

# L'escargot rigolo

À Kain, près de Tournai, rencontre avec Jean-Pierre Vancoillie et sa fascinante histoire d'escargotière ou ferme hélicicole.



Adobe stock - Marc Andreu

Imaginez: un petit garçon se promène au jardin. Il voit un drôle d'animal qui se déplace avec sa maison sur le dos. Ça le fascine. Il le met dans une boîte et l'observe. Cet animal sort ses cornes, rentre dans sa coquille en spirale, n'a pas de pattes et glisse en laissant derrière lui une traînée baveuse et lumineuse. On lui dit que c'est un escargot. Il grandit et reste fasciné par les invertébrés qu'il continue à collectionner. Jean-Pierre -c'est le prénom de l'enfant- se promet qu'un jour, il aura son propre élevage d'escargots.

Les années filent, il fonde une famille et trouve un emploi. Il y a environ vingt ans, il réalise enfin son rêve.

## La grande aventure commence

Jean-Pierre Vancoillie fait de gros investissements en commençant par acheter des serres qu'il aménage lui-même. Il se rend ensuite à Bordeaux pour acheter des cheptels de bébés escargots, petits et gros gris, les «naissains». Et voilà, il peut se mettre au travail, et quel travail! Un cycle complet depuis la production jusqu'au produit fini.

**En mai, il y aura entre 350.000 et 400.000 bêtes à cornes en liberté qui ne demandent qu'à engraisser.**

Le métier rythmé par les saisons est passionnant. Tout au long de l'année, la ferme hélicicole est en activité. En mai, les conditions climatiques permettent de mettre les petits escargots fraîchement éclos en serre où ils vont brouter du colza et du chou. Il y aura alors entre 350.000 et 400.000 bêtes à cornes en liberté qui ne demandent qu'à engraisser. En été, l'héliculteur ira humidifier la serre et nourrir ses petits deux fois par jour tout en surveillant le taux d'humidité et la chaleur. Il doit également protéger son élevage des nuisibles et les empêcher de s'enfuir.

Quand les premiers froids arrivent, les escargots sont généralement «mûrs». Il faut alors les cueillir, les abattre et les préparer. Jean-Pierre Vancoillie garde les plus beaux spécimens pour la reproduction. Ceux-là entrent alors en hibernation dans des frigos à 7°.

À la mi-février, il faut penser à la nouvelle saison. Les reproducteurs vont pondre de petits œufs qui vont constituer le nouveau cheptel. Les petits affamés vont trouver leur place dans les serres où de nouvelles cultures les attendent. Et c'est reparti pour un tour!

## Un animal fascinant

L'escargot est un gastéropode portant une coquille de calcaire en spirale qui tourne généralement dans le sens des aiguilles d'une montre. Il dispose de deux paires de tentacules, familièrement appelées cornes ou antennes, qu'il peut rétracter.

Au bout de la première paire de tentacules se situent les yeux, mais l'escargot est quasiment aveugle. En revanche, la deuxième paire de tentacules, plus petite, est un organe olfactif et tactile qu'il sollicite beaucoup. L'escargot peut détecter une cible à plus d'une centaine de mètres.

Le gastéropode est actif principalement la nuit et au lever du jour, car la fraîcheur nocturne et la rosée du matin facilitent ses déplacements.

La bordure située à l'ouverture de la coquille est appelée «péristome». La forme, l'épaisseur et la couleur du péristome ont une grande importance pour connaître l'état de maturité de l'animal.

L'escargot ne se déplace que vers l'avant grâce à la contraction et à l'allongement de l'énorme muscle qu'est son pied. Il avance d'environ un millimètre par seconde. Le mucus sécrété par ses glandes contient de nombreux composés (allantoïne, collagène, élastine) qui permet à l'escargot de se fixer dans toutes les positions, mais aussi de glisser sur toutes les surfaces même les plus piquantes.

