

# 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](mailto:franck.copin@cneap.fr)

---

# Jeunes pousses françaises en terre chinoise

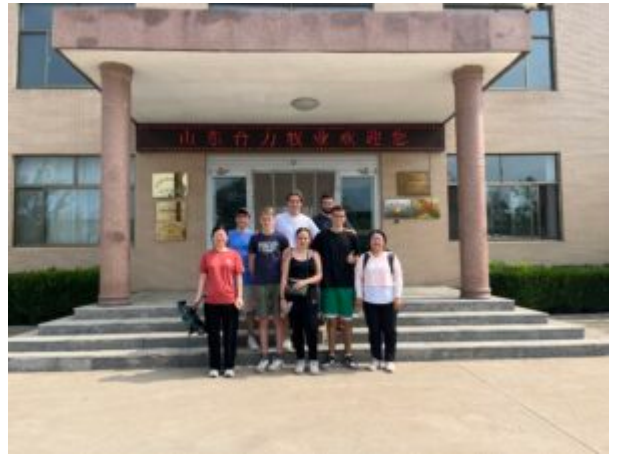
Six étudiants bretons en BTS ACSE accompagné d'un formateur ont été accueillis durant 4 semaines à l'université de Weifang, dans la province du Shandong en Chine, profitant d'un accord d'échanges signé en 2019. Présentation d'une expérience unique pour les étudiants qui ont vécu un stage hors-norme à l'étranger...



Julien Pieddeloup, formateur à l'Iréo de Lesneven, nous livre les étapes de cette aventure vécu par les jeunes bretons en Chine.

*Après un trajet de 11 heures depuis Bruxelles et un atterrissage à Pékin, nous arrivons au Shandong Vocational Animal and Sciences Veterinary College (SVASVC). A l'université, nous sommes accueillis de manière officielle par le président et par l'équipe enseignante.*

## **Ville et Université**



*Avec 9.4 millions d'habitants, Weifang nous apparaît gigantesque pour notre échelle européenne. L'établissement s'étale sur plusieurs sites et accueille 20 000 étudiants. L'école est dotée d'un très beau campus et d'un équipement sportif d'une très grande*

*qualité. Tout est vraiment dépaysant, et la vie estudiantine y est agréable et animée.*

## **Visites techniques**

*Découverte d'un centre de formation équin*

*Le centre équestre du SVASVC est un centre d'apprentissage très réputé. Les formateurs chinois ont donné aux étudiants les connaissances de base à avoir en hippologie, puis pour la partie pratique, leur ont appris comment s'occuper de ces animaux, comment les préparer et comment les monter. Un apprentissage passionnant dispensé par des formateurs hautement qualifiés, qui montent lors de concours internationaux (courses, obstacles...)*



S

## ***tage immersion en centre vétérinaire***

*Nous avons passé trois jours dans le centre vétérinaire installé sur le campus. Malheureusement, nous n'avons pas pu prendre de photographies pour des raisons de droits à l'image des propriétaires des animaux, mais nous avons pu assister à des interventions chirurgicales sur des animaux de compagnie, ainsi qu'à des dissections d'oiseaux malades. Nous avons également découvert des équipements de diagnostic de pointe permettant un traitement optimal des animaux, avec l'intégration de la médecine traditionnelle chinoise (MTC) et cela nous a surpris !*

## ***Visite d'une exploitation laitière***

*Nous avons pu découvrir une exploitation laitière qui dispose d'un équipement très moderne. L'exploitation met en place des pratiques respectueuses de l'environnement et intègre le bien-être animal, ce qui est venu contredire certains clichés que nous avons et a particulièrement intéressé plusieurs futurs éleveurs bretons.*



## **Echanges sur l'agriculture chinoise**

*Les étudiants ont été impressionnés de l'étendue des fermes chinoises qui s'étendent à perte de vue, avec des parcelles très petites mais où l'utilisation de la technologie améliore considérablement l'efficacité des pratiques agricoles.*

