



La Ferme de Fardissou

ÉDITION 2026

Vos rencontres professionnelles
dans l'environnement calme et sain
de notre ferme bio.

Location de salles
dans un bâtiment en bois
Douglas France - Creuse PEFC
Prestations gourmandes
et locavores
Visite et atelier
Détente et bien-être

à 20 mn au sud de Limoges - A20 sortie 39

Patricia MINGOTAUD
06 74 76 07 96

bonjour@lafermedefardissou.bio

50 impasse de Fardissou 87260 St Genest sur Roselle

www.lafermedefardissou.bio

EARL LA FERME NATURE DU LIMOUSIN - SIRET 831 031 620 00014



La Ferme de Fardissou, une ferme qui s'ouvre aux entreprises et réunions professionnelles.

La ferme de Fardissou est située à St Genest sur Roselle, à 20 minutes au sud-est de Limoges (87).

Nous sommes un couple de producteurs, Patricia et Gérard. Notre histoire naît d'une envie et d'un rêve de produire autrement, d'accueillir pour partager notre belle nature.

Depuis l'été 2018, nous créons, construisons et aménageons notre ferme sur 23ha, qui n'étaient au démarrage qu'une vaste prairie naturelle divisée par des haies et des arbres qui nous ont séduit. C'est une ferme en production végétale bio : une culture de fruits rouges sur 4ha, une boulaie pour la récolte de sève de bouleau d'ici à quelques années, un verger de fruits anciens, une culture de plantes médicinales, la culture du tournesol et de la cameline, la récolte de sève de bouleau tous les printemps et sa fabrication de cosmétiques naturels à la sève de bouleau, Bulle de Sève, une création de notre ferme fabriquée dans notre laboratoire.

Petit à petit notre ferme devient dans cet environnement un lieu d'accueil pour des visites, des ateliers et des stages qui permettent de découvrir les plantes médicinales et la biodiversité. Le bâtiment d'accueil comprend un laboratoire cosmétique, des espaces de stockage et de transformation, et pour le public, une boutique/salon de thé, des sanitaires, deux salles en location et une cuisine/atelier à louer ou pour préparer vos pauses gourmandes.

La Ferme de Fardissou est conçue comme un lieu de détente et de bien-être. Cueillir des framboises, flâner, écouter le chant des oiseaux, découvrir les plantes médicinales, participer à un atelier, s'allonger dans un transat ou siroter un smoothie maison : c'est ainsi qu'on imagine notre ferme ouverte aux autres ! Ainsi, louer une salle dans ce lieu atypique, c'est vous offrir un cadre naturel et unique au sein d'une nature au calme, loin des nuisances urbaines. Choisir notre ferme pour des réunions, des rencontres, des formations, c'est, pour votre entreprise, optimiser sa réussite, créer un contexte d'épanouissement et de réalisation personnelle.

Nous serons heureux de vous accueillir dans notre ferme et restons à votre écoute pour étudier avec vous votre projet.

A bientôt!

Patricia Mingotaud et Gérard Degot

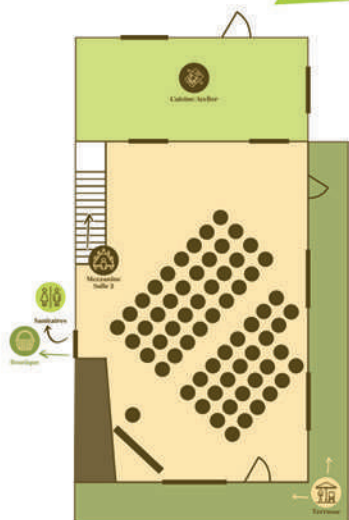


Nous souhaitons une ferme différente où l'on se sente bien ! Déjà pour nous, pour notre cadre de vie, pour préserver nos enfants, notre famille, nos amis. Et pour tous ceux qui viendront nous rendre visite, qui passeront du temps chez nous.

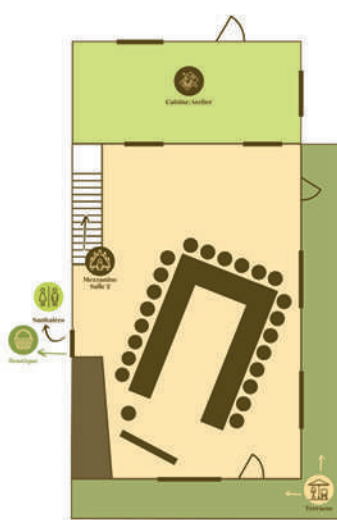
2 salles à votre disposition

Dans un bâtiment bois neuf PEFC, deux salles équipées, lumineuses et confortables sont proposées :
une en rez-de-chaussée de 90m² et une en mezzanine de 110m².

