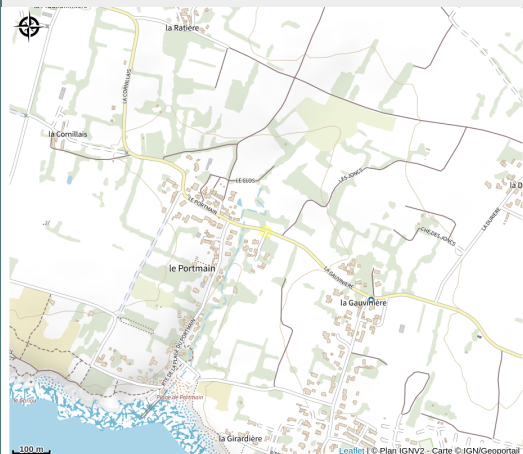


Eco-ferme du Portmain



Crédit photo : (DR)

*A l'Eco-ferme du Portmain,
(re)découvrez le bon goût des œufs
d'autrefois grâce à l'élevage des poules
en pâturage tournant.*

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

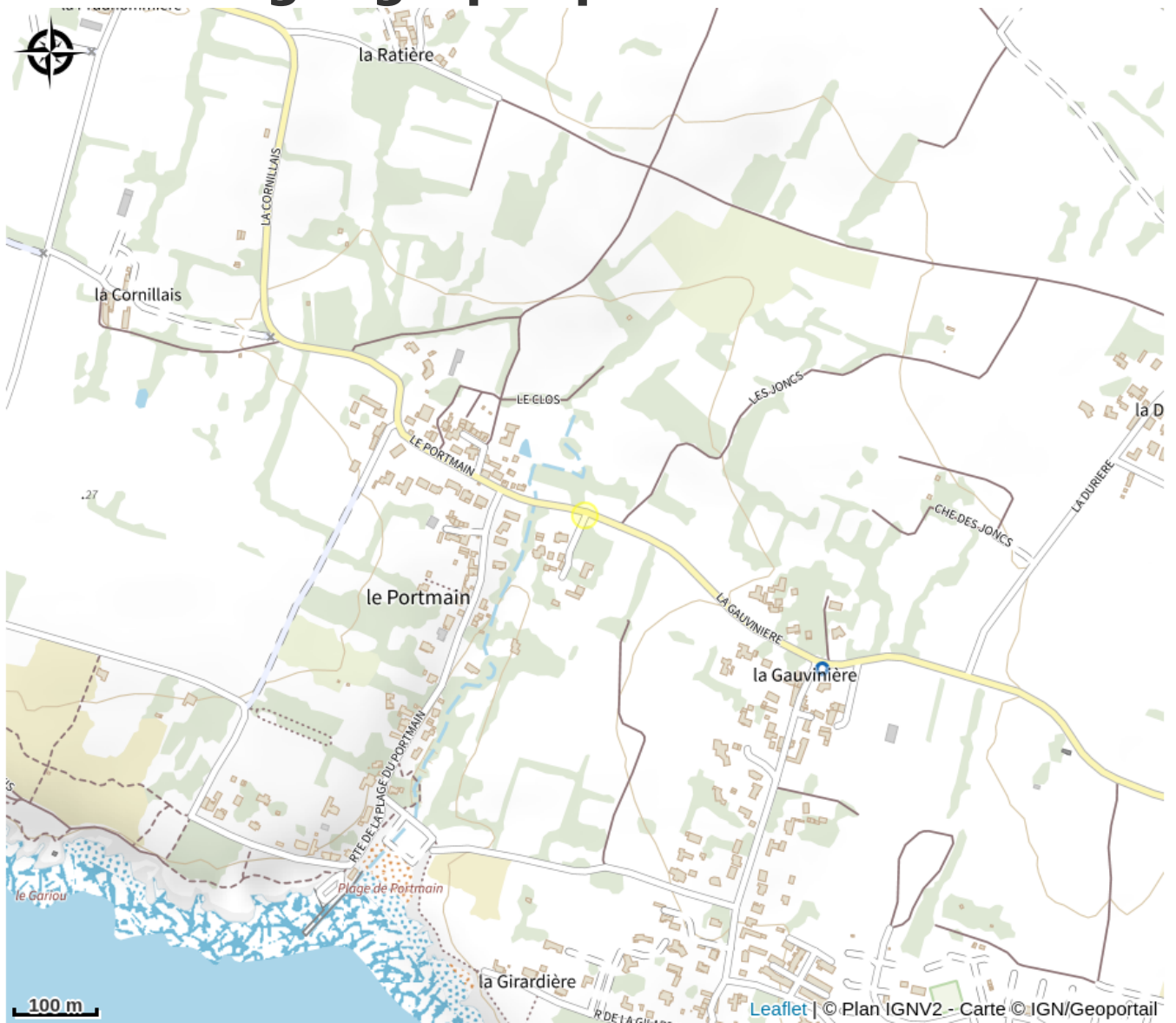
Des œufs de pâturage, qu'est-ce que c'est ? Il s'agit de la technique d'élevage mise en place par Jean-Marie Leroux à l'Eco-ferme du Portmain (Pornic), afin que les poules puissent consommer de l'herbe et des insectes sans épuiser le sol. Les poules sont déplacées régulièrement afin de laisser la prairie repousser. L'Eco-ferme de Jean-Marie : un projet engagé L'ingénieur éleveur s'est fixé 3 objectifs au moment de reprendre les prairies bocagères familiales. La préservation de l'éco-système : pas de construction de bâtiment d'élevage. Ici les poules vivent dans de jolies roulottes qui sont déplacées avant que le sol soit dégradé. Ainsi, la prairie bénéficie des déjections des poules pour favoriser la repousse de l'herbe. C'est un cercle vertueux !

L'optimisation du bien-être animal : les poules adorent gratter, chasser les insectes, dénicher des vers et picorer de l'herbe. Le bocage préservé du Portmain avec ses sous-bois de chênes verts ventilés par les embruns iodés est un cadre idyllique pour trouver tout ce dont elles ont besoin pour être heureuses. Qui ne le serait pas ?!

Produire des œufs d'exception : le pâturage tournant permet aux poules de consommer de l'herbe et donc de produire des œufs riches en Oméga 3, mais l'herbe apporte aussi aux poules du carotène, colorant naturel de la carotte, qui vient oranger naturellement le jaune d'œuf. Les demoiselles du Portmain ont également à leur disposition des coquilles d'huîtres concassées afin que les coquilles d'œufs soient belles et résistantes. Où trouver les œufs de l'Eco-ferme du Portmain ? Ramassés tous les jours, les œufs de l'Eco-ferme du Portmain sont vendus sans intermédiaire, très rapidement ce qui nous permet de consommer des œufs "extra-frais"

(dénomination pour les œufs de moins de 9 jours), idéal pour les manger à la coque par exemple. C'est toute cette démarche qui fait que ces œufs de pâturage ont une saveur si particulière. Vente directe à la ferme : en libre-service 7J/7 de 8h à 21h
Marché de Sainte Marie-sur-Mer à Pornic : le samedi matin
Marché de Pornic (ville haute, place des Halles) : le dimanche matin
L'Eco-ferme du Portmain fait partie des producteurs de Pornic présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

5, le Portmain
44210 PORNIC
ecofermeduportmain@gmail.com