

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 ?

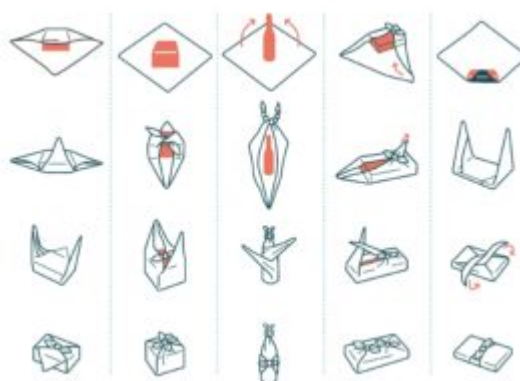


C'est une sphère de terre argileuse recouverte de mousse tenue par des fils discrets et dans laquelle pousse une plante choisie pour sa facilité de culture et pour ses qualités graphiques.

Atelier Théâtre de papier

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

Furoshiki : l'emballage écologique et réutilisable



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,
franck.copin@cneap.fr

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

Coopération France-Japon : le

coup d'envoi !

17 établissements agricoles en France et au Japon prennent déjà part à une coopération culturelle, pédagogique et professionnelle.

Ce sont 8 lycées agricoles français qui sont aujourd'hui membres du réseau Japon : Fontaines (Bourgogne), Pontivy (Bretagne), Wintzenheim (Grand-Est), Rochefort-montagne, Saint-Flour, Pressin, Ressins (Auvergne-Rhône Alpes) et Pau (Nouvelle Aquitaine). Aux Français se joignent 9 lycées agricoles japonais. 3 sont situés dans la région de Hokkaïdo, 2 à Hyogo, 1 à Niigata, Hiroshima, Aichi et Kumamoto.

Création d'un réseau d'établissements agricoles



Lycées japonais impliqués dans la coop France-Japon



Lycées français impliqués dans la coop France-Japon

Pour coordonner les actions communes de ces établissements, le réseau Japon de l'enseignement agricole français a vu le jour, avec l'appui de la DGER, le 1^{er} septembre 2020. L'animateur, Franck Copin, en charge de ce réseau a débuté sa mission à la rentrée scolaire 2020-2021.

Un Webséminaire pour lancer les travaux de coopération

Afin de marquer le lancement officiel des travaux d'échange, un web-séminaire réunira tous les établissements d'enseignement agricole impliqués dans ces partenariats franco-japonais dès février 2021.

Lors du futur web-séminaire, les lycées présenteront les 14 projets de coopération sur lesquels ils ont travaillé. Les échanges porteront sur une série de thématiques très variées telles que la culture culinaire et la transformation alimentaire, le renforcement de l'attractivité de l'emploi en agriculture, la fermentation des aliments et la fabrication d'alcool ou encore l'aménagement paysager, l'agrotourisme et l'élevage.

Focus technique

Un focus important sera réservé aux techniques d'agriculture

biologique et un projet de réimplantation d'une variété ancienne de poire française, oubliée dans l'hexagone mais très populaire à Tokyo : la poire d'Orléans.



La poire d'Orléans, variété de 1889, dédiée à Pierre Le Lectier, procureur du roi Louis XIII à Orléans.

Au niveau gouvernemental, les représentants du Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries japonais et du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ont en effet retenu comme prioritaire la coopération agricole entre les deux pays lors du groupe de travail bilatéral franco-japonais qui s'est tenu le 30 septembre 2020.

Une coopération qui s'est construite depuis 2017 avec l'accueil d'une délégation japonaise, venue en France, suivie par une mission d'une délégation française au Japon en 2018 pour engager des coopérations entre établissements agricoles japonais et français. Cette démarche s'inscrit dans le cadre des accords signés par le Premier Ministre japonais, Shinzo Abe et le Président de la République française, Emmanuel Macron.

2021 – Saison de la France au Japon

2021, année de la France au Japon devrait être l'occasion de réunir les partenaires engagés dans cette coopération entre

établissements agricoles. En effet, au printemps 2021, un projet d'événement « Enseignement agricole » se profile et permettra aux acteurs japonais et français de marquer le fruit de leurs premières collaborations .

Selon le contexte sanitaire, cet événement pourrait être reporté à l'automne 2021.

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