

Jean-Pierre FEUGNET
32, rue de Saujon
17110 Saint-Georges de Didonne

***Publications, parutions et articles divers
ponctuant mon cursus agricole de 50 ans***

- 1960-1976 : 16 ans d'activités connexes à l'agriculture (stages de formation en laiteries, Ecole Nationale d'Industrie Laitière (E.N.I.L. Surgères), recherches et développement pour les entreprises Bridel à Retiers (35240) ;
 - 1976-2010 : 36 ans d'élevage hélicicole dont 27 à temps plein.
-
- 2 octobre 1968 : I.N.P.I. (Institut National de la Propriété Industrielle) dépôt en France d'un brevet d'invention pour une nouvelle installation pour la fabrication des fromages à pâte molle et à caillé lavé, n° 168 468.

21 novembre 1969 : dépôt de ce brevet en Italie
12 février 1974 : dépôt de ce brevet aux U.S.A.
Novembre 1974 : parution de ce brevet dans Dairy Science Abstracts
 - 21 avril 1971 : I.N.P.I. dépôt en France d'un brevet d'invention pour un procédé de fabrication d'une poudre à haute teneur en matières grasses alimentaires, principalement butyrique (poudre de beurre spray), n° 71 14 099.
28 avril 1972 : dépôt de ce brevet en Belgique
Novembre 1973 : parution dans Dairy Science Abstracts
 - 25 novembre 1975 : I.N.P.I. dépôt en France d'un brevet d'invention pour un procédé permettant la construction d'un parc hélicicole électrifiable (clôture électrique pour escargots).
 - 1978 : L'élevage des escargots (Rousselet)
 - 16 janvier 1980 : plan de développement accordé par la commission départementale de la Charente Maritime
 - 23 mai 1980 : Saintonge Hebdo : « A St Bonnet sur Gironde, le seul héliciculteur français ? »
 - Décembre 1982 : Paysans charentais ; « Histoire des campagnes d'Aunis, Saintonge et Bas Angoumois » Tome 1 par François Julien Labruyère : « Héliciculteur professionnel à St Bonnet »
 - Octobre 1985 : Sud Ouest TV Loisirs : « L'œuf d'escargot sort de sa coquille »
 - Octobre 1985 : Le Figaro : « Du caviar ? Des œufs d'escargots encore plus cher »

- Novembre 1985 : Bonne soirée magazine : « manger du caviar »
- 15 février 1986 : La Haute Saintonge : « Les ¾ de la production mondiale proviennent de St Bonnet sur Gironde ou La belle aventure d'un héliculteur »
- 22 février 1986 : La Haute Saintonge : « Sans doute une première nationale, une plus-value pour vos vignes sur une idée de J.P. Feugnet »
- 24 mars 1987 : La Charente libre : « La cagouille aux œufs d'or »
- 28 mars 1988 : I.N.I.P. dépôt en France d'un brevet d'invention pour un parc d'élevage hélicicole, « hamac électrifié »
- 1988 : Livre Guinness des Recors : « Production 394 kg d'œufs d'escargots en juillet, août, septembre 1986 »
- 16 avril 1988 : La Haute Saintonge : « Un saintongeais dans le livre des records »
- 5 mai 1988 : Saintonge Hebdo : « St Bonnet, l'héliculture au secours de la région »
- 7 mai 1988 : Nord Gironde : « Jean-Pierre Feugnet, l'homme tranquille du Guinness Book »
- 21 mai 1988 : Sud Ouest : « Saint Bonnet, l'avenir dans la cagouille »
- Décembre 1988 : Science et nature : « Caviar d'escargot : chic et cher »
- Janvier 1989 : Aujourd'hui Madame : « Des cornes au caviar »
- 17 novembre 1989 : L'agriculteur Charentais : Le petit gris prend la filière »
- 29 décembre 1989 : Le pèlerin : « La ferme aux cent mille bêtes à cornes »
- 1990 : I.N.R.A. (Institut National de la Recherche Agronomique) : « L'escargot Hélix Aspersa – biologie élevage | « Le Hamac de reproduction » » d'escargots sur toast »
- 5 novembre 1990 : Thèse pour doctorat vétérinaire par Francis, Jean Bergonzat : « Reproduction de hélix aspersa muller et production d'œufs en élevage hors sol »
- 26 novembre 1990 : Le Progrès de Lyon Matin : « Le caviar d'escargot ; œufs
- 30 novembre 1990 : Le Nouvel Agriculteur : « chic et cher le caviar d'escargot »
- 11 janvier 1991 : Arrêté préfectorale du 27 décembre 1990 m'attribuant une subvention F.I.D.A.R. pour l'aménagement d'un bâtiment d'élevage d'escargots
- Février 1991 : L'actualité Poitou/Charente : « La filière cagouille ; Profession : naisseur d'escargots »
- Mai 1991 : Science et vie junior : « Escargot reste...Clôture électrique »

- 2 août 1991 : Le journal de Mickey : « Par ici les escargots ; Clôture électrique »
- Octobre 1991 : Le courrier de l'Ouest : « Mangeons des escargots »
- Janvier 1992 : Science et vie junior : « Bizarre ; œufs d'escargots » - dossier hors série
- 1992 : Le livre des inventions : « clôture électrique pour escargots »
- 1992 : La Charente Libre : « L'héliciculture sort de sa coquille »
- Octobre 1993 : Rapport de consultation pour l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (F.A.O.) : « L'achaticulture au Bénin »
- Janvier 1993 : Agence A.F.P. : « Le caviar d'escargots : nourriture des dieux »
- 2 janvier 1993 : Sud Ouest Charente Maritime : « Le caviar d'escargots est charentais »
- 1993 : Expansion Homme : « Petit gris sur canapé »
- 1993 : l'Est Républicain : « Caviar d'escargots made in France »
- Février 1994 : Agriculture Magazine : « des cagouilles aux œufs d'or »
- 1994 : Il Piacere (Italie) : « Candide perle di un caviale in grigio »
- Juillet/août 1995 : Cuisine du Terroir : « Héliculteur, un nouveau métier »
- Septembre 1995 : Femme Actuelle : « L'escargot fait son beurre »
- 11 novembre 1995 : La Haute Saintonge : « A propos de l'opération (Françoise) »
- Septembre/octobre 1996 : Terres Atlantiques : « La cagouille : la petite bête qui monte »
- Novembre 1997 : Classicos Modernos (Espagne) : « O novo caviar à francesca »
- Octobre/novembre 1997 : Xaintonge n° 2 : « La cagouille des Charentes a son pionnier »
- 1^{er} mars 1998 : Sud Ouest Dimanche : « Hélici... Quoi ? »
- Juillet 2000 : Xaintonge n°7 : « Le raz de marée de la Gironde »
- Décembre 2006 : Le P'tit Bonnéat n° 7 : « Plan quadrillé d'une commune rurale »
- 29 septembre 2006 : Haute Saintonge : « La nature en sculpture »
- 2007 : Le Petit Didonnais : « Artiste du bois »

- Décembre 2007 : Le P'tit Bonneatis n° 8 : « Rivière (Le Ferrat) »
- 2 avril 2009 : Sud Ouest Charente Maritime : « Le gratin de la cagouille »
- Avril 2009 : Colloque National de l'Héliciculture : « J-P Feugnet intervenant pour l'historique en Poitou/Charente »
- 3 avril 2009 : Héliciculture : Escargot blond des Flandre : « Rapport du colloque de l'île de Ré »
- 1^{er} septembre 2009 : Rustica : « Sculptures dans le jardin »
- 2 septembre 2009 : Sud Ouest Charente Maritime : « Champignons géants non comestibles – sculptures au parc de l'Estuaire à St Georges de Didonne »
- Septembre/octobre 2009 : Gault et Millau : « Œufs d'escargots : un caviar de terroir »
- 1^{er} octobre 2009 : Sud Ouest Gourmand : « L'œuf d'escargots : un nouveau luxe venu de Charente Maritime »

ANECDOTIQUE.

- 1971 journal du comité d'entreprise Bridel : « les champignons »
- Sep 1985 : Claude Gilli, artiste, trempe des escargots de mon élevage dans des encres de différentes couleurs et les fait évoluer sur un tableau.
- 1988 : Loïc Maugan dans (info rester), « de l'héliciculture au caviar d'escargot »
- 10 mars 1988 : courrier de M Jean Coutan, ingénieur conseil, expert au tribunal de commerce, Tours , pour sa surprise agréable sur la qualité de mon matériel d'élevage et sa commande de 1000 m (1km) de parcs de type « Hamac ».
- 1988 : François Barabé, Président d'Hélico constate que mis côte à côte, les œufs d'escargot produit dans mon élevage formeraient un ruban de 40 km.
- 29 3 1988 : lettre de M Georges Chavanes Ministre Délégué du commerce de l'artisanat et des services pour me remercier de ma collaboration dans la préparation de l'émission « l'oreille en coin »
- 1989 dédicace de Claude Nougaro pour « ma trouvaille escargothique ».
- Juin 1989 : Son Altesse Royale , la reine-mère Elisabeth d'Angleterre déguste de mes œufs d'escargots à l'hôtel du Grand Ecuyer (Cordes) préparés par Yves Thuries. « cassiolette de ris de veaux aux œufs d'escargots ».
- 24 12 1992 : planche philatélique de « La Marianne de Jean Charles Blais » m'est dédiée par Jean Charles avec le dessin d'un escargot.

- 1994 : Sud Ouest « du caviar d'escargot »



Dans ces publications, parutions et articles divers, il n'est pas fait mention des émissions radiophoniques et télévisuelles, pourtant nombreuses et variées, consacrées à mon élevage.

Publications, parutions et articles divers
présentant mon élevage d'escargots de France

1984-1985 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1984-1985 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1984-1985 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1986-1987 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1986-1987 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1986-1987 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1988-1989 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1988-1989 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1988-1989 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1990-1991 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1990-1991 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1990-1991 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1992-1993 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1992-1993 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1992-1993 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1994 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1995 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1995 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1995 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1996 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1996 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1996 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1997 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1997 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1997 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1998 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1998 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1998 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

1999 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1999 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot. 1999 : 20 ans d'expérience d'élevage et de commercialisation de l'escargot de France. Editions de l'Escargot.

Oct 1987

136

Xaintonge

Charente saintongaise, Charente-Maritime, Pays Gabaye et Gavache du Nord-Gironde

O l'é le magazine
des mangheurs
de cagouilles
et de lumàs

n° 2

Le scargot Petit Gris
des Charentes

- La cagouille :
l'emblème
des Charentais
- Légendes, croyances
et traditions
de la race Cagouillarde
- Les Cagouillards
d'aneut
- Eleveur
de cagouilles :
un métier
plein d'avenir
- Tout savoir
pour devenir
héliciculteur
- Plats traditionnels
et nouvelles recettes



Prix : 35 F

Oct 1987 - Trimestriel

**Cagouilles
d'élevage**

Quatre millions de bêtes à cornes sur un hectare, c'est possible !



Jean-Claude Bonnet :
le "Monsieur Cagouille"
de l'INRA

Cliché Xaintonge



L'achatine, l'escargot introduit par les pays asiatiques et qui a failli casser nos marchés. Depuis 1988, il est interdit de mettre des achatines dans les coquilles d'*helix*. Elles doivent être ré-encoquillées dans la coquille de leur espèce, et vendues, si les chairs sont nues, sous leur vraie dénomination de "Achatine".

Collection J.P. Feugnet

En 1979, l'INRA ouvre dans son Centre du domaine du Magneraud près de Surgères, une unité de recherche sur le Petit-Gris. C'est la seule en France. La mission est claire : mettre au point une méthode rentable d'élevage de l'escargot, dit «Gris». Aujourd'hui, la technique est au point.

