

Gastronomie nipponne 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 gîtes 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 Pélissière 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 régalié 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 Estables, 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 tarées 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.

Vous 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 reprenez-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

Deux enseignants bretons au Japon

Enrichir l'éducation, promouvoir la tolérance, permettre la compréhension mutuelle en deux cultures, de l'extrême Ouest français en Bretagne et l'extrême Est au Japon.

Dans le cadre de la coopération internationale, Erwan Landemaine professeur d'EPS et Christelle Desgenétais, professeure d'éducation socioculturelle et de français au lycée Les Vergers de Dol de Bretagne ont vécu une immersion au



J
a
p
o
n
p
e
n
d
a
n
t
l

es deux semaines de vacances de la Toussaint. Ce séjour visait à renforcer les liens entre les institutions scolaires françaises et japonaises tout en favorisant le partage de pratiques pédagogiques et culturelles.



ducatif et culturel

Depuis 2021, souhaitant sensibiliser les jeunes générations à la richesse culturelle qui existe au-delà des frontières, les deux enseignants donnent vie à un partenariat avec Hiroharu Suko professeur d'anglais à la Hokkaido Shizunai agricultural Highschool. Les élèves et étudiants français et japonais réalisent ainsi des travaux collaboratifs et deux étudiantes ont aussi effectué un stage à Shizunai.

A Tokyo, les enseignants ont rencontré des représentants du ministère japonais en charge de l'agriculture (MAFF) et des membres de l'Ambassade de France. Les échanges ont porté sur l'évolution et particulièrement l'avenir de l'agriculture des deux pays. Il a notamment été question du vieillissement de la population japonaise qui met en péril l'agriculture et la façon de motiver les jeunes à s'orienter dans les filières agricoles. Par ailleurs, Yusuke Kambayashi (ancien directeur de la culture alimentaire traditionnelle, responsable principal de la planification de la Commission japonaise de réglementation des casinos) a accompagné les enseignants dans une découverte historique et culturelle de Tokyo.

Enrichir la culture des élèves

Cet échange éducatif vise également à encourager une meilleure

compréhension des cultures française et japonaise chez les élèves des deux pays. Pendant leur séjour, les enseignants ont ainsi présenté des activités autour de la culture française auprès des élèves japonais lors d'échanges riches et dynamiques.

Guidés par Hiroharu SUKO, ils ont également visité les structures de stage. Ce déplacement était, enfin, l'occasion d'évoquer les pratiques sportives des jeunes. Les enseignants ont aussi rencontré les membres du club de judo de Shinidaka-Shizunai, belle opportunité pour M. Landemaine, judoka à Saint-Malo.

Les enseignants sont rentrés enrichis de cette expérience qui renforce les liens entre les deux pays.

Des mobilités d'élèves en perspective

L'objectif de la visite des deux enseignants était surtout de préparer des mobilités d'élèves et d'étudiants entre la France et le Japon. Ces mobilités se feront sous forme de stage afin de mieux appréhender les enjeux de nos agricultures respectives et, riches de nos regards croisés d'élèves, trouver ensemble des solutions aux enjeux pour l'avenir de l'agriculture franco-japonaise.

Le sport sera aussi une piste d'échanges et de renforcement de l'amitié entre nos deux pays. Une réflexion est ainsi menée pour proposer une manifestation sportive au cours de laquelle élèves Français et Japonais pourront mesurer leurs performances sportives respectives à travers des rencontres amicales.

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

Première mission au Japon

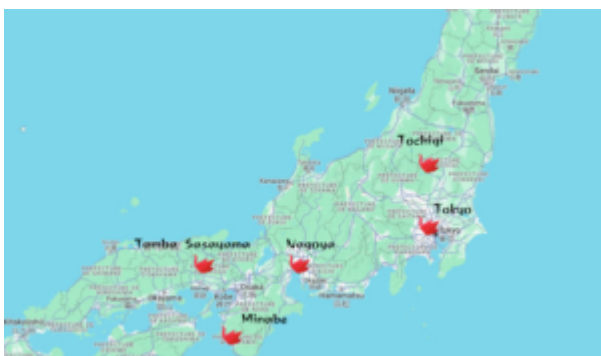
Pour la première fois, l'animateur du réseau Japon

de l'enseignement agricole a pu enfin réaliser une mission pour rencontrer ses partenaires des établissements sur place. Du 17 au 25 novembre 2023, le programme était assez chargé avec la visite de 5 lycées agricoles dans plusieurs régions et une rencontre au ministère de l'agriculture japonais.

La création du réseau Japon au sein du bureau des relations européennes et de la coopération internationale (DGER) remonte à 2020. Mais les restrictions sanitaires liées à l'apparition du Covid ont empêché l'animateur du réseau de réaliser un déplacement depuis 3 ans.