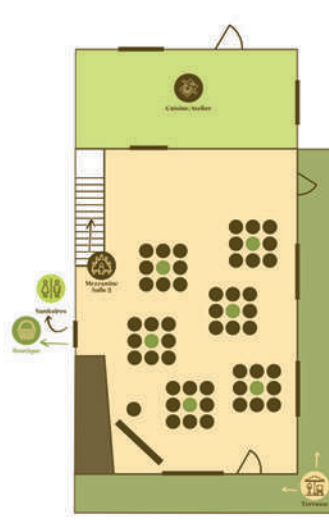
Rez-de-chaussée



Capacité : 64 places

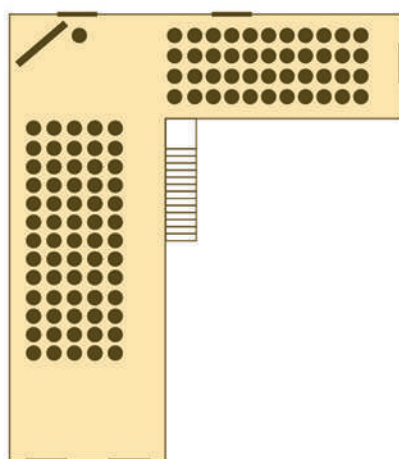


Capacité : 22 places

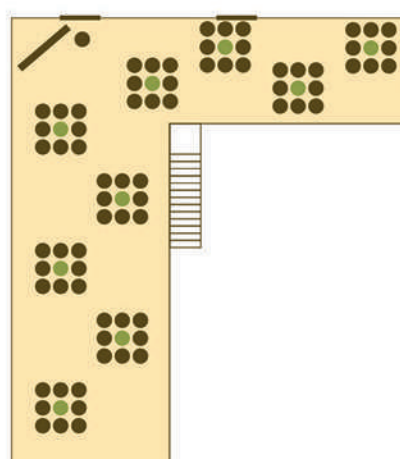


Capacité : 48 places

Mezzanine



Capacité : 109 places



Capacité : 72 places

Rez-de-chaussée		Mezzanine	
4 heures	260 €	4 heures	180 €
8 heures	400 €	8 heures	320 €

Cuisine en supplément

La location de salle inclut la mise à disposition de tables et chaises, un écran, le Wifi, le ménage, l'accès aux extérieurs, aux sanitaires, à la boutique.

Les prestations d'accueil

Petit-déjeuner, goûter, repas du midi (chaud, froid, déjeunatoire) préparés avec des produits locaux et de notre ferme, en partenariat avec le magasin de producteurs **Saveurs Fermières** de Limoges et des producteurs locaux et **bio**.

La pause sucrée



A votre arrivée, le matin, ou pour clôturer une après-midi à la ferme, La Ferme de Fardissou vous propose une formule sucrée avec une majorité de produits de la ferme : infusion, sirop, jus et dessert maison à base de fruits rouges. Les autres produits sont sélectionnés avec soin et **bio**.

11 € par personne à partir de 10 personnes

Le déjeuner made in paysan : buffet froid



En collaboration avec des producteurs locaux, nous vous proposons un menu froid *made in paysan*. Les plats vous seront servis en buffet à l'heure convenue.

+ jus et desserts maison réalisés avec les fruits bio de la ferme

≈ 24€ par personne à partir de 10 personnes

Le déjeuner made in paysan : buffet chaud



En collaboration avec des producteurs locaux, nous vous proposons un menu chaud *made in paysan*. Les plats vous seront servis en buffet à l'heure convenue.

+ jus et desserts maison réalisés avec les fruits bio de la ferme

≈ 33€ par personne à partir de 10 personnes

Le cocktail déjeunatoire locavore



Le cocktail déjeunatoire se déroule debout.

Vous dégusterez des pièces individuelles qui se consomment sans couverts.

C'est la formule idéale pour un déjeuner vivant. Au gré du temps et de vos envies, vous pourrez le déguster en salle ou en terrasse. Ce cocktail vous sera préparé par un traiteur de la région et engagé dans l'utilisation des produits frais et issus de l'agriculture locale en majorité.

