PRINTEMPS 2023

l'étonnant voyage !

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT

La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

Au moment où nous écrivons ce deuxième numéro, les arbres sont en fleurs et les oiseaux chantent gaiement. **Le printemps pointe le bout de son nez**, avec sa douceur et ses belles couleurs, ses jours qui s'étirent avec grâce...

Alors que le pic estival se prépare, quatre acteurs du territoire nous ont accueillis, de part et d'autre de la rivière, pour nous parler de leurs engagements. **Hébergeurs**, **restaurateurs**, **producteurs**, **artisans d'art**, **artistes**, **prestataires d'activités de loisirs**, **experts du patrimoine**, **représentants de collectivités territoriales**... La liste des initiatives vertueuses est longue !

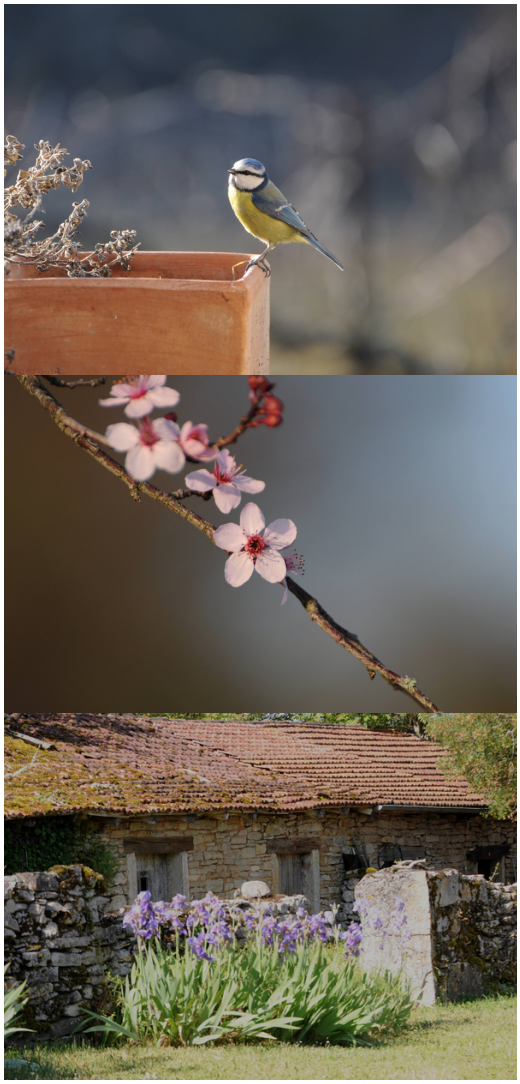
Au sein de l'Office de tourisme, nous travaillons sur **un projet de territoire durable**, menant à un développement touristique en toutes saisons, équilibré, respectueux de la biodiversité et des paysages, sobre en ressources naturelles et foncières. En ce sens, le début de l'année aura été marqué par l'arrivée de **Matthieu Suau**, **Responsable Ingénierie,** qui accompagne les acteurs locaux dans leur transition vers un tourisme plus responsable.

En parallèle, nous travaillons **la qualification et la valorisation des acteurs engagés** de la Vallée de la Dordogne. **Une nouvelle rubrique dédiée à l'écotourisme** a fait son apparition sur notre site internet.

Belle saison !

Psst... Par ici

Camille Lachèze
Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Juliette Ducroquet / @juliette_ducqt

La Gazette est aussi sur vallee-dordogne.com et valleedordogne Vallée de la Dordogne Vallée de la Dordogne

Une étonnante dégustation

LE MARAÎCHER

RESTAURANT-POTAGER

Collonges-la-Rouge

"Nous voulions ouvrir un restaurant en dehors des sentiers battus, en créant une vraie proximité avec les produits"

Antoine et Laurence Hartmann

À Collonges-la-Rouge, **le tout premier des *Plus Beaux Villages de France***, est né un projet audacieux : **un restaurant-potager où 100% des légumes et des aromatiques proviennent du jardin** labellisé en Agriculture Biologique. Les autres produits sont soigneusement sélectionnés et émanent **d'un rayon de moins de 100 km**. À sa tête, un couple d'entrepreneurs : **Laurence et Antoine Hartmann**.

