

« Fiche biodiversifiante » L'escargot petit-gris

Symbole des Charentais !



Très commun en Europe de l'Ouest, le petit-gris est un escargot que l'on rencontre à l'état sauvage comme dans des élevages. Notre département est le premier producteur français. C'est notre « cagouille », véritable emblème des Charentais : les « cagouillards » semblent aimer une certaine lenteur et le confort de leur maison douillette...

Avant, c'était un coquillage comme les autres

De ses ancêtres les coquillages marins, ce gastéropode terrestre a conservé sa coquille spiralée (comptez bien : 4,5 ou 5 tours). Mais à l'intérieur, l'évolution l'a doté d'une cavité qui joue le rôle de poumon : une fine membrane permet les échanges gazeux entrants (oxygène) et sortants (gaz carbonique). Il reste néanmoins attaché à l'humidité. On le voit plus facilement se promener après la pluie spécialement la nuit ou tôt le matin, profitant de la rosée.

Un certain regard

La tête est ornée de quatre tentacules rétractiles, les deux plus grands portant des yeux. Totalement végétarienne, la cagouille n'a pas besoin de repérer des proies mobiles ou lointaines ; ses yeux sont rudimentaires, lui permettant seulement de distinguer l'intensité lumineuse et les principales formes, situées à moins d'un centimètre !

En revanche, les deux autres tentacules repèrent les odeurs et là, il est fort : il repère certaines plantes à plus de 100 mètres. Le temps de les atteindre (6 cm par minute en moyenne), et elles seront broutées par la radula, une longue râpe située dans la bouche.



Un petit plat pour l'Homme

L'escargot se mange depuis la préhistoire. On sait aussi que les Romains en raffolaient : ils l'achetaient bon marché pour 4 deniers la vingtaine (les gros) ou la quarantaine (plus petits). Peu avant la Révolution, La Rochelle était leur principal port d'exportation vers les Antilles. Les marins portugais et espagnols appréciaient cette viande qui se conserve vivante. Le nom « escargot » viendrait d'ailleurs du terme espagnol « caracol ». A l'arrivée, les escargots restants étaient jetés. Certains étaient vivants... Ils ont ainsi conquis le monde.

À Dolus d'Oléron, vous pouvez rencontrer Eric Vilair, célèbre dompteur local de bêtes à cornes, dans son entreprise qui fait partie du réseau « Marennes-Oléron Produits & Saveurs » (MOPS). Son métier officiel est héliculteur : la cagouille porte le nom scientifique de *Helix aspersa*. *Helix* signifie spirale (hélice...) et *aspersa* « saupoudré » (aspergé) évoquant sa coloration mouchetée.



On peut aussi capturer soi-même les cagouilles, dans la forêt ou dans les jardins. Attention cet animal accumule les polluants ; il faut donc les choisir dans des endroits propres, sans pesticides. La réglementation impose qu'ils soient bordés : l'ouverture de la coquille doit être cernée d'un bourrelet solide.

La bave d'escargot sert pour différentes recettes de sorcières que nous ne dévoilerons pas ici. On l'utilise aussi en pharmacie, dans les sirops anti-toux, dans des médicaments pour soigner la prostate, et même en cosmétique dans des crèmes de soin du visage... Appétissant, non ?

... Et en hiver ?

Une fois réfugié dans sa coquille, l'escargot peut s'isoler du milieu extérieur grâce à un voile de mucus imprégné de calcaire, qui durcit en séchant. Cette technique permet de passer les jours froids de l'hiver, mais aussi les jours secs, à toute saison, qui sont de mauvaises conditions pour lui.

Au printemps, l'élévation de la température déclenchera la reproduction. Comme la limace (voir fiche N° 15), le petit-gris est hermaphrodite. Les deux adultes qui s'accouplent vont pondre en terre environ 80 petits œufs blancs. Selon la chaleur du sol, il faudra trois ou quatre semaines pour que de minuscules cagouilles transparentes se déploient aux alentours...



Pour en savoir plus :

- ◆ Livret éditions Quae : <https://www.quae.com/extract/2991>
- ◆ Vidéo décontractée : visite d'un élevage : <https://youtu.be/BZ18pmsBDnw>
- ◆ Emission « C'est pas sorcier— opération escargot » : https://youtu.be/G_zNM_7fJCE