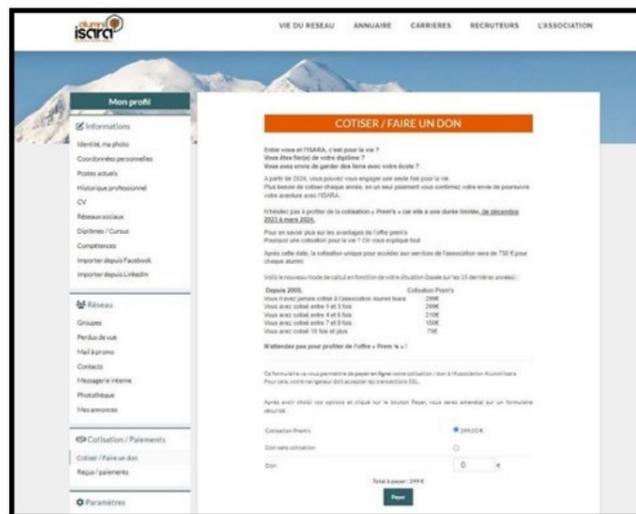
Entrez votre « identifiant » + « mot de passe »

Vous arrivez sur votre fiche personnelle, vous pouvez cliquer sur « cotiser » ou « don » selon votre situation.



Etape N°3 : Vous arrivez sur la page cotisation / Faire un don

- Le montant de votre cotisation Prem's s'affiche automatiquement en fonction des informations que nous avons et du barème.
- Pour rappel, la cotisation Prem's est calculée sur les 15 dernières années, soit depuis 2009.
- Vous avez la possibilité de rajouter un don.
- Cliquez sur le bouton « payer ».



Etape N°4 : Vous allez être redirigé vers le module de paiement en ligne

- Le paiement en ligne se fait uniquement par carte bleue.
- Si vous souhaitez payer par chèque, merci de nous envoyer votre chèque avec le montant indiqué à l'écran.
- Le chèque est à l'ordre de l'ai-Isara.

Merci de préciser vos noms, prénoms et promotion au dos du chèque.

Etape N°5 : Reçu de paiement

- Votre reçu est disponible dans votre espace personnel sur le site / Rubrique « mes paiements ».

Vos questions : Nos réponses

Si vous vous posez des questions sur la nouvelle cotisation de l'association :

- Comment payer ma cotisation en 2024 ?
- Comment est calculé le montant de ma cotisation ?
- Quels sont les avantages liés à la cotisation ?
- Comment fonctionne l'offre Prem's ?
- La cotisation est-elle obligatoire ?
- Quand dois-je payer ma cotisation ?
- Comment faire un don ?
- Que se passe-t-il si je ne paye pas de cotisation en 2024 ?

Nos réponses sont dans la Foire aux questions en ligne sur www.ai-isara.fr

Vous pouvez aussi nous contacter alumni@isara.fr

Une nouvelle tête à l'association Alumni Isara

Je suis arrivée à l'Isara le 6 novembre 2023. J'occupe le poste de responsable du développement de l'association des Alumni.

Ma mission principale consiste à déployer le plan d'actions proposé par le bureau de l'association mais aussi de cultiver le réseau pour renforcer les liens entre les différentes promotions, les élèves actuels et toutes les parties prenantes de l'association.

Au cours de mes précédentes expériences, j'ai travaillé dans différents secteurs d'activités comme responsable des relations-entreprises ou responsable de la communication.

J'aime tout ce qui touche à l'innovation, la communication et l'animation.

Au fil du temps j'ai développé une expertise en networking que j'ai pu mettre à disposition des personnes qui souhaitent développer leur réseau professionnel.

Aujourd'hui cette nouvelle mission me permet de proposer mes compétences en animation de réseaux et en communication au service des grands changements de l'association pour participer à la valorisation de l'image du groupe Isara-Isema tout entier.

Mon rôle

Pour moi, l'association des Alumni Isara est le trait d'union entre le passé, le présent et le futur de l'Isara.

Mon rôle est de renforcer la communauté des isariens pour vous fédérer autour de projets impactants, d'événements conviviaux et vous faire bénéficier d'avantages tout au long de votre carrière et même après.

Ainsi, je rejoins toutes celles et tous ceux qui s'investissent depuis longtemps pour faire vivre cette association.

Votre nouveau contact

Si vous avez envie d'agir, de vous engager ou tout simplement de participer à nos prochaines actions; n'hésitez pas à me solliciter. Je serais ravie de vous rencontrer et de vous accompagner pendant et après votre formation à l'Isara.

Isariens d'hier et d'aujourd'hui, je me tiens à votre disposition pour vous écouter et échanger sur nos projets et actions.



6 bonnes raisons de nous rejoindre

1. Consulter l'annuaire des alumni en ligne (+5 000 contacts)
2. Entretenir son réseau et rencontrer des Alumni (conférences, visites d'entreprises, ingéniApéro, networking, ...)
3. Consulter des offres d'emplois / trouver des talents / déposer un CV
4. Bénéficier du soutien d'un parrain ou marraine
5. Profiter d'un accès privilégié à la source
6. Recevoir les magazines Isarapide (3 numéros/an)





IngéniApéro#18

C'était autour du jeudi 14 décembre 2023 dans 28 villes en France et à l'international (Ho chi minh, Hossa (Norvège) ou Wageningen (Pays-Bas). Plus de 130 ingénieurs se sont retrouvés avant les fêtes de fin d'année !

Si vous avez envie de passer une soirée sympa, rencontrer des Alumni, échanger des idées et des bons plans, faire du réseau et nouer des liens.

Alors c'est l'événement à ne pas rater !

Partant(e) pour nous rejoindre pour le prochain !

Partant(e) pour organiser un IngéniApéro dans ta ville ?

Contactez-nous sur alumni@isara.fr

Rendez-vous au prochain IngéniApéro#19 : Jeudi 21 mars 2024 à partir de 18h30 en France et à l'international.



Lyon



Vaucluse



Vannes



Toulouse



Arras



Amiens



Mont-de-Marsan



Rennes



Angers

Zoom sur les événements de fin 2023

Tout au long de l'année, l'association des Alumni participe à différents événements organisés par l'Isara. Ils permettent de tisser des liens entre Alumni et élèves mais ils vous donnent aussi l'occasion de trouver des

stagiaires et alternants, faire connaître votre entreprise, partager vos expériences, transmettre un savoir-faire. Bref de développer votre réseau, rester en veille et vous faire connaître.



Forum des entreprises – 8 novembre 2023

Plus de 80 entreprises et organisations, de la fourche à la fourchette, ont participé au Forum Isara pour échanger avec les élèves-ingénieurs en recherche d'emploi, stage ou démarche réseau.

Une quarantaine d'Alumni ont pu partager leurs expériences, recruter ou participer aux conférences. Un rendez-vous réussi chaque année à l'automne.

Conférence Bonduelle – 21 novembre 2023

Fabrice Renaudeau DG de Bonduelle Fresh France et Belux a témoigné lors d'une conférence inspirante sur la thématique : «Parce que les protéines végétales transformées ne suffiront pas à sauver la planète, comment vous, élèves et ingénieurs agros, pouvez mener la transition agroalimentaire aux côtés d'entreprises engagées».

