

[Le Courrier de l'environnement n°38, novembre 1999](#)

De l'efficacité sociale d'une réglementation Le cas du ramassage de l'Escargot de Bourgogne, *Helix pomatia*

- **Par Agnès Fortier**
Agnès.Fortier@wanadoo.fr



Introduction

Quand les ramasseurs commercialisaient leur butin...

Les causes de raréfaction de l'espèce

Le recul d'une activité traditionnelle fortement connotée

La réglementation en question

Encadré : Escargot

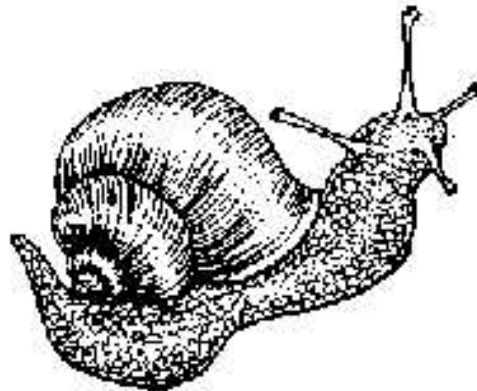
[R] Introduction

Le ramassage des escargots de Bourgogne(1) s'inscrit dans la gamme des activités " sauvages ", au même titre que la cueillette des champignons ou des baies, des plantes médicinales ou décoratives tels le muguet, les jonquilles, etc. Il se distingue cependant d'autres pratiques de prélèvement comme la chasse ou la pêche, nettement plus codifiées, qui supposent la possession d'un permis, voire l'adhésion à une association. L'identification de la population de chasseurs et de pêcheurs se trouve donc facilitée. Ce qui ne saurait être le cas des ramasseurs d'escargots. Les adeptes de cette pratique sont difficilement repérables en raison du caractère libre et peu visible de cette activité, mais également parce qu'ils ne tiennent pas à faire parler d'eux. Ce souci de discrétion peut être imputable à des considérations internes à la pratique. Le ramassage des escargots comme la cueillette des champignons ou des myrtilles suppose de connaître les lieux privilégiés, les endroits particulièrement propices. Et comme chacun sait, personne ne souhaite divulguer ses " coins " à myrtilles, à escargots, et encore moins à morilles (2).

Dans ce domaine, " moins on en parle, mieux ça vaut ". Mais les précautions prises peuvent être à mettre en relation avec le non-respect de la réglementation (3) révélé lors des enquêtes de terrain (4).

Le présent article vise à s'interroger sur l'efficacité de l'arrêté limitant le ramassage d' *Helix pomatia*. Ce qui suppose de

connaître l'attitude des ramasseurs vis-à-vis des mesures de protection prises dans le cadre de cette réglementation. Il est certain que des dispositions qui ne requièrent pas l'assentiment des populations concernées ont peu de chance d'être adoptées, y compris lorsqu'elles se traduisent par un renforcement des contrôles et des sanctions. Cela étant, pour parvenir à cerner l'attitude des adeptes de cette pratique vis-à-vis des mesures de protection, il paraît indispensable d'avoir une connaissance des usages relatifs au ramassage de l'Escargot de Bourgogne. On ne saurait prendre des dispositions appropriées sans connaître au préalable l'état actuel de ces pratiques et leur évolution dans le temps. Le ramassage a-t-il changé depuis quelques décennies du point de vue des quantités prélevées, de la destination des produits collectés, des modes de consommation, du nombre de ramasseurs, etc. ? Quels sont les facteurs à même d'expliquer l'augmentation ou la diminution de la pression du ramassage ? Une enquête ethnographique centrée sur les pratiques, les savoirs et les savoir-faire a permis d'apporter des éléments de réponse. Enfin, cette mesure censée pallier la raréfaction d'une espèce, en l'occurrence *Helix pomatia*, ne saurait être jugée efficace et recevable aux yeux de la population, dès lors qu'elle ne s'attache pas à prendre en compte les principaux facteurs censés participer à la raréfaction de l'Escargot de Bourgogne. En d'autres termes, l'état de la population d'escargots est-elle imputable à la pression excessive du ramassage ou à d'autres paramètres, en particulier la transformation des milieux ?



[R] Quand les ramasseurs commercialisaient leur butin...

C'est durant la seconde moitié du XIXe siècle que la consommation d'escargots connaît un développement important, en France. Pascal Dibie rapporte qu'en " 1900, une pétition signée par 500 marchands d'escargots fut présentée au conseil municipal de Paris, à l'effet d'obtenir un plus grand emplacement aux Halles centrales où ils en vendaient plus de 1 200 000 kilogrammes par an. Dijon était un des principaux centres d'expédition (une seule maison en vendait à elle seule trois millions par an). La Franche-Comté suivait de très près la Bourgogne dans cette spécialité " (5). Entre les années 1910 et 1952, la consommation d'escargots (6) à l'échelle de la France a été multipliée par dix (7). Pour faire face à cette demande sans précédent, un véritable réseau de commercialisation se met en place. Des expéditeurs assurent la collecte des limaçons vivants, soit directement auprès des ramasseurs, soit auprès des dépositaires, avant de les répartir entre les principaux acheteurs : conserveurs, préparateurs, poissonniers, etc. L'accroissement de la demande exige, désormais, de faire appel à des professionnels, les ramasseurs occasionnels ne parvenant plus à fournir les quantités nécessaires. Les professionnels " sont en général des chômeurs momentanés : à la campagne, tous ceux qui, au printemps, ne sont pas encore occupés aux travaux des champs, culture de la

betterave en particulier ; en Bretagne, l'hiver, les ouvriers agricoles de Saint-Pol-de-Léon, dans le Cavaillon, les Gitans. A ces différentes catégories s'ajoutent les bûcherons, les ferrailleurs, tous ceux qui peuvent, si le gain les y encourage, abandonner leurs travaux habituels pour se consacrer momentanément au ramassage des escargots " (8).

