



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

escargots

Question écrite n° 20692

## Texte de la question

M. Jean-Pierre Decool appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'élevage et la consommation d'escargots en France. 25 000 à 30 000 tonnes d'escargots vivants sont consommées chaque année dans notre pays. Mais seules 800 à 1 000 tonnes sont produites par les 250 à 300 héliculteurs français dans leurs élevages avec une traçabilité et une rigueur qui garantissent aux consommateurs une très grande qualité gustative et sanitaire. Ce savoir-faire français différencie leurs productions des escargots importés des pays de l'est ou d'ailleurs avec tous les problèmes de radioactivité, d'hygiène douteuse, de qualité organoleptique médiocre, car l'escargot assimile en effet tous les métaux lourds ainsi que la radioactivité. L'escargot d'élevage est une garantie pour le consommateur car l'héliculteur pratique la traçabilité: on sait où l'escargot est né, où il a été élevé, avec quels aliments agréés il a été nourri et où il a été cuisiné. Même si le ramassage des escargots dans la nature peut être sympathique, seuls les escargots d'élevage ont une alimentation équilibrée, contrôlée, gérée, réglementée et sont donc sans risque pour le consommateur. L'escargot de Bourgogne, très prisé du consommateur, est en réalité une espèce protégée en France. Aussi, 99,9 % des escargots « de Bourgogne » consommés en France proviennent des pays de l'est et non de Bourgogne où le ramassage est très limité dans le temps. Afin de mieux protéger et informer les consommateurs, il souhaite savoir s'il est envisageable de rendre l'étiquetage obligatoire en précisant : l'appellation scientifique des différents escargots, leur provenance ou pays d'origine, s'ils ont été ramassés dans la nature ou s'ils sont d'élevage.

## Texte de la réponse

En France, trois espèces d'escargots sont principalement consommées. Il s'agit du petit-gris (*helix aspersa*), de l'escargot blanc (*helix lucorum*) et de l'escargot de Bourgogne (*helix pomatia*). « Escargot de Bourgogne » est le nom vernaculaire de l'espèce et ne correspond pas à l'origine géographique de ce mollusque, présent dans l'Est de la France mais aussi dans différents pays d'Europe de l'Est. En raison de la raréfaction de ces espèces dans leur environnement naturel, due à leur exploitation intensive et à la modernisation et à l'intensification de l'agriculture, leur ramassage a été réglementé de façon stricte par l'arrêté ministériel du 24 avril 1979 fixant la liste des escargots dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être interdits ou autorisés. Par ailleurs, leur élevage a été encouragé par le Gouvernement. A ce jour, l'héliculture ne concerne que l'espèce *helix aspersa* et ne permet pas de satisfaire la demande. Il est à noter qu'une grande partie des naissains et des juvéniles utilisés en héliculture française sont importés d'Afrique du nord (Algérie). Ainsi, le marché français des escargots se structure en deux segments, d'une part, le segment des héliculteurs qui commercialisent directement leurs escargots à la ferme, sur les marchés forains ou aux restaurateurs locaux et d'autre part, celui de la grande distribution qui s'approvisionne en Europe de l'Est. De façon générale, les escargots sont vendus sous forme transformée et préemballée, quel que soit le segment. Le marquage de l'origine des denrées alimentaires est strictement encadré au niveau communautaire par la directive du Parlement européen et du Conseil n° 2000/13 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

(transposée dans le code de la consommation aux articles R. 112-1 à R. 112-31). Il n'est actuellement requis que dans les cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle ou lorsque des textes spécifiques le prévoient (pour la viande bovine ou l'huile d'olive par exemple). Actuellement, cette obligation ne concerne pas les escargots et produits à base d'escargots. Ces dispositions seront renforcées et étendues par le règlement du Parlement européen et du Conseil n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires dit « INCO », applicable à compter du 13 décembre 2014, afin de mieux informer le consommateur sur l'origine des produits alimentaires. A cet égard, dès lors que le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée alimentaire différera de celui de son ingrédient principal, il sera obligatoire d'indiquer l'origine de cet ingrédient principal sur l'étiquetage. De plus, le point 5 de l'article 26 du règlement susmentionné prévoit qu'au plus tard le 13 décembre 2014, la Commission présentera des rapports au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les produits comprenant un seul ingrédient et les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire, ce qui couvre le cas des escargots utilisés en tant qu'ingrédients dans des préparations culinaires. La commission pourra assortir ces rapports de propositions législatives. L'article 38 du règlement INCO dispose que les questions d'origine étant expressément harmonisées au niveau communautaire, les États membres ne peuvent ni adopter ni conserver des mesures nationales, sauf si le droit de l'Union européenne (UE) l'autorise. Ces mesures nationales ne doivent en aucun cas entraver la libre circulation des marchandises, notamment donner lieu à une discrimination à l'encontre de denrées alimentaires provenant d'autres États membres. Un État membre ne peut donc légiférer pour imposer l'indication d'origine des escargots. Néanmoins, rien ne s'oppose à ce qu'un fabricant indique, de façon volontaire, l'origine et la provenance des produits qu'il commercialise. En France, les mentions devant figurer sur l'étiquetage des produits à base d'escargots sont fixées par les usages commerciaux que sont le « code des pratiques loyales pour les escargots et achatines préparés » et la décision n° 45/90 (résultant de la fusion des décisions n° 45 et n° 90 et applicable à partir du 1er juin 2013) du centre technique des conserves des produits agricoles relative aux « conserves d'escargots et d'achatines sans coquille ». En particulier, doivent figurer sur les produits entrant dans le champ d'application de ces deux documents, élaborés par et pour les professionnels, le nom scientifique de l'espèce (au moins dans la liste d'ingrédients) et une des dénominations de vente autorisées. L'indication du mode de production (élevage) est facultative et se présente de la façon suivante « élevés en X », X désignant l'État membre de l'UE ou le pays tiers dans lequel a été effectué l'élevage. S'agissant d'une démarche volontaire de la profession, il n'appartient pas au Gouvernement mais aux organisations professionnelles de modifier les usages commerciaux afin d'inciter les opérateurs français à indiquer de façon volontaire l'origine et le mode de production des escargots.

## Données clés

**Auteur :** [M. Jean-Pierre Decool](#)

**Circonscription :** Nord (14<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 20692

**Rubrique :** Élevage

**Ministère interrogé :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

**Ministère attributaire :** Économie et finances

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [12 mars 2013](#), page 2706

**Réponse publiée au JO le :** [22 octobre 2013](#), page 11060