Près de 300 participants ont pu profiter de son expertise lors de cette soirée organisée par l'Isara en collaboration avec la Junior Entreprise de l'Isara Agro Projets Etudes.



Conférence C qui le patron 4 décembre 2023



Connaissez-vous cette marque du consommateur ? Une conférence étonnante sur une démarche collective, équitable et consciente pour soutenir les

producteurs et acheter au meilleur prix. Sarel Magnes(P49) & Elodie Revilliod (P46) alumni Isara et sociétaires de C qui le Patron sont venus partager leur engagement. Des éleveurs laitiers et le fondateur du collectif Nicolas Chabanne ont expliqué l'origine de cette action collective qui participe à soutenir plus de 3000 producteurs directement (et des milliers d'autres indirectement) par nos achats solidaires.

2024 > SAVE THE DATE

Rendez-vous samedi 23 mars à l'Isara campus de Lyon pour une conférence inspirante, sur le thème : « Nourrir les hommes, un métier de passion au cœur des débats. Comment défendre notre profession et promouvoir nos actions ? »

Au sein d'une société de la défiance et de l'indignation permanente, notre alimentation fait l'objet d'une attention citoyenne sans précédent. Et celles et ceux qui contribuent à nourrir les autres se retrouvent au cœur de nombreux débats médiatiques. Du dialogue à la critique,

de la critique au dénigrement, les frontières tendent progressivement à disparaître. Ce mouvement de contestation, parfois nommé « agribashing » s'accélère avec les réseaux sociaux. Alors, quelles sont les raisons de cette nouvelle méfiance ? Comment mieux parler de nos métiers ? Comment défendre notre profession ? Comment promouvoir notre passion, nos efforts et nos engagements ?

Laurène Hug - directrice conseil et responsable du pôle Food & Beverage chez Edelman.

Infos & inscriptions à suivre bientôt sur www.ai-isara.fr





Les journées portes ouvertes : des rendez-vous pour témoigner de votre parcours



Des journées portes ouvertes (JPO) se sont déjà déroulées les 2 décembre 2023, 24 janvier, 3 février et 10 février 2024.

Merci à Isabelle Gagnaire (P20), Eloïse Galmiche (P49), Nicolas Humbert (P50), Remy Ledrappier (P48), Anne-Laure Moyen-Brunet (P31), Eugénie Romette (P49), Bastian Sauze (P49) et Aurélien Suet (P35), qui ont pu participer à ces échanges.

Si vous souhaitez intervenir à la prochaine JPO du samedi 9 mars sur le campus de Lyon et le 16 mars sur le campus d'Avignon. Il y a 2 tables rondes de 30 minutes, l'une le matin, l'autre l'après-midi.

« Je suis rentré à l'Isara d'Avignon 2 ans après sa création. Quand je vois comment le campus a grandi, j'ai envie de l'aider à grandir encore plus en apportant mon témoignage qui aidera des étudiants à oser devenir ingénieurs ! »

Bastian Sauze - 49^{ème} promotion

Régulièrement les campus de Lyon et Avignon organisent des journées portes ouvertes tout au long de l'année pour faire découvrir l'Isara et le monde fascinant de l'agronomie, de l'alimentation et de l'environnement.

Lors de tables rondes, des Alumni peuvent apporter leur témoignage sur leur parcours, leurs choix, leurs réussites et leurs expériences à l'école et dans leur vie professionnelle.

Remise des diplômes - 15 décembre 2023 : une soirée remplie de joie et d'émotions



Vendredi 15 décembre s'est déroulée la traditionnelle soirée de remise de diplômes de l'Isara à la cité internationale à Lyon, en présence des familles, des enseignants et avec une organisation isarienne au top !

Les promotions de l'année s'envolent : les 216 ingénieurs agronomes diplômés (P51), ainsi que les 23 diplômés en MScAgroecology (P15) et les 17 diplômés (P7) en MSc Sustainable Food Systems partent vers de nouvelles aventures.

Des félicitations s'imposent pour : **Ivana Breton**, major de la promotion pour les Ingénieurs Isara et **Théo Bron**, major de la promotion des Ingénieurs Agronomes par apprentissage.

Cette soirée est le premier pas pour entrer dans la grande famille des Alumni. Aurélien Suet (P35), Président de l'association des Alumni Isara en a profité pour les accueillir car l'aventure isarienne n'est pas terminée. Et toute l'équipe de l'association est prête pour leur permettre de ne pas rompre les liens si forts qu'ils ont avec leur école d'ingénieurs.

Une priorité, votre emploi



Consulter des offres d'emploi dédiées aux ingénieurs agros

En tant qu'adhérent(e), tu as accès aux offres d'emploi déposées par les cabinets de recrutements et les entreprises des filières agricole et agroalimentaire mais également par les ingénieurs des écoles de France Agro³ (ESA Angers, ISA Lille, Purpan Toulouse et ISARA Lyon).

Chaque année ce sont près de 3000 offres diffusées.

Pour les consulter, il te suffit de te connecter sur ton espace privé sur www.ai-isara.fr puis d'aller dans la rubrique « Carrières » / « espace emploi : offres d'emploi / publier son CV / alerte mail » / « Recherche d'offre ».



Bénéficier d'un parrainage

Dans le cadre de ta recherche d'emploi ou de ta réorientation professionnelle, tu as la possibilité d'être accompagné(e) par un parrain / une marraine, également ingénieur(e) Isara.



Créer une alerte pour recevoir les offres d'emploi qui t'intéressent directement sur ton mail

Afin de ne pas louper d'offres qui correspondent à ta recherche active ou à ta veille, il te suffit de programmer une alerte « push mail ». Pour la programmer, il te suffit de te connecter sur ton espace privé sur www.ai-isara.fr, puis d'aller dans la rubrique « Carrières » / « espace emploi : offres d'emploi / publier son CV / alerte mail » / « Mon alerte ».



Se faire repérer par les recruteurs

Afin d'être sûr(e) que ton profil puisse être visible par les recruteurs qui se connectent sur notre réseau, il est essentiel :

- de mettre à jour ton profil : connecte-toi sur ton espace privé sur www.ai-isara.fr, puis clique sur la flèche à côté de ton prénom en haut à droite pour aller dans la rubrique « Mes informations »,
- de déposer un CV à jour : « Carrières » / « espace emploi : offres d'emploi / publier son CV / alerte mail » / « Mes CV »,
- et de sélectionner les compétences qui correspondent à ton profil pro : « Mes informations » / « Informations » / « Compétences ».



Chaque ingénieur, qu'il soit cotisant ou non, a un login et un mot de passe pour accéder à son espace privé sur www.ai-isara.fr. N'hésitez pas à les demander ou les redemander sur alumni@isara.fr



Se connecter au réseau

L'annuaire des ingénieurs en ligne te permet de rentrer en contact avec d'autres ingénieurs qui pourront te renseigner sur leur secteur, leur entreprise, leur fonction...

Pour consulter cet annuaire, il te suffit de te connecter sur ton espace privé sur www.ai-isara.fr puis d'aller dans le menu « Annuaire » / « Annuaire en ligne ».

