



isara rapide

Les Nouvelles de l'École

SOMMAIRE

ISAR'AGILE, une transformation essentielle au service du développement de l'école..... p 2

L'Isara grandit, l'Isara se transforme..... p 4

FOOD'ARA, soutenez aujourd'hui les innovations des secteurs agri – agro de demain..... p 5

SITER, Stratégie, Innovation et Gouvernance des filières et des Territoires, nouveau Domaine d'approfondissement de 5^{ème} année..... p 6

FOODSHAKER, news..... p 7

Quoi de neuf à la Foodtech Lyon AuRA ?... p 8

Le parcours bi-diplômant Business Mediation EM LYON – ISARA..... p 9

TERRA ISARA, demain ensemble pour relever les défis de l'agriculture et de l'alimentation..... p 10

ISARA CONSEIL, news..... p 11

Programme de recherche « Céréales Pérennes » ou comment comprendre la profondeur des sols..... p 12

Forum Food'Attitude, se questionner sur la communication au sein de nos filières.... p 13

New ! www.isara.fr..... p 14

Les Nouvelles des élèves

Ecotrophéa 2019, après le trophée d'or France, le trophée d'or Europe..... p 15

Trophée Performance 2019 de Véolia pour Manuel CHATAIN, 47^e promotion..... p 16

Hue Cocotte a 50 ans..... p 17

30 ans d'APE, 3 jours de festivités..... p 18

Remise des diplômes 2019, bienvenue à la 47^e promotion..... p 18

Les Nouvelles de l'AI

RDV en Terre ISARA : 28 mars 2020..... p 19

Grande enquête estivale sur notre association Alumni ISARA, bilan et feuille de route.... p 20

Le réseau est ton avenir, ne l'économise pas..... p 23

IngéniApéro du 12 décembre 2019, encore plus fort !..... p 24

Alumni PARRAINAGE, au service de votre emploi..... p 25

Les retrouvailles de la 37^e promotion..... p 26

Les carnets colorés..... p 26

- Avec le concours technique et financier du Crédit Agricole Centre-Est
- Directeur de la publication : Didier BOURDENET
- Comité de rédaction : Commission ISARAPIDE
- Maquette : Signe Particulier : 06 60 38 72 45
- Crédit photos : © Henri Granjean - © Isara

En route pour AI ISARA 2025 !

Cette année est placée sous le signe de la transformation initiée en mars dernier à l'occasion du séminaire sur l'emploi et que nous vous avons présenté lors de notre RDV en Terre ISARA d'avril 2019.

A noter que ce travail a été réalisé également au niveau d'INGENIA (fédération des 4 AI de Lille, Purpan, Angers et Lyon) afin de redéfinir nos offres pour la carrière de nos Alumni.

Cette démarche a été complétée cet été par une grande enquête auprès de nos ingénieurs (merci aux 550 répondants !), vous pourrez découvrir les résultats en pages 20 et 21 de cet ISARAPIDE.

Grâce à l'enrichissement de tous, nous avons organisé un **séminaire stratégique le samedi 18 janvier** afin de (re)définir le rôle de notre association et la palette de services qu'elle souhaite proposer. Vous en découvrirez les grandes lignes (teasing !) en page 23.

Toute l'équipe vous donne **RDV en Terre ISARA le 28 mars prochain** afin de découvrir nos ambitions pour l'AI ISARA du futur.

À cette occasion, nous accueillerons Amaury BESSARD avec qui nous pourrions échanger sur les choses à faire ou à ne pas faire pour communiquer positivement sur nos métiers dans un contexte où ils sont régulièrement ciblés par les médias ou par la société.

Au nom de tout le bureau de l'association Alumni Isara, je vous souhaite une belle et heureuse année 2020.

*Didier BOURDENET, 21^{ème} promotion
Président Alumni Isara*

à vos agendas...

- **19 février 2020, Vis ma vie d'élève-ingénieur.e le temps d'un après-midi**, événement dédié aux candidats à l'Isara - **inscription obligatoire** sur crubly@isara.fr
- **7 mars 2020, Journée Portes ouvertes Isara**, de 9h à 12h
- **11 mai 2020, conférence Club DEMETER et ISARA « Géopolitique des échanges agricoles internationaux »**, de 18h15 à 20h15

NE RATEZ PAS LE PROCHAIN INGENIAPERO !

Il y en a forcément un près de chez vous...

19 mars 2020, apéritif à partir de 18h30 partout en France et à l'international rassemblant des ingénieurs de l'ESA Angers, de l'ISA - YNCREA Hauts de France à Lille, de Purpan et de l'ISARA. Cf. article page 24.

- **28 mars 2020, RDV EN TERRE ISARA** – Assemblée générale de l'association Alumni Isara et conférence. Cf. article page 19.

MISE A L'HONNEUR DES 9^{ème}, 28^{ème} et 38^{ème} PROMOTIONS POUR LEURS 40, 20 et 10 ANS DE DIPLOME. Invitation de la **48^{ème} promotion** qui sera diplômée en 2020 pour les accueillir au sein de notre réseau d'ingénieurs.



ISAR'AGILE

Une transformation essentielle au service du développement de l'école

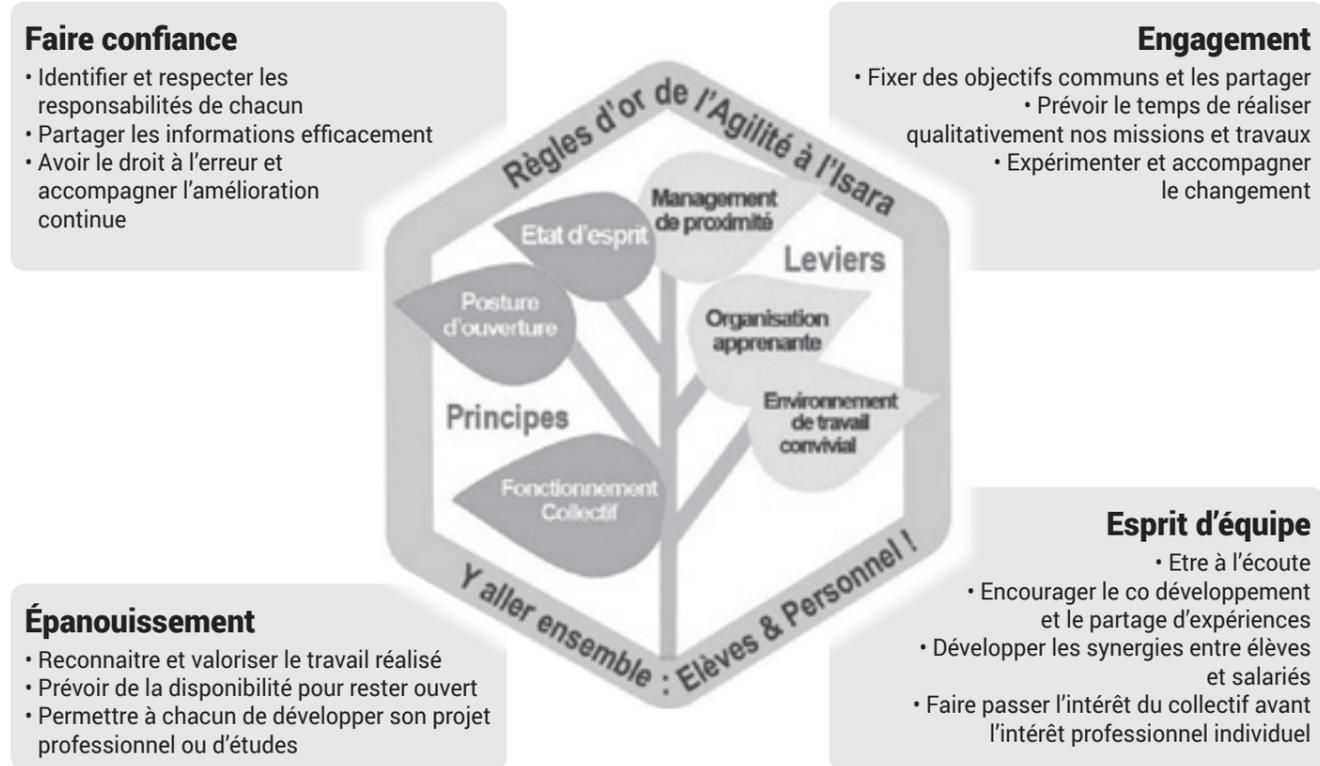
« Nous avons défini en 2015 un programme stratégique, Isara 2020, autour d'un projet de développement ambitieux de notre école, sur Lyon et Avignon.

Afin d'accompagner ce projet ambitieux qui nécessite d'autres postures et modes de fonctionnement, j'ai souhaité lancer en 2017 une démarche en interne, la **démarche Isar'Agile**. Celle-ci vise à transformer nos pratiques : plus de prise d'initiative, plus d'innovation, plus de transversalité pour répondre aux enjeux stratégiques de nos filières, plus de confiance réciproque, délégation et prise de responsabilité, une organisation basée sur un

mode de fonctionnement par projet et des modes de décision simplifiés et plus fluides.

Toute l'école est concernée par cette démarche, l'ensemble du personnel et nos élèves qui y sont associés au travers de nombreux projets. Cela doit également nous permettre de construire le futur de l'isara, qui sera notamment défini dans le cadre de l'élaboration, au cours de cette année, de notre projet Isara 2025. »

Pascal DESAMAIS, Directeur général de l'ISARA



7 chantiers pour une démarche agile en construction

En septembre 2017, 7 chantiers ont été lancés, appuyés par un cercle de coordination, rassemblant près de 60 salariés autour du projet de transformation. L'objectif de ces chantiers est d'identifier les leviers et les freins pour amorcer un nouveau fonctionnement et permettre une immersion progressive des salariés dans la démarche agile, en s'appuyant sur de nouveaux outils. Ces groupes projet dits « chantiers » basés sur le « faire-confiance » construisent la démarche sur un mode de fonctionnement collaboratif.

