AGRICULTURE ■ Avant les fêtes, découverte du métier d'hélicicultrice avec Pauline Valmier à Celles-sur-Durolle

Dans les pas d'une éleveuse d'escargots

C'est un emblème de la gastronomie française : les escargots. Une hélicicultrice de Celles-sur-Durolle, installée en 2021, raconte les étapes de la production, de l'élevage dans ses parcs à l'assiette du consommateur.

Fanny Guiné
fanny.guine@centrefrance.com

AGRICULTRICE. Pauline Valmier, hélicicultrice depuis un an, s'occupe de l'élevage des escargots jusqu'à leur transformation culinaire.

Sur la table de Noël, ils arrivent en bonne place à côté du saumon fumé et du foie gras : les escargots sont l'un des emblèmes de la gastronomie française et un mets très apprécié pour les festivités. Il s'en mangerait 17.000 tonnes par an en France, ce qui fait de l'Hexagone le plus gros consommateur au monde du gastéropode.

Malgré ces chiffres impressionnants, l'élevage d'escargots est beaucoup plus confidentiel. Les héliciculteurs français seraient quelque 350, et ne produiraient que 6 % du total, le reste provenant largement de l'importation. Dans le bassin thiernois, on compte deux élevages, à Bongheat chez Clem l'escargot, et à Celles-sur-Durolle. Ce dernier a été lancé il y a un an par Pauline Valmier. L'hélicicultrice a créé « Escargots des Bois Noirs » après une reconversion professionnelle. « À la base, j'étais dans le tourisme. J'ai découvert ce métier lors d'un festival, où il y avait un stand, j'avais à peine 20 ans et ça m'a intriguée. Mais je n'étais pas prête à me lancer... », sourit la jeune femme de 34 ans désormais. En 2019, pendant ses vacances dans le territoire, elle visite l'exploitation de Vollore-Ville avant le départ à la retraite de la gérante. « Ça m'a beaucoup plu. On venait de s'installer à Celles-sur-Durolle pour retaper une vieille ferme. Mon entreprise, une agence de voyages, a fait faillite en septembre 2019, ça m'a convaincue que c'était le moment de me mettre à mon compte. »

EN CHIFFRES

350
C'est le nombre évalué d'héliciculteurs en France. Dans le Puy-de-Dôme, ils seraient 7 selon Pauline Valmier.

17.000
En tonnes, il s'agit de la consommation annuelle moyenne d'escargots en France.

1.000
En tonnes, c'est la production moyenne des héliciculteurs français, le reste provient de l'importation (pays de l'est de l'Europe principalement) mais aussi du ramassage sauvage.

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire/ juillet 2022.

Un élevage de gros-gris

Un titre professionnel d'hélicicultrice et un Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole en poche lui permettent de concrétiser sa reconversion. Et d'installer ses premiers enclos pour accueillir les escargots. L'agricultrice élève une sous-espèce bien spécifique : les « gros-gris », et non pas les escargots de Bourgogne. Ces derniers « ne sont pas élevés en France, et viennent en majorité des pays de l'Est, de Roumanie, de Pologne », dévoile-t-elle.

L'élevage se fait en plein air, avec des structures en bois en forme de A. « Les escargots s'en servent d'abri et de mangeoire. Les parcs sont végétalisés et couverts par des filets, pour les protéger des prédateurs comme les rongeurs ou les oiseaux », confie Pauline Valmier. Et pour éviter qu'ils ne s'enfuient, l'hélicicultrice a une astuce : badigeonner les pourtours du parc avec du savon noir, « un système anti-fuite » qui fonctionne bien car l'odeur ne plaît pas au gastéropode.

Pour sa première année d'exploitation, au lieu-dit Les trois Lindes, la professionnelle a élevé 150.000 escargots. Elle compte doubler ce chiffre rapidement. « Ça peut paraître beaucoup, mais en fait, j'ai un petit élevage. Il faut savoir qu'il y a 30 % de perte en moyenne, à cause de la prédation et du climat. L'élevage a été perturbé par la sécheresse cet été. » Car les escargots grandissent principalement durant les beaux jours. Chez Pauline, les petits, appelés naissains, arrivent dans des boîtes et ne font alors que quelques millimètres. La reproduction intervient au printemps, « dans des salles chauffées. Je n'ai pas encore cet équipement, mais c'est en projet, pour faire tout de A à Z, de la reproduction à la transformation », décrit-elle.

Une alimentation à base de farine de céréales

Elle « lâche » les escargots fin mai-début juin dans les enclos et « les laisse tranquille » durant l'été. Leur alimentation est à base de farine de céréales et un système d'arrosage diffuse une brume, pour qu'ils se réveillent et mangent, « car ils hibernent l'hiver, mais ils estivent aussi l'été sinon ». Au bout de quatre mois et demi de croissance, le ramassage est organisé à la main, à l'automne. Les escargots sont mis dans des filets et « ils jeûnent durant 15 jours, ce qui les met dans un état d'hibernation ». Vient alors l'abattage : ils sont ébouillantés puis sortis de leur coquille. Les escargots sont ensuite nettoyés et blanchis dans du vinaigre et du sel. Pauline Valmier se charge dans un second temps de la transformation culinaire : en bocaux, en coquilles, en surgelés, avec de la farce au chèvre frais, au beurre persillé... L'hélicicultrice se mue en cuisinière pour préparer ses produits et la plus grosse période de vente : les fêtes de Noël. « Ma production est vendue localement. Je fonctionne beaucoup au bouche-à-oreille, et ce toute l'année. » Les restaurateurs locaux mettent aussi à leur carte les escargots de Pauline, comme l'Auberge du Palais de Celles-sur-Durolle ou le Domaine de la Plagnette aux Salles.

En ce mois de décembre, c'est sur les marchés que Pauline Valmier se rend, comme à Noirétable ce week-end. Une diversité de tâches qu'elle apprécie, dans cette profession atypique : « On change de métier toute l'année et on ne s'ennuie jamais quand on élève des escargots ! » ■

Contact. Escargots des Bois Noirs, lieu-dit Les trois Lindes à Celles-sur-Durolle. Tél. 06.63.64.54.64.

La Montagne 16 décembre 2022