Dans l'onglet « Recherche Avancée » il t'est possible d'affiner ta recherche en précisant d'autres critères (entreprise, secteur, fonction, zone géographique...).



Réaliser un entretien avec un professionnel du recrutement

Il est possible de réaliser un entretien personnalisé avec un consultant emploi de l'APECITA, Agence pour l'emploi des cadres et des techniciens des filières agricoles et alimentaires, chargé de t'aider à réfléchir/construire ton projet professionnel, à trouver ton futur emploi, à étudier les possibilités de réorientation professionnelle...

Pour tout renseignement, merci de nous contacter sur alumni@isara.fr



DIPLÔMÉS

2022

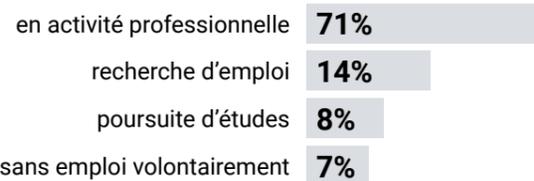
Insertion ingénieurs Isara

Chaque année, toutes les écoles d'ingénieurs habilitées par la Commission des Titres d'Ingénieurs et membres de la Conférence des Grandes écoles réalisent des enquêtes d'insertion professionnelle auprès de leurs trois dernières promotions de diplômés. Ce document présente les principaux résultats de la promotion 2022 interrogée sur sa situation au 1^{er} décembre 2022.

**INGÉNIEURS
DIPLÔMÉS EN
2022**

Situation 2 mois après la remise des diplômes

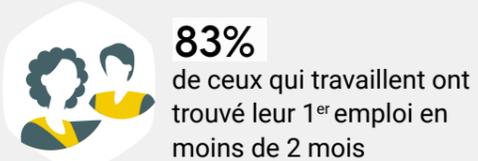
Au moment de l'enquête :



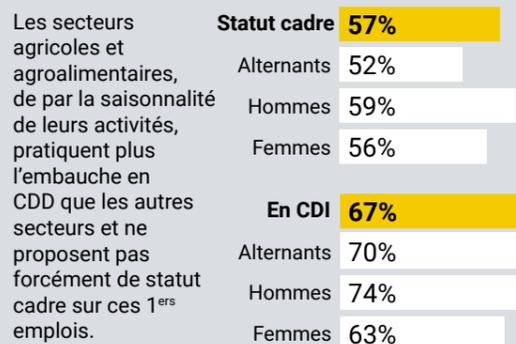
Taux Net d'Emploi (TNE)* 83%



* TNE : part des diplômés en activité sur l'ensemble des diplômés présents sur le marché de l'emploi (en activité professionnelle ou sur le marché de l'emploi)

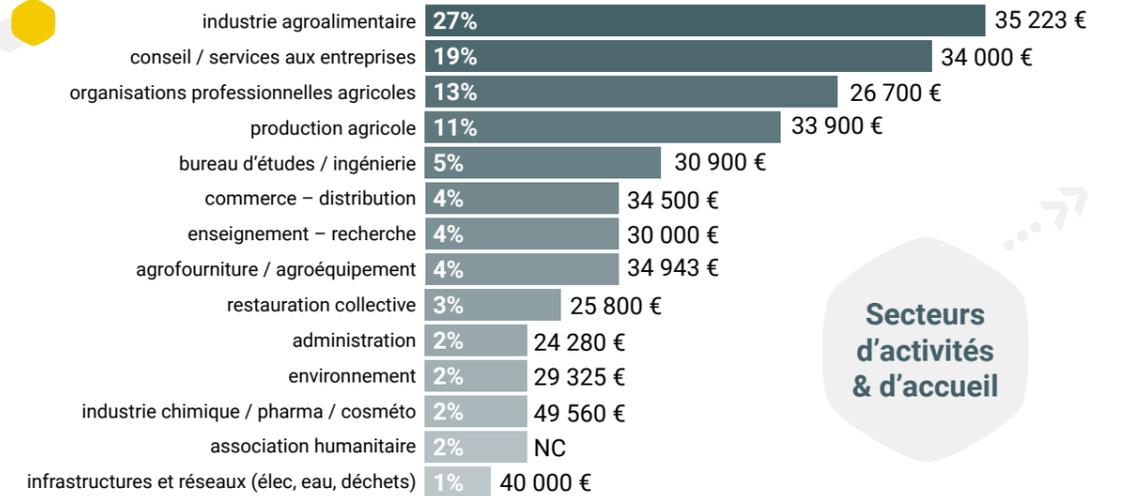


* Enquête 2023 menée auprès des diplômés 2021



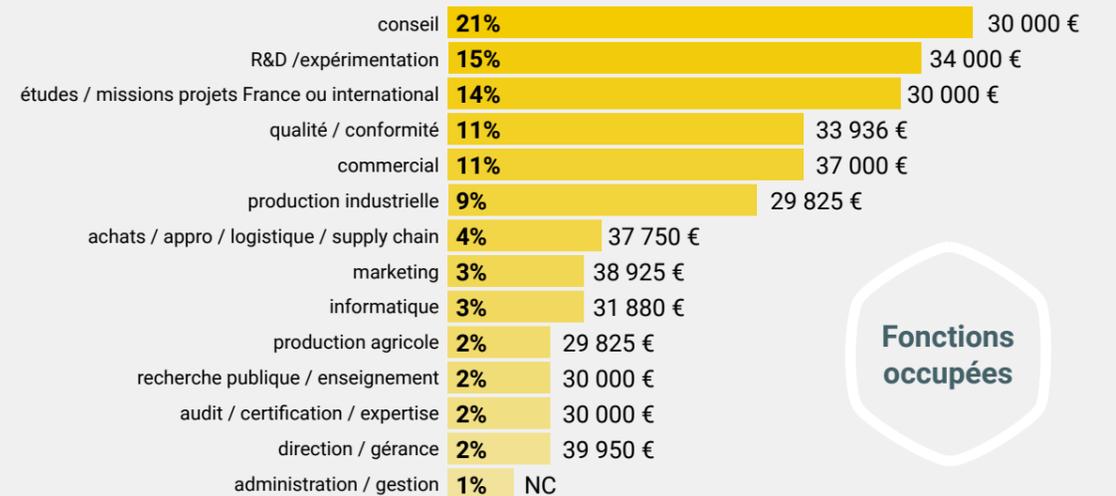
Insertion ingénieurs Isara

DIPLÔMÉS 2022



Secteurs d'activités & d'accueil

LECTURE : 27% des diplômés travaillent dans le secteur agroalimentaire Pour un salaire médian de 35 223€ (primes et avantages inclus) Sur une base temps plein, par an, en France.



Fonctions occupées

POPULATION TOTALE

Salaire médian*



Le salaire médian des ingénieurs en thèse est 23 900 € brut annuel.

*brut annuel toutes primes comprises.

PARCOURS DE SPÉCIALISATION





Bourse Nuffield : lauréat 2023

Guillaume Tant - 45^{ème} promotion

Guillaume travaille avec des agriculteurs pour optimiser les systèmes et l'utilisation d'intrants. Il étudie les pistes pour réduire l'utilisation des énergies fossiles en agriculture.

