



HAL
open science

De l'escargot operculé à l'escargot coureur

Agnès Fortier

► **To cite this version:**

Agnès Fortier. De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée, 1997, 39 (1), pp.49-74. 10.3406/jatba.1997.3601 . hal-02692081

HAL Id: hal-02692081

<https://hal.inrae.fr/hal-02692081v1>

Submitted on 23 Aug 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles
liées au ramassage et à la consommation de l'*Helix pomatia*
Agnès Fortier

Citer ce document / Cite this document :

Fortier Agnès. De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles liées au ramassage et à la consommation de l'*Helix pomatia*. In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 39^e année, bulletin n°1, 1997. pp. 49-74;

doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1997.3601>

https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1997_num_39_1_3601

Ressources associées :

Helix pomatia

Fichier pdf généré le 02/05/2018

Résumé

Qu'en est-il, aujourd'hui, des pratiques de ramassage de l'*Helix pomatia* ? L'appauvrissement de la ressource, combinée à la difficulté de trouver une main-d'oeuvre adaptée et bon marché, ont conduit les professionnels à recourir à l'exportation. Le ramassage de l'escargot de Bourgogne s'effectue désormais, pour l'essentiel, à des fins d'autoconsommation. Mais le développement de nouveaux moyens de conservation, apparus au cours de la première moitié du XXe siècle, a également induit des changements importants dans les pratiques de consommation. L'escargot « coureur » s'est progressivement imposé au détriment de l'escargot « operculé » en dépit de sa moindre valeur culinaire et des contraintes qu'il représente du point de vue de la préparation. Laquelle apparaît désormais comme un frein aux pratiques de ramassage de cette espèce.

Abstract

What has become on the practice of collecting snails or *Helix pomatia* ? The dwindling snail population combined with the problem of finding an appropriate but low-cost labour force have led professionals to resort to exportation. As a result, Burgundy snails are now collected for the most part for personal consumption. Yet the development of new preservation methods which appeared in the first half of the 20th century, has also led to major changes in consumption. Active snails have gradually replaced operculated snails even though their culinary value is not as refined and they are harder to prepare. These constraints now seem to hindering the practice of collecting snails.

DE L'ESCARGOT OPERCULÉ À L'ESCARGOT COUREUR. PRATIQUES CULTURELLES LIÉES AU RAMASSAGE ET À LA CONSOMMATION DE L'*HELIX POMATIA*

Agnès FORTIER*

RESUME.- Qu'en est-il, aujourd'hui, des pratiques de ramassage de l'*Helix pomatia* ? L'appauvrissement de la ressource, combinée à la difficulté de trouver une main-d'oeuvre adaptée et bon marché, ont conduit les professionnels à recourir à l'exportation. Le ramassage de l'escargot de Bourgogne s'effectue désormais, pour l'essentiel, à des fins d'autoconsommation. Mais le développement de nouveaux moyens de conservation, apparus au cours de la première moitié du XXe siècle, a également induit des changements importants dans les pratiques de consommation. L'escargot « coureur » s'est progressivement imposé au détriment de l'escargot « operculé » en dépit de sa moindre valeur culinaire et des contraintes qu'il représente du point de vue de la préparation. Laquelle apparaît désormais comme un frein aux pratiques de ramassage de cette espèce.

MOTS-CLES.- Escargot - *Helix pomatia* - ramassage - préparation - consommation

ABSTRACT.- What has become on the practice of collecting snails or *Helix pomatia*? The dwindling snail population combined with the problem of finding an appropriate but low-cost labour force have led professionals to resort to exportation. As a result, Burgundy snails are now collected for the most part for personal consumption. Yet the development of new preservation methods which appeared in the first half of the 20th century, has also led to major changes in consumption. Active snails have gradually replaced operculated snails even though their culinary value is not as refined and they are harder to prepare. These constraints now seem to hindering the practice of collecting snails.

KEY WORDS.- Snail, *Helix pomatia*, collecting, preparation, consumption.

INTRODUCTION

L'escargot, comme la plupart des espèces animales ou végétales sauvages, comporte de nombreuses appellations, variables selon les régions. Si l'on s'en tient à l'espèce *Helix pomatia*, on parle tantôt d'escargot, de limaçon, de colimaçon, de « gros blanc », de « bourgogne » pour les plus connues. Mais la particularité de cet animal réside avant tout dans la difficulté de qualifier ce type de prélèvement. En quel terme désigne-t-on l'acte qui consiste à l'extraire de son milieu ? Si l'on parle volontiers de ramassage, l'escargot n'est pas pour autant assimilable à une plante

* Sociologue, Maître de Conférence, Université d'Artois (Nord-Pas de Calais), Associée à l'URA 882, APSONAT CNRS.

que l'on cueille, ni même à un surplus de récolte que l'on glane. Peut-on alors parler d'une forme de chasse? Là aussi, le terme semble inapproprié. Non seulement le prélèvement de gastéropodes ne nécessite pas l'emploi d'une arme mais, par ailleurs, les escargots sont commercialisés par les poissonniers¹ et les écaillers, et non par les volaillers. Cette dernière caractéristique pourrait alors laisser croire à une pêche, semblable à la récolte des coquillages sur les bords de mer. Mais là encore, il n'en est rien. A la différence des escargots, la pêche des mollusques marins est beaucoup plus répandue, sans doute parce qu'elle exige un travail de préparation moindre. Si les adeptes de cette pratique parlent volontiers de ramassage, certains d'entre eux emploient l'expression « courir les escargots ». Laquelle n'est pas sans rapport avec l'appellation escargots « coureurs », qui désigne les gastéropodes en activité, par opposition aux escargots dits « bouchés », ou « operculés », qui se maintiennent dans un état quasi-végétatif, en période hivernale². Mais cette expression pourrait également signifier la nécessité d'intervenir au moment opportun, lorsque les conditions atmosphériques favorables incitent l'escargot à sortir de sa coquille et à partir à la recherche de sa nourriture. Cette période généralement brève, implique que le ramasseur intervienne rapidement, au risque de ne plus trouver de colimaçons. Il n'en reste pas moins que le choix du verbe « courir » est pour le moins surprenant, compte tenu de la lenteur qui caractérise cet animal.

Comme nous venons de le suggérer, c'est de ramassage d'escargots, et plus spécifiquement de l'*Helix pomatia*³, dont il va être question dans le présent article. L'objectif étant de cerner la ou les logique(s) à l'oeuvre concernant ce type de prélèvement, les raisons de son maintien ou de son abandon, et ses particularités par rapport à d'autres activités d'appropriation des ressources sauvages comme la cueillette des champignons ou encore la pêche aux coquillages sur les bords de mer. Plus précisément, l'accent sera mis sur tout ce qui a trait à la consommation et à la préparation des escargots de Bourgogne. Une fois prélevés dans la nature, les limaçons ne sont pas consommables en l'état, mais subissent un certain nombre de traitements et de manipulations (jeûne, dégorgement, etc.). Il convient, dès lors, de s'interroger sur la pertinence de ces différentes opérations. Quels sont les arguments énoncés par les ramasseurs? Coïncident-ils ou non avec ceux développés par les

-
- 1 Leur conditionnement, pour la mise en marché, doit avoir lieu dans des ateliers prévus «pour les produits de la mer et d'eau douce» (H. Chevallier, 1989).
 - 2 A défaut de pouvoir réguler sa température corporelle, l'escargot doit s'adapter aux variations de température et d'hygrométrie. C'est la raison pour laquelle il alterne des phases d'activité et d'inactivité. L'hiver, il s'enfouit dans le sol, la coquille fermée par un opercule de calcaire. Commence alors une longue phase d'inactivité qui cesse avec l'arrivée du printemps. L'escargot est occupé à chercher sa nourriture et à accumuler des réserves pour la période hivernale.
 - 3 Le choix de privilégier cette espèce est directement à mettre en relation avec les préoccupations du Ministère de l'Environnement (Direction de la Nature et des Paysages), commanditaire de cette recherche. La non-maîtrise de l'héliciculture concernant l'*Helix pomatia*, l'imprécision des connaissances sur la dynamique des populations d'escargots de Bourgogne, et la difficulté à recenser les facteurs susceptibles de les fragiliser, nous ont conduit à nous centrer en priorité sur cette espèce, au détriment d'autres, qui font également l'objet d'un ramassage important, en particulier l'*Helix aspersa* (« petit gris »).

scientifiques? A quels types de croyances et de représentations de l'animal renvoient-ils? De la même façon, on tentera de comprendre les différences observées dans les modalités de préparation, au sein même de la population des ramasseurs, et pourquoi certains d'entre eux continuent de s'adonner à cette activité, tout en dénonçant le caractère ingrat, peu ragoûtant, et « lourd » de la préparation⁴.

« COURIR LES ESCARGOTS »

Avec l'arrivée du printemps - courant avril, début mai, selon les régions et les conditions climatiques -, les escargots « renaissent » après une longue période d'hibernation. Débute alors une phase d'intense activité qui coïncide sensiblement avec la période de ramassage. C'est en effet, au cours des mois d'avril, mai, juin, que bon nombre d'adeptes des limaçons se livrent à leur activité, alors même que la loi l'interdit. Mise en place en 1979 dans le but de restaurer la population d'*Helix pomatia* alors menacée, cette réglementation tolère le prélèvement des gastéropodes à compter du premier juillet. Décision qui va à l'encontre des usages locaux, et qui, faute de moyens adaptés pour la faire appliquer, n'est pas respectée⁵. Les amateurs d'escargots impossibles à recenser de manière précise⁶, mais dont les effectifs semblent limités - la plupart d'entre eux se livrent au ramassage dans une perspective d'autoconsommation - considèrent que la période la plus propice se situe d'avril à juin. « En juillet, au moment où le ramassage est autorisé, fait remarquer l'un d'eux, les herbes sont grandes, les ronces sont grandes, vous ne les trouvez pas si facilement qu'au printemps ». Ajouté à cela des conditions de température et d'hygrométrie moins favorables; davantage de chaleur et moins d'humidité limitent l'activité des gastéropodes. Les habitués du ramassage savent que par temps chaud

-
- 4 Les résultats présentés ici, sont issus d'entretiens réalisés dans les départements du Doubs, de la Côte-d'Or et de la Loire. Lesquels ont été choisis en fonction de critères liés à l'altitude d'une part (zone de plaine et de montagne), et à l'intérêt suscité par le ramassage de l'*helix pomatia* dans ces différents secteurs, d'autre part. Hormis les adeptes de cette pratique, nous avons jugé utile de rencontrer des professionnels de la conserverie, des scientifiques (biologistes), des protecteurs de la nature, des responsables des Fédérations de Chasse et de Pêche, sans oublier le point de vue des personnes non concernées par ce type de prélèvement (les non-ramasseurs).
- 5 Depuis l'instauration de la réglementation, la collecte s'effectue pour une partie des adeptes, comme par le passé, au printemps. Cela concerne plutôt les habitués, ceux qui s'adonnent à cette chasse depuis plusieurs générations, dans une perspective d'autoconsommation. Quant aux autres, ceux qui prélèvent durant les mois de juillet, août, le ramassage est plus souvent un prétexte, une occasion de balade, où s'éprouve le plaisir de la découverte, indépendamment de toute logique commerciale ou de consommation.
- 6 Le ramassage des escargots de Bourgogne s'inscrit dans la gamme des activités «sauvages» au même titre que la cueillette des champignons ou des baies, des plantes médicinales ou décoratives telles le muguet, les jonquilles, etc. Il se distingue cependant d'autres pratiques de prélèvement comme la chasse ou la pêche, nettement plus codifiées, qui supposent d'être en possession d'un permis, voire d'adhérer à une association. L'identification de la population de chasseurs et de pêcheurs se trouve donc facilitée. Ce qui ne saurait être le cas des ramasseurs d'escargots.

et sec les limaçons restent dissimulés. Les biologistes A. Thévenot et F. Lesourd, tout en préconisant de ramasser les escargots plus tardivement, dans le souci de favoriser la reproduction de l'espèce, procèdent à un constat similaire: « Il y a une belle saison où le temps est particulièrement favorable au ramassage c'est le printemps, d'avril à juin (...) ils sont le plus abondants et le plus faciles à ramasser. » (1974 : 308).

