

Le service civique, c'est grandir ensemble

Des rues animées de Delhi à la paisible petite ville de Beaumont-de-Lomagne du Tarn et Garonne, Poornima avoue qu'elle a entamé un tout nouveau chapitre de sa vie. « Il s'est avéré que cette expérience a changé ma vie »

Nous avons interviewé Poornima MAHAJAN pour qu'elle nous partage ce qui lui tient à cœur.



Je m'appelle Poornima. Je suis Indienne. Je fais un service civique international dans le domaine de l'éducation et l'interculturalité et travaille dans le lycée LEAP LESTONNAC (Occitanie) comme assistante de langue anglaise et fais découvrir aux élèves la culture indienne afin de les encourager à réaliser une mobilité internationale et s'engager dans la solidarité internationale.

Quelles ont été tes motivations pour entreprendre cette expérience de service civique en France ?

Engagée depuis des années dans le bénévolat et profondément

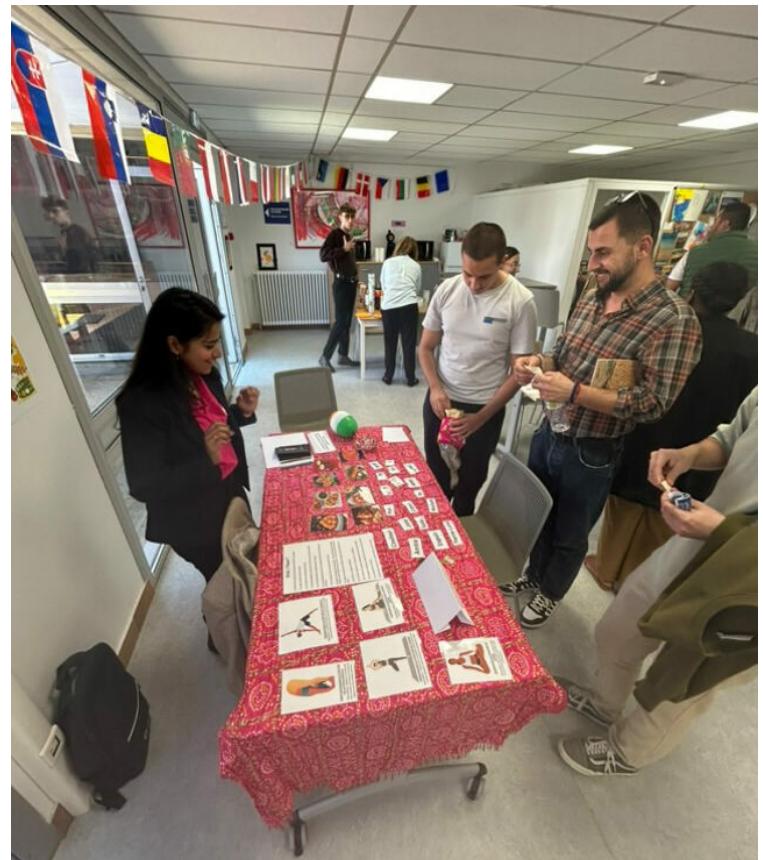
convaincue de l'importance de l'éducation, je suis venue en France avec une intention simple mais forte : apprendre, partager et avoir un impact positif partout où j'irai.

Le Service civique international ouvrirait une porte à ma passion en m'offrant la merveilleuse opportunité de travailler dans le domaine de l'éducation et de l'interculturalité au Lycée d'Enseignement Agricole Privé Lestonnac.

Quelles activités as-tu menées pendant ton séjour ?



aux élèves la beauté de la culture indienne à travers des



Mon rôle consistait principalement à assister les professeurs pendant les cours d'anglais, mais aussi à participer à d'autres cours, en y intégrant des notions d'échange culturel. J'ai fait découvrir

ateliers de danse Bollywood, des cours de cuisine indienne, des célébrations de festivals et de nombreux petits moments qui ont servi de ponts entre nos mondes.

Quelles impressions et apprentissages rapportes-tu en Inde, après cette expérience ?

Je me souviens encore de mon premier pas hors de la voiture à Beaumont, respirant l'air frais et vivifiant et me sentant instantanément hypnotisée par la verdure infinie. La vie ici se déroulait à un rythme plus lent, et bientôt, moi aussi. Les sourires chaleureux de mes collègues, la curiosité des élèves et le rythme tranquille de la ville sont devenus mes compagnons quotidiens.