Le commerce de gastéropodes est par ailleurs étroitement associé à la présence de restaurants et d'unités de transformation (conserveries) dans un secteur géographique donné. Dans l'arrondissement de Pontarlier qui ne compte pas moins de sept artisans occupés à travailler l'escargot, avant la Seconde Guerre mondiale, l'organisation de la collecte et la mise en place de réseaux de ramassage dans les villages environnants incitent les locaux à se livrer à cette pratique de façon occasionnelle ou plus soutenue, selon les disponibilités de chacun. Les enfants ne se privent pas de cette aubaine qui constitue, pour eux, un moyen de se constituer un petit pécule ou quelque argent de poche. Ch. Le Galle fait également allusion à ce type de pratique à propos d' *Helix aspersa*, en Bretagne. " En 1950, plusieurs écoles publiques [...] organisèrent méthodiquement le ramassage et la collecte des escargots dans le dessein de procurer des ressources à la caisse de leur coopérative pour l'amélioration du menu de la cantine et pour l'organisation d'un voyage de fin d'année " (9). Et l'auteur de rapporter les propos de quelques jeunes qui " ont évoqué malicieusement le souvenir de tickets de manèges [...] et de billets d'entrée à des cirques délivrés par des forains contre des escargots cueillis sous les orteils des chrétiens sur les croix tombales " (10).

Mais le ramassage pratiqué à grande échelle par les professionnels va progressivement s'estomper, en lien avec la raréfaction de l'Escargot de Bourgogne, d'une part, et le manque de main d'œuvre à des prix compétitifs, d'autre part. J. Cadart insiste sur la difficulté de trouver une main d'œuvre qui satisfasse aux exigences des producteurs. Le commerce se trouve, en effet, étroitement lié aux ramasseurs professionnels, travailleurs saisonniers, ferrailleurs, etc., qui peuvent à tout moment abandonner cette activité secondaire soit parce que leur travail principal l'exige, soit parce que la baisse des cours de l'escargot ne les y incite plus. " Le fait s'est produit lorsque la récupération des métaux dans les tranchées de la guerre 1914-1918 à Verdun et en Champagne a été terminée. Le départ des 'ferrailleurs' a privé le commerce des escargots de véritables ramasseurs professionnels. Un fait identique se produit actuellement dans les Bouches-du-Rhône où la culture du riz occupe de nombreux gitans qui, jusque-là, cherchaient les escargots " (11).

Pour faire face à ces difficultés, l'industrie de transformation de l'escargot se tourne alors vers l'importation. Un article, paru dans le journal *Les Échos* du 4 mars 1952, relate ces changements. " Une bonne partie des escargots, dits de Bourgogne, vendus en France, viennent actuellement d'Allemagne. Ils sont ramassés dans les vignobles [...]. Ces escargots semblent être très recherchés par les entreprises françaises en Alsace et en Bourgogne qui éprouvent actuellement des difficultés d'approvisionnement sur le marché français [...] Les exportations allemandes vers la France ont dépassé en 1951, 3 000 tonnes d'escargots " (12). Ces nouvelles modalités d'approvisionnement permettent donc de pallier la " pénurie " de matière première et, dans le même temps, d'importer des quantités plus importantes à des prix souvent très compétitifs. Un conserveur du Doubs confirme cette évolution. " Quand mon père a créé son entreprise, en 1924, il a commencé à travailler uniquement avec l'escargot de la région. Après, il a été en Suisse, comme on n'est pas loin... Il installait un collecteur dans les villages qui achetait les escargots [...]. Et après, on a reçu de l'escargot de toute l'Europe. " L'extension progressive de l'aire d'approvisionnement est justifiée de la manière suivante : " Quand nos besoins sont devenus plus importants, c'était plus facile pour nous d'acheter un camion complet à un revendeur ou un wagon à un expéditeur étranger que d'aller avec une camionnette collecter 6, 7, 800 kilos à proximité. Alors on a abandonné la collecte " (13).

[R] Les causes de raréfaction de l'espèce

Le ramassage intensif de l'Escargot de Bourgogne durant toute la première moitié du XX^e siècle - période pendant laquelle la

demande se multiplie - a de toute évidence nuï à cette espèce ; mais il n'est pas seul en cause. Un certain nombre de pratiques liées à la gestion et à l'entretien de l'espace ont également eu un impact important sur l'évolution de la population d' *Helix pomatia*. Dès le Moyen Âge, les paysans s'attachent à combattre cet animal jugé nuisible (14). Des sources diverses témoignent de la guerre sans merci que livrent les viticulteurs aux escargots qui pullulent dans les vignes (15). Les moyens utilisés pour s'en débarrasser étant soit la destruction pure et simple de l'animal à l'aide de produits appropriés (chaux, cendre de bois, sulfate de cuivre, etc.), soit la pratique de l'"escargotage" qui consiste à capturer lesdits escargots, qui sont ensuite revendus aux restaurateurs pour être consommés (16). Déjà, en 1916, le journal *Le Bien public* de Dijon fait le constat suivant : " Le sulfatage des vignes, en Bourgogne, a eu pour conséquence la destruction partielle des fameux escargots de Bourgogne, alimentant autrefois le commerce des escargots à Paris "(17). L'utilisation accrue de produits de traitement, de désherbants et l'emploi d'engins mécaniques par les vigneronns semblent avoir eu raison de cet animal. " On traite jusqu'à dix sept fois dans une année ! ", faisait remarquer, ébahi, l'un de nos interlocuteurs. Aujourd'hui, l'escargot de vigne a quasiment disparu.

Ce qui vaut pour la vigne peut être étendu à d'autres pratiques agricoles. De façon générale, la modernisation de l'agriculture a eu des conséquences néfastes sur la population de gastéropodes. Soit de façon directe, par l'utilisation intensive d'engrais et de pesticides, soit indirectement, par la transformation des milieux. Le remembrement, l'arasement des talus, des haies, des murets de pierre, l'assèchement des zones humides, ont contribué à la disparition des espaces privilégiés de l'escargot. Ceci explique que dans les régions de grande culture, *Helix pomatia* soit en très net recul. Ailleurs, dans les secteurs d'élevage où l'on pratique une agriculture moins intensive, la population de gastéropodes se maintient, mais dans des proportions moindres. De l'avis de quelques-uns, seuls les endroits " perdus ", inaccessibles aux tracteurs et donc dépourvus d'herbicides et de pesticides seraient préservés, et donc susceptibles d'abriter des gastéropodes.