- Chantier **Valeurs** : définir les valeurs de l'isara, les principes d'action et les règles d'or
- Chantier **Allègement des procédures** : simplifier pour rendre plus efficient
- Chantier **Innovations pédagogiques** : transformer les méthodes pédagogiques
- Chantier **Conduite de projets** : les projets comme colonne vertébrale de la nouvelle organisation
- Chantier **Qualité de Vie au Travail** : préserver et améliorer les conditions de travail
- Chantier **Ressources Culture Agile** : s'approprier cette transformation via des témoignages, des conférences, des ateliers de sensibilisation
- Chantier **IPSAUCE** : mesurer l'appropriation de la transformation via des enquêtes, un baromètre de l'agilité

Une nouvelle organisation basée sur un fonctionnement en mode projet

- L'ensemble des activités et des missions de l'école organisé en projets, avec des chefs de projet et des équipes dédiées, privilégiant la transversalité entre les collaborateurs et les méthodes de travail collaboratives, tout en favorisant l'esprit d'initiative et l'intrapreneuriat.
- 10 activités managées par des pilotes et des co pilotes pour les activités les plus grosses - Formations, Recherche, Conseil, Formation continue, Entrepreneuriat, Finances-Moyens-Processus, Richesses humaines, Transformation numérique et système d'information, Partenariats, Communication – qui abritent les projets.
- Une communauté de coaches, collaborateurs volontaires formés à cette mission, appuient les pilotes dans le développement des compétences des salariés.
- Un processus de décision qui se situe majoritairement au niveau des projets et des activités dans un objectif de délégation et de responsabilisation.
- 3 processus transversaux au service de la performance et du développement de l'école : conduite de projet, allocation des ressources humaines et pilotage économique.
- Un COPIL, comité de pilotage, constitué par le Directeur Général, le Directeur du Campus d'Avignon, le Directeur du Développement et de la stratégie et les 10 pilotes d'activités.
- Des comités d'expertises et de prospectives, lieux de réflexion et de projection pour nourrir les plans stratégiques de l'école.

Séminaire de rentrée
VOS IDEES LORS DU WORLD CAFE

Des actions concrètes dans notre démarche agile

Faire vivre au quotidien notre démarche agile au regard de nos Règles d'Or ?

Célébrer les succès individuels et collectifs

Créer des moments pour oser dire les choses

Créer des temps d'échanges avec les équipes pour faire vivre les règles d'or

Intégrer davantage nos étudiants dans notre démarche agile ?

Partager les talents des étudiants au personnel

Créer un lieu mixte de détente et de partage pendant les pauses

Intégrer les élèves dans les réflexions sur l'évolution des enseignements

Etre acteurs tous ensemble !

Séminaire de rentrée du personnel ISARA, septembre 2019



L'ISARA grandit, l'ISARA se transforme

La phase 1 du projet **OPTIMUM** d'agrandissement et de transformation s'est achevée après un été bien mouvementé pour réussir à tenir les délais...

Au final ce sont 12 nouveaux espaces de travail pour les élèves et 7 nouvelles salles de réunions équipées d'écrans interactifs disponibles sur des outils de réservation en ligne.

OPTIMUM c'est aussi 8 salles de TD nouvelles ou devenues polyvalentes permettant d'accueillir des promotions plus importantes et de passer de 4 groupes à 6 groupes, 3 amphis rénovés et agrandis et 1 salle d'examen reconfigurée.

OPTIMUM c'est aussi de nouveaux espaces de vie pour les étudiants regroupés dans le Parc.

Enfin **OPTIMUM** c'est une nouvelle bibliothèque baptisée « La Source » avec une très grande diversité d'espaces de travail et de lecture calmes et inspirants.

L'ISARA se transforme, l'ISARA grandit, l'ISARA innove, prête, avec ces nouveaux locaux, à accueillir de nouveaux challenges...

Pour plus de renseignements : Pierric MAGNIN, Responsable PROJET OPTIMUM, pmagnin@isara.fr



FOOD'ARA

Soutenez aujourd'hui les innovations dans les secteurs agri – agro de demain

L'ISARA poursuit son projet de création d'une société d'investissement en capital risque pour aider au développement de start-ups dans son domaine d'excellence – le secteur de l'agroalimentaire / l'agriculture et l'innovation !

Vous l'avez vu dans le dernier Isarapide d'octobre, le projet Food'ara avance et prend forme !

En partenariat avec ANGELOR, **FOOD'ARA** vise à réunir une cinquantaine d'associés, experts de la filière, pour mutualiser les moyens et **investir 5M€ dans une quinzaine de start-ups.**

L'originalité - et le point fort ! - de FOOD'ARA réside dans le fait que les associés pourront sélectionner les entrepreneurs, et les aider à se développer en capitalisant sur le savoir-faire en capital risque d'ANGELOR et sur les forces métier et réseau de l'ISARA.

Faire partie de l'aventure FOOD'ARA, c'est donc permettre l'émergence de nouvelles solutions pour demain, c'est aider au rayonnement de notre école et c'est permettre de faire émerger des projets comme Hari&Co.

Au stade où nous écrivons cet article, le projet avance avec :

- 24 associés pour 2,36 M€ - avec notamment : **Pierre Martinet, Jean-Luc Grisot (Valrhona), Michel Nigay (Provol et lachenal), Olivier Lecoœur (ex DG Routin), Guillaume Roth (ex Evergreen), Christian Barqui (Ex DG Florette), Yves Bouhier de l'Ecluse (Cloche d'or), Olivier Cousin (Sodiaal)...**
- Le Crédit Agricole a donné son accord pour une souscription dont le montant sera compris entre 300k€ et 1M€.
- Une vingtaine de personnes doit nous confirmer leur intention pour env. 800k€ supplémentaires, tandis que nous sommes en contact avec quelques family offices, industriels et institutionnels....
- Et nous commençons donc à identifier des start-ups qui pourraient être éligibles, avec déjà une dizaine de dossiers en « deal-flow » !

Les intentions de souscriptions sont reçues jusque début 2020, pour ensuite constituer la société en faisant le premier appel de fonds au 2ème trimestre 2020. En parallèle, de premières études de dossiers seront initiées pour réaliser les premiers investissements à partir du 3ème trimestre.



Tu es intéressé(e) par cette opportunité d'investissement, à titre personnel ou professionnel ?

Merci de contacter Jérôme ZLATOFF, Responsable entrepreneuriat et innovation, jzlatoff@isara.fr - 04 27 85 85 92



SITER, Domaine d'Approfondissement de 5^{ème} année Pour professionnaliser les étudiants qui veulent s'atteler à la transition dans les territoires, les filières et l'environnement

Le Domaine d'approfondissement de 5^{ème} année SITER, Stratégie, Innovation et Gouvernance des filières et des Territoires, a été mis en place en cette rentrée 2019 avec l'ambition de former des professionnels capables de concevoir et piloter des projets multi-partenariaux de filières, territoires et de gestion de l'environnement. Dans les pas du DA DTRGP (Développement des Territoires et Gestion de Projets, jusqu'à 2012) puis DIT (Développement et Ingénierie Territoriale, de 2013 à 2018), ce DA est porté par l'équipe sciences économiques et sociales de l'ISARA, et coordonné par Perrine VANDENBROUCKE qui prend le relais de Jacques GODET.

Avec SITER, nous avons élargi plus explicitement les domaines d'employabilité au développement de systèmes alimentaires durables et à l'environnement. Pour accompagner la transition de notre agriculture et de notre alimentation, notre conviction est qu'il y a besoin de cadres capables de définir et de mettre en œuvre des stratégies innovantes pour les entreprises, collectivités, associations et interprofessions s'appuyant sur

une vision intégrée et critique des enjeux globaux et locaux. Cette perspective a fédéré 28 étudiants de la 48^{ème} promotion cette année. Fort de la diversité des profils (apprentis, étudiants internationaux), ce groupe impliqué et engagé s'est attelé cette année à différentes problématiques en lien avec des partenaires régionaux : évaluation des projets agro-environnementaux et climatique, redynamisation de la fête de la Pomme, aménagement des jardins de l'abbaye d'Ambronay, développement du Projet alimentaire territorial du Roannais ou encore l'approvisionnement de la restauration collective dans le contexte de mise en place de la loi Egalim.

Si vous souhaitez partager votre expérience professionnelle dans ce DA ou impliquer un groupe d'étudiants dans vos projets, n'hésitez pas à nous contacter !

Pour plus de renseignements : Perrine VANDENBROUCKE, Enseignante-chercheur en sciences sociales, pvandenbroucke@isara.fr

Cartographie des Domaines d'Approfondissement de 5^{ème} année



Agroécologie et innovations agronomiques

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.



Élevage, environnement, santé (en partenariat avec Vet'Agrosup).

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



Gestion de l'innovation et développement de l'entreprise

Former des ingénieurs capables d'appréhender la complexité de l'innovation et de ses enjeux dans la dynamique d'évolution de l'entreprise.



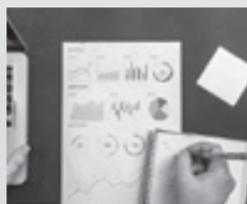
Innovation des produits alimentaires durables

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 et gouvernance dans les filières et les territoires

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



Supply chain management et logistique agroalimentaire

Former des logisticiens de haut niveau dont la mission consiste à gérer le flux des 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.

