

CONTACT

En cas de question ou quel que soit votre besoin, n'hésitez pas à nous faire signe, nous sommes rarement très loin !



Olivia : 06 04 67 47 64

David : 06 13 72 77 35



info@fermedelagoursaline.fr



www.fermedelagoursaline.fr

Pour ne manquer aucune nouvelle de la ferme :



@ferme.goursaline



@ferme_de_la_goursaline



youtube.com/c/LaFermedelaGoursaline

Vos gentils commentaires en ligne nous permettent d'accueillir chaque année davantage de personnes, **nous vous en remercions sincèrement!**

BIENVENUE À LA FERME DE LA GOURSALINE

C'est avec plaisir que nous vous accueillons au sein de **notre ferme en permaculture**. Notre lieu de vie et notre quotidien tournent autour des 3 éthiques de permaculture :

*Prendre soin de l'humain Prendre soin de la terre
Partager les surplus équitablement*

Nous vous encourageons à imiter la démarche pendant votre séjour et pourquoi pas de la poursuivre de retour chez vous ! Dans cette optique, vous pouvez par exemple privilégier les produits bio et locaux ainsi que l'eau du robinet qui provient de notre forage (qui est très bonne) et éviter de produire des déchets.

Déchets verts : nos petites poules vous débarrasseront avec plaisir de vos déchets de cuisine (y compris les coquilles d'oeufs), excepté le marc de café, les pelures de banane, agrume, oignon et ail qui iront dans notre vermicomposteur, derrière notre maison.

A la fin de votre séjour, nous vous serions reconnaissants d'enlever les draps du lit (couette et coussins également), de faire la vaisselle et de la ranger, de fermer les fenêtres, de laisser la clé sur la porte à l'intérieur et de ne pas éteindre le frigo. Merci d'emporter vos déchets avec vous, des poubelles de tri se trouvent à la gare de Bussière-Galant ou dans le centre du village de Chalus. **MERCI !**

PRODUITS DE LA FERME

Fruits et légumes selon disponibilité : demandez-nous!

Jus de pommes (100% naturel) - 1 litre • 4 €

Bière artisanale (blonde ou ambrée) "la Philousse" - 75 cl • 5 €

Boîte de 6 oeufs de nos jolies poulettes (merci de ne pas jeter la boîte, on les récupère) • 3.50 €

Gelée de mimosa / groseilles / cassis / caseilles • 3.50 €

Sachet de tisane à choix : sauge, menthe, romarin, mélisse • 3 €

Tresse: pain suisse (type brioche, voir photo) fait maison pour 2 personnes • 5 €

A commander à 15h au plus tard pour le lendemain

Viennoiseries artisanales: panier avec 2 petits pains au chocolat et 2 petits croissants • 4 €



Petite restauration :

Plateau apéro pour 2 personnes: houmous et pesto à l'ail des ours maison, fromage de chèvre bio local avec du pain ou des galettes à la farine de blé (selon disponibilité) • 13€

Pizza de la ferme: Selon disponibilité, nous vous proposons une pizza maison avec les produits de la ferme et cuite dans un four chauffé au bois • Entre 10 € et 12.50 € selon la recette

Et pour le dessert? Olivia a grandi avec deux frères pâtissiers - confiseurs, les bonnes choses ça la connaît. Demandez-lui si elle n'a pas préparé des gourmandises!

Produits disponibles selon la saison et la récolte

Tarifs TTC, à régler en espèces / chèque

ACTIVITÉS À LA FERME

Visite de la ferme :

Nous organisons régulièrement des visites de la ferme en groupe. Si cela vous intéresse, n'hésitez pas à nous demander si une visite est organisée pendant votre séjour. Comme il faut compter environ 2h, nous demandons une participation libre et consciente.

Evènements : il se peut que durant votre séjour nous organisons une soirée cinéma, un concert ou autre. Rdv sur notre site internet pour découvrir le programme: fermedelagoursaline.fr/evènements/

Formations :

Vous souhaitez en savoir plus sur la permaculture ?

Nous organisons diverses activités à la ferme dans le cours de l'année dont notamment des formations ciblant les personnes qui souhaitent vivre de façon un peu plus autonome.

