

Gastronomie nipponne à l'honneur

Les rencontres nationales des établissements du réseau Japon ont vécu 3 journées intenses sur le thème de la fermentation dans l'alimentation en Auvergne-Rhône-Alpes. Début février 2025, le lycée Eugénie Joubert a accueilli 9 lycées français et 1 lycée japonais pendant 3 jours.

Le réseau Japon de l'enseignement agricole partage les points forts de l'évènement organisé sous le signe de l'initiation gastronomique avec l'accueil d'un établissement partenaire japonais, à découvrir sous la forme d'un journal de bord.

Jour 1 – mercredi 5 février

C'était la première fois que les 3 élèves et leurs deux professeurs découvraient la France. Leur séjour a commencé par une étape au lycée agricole de Pressin à Saint Genis Laval dans la Métropole Lyonnaise. L'accueil réservé aux Japonais par le Président du conseil d'administration, le délégué de la tutelle Don Bosco, le directeur Igor Navarro, les équipes et les élèves a été très chaleureux.

Claude Vigneron, enseignant au lycée de Pressin et principal acteur de cette coopération était bien sûr présent. En effet, les deux établissements ont développé des échanges autour de l'arboriculture. Le lycée de Minabe est une grande référence au Japon pour la production de prunes Umeboshi, fleuron de la gastronomie japonaise. Ces prunes sont cultivées avec soin sous la bienveillance du responsable d'exploitation Monsieur Taniguchi.

De son côté le lycée de Pressin a planté des poiriers de la variété Le Lectier, variété d'origine française mais tombée

dans l'oubli chez nous alors qu'elle est considérée comme un produit de luxe au Japon. La délégation était accompagnée par Monsieur Tsuzuki et Madame Nishikawa du consulat du Japon à Lyon. Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'ambassade du Japon était lui aussi présent.

L'équipe de l'établissement a fait découvrir de nombreuses facettes de la gastronomie lyonnaise que les Japonais ont fortement appréciée. L'après-midi a été consacrée à une visite de l'établissement par Igor Navarro qui a présenté les poiriers plantés par le lycée. Ce partenariat s'inscrit sur le long terme, au sens propre, en effet, nous pourrons voir le fruit de cette coopération dans 5 à 7 ans.

Après la visite, la délégation japonaise s'est rendue à Yssingeaux, les jeudi 6 et vendredi 7 février, où se tenaient les rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans la coopération avec le Japon.

Jour 2 – jeudi 6 février

3 lycées publics agricoles et 6 lycées du réseau CNEAP-conseil national de l'enseignement agricole privé se sont rassemblés à Yssingeaux. La plupart étaient hébergés à l'internat de l'ensemble scolaire catholique d'Yssingeaux mais le lycée Georges Sand a mis également des chambres à disposition des établissements et il a été nécessaire d'avoir recours à des gîtes à proximité afin de pouvoir héberger tous les participants.

Les lycées venaient de 5 régions différentes. Sans surprise, la région Auvergne Rhône Alpes était la mieux représentée puisqu'elle accueillait l'évènement et présente avec 4 lycées. Le lycée Eugénie Joubert d'Yssingeaux hôte de la manifestation, le lycée La Pélissière à Tournon sur Rhône, le lycée de Pressin à Saint Genis Laval et le lycée agricole d'Aurillac. La seconde région représentée avec deux établissements était Nouvelle Aquitaine avec le lycée Kyoto, qui contrairement à ce que son nom indique, se situe à

Poitiers et le lycée Errecart de Saint Palais au Pays Basque. Il y avait également le lycée de Wintzenheim-Rouffach qui est venu d'Alsace, l'Institut d'Anchin, venu du Nord et le lycée de Dol de Bretagne situé à proximité de Saint Malo. Avec le lycée de Minabe de la province de Wakayama au Japon, ce sont 10 lycées agricoles qui étaient regroupés à Yssingeaux.

Jeudi matin, les établissements ont échangé sur les projets qu'ils menaient autour du Japon. Les élèves ont préparé le repas dans la cuisine pédagogique du lycée Eugénie Joubert. Tandis que les Français ont préparé un plat typique de la cuisine régionale d'Auvergne, les Japonais ont concocté un poulet aromatisé à la prune de Minabe. Le déjeuner a été l'occasion de nombreux échanges autour de la gastronomie, de l'agriculture et un moment opportun pour des échanges de cadeaux entre Français et Japonais.

L'après-midi, le thème était la mobilité avec entre autres le témoignage de Rémy, Francine et Lili, trois élèves de Bac Pro Services Aux Personnes qui sont partis en stage dans une école maternelle à Tokyo pendant 3 semaines, en novembre 2023. La professeure qui les a accompagnés Mme Padel a présenté un guide à destination du stagiaire français au Japon qu'elle a corédigé avec sa collègue Mme Bracq.

