



CAJARC

## Bond touristique,

*Grâce à un véritable décollage touristique, Cajarc est en train de retrouver cette vitalité jadis si forte quand Georges Pompidou lui avait donné une notoriété nationale. Et le tissu commercial diversifié sait saisir la balle au bond.*

**D**ans les années 60-70, devenu lieu emblématique, et même en plusieurs occasions le « nombril de la France », Cajarc acquiert une immense notoriété. En choisissant la propriété de Prajoux, sur les hauteurs du village, pour résidence secondaire, le Premier Ministre Georges Pompidou va en effet chambouler la vie locale et ses acteurs économiques surtout lorsqu'il devient en 1969 Président de la République. Dans la foulée de l'homme d'Etat, bon nombre de personnalités vont trouver

naturel ce retour salvateur à la terre et investir dans la pierre quercynoise. Résultat, Cajarc vit un véritable état de grâce. Journalistes, touristes affluent été comme hiver dans l'espoir de croiser la silhouette décontractée du Président.

En 1974 le décès de Georges Pompidou va entraîner un reflux des curieux en même temps qu'un déclin de la manne économique qu'ils représentaient. Pompidou a laissé néanmoins son nom à la Maison européenne des arts contemporains et sa



# ARC

## regain commercial

veuve, présidente d'honneur, continue d'honorer de sa présence chaque vernissage.

Cette ancienne notoriété mais surtout ses atouts naturels, un certain désenclavement et un regain de dynamisme lui permettent d'être aujourd'hui un des grands carrefours du tourisme lotois.

### Un décollage touristique assez récent

Le secteur touristique représente désormais l'activité économique principale de Cajarc même si l'on n'oublie jamais ici que le plus gros pourvoyeur de taxes pour la commune demeure la centrale EDF — qui produit 6% de la consommation d'électricité du Lot.

Avec l'autoroute, Cajarc n'est plus qu'à 1h30 de Toulouse

via Lalbenque ou Caussade et a bénéficié des nombreux travaux routiers qui ont désenclavé la région. Sur la route départementale 19 en direction de Limogne par exemple, on dénombre une moyenne journalière de 1231 véhicules. Le tourisme cajarcois suit donc sans problème la courbe ascendante du tourisme lotois. En 2001, 32 920 personnes ont franchi le seuil de la chapelle gothique qui abrite l'office de Tourisme intercommunal de Cajarc, soit 4200 personnes de plus que l'année précédente. Parmi

eux, 79% de Français — en provenance majoritairement des régions Ile de France, Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes — et 21% d'étrangers, Anglais, Hollandais et Allemands en tête.

Ce bond touristique est relativement récent puisque Cajarc ne comptabilisait il y a cinq ans que 8 à 10 000 personnes. Et, fait nouveau, dans les médias nationaux qui reparlent de Cajarc, la culture du safran et Quercyrail ont désormais supplanté les souvenirs liés aux personnalités.

## Le poids de la locomotive Quercyrail

L'association Quercyrail gère depuis 1985 les trains touristiques entre Cahors et Capdenac. Son siège est à Cajarc, en milieu de ligne. Jacques Faure son président et fondateur s'enorgueillit d'avoir transporté près de 15 000 passagers en 2001 à raison de 120 par train. Il aime aussi rappeler la vocation première de son association: «sauvegarder le patrimoine ferroviaire tout en vitalisant les villages de la vallée du Lot». Quercyrail affiche avec passion son caractère fédérateur et son ambition d'impliquer tous les commerces de Cajarc sans exception, «des terrasses de café à la station Shell de M. Gineste qui approvisionne la micheline même le dimanche à l'heure du déjeuner», précise Jacques Faure. Outre les trois emplois créés récemment — un pour la centrale de réservation et deux pour l'entretien des cinq autorails — Quercyrail compte une soixantaine de bénévoles. «Tout juste suffisant pour assurer la pleine saison qui s'étale désormais du 31 mars à la mi-novembre», poursuit Jacques Faure. Le reste de l'année, la micheline poursuit à un rythme plus modéré ses va-et-vient grâce aux groupes qui représentent la moitié de la clientèle. Ces voyageurs «alimentent» régulièrement quelque 25 restaurants répartis sur les communes traver-

sées entre Cahors et Capdenac. Une aubaine notamment pour l'hôtel restaurant La Ségalière, située à la sortie de Cajarc en direction de Capdenac. Construite en 1972 à quarante mètres de la ligne de chemin de fer, cette structure devait initialement répondre aux besoins hôteliers générés par la présence de Georges Pompidou. Six ans après la disparition du Président, La Ségalière ferme ses portes jusqu'en 1990, année de son rachat. À son arrivée à la tête de l'établissement en 1998, Alain Massabie, aidé de sa compagne Virginia, se donne cinq ans pour rentabiliser l'affaire. «Un challenge qui consistait notamment à remettre aux normes l'hôtel deux étoiles et à réouvrir le restaurant en proposant une cuisine traditionnelle évolutive pour se démarquer.» Le «coup de pouce» donné par son chef cuisinier originaire de Charente a permis à La

