

Un diplomate japonais de retour en Alsace !

Monsieur Yusuke Kambayashi, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'Ambassade du Japon en France, a donné une conférence sur l'agriculture et l'alimentation du Japon dans l'établissement agricole des Sillons de Haute Alsace sur le site du lycée du Pflixbourg.



Accueil du Premier secrétaire aux affaires agricoles à Paris, Yusuke Kambayashi à l'établissement agricole des Sillons de Haute Alsace sur le site du lycée du Pflixbourg

Après avoir présenté son parcours notamment avec un passage par l'Ecole Nationale de l'Administration française qui l'avait conduit une première fois en Alsace, Monsieur Kambayashi a expliqué les missions assurées par l'attaché agricole à l'Ambassade du Japon à Paris, notamment l'étude des bonnes pratiques dans les pays étrangers. Pour cela, la France est particulièrement intéressante à étudier.

Portrait de l'agriculture au Japon

Le Premier secrétaire a évoqué le vieillissement de la population au Japon et le besoin de chercher des marchés dans les pays étrangers pour maintenir la production japonaise, au risque de perdre des terres agricoles. Il a mentionné le plan stratégique d'exportation mis en place par le gouvernement. Pour l'instant, la France est plus exportatrice vers le Japon que l'inverse.

Il a évoqué un grand événement à Lyon à la Cité internationale de la gastronomie, dont il a été à l'initiative : un mois culinaire basé sur des démonstrations, ateliers, et ventes de produits japonais.

En tant que représentant du Japon en France, Yusuke Kambayashi a dressé un portrait de l'agriculture au Japon. Ainsi, la superficie du Japon représente la moitié de celle de la France avec peu de terres agricoles, soit 12% de surface agricole pendant qu'en France elle atteint 53%. En conséquence, le taux d'autosuffisance alimentaire du Japon de 38 % est très faible.



Le fonctionnement

Ensuite, Monsieur Kambayashi a précisé les spécificités de l'agriculture au Japon. Le riz y est cultivé dans les plaines qui sont peu nombreuses. La culture des fruits et légumes est répandue partout dans le pays. Cependant, le raisin est

essentiellement cultivé dans le centre du Japon. La variété la plus populaire est le *Koshu*. Des Japonais sont allés étudier en France et surtout dans la région de Bordeaux où l'entreprise Suntory est propriétaire d'un château.

La culture des fleurs est assez limitée car le caractère timide des hommes Japonais n'encourage pas le commerce. Les fleurs sont surtout utilisées au fleurissement des cimetières.

On retrouve l'élevage de tous les animaux mais avec peu de chèvres. La race *Wagyu*, vache japonaise, s'est développée à l'extérieur du Japon notamment en Australie.

On assiste à une concurrence entre les différentes utilisations des terres (usines, habitations...), avec une forte pression pour l'artificialisation des terrains agricoles. Les travaux d'aplanissement des terrains dédiés à la riziculture fait partie des missions du Ministère en vue d'une meilleure efficacité des travaux. Parfois, ces parcelles travaillées sont adaptées à la construction de bâtiments (hôpitaux, etc...) et certains agriculteurs vendent leur terrain malgré une réglementation stricte qui vise à limiter l'artificialisation des terres.

En raison de la raréfaction des terres agricoles, les montagnes ont été investies et leur aménagement représente un coût important, sans compter les risques de glissements de terrain. Aujourd'hui l'activité agricole n'est pas concurrente par rapport aux produits importés. Beaucoup de terres agricoles sont aujourd'hui abandonnées et leur surface a tendance à baisser.

Même si la riziculture est populaire, elle est peu rentable. La tendance est à la baisse de consommation de riz en raison du changement de mode de vie de la population. L'importation de céréales du Canada, USA, France prend le pas sur la production locale. La culture du riz ne nécessite pas de travailler tous les jours mais le problème majeur du Japon est

de renforcer les recrutements en main d'oeuvre agricole.

Le nombre d'agriculteurs est en forte diminution, majoritairement due au vieillissement de la population. En 2023, l'âge moyen des agriculteurs est de 67,8 ans !

La taille moyenne des exploitations est beaucoup plus petite qu'en France, en moyenne 15,2 ha contre 60,9 ha en France. Le Ministère travaille au regroupement des parcelles.

Les défis

Le changement climatique représente un autre défi majeur. Ainsi, un plan gouvernemental définit divers objectifs dans les secteurs agricoles, de la forêt et de la pêche pour s'y adapter.

Le Japon utilise beaucoup de pesticides mais traditionnellement, dans les rizières, ils sont peu utilisés en raison de la présence de l'eau. Dans les serres, les productions sont réalisées plusieurs fois par an, ce qui augmente le pourcentage d'utilisation des pesticides (comme aux Pays-Bas).

L'agriculture biologique représente actuellement moins d'1% des surfaces agricoles et en raison du climat, sa culture est difficile à opérer. Les consommateurs ne choisissent pas ce type de produits car ils coûtent plus cher que les autres. Ils pensent également que les produits japonais représentent une forme de sécurité, par rapport aux produits bio importés.

La tradition comme patrimoine culinaire

La conférence s'est achevée par une présentation du *Washoku*, le repas traditionnel japonais. Il s'agit d'un plat complet

traditionnel composé d'un bol de riz, de soupe de miso, et de 3 plats (1 viande et 2 légumes). Le *Washoku* a été inscrit en 2012 au patrimoine mondial de l'Unesco venant directement après la cuisine française. Depuis, les Japonais retrouvent le goût de cette tradition, surtout dans les restaurants scolaires. Chaque plat a un sens différent.



Monsieur Kambayashi a évoqué l'*umami* : le 5^e goût au Japon, indépendant des autres (sucré, salé, amer, acide).

L'alimentation fermentée est une spécificité de la cuisine japonaise : miso, soja, radis jaune, saké (vin de riz fermenté). Il est peu développé en France, Yusuke Kambayashi travaille à son développement.

D'autres saveurs entrent dans la connaissance culinaire comme le wasabi, le wakame dont une filière bio existe en Bretagne (production durable car les algues poussent sans intervention humaine), l'azuki est un haricot rouge, production existant en Alsace.



A l'issue de la conférence, les élèves et les enseignants du lycée ont posé de nombreuses questions. La monoculture et l'épuisement des sols, l'origine de l'eau utilisée dans la culture du riz, l'agriculture biologique, les appellations d'origines protégées, la méthanisation et les aides à l'installation ont ainsi été abordées.

Yusuke Kambayashi ne s'est pas rendu au lycée du Pflixbourg-

Wintzenheim par hasard. En effet, cet établissement est entré dans le réseau de la coopération avec le Japon en 2018 sous l'impulsion d'une enseignante en aménagements paysagers, Magali Dalloz. Aujourd'hui, ce lycée est un des établissements les plus actifs dans la coopération avec le Japon.

Article co-écrit par Franck COPIN animateur du réseau Japon et Hélène ZOUINKA chargée de communication de l'EPLEFPA « Les Sillons de la Haute-Alsace ».

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