Pour comprendre l'intérêt d'élever des escargots dits «Gris», il faut se pencher sur les chiffres. 1850, c'est une date pour la cagouille : l'escargot est à la mode, Paris se taille la réputation d'être la capitale des «mangeurs d'escargots». En 1868, les Parisiens en consomment environ un million. 1910, les chiffres sont nationaux, la France en consomme 70 millions. 1952, la consommation française passe à 600 millions d'escargots (soit 8 000 tonnes). Dorénavant, on ne comptera plus en «cagouilles à l'unité», mais en «poids-cagouille». Aujourd'hui, les chiffres donnent le *virouné*. On consomme en France quelque 30 000 tonnes d'escargots par an (ramassage inclus), et rien n'indique que cette croissance exponentielle va baisser.

Mais les Français sont incorrigibles. Ce qu'ils préfèrent, c'est l'escargot de Bourgogne. Or, le ramassage de l'*helix pomatia* en voie de disparition, est particulièrement encadré et ne satisfait pas nos besoins. Ce sont donc de 15 000 à 20 000 tonnes d'escargots que nous importons chaque année, près de la moitié de notre consommation nationale. Ces escargots venus d'ailleurs, on les dit «de Bourgogne». Ils se sont appelés parfois «Achatine», cette grosse cagouille aux yeux bridés (principalement venue d'Asie) pouvant peser dans les 250 grammes quand un Bourgogne lui, pèse 40g et un Petit-Gris de 10g à 20 g. De quoi tenter certains qui, sans état d'âme, ont coupé des achatines en morceaux pour remplir des coquilles de Bourgogne, faisant croire au consommateur qu'ils mangeaient là de vraies cagouilles du terroir de Charles le Téméraire.

L'implantation d'une antenne de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) en terre charentaise, au plus près de producteurs charentais (justement téméraires) qui cherchaient à réussir, n'a donc pas été anodin. Développer notre Petit-Gris sur un terrain qui lui est naturellement bénéfique, lui faire gagner des parts de ce marché français presque totalement alimenté par de l'escargot étranger sans label, telle est l'ambition. A la tête de la mission, un ingénieur agronome, Jean-Claude Bonnet. Il ne mange pas de cagouilles, mais ce n'est pas un handicap : «Vous savez, plaisante-t-il, j'ai travaillé sur le poulet, et j'adore le poulet... Le désintérêt de ses papilles gustatives pour la cagouille, c'est normal, il n'a pas supé le fût dès l'enfance, étant originaire d'une autre région. Patiemment donc, avec les producteurs en place, il a mis au point la technique qui permet d'élever l'escargot dit «Gris», la méthode s'appliquant tant à *nout' cagouille*, le Petit-Gris, qu'au Gros-Gris d'Afrique du Nord (*Helix Aspersa Maxima*), celui qui a l'allure de notre escargot, mais une coquille grosse comme celle du Bourgogne, l'escargot d'avenir, disent certains. Les principes de l'élevage intensif sont simples : faire reproduire les escargots en période hivernale, élever les cagouillards en nurseries chauffées jusqu'au printemps, les lâcher dans les parcs dans la saison qui est la leur, notamment l'été, et les mettre sur le marché à partir de l'automne... Enfin, ne dites pas à Jean-Claude Bonnet que tout ceci est simple, il a travaillé pendant 10 ans à mettre au point la foule des critères nécessaires pour que ça marche. Aujourd'hui, l'intéressé qui maîtrise parfaitement son sujet, au point d'être sollicité pour des conférences tous azimuts, peut s'estimer satisfait. «J'ai rempli ma mission», dit-il. Ce n'est pas pour autant qu'il est invité par l'Inra à se reposer.

Au contraire, l'Institut vient de confier à notre "Monsieur Cagouille", un énorme dossier de recherches : la génétique de l'escargot. Autant le dire, le terrain est totalement vierge. Si les Hommes sont loin d'avoir percé les secrets de l'hérédité humaine que les premières lois de Mendel ont révélés au grand jour, il y a plus d'un siècle, on ne sait strictement rien sur la transmission des gènes chez les cagouilles. Des connaissances pourtant nécessaires pour rationaliser davantage l'élevage. «Actuellement, on ne sait pas, dit Jean-Claude Bonnet, produire de l'escargot à 10 F le kilo», comme les Pays de l'Est, mais eux, c'est de la cagouille de ramassage qu'ils fournissent. Et puis la France est leader en matière d'escargot, tant pour sa consommation (1^{er} pays mondial) que pour sa toute nouvelle production hélicicole (1^{er} pays producteur mondial d'escargots d'élevage); elle est même une plaque tournante du marché international. Sans compter que nous sommes "au top" (disent les jeunes), en matière de recherches dans le domaine. La nouvelle tâche de J.C. Bonnet n'est pas pour lui déplaire, et n'étant pas homme à se laisser abattre par la lourdeur et la complexité du chantier, ne doutons pas que dans quelques années, il aura des révélations passionnantes à nous faire. D'ores et déjà les Cagouillards attendent !

La cagouille des Charentes a son pionnier

Cagouilles
d'élevage

Les Charentais ne le connaissent pas. Jean-Pierre Feugnet a pourtant, inscrit son nom dans le Guinness des records. Les médias américains, japonais, allemands, italiens, espagnols, et évidemment nationaux lui ont largement fait honneur. Même le Journal de Mickey... Ce Saintongeais porte haut les couleurs de notre Petit-Gris. Il a tout simplement sorti l'élevage de la cagouille de l'âge de pierre où il s'enlisait.

RECONNU unanimement par le milieu héricole comme celui qui a ouvert la voie de l'élevage avec une volonté de défricheur, Jean-Pierre Feugnet est de ceux que l'on respecte et que l'on écoute. L'homme est pourtant réservé. Ajoutez à cela, beaucoup de gentillesse, et vous avez devant vous quelqu'un dont on retient, et le visage, et le nom. Son histoire pourrait ressembler à celle de bon nombre de Charentais partis en exil. Formé à l'Ecole Nationale des Industries laitières et des Industries Agro-Alimentaires (ENILIA) de Surgères, ce fils de tonnelier se retrouve, en 1970, technicien de laboratoire aux laiteries Bridel en Bretagne. Mais très vite, le voila atteint par ce mal endémique bien connu ici, le mal du pays. Il veut rentrer chez lui, dans son village natal, à St Bonnet-sur-Gironde. De la cagouille, Jean-Pierre Feugnet a hérité l'esprit d'indépendance. Convaincu qu'il ne pourra revenir que s'il crée son propre emploi, il se penche sur l'escargot. C'est inscrit dans ses gènes depuis l'enfance, il adore ramasser les cagouilles. Et il se demande pourquoi, alors que le Petit-Gris se développe si bien dans les Charentes, les Français ne trouvent dans les supermarchés que des escargots étrangers. Alors, une idée germe : des producteurs français doivent pouvoir contrer les importations massives, il sera de ceux-là. La réflexion est longue mais comme jamais Cagouillard ne recule quand sa décision est prise : « j'ai quitté mon boulot, dit-il, j'ai dit à mes collègues que j'allais faire de l'élevage d'escargots ». Et il se souvient : « ça les a bien fait rire... ».

1976 : en matière d'élevage de Petit-Gris, il n'y a rien ! Pas de documentation, pas de techniques sérieuses, rien que des données rudimentaires qui ne permettent pas d'ébranler le marché national. Jean-Pierre Feugnet commence son élevage au sol et c'est la navigation à vue. « Il m'a fallu 6 longs mois pour trouver un produit qui élimine les prédateurs sans tuer l'escargot », dit-il. Ses premiers résultats ne sont pas mauvais, mais ses coûts de production bien trop élevés. « J'allais vendre sur le marché des Capucins à Bordeaux à 15 F le Kg ce qui m'avait coûté 20 à 25 F à produire. » Autant l'avouer, Jean-Pierre, sa femme Pierrette et ses trois enfants "en bavent". C'est une production hors-sol qu'il veut faire, convaincu que c'est par cette voie que l'escargot peut être rentable. Mais il a besoin d'aide, il ne peut pas tout inventer tout seul. Il frappe aux portes des Banques, qui le saluent bien et des Pouvoirs publics, qui n'entendent rien ce jour-là. Jean-Pierre Feugnet, qui n'est pas homme à frapper deux fois, enrage.

Il se tourne alors vers l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), notamment les antennes de Rennes et St Etienne qui travaillent (sans aboutir) sur l'élevage intensif de l'escargot. Là, il surprend. La démarche n'est pas commune. Ce qui fait souvent défaut aux organismes de recherches, c'est une application très concrète de leurs travaux. J.P. Feugnet est solide, intelligent, fiable. Ses remarques sont précieuses. Pour l'Inra, il devient une aubaine. Un plan de développement lui est concédé et à n'en pas douter, il est pour quelque chose dans l'implantation héricole Inra en Charente-Maritime.

Ainsi s'est mis en route le tandem Bonnet/Feugnet, l'un à la théorie, l'autre à la pratique. Pour la pratique, Jean-Pierre Feugnet n'a pas son pareil pour corriger par ci, par là, chercher toujours le petit truc pour économiser, gagner du temps et faciliter la tâche de l'éleveur. Il doit aimer le temps libre, *coum ine cagouille*, ce qui le rend d'autant plus performant pour en gagner. Certains vont jusqu'à dire qu'il a tout inventé. Mais l'intéressé est plus modeste. Il reconnaît avoir mis au point les hamacs de reproduction. Il fournit notamment ceux de l'Inra. « C'est ma femme qui les coud », précise-t-il. Ah ! Et puis, il a déposé un brevet sur la clôture électrique "spéciale cagouille", une invention que les hommes attendaient depuis quelques siècles. Aujourd'hui, elle est fabriquée de façon industrielle. D'autres brevets, il en a déposé encore. D'idées, celui qui est considéré comme le véritable pionnier de l'élevage de l'escargot Gris, n'en manque pas. Sûrement, Jean-Pierre Feugnet a tracé sa route avec une patience qui a porté ses fruits. Aujourd'hui, faire de l'escargot est devenu rentable.

La technique mise au point, l'intéressé exprime cependant une certaine lassitude. Plus de 20 ans à "en baver" sur les traces de la cagouille, on le comprend, pour quelqu'un qui a dans la tête bien des rêves et des voyages à faire, annonceurs d'autres routes à tracer. Très sollicité de toutes parts pour expliquer, renseigner, conseiller sur l'escargot... « j'ai dû voir trop de monde » finit-il par dire. Car ce n'est pas l'escargot qui lui pèse, mais la lourdeur des Hommes, qui seuls, jouent la carte de l'individualisme et ensemble, se transforment en une machine quasi inébranlable, plus difficile à faire se mouvoir... qu'une cagouille quant o l'achale.

Mais ça, c'est son combat de mousquetaire...



Jean-Pierre Feugnet.
le pionnier de la cagouille
d'élevage



Maintenir les escargots
dans leurs parcs,
c'est maintenant
possible, grâce
à la clôture électrique
"spéciale cagouille".
L'invention
est charentaise.

Cagouilles d'élevage

Élever des cagouilles de façon intensive exige de respecter des critères stricts de température, d'humidité, de lumière, de densité, d'hygiène... Amateurs s'abstenir ! Pourtant, devenir éleveur est tentant. Face à quelque 20 000 tonnes d'escargots étrangers importés, les Français n'en produisent actuellement que 800 tonnes, dont 300 fournies par les Charentais.

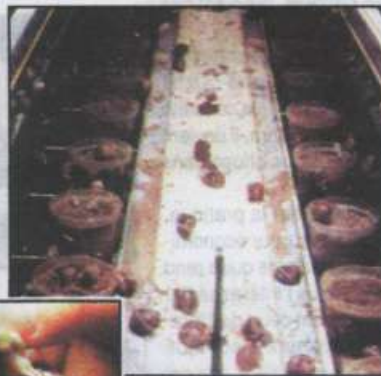


L'élevage démarre en décembre-janvier, dans l'atelier de reproduction installé dans un bâtiment chauffé (18°-20°). Il faudra éclairer pour avoir 16 heures de lumière par jour.

