

Escargot de Bourgogne

Chair d'escargot de Bourgogne, appertisée, en boîte 4/4 de 10 douzaines.
La chair d'escargot est traditionnellement préparée en coquilles ou caquelons, agrémentée de beurre aromatisé à la persillade. Les escargots peuvent aussi entrer dans la composition de divers feuilletés.

Présentées en boîte 4/4, nos offres d'escargots de Bourgogne sont relativement similaires puisqu'elles contiennent toutes 10 douzaines de mollusques, pour un poids net égoutté de 465 g. Le calibre de ces derniers, désigné sous le terme de belle grosseur, est par ailleurs identique, ce qui correspond en moyenne à un mollusque de 3,8 g. Toutefois, d'autres calibres peuvent également être disponibles. Les plus courants sont notamment les moyens, très gros ou extra gros. Dans ces cas-là, étant donné que le poids net égoutté d'une boîte 4/4 reste invariablement de 465 g, c'est le nombre d'escargots présents dans celle-ci qui est modifié, avec respectivement 12, 8 ou 6 douzaines, pour des poids moyens par pièce de 3,2 g, 4,8 g et 6,6 g. Ces critères correspondent aux décisions n°45 et n°90 concernant les conserves d'escargots et d'achatines sans coquilles, notifiées en juin 2013 par le CTCPA¹. Notons également que si

ces mollusques proviennent tous du milieu sauvage, c'est que contrairement à certaines espèces, comme *l'helix aspersa* ou l'escargot petit gris, les héliculteurs rencontrent encore aujourd'hui beaucoup de difficultés à les faire se reproduire en élevage. Une différence est tout de même à noter au sein de notre sélection et elle concerne le liquide de couverture. En effet, on remarque que trois offres ne comportent qu'un ajout d'eau, alors qu'il s'agit d'un liquide aromatisé pour les deux restantes. Cela peut donc avoir une influence sur le goût du produit fini, mais on constate surtout que cela fait passer la teneur en sel de 0,1 g à 1 g pour 100 g de produit. Il peut être judicieux d'en tenir compte si vos convives suivent un régime sans sel.

¹ Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) a pour mission de diffuser les décisions et les codes d'usages précisant les caractéristiques et les appellations d'une cinquantaine de produits en conserve. Ces décisions ont une valeur réglementaire et sont applicables en France.

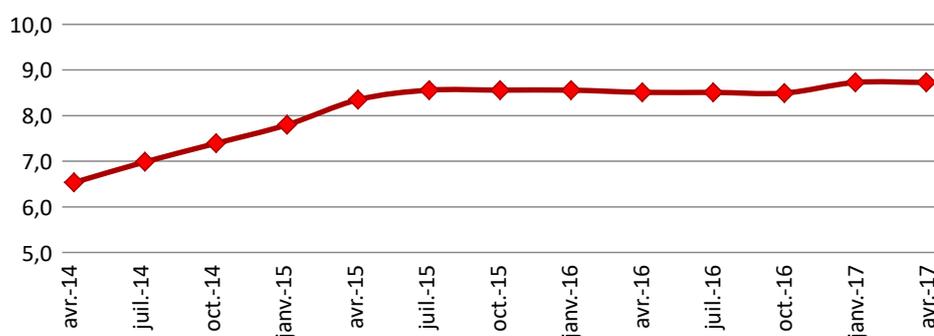


Question d'un acheteur

Doit-on déclarer les escargots dans la liste des allergènes ?

Oui. Les escargots sont des mollusques gastéropodes et au même titre que les coques, les moules, ou encore les huîtres, ils sont concernés par l'indication des allergènes à destination des consommateurs. Pour rappel la déclaration des allergènes est obligatoire depuis le 13 décembre 2014.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus estivale, servez-vous de la chair d'escargot pour compléter la garniture de vos tomates provençales.

Thèmes & Recettes

Festif : Gratinée de ravioles aux escargots

Le goût : Escargots sauce catalane

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	18043	82 kcal	16,2 %	1,8 %	1,1 %	< 0,2 %	0,04 g	14,73	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	88 kcal	18,1 %	0,9 %	1,3 %	0,3 %	0,10 g	13,92	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	79 kcal	15,0 %	1,1 %	1,6 %	NC	1,00 g	9,38	GRUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	81 kcal	16,0 %	0,9 %	1,6 %	0,4 %	1,07 g	10,00	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	88 kcal	18,1 %	0,9 %	1,3 %	0,3 %	0,10 g	13,92	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Espèce	Mode de production	Calibre	Liquide de couverture	Industriels Marque
BRAKE	18043	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau, sel, arômes naturels	GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	court bouillon aromatisé : sel, arômes naturels, curcuma, coriandre, dextrose	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18043	mollusque	UE, hors UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	mollusque	Europe de l'Est	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	mollusque	UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	mollusque	UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 991 g, PNE 465 g, contenance NC, carton de 12 boîtes	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	mollusque	Bosnie, Lituanie, Hongrie, Roumanie	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 900 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comme on peut le constater, aucune de nos offres n'est confectionnée avec des escargots provenant de Bourgogne (ni même de France). L'espèce *Helix pomatia*, autrefois si abondante dans cette région, s'est progressivement raréfiée dans les années 70 pour deux raisons : un ramassage intensif et une forte hausse de la mortalité liée à l'utilisation croissante de pesticides. Aujourd'hui, les départements sont libres d'autoriser ou d'interdire la collecte des escargots de Bour-

gogne dans leur région, mais ils ne peuvent toutefois déroger aux deux clauses citées dans l'arrêté du 24 avril 1979, à savoir : l'interdiction de ramasser ces mollusques si leur coquille est inférieure à 3 cm, et l'interdiction de les collecter, même au-delà de cette taille, entre le 1^{er} avril et le 30 juin inclus. Les pays de l'Est s'imposent donc actuellement comme les principaux fournisseurs d'*Helix pomatia* et nos offres ne font pas exception à cette règle.