Si les pratiques agricoles sont souvent perçues comme une des causes de destruction les plus importantes, les agriculteurs ne sont pas seuls en cause. Un certain nombre d'espaces relevant du domaine public, comme les abords des axes routiers et des voies ferrées mais aussi les berges des rivières et des cours d'eau, considérés comme des lieux de prédilection d' *Helix pomatia*, sont l'objet, eux aussi, de pratiques jugées néfastes à la préservation des gastéropodes. Certains services de l'État comme l'Équipement, la SNCF, mais aussi les collectivités locales chargées de l'entretien de la voirie sont directement mis en cause. Le recours à des engins sophistiqués du type girobroyeur qui opèrent au ras du sol s'avère certes efficace pour maintenir ces espaces propres, mais laisse peu de chance aux escargots présents au moment de la fauche. L'usage de désherbants, en particulier lorsque des barrières métalliques ou des grillages empêchent l'accès des machines, est aussi néfaste. Dans le département du Doubs où les protecteurs se montrent très actifs à l'égard de la préservation de la faune et de la flore, l'un d'eux décrit la situation en ces termes : " Les DDE [directions départementales de l'Équipement] utilisent beaucoup les désherbants autour de leurs rambardes de fer. Il a fallu une intervention très sévère au cours d'une réunion de la commission des sites, dans le département du Doubs, pour qu'ils arrêtent de désherber en bordure du Doubs. Maintenant, ils passent plus avec un coupe fil, une tondeuse portative avec un fil, et ils désherbent comme ça. Ou alors ils passent la débroussailleuse. J'ai constaté une nette amélioration des pratiques de la DDE parce qu'on est très vigilant. "

Le long des voies ferrées le problème est assez identique. Dans ces talus non cultivés, constitués essentiellement de ballast et de sable, l'escargot trouve à la fois une nourriture abondante et un lieu propice pour se réfugier. Mais là encore, les escargots sont victimes des traitements réalisés par les services de la SNCF, voire de la mise à feu de ces espaces. Les pratiques de brûlage (des talus, des fossés, des étendues envahies par la broussaille) figurent parmi les techniques de nettoyage utilisées au sortir de l'hiver, lorsque la végétation est sèche. Dans le département des Ardennes, cette pratique connaît un certain regain d'intérêt chez les particuliers mais aussi chez certains agriculteurs - du fait de la diminution très sensible de la population agricole et donc du manque de temps et de main-d'œuvre. Cette technique jugée particulièrement destructrice pour la faune et la flore a fait l'objet

d'un arrêté dans le département du Doubs (18).

Enfin, les pratiques de jardinage constituent, elles aussi, une menace pour la population de gastéropodes à travers l'utilisation croissante de produits chimiques pour détruire les parasites (dont les escargots), ou de désherbants destinés à éliminer les plantes adventices comme les orties - très appréciées des escargots.

Si les avis semblent unanimes pour dénoncer les effets nocifs induits par certaines pratiques en particulier l'action du feu, les transformations du milieu ou encore le recours à des engins de type girobroyeur pour l'entretien des bords de route, en revanche, un certain nombre d'interrogations demeurent à propos de l'utilisation de composants chimiques. La réaction des gastéropodes à l'égard des produits de traitement est, selon les biologistes, mal connue. Toutes les substances chimiques ont-elles des effets néfastes sur les gastéropodes ? À partir de quelle densité observe-t-on des phénomènes irréversibles ? Quelles sont les capacités de résistance, d'adaptation des escargots à ces différents produits ? Au-delà de ces interrogations, la tendance fréquente à dénoncer l'usage massif de désherbants et autres pesticides n'est-elle pas à mettre en relation avec la crainte, de la part de certains amateurs de limaçons, de voir se concentrer des produits chimiques dans l'animal ? Les précautions prises au stade de la préparation tendent, comme nous allons le voir, à le confirmer.

[R] Le recul d'une activité traditionnelle fortement connotée

Le ramassage des escargots concerne, aujourd'hui, une minorité. La collecte à des fins lucratives est devenue marginale. Ici et là, les informateurs font allusion à telle ou telle personne qui, selon les années, prélève 1 000, 2 000 escargots, voire davantage, dans le but de les commercialiser à des restaurateurs, mais c'est sans commune mesure avec les pratiques observées durant la première moitié du XX^e siècle. La plupart des personnes interrogées se livrent au prélèvement de limaçons dans le but de satisfaire leur consommation personnelle. En majorité, ils disent se contenter de quelques centaines d'escargots, entre 300 et 600, " Histoire d'en manger deux ou trois fois dans l'année ". L'Escargot de Bourgogne fait, en effet, partie des mets d'abondance que l'on réserve le plus souvent pour les fêtes de famille : Noël, Pâques ou encore pour des événements à caractère religieux comme les baptêmes ou les communions (19). Parmi les ramasseurs potentiels, il ne faut pas omettre ceux qui, au hasard d'une promenade, s'emparent des escargots avant tout pour le plaisir de la découverte. Si certains envisagent après coup de les consommer, d'autres, faute de connaître le mode de préparation ou d'en avoir ramassé en quantité suffisante, les relâchent dans la nature ou les proposent à qui se montre intéressé (20). D'autres, enfin, se les approprient pour les observer, pour tenter de les domestiquer (21), mais aussi - et cela est très fréquent chez les enfants - pour s'adonner à des jeux. La course à l'escargot est sans aucun doute l'exemple le plus connu. Les " gamins ", y compris à la campagne, se livrent fréquemment à ce genre de pratique en fredonnant des comptines (22) pour inviter l'escargot à sortir de sa coquille, et à avancer dans la direction souhaitée.

On le voit, les profils des ramasseurs sont variés, y compris d'un point de vue socioprofessionnel (23). Il serait d'ailleurs vain de prétendre établir une typologie, tant cette population s'avère hétérogène et délicate à cerner. Entre le ramasseur averti qui scrute le ciel en attente du moment propice pour aller " courir " (24) les limaçons, celui qui ramasse de façon non systématique d'une année sur l'autre, et le promeneur occasionnel qui " tombe par hasard " sur des escargots, il existe toute une gamme de conduites difficiles à recenser de manière exhaustive. Il s'avère en tout cas que la chasse aux gastéropodes n'est pas l'apanage des populations agricoles et rurales. Elle concerne également d'autres catégories d'usagers de l'espace, en particulier les urbains, les résidents secondaires, les vacanciers ou les promeneurs du dimanche, toujours plus nombreux à arpenter la campagne.