FOODSHAKER

BY ISARA, L'INCUBATEUR QUI CULTIVE L'INNOVATION

3 nouveaux projets incubés

Mushi Mushi, Champignonnière urbaine

Aujourd'hui, de nombreux lieux urbains sont sous-exploités, en sommeil ou délaissés. Mushi Mushi a décidé de réveiller ces lieux en les utilisant pour produire des champignons. Ils présentent les paramètres propices : température et humidité. Ils vont ainsi récupérer les déchets organiques urbains pour fabriquer les substrats qui permettront de faire pousser les champignons qui seront par la suite vendus en circuits de proximité.

Votre rêve ? « Que les gens puissent se nourrir sainement et localement plus facilement. Et permettre à l'agriculture de retrouver une éthique et revenir aux fondamentaux. »

Quentin BROUILLET et Paul BOUQUET



Jaya, Boite à outils numériques d'aide au design d'un potager sain, résilient et productif

Jaya est une Boite à outils numériques d'aide au design d'un potager sain, résilient et productif. Sous forme d'application hybride, elle s'appuie sur la permaculture pour permettre à n'importe qui de s'intéresser et de faire un potager en levant les contraintes : manque d'espace, connaissances...

Votre rêve ? « Contribuer à l'accroissement des connaissances en méthode agroécologique et à la diffusion de ses pratiques en créant une application au service de la communauté. »

Pierre SEDILLE et Antoine CECCHI



Les NEWS

Sans PUR Sans, Pâtisseries sans les 14 allergènes majeurs

Aujourd'hui de plus en plus de personnes sont polyallergiques et polyintolérante au niveau alimentaire. Or il n'existe pas d'offre pour se retrouver, manger ou boire en toute tranquillité quand on est allergique.

Patricia, polyallergique et polyintolérante alimentaire depuis 13 ans (allergique et intolérante au 10 des 14 allergènes majeurs), a pour objectif de créer un salon de gourmandises sucré et/ou salé exemptes des allergènes à déclaration obligatoire –ADO (ou allergènes majeurs). L'idée étant de proposer une pâtisserie gourmande et saine en assurant également le « sans traces ».

Votre rêve ? « Retrouver dans le regard des gens, le plaisir de manger à nouveau des choses, dont ils s'étaient privés jusqu'à maintenant. »

Patricia EYNAUD



Les produits incubés à ce jour :

3 SENS : Préparation pour boisson instantanée à base de plantes

BOTTES & CAROTTES : Kiosques primeurs de fruits et légumes de qualité en grande distribution

FLACONS D'ALPHONSE : créations originales et livraison de cocktails haut de gamme

IMPULSE : Protéines positives : végétales et insectes

INTREPIDE : Barres salées végétales

JAYA : Boite à outils numériques d'aide au design d'un potager sain, résilient et productif

MUSHI MUSHI : Champignonnière urbaine

OUICOMPOST : collecte et compostage des déchets alimentaires en ville

Sans PUR Sans : Pâtisseries sans les 14 allergènes majeurs

THE URBAN DRUIDS : Fabrication et commercialisation de spiritueux botaniques sans alcool



B2Biz for Startups

Les rendez-vous business de la Foodtech Lyon AURA

La mission principale de la Foodtech Lyon AURA est de faciliter les liens entre les startups et l'écosystème agro-alimentaire régional. Après l'apéro Foodtech du mois de juillet, événement informel très apprécié des startups pour rencontrer tout type d'acteurs de l'écosystème, la Foodtech Lyon AURA a organisé, le 8 octobre dernier, les B2Biz for startups, deuxième édition des RDV B2B entre startups et entreprises / financeurs.

Avec ce format speed dating de 15 minutes, les startups ont pu rencontrer de manière simple et efficace les entreprises et financeurs utiles à leur développement, sur une matinée à l'Agrapole.

La Foodtech Lyon AURA a mobilisé pour cet événement des entreprises agro-alimentaires comme Bonduelle, Valrhona, Ninkasi, Seb, Blédina, Bjorg Bonnetterre et Cie, Martinet, Sodiaal, Aoste, Provol&Lachenal mais aussi Sodexo, acteur majeur de la restauration collective et La Vie Claire pour la distribution.

Les financeurs ont aussi répondu présent avec le Crédit Agricole Création, BPI France, Kreaxi, Angelor ainsi que de nombreux acteurs clés comme le Réseau Entreprendre Rhône, Rhône Développement Initiative, le pôle Terralia-pass, le Cluster Bio, Végépolys Valley, La Métropole, La région AURA, la chambre régionale d'agriculture,...

Cet événement s'est aussi révélé être une opportunité pour les entreprises régionales de découvrir les solutions innovantes des startups, de venir dialoguer avec elles afin d'initier le cas échéant des collaborations actives.

Une centaine de participants, 32 startups venues présenter leurs offres et 200 rendez-vous ciblés et qualifiés. Une belle réussite puisque comme le témoigne Loïc MOUNIER, Président de la startup Agriz, jeune groupement de producteurs de fruits et légumes issus du territoire Rhône-Alpes :

« avec 3 ou 4 rendez-vous bien ciblés, j'ai d'ores et déjà rentabilisé mon investissement et réussi à initier des contacts qui vont me faire gagner 3 à 6 mois dans mon développement commercial ! ».

ou encore les Pousses d'Or :

« c'est une chance de faire partie de la Foodtech et de pouvoir participer à ce type d'évènement car les partenaires présents étaient essentiels pour notre développement ! »

Sans oublier un savoureux mâchon lyonnais, proposé par la startup Mr Gourmand.com pour tenir la route toute la matinée, et le témoignage inspirant d'un partenariat réussi entre le Ninkasi et Hari&Co !

Pour plus de renseignements : Dominique PELHATE, dominique@foodtechlyonaura.fr



Le parcours bi-diplômant Business Mediation EM LYON – ISARA

Le parcours bi-diplômant entre l'ISARA et l'EM Lyon Business School a été initié en septembre 2017, en collaboration également avec CPE Lyon et l'ITECH. En septembre 2020, le programme accueillera aussi les Mines Saint-Etienne et l'ESTP de Paris.

Ce parcours permet aux élèves de développer une triple compétence pour répondre à la demande croissante des entreprises : de jeunes talents capables de conduire des projets d'innovation, de nouvelles activités, des démarches d'intrapreneuriat...

- Une solide compétence métier validée par le diplôme de leur formation d'origine,
- Une compétence business validée par le Diplôme Grande Ecole d'EM-Lyon Business School,
- Un état d'esprit & une culture d'innovation au sens large et une maîtrise de différentes démarches d'innovation.

... pour savoir se projeter dans un business model complet et systématique, ainsi que savoir mobiliser et faire travailler ensemble des expertises venues d'horizons différents.

Le programme se compose de 5 semestres imbriqués entre les deux écoles, entre la 4^{ème} année et la 6^{ème} année d'études :

- 1^{er} semestre en e-Learning pour se former aux « **Fondamentaux du Management** » : comptabilité-finance, marke-

ting, leadership-RH et Management stratégique.

- 2^{ème} semestre sur le Campus de l'EM Lyon d'Ecully, dédié à « **l'Innovation** », pour se former aux différentes méthodes d'innovation et être sensibilisé à l'intelligence collective
- 3^{ème} semestre, retour à l'ISARA pour le **Domaine d'approfondissement (DA)**

- 4^{ème} semestre « **à la carte** » sur le Campus de l'EM Lyon à Ecully, Shanghai ou Casablanca.
- 5^{ème} semestre en **Mémoire de Fin d'Etudes (MFE)** encadré par l'ISARA

A ce jour ce sont déjà 150 étudiants et alumni qui ont profité de ce parcours unique et différenciant

« Cette expérience a été une grande ouverture d'esprit pour moi. Cela m'a permis de découvrir d'autres gens, d'autres méthodes de travail, d'autres espaces de travail. Cela m'a fait mûrir et m'a permis de développer ma confiance en moi. »

Pour plus de renseignements :
Hélène SCION, Consultante - Coordinatrice des Enseignements en Marketing & Innovation, hscion@isara.fr,
et Séverine CAVRET, Responsable Parcours Bi-Diplômant, scavret@isara.fr



Relevons ensemble les défis de l'agriculture et de l'alimentation de demain !

La mission du fonds de dotation Terra Isara est de développer des actions d'intérêt général afin de **définir de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires tout en préservant les ressources naturelles et en permettant au monde agricole de vivre décemment des fruits de son travail.**

Depuis 2012...

- 136** prêts d'honneur
- 133** bénéficiaires du fonds de solidarité
- 62** bourses internationales
- 8** programmes de recherches appliquées
- 15** projets d'innovation alimentaire

Des entreprises impliquées

28 entreprises accompagnent au quotidien Terra Isara et soutiennent des projets de diversité, de recherche et d'aide à l'entrepreneuriat.

« Terra Isara c'est promouvoir une agriculture de qualité avec des produits sains pour l'environnement et la santé de tous. »
Brigitte BRUNEL MARMONE, Présidente du Directoire, La Vie Claire.

« L'un des enjeux majeurs de Nutrisens est d'innover en nutrition au service du « Bien vieillir ». Dans ce cadre, nous collaborons avec de nombreux experts, notamment avec ceux qui mènent des recherches appliquées et des travaux concrets au profit de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires, comme Terra Isara. »

Georges Devesa, CEO, Nutrisens.

« Terra Isara est un vrai projet citoyen qui permet notamment de produire en préservant les ressources naturelles. Si vous êtes dans les filières agroalimentaires, c'est un devoir citoyen de rejoindre Terra Isara. Je suis persuadé qu'en faisant partie de Terra Isara, on développe concrètement la RSE citoyenne. »

Jean-Luc GRISOT, Directeur Général, VALRHONA, Président de Terra Isara.

Vous aussi, devenez acteurs pour l'agriculture et l'alimentation de demain !

