

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

L'hiver en Vallée de la Dordogne serait-il figé ?

En apparence peut-être, mais sous son manteau d'argent, **la rivière ne cesse jamais son mouvement**, à l'image des habitants qui ont investi ses abords...

De plus en plus d'initiatives voient le jour en vue de **développer un tourisme quatre saisons** sur le territoire. C'est le cas de **l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne** qui, en lien avec l'agence économique **Cauvaldor Expansion** et **l'ADEFPAT du Lot**, fédère les professionnels du secteur lors d'ateliers pour créer collectivement une stratégie annuelle d'attractivité.

Car même en hiver, la Vallée de la Dordogne recèle de **spécialités uniques**, de **trésors insoupçonnés**. N'est-ce pas la saison qu'ont choisi **les truffes, ces véritables diamants noirs**, pour naître des terres froides et humides, parfumant nos étals et nos plats d'effluves délicieusement réconfortantes ?

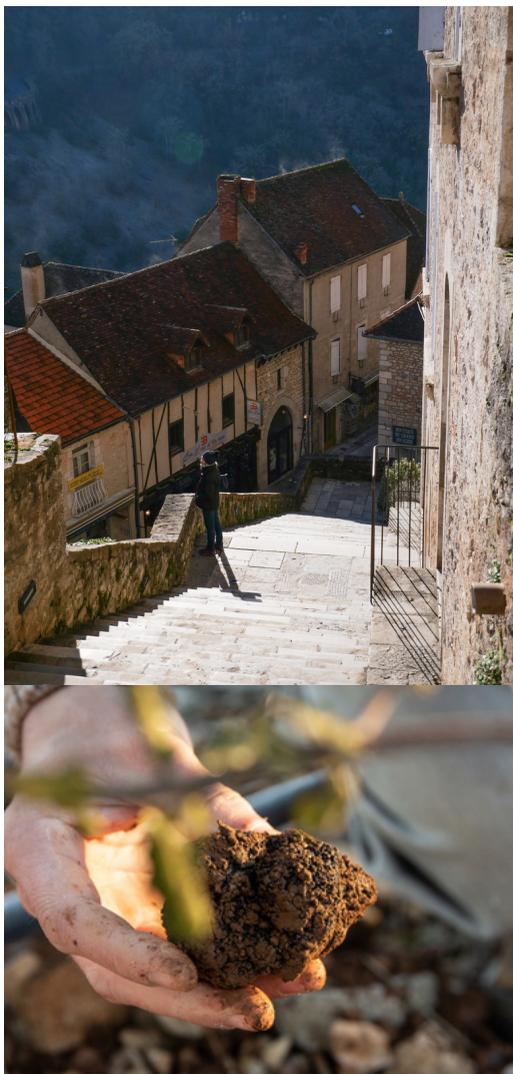
Ce trimestre encore, nous sommes allés à la rencontre de **ces personnalités engagées** qui, parties d'une passion, ont créé ou développé des concepts entiers - parfois originaux - faisant **le choix d'un investissement soutenu**.

Leur volonté, mue par des valeurs solides et un certain art de vivre, sont toujours plus inspirantes les unes que les autres. Cheminée allumée, tasse fumante dans les mains, ils nous ont aussi réchauffé de leurs sourires et de leurs belles histoires.

Vous souhaitant un hiver lumineux à toutes et tous,

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Mélanie Petit / © Malika Turin

Un étonnant lieu

LA FERME DE LOUISOTTE

LIEU D'ANIMATIONS ET DE TRANSMISSION

📍 Bétaille

"Développer le lien social, valoriser une cuisine saine et locale, permettre l'expression corporelle et artistique, prendre soin de soi, de l'autre et de la terre"

Angélique Monteil et Kamel Benamra



La Ferme de Louisotte (bio) à Bétaille a été fondée par **Angélique Monteil** et **Kamel Benamra**, autrefois fonctionnaire dans l'insertion et l'accompagnement de personnes en reconversion, et chargé de projet dans la construction. En 2016, ils prennent une année sabbatique pour réfléchir, souhaitant quitter le salariat. Après un voyage, ils décident de **créer un lieu pour inspirer, transmettre et initier**. *"Nous avons passé du temps dans une ferme pédagogique sur l'île de la Réunion ; cette expérience a été une vraie révélation"*, explique Angélique.

