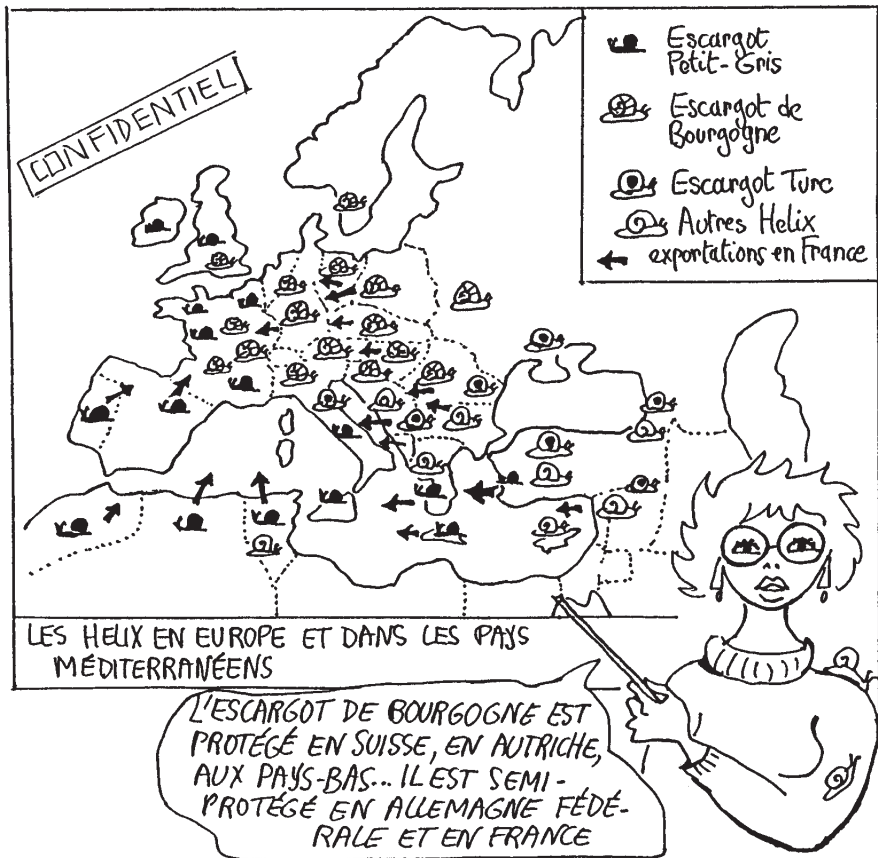


SOMMAIRE

PREFACE	p. 3
I. LES ESCARGOTS DU GENRE HELIX	p. 5
Espèces et races commercialisées et élevées en France	
A / L'espèce HELIX POMATIA (L'Escargot de Bourgogne)	p. 6
B / L'espèce HELIX ASPERSA (L'Escargot Petit-Gris)	p. 7
C / Autres HELIX	p. 9
II. L'ESCARGOT PETIT-GRIS	p. 11
Ecologie - Reproduction - Croissance	
A / Ecologie	p. 11
B / Reproduction	p. 13
C / Croissance	p. 15
III. L'ELEVAGE DE L'ESCARGOT PETIT-GRIS	p. 19
A / Elevage amateur	p. 19
- Vivarium d'observation	p. 19
- Production familiale	p. 22
B / L'Elevage professionnel	p. 33
- En revenu complémentaire	p. 33
- En activité principale	p. 39
IV. LES FILIERES DE COMMERCIALISATION	p. 43
A / La vente en vif	p. 43
B / La vente en produits semi-finis	p. 44
C / La vente en produits cuisinés	p. 47

Illustrations de l'auteur



PREFACE

En Europe occidentale et dans beaucoup de pays méditerranéens, les escargots figurèrent au menu des derniers chasseurs préhistoriques et des premiers agriculteurs. Du temps des Romains, ils étaient consommés par les pauvres et dégustés par les riches. Ces derniers faisaient venir de lointaines provinces des espèces rares. Varron, dans son « *Economie rurale* », décrit des escargotières, parcs de stockage et d'engraissement, dotés d'un système d'arrosage. Il faudra attendre deux mille ans pour voir reflourir de tels parcs à escargots.

Pendant tout le Moyen-Age et jusqu'au 19^{ème} siècle, les escargots restèrent un « plat du pauvre » qui devait être sûrement le bienvenu pendant les périodes de disette ou de carême. Seuls les peuples anglo-saxons répugnèrent à consommer ces Mollusques en regardant d'un œil dégoûté les Français « mangeurs de grenouilles et d'escargots ». Mais, le snobisme aidant, les Anglais et les Américains découvrent maintenant la gastronomie française de l'Escargot. Une association d'héliciculteurs (ainsi dénomme-t-on les éleveurs d'escargots) s'est créée en Angleterre, et aux Etats-Unis existent un « Snail Club » et un « Escargot Club » qui rivalisent. Qui l'eût cru !