### **La beauté des sites**

*Outre la très célèbre grande muraille de Chine sur laquelle les étudiants ont pu monter à Pékin, le voyage a été l'occasion de visiter des sites magnifiques, comme le sanctuaire de Linsu, ou encore la montagne de Yunmen à Qingzhou avec à son pied sa vieille ville et ses rues dont certaines datent de la dynastie Ming (1368-1644) et ont plus de 700 ans.*



### **Culture chinoise**

*Weifang étant la capitale mondiale du cerf-volant, les étudiants ont pu visiter une fabrique de cerf-volant et créer leurs propres modèles ! Parmi les différentes animations proposées tout au long du séjour, ils ont également réalisé*

*des éventails colorés, confectionné des plats à raviolis en brins de sorgo... et même essayé des vêtements traditionnels chinois. Toutes ces activités témoignent de la richesse du patrimoine culturel chinois.*



## **L'exotisme culinaire**

*Voyager, c'est également découvrir de nouveaux produits et de nouvelles habitudes alimentaires. Or, la Chine est un pays très connu de par le monde pour la qualité de sa nourriture, très différente de la nourriture occidentale. Chaque repas a donc été l'occasion d'apprivoiser de nouvelles saveurs, comme la fondue chinoise ou encore le zongzi, un aliment à base de riz sucré enfermant un fruit confit cuit dans une feuille de riz, que les Chinois confectionnent pour la fête des Bateaux Dragons.*





*Ce voyage a été d'une très grande richesse sur tous les plans. Nous remercions chaleureusement tous ceux qui, en France et en Chine, ont rendu ce voyage possible, en particulier notre organisatrice sur place Clarisse Li, coordinatrice internationale au Shandong Vocational Animal and Sciences Veterinary College, Max Monot, animateur national du réseau Chine de l'enseignement agricole, Mélanie Cazuc et Valérie Coeuret, responsables mobilité de l'Iréo de Lesneven et du lycée La Ville Davy de Quessoy.*

*Nous sommes impatients de pouvoir accueillir des étudiants chinois en 2025, et leur faire découvrir, à notre tour, les spécificités de notre région bretonne.*

Auteur : Julien Pieddeloup, formateur à l'Iréo de Lesneven

Contact : Max Monot, animateur du réseau Chine de l'enseignement agricole, [max.monot@educagri.fr](mailto:max.monot@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*

---

# Nouvelle dynamique pour DEFIAA 4

**16 directeurs et professeurs de 9 établissements d'enseignement agricole français ont participé à une mission du programme DEFIAA 4 en Inde en décembre 2023.**

La mission DEFIAA 4 – *Developping French-Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy* a regroupé des personnels de la majorité des 12 établissements français du consortium DEFIAA.

Nous travaillons avec l'appui de l'ambassade de France en Inde, et particulièrement Monique Tran, Conseillère aux Affaires Agricoles .

Il s'agit d'un partenariat entre les établissements d'enseignement agricole de Chartres, Sées, Yvetot, Bourg en Bresse, St Génies Laval, Rodez, Pau, St Christophe à St Pée sur Nivelle, Périgueux, Aurillac, Perpignan, Auch et l'Université Govind Ballabh Pant University of Agriculture and Technology (G.B PUA&T) à Pantanagar en Inde, en Uttarakhand, aux pieds de l'Himalaya. C'est la première université agricole gouvernementale Indienne, inaugurée en 1960, à l'origine de la révolution verte.

Voir la [carte des établissements du consortium DEFIAA](#)

Cette université, toujours en évolution, regroupe aujourd'hui 7 collèges avec lesquels nous travaillons, et pas moins de 3000 étudiants sont accueillis en Bachelor, master et PhD.

