

L'escargot de Bourgogne

Une pluie abondante apportait une fraîcheur bienvenue pour clôturer cette chaude journée d'été. C'est par dizaines, semblant sortis de nulle part, que des escargots de Bourgogne venaient se repaître dans cette moiteur qu'ils affectionnent tant. Au-delà de cette approche poétique, il est des personnes que l'escargot de Bourgogne ne laisse pas indifférentes et nous pensons particulièrement aux jardiniers, dont il hante les nuits et aux gastronomes dont il émoustille les papilles. Notre approche sera bien évidemment plus naturaliste, pour un animal somme toute méconnu.

CARTE D'IDENTITÉ

Embranchement: Mollusques

Nom scientifique: *Helix pomatia*

Nom français: Escargot de Bourgogne

Poids: de 25 à 45 grammes

Taille de la coquille: 4 à 5,5 cm

Vitesse: 4 mètres par heure

Carrosserie: carbonate de calcium

Phares: escamotables

CLASSIFICATION

L'escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*) est un invertébré appartenant à l'embranchement des mollusques au même titre que le calamar ou la moule, ce qui prouve leur grande diversité.

L'escargot de Bourgogne appartient quant à lui à la classe des gastéropodes (comme la limace). Le mot gastéropode vient du grec ancien *gaster* (estomac) et du suffixe "pode", également issu du grec ancien *podos* (pieds). Etymologiquement, un gastéropode est donc un animal marchant sur le ventre. Les gastéropodes sont les seuls mollusques à s'être affranchis du milieu aquatique.

HABITAT ET RÉPARTITION

L'escargot de Bourgogne, en dehors de nos potagers, est un hôte fréquent des bois, des haies et des prairies; principalement dans les régions calcaires.

Originaire de l'Europe Centrale, il est fort probable que sa répartition dans le reste de l'Europe ait été favorisée par l'homme (voir le paragraphe "Un peu d'histoire"). Il atteint, à l'ouest, le sud de l'Angleterre et le centre de la France et, au nord, la Mer Baltique.

Même s'il n'est pas indigène, l'escargot de Bourgogne est largement réparti dans notre pays en Haute et Moyenne Belgique, et ce essentiellement dans les régions cal-

caires du Bassin Mosan, alors qu'il est très rare en Basse Belgique

MODE DE VIE

Avant de parler de son mode de vie, attardons-nous un peu sur quelques particularités anatomiques de notre escargot de Bourgogne. Lorsque l'on voit un escargot, deux caractéristiques frappent à priori l'observateur: la présence d'une coquille et l'existence de tentacules rétractiles. Ces deux caractères, rien qu'à eux seuls, font de ces animaux des êtres vivants très différents de ce que nous avons l'habitude d'observer. Les tentacules, qui sont au nombre de quatre, sont à la fois rétractiles (leur taille peut varier) mais également totalement invaginables à l'intérieur du corps, tel le doigt d'un gant que l'on retournerait. La paire supérieure possède à son extrémité un œil rudimentaire et près de celui-ci un bulbe olfactif. La paire inférieure qui est la plus utilisée a un usage à la fois tactile et olfactif.

Quant à la coquille formée en grande partie de calcaire, elle a un rôle essentiellement protecteur contre les nombreux prédateurs de cette proie facile (oiseaux, batraciens, hérissons...). Cette coquille qui renferme la plupart des organes vitaux de l'escargot, joue également un rôle protecteur en cas de chaleur et de sécheresse ou

de froid. Dans de telles conditions climatiques, l'animal se retirera au fond de sa coquille qu'il peut obstruer d'une pellicule de mucus solidifié.



