

Dans le cadre des visites d'entreprise proposées par le Club Entreprendre, une vingtaine de chefs d'entreprise et d'élus du territoire ont participé à la visite de l'entreprise « L'Escargot Bourguignon » à Vernot créée par Frédéric MARCOUYOUX, ancien informaticien reconverti à l'héliciculture.



➤ PORTRAIT D'UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE

Frédéric MARCOUYOUX, originaire de Haute-Marne, est informaticien à Dijon lorsqu'il achète une maison à Vernot. C'est en réalisant des travaux dans cette dernière qu'il s'aperçoit que son terrain est rempli d'escargots et que germe l'idée d'une reconversion professionnelle, ayant toujours voulu exercer un métier en lien avec la nature.

Après quelques recherches, il décide de se lancer dans l'héliciculture ; l'élevage d'escargots, celui-ci ne nécessitant pas le besoin de grands espaces et regroupant plusieurs activités : l'élevage, la cuisine et la vente. Une formation d'un an à Besançon lui permettra d'acquérir son Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole et de créer son exploitation « L'Escargot Bourguignon » en 2012.



➤ L'ESCARGOT BOURGUIGNON : LE GROS GRIS VENUS DU MAGHREB

L'héliciculture est une activité qui date des années 1980, bien que les escargots constituent un met depuis toujours.

Dessert luxueux à l'époque romaine puis plat dit « du pauvre », au Moyen-Age, suite à l'histoire d'Adam et Eve et du serpent (animal rampant comme l'escargot), l'escargot a retrouvé ses lettres de noblesse en 1814 grâce au Tsar Alexandre 1^{er} qui en mange par hasard, cuisiné avec de l'ail, du persil et du beurre.

« L'Hélix Pomatia », communément appelé « Escargot de Bourgogne » est devenu une espèce protégée en 1979, suite à son pillage en France par les industriels de l'agro-alimentaire. En effet, des ramassages intensifs avant sa période de reproduction, une agriculture intense et l'épandage de produits anti-limaces ont été autant de facteurs qui ont contribué à la raréfaction de l'espèce.

Ainsi, il n'est présent à l'état sauvage, de nos jours, que dans les pays de l'Est (Pologne, Roumanie...) où les industriels continuent à les ramasser et à profiter de l'appellation de la race pour créer un amalgame dans la tête des consommateurs qui croient acheter un produit du terroir. (Pas d'obligation d'indiquer l'origine des escargots, ni des produits utilisés pour la farce dite « farce de Bourgogne »...)



L'élevage de l'hélix pomatia, « escargot de Bourgogne », n'étant pas possible car cette espèce ne supporte pas ses congénères et est sujette à une forte mortalité en captivité, les éleveurs ont dû trouver un escargot avec les mêmes caractéristiques (goût, taille).

Suite à un voyage au Maghreb, des personnes ont rapporté des « Gros gris » dont la taille est similaire à celle de l'escargot de Bourgogne mais dont les avantages permettent l'élevage :

- Une ponte de 100 à 120 œufs,
- Un cycle de maturation sur une année,
- La tolérance de ses congénères
- Une chaire plus tendre et un goût moins terreux.

C'est cette race qu'élève Frédéric MARCOUYOUX.



➤ OPERATION ESCARGOT : UNE ACTIVITE QUI NE CHOME PAS

Bien loin des 7m par jour que peut parcourir un escargot, Frédéric MARCOUYOUX aime son activité qui varie au fil des saisons et qui prospère au fil des années.

En commençant avec 600m² de terrains en 2012, il a aujourd'hui 1000m² et 180 000 bêtes à cornes qui les peuplent sans compter les poules, lapins, canards, brebis, chats et chouette qui veillent sur le cheptel et aident à l'entretien des espaces, jour et nuit.

Son temps de travail est réparti entre trois activités : l'élevage d'escargots, la cuisine de ceux-ci et la vente directe des produits finis.

En fonction de l'avancement de l'année, les tâches ne sont pas les mêmes :

- Au printemps : reproduction des escargots, incubation des œufs, nettoyage, montage des parcs en extérieurs et semence de plantes qui constitueront la base de l'alimentation (moutarde, bourrache, radis, colza, bardane, luzerne, phacélie) et qui seront complétées par des farines de céréales et des apports en calcaire, ...
- En été : mise en place des clôtures électriques, taille de la végétation, surveillance des prédateurs, arrosage des parcs et visite de l'entreprise par des groupes scolaires et touristiques, ...

- A l'automne : ramassage des escargots notamment en septembre/octobre et mise en hibernation dans des frigos en vue de les tuer par ébouillantage et de les cuisiner. En effet, la mise en hibernation va permettre à l'animal de se vider naturellement de ses excréments et de sa bave et favorisera une mort sans souffrance. Le bord retroussé de la coquille de l'escargot indique que celui-ci est arrivé à l'âge adulte et marque la fin de sa croissance avec un poids est d'environ 20 gr.
- L'hiver : cuisine des escargots récoltés pour les ventes de Noël en particulier.

En 2014, son activité lui a rapporté un chiffre d'affaire de 75 000€. Si l'escargot est symbole de patience, Frédéric MARCOUYOUX n'en a pas eu besoin pour voir son entreprise progresser et doubler en seulement trois ans.

➤ UNE VISITE SUR LES TRACES DE L'ESCARGOT



Après nous avoir présenté son activité, Frédéric MARCOUYOUX nous a fait visiter une partie de ses parcs à escargots, sous serre et en extérieur, ainsi que son laboratoire de transformation et son magasin.

La fin de la matinée s'est achevée sur une dégustation de ses produits et a ouvert l'appétit des participants qui ont ensuite déjeuné ensemble au restaurant « La Roussotte » à Léry.



➤ UN GRAND MERCI A ...

- Monsieur Frédéric MARCOUYOUX, Dirigeant de « L'Escargot Bourguignon » pour nous avoir reçus et pour avoir partagé sa passion avec nous le temps d'une matinée.
- Le restaurant « la Roussotte » à Léry pour l'accueil et la qualité des plats proposés.
- Nos adhérents et les élus du territoire Seine et Tilles pour leur présence et l'intérêt qu'ils ont porté à la visite.