A l'issue de cette réunion, le consulat a offert un spectacle pour les yeux et pour les papilles avec la fabrication traditionnelle de Mochi par l'équipe du consulat de Lyon. M. Reynaud, M. Tsuzuki et Mme Nishikawa ont régalié les professeurs et les élèves présents qui ont pu, à l'occasion, s'essayer à la fabrication du Mochi.

Après un dîner préparé par la société de restauration de l'Ensemble Scolaire Catholique d'Yssingeaux, les personnes présentes ont pu écouter une conférence faite par M. Luc Debove, directeur de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux et Meilleur Ouvrier de France sur le thème de la fermentation. Les auditeurs ont pu découvrir la

grande diversité des plats fermentés à travers le monde et leur intérêt pour la santé des personnes et de la planète.

Jour 3 – vendredi 7 février

La dernière journée des rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans le réseau Japon était plus festive. Elle s'est déroulée au foyer rural d'Yssingeaux. La matinée a commencé par une visioconférence entre les lycées Japonais au Japon et les lycées présents à Yssingeaux. Le thème de cet échange était centré sur l'avenir de l'agriculture en France et au Japon. Les deux pays sont confrontés à des problèmes similaires : le renouvellement des générations, le compromis entre une agriculture rentable et une agriculture respectueuse de la planète et l'artificialisation des sols.

Les élèves ont proposé des solutions qui mettent en œuvre la technologie pour répondre à ces différentes problématiques mais aussi ils ont proposé qu'une communication positive sur le monde agricole soit mise en place par des gouvernements qui soutiendraient d'avantage une agriculture vertueuse.

Après la visioconférence, c'est dans un grand calme qu'un maître de la cérémonie du thé originaire du Puy en Velay a initié les élèves et professeurs présents à cet art Japonais. La cérémonie a été suivie par une conférence sur la fermentation dans la cuisine japonaise par la maison du Koji venue de Clermont-Ferrand.

En fin de matinée, l'inauguration de la matsuri (fête japonaise) a été lancée par Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'ambassade du Japon, Monsieur Ramiro inspecteur en japonais du ministère de l'Éducation nationale s'est déplacé de Paris pour assister à l'événement et a également dit un mot d'accueil. Il a été suivi par Monsieur le Maire d'Yssingeaux et Monsieur Copin directeur de l'ESCY et animateur du réseau Japon a clôturé l'inauguration par des remerciements.

Les participants ont pu faire une pause déjeuner avec un bento (panier repas japonais) et les stands de la matsuri ont pu être ouverts. Les exposants ont été invités sur le critère de la relation au Japon ou à la fermentation. Ainsi, M. Mayoux est venu présenter le seul whisky de Haute-Loire, M. Marc est venu présenter une bière brassée aux Estables, la Burle. La laiterie Gerentes est venue animer un stand sur la fermentation lactique. La chèvrerie de La Madeleine était aussi présente bien que les chèvres soient tarées en cette saison. Le restaurant Lou Pinatou avait préparé quelques aliments fermentés pour une dégustation à l'aveuglette. La librairie des Sucs avait amené des mangas et des livres en lien avec le Japon.

Les exposants en lien direct avec le Japon étaient le dojo d'aïkido de Bourg Argental, très lié avec l'ensemble scolaire catholique d'Yssingeaux. Ils ont fait plusieurs démonstrations sur l'après-midi. La maison du Koji a présenté des produits fermentés par leurs soins. L'association de calligraphie de Saint-Etienne était elle-aussi présente ainsi que l'association franco-japonaise de Saint-Etienne qui a animé un atelier de makis et les élèves pouvaient les faire eux-mêmes. Un atelier origami a permis à chacun de tester ses talents au pliage du papier.

Pour l'occasion, les élèves de l'option japonais du lycée Saint-Gabriel à Yssingeaux ont fait déguster des takoyakis cuisinés devant les visiteurs. Les takoyakis sont des boules de pâte dans lesquelles on trouve un morceau de poulpe. Ils étaient encadrés par leur professeure Mme Kuribayashi et par Mme Copin-Yokoyama. Une nouvelle recette a d'ailleurs été proposée par cette dernière : le Gerentesyaki. Un takoyaki dans lequel on remplace le poulpe par du fromage de la laiterie Gerentes.

Les élèves de formation agricole du lycée Georges Sand étaient aussi présents, accompagnés par leur directeur M. Gauthier et la directrice de l'exploitation agricole de l'établissement,

Mme Masson. Les responsables de ce lycée ont d'ailleurs emmené la délégation japonaise visiter leur exploitation agricole.

