

# 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



Japon pendant

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**

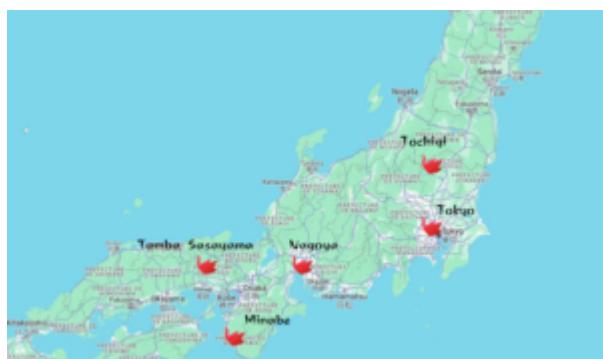
**Pour la première fois, l'animateur du réseau Japon**

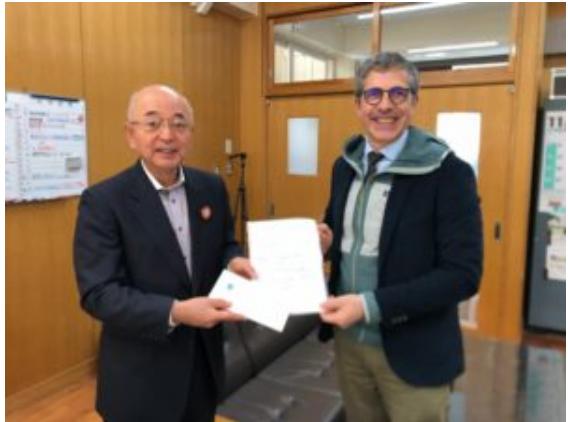
de l'enseignement agricole a pu enfin réaliser une mission pour rencontrer ses partenaires des établissements sur place. Du 17 au 25 novembre 2023, le programme était assez chargé avec la visite de 5 lycées agricoles dans plusieurs régions et une rencontre au ministère de l'agriculture japonais.

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 préparation 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 wébinaire 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*

---

## Des Bac Pro en stage au Japon !

**Le Lycée agricole d'Yssingeaux organise des stages au Japon pour ses élèves de BacPro SAPAT et soigne leur préparation linguistique.**



Le lycée,

l'ESCY-LEAP Eugénie Joubert à Yssingeaux, poursuit ses échanges avec le Japon. En effet, après avoir proposé une option japonais aux élèves de filière générale, trois élèves de Bac Pro Service aux Personnes et Animation du Territoire (SAPAT) sont en stage à Tokyo.

Pour préparer leur départ, les élèves ont eu des initiations au Japonais, une préparation de 2 jours dans le cadre de préparation collective avec notre consortium Erasmus CNEAP Auvergne Rhône-Alpes et de manière plus individualisé au lycée. Un tel stage n'a été possible que grâce à des bourses Erasmus hors UE et des actions d'autofinancements menées depuis 8 mois.

Rémy, Lily et Francine, âgés entre 16 et 18 ans ont été choisis pour effectuer une période de formation en milieu professionnel (PFMP) de 3 semaines à l'école internationale franco-japonaise (EIFJ) de Tokyo dans le quartier de Kita-Ku.

Cette école accueille 100 élèves de la crèche au collège et offre un lieu de stage idéal pour nos apprenants en option « service à la personne ».

Ils découvrent ainsi l'enseignement multilingue (français, japonais et anglais), les temps de regroupement, les activités

extra-scolaires, et les règles de v



*Manon Padel et Laura Bracq, enseignantes au Lycée Eugénie Joubert explique leur démarche : Nous sommes deux enseignantes à les avoir sélectionnés, préparés et suivis lors de leur stage. Un suivi qui nous a amené à les accompagner au Japon pour 10 jours. Cet accompagnement était nécessaire pour les familiariser avec le pays, ses coutumes et le réseau de transport tokyoïte. Les premiers jours ensemble ont permis de s'installer dans le logement, de se repérer dans leur quartier, jusqu'à leur lieu de stage et dans la ville.*

*Tokyo est une ville immense, une taille auquel nous ne sommes pas habitués, pour autant les élèves ont rapidement pris leurs marques.*

Cette expérience a permis aux élèves de découvrir un nouveau pays et une culture très différente. De plus, grâce au stage, ils ont pu acquérir de nouvelles compétences dans l'animation, l'accompagnement des enfants et une approche différente de celle développée en France.

