

Equipement d'un atelier de transformation d'escargots

Madame GRONDIN et Monsieur JAMAIN possèdent une table et chambre d'hôte dans les hauts du Tampon. Ils proposent à leur clientèle des mets raffinés : brochettes, mousses, des plats à base d'escargots. Sur leur exploitation, ils ont mis en place un élevage d'escargots de type gros et petits gris. Fort du succès de leurs produits cuisinés, ils décident de se lancer dans l'élevage et la transformation d'escargots pour un public plus large.

L'entreprise « Zescargot des Hauts » est ainsi créée, en janvier 2010, à la Plaine des Cafres.

Ce projet a bénéficié du concours du FEADER pour l'équipement et aménagement du local (programme LEADER). Cette activité qui crée de l'emploi, participe au développement économique de la zone des hauts.

La création cette unité de production de produits cuisinés à base d'escargots se déroule dans un laboratoire de 20 m² où les escargots sont abattus et conservés une journée avant d'être préparés le jour suivant.

Pour l'ouverture d'une telle structure, un agrément DSV est obligatoire puisque les produits transformés sont destinés à la vente directe à des consommateurs et aussi à des intermédiaires.

De plus, Mme GRONDIN, agricultrice, a suivi une formation pour mieux maîtriser l'héliciculture afin d'offrir un produit de qualité aux clients, tandis que son mari, cuisinier, a été accompagné par la

Chambre de Métiers pour la partie réglementation en matière d'hygiène.

Les produits proposés sont surgelés ou cuisinés, ils sont vendus en bocaux, mousse, feuilletés... Ces produits raffinés peuvent se trouver dans des épiceries fines ou dans des restaurants. Cette activité artisanale ne connaît pas de concurrence directe en dehors des produits congelés importés. En outre, la matière utilisée ici est produite localement et l'offre de produits est diversifiée.

En proposant une gamme de produits innovants et variée, « Z'escargots des hauts » apporte une réelle diversification de l'offre agro-alimentaire à forte valeur ajoutée.

L'entreprise envisage de développer plus de parc d'élevage et de proposer d'autres produits d'ici la fin de l'année 2011.



Crédits photos : AD2R

Quelques chiffres :

Montant total du projet : 5136 €

UE FEADER : 1 541 €

Contrepartie nationale : 1027 €

Quelques indicateurs :

Variété de produits : 6 surgelés et 5 bocaux

Ce projet est cofinancé par
l'Union Européenne

