

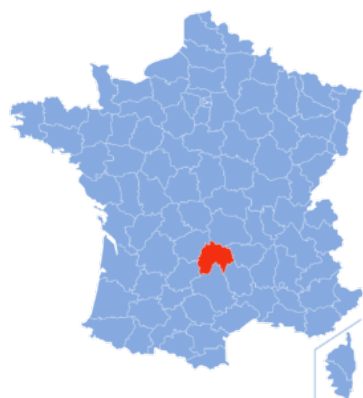
# France-Japon : un distanciel qui rapproche

**Les coopérations entre lycées agricoles français et japonais s'organisent depuis 2 ans « sur fond de Covid » mais redoublent d'initiatives et d'échanges de pratiques à distance en rêvant de confronter leurs techniques en présentiel.**

Le deuxième séminaire en ligne des lycées agricoles français et japonais s'est tenu le 4 février 2022, en matinée pour la France et en fin d'après-midi au Japon. En effet, les deux pays présentent un décalage horaire de 8 heures. 8 lycées français et 10 lycées japonais ont pu se présenter et faire part de leurs projets en relation avec leur partenaire. Les établissements ont également témoigné de leurs difficultés de mener à bien leurs partenariats qui sont, pour la plupart, nés pendant la crise Covid.

## **A chacun sa région partenaire**

4 établissements ont eu une présentation un peu plus détaillée : le lycée Saint Vincent à Saint Flour dans le Cantal et le lycée Briacé à proximité de Nantes pour la France. Leurs partenaires japonais respectifs sont intervenus : le lycée de Shinonome situé à Tamba Sasayama, partenaire de Saint Flour et le lycée Kashiwagi situé à Aomori, partenaire de Briacé.





Massif Cantalien



Tamba Sasayama dans la  
Région du Kansai –  
Japon



Région du Kansai

Le projet qui rassemble le lycée de Briacé et celui de Kashiwagi concerne la production fruitière, et en particulier le raisin et les poires. Des échanges de pratiques



Région Aomori –  
Japon



Crédit photo :  
[Arboriculture-fruitiere.com](http://Arboriculture-fruitiere.com)

sur les techniques de cultures et des mobilités d'élèves sont à la réflexion.

Le partenariat du lycée Saint Vincent de Saint Flour et de celui de Tamba Sasayama s'est fortement organisé autour de la valorisation des produits agricoles locaux. Si Tamba Sasayama a présenté la culture du riz et la mise en valeur des résidus de la production du saké grâce à la pâtisserie, Saint Vincent à Saint Four a créé des recettes qui fusionnent tradition japonaise et tradition auvergnate.

## **Création inter-culinaire**

La dernière création étant le Cantalyaki, mélange entre le takoyaki plat typique du Kansai et le fromage emblématique du Cantal.



le takoyaki



## Région d'Osaka



D'autres établissements sont très actifs. Il est impossible d'être exhaustif mais à titre d'exemples le lycée de Pau est en partenariat avec le lycée de Ono pour concevoir un manga concernant l'agriculture biologique.

Le lycée Les Vergers de Dol de Bretagne, partenaire de celui de Shizunai à Hokkaïdo, prépare des stages dans des exploitations japonaises pour ses élèves de BTS.



## Région d'Hokkaïdo

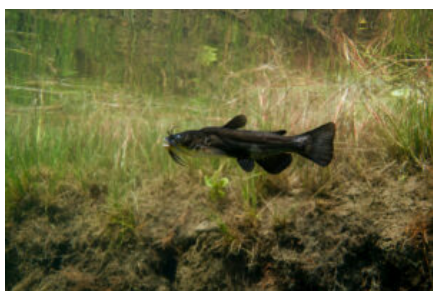


Le lycée Les Buissonnets à Angers a un projet de transformation alimentaire avec une espèce invasive de la

Loire : le poisson-chat. Ce poisson est l'objet d'un élevage au lycée Yuki à Hiroshima. Grâce aux échanges entre les deux établissements, une nouvelle façon de valoriser cette espèce invasive pourrait être étudiée.



