Élevage caprin et agrotourisme

au service du développement rural

Projet mené de septembre 2015 à août 2017
avec les élèves des lycées François Marty de Monteils (France)
et Mate Balote de Poreč (Croatie)

Contacts :

Lycée François Marty
Le Bourg
12200 MONTEILS
France
Téléphone : (+33) 05 65 29 63 70
Email : monteils@cneap.fr
Site internet : www.lyceefrancoismarty.fr

Lycée Mate Balote
Karla Huguesa 6
52440 POREČ
Croatie
(+385) 52 431 055
ss-mbalote@ss-mbalote-porec.skole.hr
www.ss-mbalote-porec.skole.hr

Préambule

L'élevage avec sa diversité d'espèces et de systèmes de production a pris une place importante dans l'activité de nos territoires, et tout particulièrement l'élevage caprin.

L'élevage caprin français a connu une évolution récente : en 2016, 900 000 chèvres laitières et une augmentation de la production de lait passée de 440 à 500 millions de litres en 10 ans. Avec plus de 6 000 éleveurs en France, cet élevage contribue fortement à la vitalité des territoires ruraux. Il présente également de nombreux atouts, notamment en terme d'environnement.

La transformation du lait à la ferme concerne près de la moitié des élevages caprins pour en faire des produits essentiellement au lait cru, de qualité gustative et organoleptique reconnue.

En République Croate, en 2016, il y avait 65 000 chèvres. Le travail d'élevage et de sélection s'effectuait sur une population de 6 519 chèvres appartenant à 94 éleveurs avec 6 races. La race laitière la plus courante est l'Alpine et le lait est habituellement transformé en fromage et autres produits laitiers directement sur l'exploitation. La race à viande utilisée est la chèvre croate locale. Les deux espèces sont adaptables pour un élevage semi-intensif ou extensif, idéal pour les petites exploitations, moins d'investissement et un démarrage rapide. L'élevage caprin en Croatie n'a jamais été exploité au maximum mais il a beaucoup de place surtout grâce au climat, à l'environnement naturel et à l'industrie touristique croate, qui est en demande forte pour des produits locaux de qualité. Selon le spécialiste de l'AZZRI, la formation scolaire est le principal vecteur pour le développement de l'élevage caprin.

Afin de répondre à la demande croissante des produits laitiers fermiers, la commercialisation s'est diversifiée. Dans le cadre du projet Erasmus + « Europe, we can », les élèves des lycées partenaires François Marty à Monteils et Mate Balote à Porec, ont pu découvrir les spécificités de la production, de la transformation et de la commercialisation au travers de nombreuses rencontres et visites.

D'autre part ils ont appréhendé l'intérêt d'activités complémentaires comme l'agrotourisme, sous ses diverses formes. De part le dynamisme et la bonne image de la filière, l'élevage caprin reste aujourd'hui un métier attractif pour nos jeunes français et croates et représente une bonne opportunité pour l'installation de nouveaux éleveurs.

En somme la filière caprine possède de nombreux atouts qu'il est essentiel de préserver : c'est un secteur compétent, dynamique, générateur d'emploi et créateur de lien avec le consommateur. Grâce à ce projet les lycéens ont pris conscience que leurs territoires respectifs possèdent des richesses qu'il leur appartient de valoriser.

Jacky SALINGARDES
FNEC Chairman
(National Federation of Goat Breeders)

Gordan Šubara
AZRRI
Agency for rural development of Istria

Danijel Mulc
HPA
Croatian agricultural agency

Sommaire

INTRODUCTION	1
TERRITOIRE ROUERGAT	2
TERRITOIRE ISTRIEN	5
FERME PEDAGOGIQUE	9
ACCUEIL A LA FERME	11
CAMPING A LA FERME	13
GÎTE RURAL	15
TRANSFORMATION A LA FERME ET VENTE DIRECTE	17
LES CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION (drive fermier, marché de plein vent et magasin de producteurs)	19
CONCLUSION	21

Introduction

L'objectif général du projet est de comprendre comment l'élevage caprin se met au service de l'agrotourisme et du développement rural.

L'agrotourisme est une activité de diversification qui associe agriculture et tourisme afin de valoriser les richesses du territoire et d'accroître le revenu de l'agriculteur.

Dans la continuité d'un premier projet conduit en 2013-2014, « Le Bœuf a la Patate », il nous est apparu évident de poursuivre le partenariat entre les deux établissements scolaires. Durant leur séjour à Monteils, le sujet de l'agrotourisme a été évoqué par les partenaires croates. En effet, les différentes visites ont permis d'établir le point commun agronomique entre les deux territoires : causse et végétation sèche valorisée par l'élevage caprin.

En terme de développement rural et organisation des filières, tout reste à construire en Istrie. Le Rouergue quant à lui bénéficie de 30 ans d'expérience dans le domaine de l'agrotourisme.

C'est cette adéquation entre la demande en expérience des uns et les compétences acquises des autres qui explique le partenariat entre les deux établissements scolaires pour le projet « Europe, we can » mené entre 2015 et 2017.

Le projet repose sur 3 piliers :

- un travail des élèves sur les deux années scolaires (description des territoires, visites techniques et comptes-rendus, analyse de la filière caprine en France et inventaire des prestations agrotouristiques) ;

- une plateforme électronique sur laquelle les élèves et enseignants croates et français ont échangé leurs travaux, leurs questions, leurs impressions, …) ;

- des déplacements de chaque délégation, en Istrie en mai 2016 et en Rouergue en avril 2017.

Ce document est le résultat d'une collaboration riche entre des personnes mues par la même envie de partage de connaissances et d'expérience, convaincues du fait que *« l'on a tous à apprendre de l'autre. »*

Vous y trouverez 8 chapitres :

TERRITOIRE ROUERGAT

TERRITOIRE ISTRIEN

FERME PEDAGOGIQUE

ACCUEIL A LA FERME

CAMPING A LA FERME

GÎTE RURAL

TRANSFORMATION A LA FERME ET VENTE DIRECTE

LES CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION (drive fermier, marché de plein vent et magasin de producteurs)

Territoire Rouergat

Histoire du Rouergue

Peuplée à l'époque de la colonisation romaine par les Ruthène, tribu gauloise cliente des Arvernes, ayant pour capitale Segodunum (Rodez), le Rouergue connut les invasions barbares (Wisigoths, Francs, Sarrasins).
Le patrimoine artistique et architectural de l'Aveyron est exceptionnellement riche et diversifié. L'abondance des vestiges est marquée notamment par de très nombreux dolmens (l'Aveyron est le 1er département de France par leur nombre).
Le Rouergue devient définitivement Aveyron avec 9 districts (Aubin, Millau, Mur-de-Barrez, Rodez, Saint-Affrique, Saint-Geniez-d'Olt, Sauveterre, Sévérac-le-Château, Villefranche de Rouergue) et 81 cantons en 1790.
Le choix de Rodez comme chef-lieu central a suscité quelques jalousies du côté des rivaux.
Le département de l'Aveyron recouvre à peu près le territoire de l'ancienne province du Rouergue.

