

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

Un pas après l'autre, on foule le sol au rythme des feuilles qui craquent sous nos chaussures. **L'automne est bien là**, avec **ses lumières dorées** et **ses matins brumeux**.

Sur un sentier peu fréquenté, on se promène en toute quiétude, surpris ici par **une chapelle bâtie à flanc de roche**, apaisé plus loin par **le murmure d'une rivière**.

Passé le temps des vendanges, vient celui des noix. On se laisse charmer par **cette arrière-saison parfumée**, qui ne manque décidément ni d'arômes, ni de beauté.

Car c'est une toute autre palette que dévoile la Vallée de la Dordogne en ces jours décroissants. Celle d'un tableau encore plus intime, plus reposant. **Et si on en profitait maintenant ?**

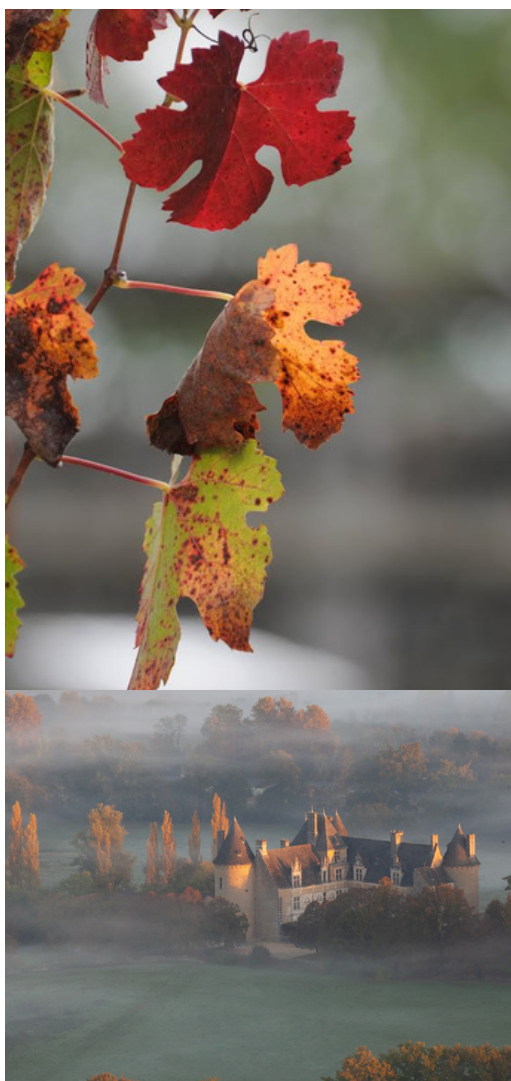
Une nouvelle fois, nos interlocuteurs nous invitent à **consommer différemment**, avec conscience et engagement. Choisir ses ingrédients, ses matériaux, ses modes de déplacement. Opter pour la qualité, le hors-saison. Observer son environnement, limiter son impact. Des petits gestes importants qui contribuent au développement d'**un tourisme plus durable**.

Nous sommes allés à la rencontre de **ces porteurs de projets**, impressionnants par **leur ténacité et leur motivation**. Nous leur tirons notre chapeau.

Bel automne à toutes et tous,

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Juliette Ducroquet / © Raymond Vernhiet

Une étonnante dégustation

LE SÉCHOIR (FOIE GRAS JACQUIN)

RESTAURANT CHEZ LE PRODUCTEUR

 Payrac

"L'agritourisme participera à sauver l'agriculture locale"

Mathieu et Chloé Liebus



Photos © Le Séchoir / Julie Alasset

Mathieu Liebus a grandi dans une ferme d'élevage d'oies à Gignac. En 2007, il crée avec son père une gamme de produits en conserve, **le Mas Roudié**, avec l'idée de **tout faire de A et Z** et de **développer l'activité en vente directe**. Un pari risqué : *"Nous étions dans une grande coopérative et un système traditionnel, nous avons tout modifié"*. Après des premières années difficiles, le vent tourne et des contrats sont signés avec de grands magasins comme le Printemps. Plus tard, **Mathieu et sa compagne Chloé lancent un magasin de producteurs** à Cahors, avec **Emmanuel Jacquin**, à l'époque proche de la retraite. À la recherche d'une conserverie, ils finissent par racheter **Foie Gras Jacquin** en 2018.