Région  
d'Hiroshima



Poisson-Chat : espèce  
invasive

Le séminaire s'est terminé par un mot de remerciement de Monsieur Philippe Renard, chef du bureau des relations européennes et de la coopération internationale. Monsieur Renard a salué la forte implication des élèves et des professeurs.

Un troisième séminaire des lycées franco-japonais est en réflexion pour l'année prochaine. Il reste à souhaiter que le contexte sanitaire sera favorable à des échanges en présentiel entre les établissements grâce à des mobilités réciproques d'élèves Japonais et Français.

Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon,  
[franck.copin@cneap.fr](mailto:franck.copin@cneap.fr)

---

# **La Bretagne savoure son « voyage » nippon**

**Une délégation diplomatique japonaise passe 2 jours au lycée agricole Les Vergers à Dol de Bretagne, les 8 et 9 décembre 2021, pour insuffler une brise culturelle nipponne au sein d'un public de jeunes en formation agricole, avide de connaître les traditions culinaires du soleil levant. Un vrai voyage !**

## **Découverte du système de formation français**

La délégation japonaise était conduite par Monsieur Yusuke Kambayashi, Premier secrétaire aux affaires agricoles à l'ambassade du Japon. Le premier jour, les membres de la délégation ont pu découvrir un établissement doté d'une exploitation agricole très performante. Monsieur Philippe Pinot, chef d'établissement, accompagné de Madame Nathalie Carpentier, responsable des relations internationales ont présenté successivement les ateliers pédagogiques porcs, vaches laitières, agroéquipements et le récent atelier de transformation de produits laitiers (yaourts).

## **Atelier culinaire, une initiation au voyage**



La deuxième journée, Monsieur Kambayashi a fait une conférence qui présentait l'agriculture japonaise et ses liens avec l'alimentation. Ensuite, un atelier de découverte et dégustation de dashi (bouillon japonais), de thé vert (dégustation de 3 sortes de thés) et de wagashi (pâtisserie japonaise) ont été proposées aux professeurs et aux élèves. Ces derniers ont pu s'exercer à la fabrication de pâtisseries.





## De la culture à l'agro-alimentaire par l'échange

Cette visite s'est effectuée dans le cadre du partenariat qui débute entre le lycée agricole *les Vergers* de Dol de Bretagne et le lycée *Shizunai* dans l'Ile de Hokkaido au Nord du Japon. Les échanges entre les deux lycées vont porter sur l'élevage, la transformation agro-alimentaire et la valorisation des produits agricoles. A la suite de la conférence animée par Monsieur Kambayashi, un grand nombre de questions très techniques ont été posées par les élèves et leurs enseignants aux représentants japonais, ce qui inaugurent un intérêt particulier pour la culture nipponne.

Ce type d'évènement s'avère être une belle introduction pour de futurs échanges entre les établissements agricoles français et japonais.

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

---

## Les arts du Japon à Saint-Flour

La ville de Saint-Flour en partenariat avec le lycée agricole Saint-Vincent – Saint-Flour a mis en place un week-end sur les arts du Japon les 5, 6 et 7 novembre 2021. Les sanflorains ont été accueillis par les élèves qui avaient revêtu des tenues japonaises de fête pour l'occasion.



De nombreux ateliers étaient proposés aux habitants de Saint-Flour afin de faire découvrir différents visages de la culture nippone. Pour les adultes, une dégustation de saké a été organisée par le bureau de représentation de la province de Hyogo en Europe. En



effet, le lycée partenaire du lycée Saint-Vincent se situe dans la ville

de Tamba-Sasayama située dans le département du Hyogo. L'association Clair Paris qui promeut les partenariats entre territoires européens et japonais était également représentée et un atelier calligraphie a été organisé. Le lycée Saint-Vincent en plus de l'accueil et de l'orientation du public avait mis en place une dégustation de soupe de miso, de choco-banana et de cantalyaki.