Actuellement, les 4 personnes référentes à la tête de l'université sont les Docteurs R.C. Agrawal, Deputy Director General, M.S. Chauhan, Vice Chancellor, Dr Kashyap, Dean du collège d'agriculture et responsable du programme IDP NAHEP et

Dr Shiva Prasad, Directeur des affaires internationales. Ce dernier sera notre personne ressource à l'écoute pour l'organisation de notre planning.

L'objectif principal de la mission est de signer le renouvellement de l'accord cadre entre l'Université GB PUA&T et le Consortium DEFIAA.

## **Visites et Rencontres**

Dans un premier temps, notre mission a été axée sur les visites officielles du site, c'est-à-dire, du bâtiment NAHEP (National Agricultural Higher Education Project) et des 7 collèges de l'université de G.B. PUA&T à Pantnagar : colleges of agriculture of basic sciences and humanities, of technology, of veterinary, of fisheries, of community sciences, of agribusiness et management.

La rencontre entre les doyens, les personnels et les membres de la délégation française a été chargée d'échanges essentiels pour créer des liens franco-indiens entre personnes et institutions. Il s'agissait également de connaître les nouveaux responsables à la tête de chaque structure, qui sont et seront nos interlocuteurs privilégiés par la suite. Plus concrètement, la rencontre de la délégation française avec les personnes de terrain, nos référents DEFIAA Dr Satish Kumar, Dr Vipul Gupta et Dr Archana Kushwaha et Dr S.K.Guru avec qui nous travaillons depuis de nombreuses années a permis de créer une dynamique réelle.

La délégation a été invitée à visiter un centre de recherche, Uttarakhand Council for Biotechnology, à proximité de l'université. Le Prof. Dr Sanjay Kumar, Director, nous a rencontré pour la deuxième fois afin d'envisager une collaboration ultérieure sur des projets concrets de cultures et d'expérimentations.





Serre expérimentale de cultures in-vitro



Accueil et mise à l'honneur de la délégation française



## La vache est sacrée en Inde



Elevage de poisson et transformation au sein du College of fisheries (intégré à l'université de G.B. PUA&T)

Le Collège of agriculture dans sa diversité par le production végétale et l'élevage de vaches laitières a été visité. Elles produisent environ 20 litres par jour. La traite se fait à la main.



Au cours de notre visite, des temps non officiels étaient réservés à la rencontre avec les étudiants qui ont déjà effectué une mobilité en France, aussi beaucoup d'émotions entre les membres de la délégation et ces jeunes étaient ressenties. Ces temps informels étaient également propices à des prises de contacts privilégiés pour les jeunes désireux de venir en

stage en France. Nous avons été invités et mis à l'honneur lors d'une soirée de remise de récompenses aux jeunes et de concerts des jeunes talents étudiants !



Cérémonie de remise de diplômes aux jeunes indiens, en présence de la délégation française en invité d'honneur, devant 2000 étudiants !



Dr Shiva Prasad nous remet les trophées au cours d'une cérémonie officielle ! Nous voilà tous Goldés !

## **Les systèmes de formations agricole en France et en INDE**

Après l'immersion à G.B.PUA&T University, au Nord de l'Inde, Monique Tran, Conseillère aux Affaires Agricoles à l'ambassade de France à New Delhi, a concocté un séminaire de la délégation française à l'Indian Habitat Center organisé par l'ASCI ( Agriculture Skill Consil of India) pour répondre à la problématique de l'enseignement dans le monde agricole en FRANCE et en INDE, en présence de : Dr R.C. Agrawal est Deputy

Director General de Indian Council of Agricultural Research et de Dr Satender Arya (expert Consulting) CEO ASCI.

A l'Indian Habitat Center à New Delhi, il s'agissait, pour la délégation française de présenter des institutions de formations agricoles en France pour les intervenants indiens de présenter le système de formation universitaire agricole en Inde.

Une intervention du Directeur d'Alliance française, Frédéric Wolska venait préciser les dispositifs de cours de français qui sont dispensés en présentiel et en distanciel. L'Alliance française représente un point important pour notre coopération franco-indienne à approfondir afin d'envisager des prolongements de nos actions.