Carte du département aveyronnais

Géographie du Rouergue

L'Aveyron a un relief très diversifié au sud du Massif central. Malgré un poids de moins en moins lourd de l'agriculture, le département garde une vocation essentiellement agricole, relayée par un niveau tertiaire grandissant et l'exploitation du tourisme qui s'affirme d'année en année. Grâce à son étendue, l'Aveyron est le plus vaste département de Midi-Pyrénées et le cinquième au rang national avec une superficie atteignant les 8 735 km². A l'Est, s'étalent des massifs montagneux où se rencontrent les plus hautes altitudes : le Puech de Cazalets sur les monts de l'Aubrac (culminant à 1 463m), le Lévezou (culminant à 1 155m) et les Grands Causses pouvant avoisiner les 1 000m. Les cours d'eau, se dirigeant tous vers la côte atlantique, ont creusé de profondes vallées. D'Est en Ouest, le relief s'étage en paliers successifs formant des plateaux, cristallins comme le Ségala, ou calcaires comme les Causses. Les contrastes sont parfois saisissants entre les hauts plateaux et les profondes vallées, tant par le style de vie, que par l'architecture, les cultures ou le climat.

Rougier de Camarès

Aubrac

Grands Causses

Monts de Lacaune

Causse Comtal

Source:*http://paysageaveyron.fr/introduction-une-identite-paysagere-de-laveyron/* **Consulté le** :09/09/15

Le département Aveyronnais et un département rural qui compte 276 229 habitants en 2012. C'est un département recherché pour sa tranquillité et dans lequel on trouve de nombreux sites classés.
Le département est traversé par deux axes routiers fréquentés, du nord au sud (A75 de Paris à Montpellier et N88 de Lyon à Toulouse).
Ces différents atouts œuvrent pour l'attractivité touristique du département aveyronnais qui a su saisir l'opportunité du tourisme vert.
Malgrè tout, ce milieu rural souffre de quelques contraintes : premièrement une population vieillissante parfois isolée à cause d'une faible densité (31,6 hab/km²) ; deuxièmement une activité agricole rendue difficile dans des zones à forte érosion ou très caillouteuses ; enfin un manque certain d'axes routiers dans le sens est-ouest.
Pour pallier un certain nombre de ces contraintes, dans le secteur primaire les agriculteurs ont décidé d'investir le domaine du tourisme en développant depuis une quarantaine d'années des prestations agrotouristiques.

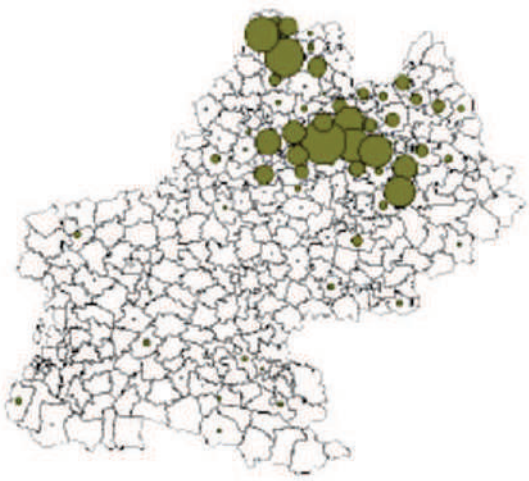
L'agriculture en Aveyron

En 2010, on compte 9 090 exploitations en Aveyron. La population active en agriculture est de 12 476 habitants. Cette activité est très diversifiée compte tenu de la grande variation géographique que connait ce département avec la production animale qui représente 69.5% de la production agricole ensuite la production végétale qui elle représente 24.5% et enfin les travaux agricoles qui représentent 6.0%.
En Aveyron, on trouve donc la production végétale qui s'effectue sur des grandes parcelles pour les exploitations de grande taille. Cette production est faite dans les reliefs plats avec un climat et une irrigation qui conviennent et on y trouve principalement des céréales. Il y a aussi la production d'épices comme le Safran, la vigne avec la production de nombreux vins sous signe de qualité comme le Marcillac et la production de fruits et légumes qui eux, sont sur des parcelles de taille plus réduite et qui sont ensuite mis en vente sur le marché. On y trouve la pomme de terre, la salade, la carotte mais aussi la pomme, la cerise, la châtaigne…Mais cette production nécessite un climat adapté pour un bon rendement.
Ensuite, il y a la production animale qui elle est pratiquée dans les reliefs plus montagneux avec comme production la viande, qui regroupe le veau d'Aveyron qui est un label de qualité, la viande bovine (26.9% de la production départementale), porcine (4.3% de la production),

ovine (11.1% de la production). Puis la production laitière avec le lait de vache (13.7% de la production), le lait de brebis (14,9% de la production) et les caprins (2.7% de la production).
Dans la production qu'elle soit végétale ou animale on trouve différents signes de qualité comme l'agriculture biologique (mention AB) avec 429 exploitations et 33 447 ha de surface en AB, le label rouge avec le Veau d'Aveyron et du Ségala, le bœuf fermier Aubrac, jambon de Bayonne,… Ensuite il y a l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Appellation d'Origine Protégée (AOP) avec le Marcillac, Côtes de Millau pour le vin, avec le Roquefort, le Bleu d'Auvergne et Laguiole pour les produits laitiers. Pour finir, l'Indication Géographique Protégée (IGP) avec le Veau d'Aveyron et du Ségala, l'Agneau de l'Aveyron pour la viande.
Aujourd'hui, de plus en plus d'exploitants agricoles pratiquent la vente de produits et plus de 3% exercent une activité liée au tourisme.

