

Les escargots des Charbonnières

En ces années cinquante, beaucoup d'enfants, de ce bout comme de l'autre bout, allaient cueillir des escargots dans les zones proches des villages pour les apporter ensuite au seul marchand de la Vallée, Georges Martin, aux Charbonnières.

Celui-ci vous les payait à un prix qu'à l'époque on estimait fort correct. Il est vrai qu'alors, un franc, un franc cinquante peut-être le kg, c'était une petite fortune, de quoi s'acheter trois Artima !

Bref, à chacun ses collectes, grosses ou petites, et surtout à chacun l'utilisation de son salaire.

C'était au mois de mai, par les pluies chaudes, alors qu'ils sortaient tous, les coquillots¹, des talus, de dessous les orties, le long de la ligne de chemin de fer, tout à l'entour des murs de pâturages.

Un vrai plaisir de les voir si gros, blancs pour la moitié, bruns pour l'autre, et les enfourner dans notre sac de jute qui dépurait, de la bave de ces pauvres gastéropodes, certes, mais aussi de l'humidité quand une petite pluie n'avait pas forcément fait nos affaires, bien que c'était quand même par un temps pareil que les escargots sortaient le mieux de leur coquille.

Cette récolte, toujours avec un certain suspens, serait-ce une bonne ou une mauvaise journée, est restée gravée dans le souvenir. La seule par ailleurs qui pouvait nous rapporter autant d'argent. D'où son intérêt prioritaire.



Ces dames, à gauche la femme à Néné ! s'occupent d'escargots à l'usine Martin.

¹ Un Fribourgeois les appelait de telle sorte.

LES ESCARGOTS

Au joli mois de mai, ou de juin, quand l'herbe pousse partout sous les pluies douces du printemps, même sur les sols les plus deshérités, revenait le temps des escargots. Alors je partais moi aussi par les campagnes avec mes habits de pluie mal ajustés et mon sac de jute jeté sur l'épaule.

Les coins les meilleurs étaient les Cruilles, dans les orties qui poussent en abondance sur les rives, et le long du talus de la ligne de chemin de fer qui va des Combes à Poivre à la gare du Séchey. Mais les autres, bien entendu, ne m'avaient pas attendu pour y aller! Aussi devais-je me rabattre sur des régions plus lointaines, à la lisière des bois, là-bas où je retrouvais une fois de plus mes espaces aimés, les Landes ou les Grands Billards. Peut-être que ces zones-là n'étaient pas aussi bonnes. Mais tout de même, comme ils étaient beaux ces escargots blancs qui dressaient fièrement leurs cornes dans les feuilles mortes mouillées entre lesquelles poussait la végétation nouvelle, tout au pied des murs de pierres sèches qui s'étaient écroulés par endroits.

Des bêtes magnifiques qui, croyant s'enivrer de cette douce humidité, de ces gouttes de pluie délectables, étaient prises soudain par une main d'enfant qui les déposait dans un grand sac ouvert. Et qui

aussitôt s'étaient rétractées dans leur grosse coquille pour réapparaître timidement peu après au fond de leur prison détrempée.

Cadeau de la nature à moi qui n'avait guère que cette "cueillette" de mai pour renflouer mes poches désespérément vides et qui réduisaient à néant mes plus fabuleux projets... l'achat d'un pistolet à plombs, d'un Tintin, d'un Monopoly peut-être.

Le sac se remplissait peu à peu tout au long de cette longue promenade humide. Mes grosses bottes étaient toujours trop lourdes. C'est qu'il en fallait "ramer" pour retrouver des coins meilleurs quand les escargots s'étaient faits plus rares. Aller plus loin encore. Passer les bois de la Cerriaz, la Cornaz, l'Epine, et se retrouver finalement aux Cernies où parfois ils redevenaient nombreux.

