

drôles d'élevages de gâtine

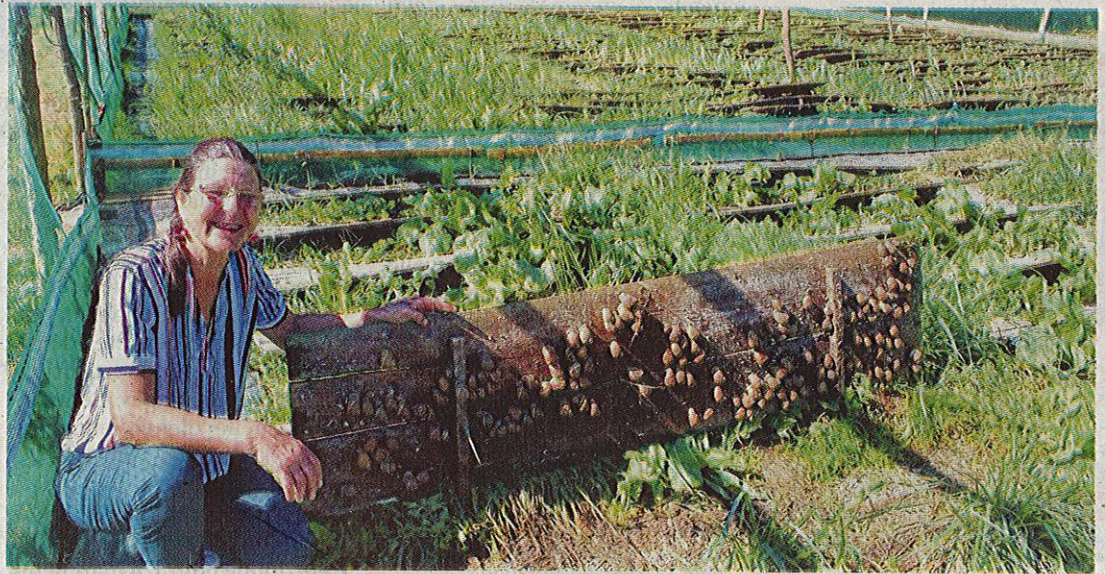
Des escargots gâtinais depuis plus de vingt ans

Cet été, la rédaction vous fait découvrir les élevages insolites du territoire. Quatrième étape à Saint-Pardoux avec les escargots de la Sinvelinière.

Maryline Fréret est une passionnée. Cette dernière s'est installée en 1996, avec son mari Thierry, dans le corps de ferme de son grand père, à La Sinvelinière, sur la commune de Saint-Pardoux, pour élever des escargots. Depuis le départ en retraite de son époux, en 2017, c'est elle qui gère l'exploitation « Les Escargots de Gâtine ». L'hélicicultrice produit et transforme près de 5 à 6 tonnes d'escargots « gros gris » (ou hélix aspersa maxima) par an.

Ils en transforment 5 à 6 tonnes par an

A partir de septembre et jusqu'à novembre se déroule le ramassage, le séchage et le tri. Certains escargots seront gardés en sac de 10 kg pour servir de reproducteurs, puis la saison suivante, les autres passeront à l'ébouillantage et au décoquillage. « Pour fabriquer nos spécialités en conserverie, nous allons au laboratoire de Lydie et Didier Gaillard, à Ménigoute, ajoute Maryline Fréret. Ici, nous n'avons pas de laboratoire spécifique agréé pour les préparations culinaires à base d'escargots de l'élevage car les normes sont beaucoup trop drastiques. » L'objectif est « d'offrir un produit de qualité à nos clients, sans conservateurs » précise Maryline Fréret, qui propose ses produits (escargots au kilo, croquilles au raisin, escargotine, escargots confits, sauce au lumas...) en boutique à la ferme ou sur certains marchés.



Maryline Fréret, hélicicultrice passionnée, élève ses escargots à Saint-Pardoux.

L'escargot « gros gris » combine une bonne aptitude à la reproduction en parcs, avec une croissance rapide des jeunes. S'il faut entre 3 et 5 ans dans la nature pour obtenir un escargot de Bourgogne adulte, c'est possible en 4 à 5 mois pour « un gros gris », dès lors que l'on maîtrise son environnement. Il faut ainsi lui fournir de la nourriture en abondance

(millet sauvage, radis...) en tenant compte de l'hygrométrie : 80 % d'humidité sont nécessaires pour son développement et son accouplement. En effet, si l'escargot est un animal hermaphrodite (à la fois mâle et femelle), sa reproduction doit passer par l'accouplement, car l'autofécondation est impossible. Sa maturité sexuelle est détermi-

née par la température et les conditions climatiques. L'escargot pond ses œufs dans des pots de terre, qui sont récupérés et placés dans des assiettes pour l'incubation. Une fois nés, les escargots sont déposés en plein champs, parqués, sous des planches en bois, sur un terrain de 500 m². « La règle essentielle c'est zéro déchets, et surtout pas ce qui rime avec " homicide " : herbicide, pesticide, insecticide », explique Maryline Fréret. D'autant que la survie du « gros gris » est compromise par des prédateurs comme les oiseaux et les rats et les températures trop élevées. Les pertes peuvent ainsi atteindre 50 % de la production selon les années.

en savoir plus

La recette

> **Cassolette d'escargots aux légumes et beurre d'ortie.** Faire revenir (après épluchage) une carotte, un bulbe de fenouil, quatre gousses d'ail, trois échalotes dans un wok graissé au beurre. Après 4 minutes de cuisson, déposer les escargots

décoquillés après cuisson au court-bouillon sur les légumes. Ajouter 40 cl de vin blanc type sauvignon, laisser mijoter puis verser dans une cassolette avec un beurre d'ortie (mixer ortie et beurre) puis repasser au four.

Escargots de Gâtine, La Sinvelinière, 79310 Saint-Pardoux. Tél. 05.49.63.69.69. E-mail : frereth@cc-parthenay.fr