## Des particularités étonnantes

La grande majorité de ces petites bêtes sont herbivores, mais certaines espèces sont omnivores, carnivores ou même détritivores. Les escargots d'élevage se nourrissent de chou, de colza, de farine, de carottes...



Adobe stock - Marc Andreu

Pour manger, l'escargot utilise d'abord et, aussi étonnant que cela puisse paraître, des petites dents en chitine, sorte de plaque dure s'apparentant à sa mâchoire située sur le haut de la bouche. Cette «arête» servira à détacher les morceaux d'aliments qu'il broiera ensuite avec sa langue recouverte de petites aspérités dures, appelée radula. Cette radula est comparable à du papier de verre. L'estomac de l'escargot est très fragile et ce qu'il ingère doit être très finement broyé.

**La durée de vie d'un escargot varie selon son espèce, mais dans la nature, il vit de quatre à cinq ans.**

L'escargot émet des bruits variables en cas de rétraction subite de son pied dans sa coquille. Certains disent que le son est proche du baiser, d'autres parlent de gazouillement. Il peut aussi être comparable à un doigt mouillé qu'on passe sur un verre.

La durée de vie d'un escargot varie selon son espèce, mais dans la nature, il vit de quatre à cinq ans.

Comme de nombreux invertébrés, les fonctions vitales de l'escargot dépendent des conditions environnementales, c'est-à-dire de la luminosité, de l'hygrométrie et de la température. En cas de sécheresse, par exemple, il rentre dans sa coquille et à l'approche de l'hiver, il rentre sous terre et bouche son orifice par un bouchon de mucus, appelé épiphragme. Il peut ainsi hiberner jusqu'à six mois dans la nature.

Presque tous les escargots sont hermaphrodites produisant spermatozoïdes et ovules. Ils s'accouplent de une à trois fois par an selon les régions. L'accouplement par le cou peut durer jusqu'à vingt-quatre heures. Pour arriver à leurs fins, ils enfoncent un dard calcaire dans leur congénère et s'inséminent réciproquement. Mâle et femelle vont ensuite pondre chacun une centaine d'œufs à la surface de la terre.

Une question se pose souvent: est-ce dangereux de cueillir des escargots sauvages pour les consommer? Ce n'est certainement pas à conseiller, car l'escargot est peu sensible à la pollution, mais il accumule d'éventuels pesticides ou herbes toxiques pour l'homme

dans ses tissus. Si l'escargot ne sera pas malade, un éventuel consommateur pourrait l'être. En héliciculture, les escargots reçoivent des aliments venant de la culture biologique.

Petit détail amusant: s'ils mangent des carottes, leurs selles seront orange, s'ils mangent de la farine, elles seront pâles et s'ils mangent de l'herbe, elles seront vertes.

## Produits finis

C'est l'épouse de Jean-Pierre Vancoillie qui s'occupe de cuisiner les escargots et qui a développé une série de préparations toutes meilleures les unes que les autres. Les escargots frais, traditionnels ou en coquilles, sont vendus surgelés, tandis que les escargots stérilisés, naturels ou préparés, n'ont qu'à être réchauffés. Et puis, il y a aussi la terrine d'escargots.

À côté de l'élevage, Jean-Pierre développe une autre activité hélicicole en récupérant, avec beaucoup de patience, du mucus d'escargot. Celui-ci est envoyé en laboratoire où il sera mélangé à d'autres produits pour la fabrication de gels et de crèmes hydratantes et anti rides. Monsieur et Madame Vancoillie ont également ouvert un magasin à Kain où ils vendent leurs produits finis. 90% de leur clientèle se compose de restaurateurs, mais la crise du covid-19 a pour l'instant des répercussions dramatiques car, tandis que les ventes plongent, les petits gastéropodes doivent être nourris, abreuvés et soignés. Croisons les doigts pour que notre couple d'héliculteurs puisse longtemps encore poursuivre sa passion et nous régaler de leurs excellents produits.

■ Salomé Roussel



Salomé Roussel

Escargots en hibernation