Travailler avec les élèves m'a façonnée d'une manière que je n'aurais jamais imaginée. Au début, la barrière de la langue rendait les explications difficiles. Mais j'ai rapidement appris à être créative en utilisant des gestes, des dessins, des jeux de rôle et d'autres



activités. J'ai ainsi réalisé que la connexion passait souvent avant le vocabulaire. Un après-midi, après avoir obtenu de bonnes notes à son examen, une élève s'est approchée discrètement de moi et m'a dit : « Merci d'avoir cru en moi quand je n'y arrivais pas. » Ce moment est resté gravé dans mon cœur. Il m'a rappelé que l'enseignement n'est pas seulement une question de leçons, mais aussi de courage et de confiance en soi chez les autres.

Ces compétences resteront gravées en moi toute ma vie, que ce

soit dans une salle de classe ou dans tout autre espace professionnel.

La France m'a surprise en démantelant tranquillement les stéréotypes que le monde a créés. Les gens sont ouverts, gentils et ont souvent fait des pieds et des mains pour que je me sente chez moi. Même dans une petite ville, j'ai trouvé la richesse des conversations, des traditions et des repas partagés.

Y a-t-il eu des moments plus difficiles à surmonter ?

Bien sûr, il y a eu des défis à relever. En tant que végétarienne, il était parfois difficile de trouver le type de nourriture adapté et d'expliquer que les œufs et le poisson ne sont pas considérés comme des aliments végétariens pour les Indiens. Le confort des repas indiens préparés à la maison, l'explosion des épices et la chaleur de la famille m'ont manqué. L'adaptation de mon palais à la nourriture française m'a pris du temps, mais en fin de compte, j'ai aussi appris à apprécier les saveurs subtiles et à trouver la joie dans la simplicité. De cette façon, le fromage et la baguette sont devenus ma partie préférée de chaque repas.

Si tu devais résumer ton expérience, que dirais-tu ?



Pour résumer cette expérience unique en quelques mots, je dirais ceci : le volontariat à l'étranger ne consiste pas seulement à donner, mais aussi à grandir ensemble. Il s'agit de s'aventurer dans l'inconnu et de découvrir que le monde est bien plus rempli de gentillesse que nous ne le croyons souvent. « Le monde est un endroit magnifique, s'il est vu avec les bonnes lunettes ». Le volontariat à l'étranger, c'est réaliser que l'on peut porter sa culture avec fierté tout en embrassant celle de l'autre

nous ne le croyons souvent. « Le monde est un endroit magnifique, s'il est vu avec les bonnes lunettes ». Le volontariat à l'étranger, c'est réaliser que l'on peut porter sa culture avec fierté tout en embrassant celle de l'autre

avec un cœur ouvert.

À tous ceux qui envisagent de vivre une telle expérience, que ce soit en tant qu'étudiant, enseignant ou professionnel, je ne peux que dire :

« *Sautez le pas, foncez !* »

Les compétences que vous acquerrez, les amitiés que vous nouerez et les perspectives que vous ramènerez à la maison resteront à jamais gravées dans votre mémoire. Beaumont-de-Lomagne me rappellera toujours que lorsque les cultures se rencontrent, le monde devient un peu plus petit et beaucoup plus chaleureux.



Lancement du réseau des alumni « services civiques » franco-indiens à l'ambassade de France à New Delhi le 7 juillet 2025, en présence de Thierry Mathou, l'ambassadeur et Yann Delaunay et le Direction général de France Volontaires.

Pour en savoir plus, consultez le [blog de Poornima sur](#)

Moveagri

Contact : Anne-Laure ROY, chargée de mission Asie, Bureau des relations européennes et de la coopération internationale, anne-laure.roy@agriculture.gouv.fr, Chantal Desprats, animatrice du Réseau Inde de l'enseignement agricole, chantal.desprats@educagri.fr, Christophe Goell, animateur du Réseau Inde de l'enseignement agricole, christophe.groell@educagri.fr.

Ritika à la découverte d'Auch

Le Lycée agricole d'AUCH Beaulieu-Lavacant accueille Ritika PANDEY, depuis la Rentrée de septembre 2024, et ce, en immersion pour encourager la mobilité internationale, innover dans la technologie alimentaire et le développer l'interculturel.