## **Cantalyaki**

*Le cantalyaki est une spécialité culinaire créée au lycée Saint-Vincent et qui associe cuisine japonaise et cantalienne.*

L'association des bonsaïs du Cantal a exposé des sujets remarquables et a proposé des ateliers de formation à l'art du Bonzaï et la fabrication de kokedama.

## **Qu'est-ce qu'un Kokedama ?**

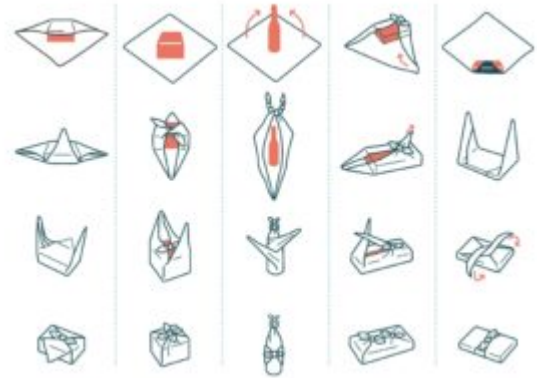


*C'est une sphère de terre argileuse recouverte de mousse tenue par des fils discrets et dans laquelle pousse une plante choisie pour sa facilité de culture et pour ses qualités graphiques.*

## **Atelier Théâtre de papier**

Des sushis étaient proposés à la dégustation. La médiathèque a tenu un atelier origami et un atelier kamishibai. Kamishibai signifie littéralement : « théâtre de papier ». C'est une technique de contage d'origine japonaise basée sur des images qui défilent dans un butai (théâtre en bois), équipé de petits ouvrants (ou non).

## Furoshiki : l'emballage écologique



Un atelier furoshiki et une exposition d'oeuvres artistiques était aussi organisés lors de ces journées japonnaises.

*Le furoshiki est une tradition japonaise. C'est une technique de pliage et de nouage de tissus pour emballer des cadeaux et des objets afin de les protéger et de les transporter.*

La maison du koji est venue de Clermont-Ferrand pour faire découvrir les repas sous forme de obentos et un miso fabriqué à base de lentille de Saint-Flour. Le dernier jour, l'association ichigokaï de Clermont-Ferrand, qui héberge une école de japonais, a réalisé un spectacle de danse Yosakoï interprété par les élèves et une séance de mochitsukikaï, fabrication de pâte de riz à la main, activité très rare en France.





Furishiki, l'art de l'emballage en tissu







Atelier de calligraphie



Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon,

# L'empire du soleil levant s'invite à Cibeins !

Une rencontre autour du Japon a rassemblé 4 lycées agricoles au lycée de Cibeins le 25 septembre 2021. L'idée de la journée était de faire une « Matsuri » équivalent japonais de nos kermesses. Ce sont environ 90 personnes qui ont été réunies.



Après les discours d'ouverture la journée « Matsuri », un cerisier a été planté dans le jardin du lycée, en signe d'amitié entre nos deux pays.

Une conférence a suivi avec la présentation de producteurs de miso, de tofu, de wagyu et de légumes japonais. Le lycée Saint-Vincent de Saint-Flour a ensuite présenté son partenariat avec le lycée Shinonome près de Kobe. L'hôte de la journée, le lycée de Cibeins a pour sa part présenté son partenariat naissant avec le lycée de Kochi.

A la suite, une dégustation des produits amenés par les partenaires de la manifestation a eu lieu suivie d'un repas



grâce à des « o bento » cuisinés par le restaurant Tomo à Lyon. Une troupe de danse traditionnelle Yosakoï est venue présenter un spectacle typique de la région de Kochi.



Pour finir des ateliers ont été ouverts pour tous les participants présents. Ils ont pu s'exercer à une technique de pêche traditionnelle japonaise : le tenkara. Des ateliers créatifs étaient également proposés : origami, dessin de mangas, gravure sur bois.

Les élèves sont retournés chez eux avec un sentiment de dépaysement total.

Cet événement a pu se réaliser grâce au soutien conjoint du ministère de l'agriculture et de l'alimentation pour la France et du ministère des affaires étrangères pour le Japon.







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