Pour plus de renseignements : Georges AUBLE, Responsable partenariats et mécénat, et Noëlle LEFOYER, assistante partenariats et mécénat, 04 27 85 85 22, mecenat@isara.fr / www.terraisara.fr

VALORISEZ VOS IMPÔTS !

<p>Pour les particuliers : Réduction de l'impôt sur le revenu (IR) de 66 % du don versé (dans la limite de 20 % du revenu imposable)*</p>	<p>Exemple : un versement de 600 € permet une économie d'impôts de 400 €</p>
<p>Pour les sociétés : Réduction de l'impôt sur les sociétés de 60 % (dans la limite de 0,5 % du CA HT)*</p>	<p>Exemple : un versement de 30 000 € permet une économie d'impôts de 20 000 € donc un don net de 10 000 €</p>

* selon les dispositions fiscales en vigueur au 1er septembre 2019

Formez
Formez des ingénieurs et facilitez l'accès à la formation à tout genre d'étudiants, quelles que soient vos ressources.

Innovater
Innovater ensemble pour une industrie alimentaire durable !

Valorisez vos impôts en faisant un don à Terra Isara !
www.terraisara.fr

Accord avec OCAPIAT pour 18 modules de formation



Isara Conseil a été sélectionné cette année encore par OCAPIAT - opérateur de compétences pour l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire et les territoires - dans le cadre de l'offre Régionale qui permet de faciliter l'accès à la formation.

Ainsi, les adhérents OCAPIAT peuvent bénéficier d'une prise en charge totale (pour les moins de 50 salariés) ou de tarifs négociés ; de plus les procédures d'inscription aux formations sont dématérialisées, simples et rapides.

C'est ainsi que 18 de nos modules de formation ont été retenus, dont 12 nouveaux, qui seront mis en place en 2020 sur les régions AURA et PACA.

- > Environnement et éco énergie : entre maîtrise des coûts et responsabilité sociale
- > L'approche des sols et des spécificités en BIO
- > Les fondamentaux du marché de l'énergie en Industrie Agro-alimentaire
- > Les nouvelles tendances alimentaires : entre contraintes et opportunités ?

- > Améliorer l'attractivité des métiers industrie Agro-alimentaire
- > La gestion du froid en Industrie Agro-alimentaire
- > Performance industrielle
- > Pilotage / tableaux de bord
- > Santé et performance
- > Auditeur interne
- > Bonnes pratiques d'hygiène
- > Food Defense
- > Food Fraud
- > HACCP
- > Maîtriser le risque allergènes
- > Améliorer la qualité nutritionnelle de ses produits (optimisation nutritionnelle)
- > La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires
- > Les nouvelles tendances

ISARA Conseil c'est

- > Une équipe pluridisciplinaire de consultants dédiés à l'accompagnement des projets des entreprises
- > Une plateforme analytique, AGROLAB, de 7 laboratoires spécialisés dans l'étude et l'analyse de produits agricoles et alimentaires et pilotés par des experts : halle technologique alimentaire et des laboratoires de microbiologie, d'automatisme et de conduite des procédés agroalimentaires, de chimie, de physique, d'Agroécologie, de biologie.
- > Un Service de Documentation et Veille (veille marché, sociétale, réglementaire, technologique...)
- > + de 40 ans d'accompagnement des entreprises
- > + de 500 professionnels qui nous font confiance

Formation Continue pour les professionnels, Catalogue et inscriptions en ligne !

Fort de notre succès et de vos sollicitations pour consulter plus efficacement notre calendrier de formations, retrouvez désormais notre catalogue interactif et les inscriptions en ligne sur notre site internet www.isara-conseil.fr.

Pour recevoir notre catalogue de formation, échanger avec un de nos experts et découvrir nos accompagnements : Valérie MANN, Assistante ISARA Conseil, 04 27 85 86 63, contact@isara-conseil.fr, www.isara-conseil.fr.



Comprendre la profondeur des sols

Mieux comprendre son sol pour mieux s'en occuper, facile ou presque !

Entre toutes les analyses de sol proposées, le conseil technique disponible, ou encore les positions de chacun sur le non-labour ou l'agriculture biologique, adapter ses pratiques pour protéger, soigner et valoriser son sol peut devenir un incroyable casse-tête. Et dans la majorité des cas, les analyses de sol proposées en routine aux agriculteurs concernent uniquement l'horizon de surface...

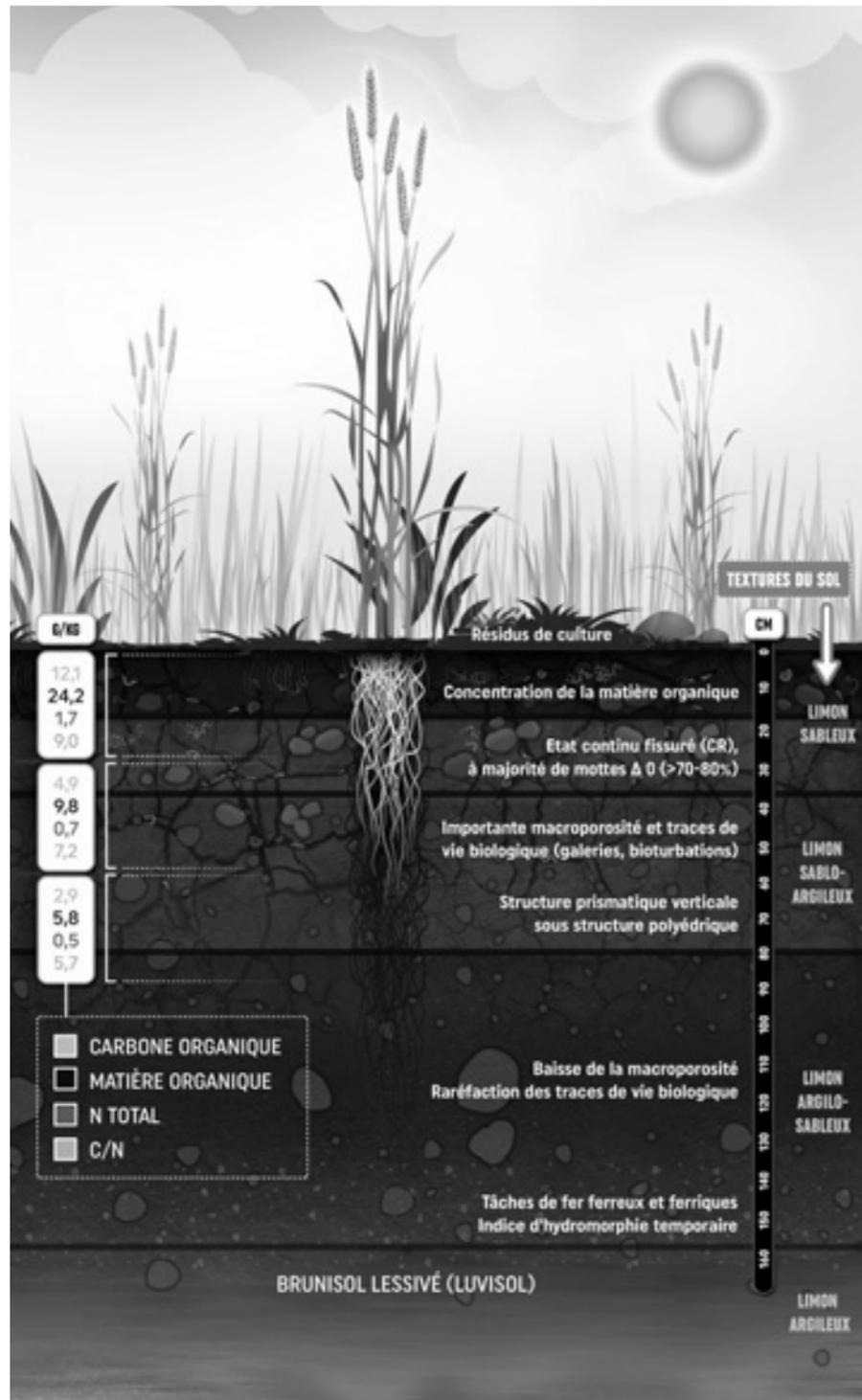
« Pour démêler tout ça, pas de recette miracle, mais des bonnes idées qui peuvent énormément aider à analyser un sol agronomique : faire en sorte de regarder le sol directement, in situ, en profondeur, et oublier 2 minutes les résultats d'analyse écrites sur un bout de papier.

Puis, ces résultats viennent parfaitement compléter et enrichir les observations faites par le biais d'une fosse (qu'il est inutile de recreuser tous les ans).

Avec un peu d'habitude, on déniche plein d'informations cruciales sur la qualité de la structure du sol, sur l'influence du passage d'outils, sur la profondeur d'enracinement, sur la matière organique, sur la texture, sur l'activité biologique, sur l'eau, ... bref, beaucoup de choses pour qui vont aider à prendre des décisions adaptées et à éviter les raisonnements prémâchés. »

Olivier Duchêne, ingénieur Isara 44° promo, doctorant Agro-ParisTech-Isara, travaille sur les céréales pérennes. Sa thèse a pour objectif d'évaluer l'intérêt des céréales pérennes en termes de productivité et de bénéfices pour l'agroécosystème. Des essais en plein champs et en station de recherche sont utilisés pour tester la céréale pérenne Kernza® (*Thinopyrum intermedium*), associée ou non à des légumineuses, dans des conditions pédoclimatiques différentes.

oduchene@isara.fr



Forum Food'Attitude

Se questionner sur la communication au sein de nos filières

Le Forum Food'Attitude s'est déroulé avec succès le jeudi 14 novembre dernier à Agrapole, au rythme de débats, d'échanges, d'ateliers participatifs avec le concours de 250 participants des filières agricoles et agroalimentaires.