Ritika PANDEY, diplômée d'un Bachelor de G.B.PUA&T en agroalimentaire, a choisi de donner une dimension internationale à son CV en postulant auprès de l'Établissement d'enseignement technique agricole d'Auch, pour y réaliser un service civique de 7 mois, de septembre 2024 jusqu'en février 2025, après une première expérience d'un mois en Australie.

L'établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) d'Auch a fait appel à France Volontaires en Inde et en France, dans le cadre d'un partenariat stratégique INDE France Horizon 2047, signé en juillet 2024 entre les deux pays. L'Établissement d'Auch fait également partie d'un consortium des 12 établissements impliqués dans le programme DEFIAA (Developping French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy) avec l'université agricole et agroalimentaire en Uttarakhand G.B.PUA&T de Pantnagar en Inde. Le renouvellement de l'accord cadre 2023-2028 a été signé en décembre 2023 pour 5 ans.

Les équipes de direction et les animateurs français du réseau

Inde accueillent, du 6 au 11 octobre 2024, une délégation de 20 professeurs et directeurs de G.B.PUA&T dans trois des 12 établissements du consortium, et à l'EPLEFPA de Auch les 10 et 11 octobre afin de rencontrer les équipes et de renforcer le partenariat DEFIAA.

L'étudiante Indienne a été sélectionnée après entretien, parmi plusieurs candidats. Les trois axes d'action de sa mission à Auch viendront faciliter la mobilité et l'engagement international des jeunes gersois, renforcer l'envie de travailler en webinaire sur des thèmes agroalimentaires, et enfin développer une approche interculturelle dans l'établissement.

Elle est pétillante, enthousiaste, et a de grands projets et de belles idées d'échanges et d'interactions avec les Français.

Pour l'équipe de Auch, il s'agit de conforter son partenariat avec l'Inde, notamment dans le cadre de la prévision de l'ouverture de classes internationales en BTS BioQualim. Dans un temps plus long, cette expérience favorisera le développement de l'innovation en agroalimentaire avec des chefs cuisiniers, des industries partenaires, des artisans, et des travaux d'étudiants en Inde et en France autour des enjeux du développement durable.

Pour Ritika, les objectifs seront multiples : créer du lien, encourager l'ouverture au monde, développer des compétences techniques, professionnelles et personnelles, acquérir des compétences linguistiques en français renforcées par les cours de FLE (Français Langues Étrangères) dispensés par des professeurs qualifiés, réaliser des animations pour et avec les jeunes et les personnels de la communauté éducative.

Au cours de son séjour en France, la jeune Ritika partagera certainement les meilleurs moments de sa vie de service civique sur Moveagri.

Une année internationale « haute en couleurs » et pleine de richesse se profile à l'EPLEFPA d'Auch !

Contact : Chantal Desprats, animatrice du Réseau Inde de l'enseignement agricole, chantal.desprats@educagri.fr

From Pantnagar to ENIL Aurillac

Bonjour and Namaste to all the lovely peoples who are going to read this blog and enjoy it as much as I did during this journey. I will try to summarize skills that I personally learned during my 29 days of internship in France under different headings for you to understand each part of my internship.

So, without further ado, let's begin the journey...

How Developing French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy (DEFIAA) happen to me ?

Under DEFIAA students from various colleges within G.B Pant University travel to a French vocational institution for a one-month professional training period. In return, French students participate in a one-month training program at G.B. Pant University. The internships aim to provide students with hands-on experience in food science, technology, and agricultural fields, particularly emphasizing food processing. This year GB Pant University released the application form in January 2024. After submitting the form in February, we were

shortlisted based on our grades and then proceeded to an interview round. Just a day after the interview, we received an email of our selection from the Director of International Affairs, Prof. H.J. Shiva Prasad. In total, 20 Indian students were selected under the DEFIAA consortium for different Agri Campus in France. With joyful faces and enthusiasm, we embarked on our journey to France, starting from Indira Gandhi International Airport in New Delhi on March 8th 2024.

Bonjour in France !

