



Fiche transparence Eleveur d'escargots

Déborah Probst, Les Escarpés, Bellevaux



1-Origine et provenance des animaux ?

Les naissains (bébés escargots) proviennent de chez Jean POMEL, héliculteur installé à Magland (74) depuis de nombreuses années.

2-Choix de l'espèce élevée ?

L'escargot Gros Gris est le seul escargot d'élevage du fait de sa croissance rapide (4 mois). Il combine la taille appréciée de l'escargot de Bourgogne avec la chair tendre du Petit Gris.



3-Espace en plein air ?

Les escargots sont élevés en plein air à une altitude de 980 m.

Ils sont répartis dans 2 parcs de 140 m² chacun, soit au total 280 m².

Il y a 35 000 escargots par parc soit au total 70 000 escargots.

La densité par parc est de 250 escargots/m², ce qui entre dans les conditions de production d'escargots en agriculture biologique.

Des structures en bois sont placées dans les parcs pour que les escargots puissent se protéger du vent, de la pluie et du soleil.



4-Pratiques d'élevage

Les naissains sont mis dans les parcs à la fin mai, après les dernières gelées.

Ils disposent d'un couvert végétal dense composé de trèfle, de plantain et de consoude.

Un arrosage par aspersion est réalisé tous les soirs à la tombée de la nuit afin de garder une certaine humidité et faire baisser la température les jours de grosses chaleurs.

L'arrosage permet également aux escargots de boire et de les inciter à se déplacer afin qu'ils se nourrissent et grandissent.

5-Alimentation

En plus du couvert végétal naturel, un complément alimentaire leur est donné tous les soirs. Il est réparti sur les mangeoires, à disposition des escargots.

L'alimentation des escargots étant très spécifique, et leur élevage encore assez peu répandu, il y a très peu de points d'approvisionnement.

Il s'agit d'un mélange de céréales bio, broyé en farine très fine.

L'aliment est fabriqué par le Moulin Marion (bio) dans l'Ain (01).

Une partie de la farine provient de chez Johann Mathieu du Gaec le Regain, à Massongy (Bio).

6-Traitements

Aucun traitement vétérinaire et/ou phytosanitaire.

7-Transformation des escargots

La transformation des escargots est faite dans le laboratoire de Sébastien Briand (Ferme aux Escargots) à Viuz en Sallaz (74).

➤ Provenance des matières premières :

Beurre : Beurre de Savoie – Entreprise Buttay à Thonon (la transformation nécessite une consommation très importante de beurre, quantité non existante en bio)

Persil et échalotes : Maraîcher de Bogève (à 5 min du laboratoire), agriculture bio non certifiée



LES ESCARPÉS
ESCARGOTS ÉLEVÉS & CUISINÉS EN HAUTE-SAVOIE

Deborah Probst
Helicicultrice
tél. 06.64.19.48.90
lesescarpes@gmail.com

La Douai
74470 Bellevaux



ROUTE
TERROIR
SAVOIR-FAIRE
DU HAUT-CHABLAIS

Site internet : www.lesescarpes.com

Il existe également une page Facebook