**Un grand moment clé des négociations dans l'émotion !**



L'objectif de notre mission est la signature de l'accord Cadre (2023-28) par Dr Shiva Prasad, Directeur des Affaires Internationales de l'Université de G.B. PUA&T. l'objectif de cet accord est le renouvellement de la coopération franco-indienne afin de conforter le programme DEFIAA et d'ouvrir de nouvelles perspectives thématiques entre l'université partenaire et le consortium des établissements agricoles français.

L  
e  
p  
o  
i  
n  
t  
,  
o  
r  
g

A l'issue de la signature du nouvel accord cadre 2023-28, plusieurs axes ont émergé de notre collaborations franco-indienne et de nos réflexions et débriefings entre les équipes françaises.

Dans un premier temps, il est important de redynamiser les partenaires français et indiens afin de créer des liens et de donner du sens au programme, de susciter l'émergence d'autres thématiques communes et de se pencher sur la faisabilité d'action.

### **L'émergence de la pâtisserie française en Inde**

En effet, la mission a permis concrètement de créer de la synergie de groupe au sein de la délégation française pour initier les travaux dans les domaines de la transformation en agroalimentaire, notamment de la viti-oenologie, de la transformation fromagère et de la pâtisserie.

Pour ce faire, il est envisagé de travailler sur l'expérimentation avec les acteurs du consortium et principalement les professeurs techniques, les apprenants et de solliciter leurs partenaires territoriaux, précisément dans le domaine de la pâtisserie. Les chefs de la haute gastronomie française, tel Alain Ducasse, ayant déjà investi l'Inde en créant la première école Ducasse en 2022, pourront être sollicités pour appuyer le projet. L'objet sera alors d'intégrer le marché indien et d'apporter des spécificités françaises en fonction des nouveaux besoins indiens, comme les desserts sucrés, peu développés dans les habitudes culinaires indiennes mais en forte demande comme vu avec Monique Tran, Conseillère aux affaires agricoles à l'ambassade de France en Inde.

Également, le Dean Dr R.S. Jadoun du Collège of management porte un vif intérêt sur les techniques et modalités de ventes de vin en France. Il souhaite venir rencontrer les établissements viticoles, leurs Groupements d'Intérêt Economiques (GIE) et les acteurs de la profession ainsi que

les syndicats.

Enfin, dans le domaine de la transformation fromagère, il s'agirait d'expérimenter la fabrication de fromage avec des ferments végétaux en partenariat avec les professeurs de l'université de G.B.PUA&T, les acteurs des établissements techniques agricoles et l'INRAE.

Également, notre rencontre avec le le Dr Sanjay Kumar nous a permis d'envisager d'étendre le partenariat avec le centre de recherche qu'il dirige, soit l'Uttarkhand Council for Biotechnology. Ses travaux de recherche portent essentiellement sur les plantes ce qui peut largement susciter l'intérêt d'une collaboration avec nos établissements techniques agricoles spécialisés.

L'organisation des rencontres clés de la mission a été facilitée par le Directeur aux Affaires internationales de G.B.PUA&T university à Pantnagar en Uttarakhand, Dr Shiva Prasad.

Les animateurs du réseau Inde de l'enseignement agricole remercient tous les membres de la délégation DEFIAA 4 pour la préparation en amont de la mission de décembre 2023, le travail sur les préparations d'interventions et de représentations au fil de l'eau et pour leur professionnalisme, leur réactivité et implication.

*Bot Dhanyavad\* – signifie un grand merci !*

Revue de Presse indienne sur la venue de la délégation française (article traduit en anglais) : [Panjab Keshari\(Daily News paper\)](#), [Dainik Jagran\(Daily News paper\)](#),

Pour lire plus d'[article sur l'Inde](#) et sur le [programme DEFIAA](#), dans [International Content](#)

Des [Ressources pays – page Asie](#)

Montage vidéo réalisé par G.B.PUA&T University

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