L'après-midi lui aussi s'étirait avec tous ces kilomètres. Mais n'est-ce pas ainsi après tout que je me suis pénétré de cette terre ? de ces bois et pâturages dont j'apprenais inconsciemment peut-être à aimer la richesse et la variété ?... Ici un champ qui s'enfonce dans les forêts, là un mur à passer avec son barbelé rouillé, là encore un chemin impraticable. Un chalet, un puits, des pierriers, et les pâturages et les forêts toujours.

Une bonne récolte pour avoir été si loin et fait

tellement de pas ? Parfois, pas toujours. Une pluie fine m'avait mouillé jusqu'à l'os. La lassitude survenait bientôt en ces tristes et pluvieux lointains, pour me faire revenir finalement au village que je savais là-bas, au pied des pentes, plus loin que le cimetière. Le sac était plus lourd à chaque pas. Il me sciait l'épaule que j'aurais meurtrie deux jours durant.

Mais enfin la maison était visible de l'autre côté de la Sagne. La journée se terminait. Un effort encore et ce serait la chambre à lessive où je déposerais mon sac mouillé au fond duquel les escargots s'engluaient les uns dans les autres.

Martin était le commerçant qui nous les achetait. Nous allions les mener à deux ou trois le lendemain, au sortir de l'école; mais arrivé là-bas, au milieu des Crettêts où était sa petite fabrique et où se donnait la pleine saison de mise en conserve, quelle odeur ! A vous en retourner l'estomac ! Et bien avant même d'être rentré dans l'arrière du bâtiment où c'était bien pire encore. Il m'arrivait même en ces moments-là de respirer au travers de la manche de mon pull !

Dans le fond de ce vaste local où nous avions ainsi pénétré, des grosses cuves où s'ébouillantait les pauvres bêtes par milliers, débordaient de leur

bave malodorante. Et celle-ci se répandait sur le sol de ciment pour aller se perdre finalement dans des grilles que noyait une mousse épaisse. Tandis que contre les parois s'entassaient les innombrables caisses où étaient emprisonnées les prochaines victimes de cette infernale cuisson. Des milliers de bêtes qui tentaient sans succès de passer entre les lattes. Seuls quelques escargots de petit calibre avaient pu quitter leur prison et se promenaient par la grande remise, traînant sur le sol gluant ou grimpant le long des murs et des piliers.

Martin pesait nos sacs sur une balance verte, les vidait dans d'autres cageots, puis les repesait pour faire le décompte. Hélas, le sac pesait souvent presque autant que les escargots, les cotchs comme nous disions.

Il en fallait tout de même pour faire un kilo! Celui-ci payé un plus d'un franc. J'estimais toujours le prix extraordinaire. Il faut dire qu'avec mes cinquante centimes récoltés de ci, de là, je savais me contenter.

Et sitôt touchées les précieuses pièces de un ou deux francs que nous avait valu notre peine humide de la veille, nous quittions au plus vite la remise. Juste le temps de jeter un dernier coup d'oeil aux grandes chaudières qui, dans le fond, inlassablement et à grandes

