

Des escargots pour Noël

Jean-Xavier Verrière est héliculteur à Moirans. Autrement dit, il élève des escargots. Un produit festif, à forte valeur ajoutée, dont il s'efforce de désaisonnaliser les ventes.



© M. Giraud

>> **Confits, feuilletés ou « croquillés » en biscuit : les escargots élevés et transformés à la ferme sont surtout consommés pendant les fêtes de fin d'année.**

Par une chaude après-midi d'octobre, Jean-Xavier Verrière ramasse ses escargots. Ce professionnel du Champagne s'est reconverti « par hasard » dans l'héliculture en 2002, à la faveur d'une mutation professionnelle de son épouse. « C'est un élevage qui ne génère ni bruit ni odeur, et qui demande peu de terrain », explique l'agriculteur, qui s'est spécialisé dans le gros gris (*helix aspersa maxima*), une race importée d'Afrique du Nord il y a une vingtaine d'années par des éleveurs précurseurs de cet élevage. Cet escargot est aussi gros que le bourgogne mais son

cycle d'élevage est plus rapide. « Contrairement au bourgogne qui arrive à maturité en trois à cinq ans, le gros gris a un cycle de 16 à 18 semaines, ce qui permet de faire une récolte annuelle. »

Jean-Xavier possède quatre parcs à escargots, d'une surface globale de 800 m². A raison de près de 250 escargots par m², il a lâché au printemps 175 000 « juvéniles » de huit jours, d'un diamètre de deux millimètres seulement. Les parcs sont plantés de trèfle, de plantin et de colza d'hiver. Des végétaux qui serviront d'abri contre la chaleur, mais aussi à l'alimentation des escargots.

L'éleveur leur donne chaque jour en complément un mélange de céréales broyées, de vitamines, de protéines et de calcaire pour la coquille. Il doit également les protéger des prédateurs, oiseaux et rongeurs notamment. Enfin, pour que ses gastéropodes ne prennent pas la fuite, il enduit les bords des parcs de savon noir, qui agit comme un répulsif.

Le ramassage débute vers le 15 août et doit être achevé avant les premières gelées. Jean-Xavier Verrière les emmène ensuite à Chambéry dans le laboratoire qu'il partage avec 17 autres héliculteurs, pour l'abatta-

>> Zoom

Le Conseil général partenaire des agriculteurs

Le Conseil général aide les agriculteurs à s'installer dans le cadre du contrat d'agriculture durable. Il accorde des aides à la création de nouvelles productions, à la diversification et aux projets développant de la valeur ajoutée sur l'exploitation. Le Département s'implique également sur le volet délicat de la transmission du foncier et des bâtiments aux candidats à l'installation. Ces actions sont conduites en partenariat avec les organisations professionnelles agricoles.

> Contact : 04 76 00 33 20.

ge. Les bêtes sont plongées dans l'eau bouillante, décoquillées, calibrées, rincées, puis blanchies. Le producteur procède ensuite à la transformation : escargots surgelés en coquilles ou en croquilles (sorte de biscuit), escargots farcis à la bourguignonne ou à la dauphinoise (avec des noix), escargots confits à la graisse de canard et à l'Armagnac, préparation à tartiner... Jean-Xavier Verrière commercialise sa production à la ferme, à la Halte fermière à Voiron, et sur les marchés de Noël de Vaires, Moirans, Sassenage, Saint-Nicolas-de-Macherin, Chirens, Saint-Marcellin et Saint-Martin-d'Hères. « Je réalise 75 % de mon chiffre d'affaires pendant les fêtes de fin d'année », précise-t-il. Son ambition ? « Diversifier les recettes pour essayer de créer de nouvelles habitudes de consommation et désaisonnaliser les ventes. »

Pour rationaliser son activité, le producteur a deux projets. « J'envisage de construire mon propre laboratoire sur l'exploitation, afin de réduire les déplacements et la manutention. »

Il souhaite également se diversifier, pour étaler les risques. « En 2003, lors de la canicule, j'ai perdu 55 % de ma production annuelle. » ■

Marion Frison

>> **L'Escargot de Moirans : 1 600, route de la Chenevière, Moirans. 06 82 99 15 48.**

Le saviez-vous ?

Les archéologues ont démontré que les escargots étaient consommés dans nos régions dès le Mésolithique,

vers 10 000 ans av. J.C. Les Grecs et les Romains, qui en étaient friands, les élevaient déjà et les accommodaient de différentes façons. Mais c'est au XIX^e siècle, grâce à la

recette « à la bourguignonne », que l'escargot est devenu un mets emblématique de la gastronomie française.

