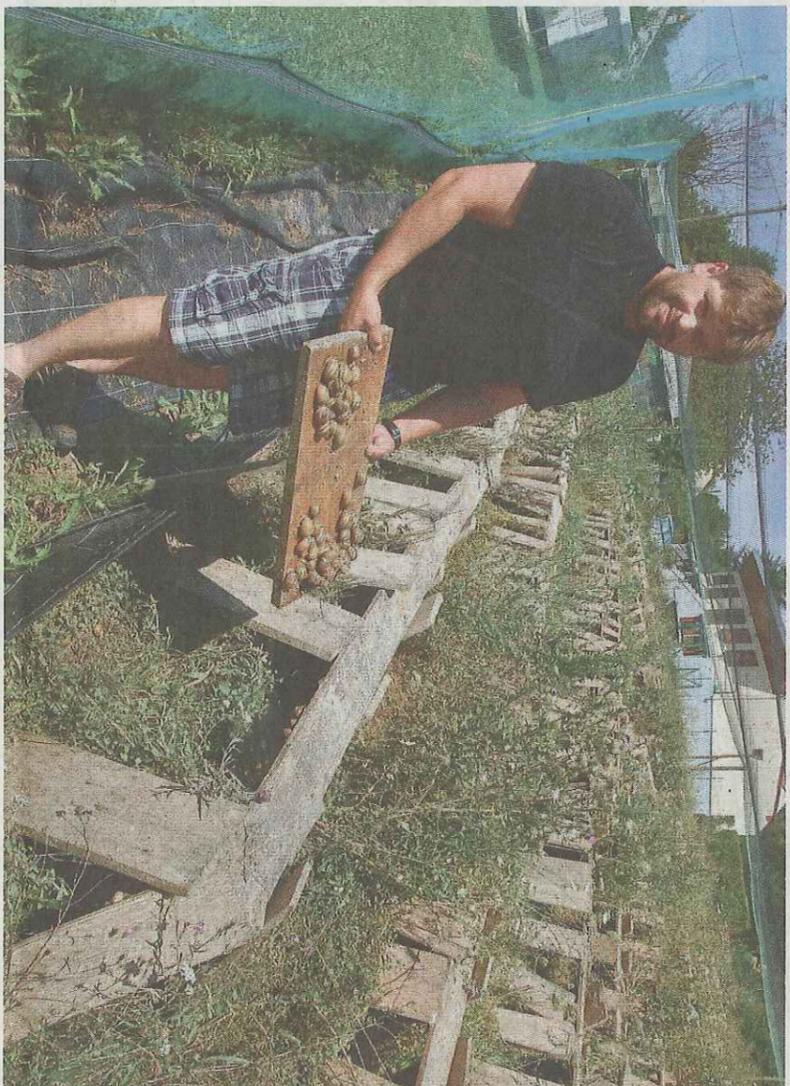


## ► Héliciculture

# Des escargots «made in Yonne»

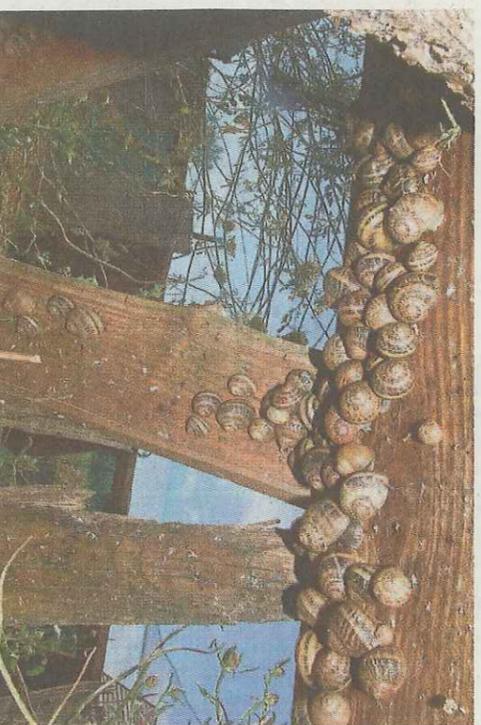
Plus connu pour ses élevages avicoles et charolais, le département compte également plusieurs héliciculteurs. A l'exemple de Dominique Rouyer et Stéphane Bellec qui ont créé il y a trois ans à Armeau un atelier d'élevage et transformation d'escargots bio.

Installés sur une colline surplombant l'ancienne RN6, à l'entrée du village, Dominique Rouyer et Stéphane Bellec ont créé l'entreprise des «*Escarbios d'Armeau*» il y a trois ans. Une activité que Dominique partage aujourd'hui avec son métier de cheminot à la SNCF : «*on dispose de ce terrain de 3 000 m<sup>2</sup>, trop petit pour y élever des chèvres ou des chevaux. C'est en découvrant sur Internet qu'il suffisait d'une surface trois fois moindre pour devenir éleveur d'escargots qu'on s'est lancés. Pourant, tout ce que je connaissais de l'animal, c'est qu'il était beurré et qu'on le mangeait chaud !*» Il a suffi de deux formations d'une semaine pour démarrer l'entreprise il y a trois ans. Le reste de l'apprentissage s'est fait sur le terrain et par des échanges avec d'autres producteurs.