*Article écrit par Manon Padel et Laura Bracq*

*Retrouvez les témoignages d'un stage au Japon des 3 jeunes*

*sur Moveagri : Kon'nichiwa ! mais Nous sommes Rémy, Lily et Francine, 3 élèves de 16 à 18 ans en classe de Première Bac Pro SAPAT au lycée ESCY – LEAP Eugénie Joubert à Yssingeaux en Haute Loire. Grace à Erasmus et le consortium CNEAP Auvergne Rhône-Alpes, nous sommes au Japon et plus précisément à Tokyo en stage dans une école franco-japonaise pour 3 semaines. Nous sommes donc à 16h de vol de chez nous dans une culture totalement différente de la notre mais tout autant fascinante ! Nous vous laissons lire la suite pour suivre nos aventures. Moveagri : [Du blog 5 – Japon, nous voilà ! au blog 20 – Week-end à Tamba Sasayama](#)*

*Photo de tête d'article : crédit photographique : Aleksandar Pasaric – Ville-Tokyo (banque d'images pexels)*

*Contact : Franck COPIN, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, [franck.copin@cneap.fr](mailto:franck.copin@cneap.fr)*



---

# **Un diplomate japonais de retour en Alsace !**

**Monsieur Yusuke Kambayashi, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'Ambassade du Japon en France, a donné une conférence sur l'agriculture et l'alimentation du Japon dans l'établissement agricole des Sillons de Haute Alsace sur le site du lycée du Pflieuxbourg.**



Accueil du Premier secrétaire aux affaires agricoles à Paris, Yusuke Kambayashi à l'établissement agricole des Sillons de Haute Alsace sur le site du lycée du

## Pflixbourg

Après avoir présenté son parcours notamment avec un passage par l'Ecole Nationale de l'Administration française qui l'avait conduit une première fois en Alsace, Monsieur Kambayashi a expliqué les missions assurées par l'attaché agricole à l'Ambassade du Japon à Paris, notamment l'étude des bonnes pratiques dans les pays étrangers. Pour cela, la France est particulièrement intéressante à étudier.

### **Portrait de l'agriculture au Japon**

Le Premier secrétaire a évoqué le vieillissement de la population au Japon et le besoin de chercher des marchés dans les pays étrangers pour maintenir la production japonaise, au risque de perdre des terres agricoles. Il a mentionné le plan stratégique d'exportation mis en place par le gouvernement. Pour l'instant, la France est plus exportatrice vers le Japon que l'inverse.

Il a évoqué un grand événement à Lyon à la Cité internationale de la gastronomie, dont il a été à l'initiative : un mois culinaire basé sur des démonstrations, ateliers, et ventes de produits japonais.

En tant que représentant du Japon en France, Yusuke Kambayashi a dressé un portrait de l'agriculture au Japon. Ainsi, la superficie du Japon représente la moitié de celle de la France avec peu de terres agricoles, soit 12% de surface agricole pendant qu'en France elle atteint 53%. En conséquence, le taux d'autosuffisance alimentaire du Japon de 38 % est très faible.

## Le fonctionnement



Ensuite, Monsieur Kambayashi a précisé les spécificités de l'agriculture au Japon. Le riz y est cultivé dans les plaines qui sont peu nombreuses. La culture des fruits et légumes est répandue partout dans le pays. Cependant, le raisin est essentiellement cultivé dans le centre du Japon. La variété la plus populaire est le *Koshu*. Des Japonais sont allés étudier en France et surtout dans la région de Bordeaux où l'entreprise Suntory est propriétaire d'un château.

La culture des fleurs est assez limitée car le caractère timide des hommes Japonais n'encourage pas le commerce. Les fleurs sont surtout utilisées au fleurissement des cimetières.

On retrouve l'élevage de tous les animaux mais avec peu de chèvres. La race *Wagyu*, vache japonaise, s'est développée à l'extérieur du Japon notamment en Australie.