La filière caprine

On compte 46591 chèvres en Aveyron en 2013 ce qui représente 47% des effectifs régionaux (CRAMP, 2014). 60% sont de race Alpine, 25% de Saanen et 9% sont des chèvres croisées (alpine * saanen). On trouve en moyenne 263 chèvres sur les 200 élevages aveyronnais.
La transformation fromagère est moins développée en Aveyron que dans les autres départements de la région : 98% du lait produits sont collectés par l'industrie laitière (Lactalis, Terra Lacta, Verdier, Fromagerie du Quercy) (CRAMP, 2014). Mais l'Aveyron met en avant deux Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine que sont l'AOC Rocamadour et le Label Rouge Cabécou d'Autan.
Les 20 plus gros élevages ont produit 32 millions de litres de lait en 2014. Le cheptel aveyronnais produit 65% du lait de Midi-Pyrénées, plaçant le département au premier rang régional et au troisième rang national.
La production de lait de chèvre a augmenté de façon régulière durant les 15 dernières années.
Depuis 2008, une quinzaine d'élevages caprins sont créés tous les ans. Les éleveurs aveyronnais ont en moyenne 45 ans.
Depuis 2014, la viande rejoint le secteur INTERBEV, l'objectif de cette interprofession étant de faire la promotion de la viande de chèvre auprès de la consommation.
On trouve les chèvres à l'ouest du département où la végétation pauvre leur est particulièrement adaptée.



source : RGA 2000, effectif par canton

Territoire Istrien

Autrefois, les forêts étaient gérées par les Etats voisins. Le bois était utilisé pour le matériau de construction (ex : bateaux chez les italiens).
La chèvre est un animal indiscipliné qui mange tout et détruit le milieu forestier. De plus, il n'est pas dans la culture de les enfermer.
Donc la chèvre était interdite dans les familles. Elles ne pouvaient en posséder qu'une si un certificat médical prouvait qu'une personne était malade et ne pouvait pas travailler. Alors la chèvre fournissait nourriture et argent.
Il ne reste aujourd'hui que 100 chèvres de race locale istrienne (blanche) élevées par des passionnés de conservation. L'élevage caprin est très peu répandu : 500 chèvres pour 10 élevages. C'est un animal qui garde une mauvaise réputation auprès de la population locale (sent mauvais, n'écoute rien, s'échappe et détruit le paysage forestier).

Situation géographique

L'Istrie est la région la plus à l'ouest de la République de Croatie et la plus grande péninsule de la mer Adriatique.

Elle s'étend sur 20820 km2 pour une population de 208055 habitants (recensement 2011) et 445.1 km de côtes (le chemin côtier est deux fois plus long que les routes à l'intérieur des terres).
La côté ouest s'étire sur 242.5 km (327.5 si l'on compte les îles). A l'est, le littoral parcours 202.6 km (212.4 avec les îles). Sur l'ensemble, on trouve un grand nombre de criques, des baies profondes et des embouchures de rivières (Mirna, Dragonja et Raša), sans oublier une multitude de petites îles au large de Poreč à Rovinj avec l'archipel de Brijuni.
La température de l'eau varie entre 10°C en mars et 24°C en août. Le taux de salinité se situe autour de 37‰

La péninsule istrienne est divisée en trois territoires :

- "Istrie blanche"- causse et végétation rase
- "Istrie grise"- contrefort montagneux, zone d'origine sédimentaire et donc la plus fertile
- "Istrie rouge"- plateau limoneux au sol rouge, le long de la côte

L'Istrie est la plus grande oasis du nord de l'Adriatique couverte de forêts de pins et d'un maquis verdoyant caractéristique (chêne vert et arbousier). La forêt couvre 35% du territoire.

L'Istrie est baignée par un climat méditerranéen, avec des influences continentales liées à la proximité des Alpes.

Economie

Pazin est la préfecture (9227 habitants) et Pula est le principal pôle économique (58594 habitants).

L'économie istrienne est variée. C'est la région la plus touristique de Croatie mais les secteurs primaire et secondaire y sont aussi présents (pêche et aquaculture, industrie, bâtiment, chantier naval). Dans le secteur tertiaire on trouve aussi le commerce et les transports.

Depuis quelques années, il y a une volonté de revitaliser l'agriculture, notamment grâce à la viticulture, l'oléïculture et le développement de pratiques respectueuses de l'environnement.

Agriculture

L'agriculture est un facteur économique très important et reste le premier employeur depuis des années. Le développement de la production agricole est influencé par une position géographique parfaite, un sol fertile, une abondance d'eau fraîche et la proximité avec la mer adriatique.

Des écrits romains retracent le développement et la structure de l'agriculture en Istrie. Les cultures les plus courantes en ce temps là étaient les céréales, les olives et le vin.

A l'époque des Britanniques, les premières lois agricoles ont été appliquées dans le but de réguler les relations entre le sujet de la production et pour donner des orientations pour le développement de l'agriculture.

Plusieurs nations ont occupé l'Istrie et ont apporté leurs productions végétales qui ont influencé le changement de la structure agricole donnant plus de place à l'élevage.

Les Grecs ont apporté le cépage Malvazija. Plus tard, le vin issu de ce cépage a donné un des vins les plus appréciés des produits agricoles de l'Istrie.

La majeure partie des producteurs en Istrie sont des fermes familiales : elles représentent plus de 80% de la terre arable et les activités économiques les plus importantes sont la viticulture et le vin, l'élevage (élevage allaitant, volailles, porcin, élevage ovin), la production d'olive (olive, huile d'olive), le maraîchage, l'horticulture, la production de fourrage et la production de semences.

De nombreux produits agricoles istriens sont protégés par un IGP (vin, huile d'olive, truffes et produits dérivés de la truffe, jambon, eau de vie et autre).

La production caprine en Istrie

Pour l'homme en Istrie, la chèvre est importante depuis des milliers d'années. Elle figure comme emblème sur le blason de l'Istrie et on la retrouve sur les armoiries et le drapeau Croates. La chèvre istrienne en tant que race autochtone d'Istrie a été reconnue officiellement le 28 juin 2013. En 2016, selon le rapport annuel de l'HPA (l'Agence Agricole

Croate) en Istrie, 3 421 chèvres et 314 propriétaires caprins étaient enregistrés mais seulement 4 éleveurs caprins avec 191 chèvres étaient sous contrôle de sélection. Deux éleveurs ont la race Alpine (162 chèvres) et les deux autres ont la race Istrienne (29 chèvres). Un agriculteur est en passe d'être enregistré pour le contrôle de sélection, avec un troupeau de 77 chevrettes allemandes de race améliorée.