Dominique Rouyer a créé l'entreprise en 2009, associé à Stéphane Bellec.

**Une maturité atteinte en 5 mois**  
Après avoir débuté en 2009 avec 30 000 animaux, les deux héliciculteurs misent cette année sur une production de 140 000 escargots, une fois déduit les 30% de taux de mortalité naturelle. Principaux prédateurs : hérissons, petits rongeurs, lézards, oiseaux et rats. Ces derniers ne se délectent que du foie de l'animal, les dégâts sont ravageurs car plus nombreux. Pour y remédier, une double clôture entoure l'élevage, dont une électrique, qui ne suffit pas toujours à dissuader les gastéropodes



Bien à l'abri sous leurs planches, les escargots attendent le soir pour sortir «à la fraîche» et se nourrir.

Dominique Rouyer a créé l'entreprise en 2009, associé à Stéphane Bellec. de prendre la poudre d'escampette : «*l'an passé encore, notre voisine nous rapportait tous les matins un plein seau d'escargots ramassés dans son jardin !*» Depuis, il faut croire que la clôture est plus fiable, à moins que la dame ne se soit mise à les apprécier cuisinés à la bourguignonne ! Ici, pas d'«*Helix Pomatia*», plus communément appelé escargots de Bourgogne, mais de «*l'Helix Aspersa*», «*Aspersa Muller*» ou «*Maxima*», Importés d'Afrique

du Nord il y a une trentaine d'années, ils ont pour avantage de parvenir à maturité en 150 jours là où trois ans sont nécessaires pour le «*Bourgogne*». Jugée par les connaisseurs plus «*gâtée*», leur chair se différencie également par une couleur grise. D'où ce complément d'information apporté par Dominique Rouyer aux visiteurs des parcs : «*il y a des gros petits gris plus gros que des petits gros gris...*» Il paraît que le message répété dix fois de suite guérit de toute forme de dyslexie !

**Les reproducteurs mis en hibernation**  
L'élevage d'escargots bio se dif-

## ► Des professionnels à votre service

Promo clôtures électriques  
du 27 août au 10 septembre

ex : électrificateur P60  
le plus puissant de sa catégorie 129 € HT  
12, rue de la coopérative - 21 Pouilly-en-Auxois  
03 80 90 66 60

patuira

Vous souhaitez figurer dans cette rubrique ?  
03 80 78 90 35

autres topinambours. Se rajoute un complément alimentaire de céréales, oligoéléments et calcaire servi à volonté. Mais à 720 € la tonne, mieux vaut laisser paître le troupeau !

Les «*naissains*» d'œufs sont mis en parcs extérieurs au début du printemps, juste après les Saints de glace. Un arrosage automatique d'une dizaine de minutes suffit à les inciter à passer à table en début de soirée. Les plus vigoureux (ou les plus gourmands !), arrivent à maturité 150 jours plus tard. L'escargot forme alors une «*casquette*» sur le bord de sa coquille : l'heure du massage est venue. Mis à jeûner une petite semaine avant d'être transférés en chambre froide, leur préparation peut commencer au sein du laboratoire flamant neuf. Sélectionnés en août parmi les plus gros spécimens, environ 4 000 reproducteurs sont stockés pour l'hiver dans une chambre froide à 5°C. En état d'hibernation, ils peuvent ainsi jeûner plusieurs mois durant, avant leur réveil printanier et le début de la période d'accouplement. Hermaphrodite, l'escargot peut pondre jusqu'à une centaine d'œufs : deux fois plus que le Bourgogne !

DOMINIQUE BERBERD

## ► En savoir plus...

**Les Escarbios d'Armeau**  
46 rue de Bourgogne 89500 Armeau  
Tél 06 34 49 66 48 - [www.lesescarbios.com](http://www.lesescarbios.com)  
Vente directe sur place les vendredi et samedi de 15 h à 19 h  
Présent dans les principaux magasins bio du département ainsi que sur les marchés de Joigny, Villeneuve sur Yonne, Toucy et Chablis  
Visite guidée de l'élevage le mercredi à 17 h (individuels) et sur rdv pour les groupes (10 personnes minimum)



«*l'Helix Aspersa*» se différencie du Bourgogne par sa chair de couleur grise.

CONSTRUCTIONS METALLIQUES

**S.A.S. BAILLY**

BP 2-18240 SAVIGNY EN SANCERRE  
Tél : 02 48 72 12 93 - Fax : 02 48 72 10 02  
✉ [mail@baillysa.fr](mailto:mail@baillysa.fr) - site : [baillysa.fr](http://baillysa.fr)

HANGARS AGRICOLES - BATIMENTS D'ELEVAGE  
BATIMENTS INDUSTRIELS ET ARTISANAUX  
ETUDES ET DEVIS GRATUITS - QUALIBAT