

Vis la vie de professeur à Iwamizawa

Un professeur de l'Institut d'Anchin a eu la chance de vivre pendant quatre jours la vie lycéenne japonaise au sein de l'établissement professionnel agricole d'Iwamizawa, situé dans la préfecture de Hokkaido, au nord du Japon.

Dans le cadre de la coopération franco-japonaise gérée par le réseau Japon de l'enseignement agricole, l'enseignant français, Monsieur Aurélien FALSONE, a été accueilli avec

bienveillance et gentillesse au Lycée Agricole d'Iwamizawa à Hokkaido, du mardi 10 juin au vendredi 13 juin 2025.



Il y a vécu des expériences très enrichissantes et a pu assister à divers enseignements au cours de cette semaine d'échanges et d'observation.

Il est important de noter que cette expérience n'est pas forcément représentative de l'ensemble du système scolaire japonais, car il existe différents types d'établissements, tout comme en France. Ce lycée se démarque sur quelques points qui seront abordés.

Le lycée : spécificités et ambiance



Le lycée agricole dans lequel l'enseignant français s'est rendu est un établissement professionnel composé de sept sections : les sciences agricoles, le paysagisme, l'élevage de bétail, la foresterie, l'agroalimentaire, la floriculture et l'ingénierie civile. C'est une structure qui se veut moderne ; on n'y retire pas ses chaussures, chose particulièrement rare dans les établissements japonais. Le lycée est très grand : on y retrouve, en plus du bâtiment scolaire, des cultures de riz, de fruits et légumes variés, des serres et des hangars pour les animaux et pour entreposer les machines agricoles.

Si, en France, le fait de faire des groupes de niveau fait parfois polémique, au Japon, cette pratique est la norme. Il n'y a pas de groupes de niveau au sein des établissements, mais plutôt des lycées de niveau. Ainsi, selon les résultats des élèves à leur équivalent du brevet, ces derniers sont assignés (pour les établissements publics) au lycée du niveau qui leur correspond.

Concernant ce lycée, certains élèves y sont par choix, car ils connaissent déjà leur projet de vie et que l'établissement répond à leurs attentes, tandis que d'autres y sont parce qu'ils sont moins « scolaires ». Les cours théoriques (que

j'oppose ici aux cours pratiques) y sont décrits comme plus « vivants » et les élèves comme plus « agités ». Il est vrai qu'on ne retrouve pas toujours l'image stéréotypée des élèves bien sages derrière leur table. Cela peut sembler être un cliché, mais les classes majoritairement féminines, comme celle de la section floriculture, sont plus calmes que les classes de sciences agricoles, composées quasi-exclusivement de garçons. Néanmoins, le niveau de bruit ne semble pas très différent de celui de la classe de terminale générale de Monsieur Falsone à l'Institut d'Anchin.



Au Japon, chaque classe a sa salle attitrée, et ce sont les professeurs qui se déplacent. Chaque enseignant dispose cependant d'un bureau dédié dans une salle du personnel. Le professeur est à la fois enseignant et membre de la vie scolaire. En effet, la vie scolaire telle que nous la connaissons n'existe pas au Japon. Les professeurs étant présents chaque jour de 8h20 à 16h45. Dans la pratique, il n'est pas rare qu'ils partent vers 18h ou 19h le soir, ils gèrent aussi bien leurs cours que l'aspect de la vie scolaire du lycée.

Le lycée possède également un internat, ou plutôt deux : un internat classique et un disciplinaire pour élèves difficiles. Comme indiqué, la notion d'élève difficile ne semble pas être

tout à fait la même au Japon et en France. Les professeurs d'agriculture sont tenus de dormir à l'internat une fois par semaine, une sorte de nuit d'astreinte qu'ils effectuent chacun leur tour.

Horaires et rythme de travail des élèves

La journée commence à 8h20 avec une première sonnerie, dont la mélodie est emblématique et souvent entendue dans la culture populaire japonaise (animation, cinéma, télévision). Cette première sonnerie indique aux élèves qu'il sera bientôt temps de se rendre en classe et aux professeurs que la journée de travail commence. Dans la salle du personnel, le proviseur indique aux professeurs les événements prévus dans la journée, et les professeurs peuvent, s'ils le souhaitent, prendre la parole pour transmettre une information à leurs collègues.

