

**COMMUNIQUE DE PRESSE  
SUZE-LA-ROUSSE - AVIGNON**

**L'UNIVERSITE DU VIN ET L'ISARA DEVELOPPENT UN NOUVEAU PARTENARIAT**

Signature ce mardi 11 juillet en présence de :

Olivier de LACHAPELLE  
Président de l'Isara

Pascal DESAMAIS  
Directeur Général Isara

Jean-Paul MALLEVAL  
Directeur de Isara Campus d'Avignon

Michel BERNARD  
Président de l'Université du Vin  
de Suze-la-Rousse

Geraldine GOSSOT  
Directrice de l'Université du Vin  
de Suze-la-Rousse

### **Le partenariat Isara - Université du Vin : renaissance et réussite**

Relancé en 2022 en le réadaptant aux besoins de l'époque, le partenariat Isara-Université du Vin se renforce avec la **signature d'une convention pour 3 ans ce 11 juillet** sur le Campus d'Avignon, qui officialise l'intégration **du Certificat « Dégustateur Professionnel en Vins »** de l'Université du Vin dans les programmes d'enseignement des élèves ingénieurs de l'Isara.

Son objectif : donner aux élèves les clés de compréhension techniques et économiques de la filière vitivinicole et permettre aux futurs cadres spécialistes de la filière d'acquérir des connaissances et compétences professionnelles solides en vins et techniques de dégustation.

Ce partenariat est d'ores et déjà une réussite. Un pilote a démarré en 2022 avec 8 élèves. Dès l'année suivante, ils étaient 16.

L'Université du Vin intervient dans le cadre de plusieurs thématiques que suivent les élèves ingénieurs de l'Isara qui choisissent le Parcours de Spécialisation Vigne et Vin en 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> année, conçoit les contenus pédagogiques des modules concernés, sélectionne les formateurs, et organise les évaluations dans le respect des compétences à acquérir par les futurs ingénieurs.

**Au total, l'Université du Vin dispense désormais 280 heures d'enseignement aux élèves-ingénieurs.**

### **Le parcours Vigne et Vin de l'Isara, nouveauté de la rentrée 2023 sur le Campus Avignon**

L'objectif est de développer pour les élèves ingénieurs Isara un parcours de spécialisation Vigne et Vin complet, différenciant et professionnalisant **sur le Campus Avignon dès la rentrée 2023.**

Avec l'ouverture du nouveau **Domaine d'Approfondissement Vigne et Vin et du parcours éponyme qui se déroulera sur le Campus d'Avignon**, la formation se précise, avec l'ambition de former des ingénieurs à accompagner les transitions de la filière viti-vinicole, en conscience de ses enjeux techniques, environnementaux et socio-économiques, en France comme à l'international.

En effet, « **pour accompagner la viticulture de demain, il est nécessaire de maîtriser les fondamentaux scientifiques et techniques, et les compétences de l'ingénieur grâce à l'expertise des enseignants-chercheurs de l'Isara** », explique Lydie CARON-PICOT, responsable de ce nouveau parcours. « **La collaboration avec l'Université du Vin, acteur incontournable et partenaire historique, est une évidence dans le cadre du déploiement ce nouveau parcours de spécialisation** ».

Les options proposées aux étudiants Isara en collaboration avec l'Université du Vin :

- En 4ème année :
  - o « Vigne et Vin : filières et marchés vitivinicoles » - Isara Campus Avignon
  - o « Vigne et Vin : transformer le raisin en vin et analyse sensorielle » - Campus de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse
- En 5ème année dans le cadre du Domaine d'Approfondissement (DA) Vigne et Vin : deux semaines sur la thématique « Terroirs et Territoires, Dynamiques de la filière » à Suze-la-Rousse

De **nombreux partenariats avec les acteurs et experts de la filière viti-vinicole** sont également programmés par l'Isara, afin de permettre aux élèves d'être formés au plus près des réalités du terrain, avec l'expérience des professionnels au cœur même des enjeux, des défis et des innovations de la filière : de la vigne au verre de vin.

### En savoir plus sur ces deux établissements :

**L'Université du Vin**, centre de formation professionnelle associatif, basé à Suze-la-Rousse (Drôme) propose depuis 45 ans des programmes permettant d'acquérir les compétences nécessaires à tous les métiers de la filière vitivinicole.

**L'Isara** est une école d'Ingénieur dans les domaines de l'agriculture, l'environnement, l'alimentation ou encore l'innovation. Elle délivre un diplôme d'Ingénieur en 5 ans sous statut étudiant et propose également une formation en apprentissage à partir de Bac+2 sur ses 2 campus de Lyon et Avignon. Isara prépare ses élèves aux mutations de l'agriculture et de l'alimentation en s'appuyant notamment sur ses 2 domaines d'excellence : Agroécologie et systèmes alimentaires durables et Innovation et entrepreneuriat.

### Contacts :



Florence Covarel

Responsable Communication Événementielle et Promotion  
candidats

Mobile : 07 62 54 04 13

[fcovarel@isara.fr](mailto:fcovarel@isara.fr)

ISARA – Campus Avignon  
105 rue Pierre Bayle 84130 Avignon



Caroline Daeschler

Sommelière formatrice – Animation et Communication

Portable : 07 63 85 08 84

[caroline.daeschler@universite-du-vin.com](mailto:caroline.daeschler@universite-du-vin.com)