

# Deux enseignants bretons au Japon

Enrichir l'éducation, promouvoir la tolérance, permettre la compréhension mutuelle en deux cultures, de l'extrême Ouest français en Bretagne et l'extrême Est au Japon.

Dans le cadre de la coopération internationale, Erwan Landemaine professeur d'EPS et Christelle Desgenétais, professeure d'éducation socioculturelle et de français au lycée Les Vergers de Dol de Bretagne ont vécu une immersion au



es deux semaines de vacances de la Toussaint. Ce séjour visait à renforcer les liens entre les institutions scolaires françaises et japonaises tout en favorisant le partage de pratiques pédagogiques et culturelles.

J  
a  
p  
o  
n  
p  
e  
n  
d  
a  
n  
t  
l



## ducatif et culturel

Depuis 2021, souhaitant sensibiliser les jeunes générations à la richesse culturelle qui existe au-delà des frontières, les deux enseignants donnent vie à un partenariat avec Hiroharu Suko professeur d'anglais à la Hokkaido Shizunai agricultural Highschool. Les élèves et étudiants français et japonais réalisent ainsi des travaux collaboratifs et deux étudiantes ont aussi effectué un stage à Shizunai.

A Tokyo, les enseignants ont rencontré des représentants du ministère japonais en charge de l'agriculture (MAFF) et des membres de l'Ambassade de France. Les échanges ont porté sur l'évolution et particulièrement l'avenir de l'agriculture des deux pays. Il a notamment été question du vieillissement de la population japonaise qui met en péril l'agriculture et la façon de motiver les jeunes à s'orienter dans les filières agricoles. Par ailleurs, Yusuke Kambayashi (ancien directeur de la culture alimentaire traditionnelle, responsable principal de la planification de la Commission japonaise de réglementation des casinos) a accompagné les enseignants dans une découverte historique et culturelle de Tokyo.

## Enrichir la culture des élèves

Cet échange éducatif vise également à encourager une meilleure

compréhension des cultures française et japonaise chez les élèves des deux pays. Pendant leur séjour, les enseignants ont ainsi présenté des activités autour de la culture française auprès des élèves japonais lors d'échanges riches et dynamiques.

Guidés par Hiroharu SUKO, ils ont également visité les structures de stage. Ce déplacement était, enfin, l'occasion d'évoquer les pratiques sportives des jeunes. Les enseignants ont aussi rencontré les membres du club de judo de Shinidaka-Shizunai, belle opportunité pour M. Landemaine, judoka à Saint-Malo.

Les enseignants sont rentrés enrichis de cette expérience qui renforce les liens entre les deux pays.

### **Des mobilités d'élèves en perspective**

L'objectif de la visite des deux enseignants était surtout de préparer des mobilités d'élèves et d'étudiants entre la France et le Japon. Ces mobilités se feront sous forme de stage afin de mieux appréhender les enjeux de nos agricultures respectives et, riches de nos regards croisés d'élèves, trouver ensemble des solutions aux enjeux pour l'avenir de l'agriculture franco-japonaise.

Le sport sera aussi une piste d'échanges et de renforcement de l'amitié entre nos deux pays. Une réflexion est ainsi menée pour proposer une manifestation sportive au cours de laquelle élèves Français et Japonais pourront mesurer leurs performances sportives respectives à travers des rencontres amicales.

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

---

## **Dans le grand bain du thé ☐**

**En Bretagne, depuis quelques années, le théier est**

**l'arbuste qui monte. Quoi de plus naturel que l'enseignement agricole soit associé au développement de cette nouvelle filière et que les champs de nos exploitations servent de terrain d'expérimentations, de collections et de formations. Pour se faire, une immersion dans la culture chinoise est nécessaire !**

Durant 2 semaines à l'automne dernier, Arnaud Billon, directeur des exploitations horticoles de l'EPL du Morbihan, Marine Chotard, enseignante en horticulture et chargée de mission Thé du même établissement et Stéphan Masquelin, gérant de la maison de thé Tea & Cie à Vannes et partenaire de l'EPL, ont suivi une formation en Chine autour de la culture et la transformation du thé.



Le thé est planté depuis près de 4 ans sur les terres du site d'Hennebont de l'EPL du Morbihan. En mars 2020, Arnaud Billon et Marine Chotard auraient déjà dû partir suivre une formation en Chine pour acquérir les bases de la production de thé que sont : la plantation, la démultiplication et la transformation. Suite aux années de fermeture liées à la pandémie, il a fallu attendre octobre 2023 pour que finalement cette formation se réalise.



Elle s'est déroulée dans deux lieux distants l'un de l'autre de plusieurs milliers de kilomètres à Jurong et à Pu'Er.

La première semaine se passa dans le Jiangsu, à Jurong, au sein de l'établissement agricole chinois partenaire d'Hennebont, le [Jiangsu Professional College of Agriculture and Forestry](#) (JPCAF).