À 8h30, une seconde sonnerie indique aux élèves qu'ils doivent se rendre en classe. Le professeur principal de chaque classe se rend dans sa classe pour un « Short Home Room » (SHR), un temps d'échange de 10 minutes. Il fait l'appel, donne des informations aux élèves le cas échéant, et permet aux élèves de poser des questions ou de partager des informations.

À 8h40, une nouvelle sonnerie indique la fin du SHR, et à 8h45 sonne la première « heure » de cours, qui dure 50 minutes. Une pause de 10 minutes est observée entre chaque cours, ce qui permet aux élèves de se détendre avant le cours suivant.

Après quatre cours, à 12h35, la pause déjeuner débute. Les élèves sortent leur *bento** et mangent froid le déjeuner préparé par leurs parents ou par l'établissement pour les internes. Quarante minutes plus tard, la pause se termine, les élèves disposent de cinq minutes pour rejoindre leur salle et reprendre leurs deux cours de l'après-midi.

* *boîte à repas*

À 15h10, les cours se terminent et les professeurs principaux rejoignent à nouveau leur classe pour un SHR de cinq minutes afin de faire le bilan de la journée. C'est donc à 15h15 que

retentit la dernière sonnerie. Une poignée d'élèves restent quelques minutes dans la salle pour le nettoyage quotidien : effacer proprement le tableau et balayer la salle.

Pour les élèves, c'est ensuite le moment de rentrer chez soi, de rejoindre un club scolaire (sport, cérémonie du thé, lecture...) ou de partir au travail, nombreux sont les jeunes de plus de 16 ans à avoir un travail à temps partiel dans une supérette, par exemple.

50 minutes « inside a course »



Durant cette semaine, Monsieur Falsone a pu assister à différents cours.

En cours de paysagisme en classe de seconde, les élèves, en tenue de sécurité, ont travaillé en groupe sur des parcelles qu'ils devaient décorer en suivant certaines recommandations. Les plus belles parcelles sont ensuite reproduites pour décorer le lycée lors de sa fête annuelle, le festival d'été.

En cours de paysagisme en classe de première, les élèves coupaient des petits rondins de bois à la scie afin de créer des décos pour le festival d'été.

En cours de musique en première, alors que les matières artistiques sont moins développées dans nos lycées, au Japon,

les arts restent présents dans le cursus lycéen. Ainsi, Monsieur Falsone a pu assister à un cours de musique, axé sur le chant. Le professeur jouait du piano et les élèves chantaient des chansons japonaises. Dans une deuxième partie, les élèves avaient préparé un petit événement musical pour leur hôte français. Ils ont chanté l'hymne de leur école ainsi que quelques autres chansons. Chaque école, de la maternelle au lycée, possède son propre hymne.

Les élèves de terminale apprenaient la programmation HTML en cours d'informatique. Ils réalisaient des pages web simples.

Les jeunes de seconde étudiaient en cours de japonais les « Waka », une forme de poésie. Cela ressemblait d'abord à un cours magistral : le professeur expliquait comment composer des wakas, les élèves écoutaient et prenaient en note ce que disait le professeur. Ensuite, les élèves se sont exercés et la participation s'est faite plus active, rendant le cours très similaire à un cours français.

Pour l'occasion de la venue de Monsieur Falsone, le professeur d'anglais avait préparé avec ses élèves de terminale une présentation simple pour chacun d'entre eux. Le cours lui-même se passait uniquement à l'oral, sans prise de notes, et le professeur et l'assistant de langue avaient très souvent recours au japonais pour aider les élèves à suivre. Monsieur Falsone leur parlait en anglais, mais une traduction quasi systématique était réalisée par l'un ou l'autre. Un autre professeur a indiqué qu'il procédait tout autrement, il axait son enseignement sur la grammaire et proposait de petits tests sous forme d'exercices à la fin de chaque cours pour évaluer les élèves.



