REWARD

Raising Employability of Women
through entrepreneurial Activities
fostering Rural Development

ÉTUDE DE CAS

ANDREJA JAGODIC
Poličarjeva kmetija

INTRO

Andreja, avec son mari, gère la ferme de Poličar qu'elle a héritée de ses parents. La ferme est située entre Kranj et Naklo sur un terrain plat, une sorte de terrasse. C'est de là que vient le nom Polica (étagère), qui a donné naissance à la "ferme de Poličar". Leurs ancêtres avaient géré la ferme de manière réfléchie et en accord avec la nature, tout en veillant à ce que la ferme soit économiquement viable. À partir de 1980, ils se sont concentrés, comme beaucoup d'autres, sur l'élevage et la production laitière. Une décennie plus tard, ils sont passés de la production de lait à la production d'autres produits laitiers. La ferme de Poličar est la plus connue pour ses produits laitiers primés - du "kajmak" et du caillé, du lait, du yaourt et une riche variété de fromages. Lorsqu'ils élèvent du bétail, ils respectent le principe d'autosuffisance en matière d'élevage : plus ils produisent de fourrage, plus ils ont d'animaux. Leur respect de la nature est ancré dans toute leur vie. Ils gardent la ferme au chaud avec les grumes de leurs propres forêts et ils obtiennent de l'électricité grâce à leur propre centrale solaire. Tous leurs produits sont disponibles à la ferme même, à štibelc. Pour obtenir un revenu supplémentaire, ils gèrent un musée des meules de moulin, unique en son genre en Slovénie. Leur slogan est : « Tout ce que nous fournissons, nous le mangeons. Tout ce que nous mangeons, nous vous l'offrons. Sur notre table, dans notre magasin. »

1. DONNÉES PERSONNELLES

Nom: Andreja Jagodic

Tranche d'âge: 46 +

Éducation: École secondaire professionnelle, programme : technicienne agricole.

Occupation: Agriculteur, exerçant des activités complémentaires de transformation du lait..

2. PROFIL DE L'EXPLOITATION

Adresse:
Poličarjeva kmetija, Polica 1, 4202 Naklo, Slovenija.

Surface agricole en ha: Taille de l'exploitation : 52 ha, (27 ha sur 52 ha de terre de transformation et 25 ha de forêt).

Date depuis laquelle l'entrepreneuse possède/loue la ferme: Année de reprise de l'exploitation : 2008.

N° de travailleurs dans les exploitations agricoles:

	TEMPS PLEIN	TEMPS PARTIEL/SAISONNIER	FEMMES
Les membres de la famille	2		1, 1-Aide d'une mère à la retraite
Autres que les membres de la famille		2	1

Description de l'exploitation: En 1994, Andreja a épousé Viktor, ce qui a entraîné la fusion de la ferme de Poličar, située à Polica, et de la ferme de Mlinar, située à Ilovka, qui représentent ensemble 52 hectares. Sur ces 52 hectares, 27 sont des terres agricoles. Ils élèvent de quarante à cinquante bovins, dont vingt vaches laitières. Le quota annuel leur permet de produire 150 000 litres de lait. Outre les vaches laitières, ils élèvent des veaux, une quarantaine de porcs et 400 poulets. Le sol est cultivé sur un cycle de culture de 5 ans. Pour que le sol reste en vie, ils utilisent de l'engrais vert pour la fertilisation. En plus des pommes de terre, ils produisent également du maïs et des céréales, en particulier du blé, et parfois des champs d'essai pour de nouvelles variétés de pommes de terre et de pois de la société Agrosaat. La ferme de Poličar est surtout connue et admirée pour ses produits laitiers primés, qui sont produits dans sa nouvelle fromagerie, l'ancienne ayant été transformée en un nouvel espace pour d'autres activités telles que la transformation de la viande. Ils vendent également des œufs, des pommes de terre, du maïs, du blé, de la farine et de la farine de maïs.

La plupart des produits sont vendus directement à la maison, certains sont vendus dans des magasins coopératifs et des festivals où ils voyagent avec une remorque équipée d'un réfrigérateur spécial. Ils ont également rejoint le portail en ligne "Sveže.si", où ils ont trouvé de plus en plus de consommateurs qui n'avaient pas conscience de ce qu'ils avaient à offrir auparavant. Outre les produits laitiers, ils vendent des œufs, des pommes de terre et des légumes. À l'avenir, ils vont élargir leur offre avec des produits issus de fermes locales.

Site web et comptes de réseaux sociaux: http://policarjeva-kmetija.si/o-kmetiji

3. MULTIFONCTIONNALITÉ / PATRIMOINE CULTUREL RURAL

La production de produits laitiers ainsi que de "kajmak" et de caillé a été introduite à la ferme par Štefka Pavlin, sa fille Andreja poursuit et améliore son travail avec des variétés de fromages, du fromage blanc à tartiner, des desserts, des yaourts, du lactosérum et des spécialités innovantes : pain au lait, fromage lactique avec cendres, beurre cuit / ghee. La ferme de Poličar propose également des visites guidées de l'ensemble de la ferme, y compris de la fromagerie et du musée des meules. Ces visites sont destinées aux écoliers, au public, aux touristes. Lorsqu'ils ont découvert une roche, propice à la sculpture de meules blanches taillées, la célèbre famille de tailleurs de pierre, qui vivait sur la ferme, avait loué une carrière où ils fabriquaient des meules à partir de roches (conglomérat), pendant plusieurs générations, soit près de 300 ans. Afin de créer un souvenir durable pour cette famille d'artisans et leur estimé métier, ils ont construit un musée en plein air unique en son genre sur les meules. A quelques centaines de mètres de la dépendance moderne. Le musée présente la roche conglomérée avec des marquages, l'atelier et le poste de travail, les outils des tailleurs

de pierre, des documents vestimentaires et des photographies qui racontent une histoire sur leur travail et leurs produits. Ce musée unique en Europe est ouvert depuis 2003.