Dès leur arrivée, Mme Lin Min, leur enseignante tutrice pour la semaine, accompagnée de ses étudiants, leur offrit un chaleureux accueil. Les premiers échanges permirent à la délégation française de mieux comprendre le système scolaire chinois, les particularités culturelles et ils purent aussi exprimer leurs attentes.

Lors de cette semaine, ils ont pu assister à une conférence de M. Zhang, l'un des agronomes les plus réputés de l'école chinoise et qui faisait partie de la délégation chinoise en France, venue en juillet 2023. Cette présentation leur apporta les bases du suivi qualité du thé.



I  
l  
s  
p  
a  
r  
t  
i  
c  
i  
p  
è

rent à un chantier de plantation qui leur donna l'occasion d'avoir de riches échanges avec l'un des ouvriers supervisant le travail. Ce dernier leur donna de précieux conseils et explications sur les points clés de la plantation. Il y eut aussi des échanges sur le bouturage.

Pour le travail en salle, ils ont bénéficié d'une découverte de la dégustation normée. Il s'agit d'une procédure technique permettant d'acquérir les bases de comparaison entre différents thés. On leur rappela que la température et la durée d'infusion dépend du type de thé (blanc, vert, noir, oolong). Puis on leur apprit à analyser la couleur de l'infusion, l'odeur, et la forme des feuilles après infusion. Rien n'est laissé au hasard lors de la dégustation !



De retour sur le terrain, ils purent durant deux jours, travailler leur technique de récolte en suivant les instructions de Maître Kong, médaillé national sur le thé vert. Ce grand maître leur enseigna les bons gestes, la bonne posture et comment choisir les meilleures feuilles. Il partagea aussi avec eux tous ses secrets sur les bons équipements à posséder pour récolter manuellement en toute efficacité.



Une fois récolté, il s'agissait désormais de pouvoir transformer les feuilles. Le focus fut mis sur le thé vert lors de cette première semaine. Maître Kong leur fit travailler à maintes reprises l'étape clé du thé vert qui est la fixation. Elle est d'une grande importance car elle permet de conserver la couleur verte et l'arôme particulier des feuilles de théier. Il a fallu donner de sa personne et mettre les mains dans le wok à 180°C à mains nues pour pouvoir détecter les changements de textures.

*« La main du Maître fait 80 % de la qualité. Il doit utiliser tous ses sens pour créer le meilleur thé possible »*

Sur ces 2 journées d'apprentissages avec Maître Kong, ils ont pu apprendre 2 techniques de façonnage : la technique longjing (aplatie) et la technique de boucle avec séchage au wok.

La semaine fut aussi ponctuée de plusieurs visites culturelles et professionnels.

Ils purent aller au Musée du thé de l'école et échanger sur les particularités du jardin à la chinoise et la logique de construction avec les enseignants. Lors de cette visite, ils ont aussi pu découvrir différentes variétés et modes de production et de transformation.





Ils ont aussi pu visiter le domaine d'un professionnel. Il leur a ouvert ses portes généreusement et leur a présenté ses techniques d'entretien des arbustes et les machines qu'il utilise. La visite s'est terminée par une dégustation de thé de fleurs.

Il y eut aussi la visite très attendue d'une pépinière de jeunes plants. Ils ont, grâce à elle, acquis les bases sur les techniques de conduite de la culture et de la démultiplication.



Lors de cette semaine, un temps fut dédié à l'échange avec des étudiants. Accompagné de l'animateur du réseau Chine, ils ont pu présenter les filières horticoles et aménagements paysagers de l'enseignement agricole français et ont eu des échanges techniques avec les étudiants du concours de design. L'intervention s'est conclue sur la présentation du plan final combinant les 2 jardins.





Pour conclure la semaine, ils sont revenus, avec Mme Lin Min, sur les réflexions que pose le projet, soit : *« comment mener le développement du conservatoire d'Hennebont et dédier des zones à la multiplication, d'autres à la production et à la pédagogie »*.

Pour la deuxième semaine de formation, direction le Yunnan, une province limitrophe du Viet-Nam, Laos et du Myanmar.

A leur arrivé, on les conduisit sur le site du berceau de la production de thé en Chine avec ses paysages classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Là encore la semaine fut riche de travaux pratiques, cours et visites.

On les initia aux codes de la cérémonie du thé, avec le « merci » en tapotant sur la table près de la tasse. Puis on leur fit découvrir des thés emblématiques de la province y compris des très grands crus du thé Pu'er.

On leur enseigna, par la pratique, différentes techniques de

Et  
l'  
ap  
rès  
s-  
mi  
di  
ét  
ait



consacré à la théorie et la mise en application des techniques de transformation artisanales comme le thé blanc séché au soleil, le thé vert fixé au wok (280°C), séchage au soleil (ou en machine) et enfin le Thé noir roulage manuel et séchage au soleil (ou en machine).



Ils ont pu faire la visite d'une plantation ancestrale avec des théiers de plus de 200 ans menés en arbre avec récolte sur échafaudage. Ils se sont lancés sur la route du thé du Yunnan et ont dégusté des spécialités culinaires locales telle que la guêpe frite.

