

Doublé agricole au Parlement européen !

La cérémonie de remise des prix Hippocrène 2024 a été organisée jeudi 14 mars 2024 au Parlement européen. Cette édition était parrainée par Karima Delli, députée européenne. Etait également présente à ses côtés la députée européenne Fabienne Keller.

L'Enseignement agricole s'est particulièrement distingué pour l'édition 2024 puisque deux prix ont été remis à des établissements d'enseignement et de formation agricoles.

Une aventure franco-slovène

Tout d'abord, le prix de la catégorie lycées agricoles a été attribué à l'EPL de Nevers Challuy Cosne pour son projet « Du champ à l'assiette, une aventure franco-slovène ». Il a été remis par Marion Plaza, de la représentation permanente de la

Commission européenne en France et par Gerardo Ruiz, adjoint au chef du Bureau des relations

européennes et de la coopération internationale de la DGER-MASA.





Les élèves de Bac Pro du Lycée de Nevers- Challuy, lauréats du prix Hippocrène 2024 – catégorie Enseignement agricole

Pensé comme un repas partagé, ce projet réalisé par des élèves français et slovènes valorise les pratiques agricoles et les traditions culinaires des deux pays. Ce projet implique des élèves du Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole (CGEA) et Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole (CGEUV) en France et des élèves du lycée agricole Sloski Centre Sentjur VSS en Slovénie.

Du projet au repas

Agriculture et gastronomie, agriculture et agroécologie, valorisation du patrimoine culinaire, agriculture soucieuse du changement climatique, production d'aliments de qualité, autant d'enjeux majeurs qui sont présents dans ce beau projet. Il prévoit la réalisation d'un repas commun avec la délégation slovène qui se rendra en France à l'automne 2025 et d'une capsule vidéo pour témoigner de la construction du projet et de la rencontre.

Les sources de l'identité européenne

Enfin, cette année, le Prix spécial du Jury est allé à

l'Institut Lemonnier de Caen, pour le projet « Les Normands, une histoire européenne ». Il a été remis par Michèle Guyot-Roze, Vice-Présidente de la Fondation Hippocrène et Perrine Pageot, de e-Twinning.



Les élèves de l'Institut Lemonnier de Caen, primés du Prix spécial du Jury 2024 de la Fondation Hippocrène

Fruit d'une belle collaboration entre une classe du lycée professionnel industriel et une classe du lycée professionnel agricole, ce projet a pour objectif de rendre compte de l'importance des mondes normands dans l'identité et la mémoire européenne. Traçant l'histoire des peuples scandinaves entre le 8^{ème} et 10^{ème} siècles, leur influence dans la création du Duché de Normandie et du royaume Normand de Sicile, ce projet nous invite à réfléchir aux influences diverses de notre patrimoine culturel local et aux valeurs communes qui ont forgé l'identité européenne. Ce projet donnera lieu à un documentaire en partenariat avec un vidéaste professionnel et à la création d'un totem en bois symbole de la coopération avec les établissements danois et sicilien.

Valeurs véhiculées par les lauréats

Tous les membres du jury ont souligné la qualité de ces deux projets et l'importance des valeurs qu'ils véhiculent, complètement alignés avec les objectifs de la Fondation Hippocrène et de la mission de coopération européenne et internationale de l'Enseignement agricole : ouverture européenne, ouverture à l'autre, lutte contre les préjugés, rapprochement des cultures et citoyenneté européenne.

Cette journée a été l'occasion pour tous les participants de découvrir le Parlement européen, son fonctionnement et d'assister à une séance parlementaire et d'échanger avec Mmes Delli et Keller.

Cela a été l'occasion de témoigner de la belle collaboration entre la Fondation Hippocrène et la Direction générale de l'enseignement et de la recherche du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.





Bravo aux gagnants et à tous les autres établissements agricoles qui ont participé à cette édition 2024 !



Ensemble des lauréats 2024, réunis au parlement européen à Strasbourg pour la remise des prix et des visites personnalisés des lieux.