Observations sur l'anglais et la gestion administrative

Concernant l'anglais, il est important de noter que la liberté pédagogique des professeurs est largement respectée. Bien qu'il existe des programmes nationaux définis par le Ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, des Sciences et de la Technologie (MEXT), l'anglais n'étant pas évalué par un test national normé en fin de lycée, chaque enseignant dispose d'une autonomie significative quant à ses méthodes d'enseignement et au choix des activités. Le gouvernement n'intervient donc pas directement dans les pratiques pédagogiques quotidiennes.

Sur l'aspect plus administratif, les lycées sont gérés par les départements japonais. Les professeurs sont payés par le département et non par l'État. Aussi, leur certification n'est valable que dans le département en question ; s'ils souhaitent déménager dans une autre région, ils doivent repasser la certification.

Le « petit marché » de l'école

L'école vend tous les vendredis sa production. Ce jour-là, ils vendaient asperges, fraises, riz, saucisses, glaces, œufs, pieds de tomate et fleurs. Même si les quantités sont faibles, les prix sont très attractifs, ce qui assure une clientèle régulière. Les élèves, encadrés par les professeurs, présentent et vendent eux-mêmes les produits. Ils gèrent la caisse et accueillent les clients.

Redorer la place des fleurs

L'enseignement français a pu remarquer qu'en effet, seules les personnes les plus âgées avaient acheté des fleurs.

Le Japon, et particulièrement cette école, cherche à répondre à une problématique importante : comment attirer à nouveau les Japonais vers les fleurs ?

La clientèle de ce domaine est vieillissante et l'établissement cherche à attirer les jeunes. C'est sur ce sujet qu'ils souhaitent développer la coopération internationale avec des partenaires français, afin de trouver des pistes marketing pour attirer les nouvelles générations vers l'achat de fleurs.

Contact : Franck COPIN, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.copin@cneap.fr

A l'heure de la reconstruction

Une délégation gouvernementale nippone est venue à la rencontre de représentants de l'enseignement supérieur, de l'enseignement technique et de la recherche dans le domaine agricole en France. Le ministre japonais, chargé de la reconstruction, a visité l'institut Agro de Montpellier.

Un intérêt porté par le gouvernement japonais sur les initiatives locales innovantes sur le plan de la recherche et de l'éducation dans un contexte de partenariats internationaux.

La délégation japonaise a été accueillie dans les locaux de l'Institut Agro à Montpellier toute la matinée du vendredi 27 juin 2025. Elle était conduite par Monsieur le Ministre Norikazu SUZUKI, en charge de la reconstruction de la région de Fukushima. En effet, après le tremblement de terre qui a causé un tsunami et un accident nucléaire de grande ampleur en 2011, l'état japonais déploie une grande énergie afin que ce territoire puisse être réhabilité. Le ministre était accompagné par Monsieur Tomohiko ARAO, directeur de F-REI (The Fukushima Institute for Research, Education and Innovation) et aussi par Monsieur TAKAZAWA, Consul Général adjoint du Japon à Marseille.

L'Institut Agro avait réuni de son côté un certain nombre d'acteurs de la recherche, de l'enseignement technique et de l'enseignement supérieur agricole pour cette occasion. La rencontre a été organisée par Monsieur Jean-Luc BOSIO, chef du service des relations internationales et des langues de l'Institut Agro de Montpellier.

La réunion a commencé par une présentation de l'Institut Agro par Madame Carole SINFORT, directrice de l'Institut, qui a présenté son établissement. Monsieur le Ministre a été particulièrement intéressé par le devenir des étudiants après l'obtention de leur diplôme.

Monsieur BOSIO a ensuite présenté les relations internationales de l'Institut. Le Ministre a salué la richesse des réseaux internationaux de l'établissement et en particulier l'intensité des échanges avec le monde universitaire japonais notamment sur les questions du vin.

Madame Atsuko TANIGOME, enseignante chercheuse de l'université du Japon (NIHON DAIGAKU) qui a pris la parole pour présenter ses recherches qu'elle mène depuis quelques mois à l'Institut Agro dans le domaine de l'alimentation.