Atelier de reproduction chez un éleveur
Collection J.P. Faugnet



Après de longs préliminaires, les cagouilles s'accouplent, en lançant mutuellement leur dard dans le côté droit de la tête de leur fiancé(e). Elles finissent tête-bêche (le Bourgogne, plus académique, préfère le face-à-face). L'accouplement dure en moyenne de 10 à 12 heures, mais des records supérieurs ont été établis.



La reproduction se passe dans des bacs dits de "reproduction" peu profonds que l'on peut faire soi-même.

Ces bacs doivent disposer d'une clôture électrique pour éviter les fuites, de mangeoires facilement nettoyables, de pots à fond percé, remplis de terre humide où les escargots iront pondre (on compte 10 pondeurs pour 100 individus) enfin, d'un système d'arrosage similaire à un brumisateur.

Les bacs de reproduction à l'Inra - Collection J.C. Bonnet

Toute une méthode

Décembre-Janvier

De la reproduction à la ponte

En décembre-janvier, les éleveurs sortent leurs escargots reproducteurs de l'hibernation et les regroupent dans les bacs de reproduction. Les cagouilles qui ont perdu près de 30 % de leur poids, doivent, pendant près d'un mois, reprendre des forces en se nourrissant tout *planchement* d'un aliment farineux composé de soja, maïs, oligo-éléments, vitamines, sel et carbonate de calcium. Ce sera leur aliment de base sur toute la chaîne.

Comme, dans cette affaire, il n'est pas possible de séparer les mâles de cagouilles des femelles, l'éleveur contrôle la libido de son cheptel, notamment avec la lumière. Si les cagouilles sont des nocturnes, plutôt inactives le jour, elles aiment les contrastes de température, d'humidité et de clarté : à moins de 14 H de lumière par jour, elles estiment que la vie ne vaut

La ponte dure de 12 à 18 heures. Les Gris pondent quelque 120 oeufs qui donneront naissance, en moyenne, à 65 petits.



pas le coup d'être vécue, au point d'être tentées de se mettre en pré-hibernation. Une fois nos bêtes en pleine forme, l'éleveur reconstitue l'ambiance chère à nos cagouilles qui partent, les cornes à l'égal, à la recherche d'un partenaire. Les éleveurs vous le diront, quand « ça » commence, ça se termine en une véritable orgie. Toutes nos cagouilles n'iront pas pour autant systématiquement pondre. On en a vu qui récidivent, se trouvant aussitôt un autre partenaire...

Deux jours donc, ou 30 jours après les amours, les cagouilles fécondées vont s'enfoncer la tête la première, jusqu'à 4 centimètres, dans la terre des petits pots destinés à accueillir leur ponte. Sitôt fait, elles sont aptes à de nouvelles aventures sentimentales, prêtes à répondre 21 jours après. Un repos sexuel est pourtant préconisé, mais certaines ne veulent rien entendre. Les reproducteurs s'épuisent parfois jusqu'à la mort. Ils ne servent qu'une seule fois.

A l'Inra, les juvéniles sont récupérés sur des vitres. Les éleveurs, quant à eux, font incuber les œufs dans des plats d'aluminium

Pot de ponte à l'Inra



Février-Mars

Début des naissances et nurserie

Chaque pot porteur d'œufs est retiré des bacs et placé dans un lieu où l'on peut assurer une température de 20°. A l'Inra, on pose sur le pot une petite vitre en plexiglass. Chez les éleveurs, le contenu des pots est versé dans des plats aluminium. Après 15 à 30 jours d'incubation, c'est la naissance. Impossible de la voir à l'œil nu. Le bébé se nourrit, dans la terre, des substances secrètes laissées par son *umelle* de père ou mâle de mère. Dix jours encore, et le minuscule cagouillaud de 2 à 4 millimètres, qui sait que sa destinée est de grimper, remonte à la surface et vient se coller sur la vitre ou l'autre paroi du plat. Il est baptisé "juvénile"... Les fragiles cagouillauds sont placés en nurserie (jusqu'à 5000 par m2). A l'Inra, il s'agit d'une serre à l'intérieur du bâtiment de reproduction, faite de bacs de terre avec herbe, mangeoires et clôture (même les petits courent) et où sont programmés arrosage, chauffage et surtout lumière. La durée d'éclairage doit en effet progresser à un rythme lent, pour reconstituer au plus près les



Le taux de mortalité des juvéniles de 0 à 7 jours, est le plus important de la chaîne. La moindre erreur peut entraîner des pertes considérables

Naissance des juvéniles dans des plats d'aluminium
Collection J.P. Faugnet

conditions naturelles que rencontrerait le jeune escargot s'il était dehors.

Si tout est bien maîtrisé, la croissance est spectaculaire. De 2 semaines (éclosion en Avril) à 6 semaines (éclosion précoce fin Février), nos bébés vont prendre leurs belles couleurs, mais la coquille n'est pas encore dure, d'où leur nom de "non bordés". Selon leur âge, ils seront stockés jusqu'au moment de partir cavalier dans la nature.



Tous les parcs sont recouverts de toiles d'ombrage. Si les cagouilles aiment avoir chaud, elles n'aiment pas pour autant qu'on leur achève les cornes. Chez les éleveurs, les abris sont de simples planches. A l'Inra, ce sont des petits toits en bois.

C. Châtel / Xaintonge



Tout est prévu pour que les prédateurs ne viennent pas déranger les cagouilles et aussi, quelles ne s'échappent pas non plus.

Câblure électrique, toujours une invention Feugnet.



Les éleveurs qui produisent plus de 15 tonnes par an, sèchent leurs escargots avec un ventilateur.



Dans les parcs, comme dans les villes, la surdensité pose des problèmes. Au-delà de 400 cagouilles au mètre carré, leur croissance est sérieusement ralentie, voire mortellement arrêtée.

Paysage de surdensité urbaine qui ferait crever ne cagouille !



Avril-Septembre

L'engraissement en parcs

Passées les grandes gelées, les "non-bordées" sont conduites aux parcs d'engraissement en plein air. Nos cagouilles sont réparties autour des mangeoires et des abris, à raison de quatre cents par mètre carré. Elles vont pouvoir, en dehors de leur farine servie une à deux fois par semaine, se nourrir de ray-grass et de trèfle. Prévue aussi l'humidité, à raison de quatre arrosages discontinus l'été (on compte à peu près 0,5 m³ d'eau par mètre carré pour toute la saison). Dès le mois de mai, les premiers adultes "bordés" apparaissent. Pas question de les nourrir davantage. Il faut les récolter, d'autant qu'ils ne tarderont pas, dans cette ambiance de proximité, à se reproduire et à semer la zizanie. De plus, la réduction de la densité favorisera la croissance des animaux restants. Sur cette première levée, l'éleveur choisit les plus beaux Apollons, pour constituer un groupe de reproducteurs (100 Kg de Gros-Gris doivent engendrer une tonne de cagouilles). Nos Roméo partent pour hiberner en chambre froide à 5° (avec taux hygrométrique à 85%). 90% survivront à l'hibernation et seront remis en service en décembre. Jusqu'à fin septembre, selon la clémence du temps, les éleveurs procéderont au ramassage régulier des cagouilles, qu'ils mettront à sécher dans l'attente de livrer leur production. Si en fin de saison, des petits "non-bordés" restent, ils seront mis en hibernation et replacés en parc en Avril de la saison suivante, pour achever leur croissance.

Octobre-Novembre

Les vacances ?

C'est sur cette période que les éleveurs ont un peu de temps libre. Ils doivent cependant veiller à l'état sanitaire de leurs installations. Les locaux doivent être désinfectés, les parcs doivent être traités et ré-ensemencés. Ils doivent être restaurés aussi. Ce n'est pas tant nos bestiaux qui font des dégâts, vu qu'une cagouille ne s'éloigne guère au-delà de 16 mètres de son abri, mais les abris en pin (non traité bien sûr), ainsi que les toiles d'ombrage subissent très vite les outrages du temps.

Pour concurrencer le Bourgogne, nos éleveurs produisent à 80 % du Gros-Gris contre 20 % de notre cagouille.



Dans les parcs, on est saisi par l'étrange lumière, la douceur et la quiétude de l'ambiance, mais surtout par ce surprenant faux silence inhabituel. Certains parlent du "chant discret et charmant" des cagouilles.

Parc type serre tunnel en tube galvanisé de l'Inra



A l'Inra, où l'on produit une tonne d'escargots par an, le séchage se déroule naturellement dans des bacs en bois.



Parc en attente de traitement sanitaire.

**Cagouilles
d'élevage**

Les Mousquetaires de la cagouille

Ils sont actuellement une quarantaine éleveurs à porter la Charente-Maritime au premier rang des départements français producteurs d'escargots. Mais quatre élevages tiennent le haut du pavé par le tonnage qu'ils produisent et le dynamisme des hommes qui les mènent. A eux seuls, ils s'attachent à construire une véritable filière pour attaquer sans complexe les marchés étrangers.



Le "d'Artagnan" de la cagouille

Au jeu des comparaisons avec les mousquetaires, Jean-Pierre Feugnet, c'est d'Artagnan. Premier à prouver que l'on pouvait vivre totalement de l'escargot, il fait autorité en matière de production. Après avoir élevé l'escargot, d'un bout à l'autre de la chaîne, il a supprimé les parcs et s'est spécialisé dans la production des juvéniles. Il est aujourd'hui le seul éleveur du département à exporter ses *cagouillards*. N'ayant à valoriser que des œufs, c'est avec beaucoup de culot qu'il a lancé le "caviar de cagouilles", baptisé le "Perlé de Gris". Au Tibet,

les œufs d'escargots sont considérés comme une nourriture divine exclusivement réservée au Grand Lama. En Asie, on raffole de ce produit, symbole de vie éternelle et garant de longévité. C'est au titre de cette production étonnante que cet éleveur, le premier au monde à produire quelque 395 kg d'œufs d'escargots, a vu son nom inscrit dans le Guinness des records en 1988. Un produit qui peut se vendre environ 600 F les 100 g et concurrence sérieusement le caviar d'esturgeon russe ou perse, même si la compétition est déloyale : un esturgeon peut pondre entre 6 000 et 20 000 œufs par an, alors qu'une cagouille ne dépassera guère les 4 grammes sur la saison. Chic et cher, le caviar de cagouilles (uniquement de l'escargot Gris, le Bourgogne, dans cette affaire, ne tient pas la route), est qualifié par Gault et Millau de "tendre exquis" et "d'une saveur infiniment délicate", grâce à son léger goût d'amandes amères. On murmure que ce serait un élixir de vie mais aussi un aphrodisiaque. A tester !

L'économiste de Champagnolles

Alexandre Dumas ne dit pas qui, d'Arthémis, Athos ou Portos, était le spécialiste des chiffres, mais dans la bande des "Mousquetaires de la cagouille", l'économiste c'est Louis-Marie Guédon. Demandez-lui comment se présente le marché international, en deux temps trois mouvements, il vous aura tout fait comprendre sur l'économie *cagouillarde*. L'homme a les idées claires et précises, et la visite de ses parcs le confirme : il y a du sérieux de son entreprise. La quarantaine pas encore sonnée, il s'est installé en 1984, dans son village natal à Champagnolles, près de St Genis-de-Saintonge. Lui aussi a fait beaucoup rire son voisinage : "on m'a pris pour un farfelu, mais maintenant, cela va beaucoup mieux", dit-il. Il produit plus de 20 tonnes de vivants sur plus d'un hectare, mais valorise sa production en fournissant de la chair ébouillante. Chez lui, rien ne se perd, même les coquilles sont vendues (c'est toujours ce qui se casse le plus et qui manque aux conserveurs). Louis-Marie Guédon n'a pas de nurserie. Jean-Pierre Feugnet lui fournit ses juvéniles et lui, en échange, l'approvisionne en reproducteurs. Entre ses deux-là, pas d'agât, l'entente est solide.



A quand nos cagouilles dans les supermarchés ?