Mais le fait de s'adonner à cette activité au cours du printemps ne relève pas uniquement de considérations d'ordre pratique. Les limaçons prélevés durant l'été sont généralement moins appréciés des connaisseurs en raison des particules de calcaire qu'ils renferment⁷. Les professionnels de la conserverie se montrent particulièrement sensibles à la présence de ces particules comme le fait remarquer l'un d'eux :

« Les privés qui vont ramasser l'escargot après le premier juillet ne se rendent pas compte qu'il y a ce gravier, parce qu'ils ne savent pas cuire les escargots. Quand l'escargot n'est pas cuit, le gravier ressort moins mais on fait de la conserve et on cuit de l'escargot pour la préparation, on le cuit suffisamment pour qu'il soit... et là le gravier ressort. Et ça se voit à l'oeil quand un escargot a du calcaire dans la collerette. Si vous l'enlevez de la collerette c'est mangeable. Mais nous, en tant que professionnels, on ne peut pas l'enlever. C'est un travail manuel, c'est impensable. C'est vrai que quand on ramasse l'escargot au printemps, on le ramasse avant qu'il ait pondu (...). Pour que le produit soit consommable à notre niveau, il faut qu'il soit ramassé avant le 15 juin. Au-delà, c'est très désagréable à la consommation »⁸.

Certains ramasseurs arguent de la nécessité de prélever les escargots suffisamment tôt en saison, « avant qu'ils aient consommé trop d'herbe », « avant qu'ils ne soient trop durs ». D'autres estiment même que « l'escargot est meilleur lorsqu'il sort, avant qu'il ait eu le temps de se nourrir ».

Enfin, le ramassage des escargots de Bourgogne à cette période de l'année comporte une dimension symbolique. Le limaçon fait figure de repère temporel. Dans le bestiaire fabuleux, il symbolise le retour du printemps après le long ensevelissement de l'hiver (Clébert, 1971). La sortie de l'animal coïncide avec l'émergence de la végétation, le retour d'une température plus clémente, et une certaine humidité. Quelques ramasseurs, soucieux de ne pas manquer cet épisode, ont pris l'habitude de disposer quelques spécimens à proximité de leur habitation. « Ça fait baromètre. Quand les miens arrivent dans la cour (...) là je dis : mes gaillards, faut que j'aille vous chercher des copains ! » Ou encore « La belle-mère dans son petit jardin, elle en a toujours un. L'autre jour, j'ai vu qu'il était sorti, alors... faut pas attendre trop longtemps avant d'y aller ! » Mais de façon générale, le

7 L'accumulation de particules de calcaire étant destinée à la fabrication de l'opercule.

8 Cet argument est en partie fondé. Si l'on en croit les biologistes, la mobilisation du calcaire s'effectue au moment de la fabrication de l'opercule, mais également lors de la formation des oeufs. Ce qui signifie que la phase optimale de conservation de l'escargot est plus réduite que ne le laissent entendre les conserveurs. Elle se situe soit au moment de la sortie de l'escargot, au tout début du printemps, soit juste après la période de ponte.

ramassage des escargots est fréquemment associé à d'autres activités de prélèvement. Jonquilles, narcisses, grenouilles, morilles, escargot, muguet, sont autant de prétextes à fréquenter la nature, après une période d'abstinence prolongée, durant la saison hivernale⁹. Dans le département du Doubs mais aussi des Ardennes, la cueillette des morilles est souvent l'occasion de s'adonner au ramassage des gastéropodes et inversement. « Nous, les morilleurs, on va aux morilles au premier coup de tonnerre; en principe le premier mai. Mais dans le Haut-Doubs, y'a des morilles qui poussent un peu plus tôt, donc on va ramasser les escargots en même temps. On allait cueillir les escargots et les morilles en même temps ». Comme le suggère cet amateur : « C'est un phénomène de saison. Vous allez à la morille (sous-entendu également aux escargots) au printemps. Le ski c'est pareil. Si au mois d'avril y'a un mètre de neige, vous n'allez pas au ski, alors qu'en décembre vous y allez. C'est dans la tête des gens. C'est pas possible autrement ».

Nombreux sont les adeptes des limaçons qui ne conçoivent pas de s'adonner au ramassage à une autre période de l'année, et affirment avoir « Du mal d'attendre la date d'ouverture », désormais établie à compter du premier juillet. Certains d'entre eux, soucieux du respect de la réglementation, ne cachent pas une certaine frustration. « Avant, aux premières pluies de printemps, que ce soit les dijonnais ou les autres, s'exclame un ramasseur très scrupuleux, ceux qui se trouvaient libres bondissaient aux escargots ! »

Si le printemps apparaît comme le moment privilégié pour ramasser l'escargot, encore faut-il que le temps s'y prête. L'animal aime l'humidité, au point de faire figure de baromètre. « Quand on voit les escargots courir c'est signe de pluie » (Le Gall, 1957 : 5). Nombreux sont les dictons qui mettent l'accent sur la relation étroite entre la sortie de cet animal et les conditions météorologiques¹⁰. Mais ce paramètre, à lui seul, ne suffit pas. Accoutumé à se déplacer en terrains humides, il cherche également à se tenir à l'abri du vent, et dans des conditions de luminosité particulières. Il sort les jours de pluie ou la nuit, et le matin de bonne heure lorsque l'humidité est encore présente et la luminosité pas trop intense. Dès lors que le soleil apparaît, il se cache. Sa physiologie lui fait craindre le temps sec et l'excès de chaleur. Il cherche alors la fraîcheur au fond d'un trou, sous une couche de feuilles, dans des murets de pierre, à l'abri du soleil et du vent. Les ramasseurs sont donc contraints d'attendre les conditions propices pour s'adonner à cette course. La plupart disent s'y rendre le matin, au lever du jour, ou en journée après la pluie d'orage, ou encore pendant une pluie douce, mais jamais de nuit, comme le font certains amateurs d'*Helix aspersa*, en Charentes. Les Charentais, baptisés les « cagouillards », en référence aux cagouilles - terme utilisé pour désigner l'escargot dans cette région - sont connus pour être de fervents ramasseurs. Il est fréquent que durant le plein été, les adeptes du « petit gris » se mettent en chasse, à la nuit tombée, munis d'une lampe électrique. Les conditions d'hygrométrie mais aussi d'obscurité favorables incitent l'animal à sortir pour trouver sa nourriture. Il est

9 A propos de la signification des pratiques de chasse et de cueillette dans l'univers social villageois, voir A. Fortier, 1992.

10 On peut également citer : « Si les escargots sortent c'est signe de pluie » (L. Dufour, 1973), « Limaçons aventureux, le temps sera pluvieux » (L. Dufour, 1973) etc.

donc plus aisé de le trouver à cette heure tardive. La journée, excepté les jours de pluie, il se réfugie dans les murets, sous les tuiles, dans des lieux où il est plus difficile de le débusquer. Les exigences particulières que requiert cet animal nous invitent à prendre au sérieux la remarque formulée par l'un d'eux : « C'est plus compliqué qu'on ne croit de ramasser les escargots. Ça se cache bien, et puis ça ne dure pas longtemps le moment où ils sortent... » Ce qui suppose, au préalable, de connaître les endroits propices.

L'*Helix pomatia* n'est pas présent partout dans la nature. On le rencontre essentiellement en milieu continental (climat rude), sur des terrains calcaire¹¹. A l'ouest de la France, en climat tempéré, c'est l'*Helix aspersa* qui prédomine. Mais ces conditions premières ne suffisent pas. Si les facteurs climatiques et géologiques délimitent des lieux appropriés, l'escargot de Bourgogne ne s'y trouve pas nécessairement. L'animal est surtout présent dans les espaces que l'on serait tenté de qualifier de résiduels : en marge du domaine agricole, et tout particulièrement dans des secteurs peu soumis à une agriculture intensive. Les bordures de route, d'autoroute, de chemin, les abords des voies ferrées¹², les berges des rivières et des cours d'eau, les talus et fossés, abritent souvent des limaçons, à condition bien sûr que l'entretien de ces espaces au moyen de désherbants ou autres techniques plus ou moins sophistiquées¹³, ne concourent à leur destruction. Parmi les endroits propices, il faut également évoquer les lisières de forêt, les haies, les murets de pierre qui délimitent les parcelles agricoles en moyenne montagne.

Mais là encore, il faut se garder de toute généralisation. Si ces espaces sont réputés abriter des colimaçons, cela ne signifie par pour autant qu'ils soient systématiquement présents, comme le fait remarquer l'un de nos interlocuteurs. « Par exemple, une haie..., d'un côté de la haie vous en ramasserez cinquante, de l'autre côté trois (...). C'est bizarre. Y'a des coins, vous avez un buisson gros comme la pièce, je vais trouver une dizaine d'escargots autour de ce buisson-là. Et les dix buissons qui sont autour, je n'en trouverai pas un seul ». Ce type de remarque, entendue à diverses reprises, témoigne de la grande variété des facteurs à prendre en considération, et laisse entrevoir, dans le même temps, la complexité de la notion d'habitat. Parler de lieu adapté ne signifie pas que le milieu est propice en tant que tel, mais plutôt en référence à un contexte. Un habitat peut être approprié comme lieu de refuge, de ponte, d'alimentation, mais il ne s'avère véritablement adapté au gastéropode qu'à la condition de combiner l'ensemble de ces « vertus » (protéger,

11 Le calcaire étant indispensable à la fabrication de la coquille, de l'opercule, du dard et des oeufs.

12 Les voies ferrées implantées sur un socle de sable et de ballast favorisent le développement d'une végétation herbacée et arbustive, propice à la nourriture et à la constitution d'abris et de refuges pour l'escargot.

