

COM' unauté de N°5 unes

juin 2013

Magazine de la Communauté de communes « Entre Monts et Dheune »

près de chez vous

COMPLEXE AGRO-TOURISTIQUE À ALUZE

L'EDEN D'AUBIGNY

page 14

DÉLICES & VERTUS
BOUTIQUE BIOLOGIQUE
Aubigny

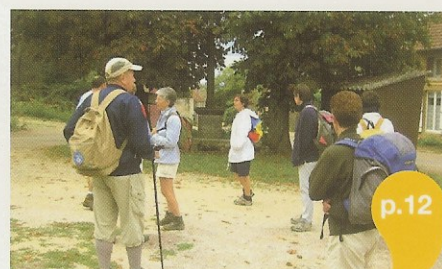


Stage adolescents
multisports

Les accros du sports



Saint-Bérain-sur-Dheune
L'école et la mairie
(é)changent de peau



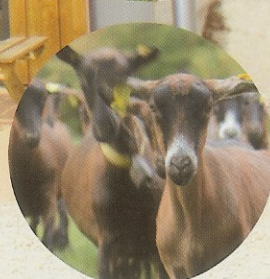
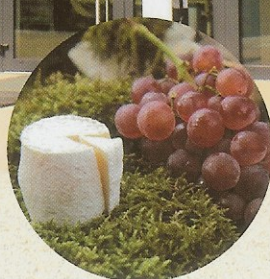
Randonnées pédestres et VTT

S'évader près de
chez soi

DÉLICES & VERTUS

BOUTIQUE BIOLOGIQUE

Aubigny



NB : Y-a-t-il d'autres activités en prévision sur le domaine ?

DG : L'ultime partie du projet sera la réalisation du centre équestre dédié au polo. Nous terminons actuellement les écuries, le manège couvert et les terrains. L'objectif est de former une école pour les habitants de la région car ce sport se démocratise. C'est aussi une façon de s'inscrire dans le circuit des tournois de polo qui donnera une visibilité internationale à notre territoire et à la culture qui l'habite. L'ensemble des acteurs touristiques pourront en tirer des bénéfices.

NB : Qu'est-ce qui caractérise le mieux votre démarche ?

DG : Nous sommes à une époque où il est de plus en plus difficile de faire confiance aux marques en matière d'alimentation. Il n'y a rien de plus sain que de cueillir la pomme non traitée sur l'arbre et de la consommer sur place. C'est ce luxe là que nous voulons démocratiser au moyen d'un système économiquement viable et en harmonie avec notre environnement.

NB : Jusqu'où va votre engagement écologique ?

DG : L'agro-écologie est bien plus qu'une simple alternative. Elle est liée à une dimension profonde du respect de la vie. Cette vision devient une nécessité pour obtenir d'authentiques produits Bio. C'est pourquoi, en plus du fait que l'ensemble de nos productions sont certifiées Ecocert, le recyclage, la gestion durable des ressources et la biodynamie sont au cœur de notre système. Nous avons récemment commandé une serre géodésique inspirée de la géométrie de la nature qui permet une diffusion optimale de l'humidité et le maintien d'une température constante en tous points. La récupération de l'eau est également une de nos préoccupations principales.

NB : Pensez-vous développer un volet pédagogique sur le site ?

DG : Nous avons à cœur de développer cet aspect car notre savoir-faire peut aider à faire émerger des initiatives locales. Ainsi, la production en permaculture contribuera à transformer le domaine d'Aubigny en complexe pilote et novateur unique sur le territoire français.



