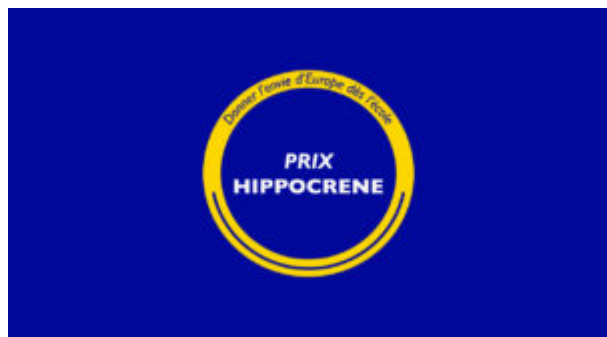


Hippocrène 2024 : Excellent cru agricole !

Chaque année depuis 2017, les établissements de l'enseignement agricole ont la possibilité de mettre en lumière leurs actions destinées à faire vivre l'Europe plus fort au titre d'une candidature au Prix Hippocrène. En 2024, deux d'entre eux se distinguent particulièrement.



Le grand jury du concours Hippocrène s'est réuni le 5 février 2024 pour récompenser les établissements d'enseignement et de formation qui intègrent l'apprentissage de la citoyenneté européenne dans

leur pédagogie. Le prix se décline en plusieurs catégories en fonction de la tranche d'âge des élèves concernés : celle des écoles primaires, celle des collèges, lycées généraux et technologiques, celle des lycées professionnels et spécifiquement celle des lycées agricoles.

Les lauréats de chaque catégorie se voient attribuer un prix d'une valeur de 5000 euros, alors que l'établissement qui présente le meilleur projet d'éducation à l'Europe, toutes catégories confondues, emporte la rondelette dotation de 10 000 euros. Tous les prix sont destinés à financer la mobilité des élèves, afin de continuer à alimenter une dynamique de rencontres européennes.

Entre gastronomie et histoire européennes

Le grand jury décerne en outre un prix spécial à son projet coup de cœur !

Cette année, deux projets portés par des établissements de l'enseignement agricole ont été récompensés. Celui du LEGTA de Nevers-Cosne, situé à Challuy, qui a fait partager son partenariat avec la Slovénie, baptisé « Du champ à l'assiette, une aventure franco-slovène ». Un beau projet qui place l'alimentation et la gastronomie au cœur des échanges entre jeunes français et slovènes.

C'est également un établissement agricole qui a recueilli les suffrages du jury au titre de son prix spécial : l'Institut Lemonnier de Caen pour son projet intitulé « les normands, une histoire européenne » qui retrace la diffusion de la culture normande à la faveur des conquêtes et migrations et son impact dans la construction de l'Europe telle que nous la connaissons.

La Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche se réjouit de cette belle représentation de l'enseignement agricole à l'édition 2024 du concours, porté par la Fondation Hippocrène, et félicite les établissements lauréats.

Ces derniers sont d'ores et déjà conviés à la remise officielle des prix qui se déroulera au Parlement Européen de Strasbourg le 14 mars 2024. Élèves et professeurs bénéficieront d'une visite de ce haut lieu de la vie démocratique européenne pour l'occasion.

Si l'aventure Hippocrène vous tente aussi, rendez-vous sur le lien suivant pour en savoir plus et trouver l'inspiration pour la prochaine édition.

Pour en savoir plus sur les modalités de participation dans la catégorie Enseignement agricole, consultez la [note de service](#) du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire pour une meilleure préparation

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

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 la 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 Hokkaïdo 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



France-Japon, défis agricoles communs

Une délégation du ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et des pêches s'est rendue à Paris du 1^{er} au 3 juin à l'occasion du 7^e groupe de travail agricole franco-japonais. Les deux pays ont pu échanger sur les enjeux communs rencontrés par le secteur agricole et agroalimentaire, revenir sur les coopérations

fructueuses entre nos deux pays en matière agricole et faire le point sur les négociations en cours dans le domaine sanitaire et phytosanitaire.

