

Initiation aux arts paysagers traditionnels chinois ☐

Quatre semaines de stage autour de l'Aménagement Paysagers, avec comme fil conducteur les arts paysagers traditionnels chinois. Une expérience inoubliable pour six élèves français dans un environnement alliant tradition et modernité, dans la « petite » ville de Jurong en Chine.

Le Jiangsu Vocational College of Agriculture and Forestry (JSAFC), situé dans la province de Jiangsu en Chine, a accueilli en juin 2024 quatre élèves de BTSA du Lycée Georges Desclaude (Charente-Maritime) et deux élèves de Bac Pro du Lycée Horticole de Saint-Jean-Brévelay (Morbihan). Cet accueil découle d'un partenariat d'échange lié à la venue d'étudiants chinois en septembre 2019.





Les jardins traditionnels chinois, une histoire longue de plusieurs millénaires

Pour comprendre l'importance des jardins dans la culture chinoise, deux enseignantes spécialisées ont, au cours de la première semaine, délivré à nos étudiants des enseignements théoriques, incluant l'histoire et l'évolution du jardin traditionnel chinois à travers les différentes dynasties, sa composition et son aspect philosophique. Le mot jardin en mandarin 亂 est lui-même composé de 4 caractères mettant en avant les quatre éléments de base de sa composition : bâtiment 建, eau 水, plantes 植, enrochements 岩, enceinte 围.

La visite du *Geyuan* (« jardin de bambous ») dans la ville de Yangzhou leur a permis de mettre en image les enseignements reçus et d'appréhender les jardins traditionnels chinois comme des œuvres artistiques et spirituelles faisant écho à la nature environnante. Le *Geyuan*, construit en 1818 par un marchand de sel en s'appuyant sur les jardins *Shouzhi* de la dynastie Ming (1368 à 1644), tient son nom des nombreuses bambouseraies le composant et est connu pour ses différents enrochements symbolisant les quatre saisons de l'année.

Pour clore ces enseignements, nos étudiants ont conceptualisé un jardin en respectant les caractéristiques des jardins traditionnels chinois. La construction de ce jardin a eu lieu lors de la troisième semaine, en groupes composés de deux élèves français et d'un élève chinois dans le hall de travaux

pratiques Aménagement Paysager de l'Université de Jurong : une belle occasion d'échanger et d'apprendre sur les techniques propres à l'Aménagement Paysager dans nos pays respectifs.

La culture du thé, une tradition encrée dans le quotidien



Le Jiangsu Vocational College of Agriculture and Forestry (JSAFC) a la chance de posséder une plantation de thé ainsi qu'un centre d'exposition autour de cette culture. Ce qui a permis aux élèves stagiaires de participer à un cours autour de la cérémonie du thé, ainsi qu'à un atelier de dégustation. Ils ont ainsi pu découvrir de nombreux thés qui leur étaient inconnus, et apprendre que leurs saveurs diffèrent de par leur origine et leur technique de production.



Ils ont également cueilli les feuilles de thé dans la plantation puis travaillé les feuilles fraîches à la main pour les transformer en thé. Une expérience inédite.



L'art floral traditionnel chinois

Nos élèves ont par ailleurs été initiés à l'art floral, une tradition exigeante qui a elle aussi évolué à travers plusieurs dynasties. Après une introduction historique et technique, les élèves se sont lancés dans différentes créations, appuyés par des enseignants chevronnés et des élèves qui se spécialisent dans cette discipline. Une belle découverte pour nos élèves français plongés dans une discipline qui leur était alors inconnue.



Durant ces semaines de stage, nos élèves ont été logés à l'hôtel de l'Université et ont pu également découvrir au sein de l'une des cantines différents plats traditionnels chinois. Ils ont même rapidement laissé de côté leurs couverts pour

n'utiliser que les baguettes ! Ils ont fait preuve d'une grande adaptabilité et de curiosité pour la culture chinoise, en tirant un enrichissement personnel.



Ces quatre semaines de stage ont été extrêmement bénéfiques à nos élèves, tant par la qualité des enseignements reçus que par les découvertes culturelles qu'ils ont pu faire. Les échanges avec les élèves et les enseignants chinois, principalement menés en anglais, les ont obligés à sortir de leur zone de confort et à fournir les efforts nécessaires pour communiquer efficacement. Cette expérience, qui pour plusieurs élèves aura été la première hors d'Europe, leur a également permis de gagner en autonomie, de renforcer leur ouverture d'esprit et de leur donner le goût du voyage.



Ce projet, porté par Max



Monot, enseignant d'anglais et animateur du réseau national Chine de l'enseignement agricole, et Aurélie Houdart enseignante

d'allemand et anglais, a été financé par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, la Région Nouvelle-Aquitaine ainsi que par l'université partenaire en Chine (Jiangsu Vocational College of Agriculture and Forestry). Ce partenariat a pour vocation de durer dans le temps avec l'envoi et l'accueil d'élèves pour des stages collectifs dans le domaine de l'Aménagement Paysager.

Auteur de l'article : Aurélie Houdart, enseignante d'allemand-anglais et référente Coopération Internationale au LEGTA Georges Desclaude de Saintes.

Contact : Max Monot, Animateur du réseau Chine de l'Enseignement Agricole, max.monot@educagri.fr

Le sarrasin d'Est en Ouest

Les jeunes du lycée agricole d'Auxerre et du lycée japonais d'Anjo se sont retrouvés autour d'un aliment de base pour les deux cultures : la farine de sarrasin.



Le lycée agricole d'Auxerre La Brosse est fier d'avoir renoué et renforcé un lien privilégié avec le lycée agricole et forestier japonais d'Anjo.

