

## Rørosrein : un goût de tradition et de diversification

Environ 30 000 rennes sauvages sont dénombrés en Norvège. Les environs naturels de Røros sont la zone historique d'élevage des rennes. Dans le centre nord de la Norvège, entre Trondheim et Elga, 26 familles élèvent plus de 13 000 rennes domestiques. Dans la région de Røros, une petite ville de 5 600 habitants située dans le comté de Trøndelag, au centre de la Norvège, les producteurs de Rørosrein appartiennent à la population Sami et entendent préserver leurs coutumes tout en diversifiant leurs activités pour sécuriser leurs revenus.

### Des techniques d'élevage entre tradition et innovation

EN SAVOIR +

La population indigène Sami s'est installée en Scandinavie il y a 11.000 ans. Les Sami étaient des nomades vivant de la chasse. Progressivement, ils ont commencé à apprivoiser les rennes pour manger leur viande et boire leur lait, mais aussi pour utiliser leurs fourrures et leurs cornes pour fabriquer des objets artisanaux.

Les producteurs de [Rørosrein](#) préservent la tradition. Les rennes se déplacent continuellement dans cette région montagneuse et se mêlent aux autres troupeaux. Pour identifier leurs animaux, les producteurs utilisent les méthodes traditionnelles de la population Sami : au lieu de les marquer avec des marques auriculaires classiques, ils les marquent avec une entaille dans l'oreille d'une forme spécifique. Chaque famille possède sa propre marque, qui peut être héritée des ancêtres, et plus de 200 entailles différentes existent dans la région.

Toutefois, les producteurs de Rørosrein utilisent également des dispositifs de suivi par GPS pour surveiller une partie de leurs animaux afin de prévenir les attaques contre le bétail, puisqu'ils ont perdu 70 faons en 2016. Dans cette vaste région, les rennes cohabitent avec les lynx, les loups, les carcajous, les aigles royaux et les ours.

### De la vente directe et des circuits courts

Les producteurs de Rørosrein travaillent avec un abattoir local de la région et pratiquent la vente directe. Ils possèdent un petit magasin à Røros, où les clients peuvent acheter une large gamme de viandes de renne fraîches et séchées tous les samedis.

Leurs produits peuvent également être trouvés chez [Rørosmat](#), une coopérative locale située dans le centre de Røros. Le magasin propose des produits de haute qualité provenant de 26 producteurs de la région. Rørosrein fixe directement un prix avec la coopérative pour ses produits à base de rennes.

En outre, les producteurs de Rørosrein gèrent un petit restaurant traditionnel à Røros, à côté du magasin où ils vendent leurs produits. Dans ce gâetie traditionnel (habitation Sami), les clients sont invités à déguster des produits de Rørosrein et de Rørosmat. Avec des assiettes de 14 à 35 euros, les producteurs vous guident à la découverte de la charcuterie de renne, de la langue fumée, de la saucisse, des champignons, des soupes et des baies locales.



Enfin, les producteurs souhaitent préserver les traditions Sami en faisant de l'artisanat. Chaque année, la famille abat une dizaine de rennes à la ferme pour pouvoir conserver les fourrures et les cornes. La vente de la viande de renne ne génère en effet pas suffisamment de revenus pour que les éleveurs puissent en vivre. La vente de ces produits traditionnels leur permet donc de diversifier leurs revenus.

### Des activités touristiques insolites

La famille également tire également profit des possibilités touristiques de la région. A partir de mi-février, ils proposent des tours de traîneau de 2 heures avec 13 rennes mâles domestiqués, entraînés pendant 2 ans et renvoyés dans les montagnes à la fin de l'hiver.



Credits Rørosrein

Si vous voulez en savoir plus sur l'élevage des rennes, les producteurs peuvent également vous faire visiter la région, vous expliquer les techniques Sami et même vous apprendre à lancer un lasso sur les bois.


Dans leur habitation de Røros, ils peuvent également vous faire découvrir les traditions Sami en images lors d'une conférence chaleureuse, tout en vous faisant déguster leurs produits.

### Pour plus d'informations

Pour en savoir plus sur l'histoire de Rørosrein, veuillez visiter leur [site web](#) et découvrir d'autres producteurs de la région sur [Rørosmat](#).



### Aspect innovant



Les producteurs de Rørosrein préservent des traditions de longue date et les techniques Sami avec leur troupeau de rennes. Ils ont construit une chaîne de valeur locale permettant aux populations locales et aux touristes d'acheter leurs produits. Ils ont développé une stratégie de diversification durable basée à la fois sur l'alimentation, l'artisanat et les activités traditionnelles, et ont tiré bénéfice des opportunités touristiques tout en préservant leur savoir ancestral.

### Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Blandine Camus, Chargée de Communication & Politiques

[communication@euromontana.org](mailto:communication@euromontana.org)

+32 2 280 42 83

[www.euromontana.org](http://www.euromontana.org)