La bourse Nuffield créée après la Seconde Guerre mondiale en Angleterre sélectionne 80 lauréats internationaux pour les envoyer traquer l'innovation autour du globe. Cette bourse récompense des personnalités à impact dans l'objectif d'accélérer leurs travaux et de les diffuser auprès du plus grand nombre.

Guillaume Tant (P45), lauréat 2023, s'apprête à décoller pour l'Inde après avoir passé l'automne en Amérique du Sud. Il cherche à identifier des solutions à la fois high tech et low-cost pour inventer une agriculture sans énergies fossiles.

Agronome et formateur, Guillaume est le fondateur d'une équipe de consultants spécialisés dans la santé des sols et la nutrition des plantes.



« Ce voyage était à la fois une expérience professionnelle mais profondément personnelle. Le Groupe Nuffield groupe est une famille avec laquelle j'échange quotidiennement ! »

Reconnu pour ses compétences, sa passion et soif d'apprendre, il partage ses découvertes auprès de groupes d'entrepreneurs internationaux.

Après avoir accompagné des centaines d'agriculteurs dans une approche holistique de leur exploitation, maintenant, leur objectif est de supprimer l'utilisation des énergies fossiles en commençant par l'azote minéral. Cette bourse récompense le travail d'une équipe et des agriculteurs qui lui font confiance.

Le parcours Nuffield a débuté en mars 2023 par une conférence à Vancouver rassemblant tous les lauréats. Guillaume a ensuite voyagé six semaines avec 11 nationalités, un cocktail vitaminé : « Ce voyage était à la fois une expérience professionnelle mais profondément personnelle. Ce groupe est une famille avec laquelle j'échange quotidiennement ! »

Aujourd'hui Guillaume continue seul sur les cinq continents, pour rencontrer les leaders du domaine, de la production d'ammoniaque à la ferme, à la fermentation d'urines en passant par les tracteurs autonomes, le stockage de chaleur. Les innovations sont multiples : « L'Europe est procureuse dans l'idée d'une agriculture sans énergies fossiles, des pays comme le Brésil ou le Kenya cependant ont développé des technologies low-tech auxquelles nous devons prêter attention. Leurs positions et leurs histoires les ont obligés à imaginer une agriculture différente sans la facilité d'accès aux ressources. Cette contrainte d'une génération est aujourd'hui un atout pour demain ! » explique Guillaume.

Guillaume Tant - Agronome
gtant@53-72.cerfrance.fr
<https://fr.linkedin.com/in/guillaume-tant-57123b135>

Mathys, un agro explorer

Mathys Hallet - 50^{ème} promotion

« Ce projet de voyage d'une année à sillonner le sud de l'Europe et au-delà a été organisé dans le but de rencontrer des acteurs du monde agricole et d'identifier les bonnes pratiques pour gérer en bonne intelligence nos ressources en eau. Cette aventure est incroyable, c'est le voyage de ma vie ! »

A l'origine du projet

Originaire de l'île de la Réunion, mon intérêt pour les animaux et les cultures est né au contact de la nature. À la Réunion, il y a beaucoup de canne à sucre. Ces cultures sont très controversées à cause de l'utilisation de pesticides et des aspects de mono culture. Je me suis donc interrogé sur les différentes pratiques en agroforesterie et agroécologie. Cela m'a donné envie de venir poursuivre mes études à l'Isara pour son expertise dans ces domaines.

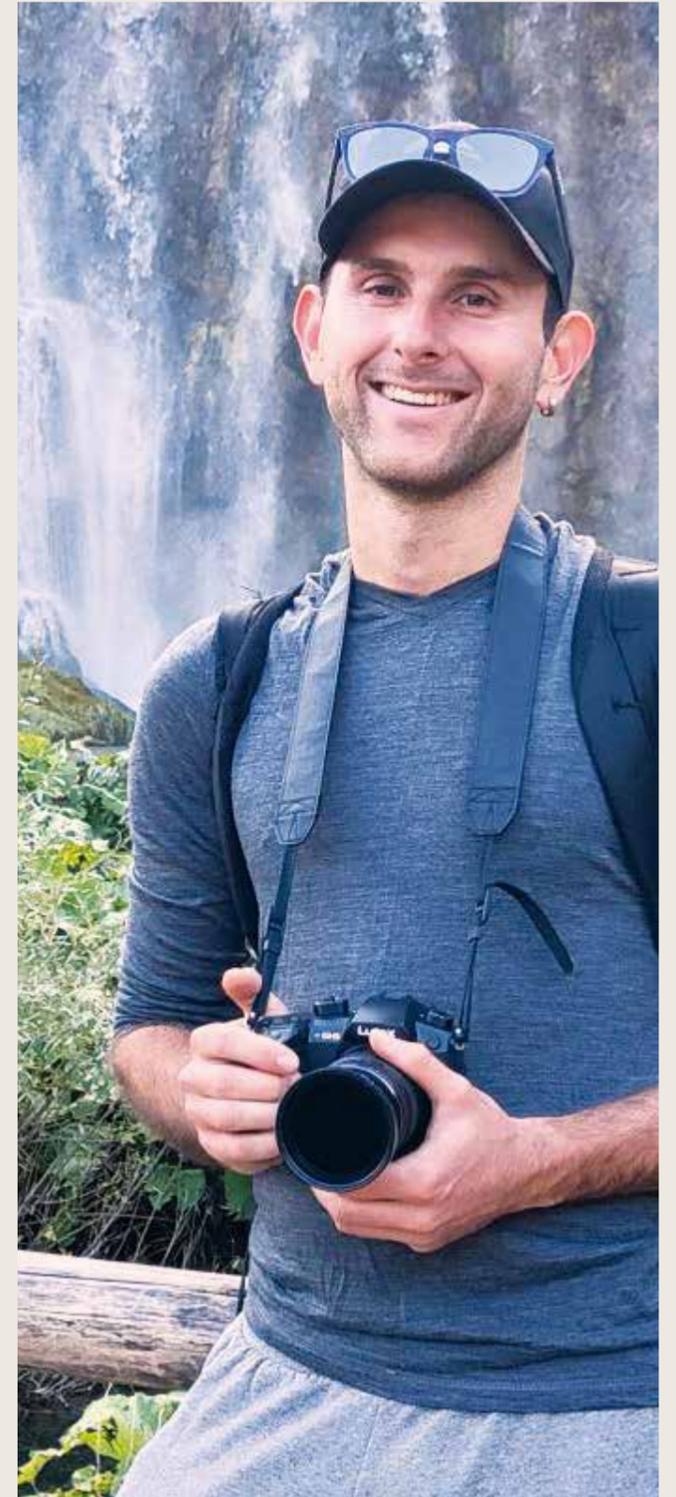
En 2022, alors que les sécheresses deviennent de plus en plus fréquentes, j'ai réalisé mon mémoire de fin d'études sur l'importance de l'agroforesterie pour faire face aux sécheresses en élevage. Je me suis questionné sur la place de l'eau dans nos systèmes agricoles. Après avoir été diplômé, j'ai décidé de me lancer dans un projet à la découverte des pays du sud et de leur gestion de l'eau au niveau agricole et les différents systèmes pour s'adapter.