Quand vous achetez des escargots en grande surface, vous pouvez être sûrs à 100% qu'ils viennent de l'étranger. Nos Mousquetaires se battent pour que l'on reconnaisse à notre cagouille la qualité d'être née et élevée en Charentes. Ils ont créé une marque, "France escargot", pour attirer l'attention des conserveurs sur notre bon produit, qui dit clairement d'où il vient et comment il a été traité.

Jouer la carte de la qualité à des exigences. Elle impose à chaque éleveur beaucoup de discipline pour ne pas céder aux sirènes des offres individuelles et alléchantes déclanchées pour les diviser et casser ce qu'ils tentent de mettre en œuvre ; car autant le dire, les grosses "boîtes" de transformation n'ont nulle envie qu'ils s'organisent, d'autant que le ramassage des escargots des Pays de l'Est va bientôt s'épuiser et que nos Charentais, s'ils s'y prennent bien, vont devenir incontournables. Elle impose aussi aux consommateurs (de moins en moins nombreux à aller à la chasse), d'avoir l'exigence d'acheter de la cagouille de chez nous, pour faire baisser les prix grâce à l'augmentation des ventes. Elle impose enfin, à nos directeurs de supermarchés de présenter nos cagouilles dans leurs étalages, pour entraîner à leur suite le marché national. C'est au prix de tous ces efforts solidaires que notre "Cagouille des Charentes" peut devenir première de France et donner un sacré bol d'air à notre économie locale.



Les trois benjamins de la cagouille

Ils sont beaux, ils sont jeunes, ils en veulent. A Mons, près de Matha, vivent les frères Rousseau que rien ne prédestinait à se lancer dans la cagouille. L'un se vouait à la mécanique, l'autre était aux écoles. Mais la disparition prématurée de leur père bascule le cours des vies. L'aîné doit revenir à la ferme. "J'ai découvert que travailler la terre m'intéressait" explique Jean-Philippe. Mais que faire pour vivre sur 10 hectares ? Pourquoi pas de la cagouille ? Du coup, Thierry, le cadet, le suit. Aujourd'hui, tous deux exploitent plus d'un hectare de parcs et entament leur 3^{ème} année. Leur problème : un taux de mortalité trop important (près de 50%). Ils attendent que l'on accélère des aides à la recherche sur la pathologie de la cagouille, ils rêvent d'un vaccin. Un groupe de chercheurs a bien trouvé un antibiotique contre les virus fulgurants, mais les cagouilles, qui conservent les métaux lourds, deviendraient impropres à la consommation. La recherche continue...



A Dompierre-sur-Boutonne, c'est Atanas Ialamov qui règne sur près de 5000 m² de parcs flambants neufs. Cet ex-chef d'entreprise, ex-professeur d'histoire, ex-marin pêcheur, nous arrive tout droit de Sofia (Bulgarie). Marié avec une française, il a su gagner la confiance des autres éleveurs qui lui ont délégué des postes-clés de leur organisation. Jean-Philippe, Thierry et Atanas travaillent ensemble. Si, pour une fête, vous cherchez des beurrés à la Bourguignonne prêts à cuire, passez commande, ils en fournissent. Et des bons !

Charente et Pays gabaye, pas d'élevage !

Cagouilles d'élevage

En Charente saintongeaise et Nord-Gironde, aucun élevage professionnel d'escargots n'est répertorié. L'expérience des Charentais-Maritimes, qui ont largement cassé l'image d'originaux qui leur était attribuée, ne laisse pas pour autant indifférent. A Barbezieux, le Lycée agricole vient d'inscrire une formation «cagouille» à son programme. Il est le premier lycée à le faire.

Si, pour la Gironde, des éleveurs hélicoles existent, ils ne sont pas installés dans notre zone charentaise, mais plus au sud, près de Bordeaux. Quant à la Charente, on ne recense les premiers élevages de taille qu'en entrant en Limousin. Les spécialistes expliquent : «Peut-être qu'en Pays gabaye avec les vins du Blayais et en Charente, avec le Cognac, les agriculteurs ont moins ressenti le besoin de se diversifier. Il y a toujours eu des petits élevages, mais surtout du simple parage, pour alimenter les marchés ou quelques restaurants...». La réussite des Charentais-Maritimes a en tous cas fait naître bien des vocations et au Lycée agricole de Barbezieux, les demandes de formation hélicole affluent. C'est pourtant la carte de la prudence qui est jouée. «On en a trop vu», explique Jean-Marc Guiberteau, l'enseignant responsable des formations diversification, qui se sont lancés tout feu tout flamme dans l'escargot et qui s'y sont cassé la figure». Et notre spécialiste de poursuivre : «ils ont cru qu'ils allaient faire immédiatement de l'argent, qu'un escargot ça vit tout seul et qu'il suffit de se pencher pour le ramasser comme dans la nature, ou encore que c'est une production que l'on peut engager quand d'un côté ça va mal et qu'on laisse tomber quand les affaires reprennent. Il faut dire que nout' cagouille, o l'ég pas in animau pénible qui fait dau bréut et avec son caractère heureux et les performances de son estomac qui ne réclame jamais, c'est assez tentant de l'oublier. «D'autres, poursuit J.M. Guiberteau, n'ont pas mesuré le problème de la commercialisation. Ils ont cru que notre micro-marché absorberait leur production, alors que nous sommes sur un territoire de cueillette et que c'est le marché national et international qu'il faut viser. De plus, c'est une production qui, à données égales, varie beaucoup d'un élevage à un autre. Le "feeling" de l'éleveur reste très important. Le manque de rigueur conduit à des productions très irrégulières et les transformateurs, qui ont besoin d'un approvisionnement stable, vont voir ailleurs...». En somme, à Barbezieux, on cherche le taux d'échec zéro. Préparant quelque 340 élèves aux métiers de la viticulture, de l'élevage et des céréales, avec des CAP et BAC pro sans oublier le BEPA (brevet professionnel agricole), la direction, sous la houlette de Pierre Furet a ouvert un atelier hélicole dans le cadre des activités technologiques inhérentes à ses formations. Il est le premier lycée agricole à le faire. 1996, les élèves ont suivi l'escargot de la nurserie à la mise en conserve. 1997, c'est la première année de production sur 1000 m² pour atteindre les 2 000 l'année prochaine. Bien sûr, c'est la méthode Inra qui est suivie. Pourquoi une simple activité technologique et non un diplôme hélicole à part entière ? «L'escargot, c'est encore l'inconnu, la technique change vite et exige de s'adapter rapidement; le marché est certes énorme mais nous ne savons pas comment vont évoluer les demandes» explique la direction du lycée de Barbezieux. Pas question donc, dans l'immédiat, d'engager les élèves dans une filière sans avoir vérifié que «faire de la cagouille» est rentable sur le long terme. Concernant le succès des «Maritimes», M. Guiberteau émet un avis personnel : «pour l'essentiel, ils ne viennent pas de l'agriculture. Ils se sont retrouvés avec de la terre qu'ils ne pouvaient valoriser. Ils ont réussi parce qu'ils n'avaient pas d'autre choix que de réussir.» Et ça, c'est une motivation qu'aucune école ne peut enseigner.

Le lycée agricole de Barbezieux est le seul en France à avoir mis en place un atelier hélicole.



«Transformateur de cagouilles», un nouveau métier

Tous les éleveurs cherchent à valoriser leur production en produits finis ou semis-finis : la meilleure plus-value, c'est sur la transformation qu'elle s'opère. Si notre Gris arrive à s'imposer dans la consommation des Français, il y a là, un véritable métier : «transformateur de cagouilles». A Landrais, Pierre Druette, ancien cadre Peugeot à La Rochelle, a profité de la restructuration de l'entreprise pour se mettre à son compte avec son fils, Eric, diplômé de l'Ecole Hôte-

lière. Tous deux sont les seuls actuellement à s'attaquer au marché national. Le métier est loin d'être facile. Il est soumis à des règles sanitaires strictes. Chez Druette, les débuts ont été durs, mais on s'est fait un point d'honneur : préparer de la cagouille d'élevage de chez nous, à la sauce charentaise ou saintongeaise, mise en pots de conserves (aucun colorant), à concurrence de 18, 36 ou 48 escargots, avec coquilles. Destination : restaurateurs, épiceries fines et linéaires des grandes surfaces. Et c'est vraiment bon.

Il n'y a pas de secret : si soutenir notre micro-économie cagouillarde exige de consommer nos produits, les Charentais ont un autre devoir : faire connaître les saveurs subtiles et fines de nout' bestiau, mis en boîte,

Une plus-value «cagouille» à la vigne

Et si, au lieu de partir dans des parcs, les cagouilles finissaient leur croissance dans les vignes ? Les viticulteurs pourraient trouver là un bon complément de revenus. Les cagouilles ne causent des dégâts qu'au moment du bourgeonnement, mais dès que la vigne est en feuilles, rien n'empêche de déposer au pied de chaque vigne un petit cent de cagouillards pour qu'ils engraisent. Mais dans cette idée, sign Feugnet, comment lutter contre les grands prédateurs : le chasseur de cagouilles et... la machine à vendanger ?



LES NOUVEAUX ENJEUX DE L'AGRICULTURE

Agriculture magazine

FEVRIER 94 - N° 90

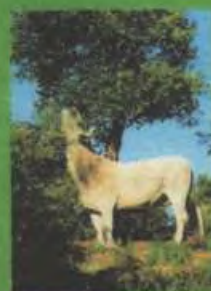
Allemagne

En Basse-Saxe, le GAEC Tantzen additionne les bons points sur ses 107 hectares. De quoi préparer l'avenir et la... baisse attendue du prix du lait.

Du lait par procuration



Environnement



Quand les vaches prennent le maquis...

Le point sur le nouvel article 19 pour l'environnement. Enquête dans les Pyrénées auprès d'agriculteurs précurseurs.

Enquête

L'après Uruguay-Round

Des chefs d'entreprises ou responsables de filière - de Gérard Bourgoin à Michel Soufflet en passant par le directeur de l'AGPM - réagissent. Des agriculteurs témoignent. Micro-sillons...

Cahier technique

Spécial Agriculture de Groupe

MÉCANISATION EN COMMUN. Le point sur : Cuma, cercle d'échanges, copropriété, entreprise, location, logiciels, machines et outils adaptés... Quelles formules choisir ? Comment alléger ses charges de structures ?

Diversification



Des cagouilles aux œufs d'or

Jean Pierre Feugnet a choisi l'œuf d'escargot. Explications.

HÉLICICULTURE

Des cagouilles aux œufs d'or

Mets étrange venu du Tibet, l'œuf d'escargot, s'il a conquis le Japon, reste méconnu en France. A la tête d'un troupeau de 400 000 bêtes à cornes, Jean Pierre Feugnet en est le principal producteur. Et il espère convertir ses compatriotes.

Rien ne prédestinait Jean Pierre Feugnet à l'héliciculture. Mais en 1975, alors technicien laitier chez Bridel en Bretagne, poussé par le mal du pays, il décide de se reconvertir dans cette activité pour revenir vivre dans sa ville natale : Saint Bonnet sur Gironde, en plein marais charentais. "Un choix qui m'est apparu opportun en regard du marché. Grande consommatrice, la France avait à cette époque une production d'escargots essentiellement due au ramassage, et en importait 15 000 t/an". Les débuts furent difficiles : pionnier de l'élevage hors sol, il dû lui-même en mettre au point toutes les techniques. Une expérience qui fait aujourd'hui de lui, à 50 ans, un spécialiste reconnu, convié par la FAO à des missions de formation en Afrique.

