



# Les Herbiers

## Des escargots qui rendent beau

La Maison Royer accueillait une soixantaine de personnes jeudi dernier, pour la visite de son exploitation. L'occasion d'apprendre que les escargots ne sont pas uniquement faits pour finir dans vos assiettes.

« Rien ne sert de courir, il faut partir à point. » Facile. Facile parce que, comme la tortue de Jean de La Fontaine, l'escargot n'est pas un foudre de guerre. Et ceux de la Maison Royer n'échappent pas à la règle.

Cela fait 25 ans que l'entreprise de Saint-Paul-en-Pareds produit et élève des escargots. « Quand papa a commencé, c'était essentiellement pour commercialiser des perles (des œufs) d'escargot », explique son fils, Sébastien Royer. Cinq ans après le lancement de l'entreprise, lui et son frère se sont associés à leurs parents. Aujourd'hui, Maison Royer produit douze tonnes d'escargots par an.

Face au diaporama, Sébastien commente l'année d'un mollusque chez eux. Ramassés dès la fin août par les huit saisonniers qui les accompagnent, les escargots qui ne sont pas encore adultes sont conservés dans des filets, à l'abri du froid sec. « Un escargot peut rester trois ans sans boire ni manger. C'est bien hein ? J'imagine qu'il y a des agriculteurs qui doivent m'envier », s'amuse le gérant.

En janvier, les gastéropodes entrent dans le bâtiment de reproduction. Là, ils se font plaisir, profitent de l'humidité et de la chaleur provoquées par un gros tube qui traverse toute la salle, avant de s'accoupler, en février. Un accouplement qui peut durer jusqu'à dix heures. « Ça vous fait rêver mesdames ? », provoque Sébastien. Sauf que les escargots ne peuvent le faire qu'une fois, eux.

### Les bienfaits de la bave d'escargot

Une fois leur devoir accompli, les limaçons retrouvent leur parc, où ils fi-



Sébastien Royer, à l'intérieur des 4 200 m<sup>2</sup> de parc que compte l'exploitation.

niront par devenir adulte. « On reconnaît les adultes à la petite casquette que forme le bord de leur coquille », illustre Sébastien, qui précise que « c'est interdit de ramasser des escargots qui ne sont pas adultes. Vous risquez une contravention ».

Michel en a justement ramassé « 700 », dans un champ, la semaine dernière, « avec des copains ». À 68 ans, ce retraité avait envie de comprendre l'élevage des escargots, et il n'est pas déçu. Il apprend également la façon dont sont ébouillantés les mollusques, comment leur coquille sont lavées, puis beurrées, avant qu'ils ne soient livrés dans les

restaurants de la région.

Louissette non plus n'est pas déçue. Plus jeune que Michel d'une petite année, elle concède qu'elle va sûrement « se remettre aux escargots. J'ai envie de trouver la saveur que cela a ». Mais Louissette ne s'arrête pas là : « Il a 40 ans, mais il faut dire qu'il a une belle peau », dit-elle en parlant de Sébastien. Charmée Louissette ? Non, elle constate simplement les bienfaits de la salive d'escargot.

« Depuis un peu plus de deux ans on commercialise un produit anti-rides, qui contient 30 % de bave d'escargot », annonce Sébastien. Et ça marche : « Désormais, le chiffre

d'affaire de la partie cosmétique est quatre fois supérieur à la partie restauration. » Un autre Michel, 59 ans, n'avait « pas du tout envisagé cette diversification ».

Tout le monde est surpris mais, comme d'habitude, à la fin des visites, « ça se traduit par des ventes en magasin, confie Sébastien. C'est aussi pour ça qu'on fait visiter l'exploitation. Même si on veut forcément montrer qu'élever des escargots, ce n'est pas « peace and love ». C'est un vrai métier ». Et de conclure, malicieux : « On en a bavé pour arriver jusque-là. »

Boris TEILLET.