Monsieur Franck COPIN, animateur du réseau Japon de

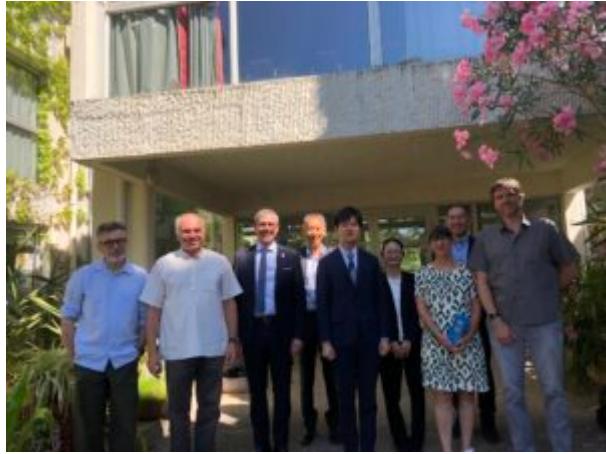
l'enseignement agricole a présenté les échanges qui concernent les lycées agricoles français et japonais avec les mobilités d'élèves et les échanges de pratiques entre établissements. Monsieur le Ministre a particulièrement manifesté un vif intérêt sur le financement des mobilités des apprenants. Il a salué l'initiative qui a eu lieu en février 2025 avec les premières rencontres du réseau Japon qui ont rassemblé 11 établissements français et japonais à Yssingeaux au sein de l'ensemble scolaire dirigé par Monsieur COPIN. Monsieur le Ministre a proposé que les prochaines rencontres en 2026 se fassent au Japon dans la Province YAMAGATA, dont il est le député.



A map of Japan is shown, with the northern island of Hokkaido and the southern island of Honshu visible. A small red square highlights the location of Yamagata Prefecture in the Tohoku region of Honshu. A scale bar at the bottom indicates a distance of 1000km. The map is set against a light blue background with a grid pattern.

Monsieur Florent CHAZARENC, chef de projet Asie de l'INRAE, a ensuite pris la parole pour présenter les activités menées par l'INRAE et en particulier les nombreux échanges menés en partenariat avec le Japon.

La délégation s'est ensuite rendue à AGROPOLIS et a été accueillie par Mélanie BROIN qui a fait la présentation de l'institution, fruit d'un partenariat entre de nombreux acteurs territoriaux et moteur de la coopération



internationale dans le domaine



Photo de tête d'article, crédit Banque d'image Pexels – Sagae, Province de YAMAGATA, photo Denis P.

Contact : Franck COPIN, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.copin@cneap.fr

Gastronomie nippone à l'honneur

Les rencontres nationales des établissements du réseau Japon ont vécu 3 journées intenses sur le thème de la fermentation dans l'alimentation en Auvergne-Rhône-Alpes. Début février 2025, le lycée Eugénie Joubert a accueilli 9 lycées français et 1 lycée japonais pendant 3 jours.

Le réseau Japon de l'enseignement agricole partage les points

forts de l'évènement organisé sous le signe de l'initiation gastronomique avec l'accueil d'un établissement partenaire japonais, à découvrir sous la forme d'un journal de bord.

Jour 1 – mercredi 5 février

C'était la première fois que les 3 élèves et leurs deux professeurs découvraient la France. Leur séjour a commencé par une étape au lycée agricole de Pressin à Saint Genis Laval dans la Métropole Lyonnaise. L'accueil réservé aux Japonais par le Président du conseil d'administration, le délégué de la tutelle Don Bosco, le directeur Igor Navarro, les équipes et les élèves a été très chaleureux.

Claude Vigneron, enseignant au lycée de Pressin et principal acteur de cette coopération était bien sûr présent. En effet, les deux établissements ont développé des échanges autour de l'arboriculture. Le lycée de Minabe est une grande référence au Japon pour la production de prunes Umeboshi, fleuron de la gastronomie japonaise. Ces prunes sont cultivées avec soin sous la bienveillance du responsable d'exploitation Monsieur Taniguchi.

