

## Montcuq. Hélicultrice, ou l'art d'élever les escargots



Myriam vend ses escargots le dimanche matin sur le marché de Montcuq.

Élever des escargots (héliciculture) n'est pas commun. Si Myriam Lapèze a préféré ces petits gastéropodes à un autre élevage, ce n'est pas le fruit du hasard, mais une décision bien mûrie prise il y a deux ans. Rencontre.

Pourquoi ce choix ?

J'ai un BTS en agroalimentaire. Après avoir travaillé dans le secteur du foie gras, puis du canard, j'ai eu envie de créer mon propre élevage, et j'ai pensé aux escargots. C'est un créneau porteur et original, qui m'est familier. J'allais les ramasser avec mon père. J'ai visité des élevages, je me suis documentée, et j'ai sauté le pas.

Combien avez-vous d'escargots ?

Cette année j'avais 80 000 escargots, ce qui est assez modeste. Ils sont élevés en liberté, à Rouillac, dans un parc herbeux de 400m<sup>2</sup>, avec des structures en bois sur lesquelles ils peuvent se fixer et se déplacer. Ce sont des *Helix aspera maxima*, des gros-gris.

Quelles sont les étapes du cycle d'élevage ?

L'hiver, ils sont en hibernation. Ils s'enterrent dans le parc, sous un voile protecteur. Le froid en élimine plus de la moitié. En mai, je rajoute environ 70 000 bébés, des naissains, que je fais venir de Savoie. Jusqu'en octobre, ils sont dans l'herbe, et sont nourris avec de la farine de céréales et arrosés tous les soirs. Je les ramasse une fois par semaine, quand la coquille est «bordée», signe qu'ils sont devenus adultes. Je les commercialise ensuite uniquement sous forme de préparation culinaire, en produit frais.

Quel est le secret de votre recette ?

Après les avoir fait jeûner, il faut les ébouillanter, les décoquiller, puis les mettre au gros sel et les brasser pendant un quart d'heure. Ils sont ensuite blanchis et cuits au court-bouillon. Puis je les réencoquille avec une farce à base de persil, d'ail, d'échalote et de beurre salé. Il suffit de les passer au four chaud 10mn avant de les déguster en apéritif ou en entrée. Je fais aussi des vol-au-vent d'escargots.

Des projets ?

Je voudrais augmenter ma production et atteindre 150 000 escargots, la demande étant supérieure à l'offre. Actuellement je ne vends que sur le marché de Montcuq. Je cherche à étendre la commercialisation à d'autres marchés et auprès des restaurateurs.

Contact au 05 65 53 09 17.

*Propos recueillis par notre correspondante L. Haussy*