

Paris, le 29 mai 2012

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'Escargot de Bourgogne, 100% sauvage, ramassé exclusivement dans la nature

Aujourd'hui, tout le monde s'accorde sur la qualité des produits sauvages: comme les morilles, les myrtilles ou les truffes, l'Escargot de Bourgogne (nom commun de l'Helix Pomatia) se récolte exclusivement dans les prés et les bois, espaces naturels dont les ramasseurs se transmettent les secrets de génération en génération.

En effet, ce petit animal fait preuve de singularité: il ne supporte pas l'élevage et il est très sensible à la pollution. Pas d'autre solution que de le ramasser dans la nature. !

Gages de qualité, des importations nécessaires depuis le début du 20^{ème} siècle

Les premières filières de récolte du fameux escargot de Bourgogne remontent au 19^{ème} siècle. Traditionnellement ramassé à la main dans les vignobles bourguignons d'où il est expédié par pleins paniers à Paris, l'escargot de Bourgogne voit ce circuit de collecte disparaître progressivement au 20^{ème} siècle avec la modernisation des techniques viticoles: les nouvelles méthodes de désherbage et de traitement des cultures ne lui laissent plus la liberté de se nourrir entre les ceps, et les vigneronns n'ont plus à s'en soucier.

L'activité prend alors le visage qu'on lui connaît actuellement: les escargotiers se tournent vers de nouveaux pays d'approvisionnement, et les premières importations arrivent d'abord d'Allemagne ou de la Suisse, puis plus tard d'autres pays à l'Est de l'Europe. Aujourd'hui le ramassage est effectué exclusivement dans des régions à la nature préservée d'Europe centrale (Hongrie, Pologne, Pays baltes, Roumanie, République Tchèque, République Slovaque, Serbie ...). Très délicat, l'escargot de Bourgogne ne prospère que dans des contrées suffisamment préservées sur le plan écologique, où il peut continuer à se nourrir de plantes sauvages.

Ne supportant pas le stress, il est difficile à élever ... Cette particularité garantit surtout le respect de son rythme de croissance: en effet, contrairement aux autres variétés d'escargots élevés, sa croissance est très lente puisqu'il lui faut en moyenne 3 ans pour atteindre un diamètre de coquille de 3 centimètres, taille à partir de laquelle il peut être récolté sans problème.

Une politique de contrôle garantie

Comme tout produit récolté dans la nature, l'escargot de Bourgogne est soumis à une réglementation de ramassage propre à chaque pays producteur: selon les cas, il s'agit d'une limitation concernant le diamètre de la coquille, la fermeture pour une période ou une zone, ou encore de quotas de ramassage fixés par l'autorité nationale en charge de la protection de la ressource.

Ainsi, si le travail fondamental des escargotiers n'a guère évolué depuis près d'un siècle, sont en revanche apparues diverses certifications et labellisations (exemples: label rouge, norme ISO 22000, IFS), qui viennent compléter les exigences de sécurité sanitaire propres à tous produits alimentaires, et sont appliquées scrupuleusement dans les établissements sous l'œil vigilant des responsables qualité, eux-mêmes surveillés par les services de l'Etat et les audits des enseignes de la distribution. Les escargotiers eux-mêmes sont extrêmement attachés au maintien de la tradition et de la qualité de leur produit, et les contrôles et la traçabilité qu'ils imposent à l'Escargot de Bourgogne sont sans équivalent dans le monde de l'héliciculture.

Un savoir-faire français artisanal exclusif

Escargot de Bourgogne... si le « nom commun » spécifique de l'espèce Helix Pomatia est lié à son histoire, il doit sa consécration à Antonin Carême ! Lorsque Talleyrand reçoit le Tsar de Russie en 1814, le célèbre cuisinier lui rend en effet le plus beau des hommages avec la recette « à la Bourguignonne »: cette préparation au beurre persillé deviendra le classique que nous connaissons tous aujourd'hui et figure à l'honneur sur la carte de toute bonne brasserie parisienne, comme dans les rayons des supermarchés et des commerces spécialisés.

Aujourd'hui, cette recette devenue traditionnelle est toujours réalisée à la main chez les escargotiers, notamment les délicates opérations de réencoquillage des chairs et de beurrage des coquilles: une douzaine d'entreprises familiales françaises et leurs quelques 650 employés et plus de 1 000 saisonniers perpétuent ce savoir-faire artisanal, caractéristique de la cuisine française.

La gastronomie française est désormais inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO: les escargotiers sont parvenus à faire rentrer dans le 21^{ème} siècle l'un de ses emblèmes en maintenant la tradition ancestrale de la préparation de l'escargot de Bourgogne comme de sa recette.

En 2012, plus que jamais, l'escargot sort de sa coquille !