

# SYNTHESE DU VOYAGE EN ISTRIE

Problématique globale :

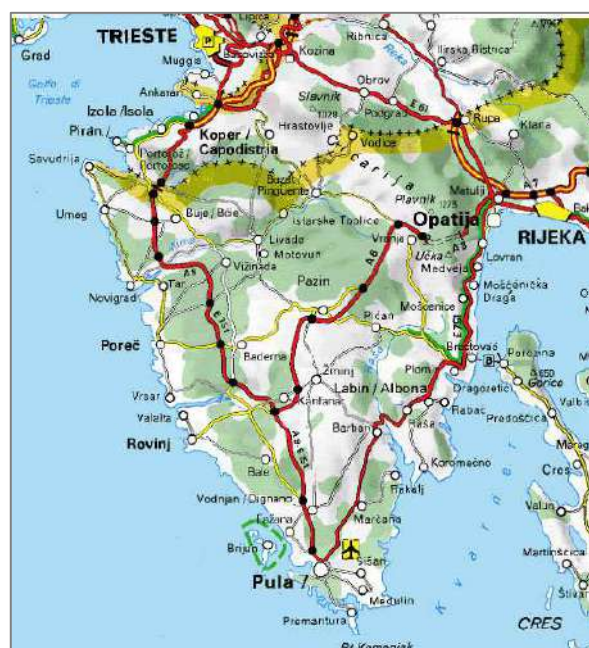
**COMMENT CREER UNE DYNAMIQUE  
AUTOUR DE LA PRODUCTION CAPRINE ET DE L'AGROTOUTISME EN ISTRIE ?**



## PRESENTATION GENERALE DU CONTEXTE

L'**ISTRIE** est une région côtière très escarpée, très dentelée, avec un réseau d'îles très dense => un potentiel balnéaire très important qui fait de l'Istrie une destination de plus en plus prisée à l'international, grâce à des tarifs encore très abordables.

Climat méditerranéen et sol calcaire propices aux cultures de l'olivier, de la vigne et à l'élevage de la chèvre, du mouton et du bœuf Boskarin, animaux adaptés à des conditions de sol pauvres et qui permettent le maintien de paysages ouverts et donc participent à l'aménagement du territoire.



## POREC



La ville de Poreč se situe sur la côte ouest de l'Istrie. Se fût une ville très touché par les invasions (arrivée des Slaves, République vénitienne, Autrichien jusqu'à la fin de la première Guerre Mondiale, Italiens durant l'entre deux guerres). L'Istrie revient à la Croatie et en 1991, la Croatie prend son indépendance. La guerre d'indépendance a eu peu d'impact sur l'Istrie.



Cette deuxième plus grande ville d'Istrie compte 25 000 habitants derrière Pula (60 000 habitants). La ville est très riche en bijouterie et sa basilique euphrasienne datant du VI<sup>e</sup> siècle est entrée au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1997. La basilique possède un ciborium qui date du XIII<sup>e</sup> siècle et un baptistère avec une petite piscine en forme orthogonale qui vient de la renaissance. 85% des croates sont catholiques ; le poisson est le symbole de la chrétienté.

Le tourisme à Poreč a réellement débuté vers 1910 avec la construction de l'Hôtel Riviera «sur la mer».





## PULA



Une ville qui date de l'antiquité (présence d'amphithéâtre romain datant du 1<sup>er</sup> siècle et arc de triomphe de la même époque). La ville fortifiée au moyen-âge notamment. Elle se situe à l'extrême sud de l'Istrie et à seulement deux heures de bateau de Venise. Cette proximité explique l'appartenance de la ville à la République de Venise aux alentours du 15<sup>ème</sup> siècle.



A la différence de Venise, Pula était une ville pauvre c'est pourquoi au 15<sup>ème</sup> siècle, la République de Venise voulut déplacer l'amphithéâtre à Venise. L'amphithéâtre de 133 m de haut qui pouvait accueillir 25 000 personnes durant l'Antiquité fut sauvé par Gabriel Emo le maire de Pula. En effet, il a négocié en prétendant que si l'amphithéâtre restait à Pula il continuerait de protéger la ville du vent mais aussi d'exposer la richesse de la République depuis la mer.

C'est seulement à partir du 20<sup>ème</sup> siècle que la destruction par les habitants de l'arène fut stopper car interdite. Aujourd'hui l'arène représente un lieu touristique important pour la ville, c'est pourquoi cette dernière mène des travaux de consolidation, de restauration et de valorisation (aménagement de gradins pour représentation et projection dans l'enceinte du bâtiment).

La ville de Pula compte 60 000 habitants et est jumelée avec Villefranche-de-Rouergue depuis 2005. La ville conserve des attributs romains notamment le temple, la place du Forum, l'arc de triomphe et les mosaïques.

