

INVITATION  
VENTE AU  
VERGER  
→ SPÉCIAL POMMES



DU 15 SEPTEMBRE  
AU 11 OCTOBRE 2020  
TOUS LES APRÈS-MIDI À PARTIR DE 14H

Chers amis, chers clients,

Nous savons tous à présent que la crise de la COVID-19 sera longue. Nous espérons que chacun d'entre vous traverse cette épreuve au mieux.

Il nous faut cependant continuer à travailler, faire nos courses, retrouver famille et amis, nous dévouer, nous divertir, en bref vivre en société! La distanciation physique que nous impose l'épidémie avec ses multiples gestes barrières ne doit pas entraîner une distanciation sociale en nous isolant les uns des autres.

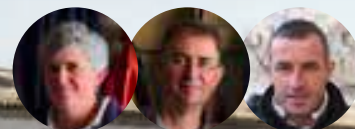
Sur l'exploitation pendant le confinement, nous avons fait face à une réelle pénurie de main-d'œuvre saisonnière. Mais grâce au dévouement de nos salariés restés présents, nous avons pu assurer l'essentiel de nos missions. Vos pommes seront donc au rendez-vous comme d'habitude.



Prendre soin des personnes pendant la crise sanitaire rejoint l'une de nos grandes priorités d'agriculteurs, à savoir prendre soin de la nature qui nous entoure et nous procure travail et nourriture. Nos efforts de plusieurs années viennent d'être récompensés par l'obtention du label **Haute Valeur Environnementale** niveau trois (HVE 3), qui atteste que l'ensemble de nos activités ont un impact le plus faible possible sur l'environnement.

En conclusion, soyez assurés de tous nos efforts pour vous accueillir au verger avec les règles de sécurité qui s'imposent aujourd'hui tout en perpétuant la convivialité dont nous avons tous besoin.

*Anne et Vincent Caprene -  
Edouard Viaumay*



# STOP COVID

Lors de la pesée de votre récolte et du passage en caisse nous vous demandons de porter un masque pour vous protéger, protéger les autres clients et nos salariés. Du gel hydro alcoolique sera également à votre disposition. Merci de respecter les consignes que nous vous donnerons à votre arrivée dans le verger.



## LE LABEL HVE, EXPLICATIONS :

### Protection de la biodiversité

Réaliser des aménagements pour favoriser et protéger la faune (insectes utiles, insectes pollinisateurs), les paysages, les refuges pour le petit gibier.

### Protection des cultures

Limitation de l'utilisation des produits de protection des cultures en faisant appel à des alternatives à la lutte chimique.

### Gestion de la fertilisation

Utilisation d'une gestion raisonnée et équilibrée de la fertilisation.

### Gestion de la ressource en eau

La certification HVE valorise les exploitations qui mettent en place des pratiques visant à réduire les apports en eau.

En clair, cette certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum.

## NOS VOISINS

Retrouvez sur notre stand et dans notre magasin comme chaque année les produits de nos voisins :

**Famille Aeschlimann :**  
**FARINES & LENTILLES**

**Famille Urban :**  
**LÉGUMES SECS**

**On se régale avec :**  
**JUS DE PRUNEAUX**

A découvrir dans notre magasin (et bien sûr sur le stand pendant la vente au verger) un produit issu de notre coopérative pruneaux Coufidou : le jus de pruneaux à consommer très frais ou dans un cocktail.



## RECETTE FACILE

### Taboulé de pommes aux herbes et tomates séchées

- 4 pommes golden
- 1/2 botte de coriandre
- 1/2 botte de persil
- 1/4 de botte de menthe
- 100 g de boulgour
- 1 citron confit
- 2 tomates fraîches
- 1 citron
- quelques tomates séchées marinées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Versez le boulgour dans une casserole avec 2 fois son volume d'eau salée. Faites bouillir et cuire environ 5 mn. Quand toute l'eau est absorbée, couvrez et laissez la cuisson se terminer.

Taillez en dés réguliers les pommes, les tomates, les tomates séchées, la pulpe du citron confit. Versez dans un saladier, ajoutez le boulgour et le jus du citron. Ciselez toutes les herbes, rajoutez les à la préparation. Versez l'huile d'olive. Servir frais.

## BOUTIQUE

### TOUTE L'ANNÉE, VENTE AU DOMAINE DE NOS PRODUITS

Vous trouverez dans notre boutique toute notre production ainsi qu'une sélection des meilleurs produits de notre région... Pruneaux d'Agen mi-cuits, au sirop vanille ou fleur d'oranger, à l'eau de vie... Eau de vie de prune, Tomates séchées, marinées... Vin de Buzet, Armagnac & Floc de Gascogne.

#### [OUVERTURE]

Ouvert tous les jours aux heures ouvrables, le week-end sur rendez-vous au 06 95 02 47 48 (sauf pendant la vente au verger où vous retrouverez tous nos produits sur le stand au verger)

### Domaine de Ferrussac

Ferrussac - 47270 Saint-Maurin  
→ **Contact** : T. 06 95 02 47 48  
→ **Mail** : domainedeferrussac@yahoo.fr  
→ **GPS** : 44.196517, 0.865977

## INTERNET

### GARDEZ LE LIEN!

Retrouvez-nous sur le site internet et sur la page Facebook du Domaine. Suivez ainsi l'actualité de la ferme, les promotions ou les nouveaux produits proposés. Vous découvrirez aussi chaque mois une nouvelle recette inspirée par notre production.

[www.domainedeferrussac.fr](http://www.domainedeferrussac.fr)  
facebook : domaine de Ferrussac

DOMAINE DE  
**FERRUSSAC**  
DEPUIS 1937

[www.domainedeferrussac.fr](http://www.domainedeferrussac.fr)

## TARIF FRUITS À CUEILLIR

Golden et Starkinson.....	0,60€/Kg
Reinette (grise du Canada).....	0,60€/Kg
Florina kerina (rouge «écologique»).....	0,70€/Kg
Chanteclerc (dates de maturité non connues / inscrivez-vous).....	0,80€/Kg

→ **OUVERTURE** : Tous les après-midi à partir de 14H (du 15/09 au 11/10). Ces tarifs sont valables uniquement pendant la période de vente au verger.

→ **PENSEZ À APPORTER VOS EMBALLAGES VIDES ! Règlement par chèque ou espèce. Nous n'acceptons pas les cartes bancaires.**

→ Pour continuer à recevoir notre lettre, pensez à actualiser votre nouvelle adresse postale lors de votre venue.

## TARIF FRUITS DÉJÀ CUEILLIS

(Disponibles selon maturité)	
Poires William.....	1,20€/Kg
Golden tout venant.....	0,80€/Kg
Gala, Chanteclerc & Granny Smith tout venant.....	1,00€/Kg