Leur restaurant, situé à côté de la boutique à Payrac, a ouvert en mai 2022. **Cet ancien séchoir à tabac** des années 50 était encore en bon état. *"Après-guerre, la production de tabac permettait aux agriculteurs de générer un complément de revenus. Dans le Lot, il y en avait une centaine par commune"*. Le couple a voulu **réhabiliter ce patrimoine**. À la carte : les produits de la ferme et d'autres spécialités comme **la truite du Blagour de Lachapelle-Auzac** ou encore **l'agneau du Quercy A.O.P.** Un menu qui comprend aussi **une version végétarienne**. *"Nous partageons l'idée de manger moins de viande, mais de meilleure qualité. Proposer cette option nous a semblé naturel, même si cela peut surprendre"*.

Ils ont créé **une mini ferme à visée pédagogique** à côté de la boutique et du restaurant, et proposent des **visites gratuites en juillet-août**. Au programme : **découverte de l'élevage** des canards, des oies et des brebis, présentation des parties du canard et du processus de transformation. Puis **dégustation** de foie gras, pâté et saucisse sèche. *"Nous expliquons toutes les étapes qui concourent à l'élaboration d'un foie gras : élevage, gavage, travail de conserverie"*, précise Chloé. Le couple est convaincu de la nécessité de **sensibiliser le public à la réalité du métier**. *"L'agritourisme participera à sauver l'agriculture locale"*, affirme Mathieu.

Car l'activité d'éleveur n'est pas chose aisée. *"C'est difficile de produire à petite échelle avec un haut niveau de qualité, nous sommes soumis à de nombreuses contraintes"*. La vente directe ne représente qu'**un million sur trente millions de canards produits en France**. Les filières françaises ont du mal car de plus en plus de marchandises sont importées de pays qui ne sont pas forcément soumis aux mêmes normes. **L'inflation due au contexte international complique encore les choses**.

Leurs projets ? Sur l'exploitation, le couple souhaite **continuer à maîtriser l'élevage de manière autarcique**. La construction d'un **bâtiment d'élevage en panneaux photovoltaïques** est prévue pour 2024. *"Concernant le restaurant, nous souhaiterions à terme l'ouvrir toute l'année"*, concluent-ils.

+ d'infos sur www.foiegras-jacquin.com

Une étonnante nuit ☆☆☆

VIP REFUGE

HÉBERGEMENT INSOLITE

📍 Le Vignon-en-Quercy

"VIP Refuge est une arche bioclimatique à haute performance environnementale implantée dans un cadre naturel privilégié"

Gauthier Soardi



Après une carrière dans la banque en région parisienne, **Gauthier Soardi** s'est installé près de Brive avec son épouse et s'est offert **une reconversion professionnelle**. Son projet : **la location d'hébergements écoresponsables, haut de gamme et ultra-contemporains**. Une typologie d'offres encore peu développée sur le territoire, qu'il a décliné sous **plusieurs formes atypiques**.

Déjà propriétaire de **"Game of Dome"**, un hébergement unique en France situé à Chartrier-Ferrière en Corrèze, il a ouvert **"VIP Refuge"**, **une arche bioclimatique**, en juin 2023. Après 2 ans de travail et quelques péripéties, les travaux ont pu commencer en octobre 2022, sur les terres du **Vignon-en-Quercy**, à 6 km de Martel. *"Les partenaires locaux et les banquiers peuvent être difficiles à convaincre"*. Mais Gauthier Soardi a fermement défendu son projet.

Avec **sa voûte et son toit végétalisé**, on penserait à un terrier de hobbit. Mais cette construction présente **une architecture sophistiquée**. Elle est constituée de **plusieurs couches** : ferrailage, béton, copeaux de bois issus de récupération, bâche d'étanchéité, le tout recouvert par 40 cm de terre. Résultat : un **bâtiment dont la consommation énergétique est très basse**, aussi appelé **"maison passive"**. Elle dispose d'une pompe à chaleur air-air et d'un chauffe-eau solaire. **La piscine aussi est optimisée** : de part sa forme - un bassin de type lagon - elle contient moins d'eau et elle est moins profonde. Elle nécessite ainsi moins d'énergie pour être chauffée, et moins de produits pour être traitée. *"Le constructeur, Natura Dream, ne construit que des maisons de ce type, bien intégrées à leur environnement. Il n'y a que deux exploitations commerciales en France pour le moment"*.