La journée s'est terminée par une visite guidée de la laiterie Gerentes pour toute l'équipe du lycée de Minabe ainsi que l'équipe du consulat et le représentant de l'ambassade du Japon. C'est M. Gerentes qui a fait la visite. Les Japonais ont été impressionnés par cette entreprise locale qui travaille exclusivement avec des agriculteurs locaux et dont la préoccupation essentielle est de proposer des produits de la meilleure qualité possible à leurs clients.

Après ces trois journées très intenses, nos amis Japonais ont pu profiter d'une dernière soirée yssingelaise et d'une nuit dans les locaux de l'ESCY avant de repartir le samedi 8 février au matin pour le Japon.

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















Soleil Levant sur les vergers bretons

Hiroharu SUKO, professeur d'anglais à la Hokkaido Shizunai Agricultural Highschool, vit une semaine de découverte culturelle, d'échanges pédagogiques et de moments de partage au lycée Les Vergers de Dol-de-Bretagne. L'accueil du professeur japonais et l'échange avec les étudiants français s'inscrit dans un partenariat initié en 2021.

M. Suko, pouvez-vous présenter votre établissement ?

J'enseigne l'anglais sur l'île d'Hokkaido dans un établissement agricole qui accueille 160 jeunes de 16 à 18 ans pour se former en Sciences de l'alimentation, de la production et en Elevage équin pour les courses hippiques. C'est d'ailleurs le seul établissement supérieur qui dispense des formations en élevage équin dans tout le Japon. En Sciences de la production, les jeunes acquièrent des connaissances et des techniques de culture, de production et de vente de produits agricoles (légumes, fleurs). Le département Sciences de l'alimentation leur permet de travailler sur le développement et la fabrication d'aliments spécialisés de la ville de Shinhidaka.

Vous êtes en France dans le cadre du partenariat entre votre lycée au Japon et le lycée Les Vergers. Que représente cette visite pour vous ?



Cela faisait 23 ans que je rêvais de venir en France. J'avais étudié la langue française à l'université, et bien que j'aie eu l'occasion de revenir plusieurs fois en Europe, cela ne s'est jamais

concrétisé. Le véritable tournant a été l'échange qui a débuté avec le lycée Les Vergers, particulièrement après la visite de mes collègues Erwan LANDEMAINE et Christelle DESGENETAIS en octobre dernier au Japon. C'était le moment idéal pour moi, à la fois pour rencontrer les élèves français, mais aussi pour échanger sur des pratiques éducatives et culturelles entre nos deux pays.

Que reprenez-vous de votre rencontre avec les étudiants français ?

Les étudiants français et japonais ne sont pas si différents finalement. Tous sont curieux de découvrir l'autre culture. En effet, lors du séjour de Christelle et Erwan à Hokkaido, j'ai pu voir que les jeunes japonais étaient intéressés par la culture française, surtout en ce qui concerne le quotidien des élèves et l'agriculture dans nos deux pays. C'est intéressant et rassurant de voir à quel point ils partagent un intérêt commun pour ces domaines.



Vous avez mentionné l'agriculture. Pourquoi ce domaine est-il important pour vous ?

L'agriculture est un domaine crucial pour l'avenir de nos sociétés. Je pense qu'il est essentiel que les jeunes générations, tant en France qu'au Japon, travaillent ensemble

pour trouver des solutions innovantes. La France est le plus grand producteur agricole d'Europe, et je crois que ces échanges peuvent ouvrir la voie à une collaboration fructueuse. Par exemple, une étudiante française va venir en stage cet été chez M. et Mme Tanioka, éleveurs de chevaux de course à Shizunai pour en apprendre davantage sur les pratiques agricoles japonaises. J'espère que ces jeunes pourront contribuer à faire perdurer l'agriculture.

Que souhaitez-vous pour l'avenir de ces échanges entre les deux lycées ?



Mon souhait est que ces échanges se poursuivent et se développent, afin que les élèves de nos deux pays puissent travailler ensemble dans différents domaines, notamment l'agriculture, mais aussi l'industrie. Il est important qu'ils apprennent à collaborer au-delà des frontières culturelles, car cela leur permettra d'élargir leurs horizons et de contribuer à un avenir plus prometteur pour tous.

Fort de ce succès, le partenariat entre les deux établissements va continuer de se développer. L'objectif : multiplier ces moments de partage et offrir à toujours plus d'élèves la chance de s'ouvrir au monde.

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

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



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

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.



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

Un pont entre Innovation et coopération scientifique

L'Ambassade de France au Japon a accueilli dans ses locaux, les 11 et 12 juin 2024, un séminaire de recherche rassemblant des scientifiques, des universitaires et des experts des deux pays pour renforcer les liens de coopération et promouvoir l'innovation scientifique notamment dans les domaines du phénotypage, des aliments fermentés et de la robotique agricole.

L'événement, co-organisé par le Service science et technologie de l'ambassade, le Service économique régional et le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire en collaboration avec INRAE et NARO, a rassemblé une centaine de participants des deux pays dans les locaux de l'ambassade de France à Tokyo et en ligne.



