



EXPOSITION AGROALIMENTAIRE ET
GASTRONOMIQUE INTERNATIONALE

VIRTUELLE

线上国际农业美食博览会
法国布列塔尼--普卢达涅勒

EDITION SPÉCIALE FORUM

DE PLOUDANIEL

欢迎企业免费参展

FRANCE - ASIE
21/06-- 25/06
2021

详情请咨询:



Forum de Ploudaniel : la Chine à l'honneur avec les étudiants d'ISUGA

DOSSIER DE PRESSE

2 juin 2021 – Quimper | EMBA Business School



Invitation presse

Quimper, le 1er juin 2021

Forum de Ploudaniel : la Chine à l'honneur avec les étudiants d'ISUGA

Un projet pédagogique en lien avec les entreprises agroalimentaires bretonnes

Mercredi 2 juin à 11h00

Campus EMBA Business School – ISUGA
1, avenue de la plage des gueux, Quimper

Chaque année, le forum de Ploudaniel – Fête des terroirs d'ici et d'ailleurs – met en lumière la production agricole et agroalimentaire finistérienne tout en étant ouvert sur le monde.

Cette année, les étudiants du parcours ISUGA en commerce international Asie ont proposé aux organisateurs un focus « Chine » au travers d'une exposition virtuelle agroalimentaire et gastronomique. Celle-ci sera présentée du 21 au 25 juin 2021 sur un site internet créé pour l'occasion avec pour objectif de valoriser les produits et savoir-faire d'entreprises françaises et chinoises.

Afin de vous présenter plus en détail le projet, l'EMBA Business School vous convie à un point presse ce mercredi 2 juin à 11h.

Seront présents :

- La Directrice de l'EMBA, Madame Magali KERVINIO
- La responsable de la section Chine, Madame Yansong GUILLOU
- Les étudiants référents du projet et notamment la chef de projet, Léa DEBRUYNE
- Le Président du Forum de Ploudaniel, Monsieur Xavier GUIAVARC'H
- Le Représentant officiel du Forum de Ploudaniel en Chine et coordinateur pour la région du Shanxi, Monsieur Shenkun XUE

À propos de l'EMBA Business School

L'EMBA Business School est l'école supérieure de commerce et de management de la CCI métropolitaine Bretagne ouest, la CCIMBO. Au cœur du pôle de formation universitaire et tertiaire de Creac'h Gwen à Quimper, son campus multiculturel à l'architecture japonaise accueille des élèves et enseignants de France et du monde entier.

3 filières de formation sont proposées à l'EMBA : Commerce international, Commerce-vente en alternance et Gestion d'entreprise (formation continue).

Son cursus historique, ISUGA, spécialisé en commerce international avec l'Asie, propose aujourd'hui trois spécialisations « pays » : Chine, Japon et Corée.

Chiffres clés EMBA

- **1990** : date de création
- **+ de 500** étudiants et alternants
- **3** campus, 2 à Quimper et 1 au Cameroun
- **90** enseignants et intervenants extérieurs
- **10** diplômes reconnus par l'Etat
Du Bac+2 au Master, et un CQP



Présentation de la formation ISUGA



Créée en 1990 à Quimper, la formation ISUGA, spécialisée dans le commerce international entre l'Europe et l'Asie, est unique en France. Son ambition est de **former des développeurs d'affaires et managers compétitifs, dotés de compétences spécifiques sur les marchés asiatiques.**

Le parcours ISUGA est un programme de formation initiale en 5 ans (niveau Master), enseigné en français et en anglais, alternant cours de commerce et management international, économie, culture, géopolitique des pays asiatiques. Les cours intensifs permettent d'apprendre une langue asiatique enseignée par des professeurs natifs et par groupes de niveau : chinois, japonais ou coréen. Des séjours universitaires en Asie et stages en entreprises en Europe ou Asie font partie du cursus.

► Un second campus au Cameroun : délocalisé en Afrique de l'Ouest, ISUGA apporte également son expertise dans les pays où les investissements chinois et japonais sont croissants. 60 étudiants sont inscrits pour la rentrée 2020 à Douala.

Chiffres clés ISUGA

- 300 étudiants dont 230 étudiants français à la rentrée de septembre 2020
- 3 sections : Corée, Chine, Japon
- 1 équipe de 10 permanents

Diplômes délivrés – Reconnus par l'Etat

- **ISUGA Europe-Asia International BBA** / Chargé d'affaires Europe-Asie
Bachelor in Business Administration (BBA) en 4 ans
- **MBA Europe Asia International Business** / Manager du développement d'affaires à l'international
Bac+5 niveau Master



Une exposition virtuelle « Chine » au Forum de Ploudaniel

A l'occasion de la 30^e édition du Forum de Ploudaniel, les étudiants de la section Chine du parcours ISUGA organisent, dans le cadre d'un projet pédagogique interculturel, une exposition virtuelle agroalimentaire et gastronomique France-Chine. L'objectif ? Faire connaître et promouvoir les produits et savoir-faire des deux pays, avec la participation d'entreprises finistériennes pour la France, et issues de la région du Shanxi pour la Chine.

Le contexte et l'origine du projet

Dans le contexte sanitaire particulier de l'épidémie de Covid-19, 57 étudiants du parcours ISUGA (sections Chine et Japon) n'ont malheureusement pas pu partir en séjour universitaire en Asie comme cela est prévu habituellement au 2^e semestre. Ils devaient être 118 à partir en séjour universitaire entre février et juin, sur les 230 étudiants que compte le cursus.