Autrefois donc plat populaire, l'Escargot est devenu une spécialité gastronomique, cela essentiellement à cause de la raréfaction des espèces dans la nature. Cette raréfaction commença avec l'Escargot de Bourgogne, la seule espèce qui, dès le début du siècle, était commercialisée en préparation gastronomique (« escargots au beurre »). Ce fut ensuite le tour de l'Escargot Petit-Gris, qui, à partir des années 60, fut exterminé dans nos campagnes, victime surtout du remembrement et des produits chimiques utilisés en agriculture.

Actuellement le Petit-Gris, étant devenu presque aussi rare que le Bourgogne, se voit préparé et commercialisé comme lui ou sous d'autres recettes gastronomiques qui

seront évoquées à la fin du livre.

Face à cette diminution des escargots dans la nature, on songea, dans les années 70, à en faire l'élevage. Une association de recherche, dont je fus un des fondateurs, fut créée en 1975 : l'A.R.A.H. (Association de Recherche et d'Applications pour l'Héliciculture). Chacun se mit à l'œuvre et contribua par ses expérimentations à la maîtrise de cet élevage nouveau : l'héliciculture.

Ce petit ouvrage sera le « digest » de cette technologie. Il ne pourra pas, forcément, entrer dans les détails, mais exposera les données sur la question : techniques d'élevage, options professionnelles, filières de transformation et de commercialisation.

Les lecteurs voulant mieux s'informer sont invités à prendre contact avec l'A.R.A.H. pour obtenir une documentation technique détaillée et pour visiter un élevage professionnel.

L'élevage amateur sera plus particulièrement décrit ici, que ce soit pour une petite production « familiale » d'escargots ou dans un but pédagogique (vivarium d'observation).

I. LES ESCARGOTS DU GENRE *HELIX*: ESPECES ET RACES COMMERCIALISEES ET ELEVEES EN FRANCE

La plupart des escargots commercialisés en France appartiennent au genre *Helix*, groupe de Gastéropodes terrestres, propre à l'Europe et aux pays méditerranéens, qui se caractérise par une coquille globuleuse d'assez grande taille (25 à 55 mm de diamètre).

La réglementation de la commercialisation des escargots en France prévoit quatre appellations de vente correspondant aux espèces ou groupes d'espèces:

- « Escargots de Bourgogne » pour les individus se rapportant à l'espèce *Helix pomatia* ;
- « Escargots Petits-Gris » pour les individus se rapportant à l'espèce *Helix aspersa* ;
- « Escargots » pour les individus se rapportant à d'autres espèces du genre *Helix* ;
- « Escargots Achatines » pour les individus se rapportant à l'espèce *Achatina fulica*.

La quatrième appellation correspond à des escargots tropicaux importés de Thaïlande, Taïwan ou de Chine Populaire. Les Achatines (prononcer « akatine ») sont des escargots à coquille allongée (comme l'escargot de mer « Bulot »), mais qui sont importés à l'état de chairs congelées et rencoquillés dans des coquilles d'*Helix*.

Un éleveur de l'A.R.A.H. trouva cette définition pour qualifier les qualités gastronomiques des Achatines : « elles

sont à l'escargot ce que le vieux pneu est au beefsteack charolais ».

D'autres escargots de plus petite taille que les *Helix* et les *Achatines* sont consommés dans les pays méditerranéens, mais il n'est pas prévu pour ces espèces, actuellement, d'appellation commerciale. C'est par exemple le cas de certains escargots espagnols mis en boîte non décoquillés avec une vague sauce à la tomate. La commercialisation en France de tels escargots, même sous le nom d'« escargots », constitue une fraude.

Les *Helix* consommés en France correspondent, comme il a été dit plus haut, à trois catégories que nous allons décrire.

A / L'espèce *Helix pomatia* (l'Escargot de Bourgogne)

L'Escargot de Bourgogne, appelé aussi « Escargot des vignes » et « Gros-Blanc », est une espèce originaire du système alpin qui s'est répandue, après les glaciations, dans les plateaux calcaires, et qui a été introduite par l'Homme en d'autres endroits. Toutefois, l'Escargot de Bourgogne, ayant des exigences écologiques assez strictes, ne pourra pas s'acclimater dans des régions méditerranéennes ou dans des zones à sols acides ou sablonneux. En France on le rencontre, grosso-modo, dans la partie Est, ses limites occidentales et méridionales étant la Normandie, le Poitou, les Causses du Massif Central et les contreforts méditerranéens des Alpes.

L'Escargot de Bourgogne est commercialisé « préparé au beurre » (vente en frais ou en surgelés) ou bien en boîtes (« chairs au naturel »).

Depuis 1979 l'espèce est semi-protégée : ramassage des adultes interdit du 1^{er} avril au 30 juin, ramassage des jeunes (coquille de moins de 3 cm de diamètre) interdit toute l'année. Des arrêtés préfectoraux peuvent rendre ces mesures plus limitatives.

L'Escargot de Bourgogne est une espèce peu prolifique et à croissance lente. Il fait en moyenne une ponte dans l'année de 30 à 60 œufs. En élevage il lui faut, en général, deux ans

pour être adulte. Ces deux facteurs rendent son élevage à première vue non rentabilisable (à moins que le prix de vente des Escargots de Bourgogne atteigne celui des homards...). D'autre part, recherches et expérimentations doivent être poursuivies pour mieux cerner certains paramètres nécessaires à cet élevage : fréquences d'arrosage, conditions d'hibernation, densités d'élevage...