Ségalière de rejoindre le club des Bonnes Tables du Lot. Malgré quatre mois de fermeture annuelle, le bilan d'Alain Massabie s'avère très positif: un chiffre d'affaires quadruplé entre 1998 et 2001 et un taux d'occupation moyen de ses 18 chambres de l'ordre de 61% en 2001. Dans le même temps, le restaurant comptabilisait presque 10 000 couverts, dont 2 600 pour la seule clientèle acheminée par Quercyrail, «à l'origine d'une bouche-à-oreille formidable». «La clientèle grandissante générée au quotidien par les pèlerins du Chemin de Saint-Jacques de Compostelle mérite aussi qu'on s'y attarde» précise en conclusion Alain Massabie qui travaille d'ores et déjà avec huit agences de voyage européennes spécialisées dans ce créneau. Chaque nuit, ils sont en moyenne une dizaine à dormir dans son établissement.

## Halte prise des pèlerins de Saint-Jacques

Aux dires des riverains qui bordent le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, une trentaine de marcheurs traversent quotidiennement Cajarc au printemps et en automne, plus de 70 en été. Pour l'instant, il n'existe aucun recensement officiel mais on peut rappeler que la plupart des marcheurs qui passent la nuit à Cajarc, s'arrêtent soit dans le gîte municipal — qui a enregistré 2796 nuitées en 2001 — soit dans l'un des trois hôtels de la ville. À savoir: La Ségalière, L'Auberge du Pont qui propose sept chambres, sans oublier les quatre chambres de La Promenade, baptisée Chez Moulino en clin d'œil au sketch de Coluche. Ouvert toute l'année, ce dernier éta-



Quercyrail: 15 000 passagers en 2001



L'équipe de La Ségalière autour d'Alain Massabie (à droite).



80 couverts par service chez Moulino, le restaurant de Ginette Moulinier.

"Eau + Bateau"



Jean-Luc Forestier, promène 4500 passagers par an à bord du «Schmilblic».



Intempéries en Août et P. qui mouise de Juillet

2000 = 5180  
2001 = 4230  
2000 = 4590

tation de son bateau affichent tout de même 4500 passagers, dont une bonne moitié en provenance des michelines = 95%

de la voie ferrée voisine. Reste que les trois premières années d'exploitation ne lui ont octroyé que de faibles bénéfices en raison du crédit de remboursement de son bateau et des investissements consentis pour améliorer le confort — l'insonorisation du bloc moteur — et la sécurité. En dehors de la saison, Jean-Luc travaille au sein de l'ancienne forge de Cajarc en tant que feronnier-serrurier.

Plein d'initiatives, le dessinateur industriel de formation vient de déposer la marque «Schmilblic», dans l'optique de développer des produits dérivés qu'il fabriquerait lui-même. Si pour l'instant le terrain de jeu du Schmilblic est circonscrit au plan d'eau de six kilomètres généré par le barrage EDF, à moyen terme le projet de rendre le Lot navigable jusqu'à Cajarc et en amont pourrait bien étendre ce parcours de 65 kilomètres supplémentaires. Reste à régler le gros problème technique et financier que constitue le passage du barrage.

blissement ne désemplit pas à raison de 80 couverts par service au plus fort de la saison. Très éclectique, la clientèle du restaurant se divise équitablement entre les ouvriers, les repas d'affaires, les groupes et touristes de passage et les personnes fréquentant le gîte municipal voisin. Un afflux global dont Ginette Moulinier, la patronne, se réjouit.

## Les espoirs de l'extension du Lot navigable

«Pour que chacun réussisse dans son entreprise, la complémentarité des acteurs locaux doit jouer à plein» rappelait Jacques Faure. Un principe appliqué à la lettre par Jean-Luc Forestier, proprié-

taire du bateau promenade «Le Schmilblic» — toujours en référence à Coluche — et qui calque sa saison sur celle de Quercyrail. Ce trentenaire, Cajarcois d'origine, a racheté voilà trois ans un bateau à fond plat de 75 places. Il cumule depuis les casquettes de gestionnaire, pilote et guide touristique. S'il s'identifie à «un artisan du tourisme», les chiffres de fréquen-

## L'importance des résidences secondaires

Selon le dernier recensement, Cajarc comptait 235 résidences occasionnelles, secondaires ou chambres d'hôtes sur un total de 805 logements. Autrement dit, la population de Cajarc double souvent en période estivale. Sur le canton, le phénomène s'amplifie puisque l'on dénombre plus de 800 maisons occasionnelles, sans compter les 80 meublés

loués en été. Pour André Roux, notaire à Cajarc depuis 1974, «si le marché du neuf reste inexistant, celui de l'ancien se porte fort bien avec les nombreuses acquisitions de ces dernières années.» Il précise : «En raison de la pénurie, il faut dorénavant compter près de 100 000 euros pour acheter une petite maison avec un peu de terrain.»