Si la pratique du ramassage d'*Helix pomatia* à des fins de consommation est en net recul, ce n'est pas uniquement en lien avec la raréfaction de l'espèce mais cela est à rapprocher des représentations associées à cet animal et du travail de préparation qu'il requiert. L'escargot présente, en effet, la particularité d'être un mets particulièrement long et ingrat à apprêter. La préparation

et plus spécifiquement le nettoyage (25) correspondent à une succession d'opérations qui s'effectuent sur une période de plusieurs jours voire plusieurs semaines. Elle débute par une phase de jeûne dont la durée oscille entre 15 jours et trois semaines (26). Les animaux sont ensuite mis à dégorger (27) dans du sel ou du vinaigre afin d'éliminer le mucus ou la " bave ". Ils sont lavés abondamment, puis brossés, avant d'être ébouillantés (28). Les escargots sont extraits un à un de leur coquille au moyen d'une petite fourchette et amputés de la partie jugée non comestible, l'hépatopancréas. Suit alors un lavage intensif et répété à l'eau vinaigrée et au sel. Parallèlement au nettoyage des chairs, les coquilles sont, elles aussi, soigneusement lavées pour accueillir les limaçons préalablement cuits dans un court-bouillon, et la farce (29).

Tous ces traitements, ces manipulations apparaissent comme une succession de précautions indispensables à la consommation de l'animal. Ils visent en quelque sorte à purifier la chair, à la débarrasser de certaines de ses composantes jugées nocives, dégoûtantes, voire dangereuses. Mais il va sans dire qu'une opération aussi longue, qui nécessite plusieurs heures voire une journée de travail en fonction du nombre d'escargots à préparer, n'est pas fréquemment renouvelée. Le plus souvent, les ramasseurs se livrent au nettoyage et à la cuisson des limaçons en une seule fois. " Vous en faites une bonne fois, que ça vaille le coup, parce que c'est trop de boulot ", souligne l'un de nos informateurs. " Vous passez du temps, mais c'est fini, c'est qu'une fois. Vous ne pouvez pas (n'allez pas) dire : Tiens, aujourd'hui, je vais préparer deux douzaines d'escargots et la semaine d'après encore. Non. Ca ne se fait qu'une fois ou deux. " Néanmoins, l'ampleur de la tâche n'est pas seule en cause. Au-delà du temps qu'elle requiert, la préparation est envisagée comme un travail particulièrement ingrat. La nécessité de faire " jeûner " les animaux, de les départir de leur " bave ", l'odeur des déjections et la saleté que cela engendre, sont autant d'obstacles dissuasifs. Les qualificatifs et les manifestations de dégoût ne manquent pas pour décrier cet ouvrage : " C'est dégueulasse ", " Même bien lavés, ça crache toujours ", " On ne peut pas s'en défaire de cette bave ! ", " Un escargot en activité, il bave. Si vous le laissez deux jours dans une caisse, alors là ça vous dégoûte. Il est plein d'excréments. La chair est en contact avec [...] " etc. L'un des informateurs se souvient : " Ma mère, quand elle en faisait dans le Midi [...] ma femme et mes trois enfants étaient obligés de se sauver. Ils ne restaient pas dans la cuisine parce que ça sentait l'herbe cuite. C'était très désagréable " (30).

Comme on le voit à travers ces propos, la préparation revêt un caractère rebutant, au point de dissuader un certain nombre d'entre eux - dont quelques-uns, connus pour être de fervents ramasseurs de champignons, de grenouilles, de baies ou encore de fleurs coupées - de se livrer au ramassage (31). C'est le cas notamment de cette femme, issue d'une famille de " ramasseurs " (champignons, baies, fleurs etc.), et qui a cessé de se rendre aux escargots, invoquant tout à la fois la quantité de travail que nécessite la préparation et son caractère peu ragoûtant. Pour échapper à cette " sale besogne ", elle a fini par renoncer à les ramasser. Ce qui ne l'empêche pas d'en consommer une fois ou deux l'an ; des escargots de conserves, le plus souvent. Cette démarche n'est pas sans rappeler la pratique observée dans des secteurs où sont implantés des professionnels de la transformation. Dans le département du Doubs, par exemple, un système de troc était mis en place entre les ramasseurs et les conserveries pour permettre à ceux qui le souhaitaient de s'épargner cette tâche ingrate. " Quand la vente de l'escargot était autorisée, fait remarquer ce directeur de fabrique, on achetait ou on échangeait l'escargot. C'est-à-dire que les gens qui avaient ramassé 11, 15 kilos d'escargots mais qui ne voulaient pas les faire parce que c'est du travail, ils ne savent pas, et c'est compliqué, ils nous les amenaient. Sachant qu'il faut un certain poids pour faire une boîte, on prenait le double du poids et on leur rendait une boîte. " Quant au refus manifesté par de plus en plus de femmes de s'adonner à un travail aussi fastidieux, il n'est pas étranger à l'évolution des modes de vie. Le développement du travail salarié chez les femmes fait qu'elles consacrent de moins en moins de temps à la cuisine et notamment à la confection de plats mijotés. Par ailleurs, les activités d'élevage, de jardinage qui incombaient le plus souvent à la mère de famille et qui nécessitaient des savoirs spécifiques comme le fait de plumer une volaille ou vider un lapin, sont aujourd'hui - en raison de leur connotation passéiste - l'apanage d'une minorité.

Le travail de préparation des limaçons constitue un trait de différenciation important comparé à d'autres denrées prélevées

dans la nature comme les champignons, par exemple (32). Les points de vue recueillis sur le terrain sont unanimes. " Les champignons, c'est beaucoup plus facile à préparer ! Tu ramènes des champignons à onze heures, tu les manges à midi. Mais pas les escargots ! " Ce qui fait dire à certains : " Faut vraiment être acharné pour aller aux escargots quand on voit le travail que ça représente " ! " Y'a que les mordus qui y vont ! ", ou encore : " Ils [sous-entendu les autorités] font tout un drame. Mais y'a pas de quoi ! Y'en a combien qui ont abandonné de les ramasser à cause de la préparation ! " Celle-ci s'avère, en effet, beaucoup plus dissuasive que la réglementation visant à limiter le ramassage.