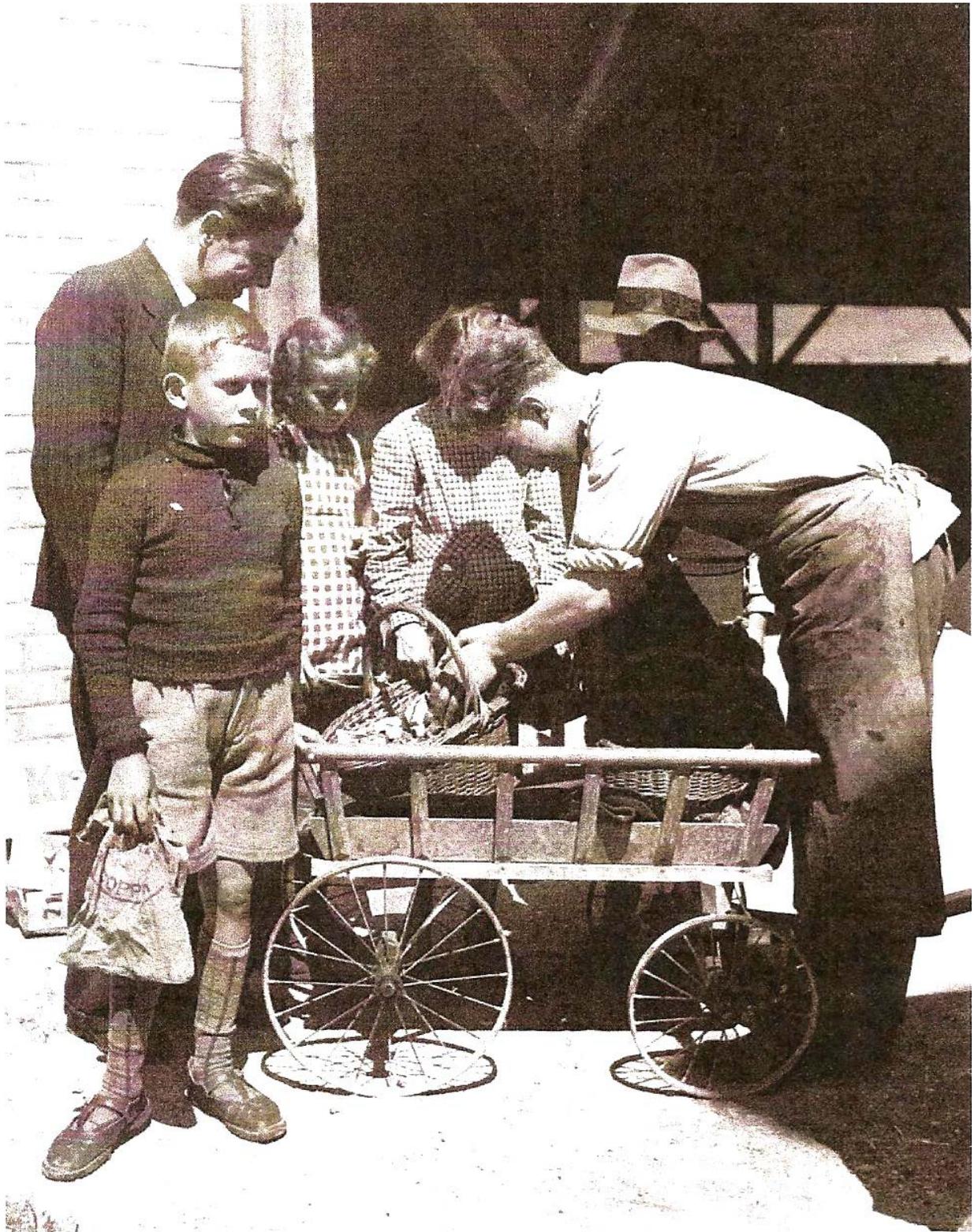
eaux, rendaient leur écume dégoûtante.

Mais aussi, peu après, c'était vraiment un sacré plaisir que de retrouver l'air pur que l'on pouvait respirer à grosses goulées pour se purifier de cette odeur pénible et tenace.

La saison des escargots était courte cependant. L'herbe poussait, se durcissait, et venaient bientôt les premières journées d'été où c'en était fini de nos grandes ballades pluvieuses à la limite des forêts. Et déjà pour nous se profilait les grandes vacances qui, sur ces mêmes campagnes, nous appelleraient à d'autres travaux.



La préparation des escargots fut introduite aux Charbonnières en 1884 par Albin Rochat. Ce commerce fut repris au début des années cinquante par Georges Martin, puis au début des années septante par Alain Golay, syndic de la commune de 1974 à 1985. Que de souvenirs d'enfance sont liés à la cueillette des escargots au bord des chemins et au pied des murs de pâturages! On reconnaît ici de gauche à droite: Ernest Rochat, dit Néné, Philibert Golay, Jacky Rochat, et le grand patron, Georges Martin. Les trois autres, inconnus, sont probablement les camionneurs.