Anticipant cette situation, la direction pédagogique ISUGA a construit un Programme de continuité pédagogique constitué de cours additionnels et de nouveaux projets collaboratifs. Ce programme a pour objectif de permettre aux étudiants de poursuivre leurs apprentissages en commerce international et langue asiatique.

Yansong GUILLOU, responsable de la section Chine, s'est alors mise en lien avec M. Shenkun XUE, référent « Chine » pour le Forum de Ploudaniel, avec l'idée de lui proposer un projet innovant conceptualisé et mis en œuvre par les étudiants de 1^{ère}, 2^{ème} et 4^{ème} année (16 étudiants).



Un objectif pédagogique

Pour Yansong GUILLOU, « le premier objectif de ce projet est la mise en pratique de l'apprentissage du chinois dans un projet concret ». La relation avec des acteurs économiques leur permet également de mettre à profit leurs connaissances économiques et interculturelles. Enfin, « l'idée, était aussi de les motiver avec un projet dynamique et innovant, après de longs mois de cours en distanciel ».

Une relation d'amitié entre la Bretagne et la région du Shanxi

Madame GUILLOU et Monsieur Shenkun XUE viennent tous deux de la région du Shanxi en Chine. En 2007, à l'occasion de la 17ème édition du Forum de Ploudaniel, la Chine était le pays invité d'honneur, et Monsieur Shenkun XUE avait été missionné afin de renforcer la coopération sino-française sur le thème de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Aujourd'hui, Monsieur Shenkun XUE est le PDG d'une entreprise innovante dans la technologie block chain, adaptée au domaine des vins français en Chine (Lafoi Wine Chain Science). Toujours conseiller bénévole dans les relations entre le Forum de Ploudaniel et la Chine, M. XUE a mis en relation l'école et la direction du Forum de Poudaniel, en la personne de Monsieur Xavier GUIAVARC'H, Président du Forum.

Faire vivre la coopération franco-chinoise

En 2007, pour la 17ème édition du Forum de Ploudaniel, les gouverneurs de la province du Shanxi avaient été invités à représenter la Chine au forum. Le préfet de Shanxi, Monsieur Youjun YU a sincèrement soutenu la coopération amicale entre les deux régions : Bretagne et Shanxi sur les thèmes de l'agriculture et de l'agroalimentaire. 14 ans après, cette exposition virtuelle est l'occasion de faire vivre à nouveau cette coopération.



L'exposition agroalimentaire virtuelle : un format innovant et gourmand !

Le principe de cette « exposition agroalimentaire internationale » est de mettre en relation virtuellement des entreprises françaises et chinoises, et de valoriser leurs patrimoines gastronomiques et savoir-faire respectifs. Pour ce faire, des produits et recettes ont été présentés au travers de vidéos traduites dans les deux langues.

Les actions menées par les étudiants

- Construction d'un site internet hébergeant les « exposants » français et chinois
- Gestion des contacts professionnels avec la Chine
- Création de vidéos et sous-titrage en chinois et français
- Communication sur les réseaux sociaux français et chinois

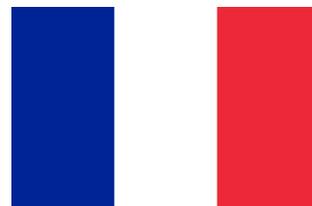
Les entreprises, partenaires et visiteurs du Forum de Ploudaniel seront invités à découvrir l'exposition du 21 au 25 juin. Le lien sera diffusé sur le site de l'EMBA, dans la rubrique actualités :

<https://www.emba-bs.com/exposition-chine-forum-ploudaniel/>

Les entreprises et organismes participants

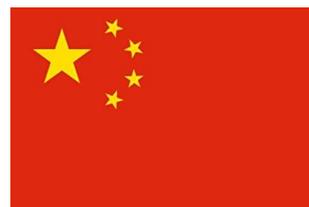
France

- Artisans du sel (Agroalimentaire)
- Groupe Evolution XY (Coopérative de service d'insémination)
- Biscuiterie de la Pointe du Raz (Agroalimentaire)
- Brasserie du Bout du monde (Agroalimentaire)
- Conserverie Courtin (Agroalimentaire)
- Globexplore (Agroalimentaire)
- Marinoë (Agroalimentaire)
- MFR Plabennec Ploudaniel (Ecole)
- AVE Export (Association Agroalimentaire)



Chine

- Yantai Lianlei Foods (Agroalimentaire)
- Shanxi Supply and marketing Grain Co. Ltd (Agroalimentaire)
- Chongqing Minben Agricultural Development Co. Ltd (Agroalimentaire)
- He De Qi (E-commerce)
- Zhuoyu (Miel)
- Agriculture frontier (Agroalimentaire)
- Shanxi Xinma Science Trade Co. Ltd (Vin)
- Shanxi Jinxiang Food Co. (Noix)
- Shanxi Lafoi Chain Technologie (Blockchain)
- Meinong Liangshi (Poulet)
- Lingchun Group (Produits aux plantes médicinales)





CONTACTS

Contacts Formation ISUGA – Département Chine

Responsable de la section Chine
Yansong GUILLOU
y.guillou@emba-bs.com / 02 98 10 16 04

Etudiante chef de projet Exposition virtuelle Ploudaniel
Léa DEBRUYNE
lea.debruyne@student.emba-bs.eu

Contact presse EMBA : Marie LE SEAC'H
Responsable communication et promotion
m.leseach@emba-bs.com / 02 98 10 16 05 – 06 43 33 68 46

EMBA Business School
1 avenue de la plage des Gueux – Quimper
02 98 10 16 16
www.emba-bs.com