[R] La réglementation en question

Depuis 1979, certaines espèces d'escargots, en particulier *Helix pomatia* font l'objet d'une protection spéciale. Laquelle prévoit l'interdiction du ramassage pendant la période de reproduction, du premier avril au 30 juin inclus (33). Durant les autres mois de l'année, le ramassage de l'Escargot de Bourgogne est autorisé, à l'exception des sujets dont le diamètre est inférieur à trois centimètres. Ce règlement mis en place dans le but de sauvegarder une population en voie de disparition s'appuie principalement sur des critères d'ordre biologique. L'objectif étant de favoriser la reproduction de l'espèce. Or, il s'avère que les dates d'interdiction définies dans le cadre de la réglementation ne sont pas respectées. Une fraction non négligeable de la population, et parmi eux les ramasseurs de longue date qui s'adonnent à la pratique dans une perspective d'autoconsommation, continue de prélever les limaçons au printemps. À cela plusieurs raisons, d'ordre pratique tout d'abord. Les conditions de température, d'hygrométrie et l'état de la végétation sont plus favorables à la sortie de l'hiver. Les habitués du ramassage savent que par temps chaud et sec les limaçons restent dissimulés, et qu'il est d'autant plus difficile de les trouver lorsque l'herbe est haute et abondante. Les biologistes A. Thévenot et F. Lesourd procèdent à un constat similaire : " Il y a une belle saison où le temps est particulièrement favorable au ramassage c'est le printemps, d'avril à juin [...] Ils sont le plus abondants et le plus facile à ramasser " (34). Mais le non-respect de l'arrêté obéit également à des considérations alimentaires, diversement appréciées selon les ramasseurs. Pour certains, l'escargot prélevé en cette saison renferme des particules de calcaire (35) qui rendent les chairs désagréables à la consommation. D'autres arguent de la nécessité de prélever les escargots suffisamment tôt, " Avant qu'ils aient consommé trop d'herbe ", " Avant qu'ils ne soient trop durs ". Enfin, certains prétendent que " L'escargot est meilleur lorsqu'il sort, avant qu'il ait eu le temps de se nourrir. " Un dernier élément plaide en faveur du ramassage précoce, celui qui à trait à la symbolique animale (36). Le limaçon fait figure de repère temporel. Dans *Le bestiaire fabuleux* (37), il symbolise le retour du printemps. Sa sortie coïncide avec l'émergence de la végétation, le retour d'une température plus clémente et une certaine humidité. C'est la raison pour laquelle il est fréquemment associé à d'autres formes de " cueillette " : jonquilles, narcisses, grenouilles, morilles, escargot, muguet sont autant de prétextes à fréquenter la nature, après une période d'"

abstinence " prolongée durant la saison hivernale (38). Dans le département du Doubs mais aussi des Ardennes, la cueillette des morilles est souvent l'occasion de s'adonner au ramassage des gastéropodes et inversement. Nombreux sont les adeptes de limaçons qui ne conçoivent pas de s'adonner au ramassage à une autre période de l'année, et affirment avoir " du mal d'attendre la date d'ouverture ", désormais établie à compter du premier juillet. Certains d'entre eux, soucieux du respect de la réglementation, ne cachent pas une certaine frustration. " Avant, aux premières pluies de printemps, que ce soit les Dijonnais ou les autres, s'exclame ce ramasseur très scrupuleux, ceux qui se trouvaient libres bondissaient aux escargots ! "

L'efficacité de l'arrêté trouve ses limites pour les raisons que nous venons d'évoquer. Mais au-delà de son incompatibilité avec les usages locaux, se pose la question de sa légitimité. Un certain nombre d'adeptes dénoncent le caractère incomplet de cette disposition qui ne prend pas en compte l'ensemble des paramètres susceptibles de porter atteinte à cette espèce, en particulier les

effets induits par la transformation des milieux. La pression du ramassage ne saurait expliquer à elle seule la raréfaction de l'Escargot de Bourgogne. Par ailleurs, le discrédit dont bénéficie cet arrêté tient également au décalage entre les exigences du législateur comparé aux moyens dont il dispose pour le faire appliquer. L'obligation faite aux amateurs de colimaçons de ne pas prélever les spécimens dont le diamètre est inférieur à trois centimètres, les incitant ainsi à utiliser un anneau pour en effectuer la mesure, leur paraît grotesque. " Vous pouvez me dire où on la trouve la bague ? Même les armuriers ne savent pas s'en procurer. Si le garde vous arrête, attention ! Il faut que son anneau ait le poinçon. La bague c'est de la c... Vous croyez en plus qu'on va s'amuser à vérifier les escargots un par un pour voir s'ils ont la taille ! " Quant aux risques de se faire prendre en flagrant délit par les autorités chargées de faire appliquer la loi, les risques sont - il faut bien le dire - assez minimes (39). Il est difficile, en effet, d'envisager un quadrillage du territoire tel que l'on puisse surveiller les ramasseurs et punir les contrevenants. C'est sans doute la raison pour laquelle cet arrêté n'a jamais suscité de véritable tollé. S'il a produit un effet dissuasif auprès de quelques-uns, les plus motivés d'entre eux ont feint de l'ignorer. " Les gendarmes se fichent pas mal de ça ! S'ils voulaient, dans le moment, ils en prendraient tous les jours ! Les gardes forestiers, c'est pareil. Ils ont des secteurs beaucoup trop vastes à s'occuper maintenant [...]"

En l'absence de données chiffrées disponibles relatives à la population de gastéropodes et aux effectifs de ramasseurs, l'approche ethnographique fournit des indications précieuses sur la réalité de la pratique du ramassage des escargots. Elle permet de reconstituer la logique et les modalités de fonctionnement de cette activité.