Un événement qui a permis, en fil rouge tout au long de la journée, de se questionner tous ensemble sur l'image de nos filières autour de 3 temps forts : Quelle est la réalité de la qualité de notre alimentation ? Comment sont prises en compte les attentes sociétales ? Communication positive : ensemble comment mieux communiquer ?

Différents ateliers interactifs ont été organisés pour faciliter les échanges, animés par des étudiants de 5ème année (Domaines d'Approfondissement Elevage Environnement et Santé / Sustainable Development in Food Industries), de 3ème année et l'équipe de la Junior Entreprise, APE.



Les organisateurs :



De gauche à droite :

- Sabine DELANGLADE, Journaliste éditorialiste chez « Les Echos »,
- André DUVERNOIR, Président du PoleAgro42,
- Olivier de LACHAPELLE, Président de l'ISARA,
- Henri NIGAY, Président du Mouvement Français pour la Qualité Auvergne-Rhône-Alpes,
- Patrice DUMAS, Président de La Coopération Agricole Auvergne-Rhône-Alpes,
- Gilbert GUIGNAND, Président de la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes,
- Jean-Luc DISCHAMP, Président de l'ARIA Auvergne-Rhône-Alpes,
- Jean-Claude GUILLON, ex-Président de l'ARIA Auvergne-Rhône-Alpes

Merci à nos sponsors



New ! www.isara.fr

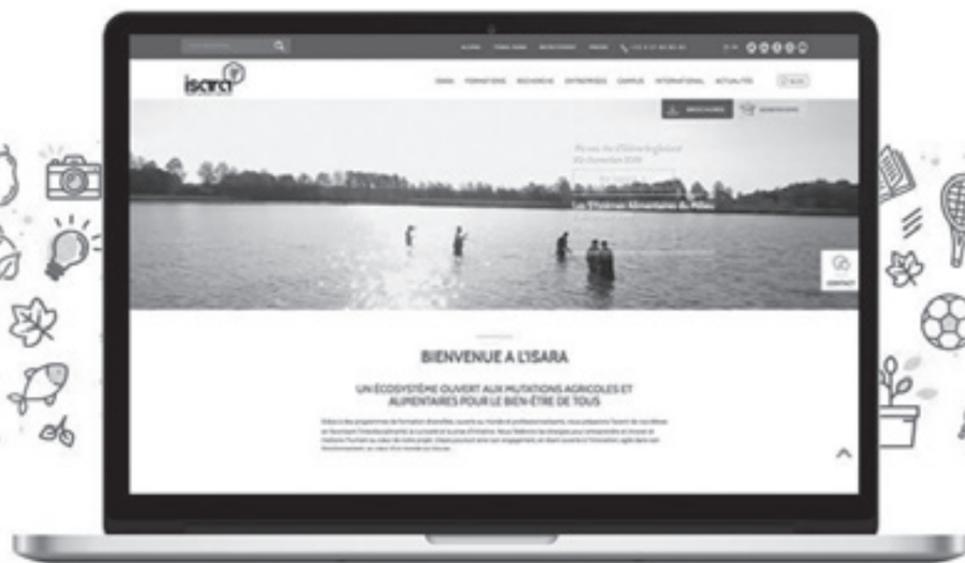
Conçu sur le modèle de la nouvelle charte graphique de l'école, le nouveau site web de l'Isara est en ligne, depuis novembre 2019.

Plus lisible, plus attractif, plus ergonomique, ce site responsive qui s'adapte à tous types d'écrans, a été conçu **pour simplifier l'accès à l'information et améliorer la visibilité de l'Isara et de ses membres** auprès de tous les utilisateurs.

Sa nouvelle arborescence et ses contenus entièrement

repensés permettent de mieux valoriser nos projets, nos forces et nos atouts auprès de tous nos publics.

Ce site a été pensé et construit grâce au travail collaboratif de membres du personnel, associations étudiantes, étudiants français et internationaux, représentants de l'AI et entreprises. Comadequat est l'agence de communication qui a réalisé ce beau projet - www.comadequat.fr



Restez connectés !

Prenez des nouvelles de l'école et du développement de ses activités :

- www.isara.fr
- Twitter twitter.com/isaralyon
- Facebook www.facebook.com/isaralyon
- LinkedIn www.linkedin.com/company/isara-lyon
- LinkedIn Isara Conseil www.linkedin.com/company/11038894/admin/
- Blog Isara <http://blog.isara.fr/>
- Instagram <https://www.instagram.com/lyonisara/>



ECOTROPHELIA FRANCE 2019

Après le trophée d'or France, le trophée d'or Europe !

« Le 7 octobre dernier, nous remportons le Trophée d'Or au concours d'innovation alimentaire Ecotrophelia Europe grâce à notre dessert innovant : **oRIZginal, le dessert aussi gourmand que végétal, réalisé à partir d'ingrédients bio français !** C'est avec fierté que nous avons représenté la France et l'ISARA lors de cette compétition qui s'est tenue à Cologne, en Allemagne, à l'occasion du salon de l'Anuga.

Cette médaille d'Or est pour nous un bel accomplissement qui vient conclure plus d'un an et demi de travail, dans lequel nous avons mis toute notre motivation et notre énergie. Cette expérience entrepreneuriale nous a permis de mettre en œuvre nos connaissances et notre créativité dans le but de développer un produit alimentaire innovant, qui répond aux enjeux de notre société actuelle.

À travers cette aventure unique, nous avons développé de solides techniques de travail nous préparant au mieux au monde professionnel. Ce fut, une expérience humaine très riche, regroupant 9 jeunes femmes complémentaires et pleines d'idées pour le monde de demain !

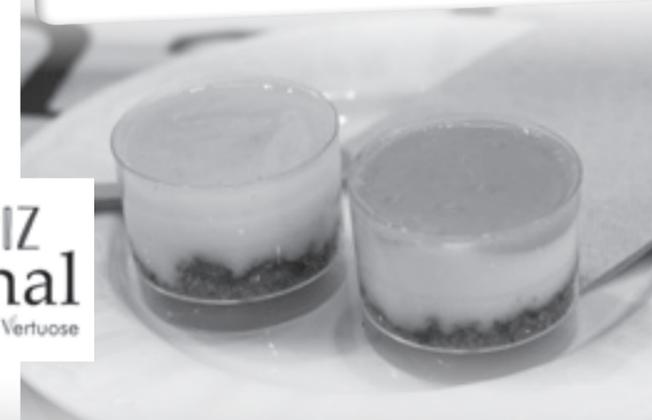
Ce projet, félicité au niveau français et européen, ne s'arrête pas là. La suite reste à écrire : nous recherchons un industriel intéressé pour reprendre le projet et le faire perdurer.

Le dessert végétal idéal, vous en rêviez ?
Nous l'avons créé ! »

L'équipe oRIZginal

Clara BESSIERE, Astrid BRUNEL, Laure DA COSTA, Inès FORQUIN, Jade HOMAN, Lina OLIVARES CHAREYRON, Morgane PENEL, Pascaline PERRIER, Faustine TCHAKEMIAM, 47^{ème} promotion

ORIZginal
par Vertuose



ECOTROPHELIA Palmarès des élèves de l'ISARA

- 2019 - ECOTROPHELIA France OR, prix Marketing Communication SOPEXA, prix Alumni Ecotrophelia, et ECOTROPHELIA EUROPE OR pour oRIZginal
- 2018 - ECOTROPHELIA France ARGENT, prix Marketing Communication SOPEXA pour INFLORE & SENS
- 2017 - ECOTROPHELIA France BRONZE, prix spécial ECOTROPHELIA services INTERFEL pour BRIN D'AROMES
- 2016 - ECOTROPHELIA France, Prix Bernard LOISEAU pour TECOFRUIT
- 2015 - ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes pour L'IRRESISTIBLE DUO
- 2014 - ECOTROPHELIA FRANCE ARGENT, Mention spéciale « Innovation et Santé des Séniors » pour la GAMME DE BOUCHEES HERITAGE
- 2013 - ECOTROPHELIA France OR, Prix spécial innovation Fruits et Légumes et ECOTROPHELIA EUROPE OR pour LE PAVE DU VELAY
- 2010 - ECOTROPHELIA France OR et ECOTROPHELIA EUROPE BRONZE pour TOASTILEGUM'S
- 2009 - ECOTROPHELIA France OR pour FESTIPIC
- 2008 - ECOTROPHELIA France BRONZE pour LES BOUCHONNETTES
- 2007 - ECOTROPHELIA France BRONZE pour GOURMA'FRUIT





Trophée Performance 2019 de VEOLIA

Six étudiants issus de grandes écoles et d'universités françaises et internationales, ont reçu leur Trophée Performance des mains du PDG de Veolia Antoine FREROT, lors d'une cérémonie au siège du Groupe à Aubervilliers. Ce concours récompense depuis 1998 les travaux les plus innovants réalisés par des étudiants en fin de cursus (Bac+5). Les lauréats gagnent cette année un voyage à Hong Kong et une bourse.



le candidat ; la qualité de la présentation et du document remis, la réflexion et la logique du raisonnement ; le lien avec les métiers de Veolia.

Manuel CHATAIN, 47^{ème} promotion a reçu un prix dans la catégorie Performance.

Démarche RSE (Responsabilité sociale de l'entreprise) et gouvernance collaborative dans une "entreprise libérée".

La PME agroalimentaire ardéchoise Terre adélice a impliqué ses collaborateurs dans la mise en place d'une démarche RSE. Elle concerne : la gouvernance, les relations et les conditions de travail, l'environnement, l'information des clients, l'engagement

Sur 130 candidats inscrits, 50 ont été sélectionnés provenant de 46 écoles ; 19 d'entre eux ont été retenus pour l'étape des soutenances, dont 14 étudiants en France, et 5 en Belgique, au Burkina Faso, en Italie, au Portugal et au Togo.

