



## DU CÔTÉ ALÉMANIQUE

Les petites  
bêtes à cornes  
d'Armin Bähler

Installé à Elgg (ZH), Armin Bähler est l'un des rares héliciculteurs de Suisse. Sur 1,3 hectares, il élève plus de 400 000 escargots, principalement des Petits-Gris (*Helix aspersa*).

**Rares sont les héliciculteurs suisses qui durent dans le temps! Armin Bähler est l'un d'eux puisqu'il élève près de 500 000 escargots vendus en bocaux et dont il fait également du caviar.**

« Ces jours, ils commencent à ralentir leur activité, ils sentent l'automne et le froid s'approcher. Dans les prochaines semaines, on va commencer à les rentrer dans la grange, où ils passeront les mois d'hiver à dormir. » « Ils », ce sont les 400 000 à 500 000 protégés d'Armin Bähler, des escargots à 95% de la race *Helix aspersa* – alias Petit-Gris – qu'il élève depuis 2004 sur sa ferme d'Elgg (ZH), à vingt minutes à l'est de Winterthur (ZH). « La récolte a été abondante cette année, se réjouit l'éleveur zurichois. Le mois de juin a été humide, favorisant la reproduction, puis la saison a été plus sèche, ce qui était parfait pour l'incubation, les naissances et les récoltes. » Au total Armin Bähler aura récolté près de 400 000 escargots de juin à octobre, commercialisant ainsi près de 10 000 kg de chair d'escargot. « Une telle saison fait du bien, avoue l'éleveur. Ce n'est pas tous les ans comme cela malheureusement. L'héliciculture est exigeante et parfois ingrate. » L'éleveur zurichois sait de quoi il parle. En 2004, lorsqu'il acquiert ses premiers animaux, le cheptel est rapidement décimé pour des raisons sanitaires et climatiques. Puis en 2007, une inondation ravage 90% de son troupeau.

**Tradition culinaire**

Malgré ces péripéties, Armin Bähler ne s'est pas découragé, s'accrochant coûte que coûte à sa volonté de redonner vie au domaine agricole de son grand-père – abandonné car trop petit. « De profession, je suis graphiste. Mais, avec mon père, nous avions toujours en tête de redémarrer une activité agricole sur le domaine. » C'est en regardant ensemble un reportage télévisé qu'ils ont le coup de foudre pour les gastéropodes. « Le coin a toujours été renommé pour les escargots, raconte Armin Bähler, dont le père commercialisait déjà le fruit de ses récoltes dans ses jeunes années. Et les gens étaient habitués à en consommer. Il

n'y avait plus qu'à ranimer le marché. » Désormais, *Helix aspersa* est une espèce protégée et le cheptel d'Armin Bähler évolue dans des petites parcelles clôturées, à la fois pour les empêcher de se répandre dans le milieu naturel mais aussi pour les protéger des prédateurs, comme le hérisson par exemple. Chaque jour, Armin Bähler doit consacrer au moins deux heures à observer, surveiller, alimenter ses escargots. « Je leur distribue un mélange de céréales et de complément calcaire, pour la constitution de la coquille. » Au sol, dont le pH soit être neutre, Armin Bähler a planté de la dent-de-lion ainsi que des choux, des tournesols et diverses plantes, de façon à assurer un couvert humide et ombragé à son troupeau.

**Pâté et caviar**

Depuis 2007, Armin Bähler s'est lancé dans la transformation de ses récoltes. De fin juin à octobre, trois personnes évaluent environ 1000 coquilles d'escargots par jours, ceux-ci ayant précédemment subi dix jours de diète avant d'être ébouillantés une dizaine de minutes dans de l'eau salée. Les escargots (environ 5 g de chair consommable par animal) sont ensuite mis en conserves et commercialisés dans la boutique de la ferme, à des restaurateurs, ainsi que sur internet.

Pour élargir sa gamme, Armin Bähler fabrique également du pâté d'escargot et propose également à la vente les plus belles coquilles. L'hiver dernier, suite à des demandes de restaurateurs, le Zurichois a inauguré la production de caviar d'escargot. La nursery a été aménagée dans un garage où l'humidité approche les 100%. Les escargots pondent dans des pots de yaourt remplis de terre – 80 à 120 œufs par accouplement. « Les œufs doivent être récoltés dans le courant de la première semaine qui a suivi la ponte », précise l'éleveur, qui compte environ 10 g d'œufs par année et par escargot. Le caviar, vendu 2000 francs le kg, s'avère être de plus en plus apprécié

par les restaurateurs, pour la décoration ou en guise de mise en bouche.

**Des idées marketing**

On l'aura compris, en plus d'une opiniâtreté à toute épreuve, Armin Bähler ne manque pas d'idées pour faire connaître son élevage. Il propose ainsi de parrainer des escargots à raison de 10 fr. par année. Les escargots, qui se voient attribuer un numéro gravé sur leurs coquilles, sont parqués dans un enclos spécifique, et peuvent être visités par leurs parrains en tout temps. Le Zurichois reçoit également régulièrement la visite de classes d'école. Il a d'ailleurs créé un parcours dans ses parcelles avec des panneaux indicatifs et organise des courses d'escargots pour les plus jeunes. Aujourd'hui, l'élevage, la vente et l'accueil à la ferme procurent à Armin Bähler et à sa famille un revenu leur permettant de vivre neuf mois de l'année. « Mais pendant l'hibernation des escargots, je dois me trouver un autre job, regrette-t-il. Mon activité n'étant pas reconnue par l'Office fédéral de l'agriculture, à la différence de l'Allemagne, par exemple, où l'héliciculture est une activité agricole à part entière, je ne touche pas de paiements directs. Cela me force à innover sans cesse! »

CLAIRE MULLER ■

**EN CHIFFRES****Le domaine, c'est...**

- 1,3 hectare de terrain en herbe.
- 400 000 escargots environ sur la ferme.
- 1000 bocaux vendus par saison (24 escargots par bocal) à 26.50 fr. le bocal.
- 1,5 tonne de caviar vendu cette saison, à raison de 2000 fr. le kilo.
- 70% du revenu annuel provient de l'héliculture.

+ D'INFOS Schneckenfarm, Riethof - 8353 Elgg. Tél. 052 364 17 60 [www.schneckenfarm.ch](http://www.schneckenfarm.ch)



Dans des parcelles clôturées, des palettes en bois offrent ombre et humidité aux escargots. Un accouplement donne environ 100 œufs. Les escargots sont apprêtés en bocaux sous vide avec du vin blanc et du sel. Depuis cet hiver, Armin Bähler s'est lancé dans la production de caviar d'escargot, qu'il livre surtout aux restaurateurs.