13 Nous pensons, par exemple, à la pratique du brûlage utilisée par les agriculteurs, à la sortie de l'hiver, pour nettoyer les talus, les fossés ou encore certains espaces envahis par la broussaille. Mais également à l'emploi, par les services de l'équipement, d'engins du type girobroyeurs, qui, parce qu'ils opèrent au ras du sol, détruisent les limaçons.

alimenter, favoriser des structures favorables à la ponte, ou encore s'il est situé à proximité de milieux présentant les caractéristiques qui lui font défaut¹⁴).

La difficulté à cerner de façon précise les types d'habitats propices n'incite guère les ramasseurs à partir en quête de nouveaux coins. La plupart se contentent de fréquenter les lieux habituels, connus de tous : les bordures de chemins, de routes de campagne, les voies ferrées. Ce qui n'empêche pas certains d'entre eux de se montrer attentifs lorsqu'ils effectuent des sorties dans la nature. « Par exemple, vous allez à la chasse dans un secteur que vous ne connaissez pas, vous traquez tout en pensant : vu le site, ce serait encore bien un secteur à escargots ça. » Et le même de poursuivre : « Y'a quelques années, dans un pré, ils avaient nettoyé et fait des tas de saletés. Etant aux champignons, j'ai vu trois ou quatre escargots presque sur chaque tas. »

La découverte de nouveaux lieux privilégiés implique un certain type de rapport à l'espace que l'un d'eux résume en ces termes : « Il faut traîner la nature et avoir un peu d'idées. » Autrement dit, c'est en errant sans but, tout en étant attentif à ce qui se passe autour de soi, en prenant le temps d'observer, de laisser son esprit et son regard vagabonder que l'on peut espérer faire quelques découvertes. Mais si la flânerie s'avère nécessaire, elle suppose d'avoir, au préalable, une petite idée des secteurs où il peut être pertinent de s'attarder. D'où la nécessité de faire appel à ses connaissances, à son expérience pour établir des corrélations, confronter des situations avec celles observées en d'autres temps et en d'autres lieux. Le ramassage des gastéropodes comme la pêche ou le piégeage exige certaines qualités : bon sens, esprit d'observation, connaissance de la région et de la vie des escargots, en un mot une certaine intelligence.

RITUELS DE PRÉPARATION DE L'ESCARGOT « COUREUR »

Les limaçons prélevés dans la nature sont destinés principalement à l'autoconsommation (cf. infra). Une fois capturés, ils font l'objet de traitements particuliers, que les ramasseurs désignent sous le terme de préparation. Laquelle comprend le nettoyage et l'accommodation. Nous nous attacherons dans un premier temps à examiner la première de ces opérations, qui revêt un caractère central dans l'ensemble du processus. C'est précisément à ce stade que se joue quelque chose d'essentiel, qui va permettre à l'animal d'être reconnu comme une substance parfaitement consommable, sans risque pour celui qui l'absorbe.

14 Je fais notamment allusion au cas de la friche. Contrairement à un certain nombre d'idées reçues, la friche n'est pas propice aux gastéropodes. Si elle constitue un excellent refuge pour l'escargot, y compris pour se protéger des prédateurs en tout genre, en revanche, elle ne lui permet pas de se nourrir. Les friches sont susceptibles de « renfermer » des escargots, à la condition qu'elles se situent à proximité de terrains cultivés.

Une succession d'opérations

Le nettoyage des escargots « coureurs » est une opération de longue haleine, qui obéit à une succession d'étapes se déroulant sur une période de temps relativement longue : plusieurs jours voire plusieurs semaines. Elle débute par une phase de jeûne dont la durée oscille entre quinze jours et trois semaines. Les limaçons sont alors placés dans une caisse en bois aérée, ou une vieille lessiveuse munie d'un couvercle, et nettoyés à intervalles réguliers pour éliminer les déjections. Cette mise à la diète n'est cependant pas systématique. Il n'est pas rare, en effet, qu'on leur donne à consommer des plantes aromatiques pour parfumer la chair (romarin, serpolet, menthe sauvage, persil, thym) ou favoriser l'élimination des substances présentes dans l'intestin (thym). D'autres leur administrent de l'herbe pour les purger ou encore les nourrissent de farine voire de lait pour les engraisser.¹⁵

La phase de jeûne achevée, les animaux sont mis à dégorger¹⁶ dans du sel ou du vinaigre pour éliminer le mucus, couramment dénommé bave. Ils sont ensuite lavés abondamment, puis brossés, avant d'être ébouillantés. Cette opération qui consiste à plonger les colimaçons dans l'eau bouillante quelques minutes (3 à 4) est destinée à faciliter le décoquillage. Les escargots sont extraits un à un de leur coquille, au moyen d'une petite fourchette, et amputés de la partie jugée non comestible, l'hépto-pancréas. Suit alors un lavage intensif et répété à l'eau vinaigrée et au sel. « Là, on les nettoie, on les nettoie, fait remarquer l'une de nos informatrices. Mais là, j'aime autant vous dire y'a un nettoyage qui dure, qui dure, qui dure. C'est cinq ou six fois qu'il faut les remettre au sel. Faut bien les frotter, bien enlever toute la bave. On y sent d'ailleurs avec les mains (sous-entendu lorsqu'ils sont propres). Alors là, on les rince avec du vinaigre blanc et de l'eau ». Parallèlement au nettoyage des chairs, les coquilles sont elles aussi soigneusement lavées¹⁷. L'escargot de Bourgogne étant généralement consommé dans la coquille, il importe que celle-ci soit débarrassée de toute impureté. L'opération de nettoyage terminée, les limaçons sont cuits dans un court-bouillon pendant une durée oscillant entre une heure et quart et quatre heures. A ce stade, le travail de préparation n'est pas achevé. Reste à accommoder les chairs au moyen d'une sauce ou d'une farce. Cette opération est souvent différée dans le temps, sauf pour quelques douzaines de colimaçons consommés immédiatement, à l'état frais. L'excédent, congelé, sera apprêté ultérieurement, en fonction des besoins¹⁸.

Il va sans dire qu'une opération aussi longue et ingrate, qui nécessite plusieurs heures voire une journée de travail, en fonction du nombre d'escargots à

15 La farine de son est par ailleurs recommandée pour éliminer la « nocivité » du tube digestif, d'après F. et Y. Cranga (1991).

16 Cette opération, n'est pas systématiquement pratiquée.

17 Il est d'usage d'ajouter des cristaux de soude ou quelques gouttes d'eau de Javel à l'eau de lavage pour parfaire le nettoyage.

18 La méthode qui consiste à cuire les limaçons au court-bouillon avant la congélation s'avère peu rationnelle, selon Cadart (1975), étant donné qu'à une température de moins 10° C., le parfum apporté par le court-bouillon est détruit. Il est donc préférable de procéder à la cuisson après décongélation.

préparer, n'est pas fréquemment renouvelée. Le plus souvent, les ramasseurs se livrent au nettoyage et à la cuisson des limaçons en une seule fois: « Vous en faites une bonne fois, que ça vaille le coup, parce que c'est trop de boulot, souligne l'un de nos informateurs. Vous passez du temps, mais c'est fini, c'est qu'une fois. Vous ne pouvez pas (n'allez pas) dire : tiens, aujourd'hui, je vais préparer deux douzaines d'escargots et la semaine d'après encore. Non. Ça ne se fait qu'une fois ou deux. » Mais au-delà du caractère ingrat de cette tâche, il convient de s'interroger sur le bien-fondé, la pertinence de ces opérations. Que traduisent-elles du point de vue des rapports entre l'homme et la chair animale ?

Le nettoyage ou l'acte de purifier l'animal

La phase de jeûne répond au souci d'éliminer tous les aliments contenus dans le tube digestif, et notamment les substances impropres à la consommation. Selon le biologiste J.Cadart (1975), l'ingestion de certaines plantes par les limaçons, en particulier la jusquiame, la belladone, ou encore les jeunes pousses de buis, renfermant des substances toxiques, risque, non seulement de conférer aux escargots une amertume désagréable, mais représente également un danger d'empoisonnement (troubles digestifs). Dans un ouvrage intitulé « Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs », et paru en 1920, il est également fait allusion aux risques encourus par l'ingestion de gastéropodes immédiatement après leur récolte. « Les escargots, souligne l'auteur, sont peu difficiles sur le choix de leur nourriture. Ils consomment à l'occasion, des excréments ou des charognes et, de plus, peuvent manger impunément les plantes et les champignons les plus vénéneux. Des cas d'intoxication se sont produits à la suite de l'absorption d'escargots, peu après leur récolte, et surtout par la pratique répugnante de la consommation de ces animaux vivants » (Blandin, 1920 : 28). Et le même auteur de préciser : « L'enlèvement de la plus grande partie du tube digestif de l'*Helix* étant impossible sans une dissection minutieuse, il importe de ne manger ces animaux que pendant leur période de repos, c'est-à-dire en hiver, ou après un jeûne d'au moins une semaine, de façon à leur permettre de vider leur intestin ». Sans remettre en question la nécessité de cette opération, les biologistes¹⁹ s'interrogent sur la durée de la phase de jeûne. Des travaux récents ont, en effet, révélé que le transit des aliments dans le tube digestif s'effectue en vingt-quatre voire quarante-huit heures pour les aliments les plus lents. En tout état de cause, il apparaît donc dénué d'intérêt physiologique de faire jeûner l'escargot de Bourgogne pendant trois semaines comme c'est l'usage chez certains ramasseurs²⁰. Une mise à la diète prolongée est même considérée comme néfaste. Non seulement elle accroît les risques de mortalité, mais elle produit en outre une rétroaction de l'animal qui se départit de son eau, devient caoutchouteux, et donc perd de sa valeur sur le plan gastronomique.

19 En particulier l'équipe de l'Université de St-Etienne autour de MM. Buisson et Blanc.

20 Néanmoins, il importe de préciser que ces considérations ne valent que pour l'*Helix pomatia*. Toujours selon ces biologistes, le cycle des nûtriments est beaucoup plus long pour le « petit gris ». Il peut durer deux voire trois semaines. Une période de jeûne de 15 à 21 jours paraît donc tout à fait justifiée pour cette espèce.

L'élimination de substances impures est également mise en avant, par les ramasseurs, pour justifier l'ablation du « tortillon ». Cette partie de l'animal que les scientifiques désignent sous le terme d'hépto-pancréas est composée en majorité du foie, des glandes albumineuses et génitales, auxquels s'ajoutent une partie du rein et de l'intestin moyen. Or, il est pour le moins intéressant de constater que ce que les ramasseurs désignent sous le nom de tortillon est radicalement différent. Tantôt assimilée à l'estomac, tantôt à l'intestin, au ventre, cette partie du corps de l'animal est également perçue comme un sac excrémental (Cadart, 1975 : 83). Cette dernière interprétation coïncide avec les propos rapportés par l'un de nos informateurs. « ...J'ai fait l'expérience de faire consommer du petit gris. Je les avais fait préparer par un traiteur de la vallée du Rhône, et je lui avais donné des chairs congelées avec les tortillons, et il l'a très mal pris. Quand je suis retourné les chercher trois semaines après, il m'a engueulé en me disant : quoi ! Vous m'avez laissé la merde ! Et donc il avait arraché tout ça ».