"Nous utilisons de nombreux principes de la permaculture, comme la rotation. Le champ est cultivé sur 1,5 hectare, sur un domaine qui en fait 4 au total. Les légumes poussent sur une nouvelle parcelle d'une année sur l'autre", précise Antoine. Cette technique permet de **préserver et d'augmenter la fertilité et l'activité biologique du sol**. Chaque détail est pensé dans le respect de la biodiversité, à l'image des abris à oiseaux qui ont été installés. *"Nous avons également implanté des ruches et servons notre propre miel au restaurant"*. Dans **une démarche zéro déchet**, tous les végétaux sont transformés sur place ou vendus sur les marchés.

C'est **un projet porteur de sens** pour cet enfant de la Corrèze qui souhaitait **revenir sur ses terres natales** et **remettre l'agriculture au cœur d'un village**. *"Nous voulions ouvrir un restaurant en dehors des sentiers battus, en créant une vraie proximité avec les produits que l'on mange"*. Le couple tenait aussi à accueillir le plus grand nombre **en proposant des tarifs accessibles** ; ce type de concept étant souvent réservé aux adresses gastronomiques.

À table, confortablement installé dans **l'ancienne grange aux pierres de grès rouge ou sur la terrasse**, on déguste une cuisine à base de **produits du terroir**, **locale et de saison**. Des ingrédients emblématiques du territoire comme le bœuf limousin, la noix du Périgord, le canard ou encore la truite. Le tout, mis en valeur avec de la verdure, fraîchement cueillie en contrebas. *"Nous aimons créer nos propres associations pour valoriser le goût des produits, avec des mets simples et savoureux"* précise Laurence, la cheffe.

Le Maraîcher est **un lieu de vie ouvert à l'année**, attirant les touristes comme les locaux. **Des événements** y sont organisés, pouvant recevoir **jusqu'à 120 personnes**. *"Nous souhaitions en faire un lieu de brassage festif"*.

Après ces mois de lancement intenses où tout est allé très vite, Laurence l'assure *"Être bien entouré, c'est fondamental pour se donner à temps plein sur son projet"*. Pour Antoine, pas de doute : *"Il faut rester passionné, et ne pas avoir peur du regard des autres"*. Avec leur restaurant, ils sont fiers de **contribuer à un écosystème** dont ils ont besoin. *"Le développement du réseau de nos fournisseurs était crucial pour notre réussite"*.

+ d'infos sur lemaraicher.fr

Photos © Grégory Rohart / Mélanie Petit

Une étonnante nuit

LE VENTOULOU

CAMPING ÉCOLOGIQUE

Thégra

"L'accueil des familles avec des enfants en situation de handicap nous tient particulièrement à cœur"

Frédéric Hobbe et Nathalie Gareni

Photos © Camping Le Ventoulou / Mélanie Petit

Le Ventoulou, en référence au lieu-dit dans le village de Thégra, offre une vue imprenable sur la campagne environnante. **Le camping écologique** est situé au cœur des principaux sites et villages remarquables de la Vallée de la Dordogne. À sa tête : **Nathalie Gareni et Frédéric Hobbe**, un couple d'amoureux du plein-air originaire de Toulouse. En 2013, ils quittent leurs emplois respectifs pour passer de l'autre côté de la barrière.

Dix ans plus tard, le site est métamorphosé. Après avoir mis à niveau les aménagements existants, ils obtiennent un permis pour **doubler sa capacité**. Progressivement, ils construisent des villages thématiques avec **des chalets en bois haut de gamme**, aménagent **de nouveaux emplacements** - dont certains, tout neufs, sont dotés de sanitaires privatifs ; une prestation aujourd'hui très demandée suite à la crise sanitaire. Et ça ne s'arrête pas là, puisque d'autres structures sortent encore de terre : **tipis et chalets de grande capacité**.

Membre du **réseau des campings nature Sites & Paysages**, le Ventoulou est aussi labellisé **Éco défi du PNR des Causses du Quercy** et **Clef Verte**. *"Nous faisons notre possible, à notre niveau, pour l'environnement, ce qui a des effets positifs sur notre portefeuille".* Par exemple, la mise à disposition d'un lave-vaisselle a permis d'effectuer une économie d'eau considérable. Parmi les principales actions écoresponsables : des sanitaires alimentés par une **eau chaude solaire**, **la récupération des eaux de pluie** pour l'arrosage, **l'éco-pâturage** pour l'entretien du terrain. Des animations sont d'ailleurs proposées tous les mercredis en été avec le berger et ses brebis. D'autres dispositifs comme **les éclairages LED avec minuteurs**, **les brises-jets** et **les boutons-poussoirs** dans les sanitaires vont de soi. Sans oublier **la signalétique de sensibilisation aux écogestes**, omniprésente.