## **L'AGRICULTURE EN ISTRIE VEUT SAISIR L'OPPORTUNITE DU TOURISME POUR SE DEVELOPPER.**

### **LA CHEVRE EN ISTRIE :**

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).



# ÉLEVAGE CAPRIN ET AGROTOUTISME AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL

Parmi ces 10 élevages :

## KUMPARICKA.

Monsieur Alès. Avocat slovène qui a voulu changer de vie il y a 10 ans. Il a acheté 150 ha de terres en Istrie pour les revendre (placement d'argent) mais les prix du foncier ont chuté donc il n'a pas vendu. Pour entretenir le tout il a acheté des chèvres (5 au début) et pour les valoriser il s'est lancé dans la production de lait transformé en fromages. Aujourd'hui, 250 chèvres de races alpine et saanen et une déclinaison complète de produits qui en sont issus.



La ferme de Kumparička se situe non loin du village de Medulin, à côté de Pula et s'étend sur 170 ha de terre rouge (Red Land). Cet élevage caprin est le plus important des 10 élevages que compte l'Istrie.



Dans cette exploitation, les chèvres vivent exclusivement dehors ; elles se nourrissent donc d'herbes et reçoivent en complément 100g de maïs par chèvre et par jour. Chaque chèvre produit environ 1,5 litre de lait par jour durant la lactation qui s'étend de mars à décembre. Tout le lait produit est transformé en fromage, yaourt, ... ; tout comme la totalité du lait de chèvre produit en Istrie. M. Aleš traite 24 chèvres à chaque fois et la traite dure environ 1 h 30.



Les chèvres font en moyenne 1,8 chevreau par an.

Il emploie également 6 personnes dans son exploitation qui l'aide au quotidien.



## LA FERME FABRIS

Elle est située dans le village de Faturi et est gérée par la famille Fabris.  
Elle s'étend sur 9 ha plus un îlot isolé de 3 ha.

Cette ferme compte 44 chèvres et 1 bouc. Ce sont des Alpines.  
La lactation de ces dernières se déroule vers Février-Mars.  
Une chèvre produit 2 à 3 litres par jour.

Elles se nourrissent de luzerne, d'herbe, d'orge et de maïs.  
La viande de chèvre se vend 55 kn/kg soit 7 euros/kg.  
Dans cette ferme, on compte aujourd'hui 23 chevreaux.



## LA FERME DE STEFANIC

Elle est située au centre de l'Istrie à côté d'un village qui porte le même nom et à 6 km de Motovun. La famille Stefanic est établie à cet endroit depuis 1780. La ferme d'étend sur 9 ha de terres au relief escarpé à 200 m d'altitude. Ces 9 ha sont composés notamment de 2 ha d'oliveraies, 2 ha de vigne et 3 ha dédiés à la production fruitière (qui est possible grâce à un climat unique en Istrie qui mêle les influences méditerranéennes et continentales).

La topologie est contraignante elle nécessite une bonne connaissance du terrain et un matériel adapté. La culture se fait en terrasses. Cette ferme produit et transforme directement de l'huile d'olive et du vin (rouge et blanc) de très haute qualité et à forte valeur ajoutée.

En 2000 la famille a décidé d'ouvrir une activité agrotouristique avec une ferme auberge. Le restaurant a une capacité d'accueil de 80 personnes au maximum même si celle ci est rarement atteinte. La clientèle est majoritairement composée d'américains (60 % grâce à un partenariat avec un organisme touristique américain), mais aussi de Bosniens et de Slovènes. Contrairement à ce que l'on pourrait penser la majeure partie de la saison touristique se fait au printemps et en automne.

Dans son restaurant on peut trouver de la nourriture méditerranéenne et continentale assez typique de la région élaborée grâce à des produits de la ferme ou achetés localement. Les clients de l'accueil à la ferme offrent également un bon débouché pour les produits de la ferme Stefanic.

Il est difficile de dire laquelle de ces 2 activités est la plus rentable car elles sont toutes les deux très complémentaires. La famille Stefanic a l'intention d'étendre son activité agrotouristique en construisant des appartements et un camping.





## MONSIEUR ET MADAME OGRADE

Sont à la tête d'une entreprise familiale qui se transmet de génération en génération. Les propriétaires actuels ont repris le flambeau en 2000. Elle se situe à 23 km de la mer dans le causse istrien. Ils se sont d'abord installés dans l'agriculture avec une production de légumes, de fruits, de blé, de fromages (tout ce qu'il faut pour vivre à la ferme).

Quatre ans plus tard ils ont ouvert un restaurant et quelques temps après deux maisons d'hôtes afin de pouvoir loger les touristes. Le complexe peut accueillir 20 personnes. Pour améliorer la qualité de leur prestation ils ont construit 2 piscines.