De son côté le lycée de Pressin a planté des poiriers de la variété Le Lectier, variété d'origine française mais tombée dans l'oubli chez nous alors qu'elle est considérée comme un produit de luxe au Japon. La délégation était accompagnée par Monsieur Tsuzuki et Madame Nishikawa du consulat du Japon à Lyon. Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'ambassade du Japon était lui aussi présent.

L'équipe de l'établissement a fait découvrir de nombreuses facettes de la gastronomie lyonnaise que les Japonais ont fortement appréciée. L'après-midi a été consacrée à une visite de l'établissement par Igor Navarro qui a présenté les poiriers plantés par le lycée. Ce partenariat s'inscrit sur le long terme, au sens propre, en effet, nous pourrons voir le fruit de cette coopération dans 5 à 7 ans.

Après la visite, la délégation japonaise s'est rendue à Yssingeaux, les jeudi 6 et vendredi 7 février, où se tenaient les rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans la coopération avec le Japon.

Jour 2 – jeudi 6 février

3 lycées publics agricoles et 6 lycées du réseau CNEAP-conseil national de l'enseignement agricole privé se sont rassemblés à Yssingeaux. La plupart étaient hébergés à l'internat de l'ensemble scolaire catholique d'Yssingeaux mais le lycée Georges Sand a mis également des chambres à disposition des établissements et il a été nécessaire d'avoir recours à des gites à proximité afin de pouvoir héberger tous les participants.

Les lycées venaient de 5 régions différentes. Sans surprise, la région Auvergne Rhône Alpes était la mieux représentée puisqu'elle accueillait l'évènement et présente avec 4 lycées. Le lycée Eugénie Joubert d'Yssingeaux hôte de la manifestation, le lycée La Pélissiére à Tournon sur Rhône, le lycée de Pressin à Saint Genis Laval et le lycée agricole d'Aurillac. La seconde région représentée avec deux établissements était Nouvelle Aquitaine avec le lycée Kyoto, qui contrairement à ce que son nom indique, se situe à Poitiers et le lycée Errecart de Saint Palais au Pays Basque. Il y avait également le lycée de Wintzenheim-Rouffach qui est venu d'Alsace, l'Institut d'Anchin, venu du Nord et le lycée de Dol de Bretagne situé à proximité de Saint Malo. Avec le lycée de Minabe de la province de Wakayama au Japon, ce sont 10 lycées agricoles qui étaient regroupés à Yssingeaux.

Jeudi matin, les établissements ont échangé sur les projets qu'ils menaient autour du Japon. Les élèves ont préparé le repas dans la cuisine pédagogique du lycée Eugénie Joubert. Tandis que les Français ont préparé un plat typique de la cuisine régionale d'Auvergne, les Japonais ont concocté un poulet aromatisé à la prune de Minabe. Le déjeuner a été

l'occasion de nombreux échanges autour de la gastronomie, de l'agriculture et un moment opportun pour des échanges de cadeaux entre Français et Japonais.

L'après-midi, le thème était la mobilité avec entre autres le témoignage de Rémy, Francine et Lili, trois élèves de Bac Pro Services Aux Personnes qui sont partis en stage dans une école maternelle à Tokyo pendant 3 semaines, en novembre 2023. La professeure qui les a accompagnés Mme Padel a présenté un guide à destination du stagiaire français au Japon qu'elle a corédigé avec sa collègue Mme Bracq.

A l'issue de cette réunion, le consulat a offert un spectacle pour les yeux et pour les papilles avec la fabrication traditionnelle de Mochi par l'équipe du consulat de Lyon. M. Reynaud, M. Tsuzuki et Mme Nishikawa ont régale les professeurs et les élèves présents qui ont pu, à l'occasion, s'essayer à la fabrication du Mochi.

Après un dîner préparé par la société de restauration de l'Ensemble Scolaire Catholique d'Yssingeaux, les personnes présentes ont pu écouter une conférence faite par M. Luc Debove, directeur de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux et Meilleur Ouvrier de France sur le thème de la fermentation. Les auditeurs ont pu découvrir la grande diversité des plats fermentés à travers le monde et leur intérêt pour la santé des personnes et de la planète.