Le consommateur local Istrien n'est pas très amateur de lait de chèvre. Il utilise le lait de chèvre pour des raisons de diététique ou comme produit exclusif donc la demande est faible et la production du lait de chèvre est orientée vers la production de fromage. Le fromage de chèvre traditionnel est à pâte dure, à pâte molle et du fromage frais comme la "skuta", un fromage à partir d'albumine et de petit lait. Ce qui est produit à partir de la chèvre comme le fromage, se fait habituellement sur la ferme. Agrolaguna, une entreprise bien connue pour le vin, l'huile d'olive et le fromage, achète du lait de chèvre à des éleveurs caprins locaux et ils fabriquent du fromage de chèvre, mais leurs besoins sont limités.

A travers différentes périodes de l'histoire du pays, l'élevage de chèvres en Istrie était illégal et les conséquences de ces lois ont rendu l'élevage caprin peu attrayant jusqu'à aujourd'hui. Les éleveurs de chèvres n'étaient pas encouragés et beaucoup échouaient. La chèvre Istrienne et l'élevage caprin se sont retrouvés sérieusement menacés de disparition. Malgré le petit nombre de chèvres et d'éleveurs caprins, il existe de nombreuses raisons pour que cet élevage existe en Istrie. Il y a toujours eu au moins une chèvre par famille pour nourrir la famille. Par exemple, pour la famille Fabris, élever des chèvres est un moyen de maintenir la tradition et de gagner un revenu complémentaire. La principale motivation de Riccardo Brčić fut l'élevage de la chèvre de race autochtone Istrienne afin de redynamiser, reconstruire et préserver le patrimoine Istrien. Aleš Winkler voulait débarrasser la terre de broussailles et de garrigue donc il a commencé l'élevage caprin par pur hasard. Aujourd'hui il est l'un des plus gros agriculteurs d'Istrie avec 250 chèvres, il a sa propre laiterie pour la production fromagère, il transforme le lait et la viande qu'il vend à travers différents circuits (le marché de producteurs, par le biais d'internet et à la ferme). Et puis il y a l'exploitation caprine Miho, une famille plus récemment impliquée dans l'élevage caprin. Ils voulaient travailler pour eux mêmes, ils se lancèrent dans la production caprine, en tombèrent amoureux, et elle est devenue leur principale source de revenus.

L'industrie touristique Istrienne et la demande pour des produits locaux sont très développées mais la production caprine est limitée par la quantité de terres disponibles pour les agriculteurs, une gestion de production, de transformation caprine et de commercialisation peu performantes. Malgré ces défis, de petites exploitations familiales avec 50-100 chèvres, gèrent avec succès leur propre production et la vente de produits de très bonne qualité, grâce au potentiel touristique. Comme l'a noté un des étudiants: "même la nature est de notre côté – la lactation des chèvres arrive juste au moment de la saison touristique".
L'idée d'un élevage caprin au service de l'agrotourisme ou l'agrotourisme au service de l'élevage caprin a un grand potentiel pour l'avenir.

LES PRESTATIONS EN AGROTOURISME

La Borie d'Imbert – Marc et Sophie Vilard (Rocamadour, France)

Ferme pédagogique

Pourquoi ont-ils choisi l'agrotourisme ?

Marc a saisi une opportunité de s'installer sur une ferme appartenant à un ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) en 2005

Sophie s'est installée deux ans plus tard amenant sa compétence dans le domaine de l'accueil et du commerce. Leur volonté était de dynamiser le territoire en travaillant sur l'attractivité de cette ferme.

Description de la ferme :

3 associés, 20 employés dont 9 étant résidents de l'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) voisin.

150 ha SAU, 450 chèvres de race Alpine, 100 cochons large white, 12 vaches (permettant de valoriser les refus des chèvres)
Séchage en grange depuis 2010.

Production totale de 300000 litres de lait transformés en fromages de chèvre dont le fameux Rocamadour (AOP)
Des charcuteries de porc et de chèvre sont également proposées.
Enfin, on trouve des plats cuisinés de porc et de chevreau

Visite gratuite, libre ou guidée

Panier pique nique et goûter fermier

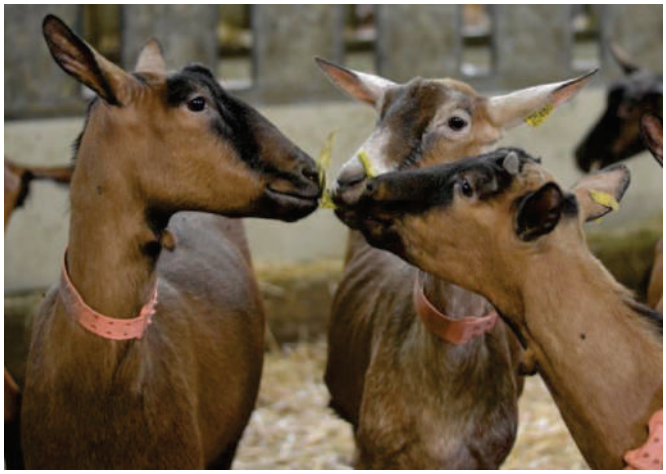
Animations à la ferme selon les saisons.

Description des activités :

Sophie et Marc Vilard permettent aux visiteurs de découvrir la fabrication du Rocamadour AOP. Situés à seulement quelques encablures du village touristique homonyme (site classé « un des plus beaux villages de France ») ils accueillent plus de 60000 visiteurs par an, pour des visites allant de 30 min à toute une journée.

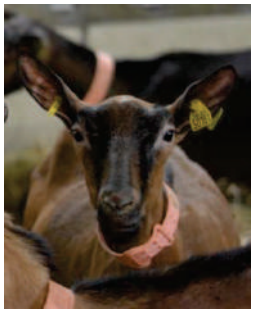
La ferme est aménagée pour recevoir un public scolaire et dispose d'une salle où est projeté un film retraçant l'histoire de la ferme ainsi que sa production, et des panneaux pédagogiques accompagnent les visiteurs tout au long de leur parcours.

Cette activité nécessite un environnement accueillant et sécurisé et génère une charge importante de travail tout au long de l'année. Cependant, le cadre de travail rend l'exercice de ce métier agréable et permet, selon Sophie de valoriser leur profession tant sur le plan social qu'économique. Sophie estime que pour réussir dans ces activités il faut avant tout être bien organisé et se rendre disponible.



Quelques données économiques :

Toute la production est vendue sur la ferme.
Le chiffre d'affaires total comprenant la partie production et la partie accueil de groupes est de 480000€



« Éveiller la jeunesse et le citoyen à une meilleure connaissance des spécificités, diversités et exigences professionnelles est un acte fondamental d'intégration sociale et sociétale.»