Toujours dans leur **politique RSE**, le camping travaille avec **le réseau Passerelles**, une association qui **permet aux familles qui ont des enfants en situation de handicap de partir en vacances**. Un chalet adapté accueille ainsi **4 familles par an**. *"Cette solution propose un séjour de répit pour les familles. Bien souvent, nous les voyons arriver épuisées. Grâce à une équipe de trois éducateurs spécialisés, les parents peuvent déposer l'enfant en situation de handicap à la journée pour permettre au reste de la fratrie d'aller se balader"*, explique Frédéric Hobbe.

"La démarche écoresponsable n'est pas difficile à mettre en place, à partir du moment où elle est dictée par un réel intérêt pour le bien commun", assure le propriétaire. **Si la plus grosse difficulté est sans doute administrative**, comme le montage du premier dossier Clef Verte, *"il faut prendre les choses de manière pragmatique"*, conseille-t-il. Par la suite, **les renouvellements sont plus légers à obtenir**.

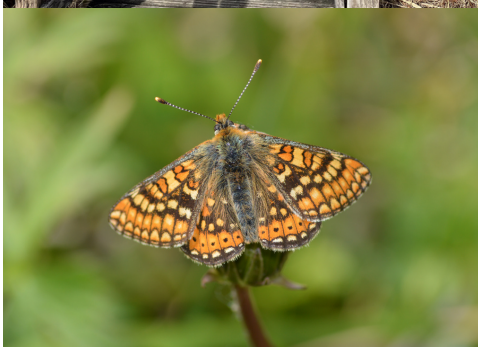
+ d'infos sur www.camping-leventoulou.com

Une étonnante sortie

RÉSERVE NATURELLE RÉGIONALE
DU MARAIS DE BONNEFONT

Mayrinhac-Lentour

"Nous travaillons sur un projet d'anticipation des effets du dérèglement climatique pour agir sur le futur, dès aujourd'hui"
Sonia Récoppe



Photos © Sonia Récoppe / Mélanie Petit

Sonia Récoppe, conservatrice et garde à la Réserve Naturelle Régionale du Marais de Bonnefont, embraie le pas sur un terrain de 42 hectares qu'elle connaît par cœur. Le meilleur moment pour venir ici ? *"Toutes les saisons présentent de l'intérêt"*, assure-t-elle. Entre prairies, landes et zone humide à la confluence de 2 cours d'eau - les Baudines et la Gourgue - la réserve est **un espace protégé et réglementé**, membre d'un réseau de **355 sites en France**. Autrefois utilisé par des activités agricoles, il est racheté par la communauté de communes à la fin des années 1990, qui oriente sa vocation vers un projet écologique. En 2011, déjà engagée auprès du **Parc Naturel Régional des Causses du Quercy** pour le faire classer en réserve naturelle, elle valide le projet. Le site sera officiellement classé par la Région.

3 missions sont assurées par ses gestionnaires. D'une part, **la protection de la biodiversité** du site. D'autre part, **sa gestion**, en trouvant un compromis entre les activités de l'Homme, les animaux, les plantes, la terre et l'eau. Et enfin, **la sensibilisation des publics à la richesse de ses milieux**, en apportant différentes méthodes pédagogiques. *"Nous organisons des visites guidées, en partenariat avec des acteurs locaux ou des associations"*, précise-t-elle. Parmi les visiteurs, des individuels, des groupes comme les scolaires, les maisons de retraite ou des personnes en situation de handicap, à qui sont proposées **des animations inclusives**. **Un sentier de 900 mètres adapté aux personnes à mobilité réduite** est d'ailleurs en place depuis 2014. *"La découverte de la réserve peut aussi s'effectuer librement, avec des QR codes liés à des commentaires audio"*.

La réserve n'est pas une zone de loisirs, mais bien **un espace fragile de découverte** où des règles doivent être respectées : tenir son chien en laisse, rester sur les sentiers, ne pas jeter ses déchets par terre, rester discret... *"Il est essentiel de bien regarder les pictogrammes indiqués à l'entrée du site"*. À ce jour, **plus de 2000 espèces ont été recensées**, faune et flore confondues. Certaines inféodées aux milieux aquatiques et palustres telles que des amphibiens (triton, grenouille), plusieurs espèces de libellules et de demoiselles, des oiseaux selon les périodes. Toute l'année, on peut entendre le râle d'eau, un volatile caractéristique des roselières.