Crédit photographique : SCAC Ambassade de France à Tokyo

Cet événement conçu pour favoriser un environnement collaboratif où des responsables scientifiques et économiques des deux pays peuvent échanger leurs points de vue et forger de nouveaux projets de collaboration, a permis de rassembler des chercheurs des deux pays mais aussi des entreprises

privées venues se présenter et identifier des collaborations avec le monde de la recherche.

L'objectif principal qui visait à faciliter les échanges d'idées et de projets entre les chercheurs des deux nations, a été largement atteint grâce à la mobilisation de chercheurs des deux pays à la fois pour intervenir et pour discuter les interventions sur trois thématiques retenues.

Phénotypage

Caractérisation des plantes, comment développer un savoir-faire opérationnel, générer de nouvelles connaissances et de mettre en lien avec de grandes thématiques comme l'utilisation de l'intelligence artificielle.

Aliments fermentés : tradition et innovation

Le pilier de la gastronomie japonaise et tradition culinaire ancienne redevenu populaires en France, a été au cœur des discussions. Les experts ont partagé leurs recherches sur les bienfaits pour la santé des aliments fermentés, ainsi que sur les méthodes traditionnelles et modernes de fermentation. Les échanges ont porté sur l'amélioration des procédés de fermentation pour augmenter la valeur nutritive et la sécurité alimentaire, en combinant les connaissances ancestrales et les technologies modernes.

Robotique agricole : automatisation et efficacité

En matière de robotique, l'accent a été mis sur les besoins identifiés respectivement par les deux ministères de l'agriculture quant au développement durable et aux technologies vertes, domaines où la collaboration franco-japonaise peut apporter des solutions innovantes aux défis globaux tels que le changement climatique ou le renouvellement des générations et les leviers que représentent chacune des thématiques ainsi que leur synergie.

AAP EIG CONCERT-Japan 2025 : Transformations numériques et robotique dans l'agriculture durable

- Soutenir les **technologies numériques** et de **la robotique** qui joueront un rôle dans le secteur de **l'agriculture durable de demain** telles que : la robotique, les solutions IoT, les systèmes soutenus par des drones, les serres intelligentes, les réseaux de sondes de capteurs
- Pays participants : Allemagne, Bulgarie, Chypre, Espagne, Estonie, France, Hongrie, Italie, Japon, Pologne, République Tchèque, Slovaquie et Turquie.
- Les consortiums candidats doivent comprendre au moins **trois partenaires de pays participants différents dont le Japon** et au moins deux pays européens différents.
- Financement ANR total 900k€
- Par projet : entre 15k et 175k.
- **Appel ouvert jusqu'au 23/07/2024 à 10:00 CEST**

Contact Virginie Aron (virginie.aron@agencerecherche.fr)
et Florence Jacquet (florence.jacquet@agencerecherche.fr)



de renforcer la coopération en matière de science, de technologie et d'innovation entre l'Europe et le Japon.

Cet événement a été pensé par les organisateurs pour mettre en valeur le pont existant entre la recherche et le secteur privé. Des entreprises des deux pays (Sony, Yakult, Kewpie, Chitose, Naio technologies, Hyphen, Exxact...) ont été invitée à jouer le jeu du pitch sur les thématiques discutées, apportant une perspective industrielle et explorant des opportunités de partenariats commerciaux. Leur participation a enrichi les débats en offrant des exemples concrets d'applications des technologies de pointe dans le domaine agricole.

Le séminaire a souligné la nécessité d'une collaboration renforcée entre la France et le Japon pour faire face aux défis mondiaux de la sécurité alimentaire et du développement durable. Les participants ont convenu de poursuivre et d'intensifier leurs échanges scientifiques et technologiques, en mettant en place des projets de recherche conjoints et en facilitant la mobilité des chercheurs entre les deux pays.

Le
Group
e
d'Int
érêt
Europ
éen
EIG
CONCE
RT -
Japan
est
une
initi
ative
inter
natio
nale
ayant
pour
but

Ce séminaire constitue un exemple concret de l'importance des partenariats internationaux dans le domaine de la recherche et de l'innovation, offrant des opportunités uniques pour les chercheurs des deux nations de travailler ensemble pour construire l'avenir.

Pour en savoir plus sur [l'appel à projet EIG Concert](#)

Crédit de photo de tête : Amanohashidate, prefecture de Kyoto / Île de Honshu – Japon, crédit Comptoir des Voyages

Contact : Nezha Chachia, Chargé de mission Recherche, nezha.chachia@agriculture.gouv.fr, Jérôme Perdreau, Conseiller aux affaires agricole Japon/Corée du Sud (Ambassade de France au Japon), jérôme.perdreau@dgtresor.gouv.fr