Pour désigner cette portion de l'animal, certains ramasseurs font également allusion à sa couleur : « Il faut enlever tout ce qui est noir. » Enfin, dans le département de la Loire, il semble que l'on ait fréquemment recours au verbe « trier » pour qualifier cette opération. L'emploi de ce terme est tantôt utilisé dans le sens d'ôter ce qui est mauvais, impropre à la consommation, tantôt dans un sens plus large qui désigne le travail de préparation proprement dit²¹. Autrement dit, ce que les uns considèrent comme étant non comestible, les autres, en l'occurrence les scientifiques, estiment qu'il s'agit au contraire d'une « notable partie de substances nutritives et précisément la plus savoureuse » pour reprendre les termes utilisés par J.Cadart (1975 : 89)²². Néanmoins, la crainte des ramasseurs serait en partie fondée, si l'on en croit l'équipe de biologistes de St-Etienne. Lesquels précisent que la glande pancréatique est susceptible de renfermer des substances toxiques absorbées par l'animal - non éliminées pendant la phase de jeûne - et pouvant provoquer des empoisonnements²³.

L'ambiguïté sur la nécessité de procéder ou non à l'ablation de l'hépto-pancréas demeure, lorsque l'on compare les manières de faire avec celles qui prévalent pour d'autres espèces. Le cas de l'*Helix aspersa* est, de ce point de vue, très éclairant. A la différence de l'escargot de Bourgogne, il n'est pas d'usage d'ôter le tortillon pour consommer le petit gris. Phénomène largement attesté par les ramasseurs de cette espèce, et confirmé par les textes de loi relatifs à la réglementation des conserves d'escargots sans coquille²⁴. La législation établie le 22 mai 1958²⁵ prévoit que « ... L'hépto-pancréas de l'escargot, à l'exception de celui

21 Comme dans l'expression : « Elle m'aide à trier les escargots » (sous-entendu les préparer).

22 L'auteur fait notamment allusion au foie et aux glandes albumineuses et génitales.

23 F. et Y. Cranga (1991) soulignent, de leur côté, qu'il est conseillé de supprimer l'extrémité noire (le « cloaque »).

24 Même si une part d'incertitude demeure comme l'atteste cette citation extraite des travaux de C. Fabre-Vassas (1982 : 76) : « Il y en a qui disent que le tortillon c'est amer, qu'il faut le laisser. C'est pas vrai, c'est le meilleur. » (Propos recueillis auprès d'un informateur).

25 Et modifiée par une circulaire du 6 juillet 1971.

des escargots petits gris, doit être convenablement éliminé »²⁶. L'argument généralement utilisé pour justifier le caractère non indispensable de cette intervention, dans le cas de l'*Helix aspersa*, est celui de la taille, beaucoup plus réduite de l'animal, par rapport à l'*Helix pomatia*. En d'autres termes, c'est moins le risque de toxicité qui importe que la petitesse du colimaçon, et ses modalités de préparation. L'*Helix aspersa* est, en effet, fréquemment apprêté et consommé entier, sans être au préalable décoquillé. Quoi qu'il en soit, cette différenciation entre les deux espèces n'est sans doute pas sans lien avec l'aversion manifestée par les amateurs de Bourgogne, qui se gardent bien de consommer le petit gris, prétextant le maintien, dans le cas de ce dernier, de l'hépatopancréas. Telle cette femme rencontrée dans le département de la Côte-d'Or et qui, sans hésitation, déclare: « Le petit gris, pour moi, c'est pas un escargot, oh non ! C'est pas du tout à comparer (...) Le petit gris vous ne le nettoyez pas, vous mangez tout. Ben oui ! Moi, rien que de savoir qu'il y a tout, oh ben non, je n'en voudrais pas. »

Enfin, la pratique qui consiste à faire dégorger l'animal dans le but d'éliminer la bave s'avère, il faut bien le dire, sujette à caution. Cette opération qui vise à administrer du sel ou du vinaigre, voire les deux, sur les escargots vivants, concourt à produire l'effet inverse de celui recherché. Pour se défendre de cette agression, le gastéropode va, en effet, sécréter davantage de mucus, d'où le sentiment manifesté à diverses reprises, de ne pas parvenir à se débarrasser de cette bave. Certains parlent de six, sept passages à l'eau successifs. L'un d'eux déclare : « Je les lave jusqu'à temps qu'ils crachent (...) et après je les fais cuire un peu à l'eau pour finir de les faire dégorger parce que ça crache quand même encore. Même bien lavé, ça crache toujours. » L'opération qui consiste à faire dégorger les limaçons est, en réalité, fortement déconseillée. Pour favoriser l'élimination du mucus, il est recommandé de les ébouillanter, et seulement, ensuite, de les nettoyer à l'eau salée ou vinaigrée.

Mais qu'il soit ou non pratiqué, le dégorgement révèle, une fois de plus, le souci constant de se débarrasser de toutes les substances impures (mucus, excréments, etc.), génératrices de dégoût. Ce n'est pas un hasard si les personnes qui manifestent une aversion particulière à l'égard de cet animal, mettent l'accent sur son caractère baveux, gluant, visqueux, caoutchouteux²⁷. C. Le Galle, s'interrogeant sur l'absence de l'escargot (*Helix aspersa*) dans les menus campagnards bretons, autour des années 50, en vient à faire le constat suivant : « En vérité, l'escargot inspire généralement un vif dégoût aux habitants de la campagne. Qu'il s'agisse de communes terriennes (...) ou de communes maritimes habituées à ces fruits de la mer qu'on nomme bigorneaux et buccins (...), tous les témoignages concordent sur ce point. Partout les habitants de la terre voient en l'escargot « une bête sale et dégoûtante », dont le nom *melhouedenn* (du celtique *melhuen* : morve) appelle, à lui tout seul, un haut-le-cœur. Ne dirait-on pas, quand on le prononce, que la langue cherche à se dégager d'une bave qui l'englué ? » (1957 : 2).

26 Cité par A. Thévenot et F. Lesourd, 1974 : 54-55.

27 Cf. *infra*, les arguments invoqués pour justifier de la non consommation, voire du refus de s'adonner à la préparation des limaçons.

Si la volonté de se départir de ces substances est très forte, c'est précisément parce qu'elle pose la question essentielle du rapport de l'homme à la chair, et plus largement à la substance animale. Tout aliment d'origine animale - qu'il s'agisse du tissu musculaire des mammifères, de la chair des reptiles, des invertébrés, des insectes, des sécrétions et excréments diverses - est, selon C. Fischler (1990), potentiellement générateur de dégoût. Dans la mesure où ces substances présentent des similitudes avec les nôtres, elles sont susceptibles de provoquer de la répugnance. Ce phénomène, de nature psychologique, est interprété comme l'incapacité dans laquelle se trouve l'homme d'absorber des nourritures dès lors qu'elles ont franchi les limites du *self* (moi). Et symétriquement, les sécrétions d'autrui provoquent d'autant plus notre répulsion qu'elles s'approchent davantage des limites de notre corps. L'aversion suscitée par la bave (mucus), les excréments, les odeurs parfois nauséabondes à propos de l'escargot²⁸ - particulièrement abondants au stade de la préparation - explique le soin et l'attachement à s'en départir. La succession des opérations pratiquées l'atteste, sans oublier les lavages répétés et le temps de cuisson. La durée de ce dernier - qui peut atteindre quatre heures - n'a, semble-t-il, pas d'intérêt gustatif. Elle a avant tout pour fonction de parfaire la purification de la bête. De la même façon, l'adjonction de cendre de bois, au moment de la cuisson, est une garantie supplémentaire visant à se débarrasser des impuretés. « Une croyance bourguignonne voulait que, sans addition d'un sachet de cendres, les escargots ne cuisent pas. La bave s'amalgame à la cendre, les chairs sont attendries et la cuisson s'en trouve facilitée. » (F. et Y. Cranga, 1991 : 130).

RÉTRACTÉ OU EN EXTENSION

La préparation de l'escargot de Bourgogne obéit à un certain nombre de principes, qui peuvent varier sensiblement d'un ramasseur à l'autre. C'est le cas, notamment, à propos de la présentation de l'escargot. Certains préconisent de le consommer en extension, alors que d'autres se montrent très attachés à ce que l'animal soit rétracté. La technique utilisée est assez simple. Dans le premier cas, il suffit de plonger le limaçon dans l'eau tiède pour le faire sortir de sa coquille, avant de l'ébouillanter. Dans l'autre cas, l'escargot en position rétractée, est introduit dans une eau chaude, de manière à ce qu'il soit saisi immédiatement, sans avoir la possibilité de se déplier. Si par hasard, quelques spécimens étaient sortis de leur coquille, il est préconisé de les maintenir quelque temps dans une atmosphère sèche,

28 Par ailleurs, la tendance à établir un parallèle étroit entre l'escargot et la limace, dans le but notamment de stigmatiser les mangeurs d'escargots, contribue à mettre l'accent sur les sécrétions. Si la limace présente un caractère immonde, c'est non seulement parce qu'elle fait partie des animaux jugés non comestibles, mais également parce que son mucus est considéré comme étant plus « collant », plus « gluant » que celui de l'escargot. « Après avoir touché un escargot, on se lave les mains très facilement, alors que - je ne sais pas si ça vous est arrivé de toucher une limace, moi, je l'ai fait, je peux vous dire que ça n'a rien à voir. C'est plus gluant, on n'arrive pas à se défaire du mucus. » Enfin, autre différence et non des moindres, l'escargot dispose d'une coquille, qui outre son aspect ornemental, présente l'avantage de manipuler l'animal « sans s'en mettre plein les doigts » (sous-entendu de la « bave »).

voire de leur administrer une pincée de sel pour les y faire entrer, avant de les placer dans l'eau chaude. Reste à savoir pourquoi les uns privilégient une technique plutôt qu'une autre.

Pour les partisans de l'escargot rétracté, l'argument premier est d'ordre pragmatique. La cuisson de l'animal en extension pose un problème car elle rend difficile voire impossible le rencoquillage. Mais au-delà de ce raisonnement, les discours énoncés laissent entrevoir un univers de représentations qui mettent l'accent sur les particularités de l'animal, comme en témoigne cet extrait :

- « - Mme : Faut pas les laisser dans l'obscurité parce qu'ils vont se mettre à sortir. Si vous les laissez seulement un quart d'heure, ils sont réveillés et vous les retrouvez avec une langue grande comme ça !
 - M. : On voit les cornes et tout, c'est pas beau !
 - Mme : Faut qu'ils soient fermés, cachés. Vous ne pouvez pas tuer des escargots longs comme ça. C'est affreux !
 - L'enquêteur : Ça ne vous viendrait pas à l'idée de manger des escargots comme ça ?
 - Mme : Faut pas !
 - M. : C'est pas beau !
 - Mme : Pis pour les remettre dans la coquille, c'est toute une histoire !
 Pis, ça ne se nettoie pas si bien ».