La connaissance des usages révèle un déclin de l'activité. Le prélèvement des escargots de Bourgogne s'effectue principalement à des fins d'autoconsommation et concerne, semble-t-il, un nombre limité d'adeptes. Phénomène qui peut être imputé à divers facteurs. L'ambiguïté du statut du limaçon, tout d'abord. Tout en étant prisé, l'escargot est perçu comme un animal rebutant, répugnant, en raison des substances immondes avec lesquelles il est amené à entrer en contact mais aussi des sécrétions qu'il génère. D'où la nécessité de se livrer à un travail long, fastidieux, peu ragoûtant, indispensable à l'élimination des impuretés, et souvent considéré comme un frein au ramassage. Mais au-delà, c'est le marquage fortement traditionnel de cette activité, aux connotations rurales très affirmées, qui explique le rejet et l'accentuation du caractère pénible et écœurant de la pratique. Pour les ruraux ayant renoncé au ramassage et qui continuent néanmoins de consommer l'escargot - entièrement préparé ou acheté en boîte - c'est également une manière de se démarquer d'un mode de vie, d'une certaine conception de la ruralité qu'ils jugent archaïques, dépassés. Et, au contraire, le désir de se situer du côté du pôle de la modernité. Il s'agit d'un phénomène tout à fait spécifique à l'escargot, absent d'autres pratiques très en vogue depuis quelques décennies comme le ramassage des champignons et de baies, dont les myrtilles.

L'autre facteur susceptible d'expliquer une certaine désaffection de la pratique tient à la raréfaction de la ressource. *Helix pomatia* semble être en diminution, non pas tant en raison de la pression du ramassage mais du fait de la dégradation des milieux favorables à cette espèce. Dans ces conditions, il convient de s'interroger sur le bien-fondé de la réglementation actuelle qui s'attache avant tout à limiter les prélèvements. Cet arrêté s'avère d'autant moins pertinent qu'il n'est respecté par la plupart des adeptes de gastéropodes. En conséquence, il paraît opportun de privilégier une autre voie que la logique réglementaire, davantage centrée sur la préservation ou la restauration de certains milieux propices. La directive Habitats qui prévoit la conservation d'un certain nombre d'espèces et d'habitats naturels constitue, de ce point de vue, une initiative intéressante (40). La mise en œuvre de mesures de gestion adaptée à la préservation de la faune et de la flore devrait permettre de concilier le maintien de certaines espèces tout en garantissant l'exercice des pratiques et des usages locaux. Mais il va de soi qu'une telle démarche ne peut aboutir sans associer les principaux gestionnaires et usagers de l'espace rural à la définition de nouvelles mesures adéquates.





[R]

Encadré Escargot

Nom usuel donné aux mollusques appartenant à la classe des gastéropodes et au genre *Helix*. Il existe plusieurs milliers d'espèces d'escargots dans le monde. Deux sont très appréciées en France pour leur qualité gastronomique ; ce sont : l'Escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*) ou " gros blanc ", ou " escargot des vignes " ; le Petit Gris (*Helix aspersa*), " escargot petit gris " ou " escargot chagriné ".

D'autres espèces, importées en France (le plus souvent à l'état congelé), comme l'Escargot turc (*Helix lucorum*), sont aussi utilisées en gastronomie.

Dans les cultures, les escargots peuvent faire des dégâts, surtout sur les jeunes plants (l'escargot des vignes est le plus vorace). On peut les détruire avec des appâts toxiques à base de métaldéhyde ou de méthiocarbe auxquels sont ajoutés des répulsifs qui évitent des intoxications sur les animaux domestiques.

Biologie

L'escargot a un rythme de vie très particulier. À partir d'octobre, quand la température est inférieure à 10°C, il rentre en hibernation ; il se blottit dans un trou qu'il a creusé (Escargot de Bourgogne) ou il se cache simplement sous des pierres (Petit Gris) et se rétracte dans sa coquille, qu'il ferme en sécrétant une espèce d'opercule (simple chez le Petit Gris et calcifié chez l'Escargot de Bourgogne); il vit ainsi plusieurs mois en utilisant ses réserves. Dès le printemps, par temps humide, il sort et se nourrit activement de végétaux ; il peut consommer en période humide jusqu'à 40% de son poids par vingt-quatre heures.

Pendant les périodes de sécheresse, il mène, en revanche, une vie semi-ralentie au fond de sa coquille. Les escargots se reproduisent d'avril à septembre ; généralement deux pontes ont lieu, l'une au printemps et l'autre au début de l'automne. Les escargots sont hermaphrodites, c'est-à-dire que chaque individu possède à la fois des organes mâles et des organes femelles. Ils ont cependant besoin d'un partenaire. Les spermatozoïdes de l'un (enfermés dans un étui appelé spermatophore) vont dans les voies génitales de l'autre et vice versa. Après l'accouplement, qui dure plusieurs heures, la partie femelle de l'escargot se développe et produit des ovules, qui sont fécondés par les spermatozoïdes qui étaient tenus en réserve dans une petite poche de l'appareil génital. La ponte des oeufs a lieu de dix à soixante jours après l'accouplement, soit dans un trou (Bourgogne), soit sous des pierres ou des feuilles (Petit Gris). L'escargot de Bourgogne pond environ de 30 à 60 oeufs de 6 mm de diamètre, et le Petit Gris de 80 à 120 oeufs de 4 mm de diamètre. Ces oeufs vont éclore de quinze à trente jours plus tard. Les petits escargots restent à l'abri pendant huit ou dix jours, puis sortent et commencent à se nourrir suivant le même régime que les adultes. Pour atteindre la taille adulte, il faut au moins trois ans à un jeune Bourgogne et un an à un Petit Gris. Cependant, l'escargot n'a pas toujours la vie facile, car de nombreux prédateurs (taupe, loir, lézard, pie, merle...), des parasites (nématodes, strongles...) et des maladies (bactériose...) sont susceptibles de le détruire, mais le pire de tous ses ennemis est certainement l'homme qui, par un ramassage intempestif et l'utilisation de produits nocifs (pesticides, herbicides...), a réduit considérablement les populations les surtout celle de Bourgogne. Extrait du *Larousse agricole* (1981).



