

L'Escargot



La filière en bref

Le Poitou-Charentes est la **1^{ère} région productrice d'escargots** français.

8 opérateurs (éleveurs et/ou transformateurs) répartis sur l'ensemble du territoire, se sont engagés à respecter les conditions du cahier des charges « Signé Poitou-Charentes ».

Aujourd'hui, **95 tonnes d'escargots** sont commercialisées sous l'Identifiant Régional.

Cette démarche garantit...

- des escargots nés, élevés et transformés en Poitou-Charentes
- une alimentation végétale et adaptée aux besoins physiologiques des escargots
- une absence totale de traitements médicamenteux
- des parcs d'élevage aménagés en bois non traité et avec un couvert végétal obligatoire
- un vide sanitaire d'au moins 4 mois et un respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels
- pour les préparations : les farces toutes prêtes sont interdites et seule l'utilisation de matières premières régionales est autorisée

Comment trouver ce produit ?

Les escargots sont vendus dans certaines grandes surfaces, et principalement chez les producteurs ou sur les marchés. Ils sont identifiés par le logo régional « Signé Poitou-Charentes ».

Ils sont commercialisés en vifs de juillet à janvier.

Toute l'année, il est possible d'acheter des chairs blanches ou courts-bouillonnées. Ce produit est également vendu en terrines, conserves, feuilletés...

Les producteurs ont également développé un nouveau produit : les œufs d'escargots.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur

Contact

Association des Producteurs d'Escargots du Poitou-Charentes (APEPC)

86 430 ADRIERS

Président : Stéphane MARTEAU

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
Anne DEGUERET

Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison
CS 80175 Chasseneuil

86963 FUTUROSCOPE CEDEX

Tél. : 05.49.30.33.45 Fax : 05.49.30.33.54

irqua-qualite@irqua.com

Information nutritionnelle

La chair d'escargot est l'une des plus diététiques car elle est tendre, riche en protéines et contient peu de matières grasses.