Ce discours fait écho à des propos rapportés par un éleveur amateur qui reçoit chaque année de nombreux touristes. « Y'a plusieurs personnes qui m'ont demandé s'il fallait manger les cornes avec. Ça les rebute un peu. Faut dire aussi qu'un escargot qui tire les cornes dans une assiette ça doit faire une drôle d'impression. Par contre, s'il est rétracté, on ne voit pas les cornes, y'a rien de dégoûtant. »

Parmi les représentations associées à l'escargot et qui participent de l'idée de C. Levi-Strauss (1962), selon laquelle la nourriture ne doit pas seulement être « bonne à manger », mais aussi « bonne à penser », il faut insister sur la symbolique de cet animal, notamment celle qui a trait au registre de la sexualité. La limace et l'escargot ont de toute évidence une connotation sexuelle. « Que l'on y voie le plaisir charnel ou la naissance d'un enfant, souligne R. Pinon, la perception fondamentale de l'animal est la même : il est mou, gluant, s'étire et se recroqueville. »²⁹ Même les plus jeunes ne sont pas épargnés; tout petit garçon s'est vu moquer de sa « limace » ou de son « colimaçon ». Mais parmi les attributs qui entretiennent un lien avec la sexualité, il faut également insister sur la présence des cornes. Lesquelles peuvent signifier un rapport d'infidélité de la part de l'homme ou de la femme, à l'égard de sa ou de son partenaire. Dans le langage populaire dire, par exemple, d'un individu qu' « il a des belles cornes » signifie qu'il est trompé, que sa ou son partenaire lui est infidèle³⁰. Le terme familier, cornard, sert également

29 R.Pinon, *La polysémie symbolique de la limace et de l'escargot dans le langage en Occident*", opus cité p.1064.

30 La référence aux « cornes » pour signifier l'infidélité n'est pas propre au limaçon. Le cerf mais aussi le boeuf, tout deux porteurs de cornes, constituent également des symboles de

à désigner la victime d'une infidélité. Quelques éleveurs amateurs d'escargots de Bourgogne en savent quelque chose. Pour avoir conduit un élevage expérimental dans les caves de la mairie d'une localité proche de Dijon, cette administration a hérité de l'appellation pour le moins ironique de « mairie des cornards ». De son côté, R. Pinon rapporte que « Dans la région de la Louvière (Hainaut belge), un dicton dit d'un cocu qu'il èst (co) pus cornârd qu'ène caricole »³¹ (il est encore plus cocu qu'un escargot). Et le même auteur de rappeler qu'Eustache Deschamps déjà disait, en se moquant, que les femmes portent des cornes comme des limaces ».³²

Enfin, le colimaçon, ne l'oublions pas, est hermaphrodite. Non seulement il possède les attributs des deux sexes, mais il entretient par ailleurs la réputation d'avoir une sexualité raffinée. « Les colimaçons, note Voltaire, sont assurément l'espèce la plus favorisée de la nature. Ils ont de doubles organes de plaisir (...) Ils donnent et reçoivent tour à tour ; leurs voluptés sont non seulement le double des nôtres, mais elles sont beaucoup plus durables (...) Et l'écrivain d'ajouter : « Les colimaçons se pâment trois, quatre heures entières. C'est peu par rapport à l'éternité, mais c'est beaucoup par rapport à vous et moi. »³³ Si ce caractère érotique attribué à l'escargot contribue à la sympathie que certains lui accordent, sa lubricité peut être aussi sujet de répulsion : n'oublions pas que la puritaine Angleterre manifeste un profond dégoût des *snails*.

La dimension symbolique paraît néanmoins insuffisante pour justifier le malaise provoqué par la vue des cornes et nous conduit à rechercher d'autres facteurs explicatifs, notamment la question du rapport de l'homme avec la viande, et plus largement avec la substance animale. Selon C. Fischler (1990), la consommation de la chair n'est possible qu'à partir du moment où il existe une discontinuité clairement affirmée entre l'homme et l'animal. Deux stratégies sont alors envisageables pour satisfaire à cette exigence, affirme l'auteur. « La première est de construire et d'intérioriser une distinction claire et infranchissable entre humanité et animalité, en affirmant sans détours une hiérarchie des êtres au sommet de laquelle figure l'homme. La seconde (...) c'est de dissimuler toutes les caractéristiques apparentes de l'animalité, de penser la chair comme matière inanimée et non plus comme partie d'un corps, c'est-à-dire de réifier la viande. »

l'infidélité conjugale. Van Gennep (1949), y fait allusion à propos de la promenade des cocus qui avait lieu dans le Jura et la Franche Comté, en période de carnaval Carême. « Dans le Jura, canton d'Orgelet, au commencement du XIXe siècle, elle était annoncée la veille à son de cornets par les bergers. La réunion des cocus se faisait le lendemain dans une vaste prairie et le « plus recommandable par son ancienneté dans la confrérie » portait la bannière jaune surmontée d'un bois de cerf. Ailleurs, en Franche-Comté, on désignait les maris trompés par des cornes arborées à leurs portes dans la nuit du 23 au 24 juin. Et le même auteur d'ajouter : « En Bresse Louhannaise (Saône et Loire), à Savigny en Revermont, même fête ; les cornards y étaient aussi convoqués dans un pré par un vacher, la « bannière » consistant en une tête de boeuf avec ses cornes piquées au bout d'une perche (...) » (p.2037).

31 In *La polysémie symbolique de la limace et de l'escargot dans le langage en Occident*, opus cité p.1064.

32 Ibidem, opus cité p.1065.

33 « Le colimaçon de révérend père l'Escarbotier, première lettre », 1768, dans *Oeuvres Complètes de Voltaire. Mélanges*, 6. Paris, Garnier, 1879, 27, p.213-216.

(1990 : 128). De son côté, Noémie Vialles a mis en évidence l'existence de deux logiques différentes dans les attitudes à l'égard de la viande carnée, la zoophagie et la sarcophagie qui coïncident étroitement avec les stratégies énoncées par C. Fischler. « La zoophagie est la logique des mangeurs d'animaux, c'est-à-dire ceux qui n'éprouvent pas de gêne apparente à reconnaître l'animal tel qu'il se présente à l'état vivant. Les zoophages aiment les tripes et les abats, ils ne répugnent pas à voir, cuisiner et manger des parties entières et identifiables d'animaux. La sarcophagie (du grec *sarcos*, chair), en revanche, est une logique du mangeur de viande, si l'on entend par viande une matière comestible distincte de l'animal duquel elle provient, pour ainsi dire désanimalisée, et dans laquelle rien ou le moins possible ne vient rappeler la bête vivante. » (Fischler, 1990 : 128).

Les différentes manières de consommer l'animal, tantôt en extension, tantôt en position rétractée, pourraient bien correspondre à ces deux types de logique décrites par Noémie Vialles (1987). Lorsque certains informateurs manifestent un dégoût évident à l'idée de consommer l'escargot en extension, cela traduirait une volonté de leur part de ne pas laisser transparaître des signes apparents de cette animalité : le corps allongé, mais aussi et surtout les cornes qui sont de toute évidence les caractères les plus reconnaissables des limaçons. Ce que nous avons considéré à l'origine comme une variante géographique en lien avec les discours entendus, correspond davantage à une attitude de plus en plus répandue, aujourd'hui, parmi les consommateurs, et qui se manifeste par le rejet de toute substance qui présente des signes susceptibles de nous rappeler l'animal vivant³⁴. Aujourd'hui, « On nous présente de moins en moins de plats où figure un animal vivant ou en partie reconnaissable : (...) on nous sert par exemple le poisson plus volontiers en filets qu'entier, la volaille prédécoupée ou désossée plutôt que reconstituée avec ses plumes comme dans les banquets du Moyen Age (...). Les étals de boucherie ne présentent plus qu'exceptionnellement les têtes de veau parées de brins de persil ou les lapins entiers écorchés... » (Fischler, 1990 : 83).

ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION

Toutes ces précautions mises en oeuvre au stade de la préparation ne semblent pas avoir toujours existé. Elles sont étroitement liées au mode de consommation de l'escargot. Lequel a connu des transformations importantes au cours du XXe siècle. Longtemps consommé à l'état d'escargot bouché ou encore operculé, le limaçon est désormais ramassé et préparé durant sa phase d'activité, il s'agit du Bourgogne coureur.

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le limaçon est consommé essentiellement en période hivernale. « Comme les huîtres, les escargots ne sont proposés qu'en hiver ; ils sont alors plus gras et, contrairement à l'escargot coureur du printemps et de l'été, ils ne présentent aucun danger dû à l'ingestion éventuelle de plantes toxiques »

34 L'absence de remarques précises à ce sujet, de la part d'auteurs ayant longuement travaillé sur l'escargot, et parmi eux les plus anciens tels J.Cadart, A.Thévenot et F.Lesourd, tend à confirmer qu'il s'agit-là d'un phénomène relativement nouveau.

note P. Hyman (1986 : 44). Nous sommes autour des années 1850, à une époque où les limaçons apparaissent sur les cartes des brasseries et des bouillons³⁵. Si la consommation d'escargots s'effectue pour l'essentiel en hiver, il faut savoir qu'à cette saison, les gastéropodes séjournent dans le sol, à l'abri du froid, et sont fermés par une particule de calcaire. Deux moyens sont généralement utilisés pour se procurer des escargots operculés. Le premier consiste à gratter la terre sous les buissons, les arbustes, les haies, bref les endroits propices pour déterrer les limaçons. Mais comme ce procédé est insuffisant pour satisfaire la demande, les professionnels et quelques particuliers recourent alors à une technique fort ancienne, utilisée par les Romains, celle du parcage. Laquelle consiste à récolter des animaux dans la nature, à les stocker dans des parcs ou escargotières, pour les faire hiberner. Les escargotières s'apparentent à des enclos, installés en extérieur, dans lesquels les limaçons sont nourris et bénéficient de conditions favorables à leur enfouissement dans le sol. L'objectif étant de recréer, au sein de ces parcs, les conditions propices au déroulement du cycle tel qu'il a lieu dans la nature. Autrement dit, de pouvoir disposer, en permanence, d'une réserve d'escargots bouchés, notamment pour les fêtes de Noël et de Nouvel An. Ainsi commercialisé, le Bourgogne peut être conservé plusieurs mois (à basse température, mais hors gel), à l'état vivant. Ce qui permet de différer sa consommation dans le temps. L'escargot tel qu'il est commercialisé, c'est-à-dire bouché, présente en outre l'avantage de constituer un excellent moyen de conservation des gastéropodes à l'état vivant, et donc permet de différer la consommation dans le temps. Maintenus à basse température, ils peuvent être aisément stockés et expédiés en cagettes, avec des risques de mortalité bien moindre comparé aux Bourgognes coureurs.

