

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 vie Japonaise.



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 tokyôite. 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 aventure. 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





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 Pflixbourg.



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'oeuvre 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^e 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 existant 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 Pflixbourg-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

Jeunes voix de l'enseignement agricole au G7

Louis, a été le porte-parole des jeunes de l'enseignement agricole pour construire l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation en amont du G7-Hiroshima qui s'est tenu du 19 au 21 mai 2023.

Cette année de présidence japonaise du G7 est l'occasion de porter l'attention des jeunes générations sur les questions revêtant une dimension mondiale et de les encourager à passer à l'action.



A la suite de la sollicitation de la FAO pour représenter la France dans le cadre d'échanges préalables à la réunion des ministres de l'agriculture des pays du G7, la Direction générale de l'enseignement agricole a proposé Louis Moulin, élève de terminale générale au Lycée d'enseignement agricole Eugénie Joubert (ESCY) à Yssingeaux. En qualité d'ambassadeur de la jeune génération, Louis a témoigné de l'importance de la coopération internationale pour l'enseignement agricole français et de son ouverture sur le monde. Il a évoqué la question de la revalorisation du métier et du salaire des agriculteurs pour assurer le renouvellement des générations, l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la nécessité d'une régulation des normes sur l'utilisation de pesticides ne mettant pas les producteurs français et européens en concurrence déloyales avec des pays moins

exigeants sur les aspects environnementaux.

En réponse à l'invitation d'élèves japonais qui avaient préparé une première déclaration à présenter aux ministres au sujet de l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation, les jeunes représentants des pays du G7 se sont réunis en visioconférence les 4 et 11 mars 2023.

Pendant son intervention, Louis a proposé de changer notre rapport à la nourriture en réduisant la chaîne de distribution et en évitant de jeter des fruits et légumes « impropre à la commercialisation » par rapport à leur apparence. Il a parlé du mal-être chez certains agriculteurs français et de la difficulté de leur travail.



Les jeunes ont évoqué le renforcement d'une coopération et une promotion d'une agriculture responsable dans le monde avec les pays en développement.

Louis a présenté le fait que l'Union Européenne exportait des pesticides interdits sur son sol pour leur dangerosité vers des pays à la réglementation plus souple. Selon lui, elle [l'Union Européenne] a donc des devoirs et une responsabilité.

Enfin, il a demandé aux représentants de la préparation au G7 s'ils pouvaient inscrire les mots « **biodiversité** » et « **adaptation** » dans le rapport remis aux ministres de l'agriculture, avec les pays en développement qui sont les moins responsables mais les plus à risque.

Louis qui souhaite poursuivre ses études en sciences politiques a profité de cette opportunité pour approfondir ses connaissances sur le G7.

Les échanges entre jeunes ont abouti à [une déclaration](#) dans

lesquelles ils insistent sur le respect et la reconnaissance que devraient avoir les consommateurs et les Etats envers les producteurs qui les nourrissent (en redorant leur image, en améliorant leur revenus et leur accès à la terre et aux technologies adaptées) et ont souhaité que les gastronomies traditionnelles soient préservées. Ils soulèvent aussi l'importance de reconnecter toutes les générations avec la nature et les inciter à développer des comportements responsables et durables, dans tous les pays. Ils appellent à une nouvelle révolution verte, selon les principes de l'agro-écologie et de la solidarité entre les peuples. Selon eux, les pays du G7 doivent assumer leur responsabilité en terme de dégradation de la biodiversité et d'impact sur le changement climatique et collaborer avec les pays en développement pour trouver ensemble des solutions globales.

Le jeune français a particulièrement apprécié la qualité des contacts humains entre jeunes de différentes origines, engagés pour les mêmes défis mondiaux.

G7 Hiroshima Summit 2023 du vendredi 19 mai au dimanche 21 mai 2023

Crédits Photo de tête d'article issue du site officiel du G7 Hiroshima Summit 2023

Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon, franck.copin@cneap.fr

Le sarrasin d'Est en Ouest

Les jeunes du lycée agricole d'Auxerre et du lycée japonais d'Anjo se sont retrouvés autour d'un aliment de base pour les deux cultures : la farine de sarrasin.



Le lycée agricole d'Auxerre La Brosse est fier d'avoir renoué et renforcé un lien privilégié avec le lycée agricole et forestier japonais d'Anjo.

Notre classe de terminale générale travaille depuis fin 2022 sur un partenariat axé sur l'apiculture et le rôle des pollinisateurs dans nos établissements respectifs.

Deux groupes d'une dizaine d'apprenants français et japonais de 16 à 18 ans ont déjà eu l'occasion de se rencontrer afin d'échanger en anglais sur leurs centres d'intérêt et leur environnement scolaire au cours de séances en visio-conférence. Ces temps d'échange ont été possibles grâce à Takahiko Mizuno et Noriko Takahashi, deux professeurs du lycée d'Anjo ainsi que les élèves présents.

Vendredi 17 mars 2023 a eu lieu notre premier atelier culinaire animé en temps réel depuis le Japon au cours duquel les élèves se sont attelés à la préparation d'un plat traditionnel emblématique japonais : les soba.

Les soba sont des nouilles préparées avec une base de farine de sarrasin et d'eau. Takahiko Mizuno, le professeur en charge du projet au lycée d'Anjo a envoyé à notre classe la farine

produite au Japon ainsi que tous les ustensiles nécessaires à la préparation de ce met.

Nous sommes impatients de pouvoir cuisiner ensemble et continuer à renforcer notre partenariat par le futur.

Article rédigé par Julian AUBERT, professeur d'anglais en charge du projet au LEGTPA d'Auxerre La Brosse.

Photo de tête d'article – Crédit photographique : Polina Tankilevitch, plat japonais de nouilles soba, issue de la banque d'image Pexels

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