It was time for us to switch from « namaste » to « bonjour. » We, all 20 of us, arrived at Perpignan Agri Campus Theza by bus from Barcelona Airport on March 8th, where DEFIAA coordinators Ms. Chantal and Mr. Christophe warmly welcomed us with smiling faces. During our one-week stay at Perpignan campus, we immersed ourselves in French cuisine, language, and culture, preparing ourselves for our upcoming experiences at different agri campuses. Throughout these seven days, I learned the basics of the French language, with my two favorite words being « bonjour » and « merci beaucoup ». Apart from language, we also experienced the food and culture of France by attending the Theza carnival. Now, on March 13th, 2024, it was time for us to head to our allotted agri campus.

George Pompidou – ENILV Lycee Agricole Aurillac

After completing a week-long orientation program in Perpignan Agri campus, I arrived at G. Pompidou Agri campus Aurillac to explore advancements in agro alimenta. I was astonished by the beauty of this agri campus, nestled amidst mountains and snow. During my stay here, I explored the meat lab, cheese lab, dairy farm, and microbiological culture lab. The most special experience for me was the opportunity to visit INRAE, where I had the chance to work with highly sophisticated instruments. Let's take a closer look at my experiences in the above-mentioned lab.

National Research institute for Agriculture, Food and Environment (INRAE)

Visiting INRAE was a long-held dream of mine, and DEFIAA made it possible. At INRAE, I delved into the realm of advanced microbiology and fermentation technologies. I was introduced to sophisticated instruments such as MALDI Biotyper Sirius, which play pivotal role in microbiological strain analysis. Additionally, I gained insights into cheese making techniques, exploring the intricate processes involved in creating this beloved dairy product. Furthermore, I learned about innovative methods for inhibiting the growth of harmful microbes, particularly in ensuring food safety from farm to fork. Interacting with professors dedicated to inhibiting bad microbes was enlightening, as I delved into their research on combating pathogens and ensuring the integrity of our food supply. Overall, my experience at INRAE provided me with a comprehensive understanding of cutting-edge technologies and methodologies in microbiology and fermentation, leaving me inspired and eager to continue exploring this fascinating field.

Lallemand: The world of microorganisms and their derivatives

During my visit to Lallemand France, I was impressed by their expertise in the storage, processing, and packaging of various microbes, particularly yeast. I learned about their meticulous methods for handling yeast cultures and ensuring their quality before distribution worldwide. It was fascinating to see how they are one of the largest suppliers of yeast for wine production in France, underscoring their significant role in the industry. Overall, my experience at Lallemand France provided valuable insights into the intricacies of microbial technology and its applications in diverse markets, leaving me with a deeper appreciation for their contributions to the field.

G. Pompidou school farm

Visiting G. Pompidou school farm at the break of dawn proved to be incredibly rewarding for me. Witnessing the morning hustle and bustle, I gained valuable insights into dairy farming practices. I was particularly fascinated by the process of making Chantal cheese and was amazed by the efficiency of the automatic milking machine. Seeing the automatic calf feeder in action was also a highlight, providing a glimpse into modern farming technology. Moreover, encountering different breeds of cows, such as Salers, added to the enriching experience. However, what truly stood out was the warmth and generosity of the people working at the farm, who welcomed me with open arms and willingly shared their knowledge. Overall, the early morning visit to G. Pompidou school farm was not only educational but also filled with moments of appreciation for the beauty and intricacies of dairy farming.

My experience in the G.Pompidou meat lab

Visiting the G. Pompidou meat lab was an eye-opening experience for me. As an Indian, witnessing the processing of a large number of pigs and their transformation into various products was truly remarkable. I observed the intricate ways in which the meat was cut and processed, gaining valuable insights into different techniques utilized in meat processing. Additionally, I learned about the technology involved in making different types of sausages, including the drying mechanism and the process of transforming meat into minced products. Beyond these aspects, visiting the meat lab also helped me to learn about quality control measures, food safety protocols, and the importance of hygiene in meat processing. I also understood various cuts of meat, the nutritional aspects of different meat products, and the role of meat in culinary traditions around the world. Overall, my experience at the G. Pompidou meat lab provided me with a comprehensive understanding of meat processing and its

significance in the food industry.