Sonia Récoppe travaille sur un important projet porté par la Réserve Naturelle de France : **Natur'Adapt**, relatif au changement climatique et à ses impacts. *"Depuis de nombreuses années, nous constatons les conséquences du dérèglement sur les espèces présentes dans la réserve : baisse des niveaux d'eau, modification des périodes d'ensoleillement et de sècheresse, décalage des migrations saisonnières et des périodes de reproduction"* déplore-t-elle. L'intérêt de ce projet est **d'anticiper ces effets pour agir sur le futur, et ce, dès aujourd'hui**.

+ d'infos sur www.rnr-maraisdebonnefont.fr

Un étonnant produit

BEAUTY GARDEN

COSMÉTIQUES & TISANES BIO 100% CORRÈZE

Auriac

"Les produits Beauty Garden allient une formule saine et un marketing raisonnable"

Marie Chazalette

Photos © Beauty Garden / Mélanie Petit

Marie Chazalette, responsable de la marque **Beauty Garden** depuis près de 10 ans et naturopathe, explique avec passion le processus de fabrication des produits au slogan évocateur ***"De la graine à la crème"***. Devant elle, sous la serre, des petits carrés de graines de fleurs et de plantes récemment semées en ce début d'année. *"Ici, nous sommes à l'origine des cosmétiques bio. Une fois grandis, les premiers semis de la saison seront récoltés, puis transformés sur place en hydrolats et macérats jusqu'à obtenir la crème"*.

Chez Beauty Garden, **l'écoconception est un principe fondamental**. De nombreux labels et certifications officiels en témoignent. Certifiée en **Agriculture Biologique**, la marque est également reconnue par **le label NATRUE**, réputé exigeant (ici 98% de la formule est certifiée bio). Elle est aussi classée **"slow cosmétique"**, pour sa formule saine et son marketing raisonnable.

Côté **packaging**, la marque travaille avec **des matériaux durables :** emballage vert, pas de couche secondaire, beaucoup de bois et des matières premières d'origine française. *"Le bois est du tilleul issu de forêts gérées durablement en France"* précise-t-elle. Tous **les pots sont consignés**, dans le cadre d'**une démarche zéro déchet**. *"Après usage, le bois et le verre sont désolidarisés ; le premier est broyé et sert de paillage pour les cultures, le second est nettoyé puis remis dans le circuit de fabrication"*.

Dans le séchoir, en été, les fleurs et **les plantes reposent à température douce**. Il s'agit d'**une méthode de l'herboristerie traditionnelle** : *"Quand on fait des tisanes et des cosmétiques avec une qualité de plante qui a séché à 30 ou 35° degrés maximum, on préserve tous les principes actifs, ce qui rend les produits beaucoup plus efficaces"*. Un petit secret qui fait une grande différence !

Acheter des cosmétiques naturels, c'est **choisir de consommer différemment** : faire travailler des agriculteurs en bio, des exploitations locales, des productions plus raisonnables. C'est aussi **un engagement pour la peau et le soin de soi** : utiliser des produits sains, sans principes chimiques, améliore la qualité de l'épiderme, dans une approche holistique et naturelle de la beauté. Tous les soins respectent le pH de la peau et son microbiote. Des tests d'efficacité et de sécurité sont régulièrement menés pour garantir une très haute qualité.

Démaquillants, crèmes pour le visage, huiles pour le corps, soins pour les cheveux, tisanes : **toute la gamme Beauty Garden est en vente** dans **la boutique des Jardins Sothys à Auriac**, à deux pas de là. Une cabine de soins y sera installée prochainement pour permettre aux clients de profiter des bienfaits de ces produits.

+ d'infos sur www.beautygarden.com

J'AIME
MA VALLÉE

Je la respecte.

Je préfère les modes de déplacements doux.
Je me déplace à pied ou à vélo, pratique le covoiturage et utilise les transports en commun.

Je réduis mes déchets et les trie.
Si pendant mon séjour, je ne trouve pas les poubelles de tri et containers, je demande à l'Office de tourisme.

Je respecte les sites naturels, historiques et culturels.
Je suis les sentiers balisés, les recommandations de cheminement et les consignes de sécurité.

Je consomme local.
Je découvre le savoir-faire traditionnel des producteurs locaux (fromages, viandes, légumes, miel, confitures...), des artistes et des artisans d'art. Ainsi, je participe au développement du territoire.

Je ne jette pas mes déchets dans la nature.
C'est évident, et pourtant, lors de mes balades, je vois encore trop souvent des détritus jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...