DOMAINE
d'Aubigny
LE GOÛT DE LA VIE



Avant rénovation



Après rénovation

Complexe agro-touristique à Aluze L'Eden d'Aubigny

Dans la partie Est d'Aluze, au cœur d'une campagne vallonnée, le domaine d'Aubigny est en train de vivre une véritable renaissance. Son propriétaire, Armen Eganyan, et Daniel Gogneau, le directeur et l'initiateur du projet qui nous parle aujourd'hui, ont imaginé un complexe agricole et touristique autant novateur qu'authentique. S'appuyant sur les ressources naturelles offertes par le terroir et le cadre exceptionnel du site, ils proposent aux visiteurs de retrouver un lien direct avec les produits de la terre.

Nicolas Bezin : Pouvez-vous nous présenter brièvement votre projet ?

Daniel Gogneau : Le domaine d'Aubigny est un complexe agro-touristique de deux cents hectares au cœur de la Bourgogne. Cette région dont je suis originaire respire le bien-vivre, l'authenticité et l'amour du savoir-faire traditionnel. Derrière ces notions, il y a une réelle intelligence, un état d'esprit que nous essayons de retrouver dans l'ensemble des composantes du site. Il imprègne nos techniques agricoles et nos méthodes de fabrication. L'histoire du domaine et la qualité du cadre de vie inspirent fondamentalement nos projets d'aménagement touristiques et paysagers. L'État a d'ailleurs approuvé notre projet destiné à redonner au domaine d'Aubigny sa fonction d'origine qui était d'accueillir les visiteurs au sein d'un complexe rural.

NB : Aujourd'hui, quels sont les éléments que vous avez concrétisés ?

DG : La première pierre du projet fut la ferme écologique sur laquelle nous élevons des vaches, des bœufs, des chèvres, des moutons et des cochons. Tous nos animaux sont nourris avec les céréales que nous cultivons sur place et l'ensemble de notre production est Bio.

Fait unique pour la région, nous avons implanté ici nos laboratoires de transformation. Ils nous permettent de fabriquer nos produits laitiers, nos confitures, nos jus de fruits, notre miel et de préparer nos viandes sur place afin d'en garantir la traçabilité et l'authenticité pour le consommateur. La qualité de nos produits laitiers a été récompensée par trois médailles au concours agricole régional de Chablis. Au niveau agricole, nous cultivons le verger, les fruits rouges, des plantes aromatiques et nous lançons le maraichage cette année. Tous nos produits sont actuellement en vente dans la boutique au centre du domaine.

NB : Quelles seront les grandes lignes du complexe touristique ?

DG : L'objectif est de proposer aux touristes un cadre naturel bienfaisant leur permettant de recréer un lien direct et sain avec les produits de la terre. C'est pourquoi nous envisageons le domaine comme un territoire sur lequel il est possible de vivre en autarcie en se nourrissant des produits élevés, cultivés et fabriqués ici, à l'image des moines cisterciens qui occupaient le domaine par le passé. La relation vivante qu'ils entretenaient avec la nature et qui leur permettait d'en vivre durablement nous a

grandement inspirée. Nous avons d'ailleurs repris leur système de drainage et d'alimentation d'eau qui est tout à fait performant encore aujourd'hui.

NB : Concrètement, que proposerez-vous à vos hôtes ?

DG : Nous réhabiliterons l'ensemble de la propriété pour en faire un hôtel de charme et un restaurant gastronomique. Ces derniers seront bien sûr alimentés par les produits de notre exploitation. Un spa et une piscine écologique viendront compléter l'ensemble. Concernant l'architecture et les travaux de rénovation, nous cherchons avant tout à préserver et révéler le patrimoine historique du site. C'est pourquoi nous nous appuyons un maximum sur les techniques traditionnelles maîtrisées par les artisans locaux. Par exemple, tous les murs du domaine sont réhabilités manuellement par un tailleur de la région à partir des pierres de nos terrains. Cette démarche est aussi vraie pour l'ensemble des employés chargés du fonctionnement du complexe qui sont tous issus des communes environnantes et choisis pour leur savoir-faire spécifique. Ils sont aujourd'hui au nombre de quinze, mais le projet devrait générer à terme plus de cent emplois à l'échelle locale.