En parallèle de la mission, l'animateur a retrouvé 3 élèves du lycée Eugénie Joubert qui étaient en stage « Services aux personnes » à l'école internationale franco-japonaise de Tokyo. Là aussi il s'agissait d'une première puisque des lycéens de filière agricole n'étaient jusqu'alors jamais allés en stage dans ce pays. Le stage a duré 3 semaines. Les dirigeants de l'établissement ont fait part de leur grande satisfaction et ont demandé s'il serait possible d'avoir à nouveau des stagiaires.

Lire l'article : [Des Bac Pro en stage au Japon !](#)





Remise de la lettre du maire d'Yssingeaux au maire de Tamba sasayama

La mission a commencé le week-end du 18 et du 19 novembre 2023 par un déplacement à Tamba Sasayama pour participer à la fête annuelle du lycée Shinonome. Il s'agit d'une ville de 40 000 habitants située dans la province de Hyogo dans la région du Kansai à l'ouest de l'île de Honshu. Les lycées agricoles japonais ont également un rôle d'animation du territoire, ainsi la fête du lycée a rassemblé différents acteurs du monde agricole et de la culture locale. Les élèves du lycée Eugénie Joubert, jumelé depuis deux ans avec Shinonome, ont animé un stand qui présentait la région Auvergne Rhône Alpes, la ville d'Yssingeaux et leur lycée. Grâce à un partenariat avec une marque française de boules de pétanque, les élèves ont fait une animation autour de ce sport qui a rencontré un vif succès. Les élèves ont dormi dans une maison traditionnelle au toit de chaume et ont pu découvrir le visage d'un Japon rural assez méconnu des touristes concentrés surtout sur les grandes villes. L'animateur du réseau Japon a pu remettre au maire de Tamba-Sasayama une lettre de proposition de partenariat écrite par son homologue de la ville d'Yssingeaux.

Alors que les élèves rentraient sur leur lieu de stage à Tokyo le lundi 20 novembre 2023, l'animateur de réseau est allé à Nagoya pour rencontrer Monsieur Makabe professeur au lycée d'Atsumi dans la région d'Aichi. Cet établissement est en partenariat avec le lycée de Wintzenheim sur la thématique du

paysage. Une réunion en visioconférence a été décidée pour la semaine suivante avec la direction des deux établissements et les équipes impliquées dans ce projet de coopération afin de construire de nouvelles actions autour des jardins.



Rencontre du responsable d'exploitation à Minabe, stockage des prunes « ume »

Le mardi 21 novembre 2023, l'animateur s'est rendu au lycée de Minabe à Wakayama. Cet établissement commence un partenariat avec le lycée horticole de Lyon-Pressin. La dynamique de l'équipe impulsée par une directrice qui déborde d'idées était impressionnante. Cet établissement est reconnu pour la production et la transformation de prunes Ume d'une qualité exceptionnelle. Outre l'umeboshi traditionnel, les prunes sont aussi introduites dans du pain et de la confiture. Le vinaigre d'ume est utilisé dans différentes préparations pour son double intérêt gustatif et pour ses bienfaits sur la santé. L'établissement produit également des agrumes mais aussi des légumes.

Le mercredi 22, une rencontre a eu lieu entre l'animateur du réseau Japon et son homologue japonais en présence du conseiller aux affaires agricoles de l'ambassade de France. La

rencontre a permis de travailler sur la préparation et l'organisation du prochain webinaire des lycées agricoles français et japonais qui portera sur le rôle de l'enseignement agricole dans l'attractivité des métiers du vivant et le renouvellement des générations, thèmes au cœur des préoccupations du futur agricole des 2 pays.



Rencontre du responsable d'exploitation agricole devant une jeune vache wagyu – à Tochigi

Le 23 novembre étant férié au Japon puisqu'il s'agit de la fête du travail, l'animateur en a profité pour rejoindre la province de Tochigi où il avait un rendez-vous au lycée agricole de la préfecture. L'établissement regroupe 500 élèves, ce qui en fait un établissement agricole de grande taille. 4 cursus sont dispensés : horticulture, élevage, agroalimentaire et environnement. La province de Tochigi est jumelée avec le Vaucluse et à ce titre l'établissement souhaiterait trouver un partenaire en France. Plusieurs élèves de filière élevage maîtrisent bien la langue anglaise et certains se sont déjà rendus à l'étranger. Cet atout linguistique faciliterait la fluidité des échanges dans la

perspective de la mise en place d'un partenariat sur l'élevage avec un lycée français.

Grâce à cette première mission, l'animateur a pu réaliser les points de vigilance qui permettront aux élèves et aux étudiants de l'enseignement agricole de réaliser leurs mobilités dans les meilleures conditions : l'accessibilité des établissements partenaires sur le plan géographique mais aussi le fait que les conditions soient réunies afin d'accueillir les jeunes français dans les meilleures conditions possibles.

Photo de tête d'article : le château d'Himeiji – Hyōgo, crédit Japan Travel – Reginald Pentinio

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