[\[R\]](#)

Notes

- 1 Recherche financée par le ministère de l'Environnement et destinée à fournir des éléments de réflexion préalable à un projet de modification de l'arrêté réglementant le ramassage des escargots. Deux espèces sont concernées par cette mesure : *Helix aspersa* et *Helix pomatia*. La volonté de privilégier la seconde espèce est directement en relation avec les menaces qui pèsent sur celle-ci. À la différence de *H. aspersa*, l'héliciculture n'est pas parvenue à maîtriser l'élevage de *H. pomatia*. [\[VU\]](#)
- 2 Sur la discrétion dont font preuve les "morilleurs", voir en particulier R. Larrère et M. de la Soudière, *Cueillir la montagne*, 1985, La Manufacture. [\[VU\]](#)
- 3 Qui prévoit l'interdiction du ramassage pendant la période de reproduction, du premier avril au 30 juin inclus. L'arrêté, daté de 1979, précise que pendant les autres mois de l'année, le ramassage de l'Escargot de Bourgogne est autorisé à l'exception des sujets dont le diamètre est inférieur à trois centimètres. [\[VU\]](#)
- 4 Les résultats présentés ici sont issus d'entretiens réalisés dans le Doubs, la Côte-d'Or et la Loire. Ces départements ont été choisis en fonction de l'intérêt suscité par le ramassage de *Helix pomatia* dans ces différents secteurs, d'une part, et de critères liés à l'altitude (zone de plaine et de montagne), d'autre part. Hormis les adeptes de cette pratique, nous avons jugé utile de rencontrer des professionnels de la conserverie, des scientifiques (biologistes), des protecteurs de la nature, des responsables des Fédérations de Chasse et de Pêche, mais aussi des personnes non concernées par ce type de prélèvement (les non-ramasseurs). [\[VU\]](#)
- 5 In *Traditions de Bourgogne*, 1978, Vervier, Marabout, p.171. [\[VU\]](#)
- 6 *Helix pomatia* et *Helix aspersa* confondus. [\[VU\]](#)
- 7 Soit l'équivalent de 4 000 tonnes d'Escargots de Bourgogne en 1952. J. CADART, 1975 (1ère édition 1955). *L'Escargot*, Le Chevalier. [\[VU\]](#)
- 8 *Ibidem*, p. 300. [\[VU\]](#)
- 9 "Existe-t-il un folklore de l'escargot ?" in *Les Cahiers de l'Iroise*, 1957, p. 3.. [\[VU\]](#)
- 10 *Ibidem*, p. 3. [\[VU\]](#)
- 11 J. Cadart, opus cité, p. 301. [\[VU\]](#)
- 12 *Ibidem*, p. 289. Déjà, en 1935, J. Cadart rapporte que les conserveurs se fournissent de plus en plus à l'étranger. [\[VU\]](#)
- 13 Un phénomène tout à fait semblable a été observé par R. Larrère et M. de la Soudière, opus cité, à propos des pratiques de cueillette dans certains secteurs du Massif central. Non seulement le système de collecte mis en place localement s'avérait complexe et onéreux mais il supposait un approvisionnement régulier pour amortir le matériel investi par les entrepreneurs. Ces difficultés ont conduit les utilisateurs finaux et les grossistes à recourir à l'importation. Ce qui leur a permis, dans le même temps, d'éviter une élévation trop importante du prix des denrées collectées, notamment lors des années médiocres, voire dans certains cas de faire baisser les cours. [\[VU\]](#)
- 14 C. Aubertin relate l'existence de processions solennelles organisées en 1644, pour lutter contre les rongeurs et les limaçons qui dévastent la campagne. In *Les rues de Beaune*, 1867, cité par F. et Y. Cranga, 1991, p. 157 [\[VU\]](#).
- 15 La présence de limaçons (nom vulgaire issu de limace et qui désigne en zoologie les mollusques gastéropodes pulmonés du genre *Helix*, rampants, à coquille hélicoïdale, appelés aussi escargots ou colimaçons. Dictionnaire Encyclopédique Quillet) en quantités importantes dans les vignes était liée aux conditions particulièrement propices de ce milieu : nourriture abondante, maintien d'une certaine fraîcheur grâce au couvert végétal et lieu d'hibernation. L'un de nos informateurs décrit le travail de la vigne (avant l'arrivée des engins mécaniques) en ces termes : "L'hiver, on buttait la terre, c'est-à-dire on remontait la terre au pied du cep pour le protéger et, au printemps on débutait la vigne et on la piochait. Plus on travaille la terre, plus on fait pousser l'herbe. Et les escargots vivaient là parce que la terre était travaillée en permanence. Et l'hiver, ils s'enterraient dans ces buttes pour se protéger." [\[VU\]](#)
- 16 La pratique de l'escargotage permet au viticulteur de "s'assurer une double récolte, préservant tout à la fois l'escargot et le raisin". F. et Y. Cranga, opus cité, p. 160. [\[VU\]](#)
- 17 *Ibidem*, p. 152. [\[VU\]](#)
- 18 Il prévoit l'interdiction de brûler les végétaux sur pied dans les communes classées en zone de montagne du 1er avril au 1er octobre, et dans les autres communes du département, du 1er mars au 15 octobre. [\[VU\]](#)
- 19 Les habitudes de consommation des ramasseurs se distinguent, semble-t-il, de ceux qui achètent l'escargot tout préparé, notamment les citadins, dans le sens où ces derniers en font, sinon un usage plus répandu, du moins un usage pas nécessairement lié à un événement particulier. [\[VU\]](#)
- 20 Il n'est pas rare que les limaçons rentrent dans des circuits de dons renforcés, dans le cas des escargots, par le refus de certains ramasseurs de les préparer. [\[VU\]](#)
- 21 Les escargots sont alors placés dans un espace approprié et nourris de feuilles de salade et autres végétaux [\[VU\]](#)