La mise en route

Après mon diplôme, il y a donc 1 an et demi, j'ai acheté un van que j'ai entièrement aménagé. J'ai préparé mon voyage en recherchant des financements. J'ai identifié des scientifiques et des agriculteurs pour aller à leur rencontre dans différents pays : Italie, Slovénie, Croatie, Grèce, Sardaigne, Espagne et Portugal.

Mon objectif était de créer du lien entre le terrain et les scientifiques. Je rencontre donc ces différents acteurs, je les interviewe, je les filme et je diffuse ces vidéos courtes sur les réseaux sociaux. Je souhaite par la suite en faire un documentaire pour mettre en avant cette problématique de l'eau, valoriser ce qui se fait ailleurs et montrer ce qui fonctionne bien pour s'en inspirer.

Suivez le voyage de Mathys, sur :
Instagram : @agro_explorer
Facebook : @Agro Explorer





Recherche et Coopération au service de l'agroécologie et des systèmes alimentaires durables

Les enseignants-chercheurs de l'Isara s'impliquent aussi bien dans leurs projets de recherche que dans des projets européens de renforcement des capacités dans le domaine de l'enseignement supérieur (« Erasmus +, capacity building »).

Ces projets de coopération transnationale, fondés sur des partenariats multilatéraux conclus entre des établissements d'enseignement supérieur, visent à améliorer, sur des thématiques ciblées, les capacités d'enseignements au travers de l'élaboration de nouveaux programmes d'étude, de la co-construction de cursus, du partage d'outils, de méthodes, de pratiques d'enseignement...

Au cours de ces dernières années, des enseignants chercheurs Isara se sont impliqués dans différents projets sur les thématiques d'excellence de notre école : l'agroécologie et les systèmes alimentaires durables.



Exemple du projet GOODFOOD (Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems)

Le projet GOODFOOD vise à travers la structuration d'un réseau impliquant des établissements d'enseignement supérieur de l'Union européenne (avec des enseignants chercheurs et des étudiants) et des territoires ruraux avec leurs acteurs locaux du système alimentaire (communautés, municipalités, associations, producteurs...) à développer, tester et mettre en œuvre des activités et enseignements concrets et expérientiels pour mieux apprendre, explorer et échanger sur la question des systèmes alimentaires.

Les thématiques abordées concernent l'amélioration de la production et de la qualité alimentaire, les pratiques de commercialisation, les fluctuations du marché, la concurrence, l'inclusion des parties prenantes, les choix des consommateurs, la souveraineté alimentaire, le développement rural et l'adaptation au changement climatique. En bref, tout ce qui joue un rôle crucial pour l'adaptation permanente des systèmes alimentaires face aux défis mondiaux.

Sous la houlette d'Alexander Wezel et d'Aurélié Ferrer, des étudiants de 4A de l'Isara ont participé à un voyage d'étude d'une semaine, voilà leurs témoignages :

Témoignage d'Anna

Vous avez travaillé sur le projet Goodfood, pourriez-vous m'expliquer ce que cela vous a apporté ?

En effet, j'ai eu la chance de participer au projet GOODFOOD. Tout d'abord, ce projet m'a permis d'approfondir mes connaissances des systèmes alimentaires intégrés à travers le panel de cours disponibles sur la plateforme en ligne et les nombreuses visites pédagogiques réalisées durant les dix jours de clôture du projet en Italie.

Par ailleurs, le programme européen de recherche GOODFOOD, m'a permis de côtoyer des personnes de nationalités différentes à travers les divers cas pratiques ayant eu lieu au fil des cours en ligne et notamment durant la semaine passée en Italie.



Quelle expérience vous en avez tirée en donnant un exemple concret ?

En plus, d'avoir tissé des liens d'amitiés avec les autres étudiants présents, j'ai eu la chance de rencontrer des personnes passionnées par leur métier et animées par leurs convictions. Je repense notamment à la visite du restaurant Reis cibo libero di montagna. Ce restaurant est géré par Juri Chiotti, un chef étoilé ayant décidé de retourner à ses origines. Son but ultime est d'avoir des assiettes composées à 100% d'aliments produits directement sur place grâce à sa ferme (maraichage, noisetier, élevage de mouton, chèvre, poule). Il s'agit d'une démarche ambitieuse tournée vers le respect de l'environnement, l'envie d'un retour aux racines et surtout d'une volonté d'autosuffisance alimentaire. Il espère inspirer d'autres chefs à faire de même.

Anna Brossier-Ropital - abrossier@etu.isara.fr

Témoignage de Mathilde

Vous avez travaillé sur le projet Goodfood, pourriez-vous m'expliquer ce que cela vous a apporté ?

Le projet m'a apporté notamment des compétences multiculturelles, en effet selon la culture, on ne travaillait ni ne réagissait de la même façon, j'ai donc appris à m'adapter et à communiquer selon la culture en face de moi.

Le projet a aussi constitué une façon différente d'apprendre en visitant des fermes/exploitations situées en pleine nature. On se rend ainsi vraiment compte du mode de vie et de la façon de penser des acteurs des différents systèmes.

Quelle expérience vous en avez tirée en donnant un exemple concret ?

Un exemple concret qui me vient à l'esprit est la collaboration au sein des groupes et inter-groupes pour dessiner les «rich picture» qui permettent de comprendre la complexité du système alimentaire étudié. J'ai appris à décomposer un système alimentaire en identifiant les parties prenantes, les pratiques écologiques mises en place, etc...

Mathilde Charpentier - mcharpentier@etu.isara.fr

FISH ACTION, une initiative pionnière lancée par l'Isara chez les pisciculteurs

Lancé en 2020, Le programme de recherche FISH ACTION est bien plus qu'une simple recherche – c'est une transformation complète de la manière dont nous envisageons et optimisons la production piscicole.

Une équipe de chercheurs de l'Isara, en collaboration étroite avec les gestionnaires, a mené des diagnostics de fonctionnement en temps réel sur plus de 120 sites piscicoles répartis dans les régions de Dombes, Dauphiné et Forez.

L'objectif premier était de fournir aux pisciculteurs des outils concrets pour optimiser leurs pratiques quotidiennes.

Grâce à des diagnostics approfondis, ces chercheurs ont élaboré des recommandations spécifiques adaptées au fonctionnement de chaque étang. Cela a conduit à la création d'un outil novateur d'aide à la décision, permettant une intégration plus efficace du fonctionnement de l'étang dans les objectifs de production piscicole.

Parmi les conclusions marquantes des travaux présentés à la profession piscicole en 2023, il a été démontré qu'un étang piscicole géré et en bon équilibre peut multiplier par 2,5 la production piscicole par rapport à un étang non géré.

Ils ont également exploré des méthodes innovantes de rééquilibrage des étangs, notamment la revégétalisation et l'introduction de plantes aquatiques bénéfiques.

Ces approches notables favorisent l'équilibre des étangs tout en préservant une biodiversité florissante.