La visite en France de Mme Yutaka ARAI, vice-ministre chargée des relations internationales au Ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et des pêches a permis d'intégrer le 7^e édition du groupe de travail agricole franco-japonais, initié en 2014 et qui, depuis lors, s'est réuni régulièrement. Mme Valérie METRICH-HECQUET, Directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises, Mme Valérie BADUEL, Directrice générale de l'enseignement et de la recherche et Mme Emmanuelle SOUBEYRAN, Cheffe des services vétérinaires, ont accueilli la délégation japonaise et fait le point sur les nombreux enjeux communs et les coopérations entre nos deux pays en matière agricole.

Des politiques agricoles face à des défis communs

Parmi les nombreux sujets d'échanges, figuraient les effets de l'invasion de l'Ukraine par la Russie sur les secteurs agricoles en France et au Japon et les aides mises en place de part et d'autre pour y faire face. Les effets du conflit sur la sécurité alimentaire mondiale ont également été abordés, ainsi que les actions européennes à ce sujet, en particulier, avec l'initiative FARM qui a pour objectif de prévenir les effets désastreux de la guerre menée par la Russie en Ukraine. L'action japonaise a été évoqué à travers la conférence internationale de Tokyo sur le développement de l'Afrique, dont la 8^e édition se tiendra en août 2022. Les deux ministères ont également échangé sur leurs stratégies respectives en matière de mise en place de systèmes alimentaires durables.

Un dialogue soutenu, des coopérations suivies

A la suite de la déclaration conjointe franco-japonaise sur les régimes alimentaires équilibrés publiée en septembre 2021 à l'occasion du sommet des Nations-Unies sur les systèmes

alimentaires, les deux ministères ont réaffirmé leur volonté de poursuivre leur coopération dans le domaine de l'éducation à l'alimentation et de la promotion de nos cultures gastronomiques.

Cette réunion a également permis d'effectuer un bilan des deux premières années du programme de coopération dans l'enseignement agricole conclu en 2019 entre les deux ministères, et d'évoquer les perspectives et projets de l'année à venir portés par les élèves engagés. 16 lycées agricoles participent côté français et 18 établissements côté japonais. En dépit de la situation sanitaire, de nombreux échanges à distance et projets communs ont pu voir le jour et les deux pays ont réaffirmé leur volonté de poursuivre et développer ces échanges fructueux.

Une coopération exemplaire en matière de surveillance des épizooties

Les représentants des deux ministères ont aussi fait le point sur les négociations en cours dans le domaine sanitaire et phytosanitaire : contrôles sur les produits importés en provenance des préfectures de la région de Fukushima, dont le réexamen est prévu en juin 2023 par la Commission européenne, et négociations de reconnaissance du zonage en cas de foyers épizootiques. Les ministères ont notamment pu se féliciter de la bonne coopération entre services français et japonais et de la mise en œuvre efficace de l'accord de zonage sur l'influenza aviaire hautement pathogène conclu en 2018, qui permet aujourd'hui de maintenir les exportations de volailles depuis les départements indemnes.

Les deux ministères se sont également engagés à poursuivre les négociations actuellement pour un accord de zonage similaire pour la peste porcine africaine, en vue d'une conclusion rapide.

Enfin, les deux parties ont souligné leur intérêt d'adopter des certificats sanitaires électroniques, déjà en cours de

déploiement en Europe et dont l'utilisation simplifie les procédures pour les exportateurs.

Au cours de son séjour européen, la délégation japonaise conduite par la vice-ministre Yutaka ARAI a également eu l'occasion de rencontrer les services de la Commission européenne (DG-AGRI) et d'aborder des sujets variés lors de visites de terrain à Orléans (laboratoire de l'INRAE travaillant sur les sols), Reims (Laboratoire FARE de l'INRAE travaillant sur les biomatériaux) ou la protection des indications géographiques (Comité interprofessionnel du vin de Champagne).

Photo : Jean Quellier / agriculture.gouv.fr