Crédit images | ©Nicolas Brehm • Institut national du service public (INSP)

Pour se réfléchir dès maintenant à une future participation, en vue de la prochaine édition, consultez les modalités du

concours en consultant la [note de service DGER/SDRICI/2023-740](#)
[28/11/2023](#)

Pour connaître le 1er projet de l'Institut Lemonnier en partenariat avec l'Allemagne et la Pologne et s'imprégner du sujet, *visionnez le documentaire » Normandie, une histoire européenne », autour de la seconde guerre mondiale, où les élèves délivrent et échanges sur leurs représentations autour de ce conflit.*

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

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 ?

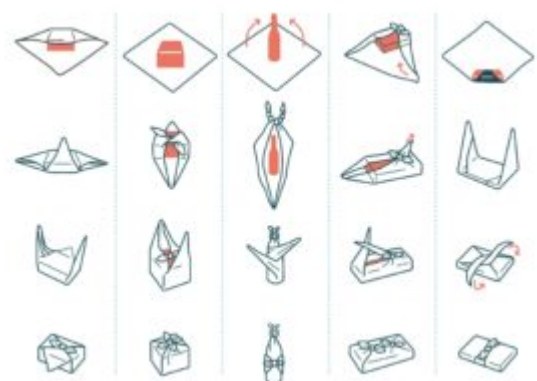


C'est une sphère de terre argileuse recouverte de mousse tenue par des fils discrets et dans laquelle pousse une plante choisie pour sa facilité de culture et pour ses qualités graphiques.

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 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

Du Manga à l'expérience culinaire

Jeudi 25 février 2021, la coopération Franco-japonnaise s'est illustrée par une expérience de dégustation culinaire dans le cadre d'une journée sous le signe de la culture Manga, menée dans le Cantal dans le cadre du partenariat entre les

établissements agricoles des deux pays, la High School de Shinonome et le lycée St Vincent de St Flour.



Lors de cette rencontre, les élèves du lycée de St Vincent ont participé à un atelier « mangas » animé par la chargée de mission au Consulat du Japon de Lyon. Les jeunes participants ont appris à dessiner les personnages de leurs mangas préférés. A la suite de cet atelier, le Vice-Consul a fait une conférence sur la cuisine japonaise et sa perception à travers le monde. S'en ai suivi une séance de dégustation proposé par la chargée de la culture et

de la communication du Consulat, ce qui a permis aux élèves de découvrir les saveurs des aliments qui apparaissent dans les mangas.



Les élèves du lycée se sont échangé des recettes qui mêlent la culture des deux pays. Le cornet St Vincent est basé sur une pâtisserie traditionnelle auvergnate, introduisant des éléments du pays du Soleil Levant avec le thé vert et les haricots azukis. En parallèle, les élèves du lycée Shinonome au Japon ont réalisé un gâteau roulé dans lequel ils ont glissé des haricots noirs de Tamba Sasayama.

Simultanément, le Premier Secrétaire aux Affaires Agricoles de l'Ambassade du Japon et le Directeur Général du Bureau Européen de la représentation de la province de Hyogo ont visité deux exploitations agricoles, accompagnés par l'animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole / directeur du lycée St Vincent à St Flour. La première exploitation à Ussel est dédiée à la production de lait de vache en agriculture biologique et la seconde consacrée à la production de lentilles vertes, blondes et de pois blonds et également à la fabrication de fromages de pays au lait cru à Alleuzet.



Cet événement entre dans le cadre des activités du tout jeune réseau Japon de l'enseignement agricole, créé en septembre 2020. Le lycée St Vincent est partenaire du lycée Shinonome situé à Tamba Sasayama dans la Province de Hyogo.

Les représentants du Consulat et de l'Ambassade du Japon ainsi que de la Province de Hyogo ont pu rencontrer le Maire de la commune de St Flour accompagné des adjoints à l'éducation et à la culture. Ils ont également rencontré Madame le Sous-Préfet de Saint-Flour. L'objectif est de développer les échanges entre les deux territoires sur le plan culturel, agricole et de la formation.

La région Auvergne-Rhône-Alpes est particulièrement active dans la coopération avec le Japon puisqu'en dehors du Lycée St Vincent, les lycées de Lyon Pressin, Cibéins dans l'Ain et Rochefort-Montagne dans le Puy de Dôme sont également impliqués dans le réseau Japon de l'enseignement agricole .

D'autres événements d'échange suivront et dès que le contexte sanitaire sera plus clément, des visites d'élèves français au Japon et d'élèves japonais en France sont prévus afin de poursuivre les projets de coopération entre établissements.

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