VIP refuge mêle le luxe à l'originalité, avec une vue à 180° sur la vallée verdoyante. Il offre des **prestations haut de gamme et des activités sur mesure**, dont 13 partenariats avec des acteurs locaux (ex : massage à domicile, saut en parachute etc.). *"Les clients ont ainsi l'assurance d'avoir un parcours balisé et des prestations avec un tarif négocié"*. Il peut accueillir jusqu'à 4 personnes, avec **tout le confort et les équipements modernes** : spa, hifi, TV, home cinéma. Il est ouvert toute l'année.

Malgré les complexités rencontrées sur son parcours (autorisations, financements, travaux), **Gauthier Soardi est fier aujourd'hui d'avoir persévéré** : *"C'est extrêmement gratifiant de voir que l'hébergement a du succès"*. **Des réservations sont déjà faites pour l'été 2024 !** *"Je suis content d'avoir implanté le projet ici, Martel est un lieu de vie agréable, et il permet aux clients de rayonner autour de la Vallée de la Dordogne"*.

+ d'infos sur www.viprefuge.com

Une étonnante sortie

L'ITINÉRÊVE

LA DORDOGNE DE VILLAGES EN BARRAGES

📍 Corrèze - Cantal - Puy de Dôme

*"Il y a encore peu de randonneurs sur ce sentier :
il permet une réelle déconnexion, un moment hors du temps"*

Annabelle Millot



L'itinérêve est une randonnée itinérante gérée par l'Association **La Dordogne de Villages en Barrages**, qui compte une quinzaine de bénévoles actifs pour 150 adhérents. **Annabelle Millot**, l'unique salariée, est en charge de la coordination générale. Le sentier initialement déroulé sur 200 km rive droite, a été complété de **nouveaux tronçons en 2023**, permettant ainsi de former une grande boucle de **430 km** de part et d'autre de la rivière.

Le topoguide prévoit **une trentaine de jours pour réaliser la boucle**. Pour chaque étape, un focus est proposé sur **la faune et la flore**, un travail éditorial réalisé en lien avec **Alain Albinet, journaliste, et Jean-Michel Teulière, écointerprète**. Des conseils sont prodigués par la **LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux)** notamment, afin de **sensibiliser les promeneurs au respect de l'environnement** et minimiser leurs impacts. **L'application mobile** vient compléter ce livret avec des contenus sonores, comme le chant des oiseaux.

"Les gens qui viennent ici sont des habitués de la randonnée, un public généralement très respectueux de l'environnement" précise Annabelle. *"Aujourd'hui, il y a encore peu de randonneurs sur ce sentier. Il permet une réelle déconnexion, un moment hors du temps"* ajoute-t-elle. Un **éco-compteur** est posé sur le sentier mais il est difficile d'avoir un chiffre précis de fréquentation. On estime qu'environ **400 randonneurs font le parcours intégral chaque année**.

Le patrimoine vernaculaire est riche dans les gorges. Outre les barrages, on y observe des séchadours (séchoirs à châtaignes), des murets en pierres, des moulins, des églises et autres chapelles comme **la Chapelle Notre-Dame-du-Roc**, bâtie à flanc de roche, un lieu atypique et spot d'escalade à Servièrès-le-Château.

Malgré **une liste fournie d'hébergements partenaires** recensés tout le long du chemin, il peut parfois être difficile de se loger sur certaines étapes par manque d'offres. C'est pourquoi l'association s'est investie en installant **un pod à Saint-Julien-Près-Bort**, et **une aire de refuge à Laval-sur-Luzège**, construits avec des artisans et des matériaux locaux "Origine Corrèze". Après l'ouverture de la rive gauche qui a nécessité des moyens importants (le projet est financé par les communes et les communautés de communes concernées, par EDF, par des subventions départementales, régionales, européennes, et des dons), **trois nouveaux hébergements sont en projet à des endroits souffrant d'une pénurie d'offres**.