Notre classe de terminale générale travaille depuis fin 2022 sur un partenariat axé sur l'apiculture et le rôle des pollinisateurs dans nos établissements respectifs.

Deux groupes d'une dizaine d'apprenants français et japonais de 16 à 18 ans ont déjà eu l'occasion de se rencontrer afin

d'échanger en anglais sur leurs centres d'intérêt et leur environnement scolaire au cours de séances en visio-conférence. Ces temps d'échange ont été possibles grâce à Takahiko Mizuno et Noriko Takahashi, deux professeurs du lycée d'Anjo ainsi que les élèves présents.

Vendredi 17 mars 2023 a eu lieu notre premier atelier culinaire animé en temps réel depuis le Japon au cours duquel les élèves se sont attelés à la préparation d'un plat traditionnel emblématique japonais : les soba.

Les soba sont des nouilles préparées avec une base de farine de sarrasin et d'eau. Takahiko Mizuno, le professeur en charge du projet au lycée d'Anjo a envoyé à notre classe la farine produite au Japon ainsi que tous les ustensiles nécessaires à la préparation de ce met.

Nous sommes impatients de pouvoir cuisiner ensemble et continuer à renforcer notre partenariat par le futur.

Article rédigé par Julian AUBERT, professeur d'anglais en charge du projet au LEGTPA d'Auxerre La Brosse.

Photo de tête d'article – Crédit photographique : Polina Tankilevitch, plat japonais de nouilles soba, issue de la banque d'image Pexels

Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.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 Hokkaido 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



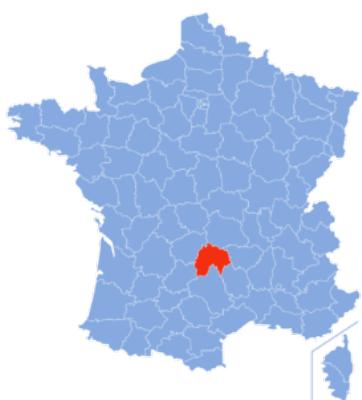
France-Japon : un distanciel qui rapproche

Les coopérations entre lycées agricoles français et japonais s'organisent depuis 2 ans « sur fond de Covid » mais redoublent d'initiatives et d'échanges de pratiques à distance en rêvant de confronter leurs techniques en présentiel.

Le deuxième séminaire en ligne des lycées agricoles français et japonais s'est tenu le 4 février 2022, en matinée pour la France et en fin d'après-midi au Japon. En effet, les deux pays présentent un décalage horaire de 8 heures. 8 lycées français et 10 lycées japonais ont pu se présenter et faire part de leurs projets en relation avec leur partenaire. Les établissements ont également témoigné de leurs difficultés de mener à bien leurs partenariats qui sont, pour la plupart, nés pendant la crise Covid.

A chacun sa région partenaire

4 établissements ont eu une présentation un peu plus détaillée : le lycée Saint Vincent à Saint Flour dans le Cantal et le lycée Briacé à proximité de Nantes pour la France. Leurs partenaires japonais respectifs sont intervenus : le lycée de Shinonome situé à Tamba Sasayama, partenaire de Saint Flour et le lycée Kashiwagi situé à Aomori, partenaire de Briacé.





Massif Cantalien



Tamba Sasayama dans la
Région du Kansai –
Japon



Région du Kansai

Le projet qui rassemble le lycée de Briacé et celui de Kashiwagi concerne la production fruitière, et en particulier le raisin et les poires. Des échanges de pratiques



Région Aomori –
Japon



Crédit photo :
Arboriculture-fruitiere.com

sur les techniques de cultures et des mobilités d'élèves sont à la réflexion.

Le partenariat du lycée Saint Vincent de Saint Flour et de celui de Tamba Sasayama s'est fortement organisé autour de la valorisation des produits agricoles locaux. Si Tamba Sasayama a présenté la culture du riz et la mise en valeur des résidus de la production du saké grâce à la pâtisserie, Saint Vincent à Saint Four a créé des recettes qui fusionnent tradition japonaise et tradition auvergnate.

Création inter-culinaire

La dernière création étant le Cantalyaki, mélange entre le takoyaki plat typique du Kansai et le fromage emblématique du Cantal.



le takoyaki



Région d'Osaka



D'autres établissements sont très actifs. Il est impossible d'être exhaustif mais à titre d'exemples le lycée de Pau est en partenariat avec le lycée de Ono pour concevoir un manga concernant l'agriculture biologique.

Le lycée Les Vergers de Dol de Bretagne, partenaire de celui de Shizunaï à Hokkaido, prépare des stages dans des exploitations japonaises pour ses élèves de BTS.



Région
d'Hokkaido



Le lycée Les Buissonnets à Angers a un projet de transformation alimentaire avec une espèce invasive de la

Loire : le poisson-chat. Ce poisson est l'objet d'un élevage au lycée Yuki à Hiroshima. Grâce aux échanges entre les deux établissements, une nouvelle façon de valoriser cette espèce invasive pourrait être étudiée.



Région
d'Hiroshima



Poisson-Chat : espèce
invasive

Le séminaire s'est terminé par un mot de remerciement de Monsieur Philippe Renard, chef du bureau des relations européennes et de la coopération internationale. Monsieur Renard a salué la forte implication des élèves et des professeurs.

Un troisième séminaire des lycées franco-japonais est en réflexion pour l'année prochaine. Il reste à souhaiter que le contexte sanitaire sera favorable à des échanges en présentiel entre les établissements grâce à des mobilités réciproques d'élèves Japonais et Français.

Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon,
franck.copin@cneap.fr