Ograde - Famille Šajina (Pazin, Croatie)

Accueil à la ferme

Pourquoi ont-ils choisi l'agrotourisme?
L'idée de départ était d'offrir leurs propres productions agricoles, qui n'étaient pas nombreuses, en agritourisme et ainsi créer une valeur ajoutée et augmenter les revenus.

Histoire de l' agrotourisme
Ils ont commencé en 2000 avec une maison de vacances qui pouvait loger 6 à 8 personnes. L'intérêt d'avoir des hôtes était très important, mais ils pensaient sans cesse à comment améliorer et accroître l'offre agrotouristique. En 2002 ils ont agrandi la capacité de logement à 12 lits, et maintenant l'agrotourisme "Ograde" offre deux maisons avec une capacité totale de 20 lits. Pour augmenter cette partie de l'offre, l'an dernier ils ont installé des ateliers d'artisanat traditionnel, car la demande pour ce type d'activité augmente régulièrement.

Description de l'exploitation
La ferme familiale Šajina fait environ 10 hectares de terre agricole où ils cultivent les produits dont ils ont besoin pour l'agrotourisme. Ils produisent des fruits, des légumes, des olives et des céréales, essentiellement pour l'alimentation animale. Puis, tous les autres produits qu'ils ne peuvent cultiver eux-mêmes, comme le vin et le fromage, sont achetés à d'autres petits producteurs locaux. Ils ne produisent pas non plus d'oliviers dans le voisinage de leur agrotourisme, mais à l'autre bout de l'Istrie car le climat y est favorable, ils ont environ 150 arbres âgés de 4 ans. La ferme familiale possède des chevaux, des porcs, des poulets, des canards, des oies et deux faons dont la mère a été tuée par des chasseurs. Sur la partie agrotourisme, des membres de la famille sont employés et, si nécessaire, ils font appel à des saisonniers tout d'abord pour la maintenance et le nettoyage de la partie agrotouristique.

Le restaurant

Initialement ils ne proposaient pas de nourriture, mais la demande de leurs clients était importante. Les hôtes demandaient des repas, tout d'abord ils leur ont proposé de partager les leurs, mais ils ont vu que ce n'était pas professionnel, et ils ont commencé à réfléchir à l'ouverture d'un restaurant. En même temps, ils augmentèrent la production agricole sur l'exploitation, afin d'accompagner les besoins en agrotourisme. Maintenant les clients sur la ferme peuvent choisir entre pension complète et chambre d'hôte et le restaurant où ils trouvent une nourriture locale et traditionnelle d'Istrie.

Les clients

Au début, la saison touristique sur la structure agrotouristique durait de mai à septembre, et maintenant c'est toute l'année. L'hébergement pour les touristes peut être réservé par diverses agences de voyage ou via internet. Les clients sont surtout des étrangers, la plupart viennent d'Allemagne, d'Autriche, des pays nordiques et des Croates qui viennent des grandes villes, surtout de Zagreb. Les clients passent entre 7 et 14 jours en moyenne et régulièrement ce sont des familles avec des enfants, mais il y a de plus en plus d'entreprises qui viennent pour des séminaires ou travailler sur la consolidation de l'esprit d'équipe.

Point de vue personnel

Mme. Davorka nous a dit qu'elle était dans cette profession par amour, et elle a toujours le rôle de grand-mère, mère et tante. Au début elle a fait des erreurs, surtout parce qu'elle n'avait aucune formation en lien avec le tourisme, mais ce n'était pas de grandes erreurs, selon elle. Et leur manque de professionnalisme dans les premiers temps était plutôt charmant pour leurs clients. Aujourd'hui ils sont professionnels avec leurs hôtes, comme le décrit Mme. Šaina, mais il y a une ambiance détendue et familiale. Dans son travail, Mme. Šaina a reçu de nombreuses récompenses, ainsi Ograde est l'une des entreprises agrotouristiques les plus renommées en Istrie.

« Valoriser le savoir faire familial et le partager en accueillant d'autres personnes... voilà une belle expérience humaine source de reconnaissance et d'épanouissement»

La Prade Basse – Famille Verdier (Najac, France)

Camping à la ferme

Pourquoi ont-ils choisi l'agrotourisme ?

Suite à une expérience personnelle dans les années 1980, Jean Pierre et Maïté se sont dit « Pourquoi pas nous ? ». Cette activité a permis de dégager un revenu complémentaire à celui généré par l'atelier bovin. De plus cette activité leur permet de partager leur quotidien avec des personnes en quête d'échanges.

Description de la ferme :

Le GAEC de la Prade : 2 UTH

110 ha SAU, 75 mères Limousines, 3 taureaux

Production de 70 veaux broutards par an

6 emplacements de camping avec sanitaires et douches, un mobil-home et une caravane

Description des activités :

Les Verdier ont tout créé petit à petit. Dès qu'ils le peuvent ou dès que c'est nécessaire ils apportent des modifications pour améliorer ce service.

La proximité de Najac, village médiéval touristique, leur assure une fréquentation importante. Un des avantages de cette activité est « d'être son propre patron » et de s'assurer un rythme de vie paisible. En revanche, les réservations sont aléatoires car elles sont très liées aux conditions, notamment climatiques. C'est pourquoi, une des clés de réussite est d'être un bon gestionnaire. De plus, il faut prévoir un travail intense entre le départ des uns et l'arrivée des autres. Maïté estime que pour réussir dans cette activité il faut avant tout l'exercer avec passion.

Démarches entreprises pour mettre en place l'accueil à la ferme :

Le camping a été mis en place en 1980 et les chambre d'hôtes en 1986.

Il s'est écoulé un an entre la conception du projet et sa mise en place effective.

Les Verdier se sont tournés vers la Chambre d'Agriculture, qui coordonne le réseau « Bienvenue à la ferme », mais aussi l'APATAR (Association Pour l'Aide au Tourisme Aveyronnais Rural) actuellement : « Gîtes de France de l'Aveyron », chaîne française d'hébergements classés en milieu rural.

Quelques données économiques :

Les revenus viennent essentiellement de la production de bovin viande.

La ferme présente un chiffre d'affaires de 118000€ pour un EBE de 54000€ (*données 2015)*

La partie agrotourisme représente un revenu qui peut être très variable d'une année à une autre.
En 2015, le camping représentait 3500€ de chiffre d'affaires et les chambres d'hôtes et gîte : 12000€

« Expérience unique pour bien appréhender notamment la qualité environnementale et la richesse botanique de nos territoires ruraux »

Le Mas de la Tourelle – Anne et Laurent Cavaignac (Roussennac, France)

Gîte rural

Pourquoi ont-ils choisi l'agrotourisme ?