Souhaitant aller **au-delà de l'agritourisme**, ils montent un projet mêlant culture, agriculture, écologie humaine et environnementale. Leur objectif : **accueillir des personnes dans un lieu vivant**, aussi bien **des locaux** pour dynamiser le territoire, que **des touristes** souhaitant vivre **une expérience écoresponsable**. Angélique, fille d'agriculteurs, reprend alors les terres familiales. *"Louisotte était le surnom de ma grand-mère. J'ai voulu lui rendre hommage"*. Kamel conçoit le bâtiment et effectue les travaux à l'aide d'artisans et d'amis. Résultat : **un bâtiment passif en bois et matériaux écologiques**, idéalement implanté dans un cadre préservé. En parallèle, Kamel, formé à **l'écoconstruction**, s'installe en tant que maître d'œuvre dans la conception d'habitats bioclimatiques et passifs : *BioKlimatic*.

Un projet pédagogique autour de l'arbre, du fruit et un coup de cœur pour la châtaigne ! Repas, goûters, ateliers, événements pour particuliers et entreprises, location du lieu, accueil d'écoles et centres de loisirs, cueillette et vente de produits à la ferme sont proposés toute l'année sur réservation. Angélique travaille avec **Les calèches de Céline** autour de la médiation animale et des balades, ainsi qu'avec Sophie **D'une goutte à l'autre** pour des ateliers créatifs inspirés de la nature.

L'association Louisotte et Compagnie, créée avec **Sandy Tournier**, naturopathe et coach en parentalité, est née de l'envie de porter des valeurs communes : *"développer le lien social, valoriser une cuisine saine et locale, permettre l'expression corporelle et artistique, prendre soin de soi, de l'autre et de la terre"*. Leurs activités s'articulent autour de deux axes.

L'organisation d'événements toute l'année à la ferme ; soirées thématiques, concerts, théâtre, expos, fête de la nature, marché de Noël éthique. Et la mise en place **d'actions sociales** permettant **l'accès de tous aux préoccupations écologiques**, sur le plan humain et environnemental (alimentation, nature, santé, bien-être). Des projets sont portés avec le département du Lot, Cauvaldor, les écoles, la mission locale et France Travail sur différents sites du territoire.

Un aile du bâtiment est en cours d'aménagement pour proposer plus d'hébergements et **créer des séjours solidaires**. Une chambre de 4 couchages avec accès PMR est disponible depuis peu, et un gîte avec vue panoramique de 8 couchages sera bientôt prêt !

Photos © La Ferme de Louisotte / © Vincent Nicolas

+ d'infos sur www.facebook.com/lafermedelouisotte.fr

Une étonnante nuit

LE DOMAINE DE BEL AIR CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

 Le Bastit

"Notre volonté ici c'est de proposer du temps, des itinérances douces, des expériences loin du tourisme de masse".

Sébastien Chambert



Sébastien Chambert nous accueille au **Domaine de Bel Air**, dans cette ferme familiale achetée par ses parents en 1954, tournée vers les premiers **élevages de chèvres** avec production et vente directe du **cabécou**. L'ancienne bâtisse, typiquement quercynoise, est posée dans le décor enchanteur du **causse de Gramat**. Elle a été restaurée pour accueillir les premiers vacanciers dans les années 70. À l'origine de vocation agricole, Sébastien a repris le flambeau il y a une dizaine d'années pour **concentrer l'activité vers l'agritourisme**, associant les produits de la ferme, la nature environnante et l'accueil en hébergement sur ce territoire.

À l'entrée, le logo du domaine : **un splendide chêne** qui veille sur la propriété, lauréat du concours de **L'arbre de l'année** en 2018. Dans la maison : des chambres thématiques, singulières qui rendent hommage **aux artistes et personnalités lotoises**, deux gîtes et une table d'hôtes. On y déguste la cuisine de Sébastien, authentique et généreuse, de saison, issue du jardin, avec des partenaires sourcés dans **un rayon de 30 km**. *"Ce lien de la terre à l'assiette, c'est un mode de vie que l'on a toujours eu"*. Unique et donc propice au partage, la table fait face à un cantou contre lequel il fait bon se blottir en hiver.