Ce procédé, très répandu jusque dans la première moitié du XXe siècle, va être progressivement supplanté par l'apparition de nouvelles techniques de conservation : la conserve, puis la congélation. La découverte de ces procédés induit des changements dans les périodes de ramassage. La collecte n'a plus lieu uniquement à la fin de l'été - du 15 juillet à la fin septembre - mais s'effectue également au printemps - d'avril à juin. Jusque dans les années 1935, les conserveurs sont les principaux acheteurs d'escargots de printemps. Les industriels achètent les limaçons aux époques où ils abondent le plus, et où ils sont le plus facile à ramasser. Par ailleurs, ils se soucient de collecter l'*Helix pomatia* suffisamment tôt, en saison, avant qu'il n'ait emmagasiné trop de particules de calcaire qui le rendent désagréable à la consommation. « L'escargot ramassé à partir de juillet ne se vend que difficilement car sableux, note J. Cadart (1975 : 310), il possède déjà, disséminé en petits grains durs dans tout son corps et surtout dans sa collerette, la réserve de calcaire indispensable au bouchage ». Quant aux colimaçons ramassés à la fin de l'été, et destinés principalement aux préparateurs³⁶ (alors peu nombreux sur le marché), ils sont placés dans des escargotières et tantôt commercialisés en escargots coureurs, tantôt conservés pour être vendus à l'état d'escargots bouchés, en fonction de la demande et des prix pratiqués. Avec l'apparition d'autres moyens

35 Petits restaurants dont la spécialité est le bouillon de boeuf.

36 Les préparateurs débutent leur saison début septembre. La consommation d'escargot ayant lieu en période hivernale.

conservation, en particulier la congélation, vers les années 1935, les préparateurs, de plus en plus nombreux, vont modifier leur pratique en s'approvisionnant, eux aussi, en escargots de printemps³⁷. La part des limaçons collectés en phase d'activité constitue alors l'essentiel de l'approvisionnement. Elle représente 9/10 du total prélevé annuellement (Cadart, 1955, rééd. de 1975). Actuellement, la production d'escargots bouchés a disparu, à l'exception de quelques amateurs qui disposent d'un parc personnel pour satisfaire leurs besoins.

Le limaçon de printemps a fini par supplanter l'escargot bouché dans les pratiques de consommation, en dépit de la réputation gastronomique dont bénéficie ce dernier. Déjà au XVIII^e siècle, l'auteur d'un traité des aliments souligne que « Les limaçons d'hyver (...) que l'on prend dans la terre, où ils se tiennent cachez, sont préférables à ceux du Printemps et de l'Eté. »³⁸ D'un goût plus fin, ils sont aussi plus recherchés. J. Cadart (1975) précise que dans les années 50, ils se vendent au minimum deux fois plus cher comparé aux limaçons coureurs. Non seulement ils sont plus tendres, mais qui plus est, ils ne renferment pas d'aliments désagréables au goût, ou susceptibles de contenir des toxines, à la différence des escargots coureurs. « Les escargots les plus purs, sont les Bourgognes bouchés qui jeûnent depuis plusieurs semaines voire plusieurs mois. C'est la raison pour laquelle ils sont préférés des gourmets. » (Cadart, 1975 : 89). C'est en tout cas ce que confirme l'un de nos informateurs, dont le hobby est d'élever l'*Helix pomatia* : « L'escargot bouché c'est le meilleur car il est entièrement propre. Il n'a pas de calcaire, pas d'excréments, pas de bave. Un escargot qui tire les cornes en pleine activité, vous mangez et les excréments, et la bave, et le calcaire, ça craque sous la dent. Avant de se boucher, il ne bave plus, parce que les glandes sont au repos, il est en demi-sommeil. Et la dernière des choses qu'il fait c'est de se débarrasser de son calcaire en fabriquant l'opercule. L'opercule le vide complètement de son calcaire (...) Les vieux vigneron se nourrissaient uniquement de ces escargots qui étaient operculés. Ils les prélevaient au moment du débutage, avant qu'ils ne tirent les cornes (...) D'ailleurs, les vieux ne mettaient ni beurre ni persil. Ils le mettaient directement dans (sur) la cuisinière avec un peu de sel. Moi, les quelques uns que je vends, c'est comme ça. Mais les gens qui ont goûté à ça, ils n'en veulent pas d'autres. »

Le limaçon operculé requiert un travail de préparation moindre comparé à l'escargot ramassé au printemps. Non seulement il n'implique pas de jeûne ni de dégorgeage, mais « La particularité de l'escargot bouché est qu'il se consomme entier avec son hépato-pancréas. » (Chevallier, 1989 : 23). Cette pratique n'est cependant pas systématique. L'éleveur rencontré, prend soin, quant à lui, d'ôter le tortillon, y compris lorsqu'il s'agit de limaçons operculés. Les modalités de préparation sont alors les suivantes : « Vous nettoyez bien les coquilles. Vous les ébouillantez. L'escargot meurt sans rien sentir puisqu'il est endormi. Vous soulevez l'opercule, vous sortez la chair de l'escargot qui est très propre, vous détachez le tortillon. Après ça, vous faites une cuisson au court-bouillon et vous accommodez l'escargot. »

37 Une fois achetés, les escargots sont cuits et placés en chambre froide.

38 Nicolas Andry, *Traité des aliments de Caresme...*, 1, Paris, 1713, cité par F. et Y. Cranga, 1991.

L'ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE

L'opération de nettoyage réalisée, ne reste plus alors qu'une ultime étape, celle qui consiste à accommoder la chair de l'animal pour lui conférer définitivement le statut d'aliment comestible. « La cuisine, fait remarquer C. Fischler (1990 : 76), a une vertu fondamentalement identificatrice : une fois cuisiné, c'est-à-dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est marqué d'un sceau, étiqueté, reconnu, en un mot : identifié. La nourriture brute est porteuse d'un danger, d'une sauvagerie que conjure l'accommodement : ainsi marquée, passant de la Nature à la Culture, elle sera réputée moins périlleuse. »

La recette de l'escargot servi dans la coquille, et accompagné d'un beurre aillé et persillé, fait figure de « grand classique ». C'est la façon la plus courante d'accommoder l'*Helix pomatia*. C'est aussi la préparation par excellence, celle qui - tout en nécessitant un travail de manipulation important - assure le prestige et la renommée de ce mets dans la gastronomie française. Ce que confirment, à leur manière, certains informateurs du Doubs et de la Côte-d'Or. « Nous, les escargots, c'est dans la coquille avec le beurre d'escargot. Je ne les aime pas autrement. Sinon, ce ne sont pas des escargots. »³⁹

Selon P. Hyman (1986 : 43-44), historien spécialisé dans la gastronomie et l'art culinaire, cette préparation portant la mention à la Bourguignonne et correspondant à la recette que l'on connaît aujourd'hui, apparaît pour la première fois en 1828, dans le « Nouveau Dictionnaire de cuisine » de Borel. Ce qui ne signifie pas, comme le montre très justement l'auteur, que cette façon d'accommoder les escargots n'était pas connue auparavant, sous une autre appellation. Néanmoins, cette dénomination n'apparaît qu'au début du XIXe siècle, à une période où, précisément, l'escargot acquiert de nouveau un certain prestige sur le plan gastronomique (*cf. infra*). Et l'auteur de préciser : « A partir de cette date, la préparation prend systématiquement le titre à la bourguignonne peut-être dû à la réputation des escargots de cette région. »⁴⁰

Cette préparation particulièrement longue et riche en graisse, est néanmoins très appréciée car elle exprime pour beaucoup l'idée du « bien manger ». Ce que dénoncent les gourmets qui ont quelque peine à imaginer qu'un mets aussi lourd et indigeste puisse être synonyme de plaisir gastronomique (F.&L. Cranga, 1991). Mais peu importe, les ramasseurs d'escargots ne sont pas dupes et reconnaissent dans leur grande majorité, que « c'est la farce qui fait l'escargot ». « Celui qui a la gueule un peu fine, faisait remarquer l'un de nos informateurs, il fait la différence entre ceux (les escargots) qui sont ramassés et ceux qu'on achète en boîte, mais les

39 Nous avons toutefois observé une tendance à la simplification du travail. Certains amateurs d'escargots ne consomment pas le limaçon dans la coquille, mais dans de petits ramequins. Lesquels contiennent environ une douzaine, voire davantage de bourgognes. Cette pratique est courante dans le département de la Loire, qui apparaît en quelque sorte comme une région charnière, du fait notamment de la présence de plusieurs espèces de colimaçons comestibles, dont les « petits gris ».

40 *Ibidem*. Auparavant, l'escargot était préparé, le plus souvent, en fricassée.

autres... » Cependant, là n'est pas l'essentiel. Ce qui compte avant tout, aux yeux des ramasseurs, c'est le soin et l'attention que l'on confère à ces menus produits, prélevés dans la nature, et consommés entre soi. Ils sont investis d'une valeur affective telle, qu'ils ne peuvent être que bons à manger⁴¹, quoi qu'en disent les fins gourmets et autres gastronomes.

Mais la popularité de la recette à la Bourguignonne tient également à des considérations pratiques. L'escargot, ainsi apprêté, peut être préparé à l'avance et stocké. Sa consommation peut donc être différée. Enfin, il ne faut pas oublier que si l'ail contribue à dissimuler le goût du limaçon dans cette préparation, la coquille, elle-même, cache la « bête informe, grisâtre et noirâtre. Pour la majorité des consommateurs, notent F. et Y. Cranga (1991 : 151), une coquille fermée par un opercule appétissant, où le jaune se marie agréablement avec le vert, devient la seule et vraie caractéristique de l'escargot ». Autrement dit, la pratique qui consiste à réintroduire le limaçon dans la coquille permet de masquer le caractère peu appétissant de l'animal, voire dans certains cas lui substituer d'autres aliments douteux (foie, poumon, etc.).

L'escargot préparé à la bourguignonne fait figure de mets d'abondance. Il est consommé de préférence au moment des fêtes de Noël et de Nouvel An⁴², au même titre que les huîtres ou encore le saumon fumé, avec lesquels il est fréquemment associé. Tout en confirmant cette tendance, les enquêtes de terrain réalisées auprès des ramasseurs, mettent l'accent sur l'importance de la dimension familiale de cet aliment. L'escargot de bourgogne fait partie de ces mets privilégiés - au même titre que certaines denrées que l'on a soi même pêchées, chassées ou piégées comme le gibier, la grenouille, la grive - que l'on réserve avant tout à la famille et aux proches, y compris pour les événements à caractère religieux comme les baptêmes ou les communions⁴³. C'est l'occasion pour les parents résidant à la campagne de faire déguster à leurs enfants - restés sur place ou exilés - ces produits de la nature devenus rares, exigeant de surcroît un travail pénible et peu ragoûtant, et qui constituent autant de signes et de témoignages d'affection envers ses proches.

