

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

NOS HORAIRES

Sauf cas d'urgence bien sûr, nous sommes à votre disposition de **9h à 12h30 puis de 14h à 18h30**. Merci de privilégier le contact par texto ou par téléphone avant de vous déplacer devant notre maison.

Pour ne manquer aucune nouvelle de la ferme :



@ferme.goursaline



@ferme_de_la_goursaline



youtube.com/c/LaFermedelaGoursaline

Lorsque vous parlez de nous autour de vous et sur vos réseaux sociaux, vous nous aidez à poursuivre l'aventure, **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.

CHECKLIST DE DÉPART

A la fin de votre séjour, nous vous serions reconnaissants de laisser le gîte aussi propre que vous l'avez trouvé. Merci de :

- Enlever les draps du lit, les housses de coussins et de la couette (sauf les alèses)
- Faire soigneusement la vaisselle et la ranger à sa place. Merci de faire attention aux tâches de graisse
- Nettoyer la cuisine, les plaques de cuisson et le plan de travail
- Passer le balais
- Vider les cendres du poêle à l'extérieur du gîte (dans la forêt)
- Mettre le seau de toilette sèche à l'extérieur du gîte (sauf pour le chalet)
- Fermer les fenêtres
- Laisser la clé sur la porte à l'intérieur
- Ne pas éteindre le frigo
- Emporter vos déchets avec vous, des poubelles de tri se trouvent à la gare de Bussière-Galant ou dans le centre du village de Châlus
- Vider votre compost
- Nous signaler s'il y a eu de la casse ou des taches, cela peut arriver mais il est important de nous en faire part pour notre organisation

MERCI !

QUOI FAIRE DANS NOTRE RÉGION

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

Terra Aventura : Vivez la chasse aux trésors autrement avec Terra Aventura, le geocaching de Nouvelle-Aquitaine. Lancez-vous sur les parcours, à la recherche des Poï'z ! www.terra-aventura.fr/

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/>

ACTIVITÉS À LA FERME

Mini initiation à la permaculture :

Nous organisons régulièrement des mini initiations à la permaculture d'une demi journée. Vous apprendrez les bases de la permaculture tout en découvrant la ferme et comment nous appliquons les principes et éthiques de la permaculture chez nous.

Si cela vous intéresse, n'hésitez pas à nous demander si une initiation est organisée pendant votre séjour.

Prix: 30€/adulte - gratuit pour les enfants

Evènements : durant la belle saison, il se peut que durant votre séjour nous organisons une soirée cinéma, un concert ou autre. Demandez-nous !

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.

Vous trouverez tous les renseignements sur :

www.fermedelagoursaline.fr/accompagnementdeprojet/

Produits disponibles selon la saison et la récolte

Tarifs TTC, à régler en espèces / chèque

PRODUITS DE LA FERME ET DES ALENTOURS

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 (merci de ne pas jeter la boîte) • 3.50 €

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

Sachet de tisane à choix : sauge, menthe, 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

Serpent aux fruits (pâte de fruits)

ChouetteChouette - 50gr • 3 €



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) • 15€

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 15 € 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!

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 / tagliatelles 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:

- 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 Châlus le vendredi matin, à Thiviers le samedi matin et à St.-Pierre de Frugie le dimanche matin

POUR VOUS RESTAURER

Un très agréable restaurant dans un cadre familial :

Le Chemin de Ronde, 49 Route des Chevaliers, 87800 Rilhac-Lastours, 09 54 73 23 24 (à 15 min de la ferme)

Un grand choix de délicieux plats et desserts anglais :

Château de Gâteaux, 21 Av. du Maréchal de Lattre de Tassigny, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche, 05 55 48 69 06, www.chateau-de-gateaux.fr

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 (à 30 min de la ferme)

Café Louise - 10 Place de l'Ancien Hôtel de Ville, 24000 Périgueux - 05 53 08 93 85 (à 1h de la ferme)