



## Reportage sur un élevage hélicicole ( vers 1998-1999)

publié le 23/09/2009

### Le père SOULET l'escargot le plus rapide de DILAY.

Depuis trois ans Michel Soulet élève, à DILAY D'ARDIN, 90 000 bêtes à cornes. Une production d'escargots qui a rapidement pris son envol. Les recettes du père SOULET, du nom de sa production, ont déjà reçu des reconnaissances de qualité au niveau régional.



Le père Soulet surveille l'engraissement des bêtes à cornes dans une des serres de l'exploitation. Nourris à la farine et arrosés, les escargots se cachent sous les planches entre les carrés d'herbe.

Après quelques années dans la restauration sur la région parisienne, Michel Soulet est revenu au pays du père Soulet à Dilay d'ARDIN. En 1996 il a repris la ferme de son parent pour y installer un élevage de nouvelles bêtes à cornes. Les escargots ont désormais remplacé les bovins du père Soulet (son père).

### Historique

Après de nombreuses années dans la région parisienne et travaillant pendant 15 ans en restauration. Michel Soulet n'avait qu'un seul but, laisser la vie urbaine et retrouver son pays natal, le POITOU-CHARENTES. Il voulait donner une nouvelle chance à la ferme de son père aujourd'hui retraité. Sa seule envie était de créer son entreprise. Michel Soulet est passionné par l'héliciculture (élevage d'escargots) depuis de nombreuses années et s'il était resté en région parisienne il aurait vraiment regretté de ne pas avoir essayé. Passionné depuis de nombreuses années par ces " bêtes à cornes ", avant de créer son entreprise, il apprend le métier dans une école à Chambéry et chez un éleveur d'escargots charentais. Il travaille avec sa sœur, sa mère et son père. L'ancienne propriété agricole des parents allait donc leur permettre de lancer leur projet en utilisant bâtiment et terrains. " Après 4 ans de fonctionnement, je ne regrette absolument pas de m'être lancé dans cette aventure. Pour ce métier il faut beaucoup de patience, et c'est un métier dynamique. Il n'est pas difficile moralement mais physiquement car il n'y a ni vacances ni horaires " précise Michel Soulet

**Réveil en janvier** Les escargots qui vont servir à la reproduction se réveillent en janvier dans des serres isolées de 430 mètres carrés qui accueillent 90 000 escargots dans des hamacs (de 3000 à 3500 par mètre carré). Des petits pots de terre où les escargots vont pondre sont placés au centre des hamacs. Il faut alors toute la journée ramasser les oeufs qui sont dans le local de reproduction depuis 48 heures.

Les escargots reproducteurs sont placés sur des hamacs et vont pondre dans de petits pots de terre.

Au moment où nous sommes allées chez Michel Soulet, la ponte battait son plein. Nous avons ramassé les oeufs, puis nous les avons dépotés en renversant les pots de terre. Ensuite nous posons les pontes dans une assiette sur de la tourbe. Les assiettes contenant 20 pontes sont mises à l'ECLOSERIE. Après 3 semaines, les petits escargots naissent. On en compte 3000 à 3500 au m<sup>2</sup>. Ils sont placés ensuite en NURSERIES pour attendre le printemps.

Les pontes de chaque escargot sont placées sur une assiette de tourbe avant de rejoindre l'écloserie



Après trois semaines en nurserie, les assiettes où nous avons mis les oeufs sont pleines de petits escargots (environ 500).

“Ils vont doubler leur poids tous les 15 jours et quand les conditions seront favorables ils seront lâchés dans le



parc d'engraissement ” nous dit monsieur Soulet.

Après le séjour en nurseries et avec le retour des beaux

jours, les escargots sont mis dans les parcs d'engraissement en avril - mai. Là, les escargots vont trouver trèfles et radis fourrager pour le déjeuner mais aussi de la farine. Il en faut 1,2 à 1,5 kg pour faire 1 kg d'escargots. Ils ne s'échapperont pas grâce à la clôture électrique et ils seront protégés des oiseaux par les filets brise vent. Ils ont des abris de planches de sapin assez nombreux pour s'y coller.



Les parcs d'engraissement sont prêts dès janvier et attendent les escargots.

### Récolte et Séchage

L'escargot est ramassé lorsque sa coquille est dure et bordée. Il faut passer tous les 15 jours de juillet à mi-octobre dans les parcs. Cette phase de ramassage est assez délicate. Il faut éviter d'abîmer trop d'escargots en soulevant les abris ou en les remettant en place. Une fois récolté, les escargots sont stockés en filets et placés sous serres ventilées pendant 8 jours. Les escargots vont se sécher, se vider et refermer leurs coquilles. Ils sont stockés en chambre froide pour attendre la commercialisation.

### La commercialisation

Il y a seulement deux héliculteurs dans les Deux-Sèvres et Michel Soulet est l'un d'eux. Il ne s'est pas contenté de produire des escargots. Il y a 3-4 mois, il a mis en route la commercialisation de conserves. Celles-ci sont fabriquées par un traiteur dans un laboratoire de Charentes qui réalise plusieurs recettes. Michel Soulet ne fait pas de marché régulier mais il vend pendant les grandes occasions (Noël, nouvel an, pâques ...). Il fait très peu de vente à la ferme. Il vend aux grossistes, aux traiteurs et aux gens qui transforment les escargots. La publicité est faite par une agence de communication, Michel Soulet a pour projet l'utilisation et l'installation d'Internet.

Le marché de l'escargot est vaste. Les Français en consomment environ 30 000 tonnes par an qui proviennent d'autres pays. Pour vendre et livrer sa production Michel Soulet fait beaucoup de déplacements, dans le nord et l'est de la France, dans le Cantal, dans la Dordogne, dans le Puy Dôme ou encore dans le Pas de Calais.

### Les Recettes du Père Soulet

Michel Soulet fait fabriquer, par son collègue traiteur, de nombreuses recettes d'escargots sous différentes formes, conserves, feuilletés, beurrés, poêlon à la Bourguignonne. Pour maintenir le goût de la tradition il cuisine ses escargots avec du beurre de baratte Charentes-Poitou A.O.C. (appellation d'origine contrôlée). “ Un produit médaillé est plus facile à vendre mais les clients ne sont pas spécialement plus nombreux grâce aux médailles ”. Michel Soulet a reçu cette année deux médailles au concours des “ Saveurs de Poitou-Charentes ” le 4 novembre 1998. Il a obtenu la médaille de bronze pour son excellent pot au feu d'escargots et une médaille d'argent pour son succulent cassoulet d'escargots aux champignons.

## Conclusion

Nous avons découvert l'élevage d'escargots de Michel Soulet en janvier, période de travail très importante pour la production. S'il n'a pas beaucoup de vacances et de repos, Michel Soulet a tout de même pris le temps de nous accueillir dans son entreprise et nous a fait partager son quotidien et son savoir-faire. Il nous a beaucoup appris de l'héliciculture, un élevage qu'il a lui-même étudié et mis en pratique il y a peu de temps. C'est un éleveur qui aime partager sa passion et il a su donner une renommée à son entreprise, "LES ESCARGOTS DU PERE SOULET".

Travail réalisé par 2 élèves de 4<sup>ème</sup> Pauline BEAUSSE et Samira AOUDJA



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.