

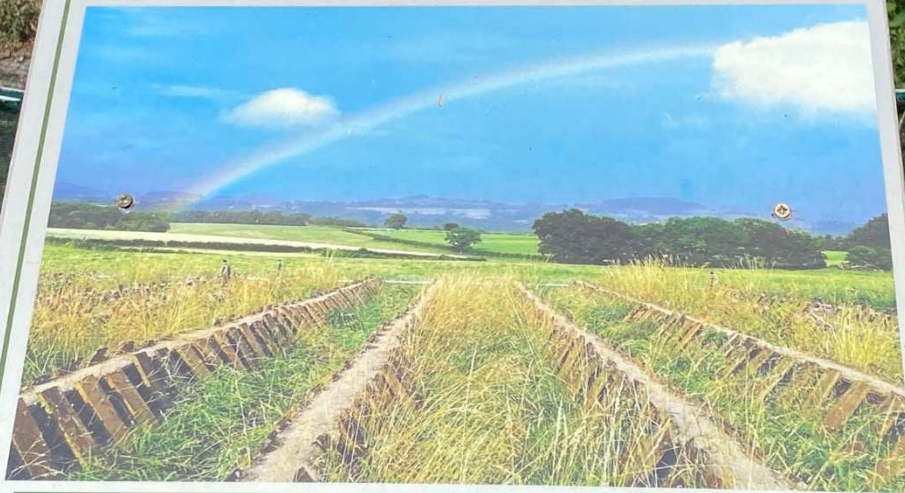
PANNEAUX EXPLICATIFS SUR L'ELEVAGE D'ESCARGOTS

Bienvenue au Jardin aux Escargots

Nous avons créé l'élevage en 2007 dans le cadre d'une reconversion professionnelle. Tous les deux fils et fils d'agriculteur, nous avons décidé de revenir à la source même si le format choisi de bêtes à cornes est bien différent de celui des vaches qu'élevait jadis sur ces terres mon grand-père !
Nous avons suivi une formation spécialisée à Besançon durant cinq mois, tout en rentrant au Vigan chaque week-end construire le premier parc d'élevage.
L'activité s'est développée au fil des années. Aujourd'hui nous élevons environ 350.000 escargots répartis en deux parcs: un de 300 m² ici, sur le siège de l'exploitation, et un second de 1200 m² à quelques kilomètres.



Construction du premier parc d'élevage au printemps 2007



300.000 escargots sont élevés dans le parc de 1200 m² situé à quelques kilomètres



Un climat idéal tempéré

Les escargots aiment la pluie certes mais pas quand des trombes d'eau leurs tombent sur la tête ! Ils préfèrent de loin l'humidité et des températures autour de 20°C.



Les parcs sont arrosés tous les soirs

En élevage, nous maîtrisons l'humidité en arrosant les parcs chaque soir et plusieurs fois dans la nuit par fortes chaleurs. Mieux vaut un temps sec et soleillé qu'un temps froid et humide ! A moins de 10°C, les escargots ne sortent que très peu et ne grandissent pas. Un printemps froid retarde leur croissance.

Aux premiers frimas de l'automne, ils cherchent à se protéger pour l'hiver et débute leur phase d'hibernation dès les premières gelées.



Les escargots sortent la nuit et se précipitent pour manger le calcaire sur les planches puis la végétation abondante entre les mangeoires



Des pontes de 150 œufs

Les escargots sont hermaphrodites : ils possèdent les organes féminins et masculins. Mais pour se reproduire, deux escargots doivent obligatoirement s'accoupler pour se féconder. L'acte dure plusieurs heures... mais il ne se reproduit généralement qu'une seule fois par an !



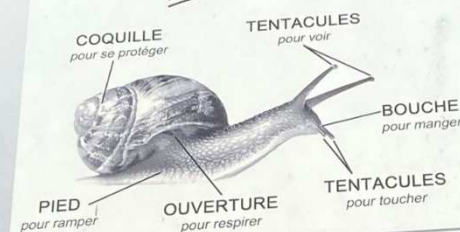
Après s'être accouplés, les escargots vont creuser un trou dans la terre pour y déposer leurs œufs. Chacun va pondre entre 80 et 150 œufs ! Une fois la ponte terminée, l'escargot quitte le nid. Les œufs vont éclore au bout de 21 jours.

Les bébés escargots sont déjà formés et autonomes à la sortie de l'œuf. On les appelle des naissains, nom qu'ils porteront durant leur premier mois d'existence avant de devenir des juvéniles. Ils pèsent 0.004 g à la naissance et pèseront 25 g arrivés à l'âge adulte, quatre à cinq mois plus tard !

