

Dordogne. Ils font germer leur ferme écologique à Sainte-Croix-de-Beaumont

Millie Dominy et Vincent Lebon se sont installés en début d'année en Périgord pourpre, pour monter un projet de ferme et gîtes écologiques.



Vincent Lebon et Millie Dominy créent leur ferme écologique en Périgord noir. (©LR/Réussir le Périgord)

Par **Lucie Roth**

Publié le 20 Nov 21 à 10:42

📍 Réussir le Périgord

[Mon actu](#)

Suivre ★

Les rayons du soleil couchant filtrent à travers les lames des volets du séchoir à tabac qui surplombe le corps de ferme de Vincent Lebon et Millie Dominy, à **Sainte-Croix-de-Beaumont**. Du matériel est entreposé dans le bâtiment qui ne fait plus office de séchoir depuis un moment. « *Ici, il y aura trois gîtes, avec une grande mezzanine qui courra tout le long. Les salles de bain donneront sur l'arrière, au nord* », imagine déjà Vincent. Propriétaire des lieux depuis début 2021, il est rentré d'Angleterre, où il vivait avec sa compagne, pour « *retrouver le contact avec la nature, qu'on avait perdu* ».

Après avoir sillonné les routes de France en camping-car, en 2019, pour dénicher une propriété offrant la possibilité d'accueillir leur projet combinant viticulture, permaculture, maraîchage et hébergements touristiques écologiques, c'est en Dordogne qu'ils ont donc choisi de poser leurs bagages et de créer leur ferme, **L'Apogée**. Ils ont été séduits non seulement par la région et sa nature préservée mais aussi par le cachet des lieux.

Le séchoir à tabac nous a plu, il offre une structure et une position intéressantes, avec de belles ouvertures, une exposition plein sud, une belle vue...

Vincent Lebon

Créateur de la ferme l'Apogée

Installés sur 2,5 hectares, ils fourmillent de projets qu'ils réalisent au fur et à mesure de leurs capacités. Après avoir certifié leurs terres et leurs semences bio, Millie a commencé à mettre en place une culture de légumes, notamment des variétés anciennes que le couple veut remettre au goût du jour. Cela passera dans un premier temps par la livraison de paniers de légumes aux gîtes voisins et à un restaurateur local, ainsi que par de la vente directement à la ferme.

Viser l'autonomie énergétique

« *Nous voulons créer une table d'hôtes pour cuisiner des légumes ou des herbes qui ne font pas partie du paysage actuel. Nous souhaitons ouvrir un restaurant un peu alter- natif par rapport à ce qui existe déjà* », explique Vincent, qui a déjà géré plusieurs établissements en Angleterre, dont des restaurants et un bar à vins nature. La table de la ferme sera également « *aussi durable que possible* », notamment grâce à une cuisine au bois, avec le four à pain déjà présent. Le restaurant devrait ouvrir ses portes au début de l'été prochain.

[Le projet de gîtes](#) nécessitera un peu plus de temps pour démarrer. Le couple a d'ores et déjà reçu le soutien du fonds de tourisme durable, qui permettra de financer l'étude de faisabilité. À terme, pour les trois gîtes projetés ainsi que l'habitation du couple, « *on vise l'autonomie en eau, en électricité, en bois de chauffage* », explique Vincent Lebon. Panneaux photovoltaïques, récupération des eaux de pluie, toilettes sèches sont au programme, en apportant un soin particulier au confort. « *Nous voulons faire de l'écologique et que les gens s'y sentent bien.* »