Néanmoins, le limaçon n'a pas toujours été considéré comme un mets festif, réservé aux grandes occasions. Dans tout l'Occident médiéval, il était fréquemment consommé en période de Carême. A l'époque où le jeûne était strictement observé, il permettait de varier les menus des repas maigres. Les moines et les ecclésiastiques étaient alors connus pour être de gros consommateurs. F. et Y. Cranga (1991) signalent la présence d'escargotières aux abords des couvents, dans lesquels les

41 Et, bien évidemment, sans rapport aucun avec les escargots achetés dans le commerce.

42 Selon les professionnels, la vente d'escargots à cette période de l'année représente environ 70 % de la consommation annuelle. Un autre pic, plus réduit, a lieu au moment des fêtes de Pâques, l'excédent étant réparti sur le reste de l'année. Les tentatives opérées par les éleveurs de modifier les modes de consommation en introduisant par exemple l'escargot au moment de l'apéritif ou encore en l'insérant dans des bouchées, des feuilletés, etc. dans le but d'inciter à en consommer plus régulièrement et en plus grande quantité, se sont heurtées à la tradition. Pour bon nombre de personnes l'escargot est assimilé à un mets festif. Elles sont habituées à le consommer, y compris l'*helix aspersa* d'élevage (« gros gris »), au cours du repas, dans la coquille, et accompagné d'un beurre aillé et persillé. L'introduire en apéritif reviendrait en quelque sorte à le banaliser.

43 La fête patronale est aussi une occasion privilégiée de consommer des escargots.

escargots étaient mis en réserve pour pallier la consommation durant le Carême. Si le limaçon est aussi prisé en période d'abstinence, c'est précisément par ce qu'il est rangé dans la catégorie des aliments maigres, bien qu'il dispose, comme on va le voir, d'un statut ambigu. C. Fabre-Vassas (1982 : 79) fait allusion au caractère indéterminé de cet aliment à propos de l'adage catalan « No ès car ni peix » qui signifie « ni chair ni poisson ». Mais si cet animal ne peut être assimilé à l'une ou l'autre de ces catégories, il présente néanmoins une plus grande proximité avec le poisson. La tendance, maintes fois observée dans la littérature culinaire, de rapprocher l'escargot d'autres animaux, en particulier de la tortue et de la grenouille, tend à souligner une caractéristique commune à ces trois aliments. « Tous, constate P. Hyman (1986 : 44), étaient alors considérés comme des aliments maigres et classés parmi les poissons ». Les escargots sont, en effet, rangés dans la catégorie des animaux d'eau, même s'ils demeurent relativement éloignés des mollusques marins, du fait précisément de leur caractère aquatique nettement moins marqué. Ils ne vivent pas dans l'eau, mais recherchent l'humidité. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'ils sont vendus le plus souvent à l'étal des poissonniers et des écaillers. Le fait, également, qu'ils puissent être utilisés comme élément de substitution, en remplacement des huîtres, notamment dans les régions éloignées de la mer (P. Hyman, 1986), témoigne également de leur proximité avec les mollusques marins.

L'ESCARGOT DANS LA TRADITION CULINAIRE FRANÇAISE

L'escargot fait aujourd'hui partie intégrante de la gastronomie française. C'est une grande spécialité culinaire, notamment lorsqu'il est cuisiné à la bourguignonne. La situation de la France, considérée comme le plus gros pays consommateur de limaçons, tend à accréditer cette idée. Néanmoins, il n'en a pas toujours été ainsi. Très apprécié à certaines époques par une fraction de la population, l'escargot a été profondément méprisé ou ignoré à d'autres périodes de l'histoire. D'où la nécessité de procéder à une analyse qui prend en compte à la fois la dimension historique, sociologique et aussi les spécificités régionales.

A compter du XIV^e siècle, et de façon clairement affirmée au début du XVI^e, les escargots figurent sur les meilleures tables. Ils font partie des privilèges des nobles. Les gens du peuple semblent alors ne pas s'y intéresser. Mais l'attention manifestée par l'élite envers les colimaçons n'est pas seulement d'ordre alimentaire. Elle s'accompagne d'un plaisir ludique lié à la chasse des gastéropodes. Cette pratique cynégétique d'un genre particulier, a lieu en période hivernale, lorsque les escargots sont enfouis dans le sol. Les chasseurs ont alors recours à des chiens spécialement dressés pour déceler les colimaçons. P. Hyman (1986) rapporte les propos de Nicolas de Chesnaye, tiré d'un ouvrage paru en 1507 : « Les limaçons champêtres sont bonne et louable nourriture, viande des nobles personnages et gentilshommes, lesquels chassent plus âprement et joyeusement après ces colimaçons, avec chiens bien doctes et instruits en cette matière selon la mode d'Italie qu'ils ne sont après cailles et perdrix. » Considéré comme un privilège des nobles, ce mets ne fait cependant pas l'unanimité. Des voix s'élèvent pour souligner la bizarrerie, voire un certain dégoût à l'égard de ces bestioles.

Le XVII^e siècle et surtout le XVIII^e marquent un tournant sur le plan de la consommation des gastéropodes. Les livres de cuisine de cette époque ne mentionnent plus les recettes à base d'escargots, et ici et là, on peut lire des commentaires de plus en plus hostiles à la consommation des gastéropodes. Est-ce à dire pour autant que l'escargot a disparu des pratiques de consommation ? La réponse n'est pas aussi simple. En réalité, les gastéropodes semblent connaître un destin différent selon les régions, comme en témoignent les propos extraits d'un ouvrage de Joseph Du Chesne, paru en 1606. « En Italie, et en Gascogne, on fait plus de cas [des escargots] qu'en France. Car on tient en ce pays-là les limaçons pour une viande appétissante et délicate quand ils sont bien apprêtés, cette viande y est fort commune et ordinaire [en Gascogne], au contraire, en France, ne savent pas ce que c'est et ont presque horreur non d'en avoir mangé seulement, mais aussi d'en avoir apprêté. » (Hyman, 1986 : 42). Si globalement, la consommation semble connaître un recul assez net en France, le phénomène n'est pas observé dans toutes les régions. La preuve, la Gascogne fait exception à cette règle, et avec elle d'autres provinces françaises. « A mesure que le siècle avance [XVIII^e], constate P. Hyman (*ibid.* : 42), les références régionales se multiplient et permettent d'esquisser une géographie des mangeurs d'escargots. » Divers auteurs mentionnent l'utilisation de gastéropodes dans l'alimentation humaine en Lorraine, dans les provinces méridionales, y compris dans les colonies d'Amérique. Le colimaçon s'avère être un produit de consommation courante dans l'Est de la France, même si les gastronomes parisiens et les livres de cuisine les plus réputés n'y font pas allusion, prétextant qu'il s'agit là d'un aliment réservé aux gens du peuple. Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, la consommation d'escargots se démocratise, grâce notamment à l'église qui, par son rayonnement, va contribuer à sa diffusion. Diderot confirme cette tendance, lorsqu'il assimile le colimaçon au plat du pauvre (Chevallier, 1989).

Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, cet aliment va connaître un nouvel engouement. L'élite, notamment parisienne, qui l'avait délaissé deux siècles plus tôt, redécouvre ce mets précieux, qui figure désormais aux meilleures tables de Paris. « L'escargot, constate un observateur anglais, en 1859, est actuellement un aliment très à la mode à Paris (...). Il existe aujourd'hui 50 restaurants parisiens et plus de 1200 tables privées où l'escargot est accueilli comme friandise par 8000 à 10000 amateurs. La consommation mensuelle de ce mollusque y est estimée à un demi-million. »⁴⁴ Mais à la différence des siècles passés, l'escargot n'est plus l'apanage d'une catégorie sociale. S'il figure sur la table des bourgeois, il est également apprécié d'un plus large public, celui qui fréquente notamment les brasseries et les bouillons. C'est précisément à cette période que la préparation dite à la bourguignonne va progressivement s'imposer.

L'escargot fait partie de ces aliments qui tendent à remettre en cause le caractère national et pour ainsi dire définitivement admis de ce mets dans la culture d'un pays. L'historique de la consommation des limaçons à l'échelle de plusieurs siècles, laisse entrevoir des variations significatives selon les époques, les milieux sociaux et les secteurs géographiques. S'il s'avère, comme le constate C. Fischler, que certaines préférences ou aversions gustatives sont innées, il n'en est pas moins

44 Cité par P.Hyman, 1986, p.44.

vrai qu'elles ne sont pas immuables. Ce qui est apprécié à une période donnée peut-être méprisé ultérieurement.

INCIDENCE DE LA PRÉPARATION SUR LA PRATIQUE DE RAMASSAGE

Le succès comme la disparition de certaines pratiques de ramassage incombe le plus souvent à la conjonction de plusieurs facteurs. L'escargot n'échappe pas à cette règle. Alors que la consommation d'escargots connaît un développement sans précédent au tournant du XXe siècle, on assiste à la mise en place d'importants circuits de commercialisation. Mais les prélèvements intensifs de gastéropodes durant plusieurs décennies, ne sont pas sans conséquences sur la ressource. La pression du ramassage, combinée à la destruction de milieux propices (haies, murets de pierre, etc.) et à l'utilisation de plus en plus massive de désherbants et de produits de traitement, notamment en agriculture, vont contribuer à la raréfaction de la population d'*Helix pomatia*⁴⁵. L'appauvrissement de la ressource et la difficulté pour les professionnels de trouver une main-d'oeuvre à des prix compétitifs, vont inciter les industriels (conserveurs et autres utilisateurs de gastéropodes) à se tourner vers l'importation. La quasi-totalité des escargots de Bourgogne consommés en France actuellement, sont prélevés hors du territoire. La concurrence extérieure a donc constitué un frein sérieux au ramassage à des fins économiques. Ici et là, quelques ramasseurs continuent de livrer leur cueillette à des restaurateurs, voire à des collecteurs, mais c'est sans commune mesure avec les pratiques observées durant la première moitié du XXe siècle. Des mesures visant, par ailleurs, à interdire la vente des escargots ont également contribué à réduire les pratiques commerciales. Désormais, les restaurateurs s'approvisionnent pour la plupart auprès des professionnels (conserveurs, commerces spécialisés, poissonniers, etc.) pour des raisons de commodité d'une part, et par souci de conformité avec la loi d'autre part. Les limaçons prélevés dans la nature sont, d'après les observations réalisées à partir de nos trois sites d'enquête, destinés principalement à l'autoconsommation.

Mais le peu d'engouement que suscite cette pratique, aujourd'hui, n'est pas imputable à ces seules considérations. L'escargot présente la particularité d'être un mets particulièrement long et ingrat à apprêter. La préparation et plus spécifiquement le nettoyage est envisagé comme une contrainte forte. La nécessité de faire jeûner les animaux, de les départir de leur bave, l'odeur des déjections et la saleté que cela engendre, sont autant d'obstacles dissuasifs. Les qualificatifs et les manifestations de dégoût ne manquent pas pour décrire cette tâche: « C'est beaucoup trop de boulot », « On y passe la journée », « C'est dégueulasse », « Même bien lavés ça crache toujours », « On ne peut pas s'en débarrasser de cette bave », « Un escargot en activité, il bave. Si vous le laissez deux jours dans une caisse, alors là ça vous dégoûte. Il est plein d'excréments. La chair est en contact avec (...) », etc. L'un de nos informateurs se souvient : « Ma mère, quand elle en faisait dans le midi (...) ma femme et mes trois enfants étaient obligés de se sauver. Ils ne restaient pas dans

45 Sur les causes de raréfaction de l'*Helix pomatia*, voir en particulier, A.Fortier, 1996.

la cuisine parce que ça sentait l'herbe cuite. C'était très désagréable. »⁴⁶ Les ramasseurs eux-mêmes insistent sur l'aspect peu ragoûtant de cette opération, comme en témoignent ces propos recueillis auprès du couple Ferdinand :

- Mme : « Vous savez, préparer les escargots c'est très, très sale. Et les gens n'aiment pas beaucoup.