Anne et Laurent travaillaient en région parisienne (aéroport de Paris et négoce de viande à Paris). En 1998 ils se sont rapprochés de la ferme familiale de Laurent.

Le corps de ferme accueillait des vaches laitières. Mais pour des raisons de mises aux normes trop onéreuses, Laurent lors de son installation en 2004, a remplacé le cheptel de vaches par un troupeau de moutons. Ils sont logés dans un tunnel installé à cette occasion.

Devant le potentiel architectural de l'étable et pour ne pas la laisser à l'abandon, Anne a réfléchi à sa transformation : des chambres d'hôtes et un gîte de caractère

Cette nouvelle activité a permis la valorisation du patrimoine bâti et la continuité d'une histoire familiale.

Description des activités :

Les deux activités bien que complémentaires, sont menées de manière séparées. Anne s'occupe de toute la partie agrotouristique et Laurent de la production ovine. La truffe et le safran, productions saisonnières, demandent la participation de tous.

Si les hôtes le désirent, une visite de l'installation agricole et du troupeau est possible.

Des animations sont aussi proposées autour de la truffe et du safran. Anne transforme et conditionne ces deux produits et les vend en direct.

Elle considère que la réussite et la reconnaissance de son travail passent par une bonne communication et notamment une présence active sur les réseaux sociaux. Cela nécessite une bonne compétence dans l'utilisation des médias.

Anne témoigne aussi du fait que le financement de telles rénovations n'aurait pu se faire sans la présence de l'activité agricole. En effet le retour sur investissement est long.

Démarches entreprises pour mettre en place l'accueil à la ferme :

En 2006, la première démarche a été de faire une étude de marché. Pour cela Anne s'est rendue au Comité Départemental du Tourisme (CDT) afin de récolter et analyser les informations sur les besoins des touristes et les offres déjà existantes.

Elle a ensuite sollicité différents acteurs techniques et financiers qui l'ont suivie tout au long de son projet : banquiers, notaire, expert comptable, architecte…

Un dossier d'aide financière a été monté au niveau départemental.

Enfin, Anne s'est également rapprochée de gite de France afin d'avoir un appui technique mais aussi une visibilité pour ses futurs clients.

Trois ans ont été nécessaires pour la réalisation des travaux.

Description de la ferme :

1 UTH : Laurent et l'aide régulière de ses parents

60 ha SAU, 350 brebis de race Lacaune viande, 3 agnelages par an (mars juillet novembre)

700 agneaux par an vendus à UNICOR

Culture de safran 100m² et de 350 arbres pour la truffe noire (chênes et noisetiers)

Une maison d'hôtes constituée de 3 chambres et d'une suite pouvant accueillir une famille. Les petits déjeuners sont servis dans une grande pièce à vivre. Une cuisine équipée est à disposition des hôtes pour les déjeuners et diners.

Un gite de groupe d'une capacité d'accueil de 9 personnes

Quelques données économiques :

Deux sociétés sont présentes :
• L'EARL de Saint Luc concerne l'activité de production ovine.
En 2016 elle réalisait un chiffre d'affaires 92219€, une marge de 49390€, une valeur ajoutée de 7857€ et un EBE de 26780€
• Une SARL concernant l'activité touristique.
En 2016 elle réalisait un chiffre d'affaires de 60773€, une marge de 58188€, une valeur ajoutée de 35360€ et un EBE de 26780€

« Restaurer et réhabiliter le patrimoine local pour le valoriser par l'accueil est un acte fondateur dans le maintien de l'activité en milieu rural »

La borie d'Imbert, Kumparička et la ferme familiale Fabris

Transformation à la ferme (Rocamadour AOP, saucisse de chèvre, skuta *(ricotta))* et vente directe

Pourquoi ont-ils choisi la vente directe?

La Borie d'Imbert

La proximité avec un site classé a permis à Sophie et Marc Vilard d'avoir une clientèle régulière. De plus l'activité complémentaire d'accueil à la ferme permet de faire connaitre leurs produits : plus de 60000 personnes visitent la ferme tous les ans.

Kumparička

Aleš Winkler, le propriétaire, considère que l'Istrie présente les conditions idéales pour la production caprine, la biodiversité de la flore pâturée permettant de faire un fromage avec une bonne qualité organoleptique. De plus l'Istrie est une région propice à la vente de produits caprins car la campagne laitière coïncide avec la saison touristique. Aleš vend ses produits sur la ferme mais aussi dans différents hôtels et restaurants locaux, dans des marchés en Istrie (Pula) mais aussi dans toute la Croatie et à l'étranger.

Fabris

La ferme appartient à la famille Fabris depuis déjà plusieurs générations. Bien que Mme et M Fabris soient tous les deux enseignants, la ferme avec ses ateliers de transformation et de vente directe constitue pour eux un revenu complémentaire indispensable pour répondre aux besoins de cette famille nombreuse.

Description de la structure :

La Borie d'Imbert

Il y a un magasin fermier où l'on peut retrouver tous les produits fabriqués et transformés à la ferme ainsi que des produits de terroir locaux.

Kumparička

La ferme présente 160 ha de pâture, 250 chèvres.

Une large gamme de produits est fabriquée sur place : lait en bouteille, petit lait, yaourts, fromage frais, ricotta, fromage à pâte molle et à pâte dure, confiture de lait, mais aussi jambon et saucisse de chèvre.

Fabris

La ferme dispose de 7 hectares destinés à l'alimentation des 44 chèvres de race Alpine. Tout le lait est transformé en « skuta » et le petit lait est également commercialisé pour ses bienfaits sur la santé. Les chevreaux élevés sous la mère sont ensuite vendus à 15kg.

Description des activités :

La Borie d'Imbert

Suite à la visite, il est possible de se restaurer sur place en composant un panier pique nique à base de produits issus de la ferme ou du proche terroir. Celui-ci est à récupérer dans la boutique.

Kumparička

Un parcours permet de visiter les bâtiments d'exploitation, ceux abritant la fromagerie et de finir sur une terrasse où l'on peut déguster les produits de la ferme.

Fabris

Une visite guidée gratuite suivie d'une dégustation dans une dépendance en pierres, rustique, permettent de découvrir la ferme et ses produits avant de passer en boutique.