Ils ont aussi eu des visites professionnelles, des échanges avec des entreprises et fournisseurs spécialisés de machines de transformation et du matériel de dégustation.





Enfin, ils ont participé à un festival de thé local et ont pu visiter le musée du thé de Pu'er. C'est forts de deux semaines intenses d'apprentissage que nos passionnés sont revenus en France pour faire évoluer leur projet et partager avec leur communauté éducative et le réseau des établissements agricoles français, tout le savoir qu'ils avaient acquis.

*Relire les précédents articles sur les projets de ces partenaires français et chinois sur le thème du thé.*

[Un thé chinois à la française](#)

[Epure et tradition, naissance d'un jardin international](#)

Rédaction : Marine Chotard, Max Monot, Arnaud Billon

Contact : Max Monot, animateur du réseau Chine de

## Jumelages franco péruviens

**6 jeunes étudiants péruviens, en stage découverte dans 3 établissements de l'enseignement technique et agricole français, illustrent le jumelages des lycées français avec leur homologue péruviens.**



Dans le cadre du dispositif Fonds de solidarité pour projets internationaux innovants (FSPI) porté par l'ambassade de France au Pérou en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF), sur la

thématique des enjeux de l'alimentation durable et de la souveraineté alimentaire, 3 jumelages d'écoles franco-péruviens sont en train de se concrétiser en Nouvelle-Aquitaine.

Les 3 Lycées de l'enseignement agricole : les Sicaudières-Bressuire, Coulounieix-Chamiers de Périgueux et le lycée privée Jean Errecart de St Palais ont accueillis du 19 septembre au 11 octobre 2023 des binômes de jeunes péruviens issus des écoles rurales du MINEDU, Ministère de l'Education

Péruvien.



Les 6 jeunes péruviens, accompagnés de leur enseignant, ont vécu leur première expérience de mobilité en territoire français. Ils sont issus de deux régions distinctes, Junin et



Piura. Au Pérou, ils suivent une formation agricole axée sur les productions animales et végétales. L'immersion dans les établissements agricoles français leur permet de mieux appréhender le monde agricole et de découvrir les formations de l'enseignement agricole

technique et supérieur français dans les domaines de la production animale, végétale et de la transformation. La pratique sur les exploitations des établissements, les visites techniques en lien avec l'alimentation durable et la souveraineté alimentaire ainsi que les visites touristiques territoriales et la participation à des cours sont une ouverture pour acquérir de nouvelles compétences enrichissantes. Ils partageront assurément à leur retour leurs expériences avec toute leur communauté.

Ces échanges ont positivement impacté la communauté éducative des établissements français et ont déclenché de futures mobilités de jeunes vers le Pérou.

*Contact : Magali Louprias, animatrice du réseau Amérique Latine – [magali.louprias@educagri.fr](mailto:magali.louprias@educagri.fr)*



---

# Des jeunes colombiens en immersion

## 20 jeunes étudiants colombiens en stage découverte dans 11 établissements de l'enseignement technique et agricole français

Dans le cadre de partenariats franco-colombiens, signés depuis 2016 entre les lycées agricoles du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et des centres éducatifs du Service National de l'Apprentissage en Colombie, 20 jeunes étudiants de familles défavorisées et issus d'établissements du SENA de diverses régions colombiennes, sont accueillis un mois du 13 septembre au 13 octobre 2023. dans plusieurs lycées français de différentes régions (Centre, Bourgogne-Franche-Comté, Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes, Ile-de-France, Nouvelle-Aquitaine).

Les LEGTA\* des 6 régions et un viticulteur béarnais ont manifesté leur intérêt et leur engouement pour cet accueil qui a lieu pour la troisième fois.

*\* LEGTA de Fontlabour à Albi, Subdray à Bourges, Auzeville à Toulouse, Capou à Montauban, Nevers Cosne Challuy, le Valentin à Valence, Montmorot, Le Buat à Maule, MFR de Dax Oeyreluy , Théza à Perpignan*

C'est pour tous les jeunes colombiens la première expérience de mobilité en territoire français. Ils sont en immersion dans les établissements agricoles pour mieux appréhender le monde agricole et découvrir les formations de l'enseignement agricole technique et supérieur français.



Ils réalisent également des exercices pratiques au sein des exploitations pédagogiques des établissements touchant à tous les domaines de la production animale et végétale, en passant par la transformation des

produits agricoles jusqu'à la commercialisation. Ils participent à des visites techniques et touristiques dans le territoire, assistent à des cours, participent aux activités socio-culturelles du lycée et partagent la vie culturelle des jeunes étudiants français.

Des échanges qui vont impacter la communauté éducative des établissements français et qui vont déclencher dans le cadre de la réciprocité de futures mobilités de jeunes français en BTSA de différentes filières comme ACSE, Production horticole, paysagisme...

*Contact : Magali Loupias, animatrice du réseau Amérique Latine – [magali.loupias@educagri.fr](mailto:magali.loupias@educagri.fr)*

