

PRODUITS - ESCARGOTS

A quelques jours des fêtes de fin d'année, les ventes d'escargots décollent. Le contexte n'est pourtant pas facile pour cette filière méconnue, soumise aux aléas climatiques. Heureusement, le consommateur d'escargot est un fidèle !

PAR SYLVIE CARRIAT

PRODUIT DE FÊTES

L'escargot en vitesse
de croisière

Gourmandise purement française, l'escargot a ses inconditionnels. Mais aussi ses amateurs occasionnels à l'occasion des fêtes. Profitez-en cette année car il suffirait d'une troisième année sèche pour que le mollusque se fasse rare. L'escargot le plus courant sur nos tables, dit de Bourgogne, *Helix pomatia* et son cousin *Helix lucorum* ont en effet souffert ces derniers mois. Ils se ramassent en avril et juin dans les Balkans, en Slovaquie, République tchèque, Bulgarie, Roumanie, ainsi qu'en Grèce et en Turquie. Des milliers de gagne-petit arpentent les campagnes est-européennes et livrent leur cueillette à des unités de première transformation. Or l'escargot aime l'eau, c'est bien connu. Voilà deux saisons consécutives qu'il n'a pas assez plu ; deux saisons que les ramasseurs allongent leurs parcours pour remplir leur bourriche. Les petites mains sont à deux doigts de se tourner vers des occupations plus lucratives.

STOCK DE REPORT AU PLUS BAS

En France, ça n'est pas encore la pénurie. Mais le stock de report attendu pour ce printemps est au plus bas. Pour la Fiac (fédération des industries d'aliments conservés), il est temps de remotiver la filière orientale. Elle fournit en effet aux industriels français 99 % de leur matière première. Ces derniers, avec leurs 90 millions d'euros engrangés par la vente de près de 5 000 tonnes d'escargots à la bourguignonne, en cassiolette, en feuilletés ou en conserve, peuvent a priori satisfaire les ramasseurs et transfor-



Remplissage des boîtes dans un atelier Romanzini.
Les boîtes se destinent essentiellement aux restaurateurs et aux traiteurs.

mateurs bulgares. Ce qui leur a vraiment posé problème cette année a été le renchérissement du beurre, ingrédient de base de l'escargot coquille et des autres charges comme le transport en wagon depuis Prague, l'énergie, les conserves et emballages. Sans oublier les deux augmentations du Smic au titre de 2008. « Notre métier est ouvrageux », commente le p-dg de Romanzini, « maître escargotier » réputé de Franche-Comté. Le « décoquillage », le parage et la préparation des escargots en coquille sont des opérations essentiellement manuelles.

QUATRE ANS DE HAUSSE

Les restaurateurs paieront-ils donc plus cher leurs seaux et boîtes de chair d'es-

cargot, leurs coquilles fraîches et surgelées ? Serviront-ils davantage de poêlons de six et moins de poêlons de douze ? Pas de panique. Cela fait quatre ans que l'escargot augmente, observe à Rungis le commercial de l'Escargot Parisien, distributeur de Romanzini. Sans que les ventes s'essouffent. Cette année encore, les prix de gros constatés en juin-juillet, époque charnière du marché, ont accusé entre 2 et 4 % de hausse. Cela n'empêche pas les volumes de se maintenir. Chez Le Delas à Rungis, on assure que les prix étaient les mêmes il y a dix ans. Olivier Romanzini considère l'activité « en vitesse de croisière ». L'escargot est un grand classique, consommé une ou deux fois l'an. A la foire gastronomique de

« Qu'on ne ramasse pas les escargots de moins de 30 mm », recommande l'industriel Romanzini. Pour préserver une ressource elle-aussi menacée.



© D. R.

Les petites bouchées à l'escargot (ici chez Romanzini) sont d'incontestables produits festifs. Le boom des fabrications se passe en fin d'année. Elles se vendent en frais ou en surgelé.

Dijon, il compose le traditionnel tripyque entre huîtres et foie gras. Ses fidèles le plébiscitent.

Les perspectives en grandes surfaces et *freeze centers* sont optimistes, elles aussi. Plusieurs industriels interrogés tablent sur la reproduction des volumes vendus l'an dernier. Une sérénité qu'ils partagent avec leurs confrères du foie gras. Mais gare à 2009. « Avec la crise, ne nous voilons pas la face, on perdra 10 à 15 points », anticipe le commercial de Rungis. A cause de la consommation et non des approvisionnements, analyse-t-il. « Les filières de l'est de l'Europe sont bien protégées, mais le prix, à force d'augmenter, va devenir moins accessible ». Le patron de Romanzini est soucieux de conforter la

longue filière et ses rouages. « Il faut que tous puissent continuer à en tirer profit ». Cela commence par la ressource, trop sollicitée, soupçonne-t-on. L'escargotier franc-comtois tient à ce qu'elle soit gérée de manière professionnelle ; « qu'on ne ramasse pas les escargots de moins de 30 mm par exemple ». « Les distributeurs ont un rôle à jouer à travers leur politique tarifaire. Tout le monde doit jouer le jeu sinon la mécanique s'enrayera. »

UN PRODUIT DE PLUS EN PLUS CUISINÉ

L'innovation participe au maintien de la consommation. Si le succès de la classique préparation en coquille ne se dément pas, l'escargot se cuisine de plus

en plus. Isabelle Martin, chef de produits dans le Groupe Française de Gastronomie, s'applique à « faire sortir l'escargot de sa coquille ».