- 22 Du type : " Escargot, montre moi tes cornes, si tu ne les montres pas je t'écraserai " (formulette utilisée à Camaret, en Bretagne, et citée par Ch. Legal, *op. cit.*, p. 4). Et le cas échéant, ils leur administrent quelques gouttes d'eau dans l'espoir qu'ils veuillent bien " se mettre en route " [\[VU\]](#)
- 23 À titre d'exemple, sur un total d'environ 35 procès verbaux établis dans le département du Doubs, les professions recensées sont relativement homogènes. Elles vont de l'ouvrier au médecin en passant par le représentant de commerce, le chauffeur routier ou encore le chômeur. [\[VU\]](#)
- 24 Expression fréquemment utilisée pour désigner l'acte qui consiste à extraire l'animal de son milieu. Laquelle n'est pas sans rapport avec l'appellation escargots " coureurs " qui correspond aux gastéropodes en activité, par rapport aux escargots dits " bouchés " ou " operculés " (fermés par une particule de calcaire), qui se maintiennent dans un état quasi végétatif en période hivernale. [\[VU\]](#)
- 25 La préparation des limaçons comporte deux grandes étapes : le nettoyage et l'acomodation [\[VU\]](#)
- 26 Cette mise à la diète n'est cependant pas systématique. Il n'est pas rare, en effet, qu'on leur donne à consommer des plantes aromatiques pour parfumer la chair (romarin, serpolet, menthe sauvage, persil, thym) ou favoriser l'élimination des substances présentes dans l'intestin. D'autres leur administrent de l'herbe pour les " purger " ou encore les nourrissent de farine, voire de lait, afin de les engraisser. La farine de son est - selon F. et Y. Cranga, opus cité - recommandée pour éliminer la " nocivité " du tube digestif. [\[VU\]](#)
- 27 À noter toutefois que cette opération n'est pas toujours pratiquée [\[VU\]](#)
- 28 Cette opération qui consiste à plonger les limaçons dans l'eau bouillante (3 à 4 minutes) est destinée à faciliter le décoquillage. [\[VU\]](#)
- 29 L'escargot consommé dans la coquille, accompagné d'un beurre ailé et persillé (dit " à la Bourguignonne "), est la façon la plus courante de servir ce mets [\[VU\]](#)
- 30 Italo Calvino souligne également le caractère immonde de cette opération. " Quand Monsieur l'Avocat apportait à la maison un panier d'escargots comestibles, on mettait les bestioles à la cave dans un tonneau où elles jeûnaient tout en avalant du son qui les purgeait. En déplaçant le couvercle du tonneau, on apercevait une sorte d'enfer : les escargots remontaient les longailles avec une lenteur annonçant déjà l'agonie, parmi des restes de son et des stries où se mêlaient grumeaux de bave et excréments colorés - souvenir du bon temps passé au plein air parmi les herbes. Certains étaient complètement sortis de leur coquille, la tête tendue, les cornes écartées, d'autres se ratatinaient sur eux-mêmes, n'avançant au-dehors que de méfiantes antennes, d'autres faisaient cercle comme des badauds, d'autres étaient endormis et fermés, d'autres gisaient, la coquille à l'envers. " In *Le Baron perché* , 1996, Le Seuil, coll. Points, p. 17-18. [\[VU\]](#)
- 31 Tout particulièrement ceux qui vivent en appartement. La " nécessité " de faire jeûner les animaux, l'odeur des déjections et la saleté que cela engendre, sont autant de facteurs dissuasifs qui, parce qu'ils sont étroitement associés à des pratiques rurales traditionnelles, fonctionnent à la manière de " repoussoir ". [\[VU\]](#)
- 32 La même remarque vaut pour les mollusques marins : moules, coques, praires, etc. [\[VU\]](#)
- 33 Des recherches conduites en parallèle sur la dynamique des populations d' *Helix pomatia* ont, par ailleurs, révélé l'existence d'un deuxième pic de ponte, moins important que le précédent, au cours des mois d'août et septembre, suivant les régions. [\[VU\]](#)
- 34 *L'escargot et la grenouille comestible*, Paris, La Maison Rustique, 1974, p. 308. [\[VU\]](#)
- 35 L'accumulation de ces particules est destinée à la fabrication de l'opercule. [\[VU\]](#)
- 36 A propos du caractère symbolique de cette pratique se reporter à l'article " De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles liées au ramassage et à la consommation d' *Helix pomatia* ", JATBA, 1997, 39(1),.49-74. [\[VU\]](#)
- 37 J.-P. Clebert, 1971, Albin Michel. [\[VU\]](#)
- 38 Concernant la signification des pratiques de chasse et de cueillette dans l'univers social villageois, voir A. Fortier, " L'épouse dévouée et la femme fantasmatique ", *Ethnologie Française* , 1992-4, pp. 490-500. [\[VU\]](#)
- 39 À l'exception toutefois, du département du Doubs qui - moyennant un dispositif assez complexe et non dénué d'effets pervers (délation, etc.) - s'efforce de punir les contrevenants. (A. Fortier, 1996) [\[VU\]](#)
- 40 La directive Habitats adoptée en 1992, par la Communauté économique européenne, s'est fixée pour objectif la préservation de la biodiversité, à l'échelle du territoire européen. Pour ce faire, elle prévoit, d'ici 2004, la constitution d'un réseau écologique baptisé Natura 2000. [\[VU\]](#)

[\[R\]](#)

Bibliographie

- Aubert C., 1993. *Le marché français et l'économie de la production de l'escargot* . Éd. de l'ITAVI.
- Blandin C., 1920. *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs*. Société d'Éditions Artistiques, de Tourisme et de Sport, Paris, pp. 27-36.
- Cadart J., 1975. *Les Escargots*. Le Chevalier, Paris, 1ère édition, 1955.
- Clebert J.P., 1971. *Le bestiaire fabuleux*. Albin Michel, Paris.
- Cranga F., Cranga Y., 1991. *L'escargot*. Les Éditions du bien public.
- Chevalier H., 1989. *La cuisine des escargots*. éd. d'Utovie.
- Dibie P., 1978. *Traditions de Bourgogne*. Marabout, Verviers, pp.168-172.

Fortier A., 1992. L'épouse dévouée et la femme fantasmatique. *Ethnologie française*, 4, 490-500.

Fortier A., 1996. *Éléments de réflexion sur l'efficacité sociale d'une réglementation du ramassage. Le cas d'Helix pomatia*. INRA/Ministère de l'Environnement, DNP, 54 p. ronéo.

Fortier A., 1997. De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles liées au ramassage et à la consommation d' *Helix pomatia*. JATBA, 39(1), 49-74.

Thévenot A., Lesourd F., 1974. *L'escargot et la grenouille comestibles*. La Maison Rustique, Paris, 7e édition revue et mise à jour. 1ère édition, 1926.



[\[R\]](#)