L'équipe de chercheurs de l'Isara :

- Joël Robin, enseignant-chercheur en écologie, écosystèmes aquatiques
- Thomas Lhuillery, technicienne de laboratoire
- Sylvie Prestoz, technicienne de laboratoire
- Léo Girard, doctorant PONDERFUL
- Soraya Rouifed, enseignante-chercheuse en écologie
- Mathieu Guerin, enseignant-ingénieur de recherche en hydrochimie et hydrobiologie des eaux de surface continentales
- Anthony Roume, ingénieur de recherche en agronomie et agroécologie
- Alexander Wezel, directeur de la Recherche - HDR en écologie du paysage





Vous souhaitez mobiliser des experts ?



Une équipe engagée auprès des professionnels des filières alimentaires
10 consultants formateurs experts

6 pôles d'expertises
Agronomie & agroécologie
R&D Innovation
Stratégie Marketing
Qualité, Sécurité des aliments
RSE
Performance industrielle & Santé au travail

En 2023

125 clients accompagnés



80 missions de conseil réalisées

920 personnes formées



120 journées de formation animées

Taux de satisfaction de **94%**



20 ans d'existence

Des ressources & infrastructures : laboratoires, halle technologique, centre de documentation.

Un réseau unique



Un enjeu à nous soumettre ?
Contactez **Caroline Pioch**,
cpioch@isara.fr
06 98 03 96 19



Les alumni Isara au sein d'Isara Conseil



Justine Chevrol Hinaud, P43

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments Promo depuis 3 ans.



Maud Bouchet, P33

Consultante formatrice en agroécologie et filières alimentaires durables depuis 5 ans.

Lancement du collectif RSE en Action

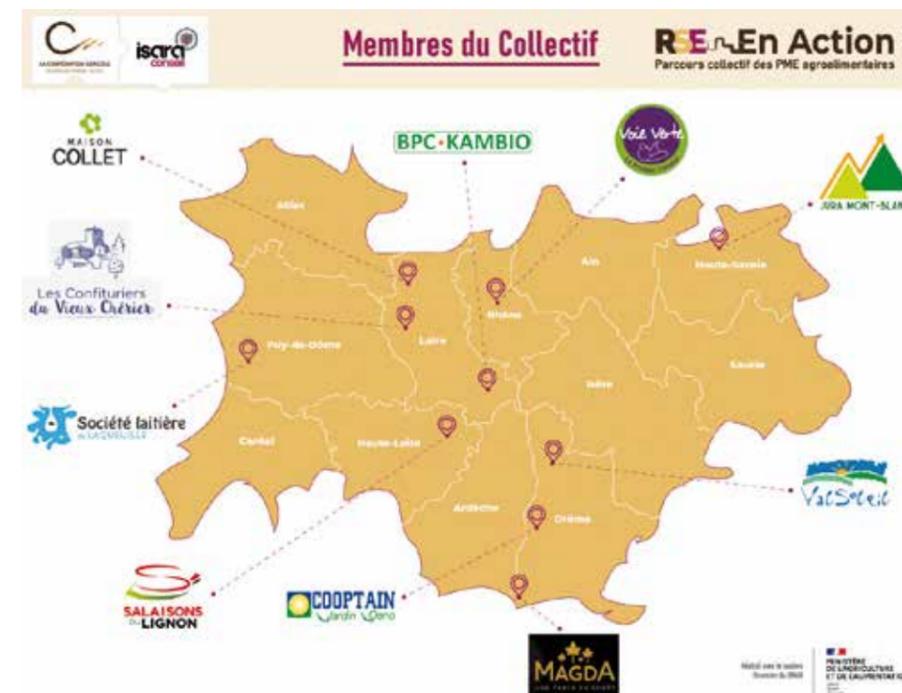
Le collectif RSE en Action a été lancé le 22 Janvier dernier. 10 entreprises vont pendant toute l'année 2024 être accompagnées dans la structuration de leur démarche RSE par les expertes RSE Isara Conseil et La Coopération Agricole ARA, Alexia Lafarge et Hélène Dechamps.

Le programme se déroule en différentes étapes :

- Se lancer dans la RSE, comprendre les enjeux en agroalimentaire et les étapes clés.
- Diagnostiquer sa maturité RSE avec la réalisation d'un diagnostic des pratiques RSE de chaque structure.
- Définir sa stratégie RSE : méthodes et outils pour structurer son plan d'actions.

- Engager ses équipes : conduire le changement en interne
- Renforcer ses connaissances sur différentes thématiques RSE : gouvernance, performance économique, relations et conditions de travail, Environnement, protection du consommateur, etc.
- Communiquer ses engagements : élaborer son plan de communication RSE
- Faire le bilan de ses avancées : Visite d'une entreprise engagée et avancée dans sa démarche RSE, bilan du collectif et remise d'un guide des bonnes pratiques RSE.

Des accompagnements individuels sont également possibles, contactez Caroline Pioch, cpioch@isara.fr - 06 98 03 96 19



Rejoignez le Foodlab'

L'aventure du Foodlab', 1^{er} Club R&D en AURA, continue en 2024 pour la 3^{ème} année consécutive. 13 responsables R&D Innovation d'entreprises de la Région AURA se retrouvent 3 fois par an pour échanger, partager, s'inspirer autour de sujets d'intérêts communs.

Ils font partie du Foodlab' : Routin / Eyguebelle, Reitzel, Nigay, Blédina, Lustucru, Chiche !, Hari&Co, Seb, Belledonne, Chabert & Guillot, Savoie Yaourt.

Bienvenue à Valrhona et à Pierre Martinet qui nous rejoignent cette année.



Les 3 événements à venir :

- **7 mars 2024** : nouvelles technos – nouveaux process, les innos qui boostent l'industrie agroalimentaire
- **20 Juin 2024** : pilotage de la R&D
- **15 Octobre 2024** : Innovation bas carbone

Les alumni Isara font aussi partie du Foodlab'. Mariette SICARD, Head of Innovation Food Science Excellence Center, Groupe Seb, promo 29 , et Elisa Girod, cheffe de projet R&D Reitzel, promo 46.

Vous souhaitez rejoindre notre club R&D agro ? N'hésitez pas à contacter Caroline Pioch , cpioch@isara.fr 06 98 03 96 19 pour en savoir plus .





FOODSHAKER

Suite au comité de sélection qui a eu lieu le mercredi 29 octobre 2023, Foodshaker by Isara a accueilli 2 nouveaux projets : Epât'moi et FREIA.



Epât'moi : Chloé Jullien et Julia Da Prato

Epât'moi c'est la première pâte à tartiner à la saveur choco noisette sans cacao vraiment respectueuse de l'environnement avec 92% d'ingrédients français proposée par deux Alumni de la promotion 50 !

« Le projet est né d'une réflexion de se dire : il existe beaucoup d'alternatives à de nombreux produits. Nous souhaitons travailler sur un projet innovant. Alors on a fait la liste et surprenant, le chocolat n'en avait pas, c'est alors qu'on a trouvé la caroube ! »

chloejullien@outlook.fr
julia.daprato@gmail.com



FREIA : Sara Vinclair, Clémence Jaillard et Baptiste Isidoro

Porté par trois Alumni de l'INSA, FREIA est une boisson festive made in France, alternative à la bière : le hard cider. L'équipe a décidé d'apporter sa propre touche innovante à cette boisson anglo-saxonne en l'aromatisant avec du sirop de rhubarbe et du jus de gingembre.

