

Des escargots à Mets et vins

Le 15^e salon Mets et vins se tient ce dimanche à Mazé. Parmi les nouveaux exposants, Arnaud et Nathalie Le Nud présenteront leurs escargots, élevés et transformés à Mouliherne.

Au beurre persillé ou au roquefort, en terrine ou en feuilleté, l'escargot est un mets classique des menus de fête. Ce dimanche, au salon Mets et vins de Mazé, les fins gourmets pourront s'approvisionner pour la fin de l'année. Arnaud et Nathalie Le Nud, héliculteurs à Mouliherne, participent pour la première fois à l'événement gastronomique (lire ci-dessous).

Pour ce couple venu d'Épernay dans La Marne, l'escargot est une reconversion originale. Après quinze ans de magasinage automobile et la fermeture de l'entreprise familiale en 2004, Arnaud se retrouve alors sans emploi. Bénéficiant d'un congé individuel de formation, il s'oriente vers l'héliciculture. « *Je n'y connaissais rien en escargot et je n'avais pas d'attirance particulière pour ces petites bêtes, mais je me suis dit que c'était l'occasion de créer ma propre activité et de me démarquer* », raconte le quadragénaire natif d'Angers. Après cinq mois de formation intensive à Besançon, l'homme commence ses expérimentations. « *J'ai débuté avec un petit élevage perso pour voir comment ça se comportait.* »

Quelques années de réflexion plus tard, le temps aussi de réunir l'argent nécessaire, l'héliculteur lance finalement son entreprise L'Escargot de Mouliherne en mai 2010. Son épouse Nathalie, titulaire d'un diplôme de comptabilité, le suit dans cette aventure. Ensemble, ils font l'acquisition auprès d'un producteur charentais de 100 000 premiers naissains – des bébés escargots de la taille d'une tête d'allumette. Des *helix aspersa maxima*, plus communément appelés gros-gris.

À partir du mois d'avril, ceux-ci sont placés à l'air libre, dans un parc spécifique, protégé d'une clôture électrique et semé de trèfle, de radis, de navette fourragère... Des structures de collage, fabriquées artisanalement de planches et de tuiles, permettent aux gastéropodes de se développer à l'abri du soleil et des prédateurs. Pendant cinq mois, ils y grossissent paisiblement, grâce à un arrosage quotidien. Puis, de septembre à novembre, vient la phase



Mouliherne, lieu-dit Les Cabanes, hier. Dans leur laboratoire, Arnaud et Nathalie Le Nud transforment 400 000 escargots chaque année.

PHOTO: CO - AGATHE LE NUEFF

du ramassage. Les escargots sont mis à sécher, sous serre, pendant quatre à cinq jours. « *Cette étape va les endormir, avant de les placer en chambre froide à 3,5 degrés.* » Ils sont ensuite décoquillés pour être transformés. « *D'abord, on lave les chairs. Ensuite, on les blanchit pendant une vingtaine de minutes avant de les rincer à nouveau. Et puis, ils passent au court-bouillon* », décrit Nathalie Le Nud. Une fois cuits, les escargots sont cuisinés et conditionnés en sachets, en bocaux, en assiettes, selon la volonté du client.

« *L'escargot reste un produit de luxe* »

De 2010 à 2019, l'activité de l'entreprise, comme son chiffre d'affaires, n'ont fait que progresser. Aujourd'hui, 400 000 gros-gris sont élevés et transformés sur place. Mais depuis la crise sanitaire, les choses sont plus difficiles. « *On a constaté que les modes de consommation ont changé. Pendant le Covid, les gens se sont précipités chez les producteurs locaux. Et puis, plus rien. On a bien du mal à renouveler notre clientèle et à trouver de nouveaux débouchés* », reconnaît le couple, qui travaille davantage en Touraine qu'en Anjou.

Les impeccables

L'augmentation générale des prix a sans doute aussi sa part de responsabilité. « *L'escargot reste un produit de luxe. Et dans le contexte actuel, on sent les gens plus hésitants. Habituellement, novembre et décembre représentent la plus grosse partie de nos ventes mais cette année, ça n'a pas encore démarré.* » Inquiet, Arnaud Le Nud de poursuivre : « *Pour l'instant, je n'arrive pas à me projeter sur l'avenir et je ne sais pas la quantité d'escargots que je vais*

remettre dans mes parcs au printemps. On est dans la plus grande incertitude. »

En attendant, l'avenir proche, c'est ce dimanche à Mazé-Milon, où les promeneurs pourront déguster les recettes d'Arnaud et Nathalie et les encourager à poursuivre leur activité.

Agathe LE NUEFF

Plus d'infos sur www.escargot-de-mouliherne.fr.

À SAVOIR

Trente exposants dimanche

Club œnophile de Mazé-Milon, l'association Toque et cépages organise, ce dimanche 13 novembre de 10 à 18 heures, à la salle des loisirs de Mazé, son 15^e salon Mets et vins. Cette édition réunira une trentaine d'exposants, dont un quart de nouveautés. Côté vins, les organisateurs se donnent, comme chaque année, pour objectif de faire découvrir aux visiteurs un maximum d'appellations du Val de Loire. Ainsi, seront présents des pro-

ducteurs de muscadet, jasnieres, anjou, saumur, saint-nicolas-de-bourgueil, chinon, vouvray, touraine-chenonceau mais aussi de graves, de cognac et de champagne et même de vins argentins. Côté mets, il y aura des escargots, des pâtisseries, des fromages, des saucissons, des spécialités à base de canard, des chocolats, des caramels, des produits italiens... Le tout pourra être dégusté sur place. Entrée gratuite (3 € le verre de dégustation).