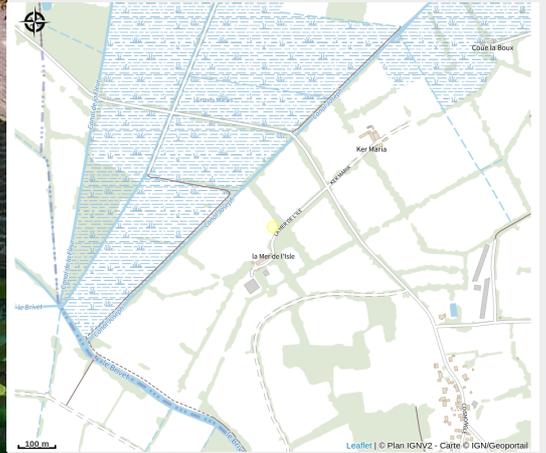


Ferme de la Mer de l'Isle



Crédit photo : (DR)



Infos pratiques

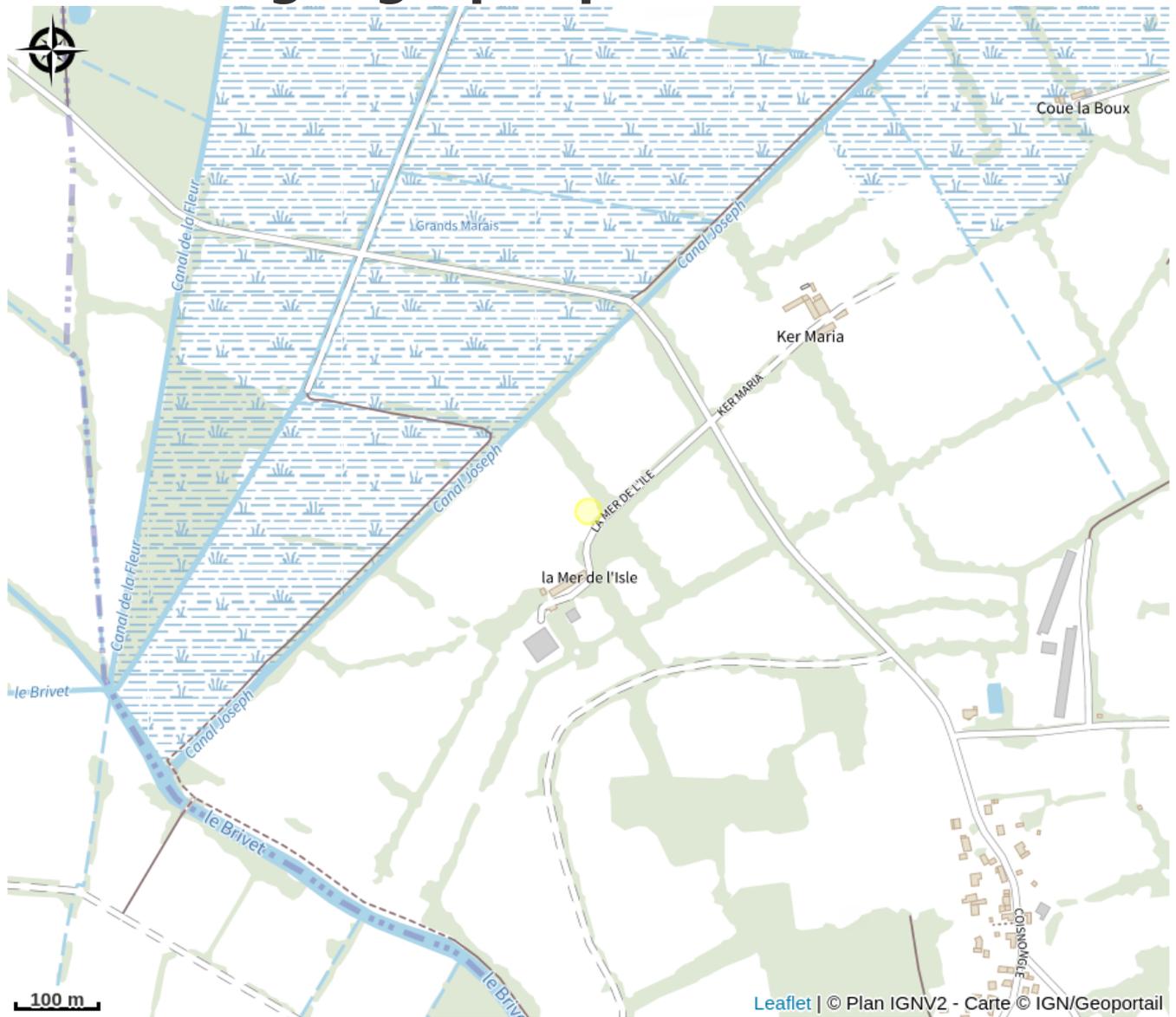
Categorie : A voir

Description

"Située dans les marais du haut Brivet, la Ferme de la Mer de l'Isle date du 17ème siècle. Nous sommes arrivés en Novembre 1984, séduits par ce lieu magnifique. Ce sont 40 hectares que nous cultivons en "Bio" depuis plus de vingt ans, dans le souci permanent de préserver cet environnement fragile. Peu de cultures de céréales - environ 8 ha - du trèfle violet pour les protéines et de l'herbe pour le pâturage et le foin. Les brebis vivent à l'extérieur la plupart du temps, et restent en bergerie pour l'agnelage. Les Agneaux de boucherie sont élevés en plein air et mangent essentiellement de l'herbe, ils sont complétés en céréales et sont vendus à partir du mois de mai jusqu'en octobre. Fromages de brebis "Bio" au lait cru : Nous trayons les brebis deux fois par jour de février à novembre. Tous nos fromages de brebis sont salés au sel de Guérande ou à la fleur de sel de Guérande portant la mention "Nature et Progrès". Les présures et ferments utilisés sont garantis sans OGM. Ils sont fabriqués dans la plus pure tradition fromagère fermière. Fromages et yaourts sont ainsi fabriqués chaque jour selon les volumes de lait disponibles. Porcs : Tous les ans nous élevons 6 porcs qui consomment le petit lait que produit la fabrication des fromages. Ils vivent en plein air et sont complétés en légumes et céréales. Ces porcs sont vendus en caissettes à partir du mois d'octobre sur réservation. Tous les morceaux de viande sont mis sous vide et conditionnés pour deux personnes."

Retrouvez les produits de la ferme de la Mer de l'Isle en vente directe, sur place et sur les marchés : Fromages fermiers au lait cru de brebis. Yaourts, tomme, feta, beurre, fromages aux algues, pâtes molles... Agneau et porc fermiers en caissettes. Location d'un barbecue tournebroche mobile, idéal pour méchoui, cochon grillé

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

La Mer de l'Isle
44160 SAINTE-ANNE-SUR-BRIVET
lafermedelisle@gmail.com
<http://www.ferme-de-la-mer-de-l-isle.com>