3 jurys de professionnels ont évalué les 19 soutenances selon 4 critères : le réalisme et la faisabilité des solutions proposées ; le caractère innovant de l'approche présentée par

dans la vie locale, la prise en compte des parties prenantes et l'intelligence collective. Résultat : l'entreprise a été labellisée Bioentreprisedurable.

« C'est un immense plaisir pour moi de recevoir ce prix des Trophées de la performance Veolia 2019. Ce trophée vise à récompenser les travaux de fin d'études innovants en lien avec les métiers du groupe (environnement par la gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie). J'ai participé à ce concours avec mon mémoire de fin d'études, réalisé au sein de la PME Terre adélice, sur la mise en place d'une démarche RSE au sein de l'entreprise avec une gouvernance collaborative.

ces belles années passées à apprendre dans cette formidable école et aux côtés de leurs supers équipes. Je remercie enfin l'entreprise Terre adélice, mon entreprise d'apprentissage, et je leur souhaite une bonne continuation.

Par ce trophée rayonne la qualité de formation de l'ISARA et des travaux réalisés par ses étudiants. Une fois de plus, l'ISARA se positionne comme une école d'ingénieur au cœur de la vie et des enjeux sociétaux. Je suis fier de

porter ce trophée, de prendre mes responsabilités d'ingénieur, et de me dire que demain, par mon travail, je pourrais contribuer à rendre le monde meilleur. »

Manuel CHATAIN, 47^e promotion

Je tiens à remercier le groupe Veolia pour l'organisation de ces trophées et pour le soutien apporté à l'ISARA. Je remercie ensuite chaleureusement l'école pour

Trophées Performance



Hue Cocotte 50ans!



Si vous avez été référent HUE COCOTTE pour votre promo ou si vous connaissez celui de votre promo...

Si vous disposez d'anciens journaux, d'illustrations, de photos de bouclage, d'anecdotes...

Si vous voulez apporter votre témoignage sur les bouclages, les nuits de rédaction, les sorties plus ou moins mouvementées de certains numéros...

Nous serions ravis de les collecter afin de concocter de futurs articles.

Merci de nous contacter et/ou nous envoyer des fichiers à l'adresse suivante : huecocotte@etu.isara.fr



« Je profite seulement de ces quelques lignes pour exprimer le vœu qu'un tel journal qui fait partie de la vie de l'Institut et qui allie la bonne humeur, le défoulement, la caricature, la critique, voire la virulence, conserve en toile de fond tout « l'humour et le bon goût » qui en garantiront la qualité et la durée. Je voudrais que l'Equipe de Rédaction réfléchisse à cet aspect, pour l'avenir, et garde en tête cette préoccupation. »

Jacques RIAUTE, Directeur de l'Isara de 1986 à 1994





APE, la junior entreprise de l'Isara, a 30 ans

En 2019, Agro Projets Etudes (APE) a fêté ses 30 ans de passage de marque Junior-Entreprise.

Pour célébrer cette date anniversaire, 3 jours de festivités se sont déroulés les 16, 17 et 18 octobre 2019 à l'Isara.

Des activités pour tous les goûts étaient au programme : une table ronde sur le thème « AgriTech et Innovation », un afterwork, un marché de producteurs et des start-up, un food truck, une conférence avec Maxime de ROSTOLAN et un gala avec les anciens membres d'APE. 3 jours d'évènements enrichissant pour les étudiants qui ont pu (re)découvrir APE et partager un moment convivial.

Désormais, APE se lance dans de nombreux projets qui aboutiront d'ici à juin 2020 pour la passation au prochain mandat. Pour ce



faire de nombreuses réalisations sont en cours comme la refonte de notre identité, de notre logo et de notre offre de prestations, la définition d'une stratégie pour les 3 prochaines années et une réorganisation interne. Nous avons tout le potentiel pour réintégrer le classement honorifique des 30 meilleurs Juniors Entreprises françaises grâce à nos compétences en agronomie et agroalimentaire.

Fort de notre histoire et de notre volonté, nous voulons plus que jamais être acteurs du monde agricole et agroalimentaire d'aujourd'hui et de demain.

Mettez de la jeunesse dans vos projets.

Ape'ment Votre !

ape@isara.fr - www.agroprojetsetudes.fr



De gauche à droite : Didier BOURDENET, 21^{ème} promotion, Président de l'association Alumni Isara, Pascal DESAMAIS, Directeur Général, et Olivier de LACHAPELLE, 5^{ème} promotion, Président de l'Isara



Remise des diplômes 2019

Bienvenue à la 47^{ème} promotion
L'Association des Alumni ISARA tient à féliciter les 177 nouveaux ingénieurs qui ont rejoint le réseau des ingénieurs ISARA lors de la remise des diplômes du 6 décembre 2019.

Save the date

Merci de bloquer votre samedi 28 mars pour notre RDV en Terre Isara

Notre RDV annuel sous le signe de la convivialité, un moment d'écoute, de co-construction ensemble et bien évidemment de retrouvailles à l'occasion de la traditionnelle Assemblée Générale de l'Association des Ingénieurs ISARA.

Les promotions 9, 28, 38 seront particulièrement à l'honneur pour leur 40^{ème}, 20^{ème} et 10^{ème} anniversaire de diplômes (et oui aucune promo n'a été diplômée en 1990 du fait du passage du cursus en 5 ans).

Les futurs diplômés de la promotion 48 seront invités pour leur permettre de rencontrer leurs pairs et d'intégrer quelques mois avant leur remise de diplôme notre beau et puissant réseau.

Au programme :

- 09h30, arrivez relaxé, nous vous accueillerons autour d'un café !
- 10h00-11h15, échangez avec les membres de votre association et co-construisez les actions de demain !
- 11h15-12h45, participez à une conférence inspirante

Nourrir les hommes, une passion au cœur des débats. Comment parler autrement de nos métiers pour défendre nos filières ?

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 « agri / agro bashing » s'accélère avec les réseaux sociaux.

Mais d'où viennent les raisons de cette nouvelle méfiance ? Comment mieux parler de nos métiers ? Comment promouvoir notre passion, nos efforts et nos engagements ?

Une discussion qui tourne mal, un reportage qui semble trop à charge, un recrutement difficile par manque de candidats ? Vous avez peut-être été confrontés à une de ces questions et nous vous proposons de trouver quelques clés de réponse avec l'aide d'**Amaury BESSARD, spécialisé dans la communication autour des filières agricoles et alimentaires.**

12h45-15h Retrouvez vos copains de promo autour d'un apéritif et buffet convivial. Nous vous attendons toutes et tous très nombreux !

Inscription sur le site www.ai-isara.fr

Pour toute question, ai@isara.fr

Ingénieurs Isara des promotions 9, 28, 38 Samedi 28 mars 2020 sera VOTRE JOURNEE !

Chaque année nous profitons de la journée « RDV en Terre Isara » pour mettre à l'honneur les promotions dont c'est l'anniversaire.

En 2020, ce sont les promotions 9, 28, 38 qui fêteront leur 40^{ème}, 20^{ème} et 10^{ème} anniversaire de diplômes ! (et oui aucune promo n'a été diplômée en 1990 du fait du passage du cursus en 5 ans).

C'est une occasion à ne pas louper de revoir vos collègues de promotion et de renforcer le réseau des Ingénieurs ISARA à travers toutes les promotions.

Comme nous souhaitons mobiliser un maximum d'ingénieurs

Isara pour cette journée de retrouvailles, nous avons **besoin d'un ou plusieurs volontaires pour être le/les relais dans votre promotion.**

En quoi ça consiste ? Il s'agira juste de motiver / mobiliser votre promotion pour réserver la date, pour s'inscrire... sachant que l'Association s'occupera de tout le back up (envoi des mails / invitations / des relances, gestion des inscriptions...).

Si vous êtes d'accord pour faire le relai de votre promotion, merci de nous contacter sur ai@isara.fr.



Retour sur notre grande enquête estivale

Avant de vous faire part des grandes lignes de cette enquête, petit coup d'œil dans le rétro pour se souvenir ensemble du pourquoi nous avons engagé ce questionnaire...

Tout simplement parce que notre environnement est en constante évolution et que notre association d'alumni doit pouvoir s'adapter pour continuer à répondre aux attentes de chacun. Le bureau étant là principalement pour représenter vos avis, il fallait que vous nous le donniez !

Et nous vous remercions sincèrement pour votre participation : plus de 550 réponses !

Une belle richesse de feed-backs et un panel suffisamment représentatif pour engager des réflexions qui soient le reflet des 4293 ingénieurs isariens.

> Outils que vous qualifiez de moins utiles : l'annuaire papier (l'annuaire en ligne étant intégré au site internet) et l'AI Parrainage pour lequel il est difficile de tirer une conclusion. Cela ne concerne en effet pas tout le monde, à fortiori dans un contexte de quasi plein emploi.

> Quant aux réseaux sociaux (Facebook et LinkedIn), leur utilité n'est exprimée que par 50 % des répondants, ceux qui ne se sentent pas très proches de l'AI étant les moins connectés.

La communication et les supports utilisés ?

> Même si ce canal n'est pas parfait, vous êtes près de **75% à préférer les mails**.

> A nous de positionner au mieux le curseur entre les différents supports pour toucher tout le monde ; cela doit être pleinement intégré dans notre stratégie de communication.

Votre vision sur la cotisation ?

> Même si l'intérêt pour une cotisation à vie se fait sentir, vous êtes **plus de 65% à la trouver abordable, ou normale...**

> Nous profitons de ce retour pour vous rappeler que le montant de notre cotisation est un des plus faibles des différentes écoles d'ingénieurs (y compris au sein du réseau France Agro³).



Votre sentiment de proximité à l'association ?

