

Le Marais DE MAZEROLLES



Lové entre terre et mer, sur la rive gauche de l'Erdre, le Marais de Mazerolles, couvre plus de 750 ha. et renferme un patrimoine naturel exceptionnel. Avec ses sous-sols très riches en tourbe, en sable et en eau, c'est un véritable paradis pour la faune et la flore. On y observe 169 espèces d'oiseaux, ainsi que des plantes rares et protégées. Le marais est aussi une aire de repos ou d'hivernage pour les oiseaux migrateurs en provenance des pays du Nord : vanneau huppé, courlis, bécassine des marais, canard siffleur, canard souchet...

UN SITE CLASSÉ NATURA 2000

Façonné par la main de l'homme, le marais de Mazerolles est réhabilité depuis plus de 10 ans sous la houlette de Pierre Hoflack, éleveur de chevaux, agriculteur et chef de file du projet accompagné de ses deux associés. Les efforts d'entretien ont d'ailleurs été récompensés, puisque le site est désormais une zone protégée reconnue Territoire NATURA 2000 et qu'il a obtenu, en 2013, le Wildlife Estates Label, délivré par l'association European Landowners et la direction générale de l'environnement de la Commission Européenne.

À la reprise du marais en 2007, la tâche était colossale : Mazerolles était à l'abandon depuis une quinzaine d'années « *Il ne faut pas croire que la nature s'équilibre d'elle-même, certains végétaux ont même une propension à tout détruire* », témoigne Pierre Hoflack.

UNE BULLE ANTI- STRESS

Souvent méconnu du grand public, le marais de Mazerolles constitue une destination écotouristique dépaysante. Une heure de bateau dans ce milieu naturel est un très bon remède contre le stress. Le calme, les canards, becassines ou aigrettes à observer permettent de lâcher prise. Depuis 2 ans, le Marais de Mazerolles accueille également des cabanes flottantes, où il est possible de passer une nuit ressourçante en pleine nature.

RAPPEL HISTORIQUE

Le Marais de Mazerolles est la résultante de deux événements qui ont façonné le paysage tel qu'il apparaît aujourd'hui.

Le premier vers l'an 400 est d'ordre géologique avec la formation d'une cuvette qui ne sera pas comblée par les sédiments. Le second est lié à la création de la chaussée Barbin entre 550 et 583 et d'écluses permettant de naviguer sur l'Erdre. La réalisation de la chaussée Bardin inonde la forêt voisine, les arbres vont pourrir petit à petit avant d'être couchés par les vents. C'est ainsi que les marais sont nés.



Le réseau Natura 2000 rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.

La constitution du réseau Natura 2000 a pour objectif de maintenir la diversité biologique des milieux, tout en tenant compte des exigences économiques, sociales, culturelles et régionales dans une logique de développement durable, et sachant que la conservation d'aires protégées et de la biodiversité présente également un intérêt économique à long terme.



Contact

DOMAINE DE MAZEROLLES

Pierre HOFLACK
ph@domaine-de-mazerolles.fr
06 98 22 81 33

B. Wag

UN PROJET D'ÉLEVAGE AU SERVICE DU MARAIS



Pour faire vivre et entretenir le Marais de Mazerolles, il était indispensable de maintenir des activités humaines, s'intégrant parfaitement dans ce milieu ouvert afin d'assurer sa durabilité.

C'est ainsi qu'Emmanuel Rialland, fils d'agriculteur et passionné, a eu l'idée de mettre en place un élevage de bœufs Wagyu, en rupture avec le mode de production conventionnel.

LE BŒUF WAGYU, UNE RACE D'EXCEPTION

Littéralement, Wagyu signifie boeuf (gyu) du Japon (wa) et englobe toutes les races de boeuf d'origine japonaise. La race Wagyu donne naturellement une viande de grande qualité, succulente, d'une tendreté extrême, grâce à son intense marbré intramusculaire.

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

Sans cesse à la recherche du meilleur, Emmanuel Rialland a construit son projet sur un modèle d'élevage durable "sur-mesure", basé sur un cahier des charges exigeant, reposant sur 4 piliers.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Le bien-être animal est au cœur de la démarche avec un mode d'élevage extensif. 36 mois s'écoulent entre la naissance et l'abatage encadrés par des soins et dispositifs novateurs :

- Bâtiment avec brumisateur, climatisation écologique et contrôle de l'air par ventilation pour lutter contre les mouches et les poussières avec une maîtrise de la température et de l'hygrométrie
- Brossage et massage à volonté, musique classique
- Grandes stabulations avec paillage (minimum 12 m2 de couchage)

LA VALEUR AJOUTÉE ENVIRONNEMENTALE

L'élevage et le pâturage (du printemps jusqu'à l'automne) ont lieu sur les prairies permanentes de « La Belle Idée » site protégé NATURA2000. L'hiver, les bœufs sont nourris avec un foin Bio.

multi-espèces, issu des prairies permanentes, séché en grange pour préserver les valeurs alimentaires et éviter tout développement de mycotoxine et de poussière. Chaque animal contribue ainsi dans son cycle à l'ouverture et l'entretien de 2ha du site NATURA2000 du Domaine de Mazerolles. Le pâturage sur les prairies permanentes des zones humides instaure un cercle vertueux, il garde le milieu ouvert et apporte les matières organiques nécessaires aux cycles de vie des oiseaux sauvages et des poissons.

LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE & LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Pour obtenir la meilleure qualité de viande avec un gras intramusculaire, les animaux doivent être en bonne santé constante, sans parasite ni carence, avec des courbes de croissance régulière, gage de bonne santé,

L'alimentation des bœufs B.Wag se fait dans le plus grand respect de la tradition japonaise. Parfaitement équilibrée et adaptée, et définie avec un nutritionniste, elle est fraîche, abondante et constante :

- Aliment sans OGM, à base de lin "Bleu-Blanc-Coeur" riche en Oméga 3 et 6,
- Fourrage Bio Natura2000 séché en grange sans traitement chimique,
- Production herbagère à haute valeur nutritionnelle, produite à 100% sur le site pour favoriser le contrôle qualité,
- Pâturage très extensif avec un taux maximum de 1.5 UGB/ha,
- Eau enrichie en micro algues, pour renforcer les défenses immunitaires et supprimer les traitements préventifs à base d'antibiotiques.

LA TRAÇABILITÉ

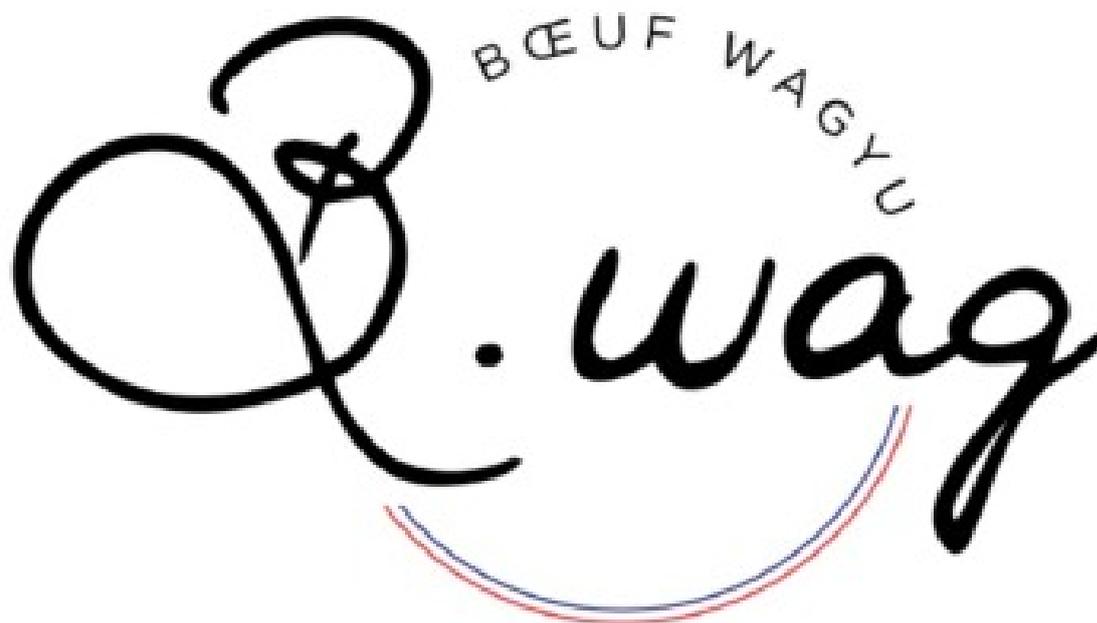
Il s'agit d'une production 100% française de proximité, basée sur la transparence. L'élevage rentre dans une démarche de chaîne locale contrôlée, maîtrisée et optimisée dès la naissance, en passant par l'élevage en région Pays de Loire, puis l'abattage et la transformation dans un atelier spécialement formé à la découpe japonaise.



Chaque bœuf B.Wag est délivré avec son certificat d'authenticité. Son numéro d'élevage permet de suivre et/ou contrôler :

- Sa généalogie sur 6 générations minimum
- Son cahier de pâturage
- Son suivi d'élevage de sa naissance à l'abattage

Ce modèle d'élevage est parfaitement duplicable sur d'autres sites NATURA2000 européens.



L'ACCORD DE TOUTES LES EXCEPTIONS