### Le parc des logements

	Commune de Cajarc		Canton de Cajarc	
	1990	1999	1990	1999
Résidences principales	470	528	1112	1259
Résidences secondaires	237	235	831	880
Logements vacants	55	42	143	146
Total des logements	762	805	2086	2285

(Sources INSEE 1999)

## Un tissu commercial diversifié

Tout le monde reconnaît qu'une bonne part du chiffre d'affaires annuel des commerces découle de la saison touristique. Au-delà de celle-ci, le bourg continue cependant à bénéficier tout au long de l'année d'un appareil commercial de proximité complet fort d'une quarantaine de points de vente.

Dans le seul secteur alimentaire le commerce est modernisé et diversifié. Cajarc



Annie et Roger Vadrune, boucherie - charcuterie place du Foirail.



### Commerces de détail et activités de services sur la commune

#### Alimentaire

- 1 Supermarché
- 2 Alimentations générales
- 2 Boulangeries-pâtisseries
- 1 Pâtisserie
- 3 Boucheries-charcuteries
- 3 Produits régionaux et caves à vin
- 1 Poissonnerie

#### Équipement de la personne

- 2 Commerces de prêt-à-porter

#### Équipement de la maison

- 1 Quincaillerie-cadeaux
- 1 Commerce électroménager (et réparations)

#### Santé-beauté

- 1 Pharmacie
- 3 Salons de coiffure

#### Culture-loisirs

- 1 Presse-librairie-papeterie-tabac
- 1 Fleuriste
- 1 Coopérative agricole (plantes et engrais)

#### Cafés-Hôtels-Restaurants

- 1 Café tabac Pmu
- 3 Restaurants (dont 2 avec café)
- 3 Hôtels-café-restaurants

#### Garages

- 1 Garage
- 2 Garages-Stations-services
- 1 Tôlerie-carrosserie

#### Autres activités

- 1 Brocante
- 1 Pressing
- 1 Agence immobilière
- 1 Auto-école

*Avertissement : Dans cet article, nous avons voulu avant tout présenter une photo d'un chef-lieu de canton dynamique avec des activités économiques et commerciales diversifiées. Il ne s'agit pas d'un recensement de toutes les entreprises. De même, nous n'avons pas pu faire témoigner tous les professionnels du commerce et de l'artisanat.*

compte deux boulangeries-pâtisseries (Besse et Lagarde), une pâtisserie (Roux), trois boucheries-charcuteries (Escrouzailles, Soulié et Vadrune), trois boutiques de produits régionaux (Moura, la Maison des Vins et les Fins Gourmets), une poissonnerie (les Grandes Marées), deux épicerie (Midi Prix et Casino) et un petit supermarché (Ecomarché).

Preuve de dynamisme local, Philippe Besse, boulanger de 34 ans, initialement basé place du marché, a ouvert en décembre dernier une nouvelle boulangerie plus attrayante sur le Tour de ville, à une dizaine de mètres de la route de Capdenac (il continuera à ouvrir la première boutique pendant la période estivale pour répondre à la demande des vacanciers). À l'instar de son collègue Jean-Luc Lagarde qui a une boulangerie sur la place du Foirail, Philippe Besse effectue quotidiennement des tournées dans un rayon de quinze kilomètres. Une activité qui représente 30% de son chiffre

d'affaires.

À propos de la clientèle touristique, René et Annie Vadrune, qui ont la boucherie place du Foirail expliquent: «Les propriétaires des résidences secondaires sont généralement des amateurs de bonne chère». Leur magasin ne cesse d'ailleurs de voir le chiffre d'affaires progresser à raison de 5 à 10% par an. «La qualité de nos produits, précise René, fait que nos clients n'hésitent pas à parcourir vingt kilomètres pour s'approvisionner».

L'alimentation générale Midi Prix, située sur le Tour de ville et tenue depuis trente ans par Isabelle Luchini, a, comme la boutique de son collègue du Petit Casino, une vocation de commerce de proximité pour une clientèle locale et touristique. «Ma clientèle locale est fidèle et me fait confiance, commente-t-elle. Les touristes et les randonneurs représentent un bon complément de chiffre d'affaires.» Isabelle Luchini précise au passage qu'elle cherche un repreneur suscep-

tible de prendre sa suite.

Deux nouvelles boutiques de produits régionaux ont ouvert depuis un an sur la place du Foirail, venant ainsi étoffer l'offre commerciale de Cajarc. «Avec un bon pouvoir d'achat, les occupants de résidences secondaires et des gîtes voisins s'approvisionnent régulièrement chez nous», déclare la responsable de la boutique de producteurs «les Fins Gourmets».