> **53,2 % des répondants ne se sentent pas proches du tout de l'association** : voilà de quoi réfléchir à comment renforcer notre réseau !

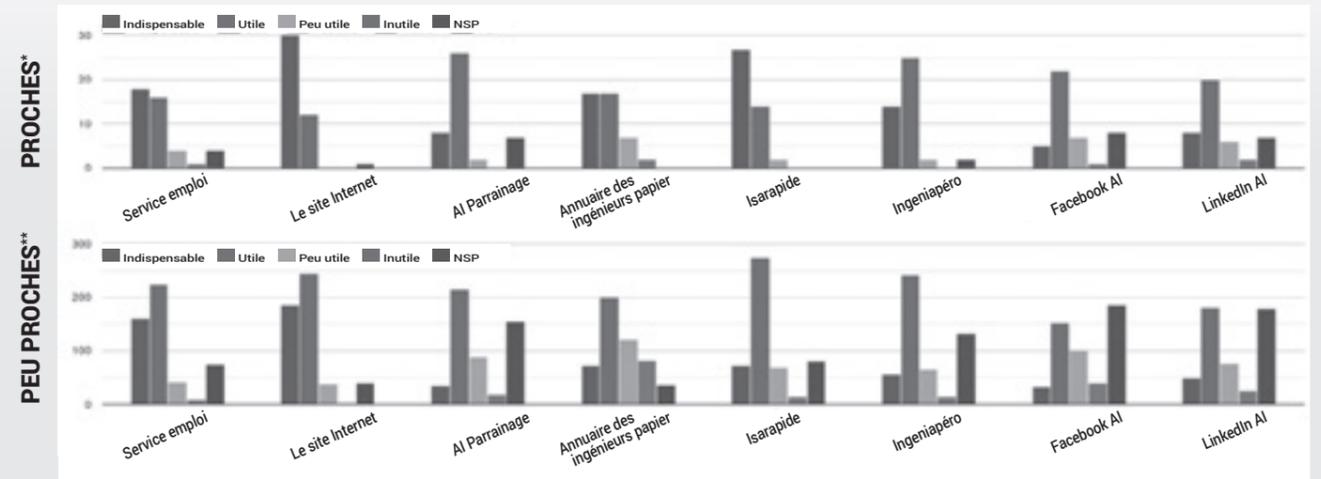
> Pour les **47 % (quand même !)** qui se sentent plus proches, les dernières années où se sont multipliés les moments de convivialité ont sans aucun doute aidé... Mais d'après certains commentaires, il y a encore de quoi progresser !

Les actions / outils mis à dispo par l'association : utilisation, qualité, pertinence ?

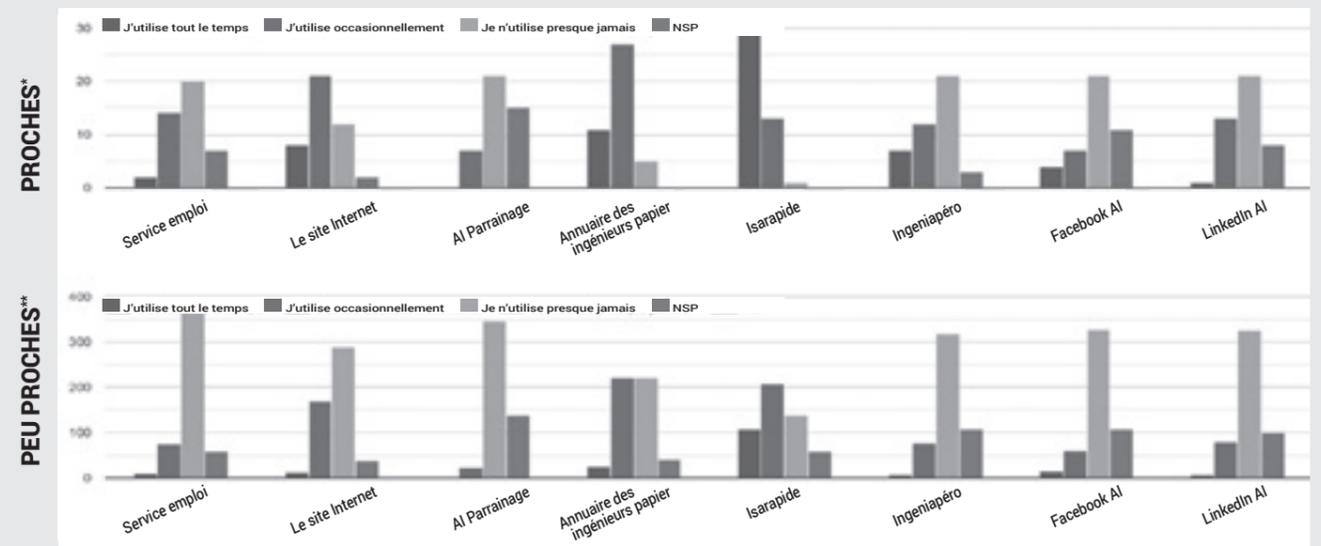
> Globalement, les services et outils mis à disposition sont assez peu utilisés mais bien évalués. Et paradoxalement, que vous soyez proches ou non de l'association, vous êtes **plus de 70% à trouver que le site internet, l'Isarapide, les IngéniApéros et le service emploi sont utiles voire indispensables**.



Comment qualifierais-tu les services listés ci-dessous et proposés par ton association d'alumni ?



Quelle est ton utilisation de ces services /outils ?



* Proches = 53 répondants ayant qualifié leur niveau de proximité à l'association par «Beaucoup» ou «A la folie»

** Peu proches = 511 répondants ayant qualifié leur niveau de proximité à l'association par les expressions «Un peu» ou «Pas du tout»

En conclusion :

- > beaucoup de choses positives et d'encouragements (merci !),
- > des mains levées pour nous donner ces coups de main (on prend !),

- > des axes d'amélioration assez clairs sur certains sujets,
- > et une nécessité de faire évoluer certaines choses... sans pour autant qu'aucune vision claire ne se détache réellement.

Après les constats, la projection...

Forts de ces conclusions, il fallait donc digérer tout ça plus finement lors d'une deuxième étape. Elle s'est déroulée le samedi 18 janvier où nous avons été une douzaine de membres du bureau à nous retrouver pour un séminaire de réflexion. Vos réponses à l'enquête, une grosse dose de bonne humeur, un benchmark d'autres associations, un pique-nique gargantuesque et des post-it, beaucoup de post-it... !

Aucun doute, c'était la recette idéale pour arriver à redéfinir **la raison d'être de notre association** pour les prochaines années, base sur laquelle déployer un **plan d'action concret** pour répondre à vos attentes et **vous donner envie de prendre encore plus part au réseau ISARA.**

Notre association évolue dans un contexte en mouvement : remise à plat des missions d'Ingenia, augmentation de la taille

des promotions dans les années qui viennent, digitalisation intense de notre quotidien... Pourtant, un élément majeur revenait systématiquement dans nos échanges : c'est LE LIEN. Celui que notre passage à l'ISARA a tissé.

Plus ou moins distendu selon les années, les promos, il reste le fil auquel chacun a envie de se raccrocher lors d'une participation à un événement ALUMNI, à la lecture de l'ISARAPIDE, au moment de partager ses nouvelles coordonnées ou au paiement de la cotisation.

Notre enjeu est de pouvoir nourrir ce lien en fonction du temps dont vous disposez, de votre localisation géographique ou de vos centres d'intérêt... Cette diversité a donc été aussi un élément majeur dans nos discussions qui ont permis d'aboutir au socle de nos actions à venir :

« Fédérer et accompagner les ingénieurs ISARA pour cultiver les liens et les valeurs communes qui nous ont nourris à l'école, en animant le réseau dans sa diversité et en accompagnant les alumni dans l'évolution de leur vie professionnelle. »

Après avoir identifié les **différentes thématiques à travailler**, nous avons réfléchi pour chacune d'entre elles à des idées d'actions concrètes dont voici un petit aperçu non exhaustif :

> **communiquer avec plus d'impact** et de clarté sur nos actions pour que vous puissiez identifier toujours plus facilement votre association d'alumni et les différentes actions proposées,

> **optimiser certains supports / outils** en revoyant les canaux utilisés, les fréquences d'envoi pour que le lien persiste tout en répondant davantage à vos attentes,

> **proposer des événements conviviaux plus régulièrement** et plus localement (pas tous de l'envergure des 50 ans quand même !),

> **continuer à accompagner ceux qui ont besoin** d'un coup de pouce dans leur parcours professionnel,

> utiliser la prochaine version de notre site internet pour **créer des groupes de partage d'expertise** (alias forum de discussion) **ou des moments d'inspiration en s'appuyant sur les talents** de notre réseau et sur vos centres d'intérêts.

Avec un nombre d'ingénieurs diplômés qui va augmenter de plus en plus rapidement, on s'est même demandé si des épaules 100 % bénévoles resteront suffisamment larges pour pouvoir assurer...

Alors même si nous n'en sommes pas là, la question s'est même posée de salarier quelqu'un pour animer l'ensemble des projets.

Le cap est donné et vous pouvez compter sur la totale mobilisation du bureau pour que, à l'horizon 2025, notre association reste en phase à la fois avec son temps et avec vos attentes pour une performance accrue. Cela dit, tout ne pouvant se faire en un claquement de doigts, **nous accueillerons chaque bonne volonté qui souhaiterait contribuer au projet !**

En attendant les premières évolutions dont nous ne manquerons pas de vous informer, **nous vous remercions pour vos retours constructifs** (passés et à venir) et pour les propositions que certains d'entre vous ont pu faire dans leurs réponses au questionnaire (nous nous permettrons de vous recontacter très prochainement).

Le bureau Alumni Isara

Des questions ? Des commentaires ? Des réactions ? Envie d'être plus acteur de ce changement ?