- M. : Vous avez des gens qui ne vont pas aux escargots parce qu'il faut les préparer ! Les femmes ne veulent pas toujours les faire. Elles préfèrent les acheter en boîtes ou tout prêts.

- Mme : Moi, chez nous, je ne veux pas y toucher. D'abord, je n'en mange pas. Pis c'est quand même vraiment sale. Et c'est une oeuvre de grande envergure quand il faut se mettre à faire des escargots (...) C'est beaucoup de travail parce que ça bave beaucoup, beaucoup. C'est pas très appétissant à ce niveau-là. »

Un peu plus tard, au cours de la discussion, Mme Ferdinand précise les raisons pour lesquelles elle ne consomme pas d'escargots :

« C'est depuis que j'ai vu mon mari les nettoyer (rire). Parce que franchement, je ne veux pas dégoûter les gens, mais c'est sale hein ! C'est sale ! Je parle de la préparation, du nettoyage. J'en ai beaucoup mangé pourtant, j'aimais ça. Faut dire aussi qu'en vieillissant les goûts changent (...) »

Comme on le voit à travers ces propos, la préparation revêt un caractère ingrat, au point de dissuader un certain nombre d'entre eux - dont quelques uns, connus pour être de fervents ramasseurs de champignons, de grenouilles, de baies ou encore de fleurs coupées - de se livrer au ramassage. C'est le cas notamment de cette femme, issue d'une famille de ramasseurs (champignons, baies, fleurs, etc.), et qui a cessé de se rendre aux escargots, invoquant tout à la fois la quantité de travail que nécessite cette tâche, et son caractère peu ragoûtant. Pour échapper à cette sale besogne, elle a fini par renoncer à les ramasser. Ce qui ne l'empêche pas d'en consommer une fois ou deux l'an, des escargots de conserves, le plus souvent. Les pratiques observées dans des secteurs où sont implantés des professionnels de la transformation, confirment cet état de fait. Dans le département du Doubs, un

46 Italo Calvino insiste également sur le caractère immonde de cette opération. « Quand Monsieur l'Avocat apportait à la maison un panier d'escargots comestibles, on mettait les bestioles à la cave dans un tonneau où elles jeûnaient tout en avalant du son qui les purgeait. En déplaçant le couvercle du tonneau, on apercevait une sorte d'enfer: les escargots remontaient les longailles avec une lenteur annonçant déjà l'agonie, parmi des restes de son et des stries où se mêlaient grumeaux de bave et excréments colorés - souvenir du bon temps passé au plein air parmi les herbes. Certains étaient complètement sortis de leur coquille, la tête tendue, les cornes écartées, d'autres se ratatinaient sur eux-mêmes, n'avançant au-dehors que de méfiantes antennes, d'autres faisaient cercle comme des badauds, d'autres étaient endormis et fermés, d'autres gisaient, la coquille à l'envers. » (*Le Baron perché*, 1996, Paris Gallimard, Points, pp.17-18.)

système de troc était mis en place entre les ramasseurs et les conserveries pour permettre à ceux qui le souhaitent de s'épargner cette tâche ingrate. « Quand la vente de l'escargot était autorisée, fait remarquer ce directeur de fabrique, on achetait ou on échangeait l'escargot. C'est-à-dire que les gens qui avaient ramassé 11, 15 kilos d'escargots mais qui ne voulaient pas les faire parce que c'est du travail, ils ne savent pas, et c'est compliqué, ils nous les amenaient. Sachant qu'il faut un certain poids pour faire une boîte, on prenait le double du poids et on leur rendait une boîte. »

Quant au refus manifesté par les femmes de s'adonner à un travail aussi fastidieux, il n'est pas étranger à l'évolution des modes de vie. Le développement du travail salarié chez les femmes, font qu'elles consacrent de moins en moins de temps à la cuisine, et notamment à la confection de plats mijotés. Par ailleurs, les activités d'élevage, de jardinage, qui incombent le plus souvent à la mère de famille, et qui nécessitent des savoirs spécifiques comme le fait de plumer une volaille ou vider un lapin, sont aujourd'hui l'apanage d'une minorité.

CONCLUSION

L'examen des pratiques de ramassage de l'*Helix pomatia* confirme la nécessité, dès lors que l'on cherche à appréhender l'un ou l'autre mode d'appropriation des ressources naturelles (chasse, cueillette, ramassage, pêche, etc.) d'envisager la pratique dans ces différents aspects (registres) (collecte, préparation, utilisation). La démarche qui consiste à se focaliser sur l'une ou l'autre de ces dimensions, indépendamment d'autres considérations, s'avère, dans la plupart des cas, inapte à rendre compte de la signification et des logiques qui sous-tendent l'activité. Le cas de l'*Helix pomatia* est tout à fait exemplaire. Centré à l'origine sur les pratiques de ramassage, le travail d'investigation a mis en lumière le caractère central et décisif de la préparation. Laquelle apparaît comme une étape essentielle, qui conditionne en partie l'activité de ramassage des limaçons.

L'escargot, une fois prélevé dans la nature, fait l'objet d'un certain nombre de traitements, de manipulations (jeûne, dégorgeage, ablation du tortillon, lavages répétés, etc.), dont l'objectif consiste à le débarrasser de certaines de ses composantes jugées toxiques, dégoûtantes, voire dangereuses. Toutes ces opérations apparaissent alors comme une succession de précautions indispensables à la consommation de cet animal. Interventions dont nous avons vu qu'elles ne se justifient pas, pour un certain nombre d'entre elles, mais qui revêtent néanmoins un caractère indispensable compte tenu de la façon dont est perçu et appréhendé le limaçon. Tout se passe en fait comme si ces traitements, ces manipulations, concouraient à purifier l'animal, à le rendre apte à être consommé. De façon plus générale, la préparation, qui correspond à une étape décisive dans le processus d'appropriation du limaçon, soulève le problème du rapport que les hommes entretiennent avec cet animal au statut énigmatique, mal défini, puisqu'il n'est ni assimilable à de la chair ni à du poisson.

Parce qu'elle exige un travail de longue haleine, particulièrement ingrat et peu ragoûtant, la préparation d'escargots coureurs est de plus en plus décriée, au

point d'apparaître comme un frein important au ramassage des gastéropodes. Nombreuses sont les femmes qui, aujourd'hui, ne savent pas ou ne veulent pas « s'enquiquiner » à apprêter des limaçons, et qui renoncent à la collecte au profit d'escargots achetés en boîte ou entièrement préparés. Pour aussi futile et anodin qu'il y paraisse, il s'agit là d'un élément déterminant, beaucoup plus dissuasif que la réglementation visant à assurer le ramassage et dont nous avons vu qu'elle n'était pas respectée.

Le travail de préparation que requiert la consommation de limaçons, apparaît comme un trait de différenciation important par rapport à d'autres denrées prélevées dans la nature, comme les champignons par exemple⁴⁷. Les points de vue recueillis sur le terrain sont unanimes. « Les champignons, c'est beaucoup plus facile à préparer ! Tu ramènes des champignons à onze heures, tu les manges à midi. Mais pas les escargots ! » Ce qui fait dire à certains : « Faut vraiment être acharné pour aller aux escargots quand on voit le travail que ça représente ! », « Y'a que les mordus qui y vont ! » Ou encore : « Ils (sous-entendu les autorités) font tout un drame. Mais y'a pas de quoi ! Y'en a combien qui ont abandonné de les ramasser à cause de la préparation ! »

Si l'escargot de Bourgogne occupe une place privilégiée dans la gastronomie française, au point d'assimiler les habitants de ce pays à des mangeurs d'escargots, il faut se garder de toute généralisation. Non seulement le statut de ce mets a fortement varié au cours du temps, mais qui plus est, il ne fait pas l'unanimité. Tout en étant un animal comestible - se démarquant ainsi de la limace - un certain nombre de ses détracteurs l'envisagent comme un animal baveux, gluant, visqueux, caoutchouteux, générateur de dégoût.

BIBLIOGRAPHIE

- AUBERT C., 1993.- *Le marché français et l'économie de la production de l'escargot*, Ed. de l'ITAVI.
- BLANDIN C., 1920.- *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs*. Paris, Société d'éditions artistiques, de tourisme et de sport : 27-36.
- CADART J., 1975.- *Les Escargots*, Paris, Le Chevalier, [1ère édition, 1955].
- CLEBERT J-P., 1971.- *Le bestiaire fabuleux*, Paris, Albin Michel.
- CRANGA F. ET Y., 1991.- *L'escargot*, Les Éditions du bien public.
- CHEVALIER H., 1989.- *La cuisine des escargots*, Ed. d'Utovie.
- DIBIE P., 1978.- *Traditions de Bourgogne*, Verviers, Marabout : 168-172.
- FABRE-VASSAS C., 1982.- Le soleil des limaçons, *Études Rurales*, (87-88) : 63-93.
- FISCHLER C., 1990.- *L'Homnivore*, Paris, O.Jacob.
- FORTIER A., 1992.- L'épouse dévouée et la femme fantasmagorique, *Ethnologie Française*, 4 : 490-500.

47 La même remarque vaut pour les mollusques marins : moules, coques, praires, etc.

- FORTIER A., 1996.- Eléments de réflexion sur l'efficacité sociale d'une réglementation du ramassage. Le cas de l'*Helix pomatia*. Ministère de l'Environnement/INRA, 54 p. ronéo.
- FORTIER A., 1997.- Courir les escargots : ethnologie des pratiques de ramassage de l'*Helix pomatia*, Ministère de l'Environnement, INRA, 86 p. ronéo.
- HYMAN P., 1986.- L'art d'accommoder les escargots, *L'Histoire*, 85 : 40-44.
- LE GALL C., 1957.- Existe-t-il un folklore de l'escargot?, *Cahiers de l'Iroise*, 4 (1) :45-52.
- LEVI-STRAUSS C., 1962.- *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF.
- THEVENOT A., LESOURD F., 1974.- *L'escargot et la grenouille comestible*, Paris, La Maison Rustique, 7ème édition revue et mise à jour. [1ère édition, 1926].
- VAN GENNEP A., 1949.- *Manuel de folklore français contemporain*, 1, 4, Paris, Picard.
- VIALLES N., 1987.- *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- WATJELET J.M., 1985.- *Dictons des bêtes, des plantes et des saisons*, Paris, Belin.