

# 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 (CGEUVV) 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<sup>ème</sup> et 10<sup>ème</sup> 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 personnalisées 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*



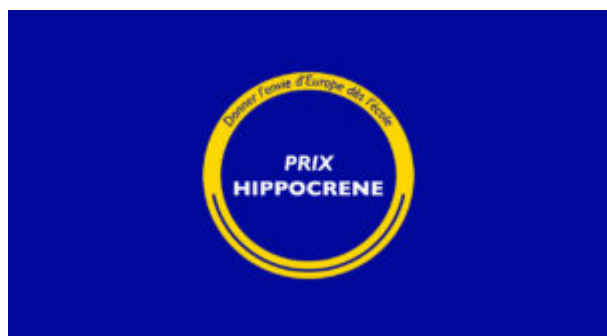
concours en consultant la [note de service DGER/SDRICI/2023-740](#)  
[28/11/2023](#)

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.*

---

## **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*

---

## **Erasmus+            mobilité            des enseignants de Martinique en Slovénie**

Dans la continuité de l'atelier **sur les processus de fabrication de la bière** est prévu du 14 au 25 Janvier 2019 par **le biais de trois mobilités STA entrantes** avec les acteurs locaux et slovènes spécialisés dans les boissons fermentées, nous avons pu poursuivre le partenariat à travers une mobilité de formation des enseignants en Slovénie du 5 au 16 décembre 2019.

Nous (**Nicomède PERONET et Marie Françoise NERO**) avons tout d'abord acquis des connaissances et échangé sur les pratiques technologiques de la fabrication de bière à l'institut IHPS (Slovenian Institute of Hop Research and Brewing). Ainsi, nous avons abordé les aspects théoriques. Les chercheurs nous ont également présenté leur matériel pilote à travers des démonstrations très intéressantes. Nous avons assisté aux



différentes analyses effectuées par l'institut pour le compte des différents producteurs de bières. Nous avons aussi participé à une séance de formation d'experts en analyse sensorielle des bières.

Nous avons pu ainsi approfondir le lexique technique et professionnel ainsi que les connaissances et savoir-faire techniques qui seront réinvestis auprès des apprenants. Cela nous permettra également de diversifier nos pratiques pédagogiques.

Nous avons pu participer à la mise au point de produits innovants en utilisant le savoir-faire slovène avec des matières premières et ingrédients locaux. Nous avons ainsi pu fabriquer une bière au bois maby (écorce utilisée aux Antilles dans la confection de boissons énergisantes et rafraîchissantes) et une bière à base de patate douce.

Les essais ont été réalisés dans les locaux de l'entreprise VIZIR BREWERY à CRNOMELJ. Ces essais se sont révélés très encourageants et les résultats pourront être réinvestis à l'échelle locale, au niveau de notre enseignement, de nos projets pédagogiques et au sein de l'organisme d'accueil.

Tout au long de la mobilité, nous avons eu l'opportunité de visiter plusieurs entreprises :

- des entreprises viticoles, où nous avons pu approfondir nos connaissances sur les méthodes de fabrication du vin et découvrir les spécificités liées à la Slovénie ;
- l'entreprise UNION à Ljubljana, fabriquant de la bière, des jus de fruits, des eaux minérales et aromatisées... ;
- une entreprise distillant des huiles essentielles et fabriquant du chocolat ;
- une entreprise artisanale fabriquant des yaourts et des fromages à partir du lait produit à la ferme.

Au cours des échanges avec les responsables de ces

entreprises, nous avons pu étudier la possibilité pour eux d'accueillir nos étudiants au sein de leurs unités de production. Ces échanges ont été fructueux et permettent d'envisager de précieuses collaborations.

Sur les plans culturel et linguistique, nous avons pu découvrir des lieux emblématiques du patrimoine de la Slovénie ce qui nous a permis d'échanger avec la population.

Cette mobilité nous permettra également de mieux préparer nos étudiants pour leurs futures mobilités de stage.