« La valeur principale que nous souhaitons porter avec ce projet, c'est l'écoresponsabilité. Faire en sorte que notre production soit au maximum locale tout en tenant compte du bilan énergétique.

Notre rêve c'est que FREIA permette de passer un bon moment dans un bar quelques soient les goûts de chacun en terme de boisson ! »

sara.vinclair@freia-drink.fr
clemence.jaillard@freia-drink.fr
baptiste.isidoro@freia-drink.fr



Bonne continuation à : BON VIVANT : Hélène Briand et Stéphane MacMillan

« Nous faisons du lait, sans vaches ! ». C'est grâce aux levures alimentaires et à la fermentation de précision, que Bon Vivant est en mesure de produire durablement des produits laitiers ayant du goût, respectueux des animaux et de notre environnement.

Pour plus d'infos : <https://bonvivant-food.com/>

Liste des incubés à ce jour

EPÂT'MOI : Pâte à tartiner à la saveur chocolatée sans utilisation de cacao.

FREIA : Boisson festive made in France alternative à la bière : le hard cider.

NIVERS : Boissons de dégustation sans alcool dédiées aux accords en gastronomie.

PIWEE : Arrêter le gaspillage des ressources présentes dans l'urine pour tendre vers une alimentation plus durable.

TÂN-TÂN : Alternative végétale à base de seulement 5 ingrédients, riche en protéines et faible en gras, sans additif ni conservateur.

LE ZESTEUR

Jeudi 30 novembre a eu lieu le ZEST'EVENT qui a, à la fois, permis de clôturer l'année d'accompagnement de la 2^{ème} promotion et de présenter la 4^{ème} promotion du Zesteur !

Un évènement qui a réuni, en présence des startups accompagnées, les partenaires du Zesteur, Philippe Roulet - parrain de cette quatrième promotion, les membres de l'écosystème ainsi que l'équipe du Zesteur et son collectif de mentors et d'experts.

La 4^{ème} promotion du Zesteur se compose de :

Casamiam qui aide les agriculteurs et artisans à digitaliser leur offre et à vendre directement. Simplement.

France Konjac qui propose une production écologique 100% française de pâtes de konjac, hypocaloriques, et sans gluten.

Agri Lab Leverage qui produit des ingrédients bio-sourcés pour remplacer les conservateurs actuels dans les produits alimentaires.

Après 1 an d'accompagnement intensif il est temps pour la Brigade du Zesteur de faire ses au revoir à **Maison Boutarin, J'achète Fermier !, Reus'eat, La Tribu** et **Le Moulin de Gaston**.

FOODARA

Foodara a réalisé deux nouvelles participations chez des startups en 2023.



ATYPIQUE : grossiste de fruits et légumes déclassés et français.

Thibault Kibler & Simon Charmette
<https://atypique.eco/>



NoWW : solution, clés en main, de consigne d'emballages dans la vente alimentaire.

Laurence Payre - <https://noww.fr>

Avec Vitamin'A : Le grand Avignon soutient nos formations Isara – Isema



Le Grand Avignon souhaite devenir la capitale de la formation dans l'alimentation et la naturalité

Avec le programme Vitamin'A (Vision du Territoire du Grand Avignon sur les Métiers et formations Innovantes autour de la Naturalité et de l'Alimentation), le Grand Avignon mobilise l'écosystème local et soutient financièrement la formation pour apporter des solutions concrètes aux entreprises de la naturalité, de l'agriculture et de l'agroalimentaire avec une offre complète de 26 dispositifs de formation structurés et innovants, sur toute la chaîne de valeur, «du producteur au consommateur».

Ce programme vise à former les acteurs des métiers de la production agricole ou agroalimentaire, de la qualité, de la recherche et du développement, mais aussi du marketing, du commerce ou de la distribution.

Près de 10 M€, subventionnés à hauteur de 70 % par l'Etat, vont permettre de financer, dans les cinq ans à venir, des cursus de formation jusqu'au bac +5.

L'Isara-Isema en est un des principaux bénéficiaires, aux côtés de dix autres partenaires - organismes de formation - situés sur Agroparc. Ce projet va en partie financer le nouveau Bachelor en Sciences de l'Ingénierie en agronomie et agroalimentaire (BSI), la formation Ingénieur agronome, le Bachelor ISEMA et l'école d'entreprise (formation continue).

Pour en savoir plus : <https://www.grandavignon.fr/>
Contact : Capucine Ser - Responsable du Développement des ressources. cser@isara.fr

Ce projet est très ambitieux et structurant pour le territoire du Grand Avignon, mais aussi pour la Région Sud où il n'existe pas d'école d'ingénieurs en agronomie.

Outre le fait que ce projet va permettre de booster l'offre de formation sur Avignon (zone d'Agroparc), l'amélioration de la collaboration entre les différents partenaires et la mise en cohérence de nos offres de formation constituent de vrais enjeux pour que ce projet soit une réussite.

Après avoir assuré le montage de ce projet pour le compte du Grand Avignon pendant un an (courant 2022-2023), c'est avec

plaisir que je vais pouvoir continuer à travailler sur VITAMIN'A et les 4 actions portées par le groupe Isara-Isema.

Capucine SER



Terra Isara soutient l'alliance Cacao Forest

Vers une cacaoculture durable

Lancé en octobre 2016 en République dominicaine, le projet Cacao Forest a réuni des instituts de recherche et de formation, des ONG, des entreprises de transformation du cacao et des chefs pâtisseries pour travailler ensemble avec les agriculteurs, les acteurs des filières et les communautés locales à la création d'un modèle de cacao culture durable centré sur l'agroforesterie. Il s'agit de combiner sur une même parcelle la production de fèves de cacao et de fruits bio, induisant une préservation des ressources naturelles et une augmentation des ressources des producteurs.

Réunie au sein du fonds de dotation TERRA ISARA, une alliance inédite s'est mise en place entre chocolatiers (Alter Eco, Ecotone, Poulain, Révillon, Valrhona, Voisin, Weiss et l'association Relais Dessert), l'ONG Earthworm Foundation, le CIRAD, l'Isara avec le soutien de l'Agence Française de développement (AFD).

Innovent ensemble pour la Cacao culture de demain !

Le but de Cacao Forest est de développer des solutions long-terme, basées sur l'agroforesterie, mieux adaptées aux besoins et aux contraintes des petits producteurs.



A travers Cacao Forest, ce sont des entreprises privées, des scientifiques, des formateurs et des consommateurs qui collaborent pour la première fois avec des producteurs et des experts locaux pour inventer une façon de cultiver le cacao qui soit bénéfique socialement et écologiquement à long-terme.

Cacao Forest en République Dominicaine

Le projet a été lancé en République Dominicaine avec ses petites exploitations, regroupées en coopérative et pour lesquels les résultats pourraient avoir un impact immédiat sur l'augmentation des revenus.

Avec plus de 80 % de ses surfaces cacaoyères cultivés en bio en 2011, la République Dominicaine est le principal exportateur mondial de cacao certifié bio. En milieu rural, la culture du cacao est la principale activité économique et permet à de nombreuses familles dominicaines de pouvoir vivre.