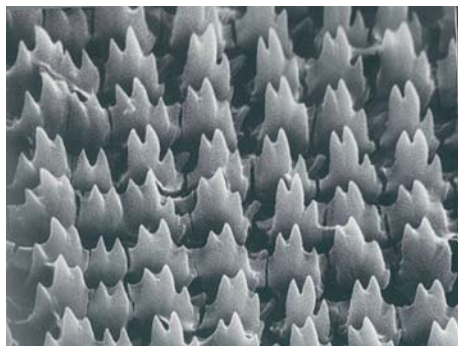
Illust. 1 – Antennes de *Helix pomatia*



Illust.2 – Une belle coquille !

L'escargot de Bourgogne se nourrit essentiellement de végétaux frais et de déchets,

mais a également besoin de calcaire nécessaire à la construction de sa coquille. Pour pouvoir brouter les végétaux, la nature a doté l'escargot d'un organe spécifique appelé la radula. C'est un ruban se trouvant dans la bouche de l'animal et garni de très nombreuses dents alignées. Si on observe à la loupe un champignon qui a été mangé par un mollusque, on peut y voir les traces laissées par la radula.



Illust. 3 – Vue de la radula grossie 400 fois.

En dehors de sa morphologie peu commune, l'escargot de Bourgogne est également caractérisé par un mode de reproduction particulier: il est hermaphrodite (il possède donc à la fois un sexe masculin et féminin). Ce n'est pas exceptionnel dans le monde animal, mais l'escargot a ceci de particulier qu'il n'est pas alternativement mâle ou femelle, mais qu'il est les deux simultanément et que l'accouplement est croisé.

Dans la période de mars ou avril, les deux partenaires commencent par se repérer, probablement grâce à leur odorat (la vue est très mauvaise) ou aux traces de mucus qu'ils laissent derrière eux. Une fois qu'ils ont pu établir le contact, ils commencent par se caresser avec la radula pour finir par s'unir face à face en redressant verticalement la partie antérieure du pied.

L'appareil reproducteur qui, rappelons-le, est hermaphrodite, se compose pour ses parties visibles d'un orifice génital qui se trouve sur la droite de la tête de l'animal, d'un organe copulateur et d'un dard calcaire. Durant cette parade amoureuse, les deux escargots tentent à l'aide de leur dard de harponner leur partenaire à proximité de l'orifice génital, tout en évitant le dard de l'autre. Cette parade, qui peut durer plusieurs heures, se terminera par l'accouplement proprement dit.



Illust.4 – accouplement d'escargots

15 à 50 jours plus tard, l'escargot pondra 30 à 80 œufs d'un diamètre d'environ 5 mm, entourés d'une coquille blanche riche en carbonate de calcium et donc résistante.. Pour déposer ses œufs, l'animal aura au préalable creusé un petit trou rond de 2 à 4 cm de diamètre dans la terre humide, qu'il obstruera de sa coquille durant la ponte, afin de se protéger lui-même ainsi que sa progéniture. Au terme de cette ponte qui peut durer 48 heures, l'escargot rebouchera le trou et aplanira la terre ce qui aura pour effet de bien camoufler le nid. L'escargot ne s'occupera plus de sa progéniture et c'est donc livrés à eux-mêmes que les jeunes escargots naîtront 20 à 30 jours plus tard, en ayant pris soin de manger la coquille de leur œuf (source de calcaire).

La croissance de l'escargot sera continue à partir de ce moment (pas de stades larvaires, ni de mues) par accroissement progressif de sa coquille. La maturité sexuelle sera atteinte vers l'âge de 3 à 4 ans, pour une espérance de vie pouvant atteindre 8 à 12 ans dans de bonnes conditions (en élevage par exemple où des records de 20 ans ont été enregistrés).

L'automne venu, l'escargot de Bourgogne va s'enfoncer dans la mousse ou dans de la terre meuble à une profondeur pouvant atteindre 30 cm, afin de passer l'hiver en léthargie. Pour se protéger de l'environnement, il va se retirer au fond de sa coquille, qu'il obstruera d'une épaisseur de mucus durci et renforcé de granules calcaires appelé épiphragme. L'épiphragme perméable à l'air permettra à l'escargot de maintenir l'activité de ses organes vitaux, mais à un rythme très ralenti jusqu'en mars, avril, époque où il perforera l'épiphragme et partira à la recherche de nourriture pour restaurer ses forces.