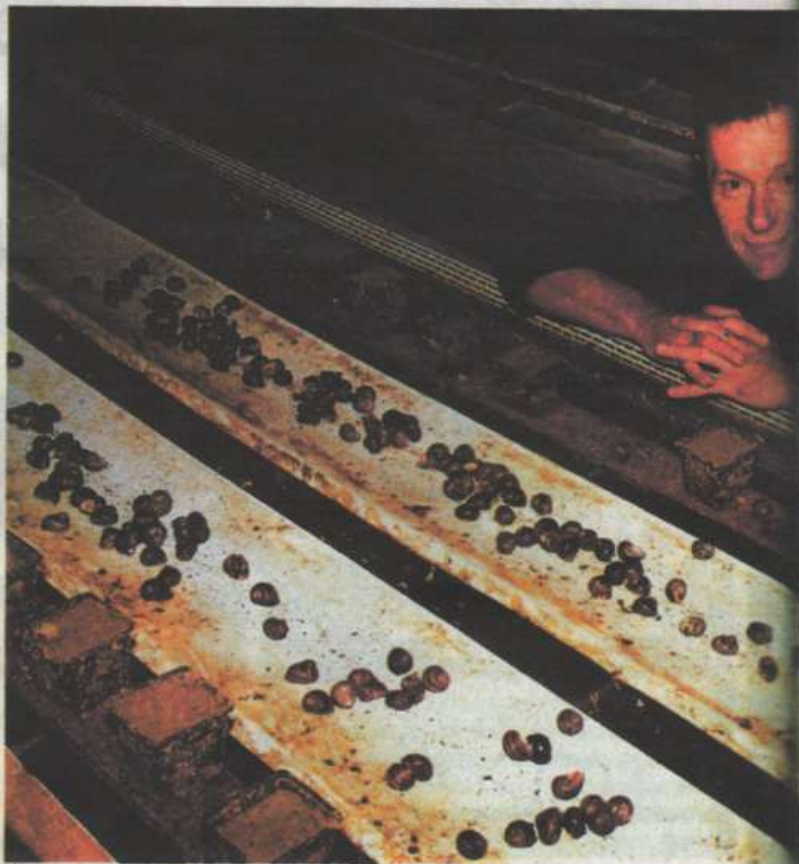
Au fil des ans, la filière se structurant, il s'est spécialisé comme naisseur et commercialise désormais chaque année 25 à 30 millions de juvéniles dont 25 % à l'exportation. Des ventes portant sur deux espèces bien connues de nos campagnes, le petit gris et le gros gris, élevés de la même façon dans deux unités de reproduction distinctes. Ainsi, lorsqu'en 1985, un français, Alain Chatillon, a rapporté du Tibet l'idée de consommer les œufs, c'est tout naturellement vers ce charentais qu'il s'est tourné pour s'approvisionner.

Un nouveau débouché qui séduisit d'entrée J.P. Feugnet. "En premier lieu par la plus forte valeur ajoutée du produit. Mais aussi parce qu'il ne nécessite aucune modification de la chaîne de fabrication et peut désaisonnier le fonctionnement de l'exploitation. En effet la plupart des engraisseurs n'ayant pas de parcs en bâtiment, la demande en juvéniles prend place pour l'essentiel entre le 15 janvier et le

15 mai". Une utilisation alimentaire cependant réservée aux œufs de petits gris, les autres étant trop gros.

Cette "diversification idéale" se heurte, hélas, à la stagnation de la demande. Après avoir atteint 500 kg/an dans les années suivant le lancement, elle a reculé pour se sta-

biliser à 250-300 kg, et seul le marché nippon a été fidélisé. Des japonais qui absorbent 90 % de la production alors qu'ils ignoraient tout de l'œuf d'escargot il y a 10 ans. "Son aspect incolore en fait un ingrédient apprécié dans la composition et la décoration des plats". Partout ailleurs,



Une centaine d'œufs par ponte

L'élevage, assez complexe "requiert un bon tour de main pour tirer parti de toutes les capacités reproductrices des animaux". Hermaphrodite, l'escargot ne peut cependant pas s'auto féconder. Il passe par deux phases, une mâle et une femelle, et pond ensuite. "Sur une rotation, les deux mois et demi que dure la période de reproduction, on arrive en moyenne à une ponte par bête. Chacune donnant 3,6 à 4,5 g d'œufs. Pour cela les gastéropodes sont maintenus à 20-22°C et 70% d'humidité relative pendant les 18 heures diurnes et à 18-19°C et 80-90% d'humidité relative durant les 6 heures de nuit. Les conditions idéales pour éviter l'apparition de parasites, les plus fréquents étant les nématodes. Élevés sur des lattes de bois humidifiées

où ils sont confinés par un ruban électrique, ils reçoivent un aliment concentré dont ils consomment à peu près leur poids, 10 g, sur une rotation. "Cela peut paraître dérisoire mais avec 400 000 animaux en activité on atteint quand même 4 t.l.". Ne pondant que dans le sol, les escargots disposent à cet effet de petits pots de terre répartis sur leur espace vie.

Jean Pierre Feugnet y récupère quotidiennement les œufs qui sont traités différemment selon leur utilisation future. Pour obtenir des juvéniles ils sont placés dans un incubateur où règne la même température et donnent naissance aux petits 21 jours plus tard. Ceux-ci sont alors expédiés dans

un délai de 2-3 jours maximum. "Car c'est le moment où leur coquille est la plus dure. Il y a donc moins de pertes pendant le transport". Détail amusant : ils voyagent, par 2 000, en boîtes de camembert en bois. "Un matériau qui respire et leur permet d'avoir de l'air". Destinés à l'alimentation, les œufs (0,04 g) sont mis au froid pour bloquer l'évolution embryonnaire, puis lavés pour éliminer les bactéries. Une petite cuisson, une pasteurisation et une aromatisation précèdent encore la mise en bocal où ils se conservent 8 à 12 mois. Épuisés par le rythme forcé auquel ils sont soumis, 50 à 60% des reproducteurs meurent pendant la rotation alors que leur espérance de vie est de 3 ans. Les survivants, pas plus chanceux, sont vendus pour finir dans nos assiettes.



Jean-Pierre Feugnet pense que l'on a visé trop haut au départ en attribuant aux œufs d'escargots le qualificatif de caviar blanc. Les gens ont été déçus. La distribution l'a compris, et on assiste à un repositionnement dans le créneau œufs de lompe. Quant à lui, il a choisi l'appellation "Perlé de Gris". Il s'est adjoint en plus la collaboration de l'École Nationale des Industries Laitières de Surgères qui a mis au point la conservation et l'aromatisation du produit. Il ne reste plus qu'à convaincre le consommateur européen.

une fois la curiosité passée, les suites ont été rares. Comme en France où il n'y a plus que certains restaurateurs à en acheter régulièrement. Ventes ponctuelles et surproduction due à de nouveaux venus attirés par cette "mine d'or" ont causé un effondrement des cours, "jusqu'à 400 F/kg, le seuil minimum de rentabilité. Résultat, à ma connaissance je suis le seul à poursuivre l'aventure. Et les prix sont remontés".

Une gestion très pointue

Pour Jean Pierre Feugnet il existe un marché potentiel, à condition que le produit soit correctement positionné. "Je pense que l'on a visé trop haut au départ en lui attribuant le qualificatif de caviar blanc. Cela n'a rien à voir et les gens ont été déçus. D'ailleurs la distribution l'a compris, et on assiste à un repositionnement dans le créneau œufs de lompe". Dans cette optique il a choisi pour ces œufs l'appellation "Perlé de Gris", attractive et sans rapport avec l'or noir de la Caspienne.

Sa stratégie de reconquête inclue également une meilleure information des consommateurs. "C'est un produit nouveau dont ils ne connaissent rien. Pour les accrocher il faut leur offrir une qualité parfaite, leur faire découvrir ses caractéristiques et leur indiquer comment l'utiliser".

Diversification

Jean Pierre Feugnet s'est donc assuré le concours de l'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière et des industries Agro-Alimentaires de Surgères pour la mise au point de la conservation et de l'aromatisation. Et aujourd'hui il collabore avec des grands restaurateurs pour mettre en valeur ses spécificités gustatives. Ainsi Yannick Mérand, maître queux au Relais de Touvent, a-t-il créé plusieurs recettes à base



Ne pondant que dans le sol, les escargots disposent ici de petits pots de terre à cet effet. Avec 400 000 animaux, Jean-Pierre récolte jusqu'à 4 t d'œufs.



d'œufs d'escargots, le plus souvent employés en accompagnement de poissons et de fruits de mer.

Pour une meilleure maîtrise de ses coûts, Jean-Pierre Feugnet demande à ses clients de passer leurs commandes, accompagnées d'un tiers du règlement, avant le début de la saison. "J'évite ainsi tout achat excessif de reproducteurs et toute surproduction. Car bien que l'héliciculture soit devenue une activité sérieuse on rencontre encore parfois des élevages "éphémères". Ses animaux proviennent d'éleveurs qui s'approvisionnent chez lui et cette année ce sont 250 000 petits gris et 150 000 gros gris qui s'activent dans ses ateliers de ponte. De la même façon, la production d'œufs se fait à la demande, après la période de vente des juvéniles et seulement avec un double contrat. "Les aléas passés du marché, son instabilité et les contacts sans suite m'ont appris à être prudent". Le prix actuel au départ de l'exploitation est de 600 à 800 F le kilo en vrac, et de 45 à 60 F le pot de 50 g. Bien plus que les juvéniles qui se négocient à 3,5 cts pièce pour le petit gris et 4 cts pour le gros gris ; soit environ deux fois leur prix de revient.

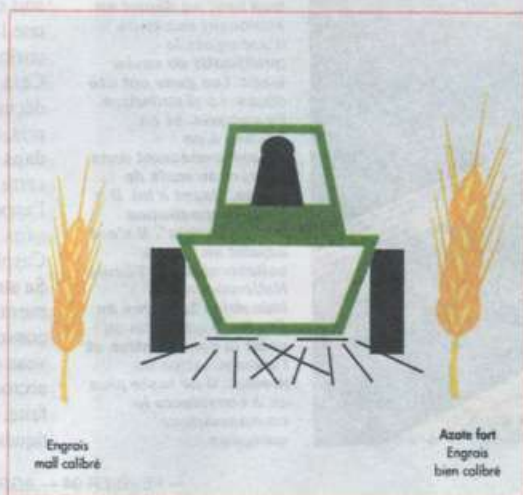
Thierry Joly

Assurez en fertilisant tous les ans au printemps AZOTE FORT

la qualité de
granulation
vous garantit

- un bon stockage
- un épandage précis et régulier

RENSEIGNEMENTS :
87 36 16 30



Un épandage précis et régulier permet de respecter la dose calculée sur toute la surface d'épandage.

L'AZote Fort bien calibré, c'est la sécurité d'emploi : facilité de réglage de l'épandeur, moins de risque de verse.

FORMULES DISPONIBLES
EN LORRAINE :
14.10.20 + 14 503
18.20.0 + 12 503
22.8.0 + 12 503
18.22.12

AZF

1990

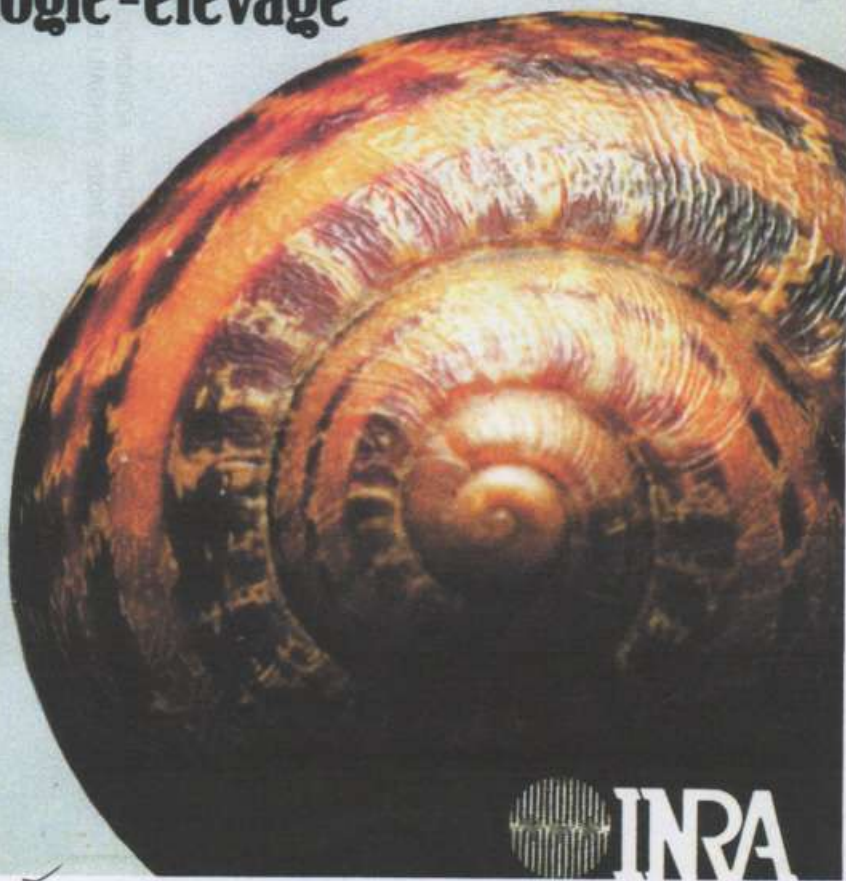
148



JEAN-CLAUDE BONNET,
PIERRICK AUPINEL
et JEAN-LOUIS VRILLON

l'escargot *helix aspersa* **biologie - élevage**

DU LABO AU TERRAIN



 **INRA**

Au pionnier de l'héliciculture par ses
compétences, sa gentillesse et sa collaboration.