En 2022, trois formations sont agendées:

- Du 18 au 23 avril 2022
- Du 11 au 16 juillet 2022
- Du 1er au 6 août 2022

Vous trouverez tous les renseignements sur :

www.fermedelagoursaline.fr/accompagnementdeprojet/

Etant tout deux chrétiens de confession protestante, nous proposons également des activités mettant en lien la permaculture et notre foi chrétienne dont notamment une formation en ligne.

Découvrez nos activités sur :

www.fermedelagoursaline.fr

TOTE BAG EN JEANS

Besoin d'un sac pour aller faire des achats chez l'un des producteurs du coin ? Faites-nous signe et nous serons ravis de vous montrer les différents modèles !

Sac en jeans de récup, fait main par l'association L'Escale • 20 €



ÉPICERIE VRAC

Toujours dans le but de suivre les éthiques de permaculture, nous vous proposons quelques produits secs bio en vrac. Les produits vous sont proposés dans des sacs ou bocaux réutilisables. Merci de les laisser dans le gîte à la fin de votre séjour !

	Prix TTC / Kg
Coquillettes blanches	2.80 €
Penne demi complètes	2.90 €
Corn flakes	6.40 €
Couscous blanc	3.30 €
Graines de tournesol	3.70 €
Graines de chia	8.20 €
Haricots rouges	6.50 €
Lentilles vertes	5.80 €
Maïs pop corn	3.30 €
Muesli 5 céréales	4.50 €
Pois casses verts	3.20 €
Pois chiches	4.10 €
Quinoa	6.80 €
Riz basmati blanc	4.90 €
Sésame blond complet	4.80 €

Selon disponibilité

Tarifs TTC, à régler en espèces / chèque

PRODUCTEURS LOCAUX & BIO

Que vous pouvez contacter de notre part !

Maraichers et producteurs:

- Bella Terra - Peyre Brune 24450, St.-Pierre de Frugie - 0614123978
- Ane et Carotte - www.lafermeaneetcarotte.com - Les Jarosses, 87150 Champagnac-la-Rivière - 0687199039 (marché le vendredi soir)
- Fromages de chèvre: Chèvrerie de la Peytavigne, La Peytavigne, 87230 Champsac, 0666255375

Boutique bio: Boutique Saveur Nature - 24450 St.-Pierre de Frugie - 06 13 48 33 39

Marchés hebdomadaires : à Chalus le vendredi matin, à Thiviers le samedi matin et à St.-Pierre de Frugie le dimanche matin

POUR VOUS RESTAURER

Au plus près, un très agréable restaurant bio et local:

Le Chemin de Ronde, 49 Route des Chevaliers, 87800 Rilhac-Lastours, 09 54 73 23 24

Les très bonnes tables que nous vous recommandons :

L'Escapade des Sens - 51 Rue du Général Lamy, 24800 Thiviers - 05 53 62 19 23 - www.lescapade-des-sens.com

Café Louise - 10 Place de l'Ancien Hôtel de Ville, 24000 Périgueux - 05 53 08 93 85

POUR DIGÉRER

Randonnées : www.tourisme-hautevienne.com/randonner/la-randonnee-en-haute-vienne

Balade en forêt le long de la Dronne : Le trou du Papetier à Dournazac (itinéraire à chercher sur Google Maps)

Espace Hermeline : baignade, accrobranche, mini golf, labyrinthe, tyrolienne, vélorail - www.espace-hermeline.com (à 5 min en voiture)

Plan d'eau de Nantheuil : baignade, paddle, activités en plein air <https://www.lecoeurduperigord.com/membres/le-plan-deau-de-nantheuil>

Les Grottes de Villars : <https://grotte-villars.com/>

Brantôme : joli village entouré d'eau, la "Venise de la Haute-Vienne" à 1h de route de la ferme.

Sorges : "Les meilleures truffes du monde sont en Périgord, et les meilleures truffes du Périgord se trouvent à Sorges." Nous vous recommandons de passer à la ferme Andrevias. <https://fermeandrevias.com/>