Les filières possibles actuelles d'exploitation économique de l'Escargot de Bourgogne sont la gestion des populations naturelles en établissant pour chaque micro-région des périodes rotatives de ramassage (système qui existe en Allemagne fédérale) et l'élevage en « ranching » (élevage extensif associé à celui de l'espèce « rentabilisable » *Helix aspersa*).

B / L'espèce *Helix aspersa* (L'Escargot Petit-Gris)

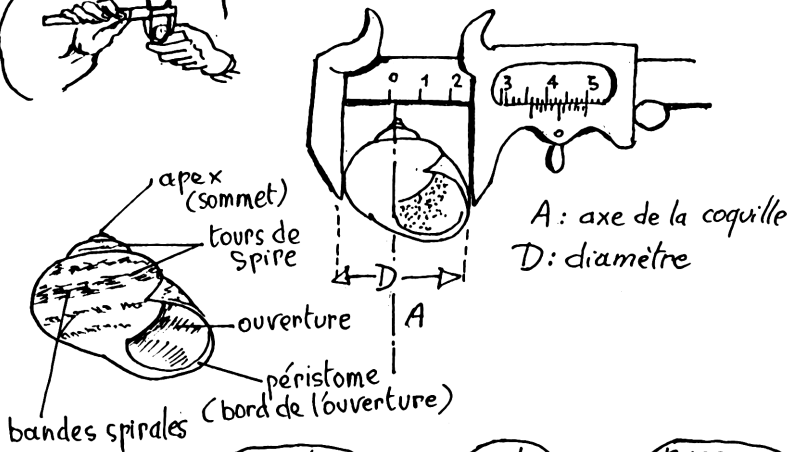
L'Escargot Petit-Gris est une espèce vivant dans la plupart des pays méditerranéens et en Europe Atlantique (voir carte page 2). C'est une espèce dite polymorphe car elle présente des variétés de coloration dans une même population, et polytypique car elle comprend des races géographiques (ou : sous-espèces) particulières.

Les trois principales races de *Helix aspersa* sont :

– la *race aspersa* : c'est la sous-espèce qui vit principalement en France, en Italie, en Espagne et dans les Iles Britanniques. La taille de la coquille est comprise entre 28 et 39 mm (coquille mesurée par son diamètre), le poids vif de l'escargot variant de 7 à 14 g (les animaux adultes de moins de 28 mm et de moins de 7 g sont des individus atteints de nanisme).

– la *race (ou les races) major* : il s'agit de populations de grande taille présentant des individus d'un poids de 14 à 20 g. (taille des coquilles : 39 à 43 mm de diamètre). De telles populations se rencontrent au centre du Portugal et en Afrique du Nord. On peut trouver, exceptionnellement, des escargots Petits-Gris de taille *major* en France et en Grèce.

– la *race maxima* ou « Escargot Gros-Gris » : l'Escargot Gros-Gris correspond à la race géante de l'Escargot



	diamètre coquille	poids vif	race ou taille
	28 mm <	7 g <	race ASPERSA = individus nains
	28 à 39 mm	7 à 14 g	race ASPERSA
	39 à 43 mm	14 à 20 g	7-10g = taille normale 10-14g = "belle taille" races MAJOR
	45-47 mm	20 à 40g	race MAXIMA (Escargot "Gros-Gris")

RACES ET CLASSES DE TAILLE CHEZ HELIX ASPERSA

Petit-Gris, sous-espèce qui existe, apparemment, uniquement dans certaines zones de l'Algérie. Le poids de l'animal atteint celui des escargots de Bourgogne : 20 à 40 g, pour une coquille d'un diamètre de 45 à 47 mm.

Ces trois races de *Helix aspersa* présentent des variétés de coloration.

Chez la race *aspersa* la variété « typique » offre une coquille de coloration assez foncée, avec quatre bandes « chagrinées » (bandes interrompues par des mouchetures). On trouve aussi des variétés à coquille claire (jaunâtre) avec 4 ou 5 bandes ou sans bande du tout (variété *unicolor*).

Dans les races *major* et *maxima* les coquilles sont de couleur claire, à bandes ou sans bande.

C'est l'Escargot Petit-Gris, avec ses différentes races, dont l'élevage a été maîtrisé. C'est cet élevage qui sera décrit dans les chapitres suivants.

C / Autres *Helix*.

La France importe d'autres espèces du genre *Helix* pour approvisionner les conserveries et ateliers de préparation. La principale espèce importée est l'escargot Turc (*Helix lucorum*) qui vit en Turquie (premier pays exportateur), dans les Balkans et en Italie (voir carte page 2).

Il s'agit d'un escargot de la taille et de la forme de l'Escargot de Bourgogne. Il s'en distingue par la coloration de sa coquille (bandes spirales marron ou flammules verticales) et de l'animal (animal brunâtre alors que le Bourgogne est de couleur claire). Les essais d'élevage de l'escargot Turc n'ont pas été jusqu'à présent positifs.