De la saucisse fraîche de chèvre et des haricots blancs en sauce sont proposés comme repas en fin de visite à Kumparička

Processus de fabrication de la saucisse de chèvre

La viande maigre de chèvre est triée et hachée. Pour rendre le produit moins sec, de la viande maigre et du gras de porc sont ajoutés (jusqu'à 50%).
Le tout est mélangé et des épices (poivre essentiellement) et sel sont ajoutés (compter 1.7% de sel et 0.7% d'épices).
L'étape suivante est l'embossage et le poussage qui consiste à mettre ce mélange en boyau. Elle permet de donner sa forme définitive au produit.
Enfin, la saucisse est stockée quelques heures entre 10 et 15°C pour permettre une bonne répartition du sel.
Enfin, pour permettre sa conservation, elle est congelée.

Les paniers pique nique proposés par la ferme de La Borie d'Imbert contiennent du Rocamadour AOP

Processus de fabrication de Rocamadour AOP

Le lait doit provenir uniquement de chèvre de race Alpine ou Saanen ou le croisement des deux.
La présure animale est ajoutée (10 cm^3 pour 100 litres de lait) à une température comprise entre 18 et 23°C
L'ensemencement doit s'effectuer dans les 6 heures après la dernière traite.
Le caillage doit durer au moins 20h à une température de 18°C
Un pré-égouttage du caillé d'au moins 12h est obligatoire.
Le salage à hauteur de 0.6 à 0.8% du poids du caillé se fait en masse par malaxage du caillé.
Les fromages sont ensuite mis en moules (60 millimètres de diamètre, 16 millimètres de hauteur)
Enfin, l'affinage des fromages se fait en deux temps :
- une phase de ressuyage de 24 heures minimum à une température inférieure ou égale à 23°C et une hygrométrie supérieure à 80 %,
- une phase en hâloir ou en cave à une température de 10°C minimum avec une hygrométrie supérieure à 85 %.
La durée totale d'affinage doit être au minimum de 6 jours à compter du jour de démoulage
Ainsi on obtient le Rocamadour AOP, petit fromage au lait cru, entier, à pâte molle, de forme cylindrique d'environ 35g.

Sur la ferme des Fabris, une dégustation de Skuta est proposée

Processus de fabrication de la Skuta (*ricotta)*

La Skuta est originaire d'Italie. Elle est fabriquée à partir du petit lait de vache, chèvre ou brebis et permet de valoriser ce coproduit.
Pour son élaboration, du vinaigre ou du jus de citron est ajouté au petit lait et ce mélange repose de 12 à 24h à température ambiante.
Ensuite il est chauffé. Lorsqu'il atteint 60°C, du sel est ajouté. A 81°C, 10% de lait entier est ajouté. Enfin, à 90°C, les particules coagulent en surface sous forme de « mousse ». Il faut alors les recueillir avec une louche assez large et les mettre dans un moule pour qu'il s'égoutte.

« Valoriser l'excellence des produits fermiers par la transformation et la vente directe est gage de retour « mérité » de valeur ajoutée à l'agriculteur »

Drive Fermier, Marché de plein vent et Saveurs Paysannes

Les circuits courts de commercialisation

Pourquoi ont-ils choisi ce mode de commercialisation ?

Drive Fermier – Centre Aveyron

Ce projet a été mis en place par l'association « Bienvenue à la Ferme » Aveyron en février 2014. Son objectif est de rendre accessible à tous la consommation de produits fermiers aveyronnais mais aussi de créer un contact direct entre consommateurs et producteurs. Il constitue un complément de la vente directe à la ferme et/ou sur les marchés.

Saveurs Paysannes

Les 20 producteurs qui ont monté ce projet de point de vente collectif avaient pour objectif de proposer aux consommateurs un seul lieu où ils peuvent trouver une large gamme de produits. Il permet de créer un lien direct entre les consommateurs et le producteur et de proposer des produits de qualité, locaux (40 km) et sans OGM. Cela permet aux producteurs qui le souhaitent de limiter leur présence sur le marché.

Marché de plein vent

Les marchés réunissent les producteurs locaux ainsi que les intermédiaires. Ils permettent aux producteurs d'être en contact direct et de communiquer avec le consommateur et pour se dernier de s'assurer de la localité et saisonnalité des produits. En été, la fréquentation augmente avec l'arrivée des touristes que ce soit en Istrie ou dans le Rouergue.

Description de la structure:

Drive Fermier – Centre Aveyron

Aujourd'hui ce mode de commercialisation réunit une trentaine de producteurs dont trois artisans qui proposent 700 produits à l'année et 4 points de retrait répartis dans le département.

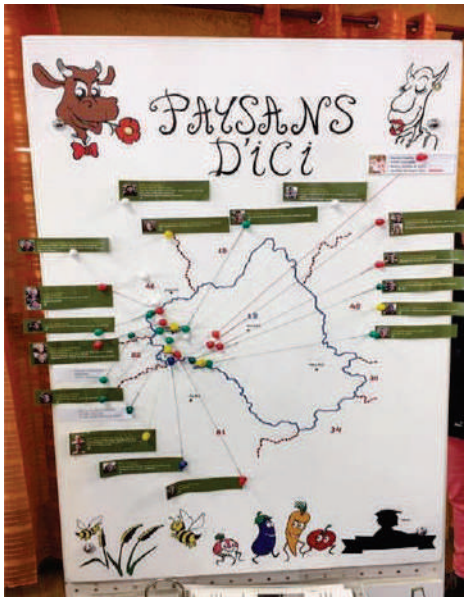
730 clients sont inscrits sur le site dont plus de la moitié sont fidèles et actifs.

Saveurs Paysannes

Ce sont 20 producteurs de la région qui se sont réunis pour ouvrir un point de vente en collectif en 2012. Ce local se situe sur les hauteurs de Villefranche de Rouergue et voit en moyenne une fréquentation de 80 à 100 personnes par jour.

Marché de plein vent

Les marchés de producteurs concernent 300 marchés en Aveyron dont 213 estivaux regroupant 450 adhérents et fréquentés par plus de 130000 visiteurs (2014).



Quelques données économiques :

Drive Fermier – Centre Aveyron

30 à 40 paniers contenant 7 à 8 produits sont vendus par semaine (en 2015) pour un chiffre d'affaires d'environ 45000€ par an.

Saveurs Paysannes

Depuis son ouverture en 2014, le chiffre d'affaires de Saveurs Paysannes est en progression d'environ 25% chaque année. En moyenne en 2017, la fréquentation est d'environ 100 personnes par jour pour un panier global s'élevant à 25€ par personne.

