

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

Rendez-vous pour un « washoku » à Lyon

Une première depuis la création du réseau Japon de l'enseignement agricole en 2022 : la venue de 4 lycées agricoles japonais en France à l'occasion du *washoku à la cité de la gastronomie à Lyon, début février 2023.**

A l'initiative de l'ambassade du Japon en France, la délégation des établissements de formation agricole japonais a profité de l'événement *washoku** à Lyon pour rencontrer leurs partenaires français en orientant leurs échanges sur l'alimentation et en particulier les cantines scolaires.

5 représentants (2 professeurs et 3 élèves) de chacun des 4

établissements japonais sont venus à la rencontre des élèves et des professeurs français avec lesquels ils sont jumelés. Les établissements japonais représentés étaient le lycée de Shizunaï situé à Hokkaido dans le nord du Japon, le lycée de Tamba-Sasayama situé à Hyogo dans l'ouest du Japon, le lycée de Kochi situé sur l'île de Shikoku et le lycée de Kikuchi situé à Kumamoto sur l'île de Kyushu. Les 4 plus grandes îles de l'archipel Nippon étaient donc toutes représentées. Ils étaient accompagnés par 3 représentants du ministère de l'agriculture japonais.



Les Japonais sont arrivés à Paris le mardi 7 février et ont passé leur première nuit à Lyon. Le 8 février au matin, ils se sont rendus au lycée agricole de Pressin pour une visite de l'exploitation agricole. Le lycée de Pressin projette d'implanter un verger de poirier Le Lectier. Cette

poire originaire d'Orléans est tombée dans l'oubli en France alors qu'elle rencontre un succès important à Tokyo pour des poires cultivées dans la province de Niigata. Le déjeuner s'est fait à la cantine avec des produits cultivés sur la ferme du lycée de Ressins situé dans la Loire.

Après le repas, la délégation s'est séparée en deux groupes. L'un s'est rendu au lycée de Cibeins dans l'Ain pour une visite de l'exploitation agricole et une nuit chez l'habitant ou à l'hôtel selon le choix des membres de la délégation. Le lycée de Shinonome situé à Tamba Sasayama avait formulé le souhait de se rendre à Yssingeaux, ville de son lycée partenaire, le lycée Eugénie Joubert. Ce lycée a la particularité d'être dirigé par l'animateur du réseau Japon. La chargée de mission à la coopération avec les établissements agricoles de France pour le ministère de l'agriculture

japonais s'est également jointe au groupe.

A Yssingeaux, les hôtes japonais ont pu visiter une exploitation agricole élevant des vaches allaitantes et des vaches laitières conduite en polyculture élevage. Ils se sont ensuite rendus à l'école nationale supérieure de pâtisserie, référence mondiale et située à Yssingeaux. Une réception à la mairie a suivi, avec la remise d'une céramique à l'emblème d'Yssingeaux par le maire en cadeau pour le maire de Tamba Sasayama. Après un dîner chez le directeur du lycée Eugénie Joubert, les japonais ont pu expérimenter une nuit dans un internat de lycée agricole français.

Le lendemain matin, les Japonais se sont rendus sur le marché avec les élèves et professeurs du lycée Eugénie Joubert. Ils y ont acheté des produits locaux pour le déjeuner qu'ils ont partagé ensuite autour d'un plat de tripes dans un restaurant de la ville.



L'autre partie de la délégation est allée visiter des caves à vin dans le Beaujolais.



L'après-midi du jeudi 9 février, toute la délégation s'est retrouvée à la Cité de la gastronomie de Lyon pour une conférence à deux voix sur la restauration scolaire. D'abord, Monsieur Nishi a évoqué les qualités diététiques du « washoku » et la façon dont il a mobilisé des chefs japonais

pour ré-introduire le repas traditionnel japonais dans les cantines scolaires. Il a été suivi par un exposé de Chrystèle Boivin de la direction régionale de l'agriculture qui a évoqué les multiples avantages des cantines scolaires en France : repas équilibrés pour tous, qualité nutritionnelle, éducation aux goûts, lien avec les territoires et circuits courts...

A l'issue de la conférence, les participants ont pu déguster les produits du lycée agricole de Ressins.

La délégation a passé sa dernière nuit en France à Lyon. Ils ont visité la ville le lendemain matin avant de repartir au Japon en fin d'après-midi.

Cette rencontre a été la première entre des groupes d'élèves et de professeurs français et japonais. L'émotion était intense. En 2024, une délégation française devrait se rendre au Japon en retour.

*Washoku : le repas traditionnel japonais



Deux étudiantes Bretonnes à Hokkaido !

Le lycée agricole, Les Vergers de Dol de Bretagne, vient de signer officiellement un partenariat avec le lycée de Shizunai sur l'île d'Hokkaido au Japon.

Ce partenariat fait suite à la visite d'une délégation japonaise de décembre 2021, par un accueil de stagiaires dans une exploitation japonaise. En effet, Claire en 2ème année de BTS Productions Animales et Cassandra en 1ère année, également

en BTS Productions Animales, passent un mois sur l'île d'Hokkaido dans une exploitation agricole d'élevage de chevaux. Claire et Cassandra sont arrivées au Japon, le samedi 18 juin.



De gauche à droite : Mme Tanioka, maître de stage, Claire et Cassandra et Hiroharu Suko, enseignant au lycée agricole japonais.

Les deux stagiaires vont vivre une inoubliable expérience, à suivre sur la [page FaceBook du Lycée les vergers](#) de Dol de Bretagne. En espérant que Claire et Cassandra témoigneront sur [Moveagri](#), la plateforme des jeunes de l'enseignement agricole

qui bougent à l'étranger. A suivre...



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