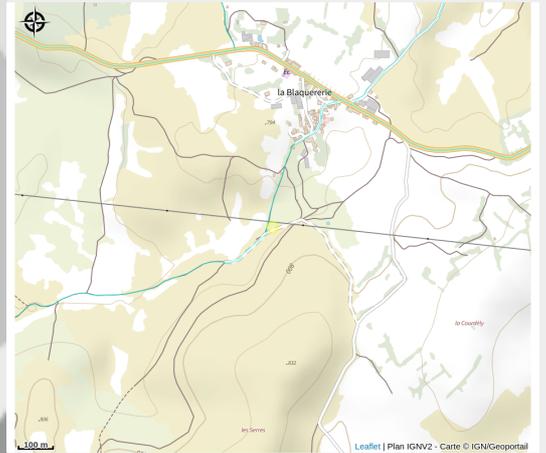


L'Escargot du Campet'

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



*C'est sur le Larzac près de la cité
Templière de la Couvertoirade, que
Franck élève ses escargots gros-gris en
agriculture biologique dans une petite
doline abritée appelée "Le Campet" ou
"petit champ" en Occitan.*

Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Guidé par ses racines Charentaise, Franck s'est installé à la Blaquèrerie pour établir un **élevage atypique** dans cette région des **Grands Causses** : des **escargots**.

Du Printemps à la fin de l'été, c'est sous l'ombre d'un grand chêne et abrité sous les tunnels formés par des planches en bois que ces petites bêtes à cornes grandissent pendant 4 mois **nourris à la farine bio et par la végétation** poussant dans le parc. Lorsque les escargots sont bordés (adultes), ils sont ramassés et mis à jeûner.

De l'automne jusqu'aux fêtes de fin d'année, Franck les cuisine sous de nombreuses formes : escargots court-bouillonnés, brochettes panées, rillettes, mini bouchées feuilletées au Roquefort, escargots en coquilles ou en croquilles à la Bourguignonne... il y a en a pour tout les goûts!

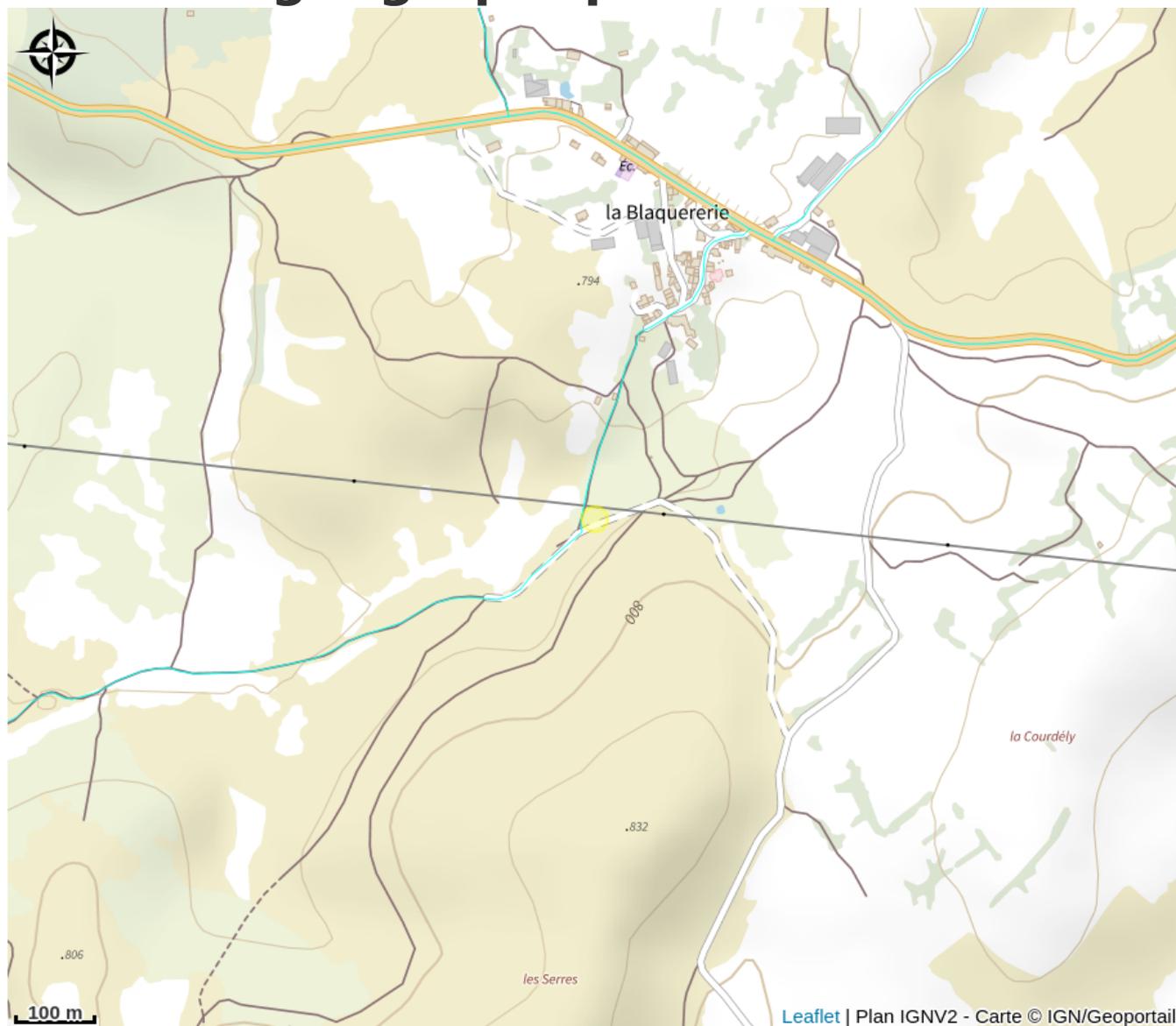
Retrouvez les produits de l'Escargot du Campet' :

- directement à la ferme,
- dans les biocoops de Millau ou St-Affrique
- sur les marchés traditionnels ou de Noël (Novembre-Décembre)
- sur les marchés nocturnes en été.

Retrouvez toutes les dates sur notre [page Facebook](#)

Visite possible sur demande et sous réserve de disponibilité (de Juin à Septembre)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Services:

Vente à emporter, Vente à la propriété

Fiche mise à jour le 16/12/2024

Contact

La Blaquèrerie
Chemin des Rajalous
12230 LA COUVERTOIRADE
Tél. +33671480081
lescargot.du.campet@gmail.com