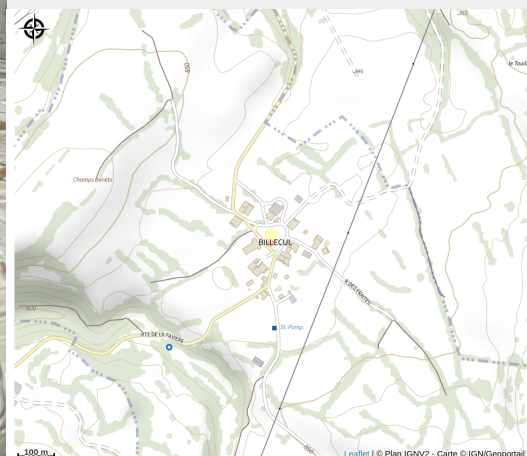


# L'Escargot Jurassien

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : Page 26. Itinéraire gourmand, L'Escargot Jurassien (14) (L'escargot jurassien)

## Infos pratiques

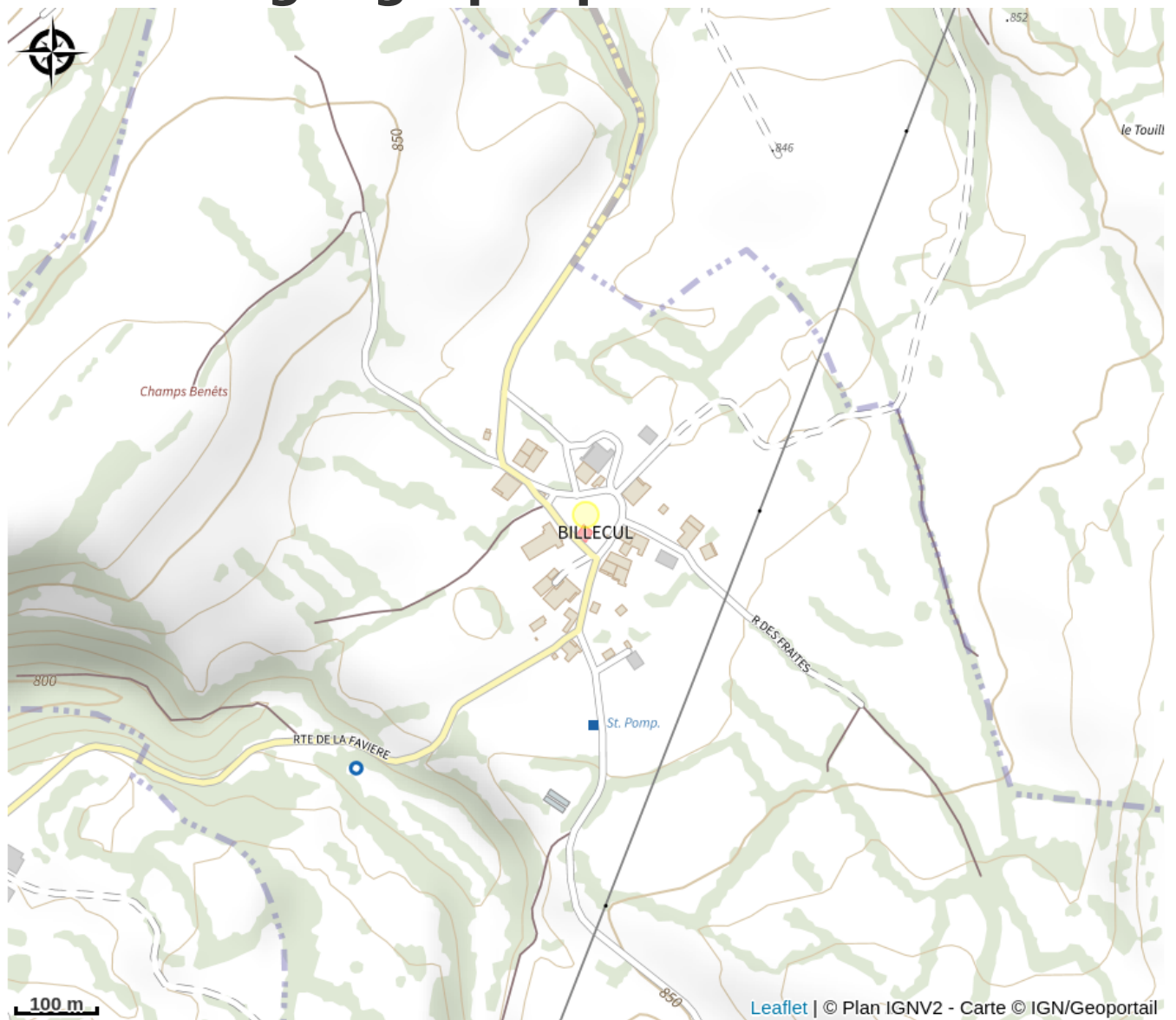
Catégorie : Produits du terroir - vins

# Description

L'Escargot Jurassien est une ferme hélicicole située à Billecul, à 860 mètres d'altitude. Cette belle histoire commence il y a quelques années, en 2010, alors que Sébastien Saglier se trouve en vacances dans le Jura. "Amoureux" de la région, il crée un élevage d'escargots "gros gris", choisis pour leur chair plus tendre que celle des escargots de Bourgogne. Tout est réalisé manuellement : chaque année à la mi-mai, les escargots de la ferme sont installés sous serre en "nursérie", où ils restent 45 jours afin d'être protégés du froid ; élevés ensuite en plein air dans les parcs de l'exploitation, ils grandissent paisiblement sur un tapis végétal adapté à leurs besoins.

Le moment venu, la production est transformée sur place artisanalement dans le laboratoire de l'exploitation (aux normes CE), où Sébastien met au point ses savoureuses recettes. En utilisant des produits locaux - dont le fameux beurre de la Coopérative du Val de Mièges - il propose toute une gamme de produits, labellisés "bio" ou "issus de l'agriculture biologique". Les formes de conditionnement sont originales : en coquille bien sûr, mais aussi en terrines, en cassolettes ou encore en "Crocs'Apéro" (tout se mange, y compris la coquille en froment !). Pour les assaisonnements, place aux saveurs locales : au vin du Jura, à l'ail des ours, au fromage, aux champignons... Ces produits d'exception sont disponibles toute l'année, dans la boutique de l'exploitation ou sur les marchés de la région.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

9 Grande Rue  
39250 BILLECUL

[escargot.jurassien@gmail.com](mailto:escargot.jurassien@gmail.com)