

PRODUCTEUR

# LES ESCARGOTS DU MARAIS POITEVIN



## LE PRODUCTEUR

Kathy Gousseau

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Escargots

Cuits au naturel (7,80€ les 2 dz)

Au beurre persillé (11,80€ les 24 coquilles)

et nombreuses autres préparations

Point de vente :

A la ferme

Conserverie de Coulon

Marché de producteurs

Marché écolo d'Arçais - Marché sur l'eau (Le Vanneau)

web : La Ruche qui dit oui - Mélusine accueil

Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :



## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

14, rue des vergers  
79270 Le Vanneau

## INFORMATIONS

05 49 73 19 70

06 31 66 77 80

kathygousseau@gmail.com

## PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR



Kathy Gousseau est hélicultrice au Vanneau depuis plusieurs années. C'est sur 1200 m<sup>2</sup> d'un terrain semé en radis ou en colza que croissent paisiblement les gastéropodes maraîchins. Ces derniers sont achetés par Kathy en essaim (300 000 petits environ) à un éleveur de Couture d'Argençon dans le sud du département dès le mois de mai, et durant les 6 à 8 mois qui suivent, ils atteignent leur maturité dont témoigne la fameuse coquille bordée.

C'est un élevage bio par nature puisque l'escargot est soit sain, soit mort ! Point de maladie à craindre, il suffit juste de leur donner les conditions de croissance idéale : quelques planches de bois plantées dans le sol et une mini barrière électrique pour prévenir les éventuels fuyards, et leur bonheur est satisfait. Ses seuls prédateurs sont les oiseaux et les musaraignes, la surveillance est donc de rigueur.

Chaque automne, notre hélicultrice se transforme en cuisinière et investit la Conserverie de Coulon dans laquelle elle mitonne des conserves de plats cuisinés à base d'escargots : cassolette, escargotine, au beurre persillé, aux noix,... de quoi mettre l'eau à la bouche.