Fruitful day at the Cheese technology laboratory

During my visit to the cheese technology lab, I delved into the intricate processes involved in the production and testing of blue cheese. I was fascinated to learn about the utilization of infrared technology for assessing milk quality and the techniques employed to determine the dry extract of cheese. The meticulous attention to detail in selecting and adding specific cultures for various cheese types, along with the precise control of pH and temperature during culture addition, underscored the artistry and science behind cheese-making. Understanding the significance of culture selection, pH regulation, and temperature control deepened my appreciation for the craftsmanship inherent in cheese production. Additionally, discovering the magnitude of the cheese market in France provided valuable insights into the global impact of this beloved culinary tradition. Overall, my experience in the cheese lab was both enlightening and enriching, offering a glimpse into the complex world of cheese production and innovation.

Acknowledgements: Gratitude for Support and Guidance during my stay at G.Pompidou

I am deeply grateful for the invaluable support and guidance I received from numerous individuals during my enlightening journey at G.Pompidou . Firstly, I extend my heartfelt appreciation to all those who contributed directly or indirectly to my experience. A special mention goes to my dedicated coordinator, Ms. Annie, whose unwavering support and commitment ensured my comfort and fulfillment throughout my stay. I am also indebted to Ms.Eline for her significant role in facilitating my journey and providing assistance whenever needed. My profound gratitude extends to Director G. Pompidou, Mr. Eric , and Vice Director Mr. Emmanuel for their visionary leadership and invaluable insights shared during my stay. Additionally, I wish to express my sincere thanks to the

wonderful teachers and students of Pompidou, whose kindness and generosity created unforgettable moments that will be cherished for a lifetime. This journey would not have been possible without the collective efforts of these remarkable individuals, and for that, I am truly grateful.

[Visit my blog \(2024 april\) Moveagri](#) – Seema Singh, DEFIAA 2024 student. Food Technologist, focused on implementing technology in food production to sustainably feed the growing population.

Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats, chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell, christophe.groell@agriculture.gouv.fr

« Indian Time »

Ils sont en bachelor, en Master, en pHD en agroalimentaire, en agriculture, des étudiants indiens de l'université de G.B.PUA&T Pantangar en Inde embarquent depuis l'aéroport international Indira Gandhi de New Delhi pour la France avec des visages joyeux et enthousiastes, comme le souligne Seema, une des étudiantes accueillie en France dans le cadre du programme DEFIAA !

Au départ, le 8 mars 2024, au total, 20 étudiants indiens sélectionnés sur leurs résultats scolaires embarquent pour vivre l'aventure française au sein de la communauté éducative dans les établissements agricoles du consortium DEFIAA.

Les jeunes Indiens sont accueillis pour quelques jours

d'intégration au LEGTA de Théza à Perpignan, afin de s'immerger dans la culture française avec un Perpignan express (jeu), puis au travers du carnaval de Théza le 10 mars 2024.

Puis les étudiants indiens partent en stage, en binôme, dans les 12 établissements du consortium DEFIAA à la rencontre de leurs pairs français avec lesquels ils auront passé près de 4 semaines en immersion dans l'enseignement agricole français.

Focus sur la coopération de La Saussaye avec l'Inde



Le lycée de la Saussaye (Chartres) a accueilli deux étudiantes et un étudiant indien du 13 au 23 Mars 2024, Ms Aabha Rawat, étudiante en Diététique, Ms Roopal Gangwar, étudiante en Management Agro Business, Mr Ankesh Kumar Srivastava, étudiant en Agriculture. Les

jeunes indiens ont suivi les cours et les travaux pratiques avec les étudiants BTSA Bioqualim. Ils apprennent à fabriquer du pain, des conserves, du ketchup et des yaourts. en respectant les normes européennes. La visite d'exploitations agricoles et d'entreprises est également organisée au cours de leur séjour en établissement. L'aspect culturel n'est pas négligé avec la visite de la cathédrale de Chartres et de Paris. Trois étudiants du BTSA Bioqualim partiront en Inde suivre des cours de nutrition (nourriture végétarienne, épices) pendant le mois d'août 2024. Il s'agit de Cameron Ruella Le Bars, Elisa Maupetit et Lucas Boutant. Depuis 2015, le lycée La Saussaye participe, à un partenariat avec



l'université de Pan Nagar en Inde dans le cadre des missions de coopération. Un voyage d'étude à Pan Nagar a eu lieu en Décembre 2023 pour une délégation de directeurs d'établissement et de professeurs français. Chaque année, le lycée reçoit des stagiaires indiens et propose à des jeunes français de partir réaliser un stage d'un mois en Inde. L'accueil en France d'une délégation de professeurs indiens est prévu pour juin 2024.