Fort des différents labels d'engagement en tant qu'acteur du territoire et soucieux d'un **tourisme durable, le soin et la personnalisation** apportés à la clientèle sont primordiaux. *"Notre volonté ici c'est de proposer du temps, des itinérances douces, des expériences loin du tourisme de masse"*. Au quotidien, il essaie d'insuffler **du bon sens, de la pédagogie sur les éco-gestes**. *"Les hôtes qui viennent de très loin pour passer une seule nuit, je les amène à s'interroger sur l'impact de leur déplacement"*.

Il utilise des produits issus de **l'artisanat local** (la Savonnerie du Causse ou les planches en bois de Maison Causse). Une valeur qu'il incarne aussi dans **ses travaux de rénovation**, avec l'usage d'enduits, de peintures naturelles ou de matériaux nobles pour l'isolation. Il fait appel aux artisans de **la Marque Valeurs Parc des Causses du Quercy**, dont il fait partie, garante des savoir-faire traditionnels : menuiseries, murs en pierres sèches, enduits. C'est la force du Parc : l'accompagnement et le conseil permettent de **mettre en lumière ces métiers de l'artisanat**. *"C'est important de préserver cette identité, ce patrimoine typique et cette économie locale plus responsable et solidaire, notamment pour les jeunes désireux de se former auprès de ces professionnels"*.

Parmi ses projets et récentes réalisations : l'obtention du label **Accueil Vélo** dans le cadre de la Vagabonde (V87), l'accueil de **touristes étrangers** associant culture et cuisine, et l'élargissement des programmes sur **les plantes sauvages** avec l'association Primula.

Photos © E. Bôtier / © Aspheries / © M. Turin

+ d'infos sur www.domaine-belair.com

Une étonnante sortie

PARC ANIMALIER DE GRAMAT

PARC ZOOLOGIQUE

📍 Gramat

“La nouvelle ménagerie est une mine d’or pour les petits et les personnes en situation de handicap car elle favorise l’apprentissage du respect de l’animal par le contact”

Clément Viguié



Clément Viguié est responsable animalier et capacitare : il veille à **la sécurité, aux conditions d'élevage et au respect des règles de bien-être animal** au sein du parc zoologique. Ce diplômé d'un BTS Environnement a d'abord commencé ici comme animateur à l'âge de 16 ans. Après une Licence en Système d'Information Géographique, il est revenu travailler dans ce lieu qui le passionnait déjà.

Et pour cause ! Dans cet espace, géré par **l'association pour l'Étude et la Protection de la Faune et de la Flore du Causse**, vivent pas moins de **150 espèces** réparties sur **42 hectares**, avec **5 conservatoires d'animaux domestiques** dont les vieilles races (ovins, caprins, équins, bovins et volailles), mais aussi **des races sauvages** tels que les bouquetins ibériques ou encore les bisons d'Europe.



Dynamique, le parc développe constamment des aménagements et des outils pour répondre à ses objectifs : **la conservation, l'éducation, la recherche et le bien-être animal**. Les enclos permettent, à titre d'exemple, de rentrer en immersion avec les animaux, favorisant **une expérience d'observation optimale**. *“Nous proposons une large palette d'animations autour du monde animal, ainsi que huit parcours pédagogiques en lien avec l'Éducation Nationale”*. Clément a d'ailleurs mis en place, au début de sa carrière, des activités comme **“soigneur d'un jour”**, un accompagnement privilégié (à partir de 8 ans), en compagnie du soigneur. *“Nous avons également noué des partenariats avec des structures s'occupant d'enfants en situation de handicap”* tels que **les IME, les instituts de Leyme ou de Fons**. *“La nouvelle ménagerie est une mine d'or pour les petits et les personnes en situation de handicap car elle favorise l'apprentissage du respect de l'animal par le contact”*.