Cordialement

A. J. P. Fournier
en souhaitant qu'il
puisse transformer ces outils techniques en
recherche économique.

P. Aupinel

il est bien parti! *J. Vrillon*

L'escargot

Helix aspersa

biologie – élevage



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
Service des Publications Rte de St-Cyr 78026 VERSAILLES Cedex

Jean-Claude Bonnet

Pierrick Aupinel

Jean-Louis Vrillon

Jean-Claude Bonnet, Pierrick Aupinel
et Jean-Louis Vrillon

INRA, Domaine pluridisciplinaire du Magneraud
17700 Surgères

sachant l'intérêt que vous portez à l'escargot
ont l'honneur et le grand plaisir de vous faire
parvenir leur contribution à la promotion de ce
noble animal !

rieur de la caisse, ce fond est recouvert d'un géotextile synthétique (Septofeutre ou Bidim C10) imbibé d'eau. Enfin chaque boîte peut recevoir deux mangeoires en toile plastifiée ainsi que 4 pots de ponte transparents remplis de sable. Il s'agit de godets perforés utilisés par les pépiniéristes.

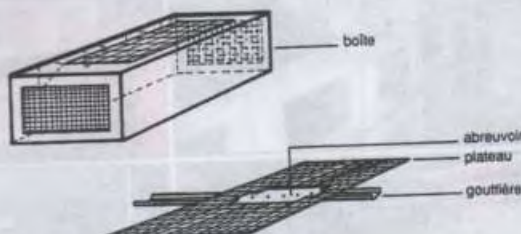


Figure 36. — Dessin d'une boîte de reproduction.

Autre type de matériel

Les cages décrites précédemment constituent un matériel de type expérimental présentant un certain nombre d'inconvénients dans le cadre du développement. Nous expérimentons depuis un an un nouveau type de matériel qui se présente sous la forme d'un hamac en toile plastifiée, muni d'une clôture électrique périphérique et d'un fond en grillage plastique (fig. 37) (Brevet n° 88 04 240 en date 24/03/88, J.P. Feugnet, Héliciculteur, 17150 Saint-Bonnet-sur-Gironde). Dans la partie médiane, un plancher amovible en plastique permet l'écoulement permanent de l'eau et sert à la fois de mangeoire et d'abri pour les escargots. Les pots de ponte, au nombre de 20 par hamac, sont posés au niveau de ce plancher sur des supports maintenus par des tringles métalliques transversales.

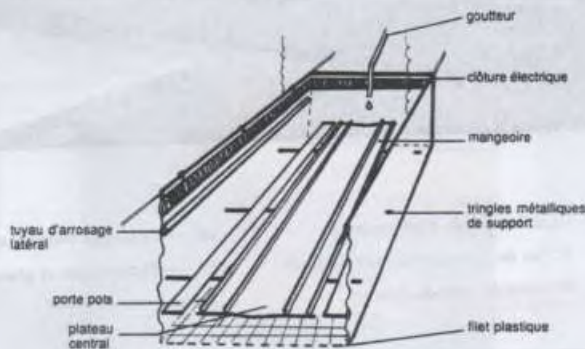


Figure 37. — Vue en coupe d'un hamac de reproduction.

relative de l'air

s par lots de 200 sont empilées sur des parois de laie (10 m^3) afin s arnaux. Il est gères sur lesquels

cornière perforée Chaque portique 25 m de long peut niveaux. Un syst- n de chaque la- ge est assuré de 40 W, situés à ision homogène de r horaire. Le local ommandés par un on d'air ventile le des raisons d'hy- s insectes dans la

age des caisses en de chaque enceinte illage plastique de , un abreuvoir en d'alimentation en important à l'inté-



14



16



13. — Chambre froide d'hibernation.

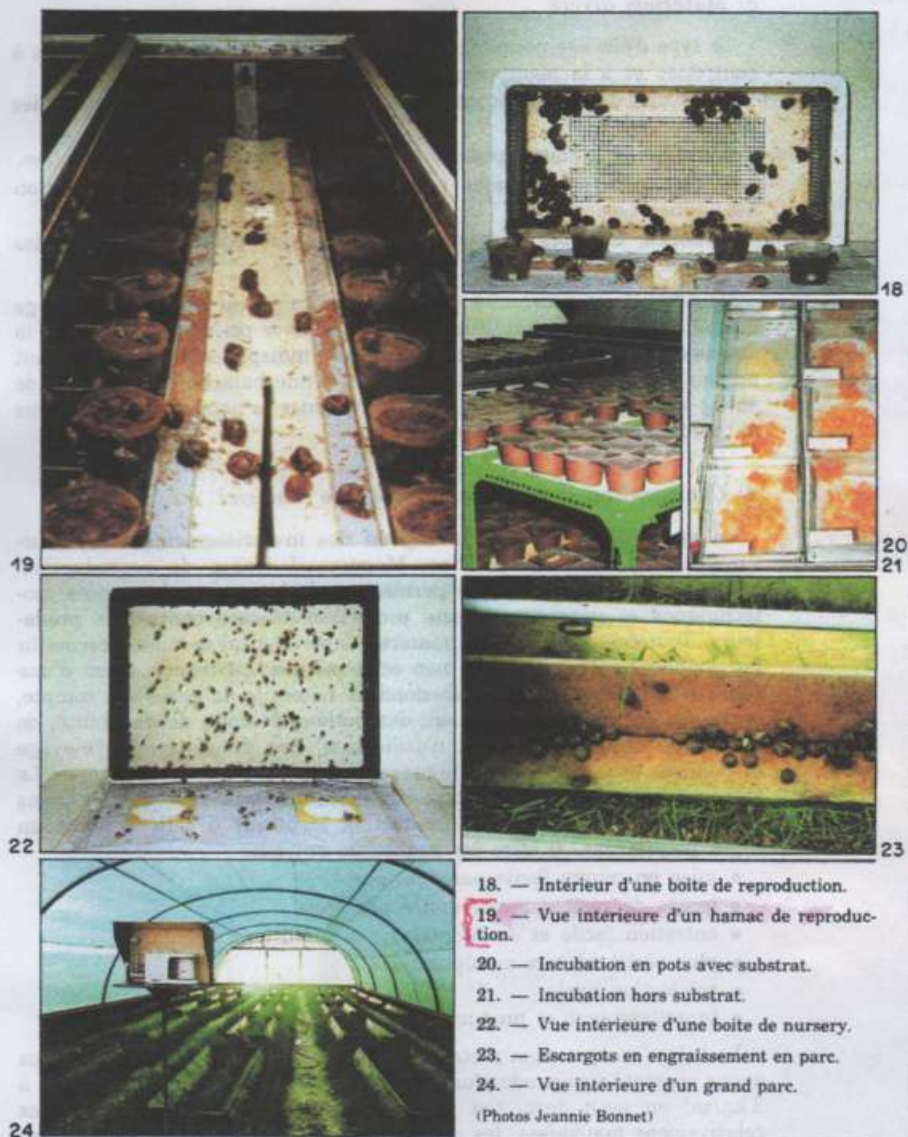
14. — Boîtes de reproduction sur portique.

15. — Hamacs de reproduction.

16. — Boîtes de nursery sur portique.

17. — Petits parcs et grand parc d'engraissement.

(Photos Jeannie Bonnet)



GRAND PA

HAUTEUR

Figure 41. —
et en plan (B)

Ainsi, chaque
turales (vég
Ce grand pa
par des son
predation et
une surface

Figure 42. —
et d'une maq

c) Matériels divers

Ce type d'élevage nécessite l'utilisation de petits matériels destinés à l'entretien et à la manipulation des animaux. Citons parmi ceux-ci :

- tuyaux d'arrosage et jets d'eau pour le nettoyage des boîtes et des hamacs,
- couteaux à mastic pour le récurage des boîtes et des mangeoires,
- bâtonnets en plastique pour la manipulation et la récupération des jeunes escargots,
- boîtes, cuvettes et bassines en plastique pour le transfert des escargots.

De plus, il est nécessaire de disposer d'un grand bac pour le lavage du matériel. L'utilisation d'une machine à laver pour le nettoyage et la désinfection du bidim à l'eau de javel est indispensable. Enfin, il faut prévoir dans le matériel annexe, l'achat d'une balance d'une portée de 25 kg sensible au gramme, destinée à évaluer le nombre de jeunes mis en parcs et la production obtenue.

d) Comparaison des différents types de matériel

La rentabilité d'un élevage dépend des investissements. Les structures utilisées initialement au Magneraud (cages de reproduction, petits parcs d'engraissement) permettent de bonnes performances zootechniques et garantissent une protection efficace contre les prédateurs. Toutefois, il s'agit d'un matériel expérimental destiné à recueillir les données zootechniques et non économiques. La transposition d'une telle technique chez les professionnels nécessite la prise en compte, outre des critères de production, des notions de coût, de durabilité, de facilité de mise en œuvre et d'utilisation. Peu de matériels d'élevage disponibles actuellement sur le marché répondent à de tels critères. Le système « HAMAC » décrit précédemment pour la reproduction nous paraît le meilleur pour une production identique à celle obtenue en cages polystyrène. Il offre les avantages suivants :

- mise en œuvre facile par l'éleveur
- temps de main-d'œuvre divisé par trois
- entretien facile et amélioration des conditions d'hygiène
- plus résistant aux manipulations
- production égale
- investissement et production équivalents.

La même comparaison a été faite pour les deux types de parcs. Nous avons constaté une production de 2 kg/m² en grand parc par rapport à 3 kg/m² en petit parc. Cet essai a été réalisé dans des conditions relativement mauvaises, les escargots ayant été mis en engraissement au 15 mai. Cependant le grand parc présente les avantages suivants : investissement moindre (150 F/m² au lieu de 250 F à 400 F/m² pour les petits parcs) et un temps de main-d'œuvre divisé par trois.

l'Actualité

CIENTIFIQUE • TECHNIQUE • ÉCONOMIQUE

POITOU-CHARENTES

SAINTONGE
LA FILIÈRE
CAGUILLE

POITIERS
LE DÉFI DE
L'UNIVERSITÉ

ANGOULÊME
L'IMAGE
ÉLECTRONIQUE

BRETAGNE
POITOU-CHARENTES
LES LIENS DE
L'OCEAN

LE BOIS
richesse régionale

La filière cagouille

Eleveur d'escargots : la profession prêtait autrefois à rire. Les choses ont changé. Poitou-Charentes compte aujourd'hui le premier naisseur français, des éleveurs performants et des cuisiniers spécialisés.