≈ 36 € par personne à partir de 10 personnes

Les visites à la ferme



La visite-balade de la ferme

À La Ferme de Fardissou, je vous propose une balade accompagnée sur la ferme. Vous emprunterez un parcours aménagé et longerez les parcelles de la propriété pour une présentation de la ferme et une découverte botanique de quelques arbres et plantes. La balade se terminera par la traversée du verger. En saison, vous aurez l'occasion de goûter nos petits fruits rouges.

Après la visite, vous êtes invités à déguster une boisson à base de plante concoctée pour vous, selon la saison.

Durée 1H30/2H selon le rythme de marche des participants, avec temps de dégustation et d'échange.

Tarif : 7€ par personne

1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 105 €.



La visite Découvrez les plantes médicinales

À La Ferme de Fardissou, je vous propose une première approche des plantes médicinales. Au cours de la visite de son jardin, vous pourrez sentir, toucher, goûter les plantes et connaître leurs principaux usages populaires.

Après la visite, je vous invite à déguster une boisson à base de plantes concoctée pour vous, selon la saison.

Durée 1H30 avec temps de dégustation et d'échange.

Tarif : 7€ par personne

1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 105 €.

Les ateliers : faites et emportez



"Créez votre baume"

12
personnes
maximum

À La Ferme de Fardissou, je vous propose de fabriquer un baume.

L'atelier commencera par une présentation de la phytothérapie et en particulier de la macération solaire. À partir d'une macération solarisée de votre choix, vous fabriquerez votre baume avec lequel vous repartirez.

Durée 1H30

Tarif : Forfait de 200€ pour 8 personnes

15€ / personne supplémentaire (12 max.)



"Faites votre savon"

À La Ferme de Fardissou, je vous propose de fabriquer un savon.

L'atelier commencera par une présentation du savon et des ingrédients. Ensuite, vous fabriquerez votre savon avec lequel vous repartirez.

Durée 1H30

Tarif : forfait de 200€ pour 8 personnes

15€ / personne supplémentaire (12 max.)

