© N. Hadrbolec

# Des escargots à la mode artisanale

Les escargots sont de nombreuses tables de fêtes. À l'escargotière du Moulin de Bailly, dans l'Yonne, avant de se faire cuisiner, les gastéropodes sont élevés en plein air, dans un milieu naturel.

© N. Hadrbolec

• Ci-dessus : ils ont fier allure ces gros gris en goguette. Il faut dire qu'à l'escargotière du Moulin du Bailly, les conditions d'élevage des gastéropodes sont optimales.
• Page de droite, au centre : Patrick Trouvé dans son élevage de Champlost, où évoluent près de 140 000 colimaçons. Choyés, ils sont ensuite cuisinés pour régaler les amateurs.

Comme si le temps avait décidé d'être de circonstance, il pleut, permettant aux visiteurs d'admirer des grappes d'*Helix aspersa maxima* – des escargots baptisés gros gris –, sortis de leur coquille, toutes antennes en avant. Tandis que certains cherchent un reste de complément alimentaire sur les planches mangeoires (1), d'autres glissent sur les surfaces de collage en bois – sans tanin s'il vous plaît, un poison pour les escargots – ou encore, s'enfoncent au milieu des herbes pour déguster qui une feuille de pissenlit, qui un morceau de trèfle ou d'autre verdure naturelle. À la fin du mois d'avril, à l'escargotière du Moulin de Bailly, près de Champlost dans l'Yonne, plus de 140 000 gastéropodes ont été lâchés dans plusieurs parcs de 150 m², où ils peuvent batifoler en liberté surveillée. Ouvert il y a trois ans, cet élevage artisanal doit son existence à un ancien dirigeant d'entreprise de travaux publics de Bourg-en-Bresse ! Patrick Trouvé, originaire de Champlost, en avait assez de faire chaque week-end les 600 km de trajet entre l'Ain et son ancien moulin, acquis en 1981. Très attaché à sa région natale, il a donc décidé de se reconvertir. Canards, faisans ? Ce sera escargots, après une étude du marché menée en relation avec la Chambre d'agriculture de l'Yonne. Ne lui reste alors plus qu'à suivre une formation à Besançon, dans le Doubs, et à décrocher son brevet agricole avec une spécialisation dans l'héliciculture.

## Des origines francs-comtoises

Aujourd'hui, fini le stress et les kilomètres. Sa chienne Anna sur les talons, Patrick Trouvé arpente son jardin aux escargots pour vérifier le système de brumisation ou encore, qu'un prédateur – pie, geai, hérisson, ou rat – n'a pas décidé de venir faire là son quatre-heures…
*« J'ai choisi d'élever des gros gris car ils vivent en tribus, contrairement aux escargots de Bourgogne, qui sont stressés en groupe »*, explique-t-il. Patrick Trouvé ne fait pas de reproduction. Il achète ses naissains, c'est-à-dire des ensembles d'œufs, dans le Doubs et lâche les escargots dans ses parcs, quelques jours après leur naissance.
*« Les gros gris arrivent à maturité vers cinq mois »*, précise-t-il. Pas le temps pour eux de se reproduire, puisqu'ils sont ramassés en septembre-octobre. Si l'on considère les traditionnels 35 % de pertes, 90 000 escargots rejoignent ensuite la salle de jeûne et de séchage. Là, ils sont répartis dans des filets de 5 kg, étalés les uns à côté des autres, et retournés matin et soir, pendant sept jours, afin de faire perdre aux gastéropodes leurs excréments. *« Nous ne les faisons pas dégorger, car nous les stockons vivants »*, précise Patrick Trouvé. Les escargots sont ensuite plongés…. en hibernation ! Placés dans des cagettes, ils rejoignent une chambre froide dont la température est maintenue entre 6 et 8 °C.

## Une très longue nuit

Les colimaçons développent alors un voile de protection, puis s'endorment. Ils peuvent être conservés de cette façon durant six mois. Patrick Trouvé les prélève ensuite au fur et à mesure des besoins, 50 % de la production partant au moment des fêtes de fin d'année.
Plongés dans l'eau bouillante toujours en état d'hibernation, ils sont décoquillés, éviscérés puis blanchis, avant d'être mis en congélation ou passés au court-bouillon.
*« Nous, les héliciculteurs, avons la particularité d'enlever l'appareil de reproduction des escargots. La chair est ainsi plus tendre »*, souligne l'éleveur.
Patrick Trouvé commercialise ses produits directement dans son magasin de vente à l'escargotière, ou lors de foires, vide-greniers, marchés d'automne ou de Noël. On peut y acheter des verrines d'escargotine – un mélange de farce bourguignonne et d'escargot haché pour toasts – et d'escargots court-bouillonnés, des escargots en coquilles à la bourguignonne, des Fromentines – des enveloppes à base de farine de froment – et des mini-feuilletés à la bourguignonne, au comté ou au roquefort.

Nathalie Hadrbolec

*(1) : les escargots reçoivent chaque soir un apport composé de maïs, blé, soja et de 40 % de calcaire.*
*Escargotière du Moulin de Bailly, 2 rue de Bailly, Boudernault, 89210 Champlost. Tél. : 06 12 45 75 81. L'escargotière est présente sur les marchés de Noël de La Chapelle-sur-Oreuse, Cerisiers, Brienon-sur-Armançon, Villeneuve-sur-Yonne et Sens.*

© N. Hadrbolec

© N. Hadrbolec

## Huit heures d'accouplement

Hermaphrodites, les escargots s'accouplent mutuellement lors de la reproduction et procèdent à un échange de spermatozoïdes, entraînant la fabrication d'ovocytes. La copulation dure environ huit heures. Trois semaines après, ils creusent un trou, y plongent la tête – leur appareil génital est situé dans le cou – et pondent pendant huit heures.
En moyenne, un escargot pond 120 œufs, généralement une fois par an. Pour savoir lorsqu'ils vont éclore, il convient d'appliquer une formule magique : *« L'œuf est à maturité lorsque, en faisant la somme des températures journalières, on obtient un total de 360 °C »*, explique Patrick Trouvé. Soit, au bout de vingt jours dont la température aura été de 18 °C. Adulte, un gros gris pèse en moyenne 20 g. Il suffit de l'arroser pour qu'il entre en activité, car il n'a pas besoin de fabriquer une grande quantité de mucus pour se mouvoir.

© N. Hadrbolec