

Pays de montagnes, d'ours et de loups, la Slovénie pratique un agritourisme original dans des fermes traditionnelles, familiales, aux nombreux produits et services. Voyage gourmand.

Agritourisme familial en Slovénie

Douze métiers, treize métiers » se plaignaient les anciens. La ferme traditionnelle, qui produisait un peu de tout pour la famille et le marché de la sous-préfecture appartient au passé; elle n'est même pas adaptée à la certification bio car chaque produit nécessiterait son audit. Or c'est ce modèle de polyculture-élevage avec transformation à la ferme, vente directe et accueil que certaines familles slovènes ont choisi, avec l'aide de l'Union Européenne.

MIEL

Pour suivre les floraisons et nourrir au mieux leurs abeilles, les apiculteurs slovènes acheminaient les ruches à dos d'homme ou à cheval. Une ruche immobile accumule 30 kg de miel, l'itinérance double sa production. En 2016, la météo et le varroa ont limité la récolte à 30 kg par ruche. Jani Atelsek travaille avec son épouse, leur fils et des employés pour conditionner le miel de leurs 320 ruches, préparer pollen, propolis et gelée royale qu'ils vendent aux visiteurs dans une belle salle d'exposition et de projection. Ce miel de la région karstique bénéficie d'une appellation d'origine DOP européenne depuis 2012.

CHARCUTERIE, VINS ET BOVINS

La ferme de la famille Arkade-Cigoj occupait le plus ancien bâtiment du village de Crnice. En 1996, ils construisent une porcherie extérieure puis rénovent leur vaste maison et aménagent 6 studios



REUSSIRPIERRICK BOURGAULT

Teja (27 ans) et son frère Andrej (25) reprennent les 15 ha du vignoble familial. Leurs spécialités: le cépage local rebula, qu'ils cultivent avec leurs parents en bio grâce au climat venteux et séchant. Ils élèvent certains vins en amphores. Teja et Andrej parlent couramment anglais et n'hésitent pas à partir au Japon vendre les 70 000 bouteilles de leur production annuelle et leur huile d'olive. www.vina-erzetic.com

pour accueillir les touristes et un restaurant-magasin où ils vendent leurs produits. Ils élèvent 140 porcs dont 70 de la race mangalitza qu'ils abattent et transforment en salami, saucisson, saucisses, pancetta et spécialités slovènes à 18 €/kg. Ils possèdent aussi 20 bovins angus. « Nous n'avons ni spa, ni attractions, comment garder les touristes? On a pensé que notre cuisine locale est intéressante, » raconte Silva. Leurs 5 ha de vignes donnent 20 000 bouteilles par an, une gamme de vins servis à leur table, comme les herbes et légumes du jardin.

TOMME ET TOURISME

Accessible par un chemin aussi étroit qu'escarpé, le village de Cadrg se dépeuplait inexorablement. Une heure est nécessaire

pour parcourir en voiture les 7 km d'un étroit chemin de montagne qui le sépare du bourg voisin. Le lait des 25 vaches de race brown swiss de trois familles est donc transformé sur place en Tolminc DOP. « Faire le fromage à tour de rôle dans la laiterie commune est une tradition. Ensuite, on partage la production selon le lait fourni et chacun vend à ses clients » explique Aljocha Boncina, 33 ans, fils de Marja qui débite tomme (environ 15 €/kg) et ricotta dans son petit magasin. Un visiteur s'enthousiasme: « Apporter au bureau la photo des vaches, de l'éleveur et le fromage, c'est inouï! » Les trois fermes du village produisent 18 t de produits laitiers par an, ont quelques porcs, poulets et canards et distillent l'alcool de poire. Ils louent des

appartements aux touristes et Marja leur prépare sa cuisine.

CAMPING, FROMAGE, DRESSAGE

En 1991, dès l'indépendance de la Slovénie, la famille d'Ivan Jelincic accueille dans son camping les touristes, en particulier d'Europe du Nord. Plus de 1 000 visiteurs par an, totalisant 2 500 nuits, apprécient les planchers et les toits qui protègent la tente des intempéries. La famille a aussi aménagé un restaurant et 15 chambres. « L'élevage des moutons et le tourisme vont bien ensemble, pour vendre notre fromage en direct (25 €/kg affiné deux mois, 33 €/kg pour un an) ». L'une des filles d'Ivan travaille le lait des 90 brebis et l'autre anime des formations en agilité (dressage)

Ruches blindées



REUSSIRPIERRICK BOURGAULT

Dans les contes pour enfants, les ours adorent le miel. En Slovénie, ils défoncent les ruches, que les apiculteurs fabriquent désormais en métal. Ivan Atelsek a ainsi réalisé un ensemble de 60 à 100 ruches blindées qu'il déplace au fur et à mesure des floraisons, dans ce pays à demi recouvert de forêts.

pour des chiens qui viennent avec leur maître dans la ferme familiale. Seul souci, les ours: « il y en a une dizaine dans la montagne. S'ils ont goûté à la brebis, ils reviennent. On rentre le troupeau la nuit et durant les 7 mois de la mauvaise saison ». Ces exploitations originales et viables ont deux points communs: elles ont bénéficié du Fonds européen d'orientation et de garantie agricole (FEOGA) pour leurs investissements, de programmes de promotion destinés aux zones défavorisées ou en conversion bio, aux appellations, aux apiculteurs. Mais surtout, ces familles ont pris en main la transformation et la vente directe et réussi à intéresser un public à leur territoire et à leurs produits.

PIERRICK BOURGAULT

L'INCROYABLE PORC LAINEUX

Vedette du bâtiment de l'Allemagne à l'Exposition universelle Milan 2015, le porc laineux ou mangalitza ressemble à un sanglier déguisé en mouton. Blonde ou rousse, parfois sombre, sa fourrure de laine le protège du froid. Il grandit plus lentement que les

Large White (un an à demi à deux ans) et les femelles sont moins prolifiques – d'où sa quasi-disparition, sauf en Roumanie et en Autriche. Son allure désopilante en fait une attraction recherchée et ses qualités gustatives lui ont ouvert les meilleures tables.



REUSSIRPIERRICK BOURGAULT

GÉOGRAPHIE

Où est la Slovénie ?

« On nous localise près de Moscou! s'amuse l'apiculteur Ivan Atelsek. Or nous sommes à l'est de l'Italie ». Ce pays grand comme deux fois le département la Gironde fut austro-hongrois (jusqu'en 1918), italien, yougoslave sous le joug communiste jusqu'en 1991. Situé au carrefour de l'Europe et témoin de son histoire, ce peuple de 2 millions d'habitants apprécie l'indépendance qu'il a gagnée dans le cadre de l'Union Européenne. Moderne et inventif, il maîtrise plusieurs langues, sait s'appuyer sur les aides et règlements communautaires pour porter ses projets. Même les petits restaurants ruraux affichent le tableau des allergènes. Plat national: la soupe, nourrissante à la campagne, appétissante et chic à Ljubljana, la capitale. Les agriculteurs poursuivent la distillation de l'alcool de poire et de prunes à la ferme – car comment pourraient-ils survivre, si les activités rentables leur sont interdites?



REUSSIRPIERRICK BOURGAULT