Description des activités :

Drive Fermier – Centre Aveyron

Chaque semaine il est possible de commander à tout moment une gamme complète de produits jusqu'au mercredi pour un retrait le vendredi ou samedi de la même semaine dans le point de retrait de son choix. La remise de la commande est effectuée par un agriculteur.

Certains producteurs regrettent le fait qu'ils doivent parfois se déplacer vers un point de retrait pour un faible volume commandé.

Toutefois, ces points de retrait sont aussi le lieu d'échanges entre producteurs.

La qualité et la proximité sont les points forts de la démarche.

Les clés de réussite sont d'avoir des objectifs communs et de travailler ensemble.

Saveurs Paysannes

La plupart des produits proposés à la vente sont conduits en agriculture biologique.

Les 24 producteurs doivent effectuer une permanence à tour de rôle au point de vente (environ deux fois par mois). Une « taxe » est appliquée sur chacun des produits et permet la collecte de fonds nécessaires à la location du local, son assurance *etc.* Afin d'élargir la gamme de produits, le local sert également d'espace de « dépôt-vente » à des producteurs extérieurs au collectif. Ainsi, de nombreux produits sont proposés à la vente : viandes, légumes, produits laitiers, pains, épicerie… Saveurs Paysannes est ouvert tous les jours de 9h00 à 18h00 sauf les dimanches et lundis.

Démarches entreprises pour mettre en place l'accueil à la ferme :

Drive Fermier – Centre Aveyron

Les agriculteurs bénéficient de l'appui de la Chambre d'Agriculture qui veille au respect de la charte des produits fermiers du réseau « Bienvenue à la Ferme » et « marchés de producteurs de Pays ».

Saveurs Paysannes

Au départ, cette idée de point de vente collectif est venue d'un regroupement d'agriculteurs qui faisaient de la vente directe. Afin de régler tous les critères administratifs d'une telle démarche, ils ont été suivis par des techniciens de l'ADEAR (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) ainsi que par des juristes. Ainsi, une SARL gère le point de vente des producteurs. Chacun des associés y est engagé à part égale et les revenus sont répartis à parts égales une fois les frais fixes déduits.

« Se rapprocher du consommateur afin qu'il puisse mieux connaître la qualité, l'excellence des produits et les exigences du travail est source de reconnaissance professionnelle»

Conclusion

En début et en fin du projet « Europe we can », les élèves se sont exprimés sur leur sentiment d'appartenance à l'Europe.

En deux ans, les résultats ont sensiblement changé puisque l'on peut constater que tous adhèrent aujourd'hui à ce sentiment. Ils expriment aussi la satisfaction d'avoir créé des liens avec les jeunes croates. Les réseaux sociaux jouent pleinement leur rôle ici. Les frontières sont facilement franchies.

Ces résultats nous permettent d'apprécier tout l'intérêt du programme en termes de rencontres, d'échanges, de connaissance mutuelle et ainsi, de rapprochement.

Quelques paroles d'élèves :

Estelle Gallibert : « Nous avons rencontré de nouveaux camarades. Grâce aux nouvelles technologies, la communication devient simple, rapide et sans frontière. J'espère pouvoir garder ces contacts »

Enzo Camacho : « Des rencontres inattendues, des méthodes de travail différentes, parfois déroutantes mais au final, partagées. Ce projet a permis pour nous la découverte mutuelle d'intérêts communs. »

Erik Matić : "J'ai beaucoup aimé ce projet, nous avons découvert de nombreuses technologies pour des productions de qualité que nous n'avons pas encore chez nous. Nous avons beaucoup appris et nous ferons notre possible pour appliquer ces techniques chez nous et améliorer ainsi notre production. »

Antonio Červar : "Je pense que ce projet a été très instructif et intéressant. Dans un premier temps parce que nous avons appris et vu beaucoup de choses et ensuite parce que nous avons amélioré la pratique de notre anglais. Si je devais mettre une note, je donnerais 5+ à ce projet. On a beaucoup travaillé, mais ça a été payant."

L'aventure a commencé en septembre 2015 pour deux années scolaires consécutives. Accompagnés de leurs enseignants, les élèves ont mené des travaux de recherche et d'analyse sur le thème de l'agrotourisme et de l'élevage caprin au service du développement rural. Les territoires supports de ce travail étaient l'Istrie en Croatie et le Rouergue en France. Les premières observations ont confirmé les similitudes géographiques et agronomiques de ces deux territoires, ce qui nous a permis de valider notre problématique commune.

Une première réunion transnationale à Monteils en octobre 2015 a abouti à l'écriture de notre feuille de route pour les deux ans de projet. Se sont alors enchaînes des travaux de groupes pour l'étude des deux territoires, des visites techniques, des rencontres de professionnels et deux mobilités : d'une part le déplacement des jeunes français en Istrie en mai 2016, et d'autre part la visite en Rouergue de la délégation croate en avril 2017.

Tout au long du parcours, les jeunes ont échangé et partagé leurs travaux grâce à une plateforme électronique, parfaisant ainsi leur pratique de la langue anglaise.

Il en résulte donc des bénéfices pédagogiques. En effet le projet « Europe we can » accroît les opportunités d'insertion professionnelle pour nos jeunes issus de territoires ruraux. Il leur permet aussi de se sentir à leur aise dans une Europe moderne et ouverte en améliorant leur niveau de langues étrangères grâce, notamment, aux outils informatiques de communication. Enfin, ces échanges génèrent une ouverture d'esprit et élargissent leurs horizons professionnels.

Les bénéfices ne sont pas que pédagogiques. On note aussi des résultats professionnels. Les équipes pédagogiques des deux établissements partenaires ont travaillé avec synergie dans cette aventure commune à l'échelle européenne. Il en résulte un partage d'expériences entre les deux territoires ruraux permettant de meilleures approches de l'agriculture moderne. Enfin, le fruit de ce travail se met au service de l'agrotourisme avec la publication d'un recueil des différentes formes de prestations et de valorisations de l'élevage caprin. L'accompagnement (interventions auprès des élèves, accueil dans les exploitations et dans les magasins de producteurs) et la validation de ce recueil par les instances professionnelles lui donnent toute sa valeur.

Pour finir, ce projet a aussi permis un enrichissement personnel et humain de l'ensemble de ses acteurs à travers des rencontres et des échanges bien au-delà de la sphère professionnelle.

En trois mots, Europe we can !