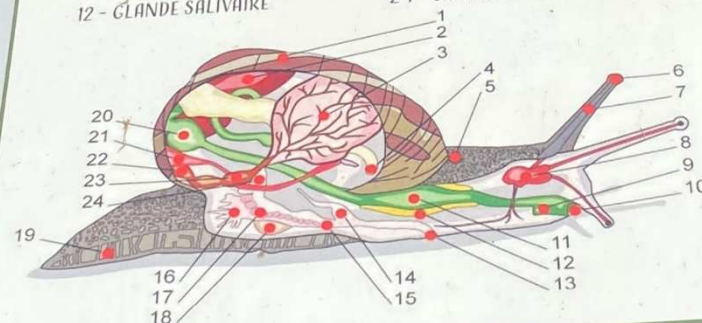


Une anatomie bien spéciale

L'escargot



- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1 - COQUILLE | 15 - ORIFICE GÉNITAL |
| 2 - FOIE | 14 - PÉNIS |
| 3 - POUMONS | 15 - VAGIN |
| 4 - ANUS | 16 - GLANDE MUQUEUSE |
| 5 - PORE RESPIRATOIRE | 17 - OVIDUC |
| 6 - ŒIL | 18 - SAC DE DARDS |
| 7 - TENTACULE | 19 - PIED |
| 8 - CERVEAU | 20 - ESTOMAC |
| 9 - CONDUIT SALIVAIRE | 21 - REIN |
| 10 - BOUCHE | 22 - MANTEAU |
| 11 - PANSE | 23 - CŒUR |
| 12 - GLANDE SALIVAIRE | 24 - CANAL DÉFÉRENT |



From Wikimedia Commons



La filière escargots en France



On compte environ 400 héliciculteurs en France, répartis sur l'ensemble du territoire. Pourtant ils ne représentent que 4 % de la consommation française d'escargots ! 96 % de la production est industrielle avec treize grande conserveries qui importent chaque année 40.000 tonnes d'escargots.

L'escargots « de bourgogne » provient des pays d'Europe Centrale (Pologne, Lituanie, Bulgarie, Ukraine, Macédoine...).

Des usines de transformation ont été créées clés en main et seul l'assemblage des chairs avec la farce se fait en France. Certains industriels ont obtenu un Label Rouge sur leurs escargots... dont on ne connaît ni la provenance ni les conditions d'abattage pour le moins douteuses. Rien ne les oblige à préciser le pays de ramassage et le lieu d'abattage...

Quand aux douzaines d'escargots à petits prix, ce sont généralement des escargots de race *Helix Lucorum*, ramassés en Turquie et abattus en Grèce pour avoir le tampon CE



Et le prix alors ?

Une douzaines d'escargots « de bourgogne » classé Belle Grosseur vendue en grande surface ou magasin surgelé spécialisé coûte entre 4 et 9 € la douzaine. La plupart du temps, le prix ramené au kilo (une douzaine pèse à peine 90 g) est de l'ordre de 55 à 80 €...

Chez nous, une douzaine d'escargots en coquilles traditionnelles pèse 145 g et est vendue 8.50 € soit 58.62 € au kilo.



La légende bourguignonne



L'histoire de l'escargot dans l'alimentation humaine remonte à la nuit des temps et pratiquement à l'origine même de l'homme. Des monticules de coquilles ont été retrouvés dans des cavernes préhistoriques en Afrique du Nord.

L'escargot est un produit populaire. Un siècle avant Jésus-Christ, le cuisinier romain Apicius les laissait dégorger dans du lait avant de les frire ou les rôtir !

Quant à la farce bourguignonne, la légende raconte qu'un cuisinier de Bourgogne l'aurait inventée lors de la visite en France du tsar Alexandre 1er. De retour en Russie, on dit que le tsar découvrit dans sa campagne les mêmes escargots qu'en France et les baptisa ainsi « de Bourgogne ». En réalité, l'escargot de Bourgogne s'appelle *Helix Pomatia*. Aujourd'hui, tous les escargots vendues sous l'appellation "Bourgognes" proviennent de ramassage sauvage dans les pays d'Europe de l'Est.

L'espèce élevée chez les héliciculteurs français est l'*Helix Aspersa* «Müller», lorsqu'il s'agit du «Petit gris», essentiellement dans le sud de la France, et l'*Helix Aspersa* «Maxima» pour parler du «Gros gris».

Le Gros Gris a la particularité de posséder une chair très tendre car, en élevage, il arrive à maturité à l'âge de quatre ou cinq mois. C'est ce dernier qui est élevé au Jardin aux Escargots.