Parmi les nouveautés de cette année, elle cite les crumbles d'escargots aux morilles sauce au foie gras et épices, les cassolettes d'escargots et écrevisses sauce curry ou au Chablis, les croustifines d'escargots cuisinés à l'ail et aux fines herbes en parts de 100 g à servir en entrée.

La cuisine de l'escargot est créative. Georges Blanc recommande de l'accompagner d'une crème à base d'ail, de citron, de ciboulette et de crème fraîche épaisse, et de servir tiède. Jean-Michel Lorain, pourtant bourguignon lui aussi, juge le beurre d'ail persillé trop brutal. Il prépare ses escargots « doucement au beurre sans les sécher » et ajoute au dernier moment une pointe d'échalote et une cuillère d'huile infusée d'ail.

LE PETIT-GRIS NE COMPTE PAS POUR DU BEURRE

De nombreuses recettes traditionnelles s'appliquent à l'espèce « petit-gris » (*Helix aspersa Müller*), espèce méditerranéenne répandue en Poitou-Charentes. Le petit-gris est intégré à la tradition gastronomique de Vendée où on le cuisine par exemple à la tomate et à l'estragon. C'était dans le temps « l'escargot des vignes » de Vendée.

Le petit-gris se ramasse, davantage en Grèce, en Turquie et dans les Balkans :



Des élevages s'installent en France, mais aussi dans l'Est de l'Europe, en Afrique du Nord et même au Chili. Certains sont de taille considérable comparés aux élevages français.

que dans les nouveaux pays européens. Mais il s'élève aussi, ce qui en fait, pour les restaurateurs et particuliers, une sérieuse alternative aux escargots ramassés en Europe. La même alternative existe plus à l'est avec l'élevage d'espèces dérivées ou cousines du petit-gris, qui rivalisent en taille avec le Bourgogne et le classique : blond des Flandres ou gros gris (*Helix aspersa maxima*). Les quelque 250 élevages français alimentent des filières courtes dont l'importance n'est pas négligeable, surtout pour les artisans restaurateurs et traiteurs locaux. Si les héliciculteurs peinent parfois à gagner leur vie, l'élevage se professionnalise et s'organise.

DE PLUS EN PLUS D'ÉLEVAGE ?

Un fabricant vendéen d'aliments pour animaux de rente, Berton, en est convaincu : la partie élevage sera de plus en plus incontournable. Elle sera donc de moins en moins minoritaire ! Il invoque le « *besoin de sécurité, de qualité, de régularité, et de traçabilité, pour le consommateur français* ». La gamme Hélinove, à base de céréales, de pois et de levure de bière, se complète d'année en année et accompagne les progrès techniques de l'élevage. Berton prend les commandes d'au moins 2 tonnes d'aliments et ne livre pas en dessous de 500 kg. Son tonnage progresse « *à la vitesse de l'escargot* (dc plus de 10 % par an quand même, ndr) *mais sûrement* », dit-il. Il vise les 1 050 tonnes en 2008-2009. D'après les petites annonces commerciales du site Internet « *escargot-blond-des-flandres.com* », les éleveurs

essayaient en octobre d'obtenir 4,5 euros de la tonne d'escargots « vivants, bordés, secs » ; un prix bien trop élevé pour les industriels mais réputé garantir la survie de l'élevage.

Enfin, l'Association des producteurs d'escargots de France engage ses adhérents à respecter un cahier des charges pour obtenir « à terme » un label « escargots de France ». Pendant ce temps-là, des

élevages s'installent aussi dans l'Est de l'Europe, en Afrique du Nord et même au Chili. Certains sont de taille considérable comparés aux élevages français. Leur contrainte est de charger des camions entiers pour rentabiliser leur activité. Pas de quoi supplanter le ramassage. Mais c'est une sécurité pour l'avenir.

QUALITÉS : CE QU'IL FAUT SAVOIR

Les poids vont de 10 g en moyenne (petit gris) à 30 g (Bourgogne).

La typicité : goût de prairie des Bourgognes, apprécié des amateurs. Finesse et tendreté des petits gris.

Métaux lourds ? L'adepale (association des entreprises de produits élaborés) dénonce un « *discours purement gratuit* » de certains éleveurs à l'encontre des escargots ramassés. « *Nos membres font les analyses nécessaires, leurs établissements sont contrôlés par les vétérinaires et la DGCCRF. Nos matières premières sont parfaitement conformes à la législation européenne* ».

En coquille : Un nouveau code des pratiques loyales est entré en



vigueur en juin 2008 pour les escargots préparés. Rédigé par la fédération des industries d'aliments conservés (Fiac), il édicte des règles strictes en termes de matières premières, de produits finis et d'information des consommateurs. Il précise par exemple que pour indiquer « *à la bourguignonne* », la farce doit être composée

de « *beurre malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon* ». La mention « *au beurre* » nécessite une utilisation exclusive de ce corps gras.

Label Rouge : escargot en coquille distingué par un jury de consommateurs; La farce est constituée d'au moins 81 % de beurre.