Merci de les partager en écrivant à ai@isara.fr

Le réseau est ton avenir, ne l'économise pas ou mais au fond, à quoi sert-il d'avoir une association de diplômés ?

Cette question, certains se la posent. Pour lever une telle interrogation, voici les principales vocations de l'association :

compléter l'ISARA dans ses missions : apport d'expertise et de compétence, aide pour les événements de l'école (50 ans, etc). En tant qu'anciens élèves, nous sommes la « mémoire » de l'établissement et nous contribuons à pérenniser son esprit

fédérer les étudiants actuels et anciens autour d'un réseau pour favoriser les échanges et l'insertion professionnelle

prolonger les liens et développer la solidarité à travers

une **Assemblée générale** par an avec une conférence rigoureusement choisie par les membres du bureau

un site Internet www.ai-isara.fr, des pages Facebook et LinkedIn

un **annuaire papier** et un **annuaire digital** sur www.ai-isara.fr qui rassemble les contacts **des anciens Isariens et des autres écoles de France Agro³** (anciennement Ingenia)

un **service emploi**, avec une plateforme d'offres d'emplois... à consulter depuis le site Internet

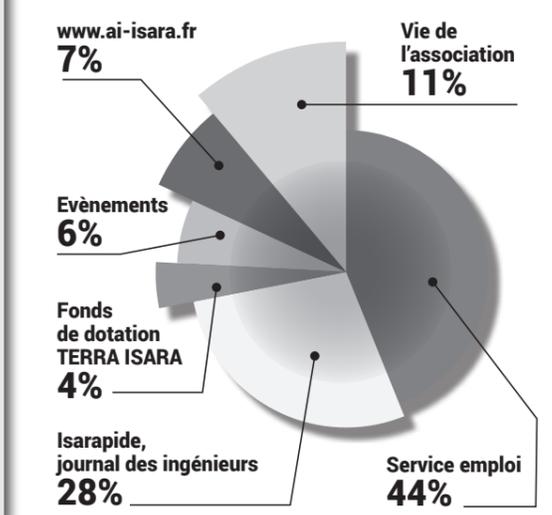
AI Parrainage, un accompagnement dans votre recherche d'emploi ou dans votre reconversion professionnelle. Des isariens proposent ainsi de vous aider (gratuitement) grâce à un suivi régulier.

les **IngeniAperos**, rendez-vous tous les 3 mois initiés par Alumni ISARA et qui connaissent à présent un rayonnement mondial et inter-écoles à l'échelle de **France Agro³**

ISARAPIDE (que vous êtes en train de lire si vous consultez cet article !), avec 3 numéros par an

un **soutien financier à TERRA ISARA** dont le but est de développer des actions d'intérêt général avec comme objectif de définir de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires

Les ressources d'Alumni Isara proviennent principalement de vos cotisations. Elles sont essentielles à la vie de l'association :



Un chiffre pour un soutien

65 c'est le prix de la cotisation annuelle pour soutenir ces actions et pérenniser notre réseau

Pour le bureau de l'AI ISARA :

Didier BOURDENET, 21^e promotion, Président,
et Aurélien SUET, 35^e promotion, Vice Président
ai@isara.fr

Appel à cotisation 2020

	Promo 48	Promo 47	Promo 46		Autres promotions		Bienfaiteur
			Cotisation individuelle	Cotisation couple	Cotisation individuelle	Cotisation couple	
Montant de la cotisation	Offert	10 €	30 €	39 €	65 €	78 €	En solidarité avec d'autres ingénieurs, vous pouvez cotiser pour un montant supérieur.

IngéniApero

Apéro traditionnel sur les salons professionnels >>>

Jeudi 3 octobre au Sommet de l'Élevage à Cournon sur le stand ISAGRI. Un grand merci à Pierre VERNAY, 27^{ème} promotion Isara, d'accueillir régulièrement l'apéro sur son stand.

DERNIERS SCORES :

- #IngéniApero5 le 19 septembre 2019 avec 215 ingénieurs dans 26 villes en France et à l'international
- #IngéniApero6 le 12 décembre 2019 avec 320 ingénieurs dans 38 villes en France et à l'international

Les IngéniAperos sont définitivement un RDV à ne pas manquer pour rencontrer les ingénieurs France Agro3 de votre région et surtout, surtout pour les bons moments sympatiques d'échanges et de partage autour d'un verre à la gloire de notre si riche réseau !

Partants pour nous rejoindre ?!

Partant pour organiser un IngéniApero dans ta ville ?

Envoie nous un message sur ai@isara.fr

Prochain IngéniApero :

Jeudi 19 mars 2020 à partir de 18h30 partout en France et à l'international



Nouméa



Lyon



Lille



Agen



Amiens



Rennes



Alumni Isara Parrainage

Le réseau des ingénieurs ISARA, qui fait toujours LA différence pour l'emploi !

Depuis plus de 8 années, le dispositif Alumni Isara Parrainage accompagne nos ingénieurs dans leur démarche emploi, en s'appuyant sur notre réseau d'école.

L'objectif : définir le projet professionnel / trouver un job

L'idée : disposer d'un ingénieur ISARA référent

La démarche : se rencontrer régulièrement pour échanger, conseiller et atteindre ses objectifs !

Les résultats :

+ de 70 parrainages

+ de 70 % de contrats de travail

environ 7 mois d'accompagnement

Vous êtes en réflexion sur la direction à donner à votre carrière professionnelle, ou bien déjà en recherche active d'un emploi ? Vous êtes en questionnement sur la méthode à suivre ?

Rejoignez le dispositif AIP pour bénéficier :

- > d'une aide personnalisée,
- > de conseils pratiques et utiles,
- > du retour d'expérience d'un de vos pairs,
- > d'un regard neutre et bienveillant sur votre démarche :)

Vous souhaitez mettre à disposition votre expérience professionnelle, et aider les autres à réaliser leurs projets ?

Rejoignez le dispositif AIP pour faire bénéficier :

- > de vos qualités de recruteur,
- > de votre expérience en tant que recruté,
- > de votre bon sens et de votre bienveillance

Pour plus d'informations : contactez-nous sur aip@ai-isara.fr

« Désireuse d'évoluer professionnellement et de changer de région, mes démarches de recherche d'emploi restaient infructueuses. J'ai ainsi décidé de solliciter l'AIP afin de m'accompagner dans mon nouveau projet professionnel.

Ma marraine a très vite cerné mes attentes. Ses conseils et les outils qu'elle m'a fournis m'ont permis d'avancer étape par étape dans la définition de mon projet professionnel.

Même si je ne suis pas parvenue à aller au bout de mon projet, je retire beaucoup de bénéfices de cette expérience de parrainage.

La méthodologie de définition du projet professionnel et de mise en place du réseau qui m'a été enseignée constitue un réel atout pour la suite de mes projets professionnels et personnels.»

Une ingénieure ISARA de la 39^{ème} promotion





CARNETS COLORÉS

Ils se sont mariés...

Vanessa FRANÇON (Isara 42) et Florian BERNE,
le 7 septembre 2019

Et ils eurent beaucoup d'enfants...

Lise, née le 26 août 2019, Ségolène et Arnaud JOLLY (Isara 36)

Audrey Koloïna, née le 6 septembre 2019, Henintsoa
et Christophe BOULAND (Isara 31)

Charles, né le 14 octobre 2019, Anne et Romain BOULLY (Isara 40)

Robin, né le 16 décembre 2019, Clara MERCIER (Isara 43)
et Flavien TRACOL

Il nous a quittés...

Gérard MARTINANT (Isara 6) le 9 juillet 2019

Vous souhaitez retrouver votre promo ?

Rencontrer les **Isariens de votre coin** ?

Nous **accueillir dans votre entreprise** ?

Pour toute idée ou suggestion de retrouvailles,

Dites-le-nous par mail à ai@isara.fr ou sur la page
Facebook [Al.ISARA.Lyon](https://www.facebook.com/Al.ISARA.Lyon)

Continuons de cultiver nos valeurs et notre réseau !

Car ce qui nous « meuh » c'est vous, c'est nous,
c'est la grande famille que nous sommes !

Cette rubrique est VOTRE rubrique !

Elle permet de diffuser au plus grand nombre vos réactions
positives ou négatives, vos encouragements ou vos
« coups de gueule », vos interrogations...

A propos du nouveau site Internet, des services de l'AI Isara,
de l'école, des cotisations, de l'AI Parrainage...

Merci donc de les transmettre à l'Association
des Ingénieurs dès maintenant :

- Sur ai@isara.fr
- Au travers de www.ai-isara.fr et de l'onglet "contact"
- Par téléphone au 04 27 85 86 00
- Par courrier : AI ISARA - 23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon cedex 07

D'AVANCE MERCI !

Les retrouvailles de la 37^{ème} promotion

Le week-end du 1er novembre, une petite cinquantaine de diplômés de la promotion 37 (ainsi qu'un bon nombre de pièces rapportées et d'enfants) se sont retrouvés dans le Beaujolais pour fêter les 10 ans de leur remise des diplômes. Entre visites de cave, finale de la coupe du monde de rugby, petites fêtes en soirée et une longue série de repas de qualité, l'évènement a été rythmé par la reconquête des ECTS perdus. La commission des ingénieurs ayant cafouillé, il a fallu passer par le rattrapage, à travers 8 examens (vaguement) inspirés des matières les plus emblématiques enseignées à l'Isara : le relais du lait en poudre, le béret spécial biologie cellulaire, la reconnaissance des races ovines, le TP tapé à la noix ou encore le trouble

du pastis... Les équipes formées pour l'occasion ont (plus ou moins) brillé et - ouf ! - encaissé suffisamment d'ECTS pour se donner rendez-vous pour fêter les 15 ans de la remise des diplômes en 2024.