C'est l'occasion pour les étudiants français de

se
co
nn
ec
te
r
à
la
cu
lt
ur
e
in
di
en
ne
et
ai
ns
i
se
pr
ép
ar
er
à
le
ur
pr
op
re
dé
pa
rt
en
In
de

en
août
2024

.

Après avoir brisé leur glace, les 45 étudiants français et indiens pa-

nt dans l'après-midi de vendredi à la grande école d'ingénierie et de

rt
ic
ip
en
t
à
un
e
se
ss
io
n
gé
an
te
d'
Ag
ro
ch
al
le
ng
es
av
ec
Da
nu
ta
Re
wu
zs
ki
,,
l'
an
im
at

ri
ce
en
Éd
uc
at
io
n
à
la
Ci
to
ye
nn
et
é
et
à
la
So
li
da
ri
té
In
te
rn
at
io
na
le
.
Un
e
gr
an
de

s
a
t
i
s f
a c
t i
o n
p o
u r
l e
s
c o
o r
d i
n a
t e
u r
s
d u
p r
o g
r a
m m
e
D E
F I
A A
d e
v o
i r
l a
s y
n e
r g
i e
d u
g r
o u

Grâce aux réseaux professionnels agricole et agroalimentaire partenaires des établissements agricoles membres de DEFIAA, les programmes d'activités (travaux pratiques en génie alimentaire en Biochimie, en microbiologie) seront établis et adaptés au mieux aux spécificités des jeunes.

Ils sont invités à réaliser des visites d'entreprises en lien avec leurs spécialités, accompagnés de leur pair français. Ils sont en interaction avec la communauté éducative au sens large. Les familles invitent les étudiants indiens à vivre à la française et partagent des moments interculturels.



C'est Holi !

Le 25 mars 2024 était la fête des couleurs en Inde.

Une journée spéciale indienne est organisée dans les établissements pour partager un thé indien ou un chaï, des plats traditionnels indiens et une projection d'un Bollywood.

Les aînés du groupe, en thèse, sont invités à réaliser des travaux avec les instituts de recherche comme l'INRAE. Le Pôle d'excellence de micro-biologie industrie innovation à Aurillac a proposé à l'étudiante Seema de travailler sur un projet de procédés de fermentation végétale dans le domaine de la transformation laitière.

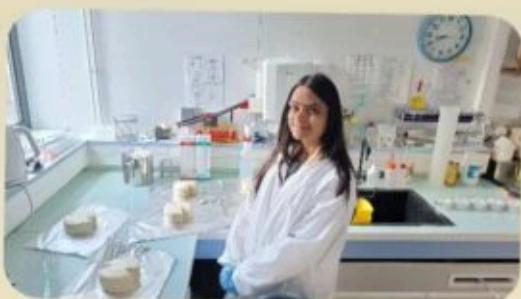
Seema, accueillie à l'EPL Aurillac, nous livre ses impressions.

Peux-tu nous parler de ton séjour en France ?

L'adaptation à la vie en France a été pour moi une expérience formatrice. Au début, la barrière de la langue et la cuisine, qui m'était inconnue, m'ont posé des problèmes, mais avec le temps, j'ai appris à apprécier les deux. C'était touchant de voir les Français expliquer patiemment les choses, ce qui a facilité mon intégration. Aujourd'hui, non seulement je comprends mieux la langue, mais je ressens également un sentiment d'appartenance à la communauté. Dans l'ensemble, ce qui m'avait semblé intimidant s'est transformé en une expérience enrichissante.

Quels sont les sujets sur lesquels tu as échangé avec les étudiants français ?

Pendant mes 29 jours au milieu des étudiants français, j'ai engagé des discussions sur le système éducatif français et ses différences par rapport au système indien. Nous avons approfondi les sujets qu'ils étudient, en particulier dans le domaine de l'agroalimentaire, et ça a été fascinant d'assister à leurs expériences au spectrophotomètre. Nous avons également exploré leur perception de l'Inde et de sa culture, en discutant des fêtes indiennes, de la nourriture et du mode de vie. Ca a été une expérience enrichissante que d'échanger nos points de vue sur nos cultures et nos systèmes éducatifs respectifs, en comblant le fossé entre nos deux mondes.