"De plus en plus de personnes, soucieuses de l'environnement, viennent en transports en commun, mais cela peut être un frein car le maillage est faible localement, voire inexistant. Néanmoins, nous travaillons avec un taxi partenaire", conclut-elle.

Photos © EDF / © Marion Coene / © Marion Carcel

+ d'infos sur www.ladordogneDEVillagesenBarrages.com

Un étonnant produit



LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE NUCICULTEURS ET MOULINIERS

📍 Ligneyrac

"Nous avons pris le temps de bâtir un vrai projet de vie, qui ait du sens"

Anne et Cyrille Abonnel-Jaubertie



À quelques kilomètres de Collonges-la-Rouge, **Anne et Cyrille Abonnel-Jaubertie** se sont installés en tant que **nuciculteurs et moulinsiers** sur la commune de **Ligneyrac**. **Le Moulin de la Vie Contée**, dont le nom rend hommage au **Château de la Vicomté de Turenne** qui lui fait face, invite le public à un véritable spectacle fait d'effluves et de gourmandises. *"Nous sommes dans l'ancienne porcherie des parents d'Anne"*, précise Cyrille. Difficile à imaginer au premier abord ! En effet, l'entreprise a pris place dans **la grange-étable en pierres du 19e siècle** des Jaubertie, une famille de paysans implantée ici depuis plusieurs générations.

En 2009, à l'approche de la retraite des parents d'Anne - Jean-Pierre et Marinette - **la question de reprendre ou de se séparer de l'exploitation** a commencé à se poser, avec l'arrêt de l'élevage des cochons. *"Nous avons pris le temps de bâtir un vrai projet de vie, qui ait du sens"*. Le couple avait à cœur de **respecter le travail des générations précédentes, en s'appropriant les traditions et en s'ouvrant à l'agritourisme**. Le tout, en mettant à profit leurs propres goûts et leurs propres connaissances. *"Nous avons alors mené notre transition en douceur, en faisant des choix, de renoncement mais aussi de diversification"*. Après quelques années de travaux, la remise en état de **la meule en granit et des vieilles presses en fonte**, le moulin est devenu opérationnel fin 2017. *"Une satisfaction réelle, liquide et parfumée, mais aussi une responsabilité nouvelle, mêlée d'excitation"*, confie le couple.

Cyrille, ingénieur hydraulicien, s'est entièrement reconverti et gère à temps plein le moulin et la production, **Anne, docteur en chimie**, occupant toujours un poste sur Bordeaux la semaine. *"Le projet a nécessité beaucoup d'investissement ; au départ nous l'avons lancé en continuant nos deux emplois en ville, avec des allers-retours chaque week-end"*.

La propriété possède un millier d'arbres qui produisent **dix tonnes de noix chaque année**, en **Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) Noix du Périgord**. Plusieurs variétés, comme **la Franquette** ou **la Marbot**, sont pressées pour obtenir **des huiles classiques ou plus inédites**. La boutique présente également **des produits dérivés**, tous plus appétissants les uns que les autres : des **"noillardises"** comme des noix enrobées de chocolat, du vin de noix, des pâtes à tartiner, des farines. Ces dernières sont vendues avec des suggestions de recettes au dos du paquet. *"Nos filles se sont amusées à faire cela pendant le confinement"*, commente Cyrille. Décidément, **il s'agit d'une affaire familiale** où chacun a mis la main à la pâte ! Le Moulin de la Vie Contée est fier ambassadeur du label **"Origine Corrèze"** qui distingue les produits d'ici. Il est ouvert gratuitement à la visite, sur rendez-vous.

+ d'infos sur www.laviecontee.fr

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 détritres jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...

Psst...

Retrouvez tous les portraits de la Gazette sur notre site web



La Gazette est aussi sur vallee-dordogne.com et  [valleedordogne](https://www.instagram.com/valleedordogne)  Vallée de la Dordogne  Vallée de la Dordogne

Nous contacter : +33 (0)5 65 33 22 00 - communication@vallee-dordogne.com