

Où nous trouver, nous déguster et nous acheter ?

 Vente et visite de nos produits

 "Le Quai" à Tain L'Hermitage
"Restaurant Michel Chabran" à Pont de l'Isère
"La Raviole Gourmande" à Romans
"Le Bistrot des Clercs" à Valence

 "La Maison du goût" à Montélimar
"Au primeur du Chantre" à St Marcel les Valence
"Brins de Terroir" à Vaunaveys la Rochette
"Aux Marchés des producteurs de Pays" à Montvendre

Les Escargots de Montvendre
Christel & Hubert Quaillet

Quartier Chassagne
26120 MONTVENDRE

Tél. 06.80.84.11.11
Email : escargot.quaillet@hotmail.fr

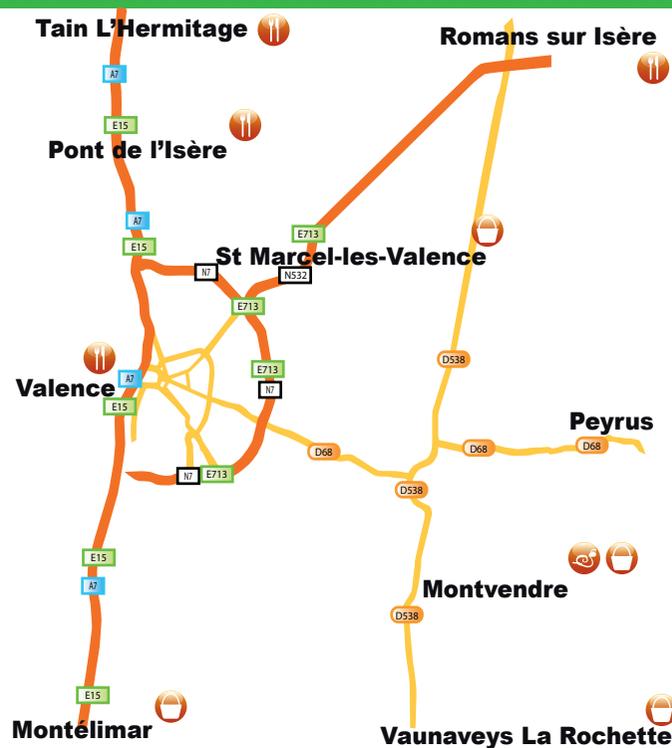
Après une formation à l'héliciculture à Chambéry, Christel commence son élevage à Montvendre en 2004, avec la construction des parcs, bientôt suivie de celle d'un laboratoire de transformation. Elle produit et transforme aujourd'hui 300 000 escargots par an!



Hélicicultrice depuis 2004

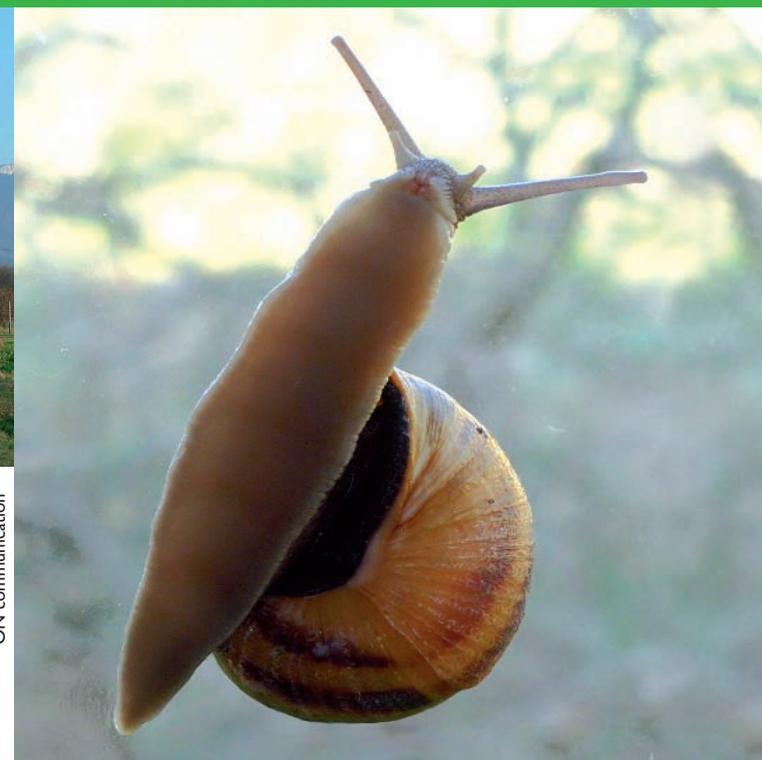
Sur les traces de l'Escargot de Montvendre

Christel & Hubert
QUAILLET



Vivez la campagne de plus près

ON communication



-  Elevage d'escargots
-  Restaurant
-  Marché

Le respect des cycles naturels

Christel élève ses escargots en plein air. Les parcs privilégient l'évolution naturelle de l'escargot. Son cycle de croissance est respecté.

L'hiver, les escargots sont mis en hibernation en salle pour maintenir une température de 5°C.

Le désherbage est manuel, **aucun traitement chimique** n'est utilisé.

"100% fermier"

Ses escargots ont un apport de nourriture adapté, à base **de végétaux et de céréales sans OGM** (Luzerne, Bardane, Vesc, Raygrass, Trèfle nain, Radis fourrager, Plantin).

Ce qui leur donne ces formes généreuses et bien arrondies, aux couleurs vives pour des escargots **100% fermier**.

Toutes ces petites attentions contribuent à un meilleur développement de l'escargot et font leur réputation auprès des gourmets et des restaurateurs.



meilleure période de visite

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

Reproduction
Préparation
des parcs
semage

Lâché des
petits dans les
parcs de
croissance

Fin de la
reproduction

1er ramassage
dans les parcs

Sélection des
producteurs
1ère
transformation

Fin du
ramassage
Mise en
hibernation

De l'origine de l'espèce

Helix Aspersa Maxima dit le "Gros Gris"

On distingue deux variétés :

L'escargot à bourrelet palléal noir, originaire de l'Atlas Algérien

L'escargot à bourrelet palléal blanc, originaire de l'Atlas Marocain et Tunisien

**pour une chair tendre
et pleine de saveurs"**

Le mystère de la reproduction de l'escargot

La reproduction des escargots est sexuée et nécessite son accouplement, car ces animaux sont hermaphrodites imparfaits.

Plusieurs dizaines d'oeufs sont pondus dans des trous que l'escargot creuse dans la terre puis rebouche. Le développement dure 3 semaines et l'éclosion donne naissance à de minuscules escargots à coquille transparente.

Et si vous veniez visiter...

Christel vous invite à explorer son élevage ainsi que le processus de fabrication. Vous verrez ensemble comment se passe la transformation dans son laboratoire agréé C.E et vous aurez **accès à toutes les étapes**.

Vous aurez la possibilité d'acheter nos produits sur place grâce à notre Helixshop.

**L'escargot, à déguster
sans modération...
en toutes saisons...
en toutes occasions...**



**Accompagné d'un toast
ou d'un blini beurré...**

**A la provençale, au chèvre,
en croquettes, découvrez les
milles et une façon de le
savourer...**