Jour 3 – vendredi 7 février

La dernière journée des rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans le réseau Japon était plus festive. Elle s'est déroulée au foyer rural d'Yssingeaux. La matinée a commencé par une visioconférence entre les lycées Japonais au Japon et les lycées présents à Yssingeaux. Le thème de cet échange était centré sur l'avenir de l'agriculture en France et au Japon. Les deux pays sont confrontés à des problèmes similaires : le renouvellement des générations, le compromis entre une agriculture rentable et une agriculture respectueuse

de la planète et l'artificialisation des sols.

Les élèves ont proposé des solutions qui mettent en œuvre la technologie pour répondre à ces différentes problématiques mais aussi ils ont proposé qu'une communication positive sur le monde agricole soit mise en place par des gouvernements qui soutiendraient d'avantage une agriculture vertueuse.

Après la visioconférence, c'est dans un grand calme qu'un maître de la cérémonie du thé originaire du Puy en Velay a initié les élèves et professeurs présents à cet art Japonais. La cérémonie a été suivie par une conférence sur la fermentation dans la cuisine japonaise par la maison du Koji venue de Clermont-Ferrand.

En fin de matinée, l'inauguration de la matsuri (fête japonaise) a été lancée par Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'ambassade du Japon, Monsieur Ramiro inspecteur en japonais du ministère de l'Éducation nationale s'est déplacé de Paris pour assister à l'événement et a également dit un mot d'accueil. Il a été suivi par Monsieur le Maire d'Yssingeaux et Monsieur Copin directeur de l'ESCY et animateur du réseau Japon a clôturé l'inauguration par des remerciements.

Les participants ont pu faire une pause déjeuner avec un bento (panier repas japonais) et les stands de la matsuri ont pu être ouverts. Les exposants ont été invités sur le critère de la relation au Japon ou à la fermentation. Ainsi, M. Mayoux est venu présenter le seul whisky de Haute-Loire, M. Marc est venu présenter une bière brassée aux Etables, la Burle. La laiterie Gerentes est venue animer un stand sur la fermentation lactique. La chèvrerie de La Madeleine était aussi présente bien que les chèvres soient taries en cette saison. Le restaurant Lou Pinatou avait préparé quelques aliments fermentés pour une dégustation à l'aveuglette. La librairie des Sucs avait amené des mangas et des livres en lien avec le Japon.

Les exposants en lien direct avec le Japon étaient le dojo d'aïkido de Bourg Argental, très lié avec l'ensemble scolaire catholique d'Yssingeaux. Ils ont fait plusieurs démonstrations sur l'après-midi. La maison du Koji a présenté des produits fermentés par leurs soins. L'association de calligraphie de Saint-Etienne était elle-aussi présente ainsi que l'association franco-japonaise de Saint-Etienne qui a animé un atelier de makis et les élèves pouvaient les faire eux-mêmes. Un atelier origami a permis à chacun de tester ses talents au pliage du papier.

Pour l'occasion, les élèves de l'option japonais du lycée Saint-Gabriel à Yssingeaux ont fait déguster des takoyakis cuisinés devant les visiteurs. Les takoyakis sont des boules de pâte dans lesquelles on trouve un morceau de poulpe. Ils étaient encadrés par leur professeure Mme Kuribayashi et par Mme Copin-Yokoyama. Une nouvelle recette a d'ailleurs été proposée par cette dernière : le Gerentesyaki. Un takoyaki dans lequel on remplace le poulpe par du fromage de la laiterie Gerentes.

Les élèves de formation agricole du lycée Georges Sand étaient aussi présents, accompagnés par leur directeur M. Gauthier et la directrice de l'exploitation agricole de l'établissement, Mme Masson. Les responsables de ce lycée ont d'ailleurs emmené la délégation japonaise visiter leur exploitation agricole.

La journée s'est terminée par une visite guidée de la laiterie Gerentes pour toute l'équipe du lycée de Minabe ainsi que l'équipe du consulat et le représentant de l'ambassade du Japon. C'est M. Gerentes qui a fait la visite. Les Japonais ont été impressionnés par cette entreprise locale qui travaille exclusivement avec des agriculteurs locaux et dont la préoccupation essentielle est de proposer des produits de la meilleure qualité possible à leurs clients.

