

HELICICULTURE

L E CONTEXTE : Un produit typiquement français

La France est le premier consommateur mondial d'escargots avec 35 000 tonnes d'équivalent vif par an, c'est aussi le premier pays transformateur.

Ce mollusque est le produit gastronomique français par excellence, que ce soit sous forme d'escargots préparés frais, surgelés ou d'escargots de conserve.

Le secteur est caractérisé par une dépendance quasi totale de l'importation des matières premières, issues en majorité du ramassage (Ukraine, Turquie,...). La partie d'autoconsommation, reste importante, et difficile à cerner. Les produits issus de l'élevage s'élèvent à 3 % du volume transformé par les professionnels. La réduction des stocks naturels en France, et à court terme à l'étranger, nécessite que soit poursuivie activement la communication sur la filière d'élevage, et sa professionnalisation.

Les espèces d'escargots

Les principales espèces d'escargots donnant lieu en France à un commerce et à une industrie appartiennent :

- Soit à la famille des Hélicidae, genre Hélix
- Soit à la famille des Achatinidae, genre Achatina

Pour tous ces escargots, il existe des dénominations légales de ventes :

- « Escargots de Bourgogne » pour l'espèce Hélix Pomatia
- « Escargots Petits gris » pour l'espèce Hélix Aspersa Müller
- « Escargots turcs » pour l'espèce Hélix Lucorum
- « Escargots » pour les autres espèces du genre Hélix notamment Hélix Aspersa Maxima (gros gris).
- « Achatines » pour l'espèce Achatina Fukica (Originnaire d'Asie).

En Franche-Comté, quatre industriels (dont les entreprises Romanzini et Dutrie) se partagent le marché de l'escargot de ramassage pour l'est de la France.

Dix sept éleveurs avec une logique de commercialisation en vente « directe » complètent les approvisionnements de notre région avec une estimation de 43 tonnes en produit vif.

On peut déplorer que les informations figurant sur les emballages ne soient pas toujours très claires.

Il s'agit maintenant d'identifier clairement le produit escargot d'élevage français.

Les particularités

Seule l'espèce Hélix Aspersa peut raisonnablement faire l'objet d'élevage rationnel ; ces escargots apportent une qualité de chair reconnue et se montrent appréciés tant des amateurs de gros escargots (Gros Gris) que des amateurs d'escargots plus petits (Petit Gris).

La réglementation impose d'enlever l'hépatopancréas pour commercialiser les gros escargots (Bourgogne, Turc, Gros Gris,...). Seul, l'escargot Petit Gris peut être vendu avec le tortillon.

Les techniques d'élevage

En Franche Comté la maîtrise de la production s'effectue par un élevage mixte

La reproduction

La reproduction s'effectue en bâtiment, où l'intégralité du cycle se déroule en atmosphère contrôlée. Les critères à prendre en compte sont liés à la température et à l'hygrométrie.

Cette technique ouvre la voie à l'élevage en bandes, sous conditions de respecter les facteurs climatiques pour l'élevage.

La phase de nurserie peut permettre d'échelonner le temps de travail.

Cette phase de reproduction s'effectue de Février à Mai soit avec 1 ou 2 mois d'avance par rapport à la nature.

Le coefficient de fertilité est de 120 œufs par ponte.

La durée d'incubation est de 15 à 25 jours pour une incubation maîtrisée.

Le rendement de la reproduction se situe entre 30 et 100 %

La phase de croissance

La phase de croissance s'effectue en parcs extérieurs en respectant une période d'élevage hors gel. L'animal est considéré comme adulte dès qu'il est bordé, entre 150 et 170 jours.

La mortalité au cours de l'engraissement en parcs extérieurs est de l'ordre de 30 à 50%.

Un complément d'alimentation végétale et de calcium est distribué sous forme de farine. L'indice de consommation est de 1.4 à 2 kg par kg d'escargots vifs.

Le chargement des parcs est aux environs de 320 escargots au m².

A l'issue de l'engraissement, si les conditions d'élevage ont été respectées on peut espérer retirer 25 à 60 % d'escargots bordés avec un poids moyen de 20 gr. La récolte moyenne pour une production de gros gris pour la Franche-Comté est de 3.5 kg/m².

Économie

La plus grande prudence s'impose avant tout investissement (terrain, bâtiments,...). Il est souhaitable de limiter au maximum le coût des installations.

Les phases de travail multiples et complémentaires, la commercialisation en vente directe, le besoin de fond de roulement dictent des solutions évolutives lors de la phase de création d'entreprise.

L'investissement d'un laboratoire de transformation (20 000 € aménagement et équipement hors M.O.) en est l'exemple. Le travail de transformation peut s'effectuer dans des ateliers collectifs ou individuels.

L'étude de marché axée sur un produit haut de gamme fortement identifié à son terroir et valorisé généralement par le biais de la vente directe reste la clef de voûte de la viabilité des entreprises hélicoles.

Une formation indispensable

Tout candidat au métier de l'héliculture doit s'informer et se former avant tout.

Le centre de formation de Châteaufarine propose des stages d'initiation ou de qualification à la "Conduite technique et économique d'un atelier hélicole", validé par un Certificat de Spécialisation, un Brevet Professionnel Agricole ou un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole. Ces formations peuvent être réalisées en continue ou par apprentissage.



Parc de croissance de Vincent Loigerot Franes le Château (70)