Quelles visites as-tu effectuées et les as-tu trouvées utiles ?

À l'EPL d'Aurillac, j'ai visité le laboratoire de technologie fromagère, le hall de génie alimentaire, le labo viande, les labos de microbiologie mais aussi l'exploitation de l'EPL et sa laiterie. J'ai par ailleurs visité l'INRAE et [l'entreprise de fabrication de levure] Lallemand. Chaque expérience m'a offert une perspective unique sur les processus complexes de la production alimentaire, des techniques microbiologiques avancées (à l'INRAE) à la manipulation méticuleuse des cultures de levure (chez Lallemand). En assistant aux rituels du matin de l'exploitation de l'EPL et aux méthodes précises de transformation de la viande au labo viande, j'ai été touchée par le dévouement et l'expertise des personnes impliquées dans les industries agricoles et agroalimentaires. L'exploration du laboratoire de technologie fromagère a été un délice des sens, car j'ai été émerveillée par la fusion de l'art et de la science dans la fabrication du fromage. Globalement, ces visites m'ont permis d'approfondir mon appréciation de la complexité de la production alimentaire et ont alimenté ma passion pour continuer à explorer et à contribuer dans ce domaine fascinant.

Conclusion de Abhishek, au Lycée de Perpignan

« Au cours de mon séjour, j'ai eu l'impression qu'il y avait encore des pensées stéréotypées sur l'Inde qui prévalaient et qui peuvent être facilement éliminées avec d'autres interactions et échanges culturels. À la fin, je remercie DEFIAA, le ministère français de l'Agriculture, GBUAT Pantnagar, Agricampus 66 Theza, Mme Chantal Desprats, M. Christophe Groell et le Dr H. J. Shiva Prasad pour ce programme. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à tous ceux qui ont fait de ce programme une occasion unique pour moi et en ont fait un succès. »

[il termine par cette citation] « le monde est une seule

famille »

मानवीय एकत्रिता (The World Is One Family)! वर्षा एकत्रिता एकत्रिता एकत्रिता! «

Revue de presse

[Article de Seema à Aurillac – Publié sur Moveagri en version française et en publication de Seema sur Moveagri version anglaise](#)

[Article HitRadioFM 1er mars 2023 arrivée à Auch des 2 indiens](#)

[Article DRAAF Occitanie – Lycée Beaulieu Lavacant accueille deux étudiants indiens pour une expérience enrichissante](#)

Recueil de Podcasts spécial DEFIAA

[Audioblog – Podcast 03 avril 2024 sur ArteRadio : émission spéciale DEFIAA \(Developping French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy\), qui est un consortium d'institutions agricoles françaises désireuses d'accueillir des étudiants sélectionnés d'institutions indiennes.](#)

Après 3 semaines de stage d'observation, interview de deux étudiants indiens de la GB Pant University, Nisha DANI et Akash SUNDRIYAL, ainsi que l'assistante linguistique Inci ÖZDEL, venue de Turquie pour l'année scolaire

[Audioblog 4 Podcast sur ArteRadio sur la semaine d'intégration DEFIIA](#) – Dans le cadre du programme franco-indien de l'enseignement agricole français, DEFIAA, Hosting 2024 20 étudiants indiens de l'université GBPUAT Pantnagar, en mobilités entrantes en France sont rassemblés pour une semaine d'intégration à l'Agricampus 66.

[ABLOCRAUDIO.FR propose d'écouter l'émission de webradio réalisée au LEGTA d'Auch Beaulieu-Lavacant \(Gers\), animée en anglais. Elle rassemble autour des micros Nisha DANI, Akash SUNDRIYAL, les deux étudiants indiens venus dans le Gers grâce au réseau DEFIAA découvrir l'Enseignement agricole, ainsi qu'Iinci ÖZDEL, assistante linguistique venue de Turquie pour](#)

l'année scolaire avec le dispositif Erasmus +. Les échanges sur leur expérience furent très riches et enthousiastes.

Sur Moveagri...

[Blogs Moveagri créés par les étudiants indiens](#), accueillis en France dans le cadre du programme DEFIAA, en mars 2024

Auteurs du Focus sur la coopération de La Saussaye avec l'Inde / accueil des jeunes indiens : Sévignienne Ulysse et Alain Devailly

Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats, chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell, christophe.groell@agriculture.gouv.fr