Déjà propriétaire d'une boutique à Figeac, Ginette Laporte a racheté voilà quatre ans le seul magasin de fleurs de Cajarc. Elle conserve l'enseigne «Les Jardins de Véronique» «pour ne pas désorienter la clientèle et parce que ce prénom est aussi celui de ma belle-fille!» Pour obtenir de ses fournisseurs hollandais des prix et de plus beaux assortiments de fleurs coupées, elle groupe les commandes de ses deux magasins. Outre un rayon cadeaux, bouquets secs, vases, qui constitue 10% de son chiffre d'affaires et qu'elle ne peut malheureusement développer

Les «Jardins de Véronique.»



Pierre Remesy: le multiservice pour fonctionner correctement tout au long de l'année.



Isabelle Luchini tient depuis 30 ans le magasin Midi-Prix.

La station-service de la famille Couybes.



Christian Agrech



## CAJARC, capitale du safran

Si aujourd'hui toutes les brochures touristiques du Quercy mentionnent la culture du safran au même titre que la truffe noire, c'est en grande partie à Christian Agrech, professeur de cuisine à l'Établissement Régional d'Enseignement Adapté de Laurière à Villefranche-de-Rouergue qu'on le doit. Sa propriété de Gréalou, près de Cajarc domine le causse. C'est là qu'est née sa passion pour le safran dans les années 80, avec la découverte dans le jardin familial de soixante bulbes vieux de plusieurs siècles. « Au Moyen - Age, rappelle-t-il, la plupart des fermiers quercy-nois produisaient leurs propres plans. » Aujourd'hui, la production du safran en France atteint seulement six kilos par an dont deux kilos pour la seule région du Quercy. Cette culture est pratiquée par une trentaine de personnes en Quercy dont une vingtaine dans le seul canton de Cajarc. Conscient de la qualité de l'épice quercy-noise et de son potentiel commercial, Christian Agrech a créé la commission de travail des Safraniers du Quercy au sein de l'Association de Sauvegarde du Patrimoine des Environs de Cajarc, dont il est aujourd'hui le vice-président. Après avoir rénové soixante bulbes, le co-fondateur de l'association des producteurs, s'est improvisé cultivateur. Il suscite dès 1997 l'expérimentation agricole. Sa dernière récolte : cent grammes de safran pour cent mètres carrés de culture. Tout juste de quoi alimenter certains restaurants de la région qui ont décidé de remettre le safran au goût du jour dans des plats régionaux comme la fricassée d'agneau au safran ou les tripes à la cadurcienne. L'occasion aussi d'organiser le temps d'un week-end fin octobre, la fête du safran qui ponctue la récolte, la cueillette et le séchage de l'épice. Mais la rareté et la qualité gustative du safran ont un prix : 20 euros le gramme, soit deux fois celui de l'or.

faute de place, Ginette a pris le parti de poursuivre le domaine funéraire — plaques et fleurs artificielles — qui représente tout de même 30% de son chiffre d'affaires.

Tout comme Ginette, Pierre Remesy, propriétaire de la Maison de la presse depuis 27 ans, affirme que la clef de sa réussite tient à la diversité de son offre. « Cette carte du multiservice permet de fonctionner correctement tout au long de l'année. » De fait, son magasin propose la presse, la librairie, le tabac (trois secteurs qui constituent plus de la moitié de son chiffre d'affaires), un rayon cadeaux, sans oublier les articles de pêche et de chasse à destination des locaux. La vente du secteur presse correspond à la consommation d'une population de 3000 personnes, soit une zone de chalandise cantonale.

Située place du Foirail, la station-service Total appartient à la famille Couybes. Pour Brigitte, « les 1,2 million de litres vendus à la pompe chaque année — super et

gasoil confondus — ne constituent qu'un produit d'appel pour l'atelier », d'autant qu'il existe dans la commune deux autres points de distribution de carburants, l'Ecomarché qui possède une station-service en libre service 24h sur 24 et la station-service Shell (garage Gineste, agent Renault).

La rentabilité se trouve plutôt du côté de l'atelier de réparation tenu par son frère Jean-Michel, aidé dans sa tâche par trois mécaniciens.

« L'été, poursuit Brigitte, les Parisiens profitent de notre main d'œuvre qu'ils estiment moins chère qu'à la capitale. D'autant que les communes voisines comme Saint-Martin-Labouval ou Marcelliac-sur-Célé n'ont pas de garage. » Le pôle matériel agricole — tondeuses, débroussailleuses, tronçonneuses — développé en son temps par le père de Brigitte et de Jean-Michel continue de répondre au creux de la saison basse au même titre que le fuel, vendu été comme hiver à toute la clientèle du canton. ■