



De l'œuf à la coquille...

Son père et son grand-père avaient déjà tenté l'aventure, mais les résultats n'étaient pas à la hauteur des espérances. Pourtant en 1982, en s'installant sur l'exploitation familiale à Biermes, Thierry Letissier persiste dans l'élevage d'escargots.

Là encore les premières tentatives avec des petits gris seront infructueuses. « Pourtant on y passait des heures » dit aujourd'hui son épouse Catherine. Ils auront plus de chance avec le « gros gris », proche du « Bourgogne » : ils réussiront à produire 10.000 escargots, « pour la consommation familiale et les amis », avant de se consacrer aux céréales et à la luzerne. Mais en 1992, le couple, en se décidant pour une véritable diversification, se tourne tout naturellement vers « ses premières amours », les escargots.

Le premier bâtiment construit dans les années 80 est agrandi et réaménagé. Finies les clôtures électriques : destinées à dissuader toutes velléités de fuite, elles s'étaient révélées finalement fatales aux petits. Place à de grandes volières, où les escargots peuvent se régaler de verdure. Les résultats sont tout de suite concluants. Et en 1996, le couple investit quelque 100.000 euros pour construire un laboratoire aux normes européennes. Ainsi il peut transformer les escargots sur place, et les mettre en bocaux avant de les commercialiser. « Non sans les avoir débarrassés avec soin, un par un, de tout ce qui peut altérer le goût de la chair, comme par exemple les réserves de graisse » tient à préciser Catherine.

En 2000, nouvelle étape : plutôt que d'acheter des escargots d'un jour, comme ils le faisaient jusqu'alors, Catherine et Thierry choisissent de construire une « maternité pour escargots ». Après chaque « récolte » s'étendant d'octobre à décembre, ils gardent environ 8.000 bêtes, sur les quelque 300.000 ramassées annuellement, et les laissent dormir jusqu'en mars dans ce bâtiment. Au printemps une hygrométrie artificielle réveille les chers gastéropodes, qui s'accouplent et pondent leur volume en œufs. Ces œufs sont alors placés dans une écloserie, où, une quinzaine de jours plus tard, naissent des milliers de minuscules escargots, prêts à aller gambader sous les volières... Il leur faudra 5 à 6 mois pour arriver à maturité et finir avec leurs indispensables compagnons de table... l'ail, le persil et le beurre.