On assiste à une concurrence entre les différentes utilisations des terres (usines, habitations...), avec une forte pression pour l'artificialisation des terrains agricoles. Les travaux d'aplanissement des terrains dédiés à la riziculture fait partie des missions du Ministère en vue d'une meilleure efficacité des travaux. Parfois, ces parcelles travaillées sont adaptées à la construction de bâtiments (hôpitaux, etc...) et certains agriculteurs vendent leur terrain malgré une réglementation stricte qui vise à limiter l'artificialisation

des terres.

En raison de la raréfaction des terres agricoles, les montagnes ont été investies et leur aménagement représente un coût important, sans compter les risques de glissements de terrain. Aujourd'hui l'activité agricole n'est pas concurrente par rapport aux produits importés. Beaucoup de terres agricoles sont aujourd'hui abandonnées et leur surface a tendance à baisser.

Même si la riziculture est populaire, elle est peu rentable. La tendance est à la baisse de consommation de riz en raison du changement de mode de vie de la population. L'importation de céréales du Canada, USA, France prend le pas sur la production locale. La culture du riz ne nécessite pas de travailler tous les jours mais le problème majeur du Japon est de renforcer les recrutements en main d'œuvre agricole.

Le nombre d'agriculteurs est en forte diminution, majoritairement due au vieillissement de la population. En 2023, l'âge moyen des agriculteurs est de 67,8 ans !

La taille moyenne des exploitations est beaucoup plus petite qu'en France, en moyenne 15,2 ha contre 60,9 ha en France. Le Ministère travaille au regroupement des parcelles.

## **Les défis**

Le changement climatique représente un autre défi majeur. Ainsi, un plan gouvernemental définit divers objectifs dans les secteurs agricoles, de la forêt et de la pêche pour s'y adapter.

Le Japon utilise beaucoup de pesticides mais traditionnellement, dans les rizières, ils sont peu utilisés en raison de la présence de l'eau. Dans les serres, les productions sont réalisées plusieurs fois par an, ce qui augmente le pourcentage d'utilisation des pesticides (comme aux Pays-Bas).

L'agriculture biologique représente actuellement moins d'1% des surfaces agricoles et en raison du climat, sa culture est difficile à opérer. Les consommateurs ne choisissent pas ce type de produits car ils coûtent plus cher que les autres. Ils pensent également que les produits japonais représentent une forme de sécurité, par rapport aux produits bio importés.

## La tradition comme patrimoine culinaire

La conférence s'est achevée par une présentation du *Washoku*, le repas traditionnel japonais. Il s'agit d'un plat complet traditionnel composé d'un bol de riz, de soupe de miso, et de 3 plats (1 viande et 2 légumes).

Le *Washoku* a été inscrit en 2012 au patrimoine mondial de l'Unesco venant directement après la cuisine française. Depuis, les Japonais retrouvent le goût de cette tradition, surtout dans les restaurants scolaires. Chaque plat a un sens différent.



Monsieur Kambayashi a évoqué l'*umami* : le 5<sup>e</sup> goût au Japon, indépendant des autres (sucré, salé, amer, acide).

L'alimentation fermentée est une spécificité de la cuisine japonaise : miso, soja, radis jaune, saké (vin de riz fermenté). Il est peu développé en France, Yusuke Kambayashi travaille à son développement.

D'autres saveurs entrent dans la connaissance culinaire comme le wasabi, le wakame dont une filière bio existe en Bretagne (production durable car les algues poussent sans intervention humaine), l'azuki est un haricot rouge, production existante en Alsace.



A l'issue de la conférence, les élèves et les enseignants du lycée ont posé de nombreuses questions. La monoculture et l'épuisement des sols, l'origine de l'eau utilisée dans la culture du riz, l'agriculture biologique, les appellations d'origines protégées, la

méthanisation et les aides à l'installation ont ainsi été abordées.

Yusuke Kambayashi ne s'est pas rendu au lycée du Pflieuxbourg-Wintzenheim par hasard. En effet, cet établissement est entré dans le réseau de la coopération avec le Japon en 2018 sous l'impulsion d'une enseignante en aménagements paysagers, Magali Dalloz. Aujourd'hui, ce lycée est un des établissements les plus actifs dans la coopération avec le Japon.

Article co-écrit par Franck COPIN animateur du réseau Japon et Hélène ZOUINKA chargée de communication de l'EPLEFPA « Les Sillons de la Haute-Alsace ».

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