Du côté des projets et des nouveautés, le parc n'est pas en reste. Cet été se tiendra **un spectacle d'ombres chinoises autour des Fables de La Fontaine, un parcours sensoriel 'Apprenti apiculteur'** ou encore **des nocturnes 'Mange avec les Ours'**, comprenant un dîner et le nourrissage des animaux.



Souhaitant devenir **un site de référence dans la transition vers un tourisme durable**, le parc va prochainement réaliser des investissements importants : **la création d'un système de filtration en phyto-épuraton** avec conservation de zones humides et réaménagement des bassins ; **l'installation de panneaux solaires** ; **l'aménagement d'un circuit d'interprétation** autour de la faune et de la flore locales en lien avec le Parc naturel régional des Causses du Quercy ; **l'installation de bornes de recharge électrique**, jusqu'à la **mise en place de vaisselle réutilisable** au restaurant.

+ d'infos sur www.gramat-parc-animalier.com

Un étonnant produit

LES JARDINS D'YZORCHE PRODUITS ET SÉJOURS AUTOUR DU VÉGÉTAL

📍 Argentat-sur-Dordogne

"Je réalise des mélanges en associant les bienfaits, les couleurs, les odeurs et le goût de chaque plante"

Javotte Boutillier et Stéphane Dhur



Il faut grimper un moment pour rejoindre cet écrin de nature sauvage et préservé sur les hauteurs d'Argentat-sur-Dordogne. Javotte Boutillier sème et cultive ici, avec son compagnon Stéphane Dhur, des plantes aromatiques et médicinales dans un jardin en forme de soleil. Elle confectionne, artisanalement et en petites quantités, des tisanes, des aromates, des hydrolats et des huiles de massage.

"En accord avec les insectes butineurs, je récolte chaque fleur et chaque feuille, une par une, à la main, et les mets à sécher sur des claies à l'abri de la lumière et de l'humidité. Je réalise les mélanges, en associant les bienfaits, les couleurs, les odeurs, le goût et les ressentis de chaque plante". Un travail minutieux garantissant des produits subtils et de qualité. Stéphane, ancien serveur reconverti en jardinier-paysagiste, consacre quant à lui son temps à faire revivre ce lieu abandonné des anciens.

Javotte, autrefois photographe de métier à Paris, a toujours été captivée par les détails, les couleurs, les instants intimistes. Une délicatesse qui se ressent encore aujourd'hui dans son art d'assembler les parfums. *"Les odeurs des tisanes de ma mère et de ma grand-mère m'ont guidée au fil du temps vers de multiples formations dans le domaine de la culture des plantes aromatiques et médicinales en permaculture, agriculture biologique et biodynamique"*. En 2023, elle complète ses connaissances avec un diplôme d'olfactothérapie. Une méthode psycho-énergétique qui utilise les odeurs des huiles essentielles pour mieux gérer nos émotions. Elle propose désormais des séances individuelles, pouvant être intégrées dans ses retraites.

Le couple loue deux hébergements insolites et écoresponsables. La cabane poussière d'étoile (d'avril à octobre), faite de matériaux nobles (peuplier, châtaignier, pin des landes et douglas, chanvre, draps et rideaux de coton) est un cocon de sérénité sans électricité, éclairée à la douce lumière des guirlandes et des bougies. Elle dispose d'une terrasse en bois, d'une cuisine ouverte et d'une douche africaine. La yourte enchantée, est un habitat traditionnel mongol ici revisité aux couleurs punchy, avec le confort contemporain. Équipée d'un poêle à bois, elle est accessible toute l'année. Bordés d'arbres, ces deux nids douillets sont parfaits pour les amoureux de nature en quête de déconnexion. *"Au menu, Stéphane sert des repas végétariens composés de jolies assiettes fleuries avec les légumes de saison et les fleurs comestibles du jardin"*, promet Javotte.

En guise de nouveauté pour 2024, des retraites olfactives à la cabane sont proposées, avec plusieurs dates d'avril à octobre pour des séjours comprenant quatre nuits d'hébergement en pension complète et trois jours de soins, pratiques et ateliers.

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

Psst...

Retrouvez tous les portraits de la Gazette sur notre site web