Les éleveurs d'escargots ont longtemps eu dans l'opinion une image de doux dingues, affligés de la curieuse manie de vouloir élever un animal - la cagouille en Charentes, le lumas en Poitou - que tout un chacun peut ramasser au bord des chemins après une pluie.

Tout le monde pouvait en outre citer un ami ou une connaissance qui s'était lancé dans l'héliciculture et avait renoncé : ça ne marchait pas.

Aujourd'hui, les choses ont changé. Les chercheurs de l'INRA étudient l'escargot depuis dix ans au domaine du Magnéraud en Charente-Maritime.

Les techniques d'élevage, l'alimentation, sont au point.

Il reste maintenant à montrer que l'escargot peut être une activité agricole économiquement viable.

La demande existe : la France produit environ 20 000 tonnes d'escargots de cueillette et 20 000 tonnes sont importées chaque année des pays de l'Est, de Turquie et de Grèce.

Les éleveurs français ne fournissent environ qu'un millier de tonnes. Qu'ils prennent leur vraie place est maintenant affaire de rationalisation des élevages, d'organisation de la profession et des circuits de distribution.

Bref, il faut constituer une filière. La région Poitou-Charentes est présente dans ce secteur. A tous les niveaux.



Profession : naisseur d'escargots

Jean-Pierre Feugnet commence à s'intéresser aux escargots en 1974. A l'époque, il travaille en Bretagne, chez Bridel, après des études à l'ENILIA (Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agro-Alimentaires) de Surgères. En 1976, il effectue un saut dans l'inconnu en quittant son emploi pour devenir héliculteur professionnel.

Il installe son élevage au sud de la Charente-Maritime, à Saint-Bonnet-sur-Gironde, son village natal. Un micro-climat fait de la région une zone naturelle de production d'escargots.

Au début, rien n'est facile. « On parlait de zéro, tout était à inventer, les techniques

comme le matériel, se souvient Jean-Pierre Feugnet.

Les débouchés sont aléatoires : « J'allais moi-même vendre ma production au marché des Capucins à Bordeaux, à 15 F le kilo, pour un prix de revient de 25 à 30 F ! »

Petit à petit, pourtant, l'héliculteur se crée une clientèle, essentiellement des restaurateurs intéressés par la fourniture régulière d'escargots frais. Il monte une petite unité de production où les petits-gris sont décoquillés, beurrés puis congelés.

En 1980, il entre en contact avec les chercheurs de l'INRA qui commencent à

s'intéresser à l'escargot au Domaine du Genéraud. L'aide des chercheurs s'avérera précieuse pour perfectionner les techniques et le matériel. Jean-Pierre Feugnet a ainsi pu mettre au point et faire breveter un système de hamacs adaptés à la reproduction de ses bêtes à cornes.

Le boom des oeufs

Pourtant, en 1985, Jean-Pierre Feugnet était sur le point d'abandonner son élevage, quand une petite annonce a tout changé : un négociant en produits fins de l'Aude était à la recherche d'oeufs d'escargots. Des oeufs, l'héliculteur de Saint-Bonnet n'en manquait pas, et il est ainsi devenu fournisseur attiré des producteurs de «caviar d'escargot». Les oeufs vendus 800 F le kilo sont, une fois conditionnés, écoulés dans les épiceries fines 100 à 150 F le pot de 50 g.

«Cette histoire de caviar, dit-il aujourd'hui, a fait prendre conscience à beaucoup de gens qu'on pouvait gagner de l'argent avec les escargots, qu'on peut valoriser un escargot en le faisant pon-

ter. Jean-Pierre Feugnet produit toujours des oeufs. Il vient d'ailleurs de signer un contrat avec une société suisse, pour la fourniture de 600 à 800 kg par an. Mais les oeufs ne sont qu'un sous-produit de son élevage.

Aujourd'hui, l'essentiel de la production



de Jean-Pierre Feugnet quitte Saint-Bonnet-sur-Gironde dans des boîtes de camembert. L'héliculteur ne s'est pas reconverti dans le fromage, mais les petites boîtes rondes se sont révélées être l'emballage idéal pour le transport des escargots vivants : elles sont légères, résistantes, laissent passer l'air et absorbent l'excédent d'humidité. Chacune contient 2 000 petits-gris âgés de quelques semaines, de la taille d'un petit pois. En 1990, Jean-Pierre Feugnet en a expédié huit millions, aux quatre coins du monde. Ses clients sont les éleveurs d'escargots, plus précisément les engraisseurs, Français essentiellement, mais le marché est en plein développement. Trois millions de jeunes escargots sont partis en Grande-

Bretagne cette année, et les «boîtes de camembert» ont des clients en Belgique, en Italie, en Espagne et jusqu'en Corée. Des contacts sont établis avec les Etats-Unis et, ce qui intéresse beaucoup Jean-Pierre Feugnet, avec la Hongrie qui est un pays exportateur d'escargots de cueillette.

Dans le petit monde de l'héliculture, Jean-Pierre Feugnet a été un des premiers à jouer à fond la carte du professionnalisme. Aujourd'hui, il est le premier et le seul naisseur d'escargots français. Demain, l'atelier de production de Saint-Bonnet-sur-Gironde sera une véritable entreprise : les parcs de production, qui seront opérationnels en 1992, emploieront une dizaine de personnes et produiront quatre-vingts millions de jeunes escargots par an.

Jean-Pierre Feugnet



Les Fermes Hélicoles : éleveurs associés

«Nous sommes des agriculteurs comme les autres, pas des soixante-huitards égarés», Arnaud Jeannière est président du conseil de surveillance de la SA «Les Fermes Hélicoles», à Pons. Une société anonyme qui regroupe quinze éleveurs d'escargots de Charente-Maritime qui se sont réunis en août 1989 pour créer leur propre filière de production.

Chacun conserve son élevage et vend sa production à la SA qui se charge de la transformation et de la commercialisation.

Particularité des Fermes Hélicoles : ce sont les actionnaires qui fournissent la main d'oeuvre. L'avantage est que personne ne compte son temps et que le contrôle de la qualité, à tous les niveaux,

est rigoureux. Les escargots sont décoquillés, emballés sous vide, congelés ou non, selon le désir du client, puis expédiés. La clientèle est composée uniquement de restaurateurs «haut de gamme». «Les agriculteurs doivent maîtriser la chaîne de bout en bout. Il n'est pas question, surtout pour une profession naissante comme la nôtre, de laisser le bénéfice aux industriels», précise Arnaud Jeannière. Seul élément que les quinze associés ne contrôlent pas, la reproduction : tous achètent leurs jeunes escargots à Jean-Pierre Feugnet.

Le démarchage des clients potentiels, et même parfois la livraison sont intégrés. Ainsi, l'un des associés, qui passe une partie de son temps à Paris, réceptionne

les envois et les livre lui-même aux destinataires, ce qui permet de vérifier le degré de satisfaction de la clientèle.

Un chiffre d'affaires en extension

En un an de fonctionnement, Les Fermes Hélicoles ont réalisé un chiffre d'affaires de un million de francs qui devrait doubler l'année prochaine.

Soixante-dix à quatre-vingts restaurateurs sont des clients réguliers, l'objectif étant d'arriver à deux cents.

A terme, Les Fermes envisagent l'ouverture de la distribution en moyennes et grandes surfaces, mais uniquement dans les rayons traiteurs.

Les Fermes Hélicoles touchent aujourd'hui

LEADER

d'hui au seuil de la rentabilité. Mais six des quinze associés seulement sont éleveurs à plein temps, et la société n'a pas encore de locaux propres.

Décoquillage et conditionnement des escargots sont effectués pour l'instant dans des laboratoires loués à l'ENILIA de Surgères. Dans quelques mois, une usine-relais, construite sur la commune de Saint-Genis-de-Saintonge, accueillera Les Fermes Hélicoles.

Preuve que les éleveurs d'escargots ne sont pas partout considérés comme de «doux dingues».



Druette Gastronomie, conserveur

Pierre Druette était cadre chez Peugeot. Une restructuration de l'entreprise l'a amené à quitter son emploi pour ne pas quitter la région. Ses indemnités lui serviront à créer son entreprise en septembre 1989.

La commune de Landrais, entre Surgères et La Rochelle, souhaitait l'installation d'une entreprise agro-alimentaire, et s'était intéressée à l'élevage d'escargots. Pierre Druette, qui connaissait le Maire, a alors l'idée d'une production de conserves d'escargots sous forme de plats cuisinés.

Avec son fils Eric, diplômé de l'Ecole Hôtelière, il adapte les recettes traditionnelles du pays charentais à la mise en boîte. Avec le concours du département biologie de l'IUT de La Rochelle, ils élaborent un processus de stérilisation des escargots avec leur coquille, ce qui est une nouveauté.

La SARL Druette Gastronomie s'installe dans une usine-relais à la sortie de Landrais. Des locaux flambant neufs et un matériel de cuisson et de stérilisation entièrement automatisé et construit sur mesure : l'investissement total est de trois

millions de francs (2/3 pour le bâtiment et 1/3 pour l'équipement).

En un an de fonctionnement, Druette Gastronomie a mis en boîte dix tonnes d'escargots, pour un chiffre d'affaires attendu de deux millions de francs.

Les escargots achetés vivants aux éleveurs de la région sont aussitôt ébouillantés puis stockés en chambre froide avant la transformation proprement dite : petits-gris à la charentaise, à la saintongeaise ou à la catalane et depuis peu en court bouillon à destination des restaurateurs.

La distribution se fait en épicerie fines et en grandes surfaces, en Poitou-Charentes, en Vendée et dans la région bordelaise. Des régions où la consommation d'escargots est une tradition encore vivante et qui abritent une forte clientèle potentielle. Pour élargir sa gamme, Pierre Druette commercialise aussi salicornes, pâté charentais et blanc de seiche. Il aura bientôt une vingtaine de références à son catalogue, ce qui est indispensable, estime-t-il, pour se faire une place sur les linéaires des grandes surfaces.

Jean Roquecave



CHARTUZAC PAGE 5

La fresque de l'église restaurée

CHEVANCEAUX PAGE 9

Louis Joanne : parce qu'il le vaut bien !

CHENAC PAGE 4

Démissions et nouvelle élection municipale

ST BONNET PAGE 41

Jean-Pierre Feugnet à l'honneur

Goudronnage

LES ALLÉES DE FRANCE

Particuliers - Professionnels

- Enrobé noir ou couleur
- Goudronnage couleur
- Terrassement
- Empierrage
- Assainissement

DEVIS
GRATUITS

17270 ST PIERRE DU PALAIS

Tél. 05 46 86 06 01 - Fax 05 46 49 83 96

APPEL GRATUIT NUMÉRO VERT
0 800 22 81 22

H A U T E
SAINTONGE

Hebdo

D'INFORMATIONS REGIONALES

VENDREDI
17 DECEMBRE
2010
N°50

48000 LECTEURS 1,40 €

12 AV. GAMBETTA- BP 96 - 17503 JONZAC CEDEX

TEL 05 46 48 00 48 - FAX 05 46 48 49 84 - E-MAIL : hebdo.haute.saintonge@wanadoo.fr

www.hautesaintonge.fr

PUBLIE LES INSERTIONS LEGALES ET JUDICIAIRES SUR LE DEPARTEMENT DE LA CHARENTE-MARITIME

COMMERCE INTERNATIONAL

3

Unicognac en Chine

L'eau thermale de Jonzac peut-elle intéresser les Chinois ?



MONTENDRE

43

Grosse colère
au moto-cross

Casino Barrière de Jonzac ZAC Val de Seugne - Jonzac
Tél. 05 46 48 49 84

ST BONNET SUR GIRONDE

Jean-Pierre Feugnet: un pionnier de l'héliciculture

Samedi 11 décembre, Dominique Bussereau, secrétaire d'état au transport et président du conseil général de Charente Maritime, s'est déplacé à St Bonnet pour décorer Jean-Pierre Feugnet de la Croix de Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole. Jean-Pierre Feugnet est né le 20 avril 1943 à St Bonnet sur Gironde; son père, tonnelier, lui a fait poursuivre ses études, après le certificat d'étude il obtient son BEPC et rentre à l'ENILA (École Nationale d'Industrie Laitière) de Surgères (17). En 1963 il se marie et fait son service militaire à St Maixent l'École (79); dès sa libération il fait son entrée dans la vie active en Bretagne dans les laiteries Bridel à Retiers (35) comme responsable de la recherche et du développement jusqu'en 1976; il dépose plusieurs brevets d'invention de matériels laitiers en Europe et aux USA.