Nos escargots Gros Gris: *Helix Aspersa Maxima*



Un joli Petit Gris: *Helix Aspersa Müller*



Un escargot « de bourgogne »: *Helix Pomatia*



Les vertus prodigieuses de la bave

Le constat est simple. La bave d'escargot régénère. Preuve en est : lorsqu'un escargot casse sa coquille, il parvient à la reconstituer grâce à sa bave. Même scénario lorsqu'il subit une blessure sur son petit corps qui lui sert à se déplacer. Le gastéropode sécrète la bave miraculeuse et la blessure disparaît. Ce haut pouvoir cicatrisant et régénérant intrigue depuis des siècles. Dans l'Antiquité, on prêtait à l'escargot d'innombrables vertus. Il était alors broyé, avec ou sans coquille, appliqué en pommade ou ingéré. Au XVI^e siècle, ce sont ses propriétés contre la toux qui sont les plus prisées par les médecins.

Une bave aux vertus prodigieuses

A partir du développement de la médecine moderne, les scientifiques ont analysé la composition de cette précieuse salive. Ce qu'ils ont découvert s'est avéré très prometteur : la bave d'escargot est gorgée de principes actifs comme le collagène, l'élastine, les protéines, l'allantoïne et l'acide glycolique.

Le collagène fait partie des actifs naturels de la peau. Mais avec l'âge, l'épiderme devient paresseux et en produit moins d'où l'apparition des rides et ridules. L'élastine, comme son nom le suggère, participe à rendre la peau souple. Les protéines, elles, nourrissent la peau et l'aillantoïne l'hydrate. Enfin, l'acide glycolique est utilisé dans le cadre de peelings ou d'exfoliants. Il facilite l'élimination des peaux mortes et contribue à affiner le grain de peau.

Les produits à base de bave d'escargot

C'est donc tout naturellement que la bave d'escargot, purifiée, filtrée et hautement concentrée, a fait son entrée dans le monde de la beauté.

Anti-inflammatoire et réparatrice, la qualité de la bave d'escargot varie en fonction de l'espèce. Les études ont montré que ce sont les escargots nommés *Helix Aspersa Muller* qui ont la bave la plus active. On les appelle aussi les « Petits gris » et on peut les croiser dans nos prés.

La bave d'escargot permet de traiter des imperfections comme l'acné, les cicatrices, les cernes et les rides qu'elle tend à estomper. Elle est utilisée pour soigner des affections plus sévères comme les vergetures, les brûlures, l'eczéma ou le psoriasis.

Article paru dans *Femme Actuelle*



Crème Anti-âge à la bave d'escargot

Crème anti-âge pour les peaux matures ou fatiguées. Nourrit intensément la peau grâce à sa composition originale à base d'extraits de bave d'escargot, de collagène et de l'hyaluronate de sodium. Favorise la régénération de la peau en atténuant les défauts et rides d'expression.

Pot de 50 ml.

Sans Parabènes



Sérum anti-âge à la bave d'escargot

Sans Parabènes

Gel contour des yeux à la bave d'escargot

Gel pour le contour des yeux à effet lissant et raffermissant. Sa formule riche en nutriments et à base d'extraits de bave d'escargot et d'Aloe Vera, comble les rides en atténuant les rides d'expression.

Nourrit en profondeur, et redéfinit le contour oculaire.

Pot de 30 ml.

Sans Parabènes



Contour des yeux à la bave d'escargot

Plusieurs métiers en Un

L'élevage extérieur des escargots occupe à peine 15 % de notre temps de travail annuel. Mais nous sommes aussi cuisiniers, commerçants, gestionnaires administratifs et restaurateurs ! Autant vous dire que sur une année, nous n'avons pas vraiment l'occasion de conter fleurette à nos protégés...

Une fois tous les escargots récoltés fin septembre, nous débutons la phase la plus fastidieuse qui consiste à les décoquiller, les nettoyer puis calibrer les chairs. Tout se fait à la main, escargot par escargot. Viennent ensuite les phases de préparation, court-bouillon de 3 heures, macération des chairs une nuit puis re-encoquillage, beurrage, emballage, conservation. Jusqu'au 31 décembre, c'est le grand boom des préparations ! Et le week-end, nous partons chacun de notre côté commercialiser sur les salons, du Lubéron à Rueil-Malmaison en passant par Avignon, Billom, Châteauneuf du Pape, Méréville, Segonzac ou Meymac...

Notre période creuse est essentiellement en janvier-février. En mars, nous reprenons le chemin des parcs pour tout préparer avant l'arrivée des naissains en mai. Puis la saison d'accueil à la ferme reprend et en particulier notre Ferme-Auberge, ouverte en 2020 post-confinement !