> **Mettez-vous au travail, connectez-vous avec le milieu environnant, apprenez de votre propre expérience, l'expertise vient avec le temps.**

4. CONSIDÉRATIONS, FORMATION / COMPÉTENCES IMPLIQUÉES

Considérations générales:

En 2008, l'Association de la jeunesse rurale slovène et la Chambre d'agriculture et de sylviculture de Slovénie ont décerné à Andreja le titre de jeune agriculteur innovant de l'année. Andreja a reçu le titre pour son innovation dans la transformation du lait en nouveaux produits laitiers et dans l'introduction de nouvelles méthodes de commercialisation. Elle a été récompensée par 100 heures de travail avec un tracteur John Deere, deux cents euros et une grande bouteille de champagne. Leurs spécialités sont les produits à base de fromage blanc (tels que le fromage blanc de vache, le fromage blanc aux herbes et le fromage blanc à l'huile d'olive), ainsi que le fromage de vache à pâte molle en pain et le fromage de vache à pâte molle en rouleau. Parmi les autres produits, citons le pain au lait avec des graines de courge, le fromage cuit, le fromage au poivre doux, le fromage fumé et bien d'autres encore. Ils ont reçu un certain nombre de récompenses dans l'évaluation des produits laitiers, notamment pour les fromages lors de l'exposition des délices des fermes slovènes à Ptuj et également une marque de qualité, la plus haute récompense pour les aliments de la ferme à la table. La plupart des produits sont vendus directement à domicile, dans certains magasins et auberges des coopératives, et lors de diverses manifestations où ils sont vendus dans une remorque spéciale avec un réfrigérateur intégré.

Formation/compétences (connaissances, aptitudes, attitudes) particulièrement pertinentes pour le processus:

Andreja a acquis la plupart de ses compétences en organisant des excursions et des cours avec l'Association des producteurs de fromage de ferme de Slovénie. Andreja a déjà une grande expérience dans le domaine de la fabrication du fromage ; elle a suivi deux cours en France, en Allemagne, en Autriche et en Slovénie (Centre Biotechnique de Naklo) et, lorsque cela s'avère nécessaire, elle fait appel à des experts de l'Association des petits fromagers ou de l'étranger. Elle est assistée par sa sœur qui est comptable professionnelle pour les lettres, les enregistrements, les permis, les impôts, la comptabilité et autres formalités administratives. Elle gère l'exploitation avec son mari et son activité principale est la transformation des produits laitiers. Elle a acquis ses compétences en matière d'entreprise et de marketing grâce à son expérience dans l'observation et le contrôle de la concurrence et dans l'interconnexion en Slovénie et à l'étranger, notamment en Autriche.

Analyse SWOT:

S – ATOUTS

Ferme d'élevage autosuffisante,
Un lieu de traitement pratique,
Proche du marché,
Ferme familiale,
L'assistance des parents et des enfants,
La transformation du lait,
Des produits laitiers innovants,
Vente à domicile, vente de produits dans le camion frigorifique,
Musée de la pierre de moulin ouvert.

W – FAIBLESSES

Trop peu d'espace et de surface pour élargir le champ des activités,
manque d'intérêt des membres de la famille à poursuivre l'activité.

O – POSSIBILITÉS

Se connecter à l'environnement local,
Se connecter au patrimoine culturel local,
Le transfert d'exploitations et d'activités à la progéniture,
La visibilité dans l'environnement au sens large,
Emploi.

T – MENACES

Les charges bureaucratiques, la législation fiscale et autres,
Un contrôle plus strict.

PARTENAIRES

Association Générale
des Producteurs de
Blé et autres céréales
(France)
www.agpb.com

Biotehniški center Naklo
(Slovénie)
www.bc-naklo.si

Asociace soukromého
zemědělství ČR
(République tchèque)
www.asz.cz

Centrum Doradztwa
Rolniczego w Brwinowie
- Branch in Krakow
(Pologne)
www.cdr.gov.pl

Unión de Agricultores
y Ganaderos – Jóvenes
Agricultores de Jaén
(Espagne)
www.coagjaen.es

European Landowners'
Organization
(Belgique)
www.europeanlandowners.org

On Projects Advising SL
(Espagne)
www.onprojects.es

CONTACTEZ-NOUS

Twitter: @REWARD_ERASMUS

Facebook: @REWARDERASMUS

Site Internet: reward-erasmus.eu

Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Ce projet a été nancé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.
Numéro du projet: 2018-1-FR01-KA202-047809