UN PEU D'HISTOIRE

Apparus il y a environ 600 millions d'années, les escargots ont probablement depuis longtemps été au menu de nos ancêtres. Des fouilles archéologiques ont permis de découvrir des restes d'escargot de Bourgogne au milieu d'autres reliefs de repas, sur des sites datant du Mésolithique (il y a environ 12.000 ans).

Les Grecs et les Romains étaient friands des escargots desquels ils pratiquaient déjà l'élevage. C'est probablement ces derniers qui ont introduit l'escargot de Bourgogne dans nos régions. Une des plus belles preuves en est peut-être le nom que lui ont donné nos voisins anglais: "Roman snails". Considéré au Moyen-âge comme un met noble, car son assaisonnement était fort coûteux, l'escargot a connu un regain d'intérêt au 16^{ème} siècle. En période de Carême et de jeûne, sa viande considérée comme maigre trouva sa place à toutes les tables et notamment à celles des monastères où il était élevé. Ce n'est qu'au 19^{ème} siècle que les restaurants vont le populariser, avec sa fameuse préparation "à la bourguignonne". Il est même proba-

ble que son nom ne vient donc pas de son lieu d'origine, mais ne fait référence qu'à son mode de préparation.

Parallèlement à son utilisation alimentaire, l'escargot de Bourgogne a été également utilisé dès l'antiquité à des fins thérapeutiques. Ses propriétés permettant notamment de calmer la toux ont d'ailleurs été prouvées scientifiquement plusieurs siècles plus tard. A titre d'anecdote, ma grand-mère préparait un sirop contre la toux à base de limaces rouges (*Arion rufus*) qu'elle faisait dégorger dans du sucre et qu'elle filtrait à travers une étamine.

L'escargot est également utilisé en cosmétique pour les propriétés réparatrices qui sont attribuées à son mucus.

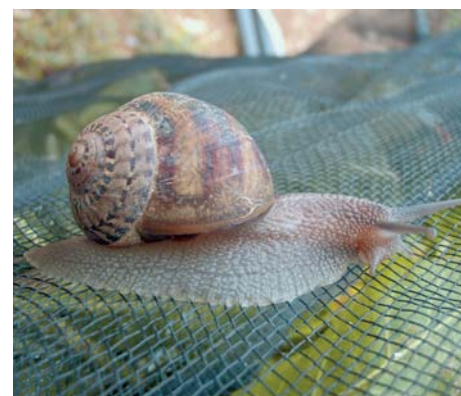
STATUT EN RÉGION WALLONNE

L'escargot, comme la plupart des petits animaux ont fort souffert des méthodes des cultures modernes (pulvérisations, suppression des haies...) mais également de la prédation à vocation gastronomique de l'homme.

Afin de protéger cette espèce, des mesures ont donc été prises au niveau légal. Ainsi, le ramassage de l'escargot de Bourgogne et de son cousin encore plus apprécié des gastronomes, le petit gris (*Helix aspersa*), est interdit quasiment toute l'année. Néanmoins, du 1^{er} août au 30 septembre, donc après la période de reproduction, la récolte est autorisée si sa coquille est supérieure en taille à un gabarit circulaire de 30 mm (25 pour le petit gris).

Il n'en reste pas moins que le Belge est un grand consommateur d'escargots et que pour satisfaire cette demande de nombreux escargots sont importés dans notre pays. L'élevage quant à lui est assez limité dans notre pays (moins d'1% de la consommation soit environ 20 tonnes) et se concentre essentiellement sur le petit gris et le gros gris, l'escargot de Bourgogne étant nettement plus difficile à élever.

Daniel Crabbé



Illust.5 – Le petit gris (*Helix aspersa*)