

Une reconversion : de l'informatique à l'escargot !



Une reconversion : de l'informatique à l'escargot !

Nous continuons notre tour des producteurs locaux qui exposeront leurs produits dimanche 19 juillet et dimanche 2 août, de 9 h à 13 h, lors des marchés du terroir de l'été, organisés par l'Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac, dans les jardins des Cordeliers.

Après Dominique et Alexis Arilla, producteurs de safran que nous vous avons présentés mercredi, nous avons choisi aujourd'hui de mettre en lumière les escargots de Malicorne, de Catherine et Thierry Malicorne.

Rencontre avec ce couple d'héliculteurs (éleveurs d'escargots)

Journal du Gers : Comment vous êtes-vous lancés dans l'héliculture ?

Catherine Malicorne : Nous travaillions dans un tout autre domaine, l'informatique.

On cherchait à s'évader près de la nature.

J'ai vu, à la télévision, une dame qui élevait des escargots et cela m'a donné l'idée de suivre son exemple.

Mon mari est allé dans un lycée agricole pour passer un diplôme de responsable d'entreprise agricole, spécialité héliculture.

Nous avons cherché un endroit où nous installer et la SAFER nous a proposé la ferme du Crusole de 12 hectares, à Montesquiou. Nous y élevons des Petits Gris et des Gros Gris.

Journal du Gers : Quelles structures avez-vous mises en place pour votre élevage ?

Catherine Malicorne : Nous avons construit des structures qui accueillent 200 000 escargots installés sous des planches pour les protéger du soleil.

Nous les humidifions de temps en temps.

On les nourrit avec de la farine de blé, de seigle, de maïs.

Ils sont élevés en plein air.



Journal du Gers : Comment se passe la reproduction ?

Catherine Malicorne : On place les plus gros au frigo. Ils hibernent jusqu'en février.

En février, on les réveille, on les réhydrate, on leur donne de la nourriture et ils se reproduisent.

Même si l'escargot est hermaphrodite, il faut qu'ils soient deux pour se reproduire.

Les deux pondent des œufs. On prépare des barquettes remplies de terre dans lesquelles les escargots pondent de 100 à 150 œufs chacun.

En avril, les œufs sont placés dans les parcs sous les planches.



Journal du Gers : Comment commercialisez-vous vos escargots ?

Catherine Malicorne : Nous vendons nos escargots vivants à jeun sur les marchés mais nous commercialisons aussi différentes verrines à base d'escargots que nous élaborons dans le laboratoire du lycée agricole de Mirande, par exemple des tapas d'escargots à la tomate, de l'escargotine (pâté d'escargots), du confit d'escargots...

Nous vendons aussi nos produits dans notre magasin de la ferme et sur internet et nous sommes le fournisseur officiel des Tables du Gers.



Journal du Gers : Que pourra-t-on trouver sur votre stand, dimanche ?

Catherine Malicorne : Nous proposerons à la dégustation des Petits Gris en persillade.

Nous vendrons aussi des escargots vivants au poids et nos verrines.

Nous pourrions aussi proposer diverses recettes aux acheteurs.

Marchés du Terroir : dimanche 19 juillet et dimanche 2 août, de 9 h à 13 h, Jardin des Cordeliers organisés par l'Office de Tourisme D'Artagnan en Fezensac.

Photos : site lecrusole.fr



3c5ab2fb456646c610b9cd4a8603ee63.jpg