« Grâce à l'agroforesterie, nous allons pouvoir sécuriser notre filière cacao et ainsi continuer à produire les meilleurs gâteaux au chocolat », Eric Vergne, pâtissier-chocolatier, Relais Dessert, membre du comité de pilotage Cacao Forest.

Engagés pour une cacaoculture durable, les acteurs du projet sont fiers d'avoir prouvé que l'agroforesterie Cacaoyère est une alternative durable à la culture intensive.

En 2024, Cacao forest a pour ambition de poursuivre le projet en Afrique de l'Ouest en Côte d'Ivoire et au Ghana.

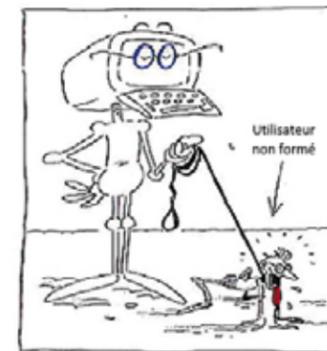
Pour en savoir plus sur Cacao Forest : <https://www.cacaoforest.org/>
Contact : Haud le Dortz – Terra Isara



L'Intelligence Artificielle va-t-elle changer nos métiers ?

Il y a un peu plus d'un an, l'arrivée de ChatGPT a suscité un certain émoi, des craintes et quelques fantasmes. Si les IA génératives constituent bien une avancée technologique majeure et laissent entrevoir une révolution civilisationnelle comparable à celle qu'a engendré internet, il est temps désormais de regarder sereinement ce que peuvent nous apporter ces nouveaux outils. En effet, des tâches courantes de l'ingénieur seront demain grandement facilitées par un usage judicieux des IA : exploration d'informations hétérogènes, rédaction de documents, traduction automatique, élaboration de visuels, aide à la conception, tests de produits et/ou de processus, ...

A l'Isara, nous nous préparons à cette évolution qui va modifier certaines de nos pratiques, sur le fond et sur la forme. Nous commençons tout juste à enseigner à nos élèves la manière de bien utiliser les IA pour réaliser des travaux ou pour acquérir des



compétences. Quelques enseignants, chercheurs ou ingénieurs d'étude expérimentent ces outils dans leurs pratiques professionnelles. Les fonctions support et la gouvernance de l'école seront également impactées !

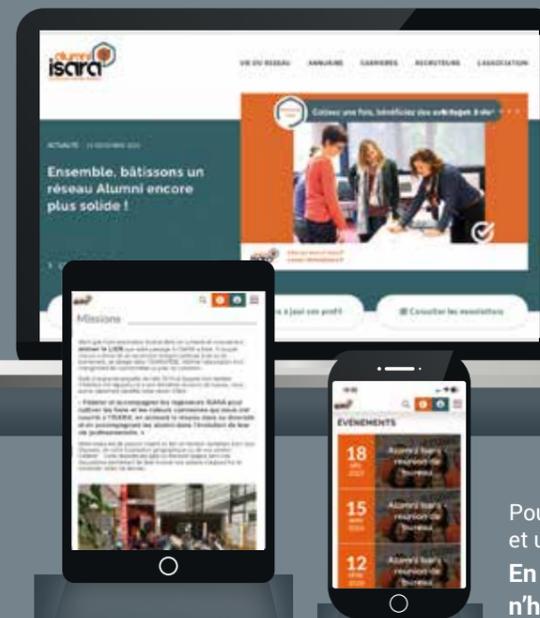
Les algorithmes de l'IA ne sont pas à proprement parler « intelligents ». Ils ont des capacités de calcul analytique bien supérieures à celles humains. Mais ils sont incapables de créer et de comprendre ce qu'ils font. Ils sont dépourvus d'émotions, de sentiments ou de sensations.

Ils changeront nos façons de travailler, certes, mais ils ne nous remplaceront pas. Comme tout outil, l'IA n'est ni bonne ni mauvaise en soi. Tout dépend de ce qu'on en fera.

Pour approfondir le sujet : <https://colibris.link/iE1wK>
Alain Gay, P14, enseignant en IA à l'Isara de 1988 à 2003

www.ai-isara.fr

C'est le site utile pour gérer votre carrière, bénéficier du réseau des Alumni, participer à des événements et rester en contact avec la communauté Isara.



Retrouvez toute l'actualité et les infos utiles :

- Accéder à l'annuaire en ligne des Alumni de l'Isara mais aussi de tout le réseau Ingénia
- Mettre à jour vos coordonnées
- Envoyer des e-mails à votre promotion
- Se connecter au service « emploi carrières » Ingénia
- Booster sa recherche d'emploi : déposer votre CV, candidater à des offres d'emploi du réseau
- Faire de la veille de son écosystème
- Trouver un parrain ou parrainer un autre Alumni
- S'inscrire aux événements
- S'abonner à la newsletter
 - Partager des bons plans
 - Payer sa cotisation
 - Faire un don à l'association
 - Profiter d'avantages à vie !

Et bien plus encore...

Pour rappel : Chaque alumni, qu'il soit cotisant ou non, a un login et un mot de passe pour accéder à son espace privé.

En cas de difficultés ou de perte de vos login/mot de passe, n'hésitez pas à nous joindre : alumni@isara.fr



Carnets colorés...

Ils eurent beaucoup d'enfants...

Célestine née le 3 mai 2023,
Lise PELUX (P42)
et Ghislain MOUTON

JOB DATING

DES RENDEZ-VOUS D'UNE
DEMI-JOURNÉE, ORGANISÉS
EN DISTANCIEL

Vous avez des propositions concrètes
des contrats d'alternance et/ou des
stages d'une durée de 3 mois.
Contactez-nous sur ent@isara.fr

- **Job Dating spécial « Contrat pro (12 mois) / Stages d'été de 3 mois »** – du 2 au 5 avril 2024 (inscription du 19 février au 5 mars).
- **Job Dating spécial « Contrat d'apprentissage (36 mois) »** du 21 au 24 mai 2024 et du 17 au 21 juin 2024 (inscription du 15 au 24 avril).

SAVE THE DATE(s)

A vos agendas !

- **Samedi 10 février & samedi 9 mars**
Journée Portes Ouvertes Isara campus Lyon, de 9h à 17h
- **Du 24 février au 3 mars 2024 à Paris Expo Porte de Versailles**
Présence au Salon International de l'Agriculture - Retrouvons nous sur place !
- **Lundi 11 mars - 17h45 à 19h15 - CEVA - Conférence santé animale**
- **Samedi 16 mars**
Journée Portes Ouvertes Isara campus Avignon, de 9h à 17h
- **Jeudi 21 mars - à partir de 18h,**
IngéniApéro #19 – Il y en a forcément un près de chez vous...
- **Samedi 23 Mars – à partir de 9h**
Le meilleur moment de l'année – Conférence et rencontres entre Alumni

RESTEZ CONNECTÉS !

- alumni@isara.fr
- [alumni_isara](https://www.instagram.com/alumni_isara)
- www.ai-isara.fr
- Alumni ISARA
- [alumni.isara](https://www.facebook.com/alumni.isara)
- Alumni.isara