Avec les partenaires de La Ferme de Fardissou

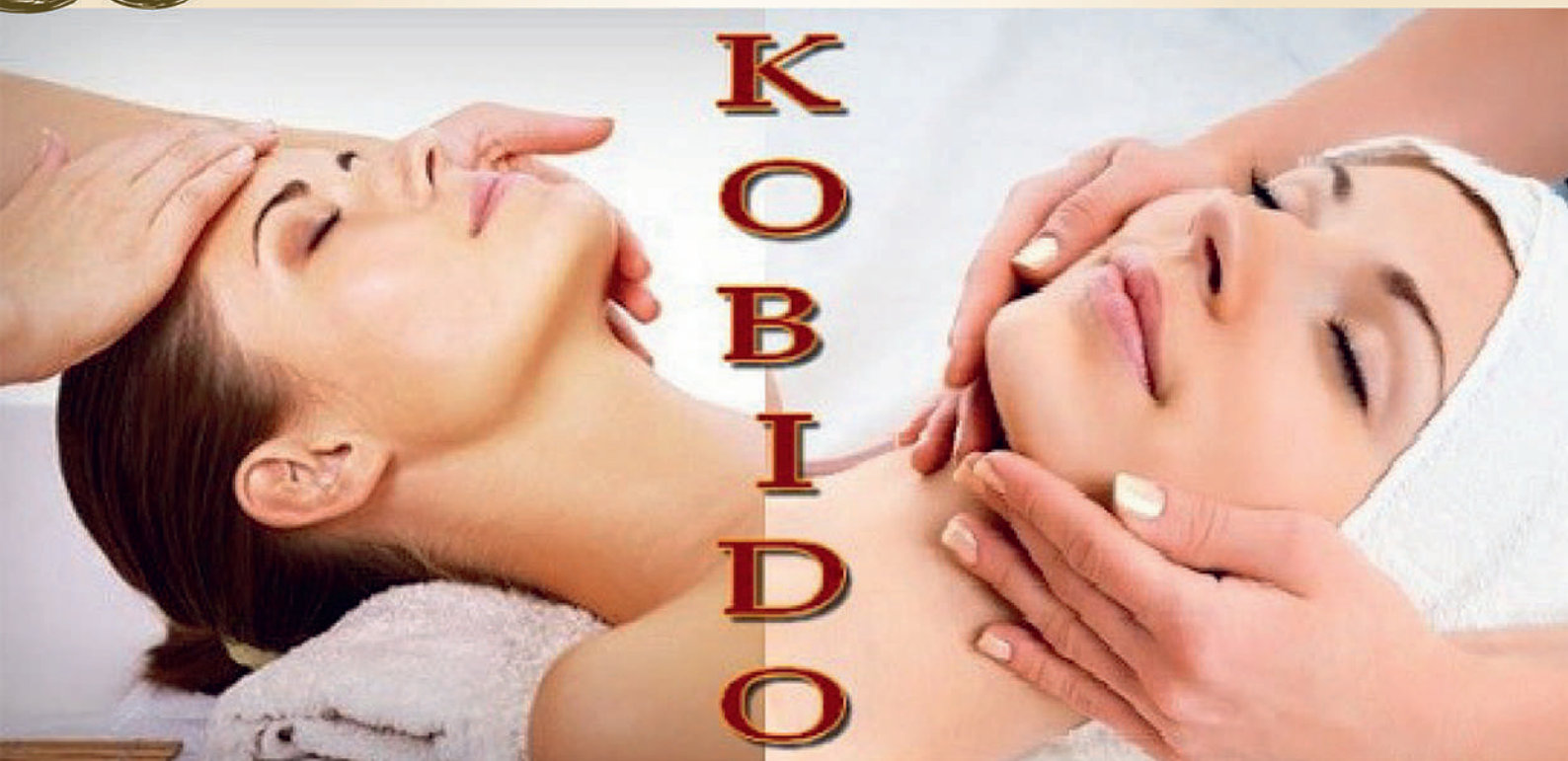
Des séances détente

Yoga - Sophrologie Journée bien-être et détente.

Avant le démarrage de votre journée ou en clôture,
pourquoi pas une séance de **yoga** ou de **sophrologie**.
Ou bien une **journée entière consacrée au bien-être**,
à la **détente**, pour vos équipes par petit groupe de 8 personnes.

Du **yoga** avec Delphine et de la **sophrologie** avec sophie,
Aurélie, **naturopathe**, **massage bien-être**, **iridologie**
Sandrine, Amma Assis, **massage facial**, **réflexologie indienne au bol Kansu**

*Envie qu'on réfléchisse ensemble à votre programme,
on prend rendez-vous et on en parle !*





La sortie botanique dans la ferme

Encadrée par **une botaniste et amie, Sonia** vous proposera une première approche de la botanique. Grâce aux plantes et arbres présents à la ferme, Sonia vous fera découvrir sa passion de la botanique et vous initiera à la reconnaissance des plantes.

Durée 1h30

Tarif : 7€ par personne à partir de 15 personnes, 1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 150€.



Mais aussi à la ferme

Une balade détente ?



Envie de flâner, de vous dégourdir les jambes, de respirer l'air sain de notre campagne, de vous allonger dans l'herbe, suivez le parcours fléché et laissez-vous aller.

Une cueillette de framboises et de myrtilles de juin à octobre



Une activité détente et gourmandise au sein du verger : cueillez ce que vous voulez et repartez avec vos petites baies rouges fraîches.

Les produits de la ferme en colis ou seuls pour vos cadeaux d'entreprise

NECTAR DE FRAMBOISE BIO
20 CL

4,00€



NECTAR DE MYRTILLES BIO
20 CL

4,00€



HUILE DE CAMELINE BIO
10 CL

5,00€



6,00€

SAVON-FLEUR
À LA SÈVE DE BOULEAU
90GR



8,00€

LAIT POUR LE CORPS
À LA SÈVE DE BOULEAU
50GR



5,00€

GEL DOUCHE
À LA SÈVE DE BOULEAU
200GR



5,00€

SHAMPOOING
À LA SÈVE DE BOULEAU
200GR



COFFRET À COMPOSER

Parmi notre gamme de cosmétique
à la sève de bouleau, Bulle de Sève



Le plus n°1 :
la personnalisation de l'étiquette



L'étiquette peut-être personnalisée
pour votre événement, occasion...
Etude et devis sur demande.

Le plus n°2 :
le savon personnalisable : le "goodies" local



Sur commande et après étude
ensemble, nous pouvons réaliser un
savon de la forme et de la taille que
vous souhaitez.

Commandez 2 mois avant la date de livraison souhaitée.