Ils produisent aujourd'hui eux mêmes certains des aliments qu'ils servent aux touristes (comme le cochon, le poulet et même les pâtes qui sont faites avec le blé produit sur la ferme) ou achètent localement (le bœuf boskarin ou le vin).



Elle prélève des plantes aromatiques endémiques du territoire et donne aux clients qui le souhaitent des cours de cuisine pour leur apprendre à les intégrer aux plats.

Ils ont récemment acquis une centaine d'oliviers qui dans 2 ans donneront de l'huile qu'ils vendront aux touristes. Ces derniers sont généralement Allemands, Anglais, Français, Hollandais. Ils sont à la recherche de nature, de culture, d'animaux tout en ayant un certain confort.

Le complexe est ouvert toute l'année, il est géré par la famille Ograde (parents, 2 enfants et 1 nièce). Ils nous ont confié que l'agriculture et l'agrotourisme étaient essentiels pour eux pour vivre. L'un ne fonctionnerait pas sans l'autre.



## AGROLAGUNA

C'est une entreprise qui produit du fromage depuis 50 ans. Mais l'actuel bâtiment de fabrication est plus récent. Aujourd'hui l'entreprise transforme du lait de vache, brebis et chèvre (entre 6 et 8 mois par an pour le lait de chèvre), en fonction de l'époque de l'année la qualité du lait peut varier ce qui se retrouve dans la production de fromage. L'entreprise ne possède pas de chèvre elle achète donc le lait nécessaire à la production de fromage de chèvre.



Le lieu de transformation ne se situe pas à proximité de celui de production du lait c'est pourquoi il le transporte à l'aide d'un camion. L'entreprise doit répondre aux normes européennes ISO. Le début de production commence par le stockage du lait dans deux tanks de 12 000 litres pour le lait de vache et un de 5 000 litres pour le lait de brebis. Le lait du tank passe ensuite à la pasteurisation. Les tanks automatisés permettent de garantir une propreté irréprochable nécessaire à la production de fromage.

Plusieurs types de pâtes de fromage sont produits dans cette entreprise c'est pourquoi plusieurs procédés de fabrication s'y déroulent. Des fromages à base de lait pasteurisé sont produits ainsi qu'à base de lait cru c'est pourquoi il y a deux types de tuyaux dans l'usine pour acheminer les deux types de lait. Il est très important de séparer ces deux types de lait aux caractéristiques biologiques très différentes.

Un laboratoire permet de faire des analyses chimiques de qualité du lait, des fermentations et des pasteurisations. Néanmoins certaines analyses sont faites dans un laboratoire extérieur car l'entreprise n'a pas l'accréditation pour.

La pasteurisation est faite aux alentours de 73 degrés pour tuer des bactéries présentes dans le lait. A cette température les «bonnes bactéries» sont elles aussi tuées c'est pourquoi un réensemencement en «bonnes bactéries» est nécessaire pour la production de fromage. Le lait caillé est placé dans des paniers, des moules percés pour égoutter les fromages ensuite vient la presse. Le fromage «dur» est plongé dans une solution saline pendant deux jours puis il est nettoyé et séché. Il est entreposé et durant cette période il est retourné de façon périodique. Les fromages produits sont tracés par un système de papier de couleur suivant le fromage tout au long du procédé de fabrication.

La fromagerie produit de la ricotta.  
Lors de cette production un bio gaz peut être produit, il est récupéré. Cette récupération fait de cette fromagerie une entreprise propre. L'absence d'utilisation d'antibiotique fait apparaître quelques moisissures mais tous les fromages en ont plus ou moins lorsqu'ils sont fabriqués sans antibiotique. Enfin les fromages sont conservés dans les frigos et découpés et emballés. Une déclinaison de fromages aromatisés est proposée (huile d'olive, vin rouge)



7 élevages de vaches fournisseurs (2 millions ½ litres, entre 10 et 100 vaches par élevage)  
1 500 à 2 000 moutons dans l'entreprise (15 000 litres de lait)  
20 élevages de moutons fournisseurs (150 000 litres supplémentaires)  
30 % istrien frizen sheep  
70 % istrien praminka  
140 litres par brebis dont 40 pour nourrir les agneaux.

90 % ventes en Croatie  
10 % ventes en UE (recherche de nouveaux marchés)



La dégustation nous a permis de découvrir que Agrolaguna produit aussi du vin et de l'huile d'olive qu'ils proposent à la vente.

Nous avons aussi pu constater que l'entreprise a su prendre en compte tout l'intérêt de l'enjeu touristique développé à Poreč en rodant son système de dégustation/ventes.





**Des entreprises familiales extensives ou semi intensives  
qui jouent la carte de la qualité et de la vente aux touristes,  
quasiment exclusivement.**

**Ce sont les seuls à pouvoir acheter le produit au prix proposé.**

**Par contre pas de production nationale (pas de filière organisée)  
et donc marché importateur.**