Tout en faisant ses recherches en laiterie, notre cagouillard pense escargot et fait des études sur les gastéropodes avec le professeur Daguzan de l'université de Rennes (35). En 1975 Jean-Pierre Feugnet dépose à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) son premier brevet d'invention de clôture électrique pour escargots; actuellement cette clôture électrique, fabriquée par les Ets Chapron Leménager à Isigny sur Mer (50), équipe l'ensemble des élevages hélicoles d'engraissement et de reproduction. Le premier mars 1976, la Charente Maritime innove au niveau national puisque pour la première fois la MSA inscrit un

En 1990 la production de juvéniles atteint les 20 millions de jeunes escargots vendus dans toute la France mais aussi en Europe du sud, à cette époque les cagouilles de St Bonnet et St Sorlin se dépêchent de pondre, la collecte d'œufs dépasse les 40 kg par jour.

La production d'escargot est prise au sérieux dans le monde car en 1993, Jean-Pierre Feugnet est nommé consultant en héliciculture par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), avec le soutien de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique); pour sa première mission, il met en place une unité de transformation des escargots locaux (achatines) à l'université de Cotonou au Bénin. Actuellement en retraite, Jean-Pierre a conservé son rôle de conseiller technique et de consultant pour la FAO.

Il existe une confrérie de la Cagouille, le grand maître est Claude Moreau, parmi les membres actifs, on trouve Jean-Claude Bonnet chercheur en héliciculture à l'INRA du Magneaud de St Pierre d'Amilly (17), et quelques héliculteurs Français. Depuis sa retraite, Jean-Pierre Feugnet s'est découvert une autre passion grâce à son don et son savoir regarder la nature; il manipule la tronçonneuse non pas pour faire des massacres, mais pour réaliser de superbes sculptures animales en bois; il reproduit des animaux différents comme une crevette, une fourmi, un sanglier, un serpent, un blaireau, une cigogne, une lamproie, un cerf, etc.; mais comme



servent de support pédagogique par les animateurs auprès des scolaires. Il se propose de sculpter un esturgeon de 4 mètres de long pour mettre au rond-point de la route qui arrive de Bordeaux à St Georges de Didonne. Roland Pelletant, maire de St Bonnet, a fait avec un brin d'humour l'éloge du récipiendaire en notant bien que l'exploitation hélicole était un travail en commun avec Pierrette, sa femme, ainsi que ses enfants; puis il a donné la parole à Dominique Bussereau qui, avec son éloquence habituelle, a retracé

toute la carrière de Jean-Pierre Feugnet avant de lui remettre la médaille de la Croix de Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole. Jean-Pierre Feugnet, visiblement ému, a remercié la centaine de personnes présentes et a invité les convives au verre de l'amitié ainsi qu'à déguster l'excellent lunch (certains toasts étaient garnis de « caviar » blanc, c'est-à-dire des œufs d'escargots préparés à cet effet); Pierrette, toujours fidèle au dévouement veillait à ce que les invités ne manquent de rien.

GM

NDLR :

La direction du journal se joint à ces compliments car Jean-Pierre est un homme peu ordinaire, pétillant d'inventivité, excellent sculpteur sur bois, et dont nous avons largement parlé, notamment à l'occasion de sa dernière exposition, d'animaux sculptés, à Jonzac, qui était tout simplement remarquable et la première fois en raison d'une page dans « L'Express » relatant cette place de premier exportateur mondial de caviar d'escargot. Il le méritait bien. B. Lévêque et N. Bertin.

Le Mérite Agricole

Jean Pierre Feugnet, est né le 20 avril 1943 à St Bonnet sur Gironde Charente Mre. Fils de parents tonneliers. Certificat d'étude primaire, BEPC puis École Nationale d'Industrie Laitière (ENIL) de Surgères, aujourd'hui École Nationale d'Industrie Laitière et Industrie Alimentaire (ENIUA-ENSMIC).

France, d'un héliculteur plein temps à St Bonnet sur Gironde; production, transformation, commercialisation.

- 1985 : Début de production des œufs d'escargots façon « caviar ».
- 1986 : Parution au « Guinness des Records » pour cette production. Dans le même temps,

titut National de la Recherche Agronomique), il devient consultant en héliciculture pour une première mission de mise en place d'une unité de transformation des escargots locaux (achatines) à l'Université de Cotonou au Bénin.

- 2003 : Départ à la retraite, mais il conserve son rôle de conseiller

veau national puisque pour la première fois la MSA inscrit un héliculteur à temps plein pour la production, la transformation et la commercialisation d'escargots. Neuf ans plus tard, une autre innovation car les œufs d'escargots sont transformés et commercialisés façon « caviar ».

blaireau, une cigogne, une lamproie, un cerf, etc.; mais comme ce « *Bonnéatis* » a longtemps côtoyé l'estuaire de la Gironde, il ne pouvait pas s'empêcher de sculpter l'esturgeon que l'on trouve aux Pôles Natures de Vitrezay et de St Georges; toutes ces reproductions animalières



dustrie Laitière et Industrie Alimentaire (ENIUA-ENSMIC). Marié en octobre 1963, il fait son service militaire comme infirmier à l'ENSOA de St Malo. Après la libération, il entre aux laiteries Bridel en Bretagne comme responsable de la partie Recherche & Développement pendant 11 ans, de 1965 à 1976. Plusieurs de ces brevets d'inventions ont été déposés sur des produits et matériels laitiers en France, aux USA, Belgique, Italie etc. Parallèlement, il mène une étude personnelle, dès 1974, sur l'élevage des escargots avec l'Université de Rennes (Professeur Daguzan). En novembre 1975, dépôt à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) du premier brevet d'invention sur la clôture électrique pour escargots. Cette barrière électrifiée fabriquée et commercialisée par les Ets Chapron Leménager à Isigny sur Mer 14230 équipe aujourd'hui l'ensemble des unités hélicoles d'engraissement et de reproduction.

• **1^{er} mars 1976** : c'est la première installation officielle, MSA, en

des Records » pour cette production. Dans le même temps, en hiver cette production d'œufs est adaptée à la fourniture de juvéniles pour les héliculteurs français et étrangers. À la fin des années 80 et pendant toutes les années 90, ses unités cumulées de St Bonnet sur Gironde et de St Sorlin de Conac étaient, de loin, les plus importantes, pour la production d'œufs et de juvéniles escargots; plus de 20 millions de juvéniles par an, jusqu'à 12 kg d'œufs par jour de notre petit-gris et plus de 30 kg jour pour l'*Hélix Aspersa Maxima*.

• **1988** : Dépôt d'un Brevet d'invention à l'INPI pour les parcs hors sol électrifiés (Hamacs) utilisés depuis 1976 jusqu'à aujourd'hui par l'ensemble de toutes les grosses unités de reproduction d'escargots

• **1992** : Parution au livre des inventions pour la « clôture électrique escargots » et les « Hamacs »

• **1993** : A la demande de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'Agriculture) et le soutien de l'INRA (Ins-

• **2003** : Départ à la retraite, mais il conserve son rôle de conseiller technique et de consultant pour la FAO.

• **2004-2010** : Sculptures animalières à la tronçonneuse allant de la crevette au cerf, de la lamproie à la cigogne en passant par l'esturgeon. La plupart de ses créations ont été exposées dans les « pôles nature » de la Charente Maritime pôle nature de Vitrezay, parc de l'Estuaire à St Georges de Didonne. Elles sont utilisées comme support pédagogique par les animateurs auprès des scolaires.

Actuellement, en relation avec la municipalité de St Georges et de l'association Didonne/Boube: Mme Geneviève Renaud, M. Georges Jarousseau et M. André Boucherie, un projet d'animation des ronds points de l'arrivée de la route de Bordeaux à Didonne est en cours où il propose gracieusement un esturgeon de 4 m de long comme il l'a fait pour le Pôle Nature de Vitrezay (1,80 m) et le parc de l'Estuaire de St Georges (2,80 m).



11/02/91 FIDAR 161
PRÉFECTURE DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES
DIRECTION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

47, rue de la Cathédrale - 86020 POITIERS CEDEX

Téléphone : 49 60 33 00 - Télétex : 933 - 49 41 43 54 - DRAFFOIT

Télécopie : 49 41 43 54

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT

L'Ingénieur en Chef du G.R.E.F.
Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt
à

Service : D.R.A.F.

N/Réf. : JN/PP

V/Réf. :

Dossier suivi

par : M. NICOLAS

Poste : 3420

Objet : Subvention pour l'aménagement
d'un bâtiment d'élevage d'escargots

Monsieur Jean-Pierre FEUGNET

Agriculteur-Héliciculteur

17150 - SAINT-BONNET-SUR-GIRONDE -

Poitiers, le 11 Janvier 1991

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir ci-joint l'arrêté préfectoral du 27 Décembre 1990 vous attribuant une subvention de 100 000 F pour l'aménagement d'un bâtiment d'élevage d'escargots.

Des acomptes pourront vous être versés au fur et à mesure de la réalisation des travaux et sur production de votre part d'une situation des travaux réalisés et de leur coût justifié par des copies de factures.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

J. NICOLAS

Pièces jointes : 1 arrêté

ARRETE N° 269 90 /D.R.A.F./F.I.D.A.R./S.G.A.R.
EN DATE DU 27 DEC. 1990
Attribuant une subvention de l'Etat
à Monsieur Jean-Pierre FEUGNET héliculteur à
SAINT-BONNET-SUR-GIRONDE

LE PREFET de la région POITOU-CHARENTES,
Préfet de la Vienne,
Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU le décret n° 70-1049 du 13 Novembre 1970 sur le contrôle financier local,
- VU les décrets n° 72-196 et 72-197 du 10 Mars 1972 et les textes subséquents portant réforme du régime des subventions d'investissements accordées par l'Etat,
- VU la circulaire du Ministre de l'Economie et des Finances en date du 27 Décembre 1974,
- VU les arrêtés du Ministre de l'Economie et des Finances en date du 13 Janvier 1975 modifiés relatifs à l'application du décret n° 70-1049 sus visé,
- VU le décret n° 79-533 du 3 Juillet 1979 portant création du Fonds Interministériel de Développement et d'Aménagement Rural modifié par le décret n° 82-249 du 17 Mars 1982,
- Vu la loi n° 82-213 du 2 Mars 1982 relatif aux droits et libertés des communes des départements et des Régions,
- VU les décrets n° 82-389 et 390 du 10 Mai 1982 relatifs aux pouvoirs des Préfets et à l'action des services et organismes publics de l'Etat,
- VU la circulaire du 12 Juillet 1982 du Premier Ministre relative à l'application des décrets n° 82-389 et 390,
- VU L'arrêté du 21 Décembre 1982 portant règlement de comptabilité pour la désignation des ordonnateurs secondaires et de leurs délégués.
- VU la loi n° 83-8 du 7 Janvier 1983 relative à la répartition des compétences entre les communes, les départements, les Régions et l'Etat,
- VU 1 décision du Comité de Gestion du FIDAR des 23 Février et 20 Juin 1990,
- VU le Contrat de Plan signé entre l'Etat représenté par le PREFET de la Région POITOU-CHARENTES et le Président du Conseil Régional de POITOU-CHARENTES, le 11 Février 1989,
- VU la décision de la Conférence Administrative Régionale du 23 Octobre 1990,
- VU la demande de Monsieur FEUGNET en date du 19 Septembre 1990

Sur proposition du Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt, Chargé de la Région POITOU-CHARENTES

ARRETE