

Le campus Isara-Isema évoque les grands enjeux de l'eau en Vaucluse



L'<u>Isema</u>, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'<u>Isara</u>, école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, viennent d'accueillir une conférence-débat sur les grands enjeux de l'eau dans le Vaucluse.

« L'eau est une ressource rare, précieuse, menacée et fait partie des enjeux environnementaux du XXIe siècle », expliquent les organisateurs de ce rendez-vous qui vient de se tenir au campus de l'Isema-Isara dans la zone d'agroparc à Avignon.

A partir de ce constat, le groupe Isara-Isema a donc proposé une soirée 'Afterwork' destinée à un public



de professionnels, de particuliers et d'étudiants concernés par cette thématique.

A cette occasion, <u>Karine Viciana</u>, directrice de <u>la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur</u>, a dressé un état des lieux certes préoccupant avec la hausse des températures, le manque de précipitations notamment dans le Sud de la France, les dangers pour la biodiversité aquatique...une réalité anxiogène mais des solutions existent. En s'appuyant sur le 6è rapport du GIEC elle a aussi dressé la liste d'exemples très concrets pour répondre et s'adapter au changement climatique (économiser, recycler, désimperméabiliser...).



<u>Karine Viciana</u>, directrice de <u>la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur</u>, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise <u>Semailles</u>, et <u>Jean-François Brun</u>, adjoint au directeur au développement de <u>la Société du canal de Provence</u>, sont intervenus durant cette conférence-débat sur les enjeux de l'eau en Vaucluse.

Pour sa part, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise <u>Semailles</u> qui fournit des paniers Bio autour de l'agglomération de la cité des papes a témoigné sur les bonnes pratiques agricoles utilisées sur son exploitation en dressant les stratégies possibles pour mieux gérer la



ressource en eau en agriculture (optimisation de l'irrigation, paillage, travail du sol...)

Enfin, <u>Jean-François Brun</u>, adjoint au directeur au développement de <u>la Société du canal de Provence</u> a poursuivi sur l'usage de l'eau dans la Région Sud, les infrastructures, l'approvisionnement de la population et les adaptations nécessaires en lien avec le réchauffement climatique.

« Une soirée riche en informations où chacun a pu échanger avec les intervenants, imaginer des solutions au quotidien », se félicite Isara-Isema.

L.G.

Quand agronomie rime avec écologie, l'Isara-Avignon est au coeur des mutations agricoles et alimentaires



Installée sur le Campus d'Agroparc-Montfavet, à quelques encablures de l'INRAE, du Lycée Pétrarque, du CTCPA (Centre technique de conservation des produits agricoles), du Pôle Agrosciences de l'Université, de la Maison de l'Alimentation, l'Isara est la seule école d'ingénieurs agronomes de Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Les plus anciens s'en souviennent encore : ses locaux lumineux de verre et d'acier ont été inaugurés en 2 000 par Mesdames Elisabeth Guigou alors Ministre de la Justice et Marie-Josée Roig, Maire d'Avignon ainsi que Jean-Paul Bouisse, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse comme l'atteste la plaque commémorative vissée dans le hall d'accueil.

Pascal Desamais, directeur d'ISARA l'affirme d'entrée de jeu : « C'est plus qu'une école, c'est un acteur engagé, un lieu où on accompagne les transitions agricoles et alimentaires. Nous devons donc former nos élèves à nourrir le monde sainement, préserver la biodiversité, valoriser la ressource en eau et innover. Depuis des décennies, nous avons une responsabilité considérable qui s'accentue avec le réchauffement climatique, assurer la sécurité alimentaire, ne pas épuiser les sols et faire en sorte que les paysans vivent dignement de leur travail, nous sommes donc à la croisée des chemins, au début d'une totale mutation ».

« Plus qu'une école, un acteur engagé. »

« Nous sommes là pour accompagner ceux qui vont devoir relever tous ces défis » ajoute-t-il. « D'ici 2050, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique vont durablement impacter nos modèles, les citoyens et consommateurs sont de plus en plus attentifs à une alimentation de qualité, dans un environnement et un développement durables. A travers nos cursus (ingénieurs et masters) nous transmettons un savoir-faire et un savoir-être pour préparer les jeunes générations aux évolutions des pratiques ». Pour cela, avec l'équipe pédagogique, il s'est fixé plusieurs objectifs : créer un centre d'agro-écologie avec une hub d'entrepreneurs, un incubateur de start-up, doubler les effectifs d'élèves pour faire face à la demande des professionnels de l'agro-alimentaire, développer l'alternance qui permet aux élèves-apprentis d'être rémunérés, d'être à mi-temps dans une entreprise donc ouverts sur l'extèrieur et le monde de l'entreprise et trouver un boulot à la fin de leurs études ».

Jean-Paul Malleval, le directeur du « Campus Avignon » énumère la palette des possibilités de cette filière : vigne et vin, végétaux, huiles essentielles, cosmétologie, phyto-pharmacie, arômatologie, parfums, bio-carburants, horticulture. Mais nous devons aller plus loin du côté de l'agriculture méditerranéenne avec des cépages qui résistent à la canicule comme aux insectes ravageurs. D'ici 2026, nous comptons effectivement doubler le nombre d'élèves comme de collaborateurs enseignants-chercheurs et nous envisageons d'ailleurs, d'ici 2030 de faire construire un nouveau bâtiment de 6 000m2 du côté du Campus universitaire d'Agro-sciences ».

9 décembre 2025 |



Ecrit par le 9 décembre 2025



De gauche à droite : Pascal Desamais, directeur de l'Isara, Jean-Paul Malleval, directeur du Campus Isara-Isema d'Avignon, et Severine Cavret directrice des formations.

Cette montée en puissance d'ISARA, Séverine Cavret en charge des formations l'a constatée : « En 2017, il y avait 13 élèves-ingénieurs-apprentis inscrits, en 2020 ils étaient 120, l'an prochain on en comptera 150, ce qui nous oblige à anticiper et innover. En 2024 nous lancerons le « Bachelor Sciences et ingénierie » sur 3 ans pour les cadres intermédiaires en agro-alimentaire, les chefs de culture en maraîchage ou en arboriculture et en 2026, nous ouvrirons un cursus en 5 ans pour permettre aux ingénieurs de demain d'être à la hauteur des transformations du monde ».

Dans les couloirs de l'ISARA on ressent cette ambiance humaine, familiale, solidaire entre élèves mais aussi avec leurs professeurs, une confiance inter-générationnelle accentuée par le tutorat. Nombre d'élèves peuvent faire des stages à l'international, l'école accueille aussi des étudiants diplômants venant d'Afrique et du pourtour méditerranéen. Un tiers des élèves issus d'un milieu modeste bénéficient d'une bourse ou d'une aide financée par une fondation. Pour conclure, le directeur dira : « Avant, on subissait le gel une année, la canicule une autre, la concurrence des fruits et légumes espagnols ou grecs plus tard. Désormais c'est tout à la fois avec en prime la Guerre en Ukraine qui complexifie encore davantage la situation. D'où l'ardente obligation qui est la nôtre de former les futurs ingénieurs agronomes à anticiper en innovant ».

Contact : <u>www.isara.fr</u> - Isara Campus Avignon - 105 Rue Pierre Beyle - Montfavet - 84 918 Avignon CEDEX 9

9 décembre 2025 |



Ecrit par le 9 décembre 2025