Après ces trois journées très intenses, nos amis Japonais ont pu profiter d'une dernière soirée yssingelaise et d'une nuit

dans les locaux de l'ESCY avant de repartir le samedi 8 février au matin pour le Japon.

Contact : Franck COPIN, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.copin@cneap.fr















Soleil Levant sur les vergers bretons

Hiroharu SUKO, professeur d'anglais à la Hokkaido Shizunai Agricultural Highschool, vit une semaine de découverte culturelle, d'échanges pédagogiques et de moments de partage au lycée Les Vergers de Dol-de-Bretagne. L'accueil du professeur japonais et l'échange avec les étudiants français s'inscrit dans un partenariat initié en 2021.

M. Suko, pouvez-vous présenter votre établissement ?

J'enseigne l'anglais sur l'île d'Hokkaido dans un établissement agricole qui accueille 160 jeunes de 16 à 18 ans pour se former en Sciences de l'alimentation, de la production et en Elevage équin pour les courses hippiques. C'est d'ailleurs le seul établissement supérieur qui dispense des formations en élevage équin dans tout le Japon. En Sciences de la production, les jeunes acquièrent des connaissances et des techniques de culture, de production et de vente de produits agricoles (légumes, fleurs). Le département Sciences de l'alimentation leur permet de travailler sur le développement et la fabrication d'aliments spécialisés de la ville de Shinhidaka.

You êtes en France dans le cadre du partenariat entre votre lycée au Japon et le lycée Les Vergers. Que représente cette visite pour vous ?



Cela faisait 23 ans que je rêvais de venir en France. J'avais étudié la langue française à l'université, et bien que j'aie eu l'occasion de revenir plusieurs fois en Europe, cela ne s'est jamais concrétisé. Le véritable tournant a été l'échange qui a débuté avec le lycée Les Vergers, particulièrement après la visite de mes collègues Erwan LANDEMAINE et Christelle DESGENETAIS en octobre dernier au Japon. C'était le moment idéal pour moi, à la fois pour rencontrer les élèves français, mais aussi pour échanger sur des pratiques éducatives et culturelles entre nos deux pays.

Que retenez-vous de votre rencontre avec les étudiants français ?

Les étudiants français et japonais ne sont pas si différents finalement. Tous sont curieux de découvrir l'autre culture. En effet, lors du séjour de Christelle et Erwan à Hokkaido, j'ai pu voir que les jeunes japonais étaient intéressés par la culture française, surtout en ce qui concerne le quotidien des élèves et l'agriculture dans nos deux pays. C'est intéressant et rassurant de voir à quel point ils partagent un intérêt commun pour ces domaines.



Vous avez mentionné l'agriculture. Pourquoi ce domaine est-il important pour vous ?

L'agriculture est un domaine crucial pour l'avenir de nos sociétés. Je pense qu'il est essentiel que les jeunes générations, tant en France qu'au Japon, travaillent ensemble

pour trouver des solutions innovantes. La France est le plus grand producteur agricole d'Europe, et je crois que ces échanges peuvent ouvrir la voie à une collaboration fructueuse. Par exemple, une étudiante française va venir en stage cet été chez M. et Mme Tanioka, éleveurs de chevaux de course à Shizunai pour en apprendre davantage sur les pratiques agricoles japonaises. J'espère que ces jeunes pourront contribuer à faire perdurer l'agriculture.

Que souhaitez-vous pour l'avenir de ces échanges entre les deux lycées ?



Mon souhait est que ces échanges se poursuivent et se développent, afin que les élèves de nos deux pays puissent travailler ensemble dans différents domaines, notamment l'agriculture, mais aussi l'industrie. Il est important qu'ils apprennent à collaborer au-delà des frontières culturelles, car cela leur permettra d'élargir leurs horizons et de contribuer à un avenir plus prometteur pour tous.

Fort de ce succès, le partenariat entre les deux établissements va continuer de se développer. L'objectif : multiplier ces moments de partage et offrir à toujours plus d'élèves la chance de s'ouvrir au monde.

Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.copin@cneap.fr