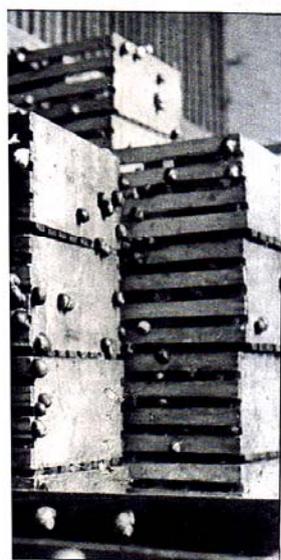
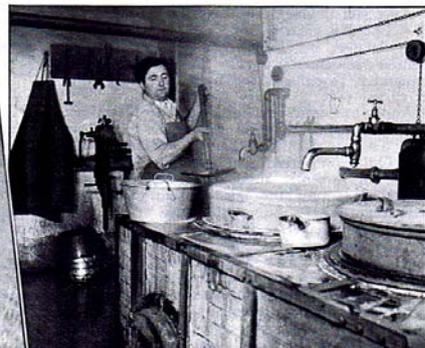
La grande classe des Charbonnières, sous la direction de Emile Baudraz instituteur, va mener des escargots chez Martin pour augmenter sans doute la caisse de classe en vue d'une course d'école. Vers 1944.

UNE INDUSTRIE JURASSIENNE PEU CONNUE

L'ESCARGOT

CI-DESSOUS : L'INDUSTRIE SUISSE DE L'ESCARGOT EST PRATIQUÉE DANS PLUSIEURS CONTRÉES. VOICI DES SPECIMENS D'ESCARGOTS ZURICHOIS.

UX,



CONSERVES.



LE MOLLUSQUE EST EXTRAIT DE SA COQUILLE.

C'est après les chaudes pluies, en été, que les hommes et les garçons prennent leur sac et vont chercher l'escargot. Il s'agit de gagner sa vie, et le ramassage des escargots constitue une source de revenus dans plusieurs contrées de notre pays.

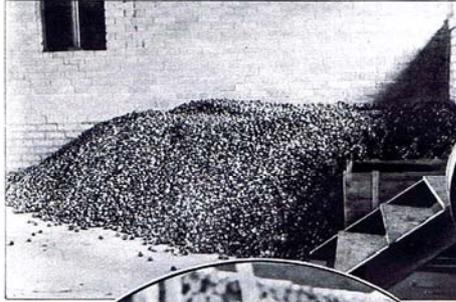
Toutefois, les produits de la chasse ne suffisent pas à satisfaire à la demande de tous les restaurants, de tous les amateurs. C'est pourquoi il existe dans le Jura, à l'endroit dit Les Charbonnières, au bord du lac de Joux, une fabrique de préparation d'escargots qui conserve dans des boîtes, dûment bouillis et préparés, les animaux ramassés pendant l'année.

En automne, ceux-ci sont remis dans les coquilles et recouverts de la sauce au beurre et aux herbes bien connue des gourmets, ils vont figurer, aux étalages des traiteurs, à côté de leurs compagnons ramassés plus récemment. Cinq millions d'escargots ainsi préparés sont expédiés chaque année.

DE HAUT EN BAS : LE NETTOYAGE DE L'ESCARGOT, LA CUISSON, LE REMPLISSAGE ET LA FERMETURE DES BOITES.



A GAUCHE, C'EST AUX ENVIRONS DU PONT, DANS LA VALLÉE DE JOUX, QUE CETTE INDUSTRIE EST PRATIQUEE.



LA CHASSE EST ABONDANTE APRES LES PLUIES.

A GAUCHE, UN TAS DE COQUILLES, CONSERVES DANS DES BOITES, LES MOLLUSQUES REINTERGRERONT CES COQUILLES EN AUTOMNE.



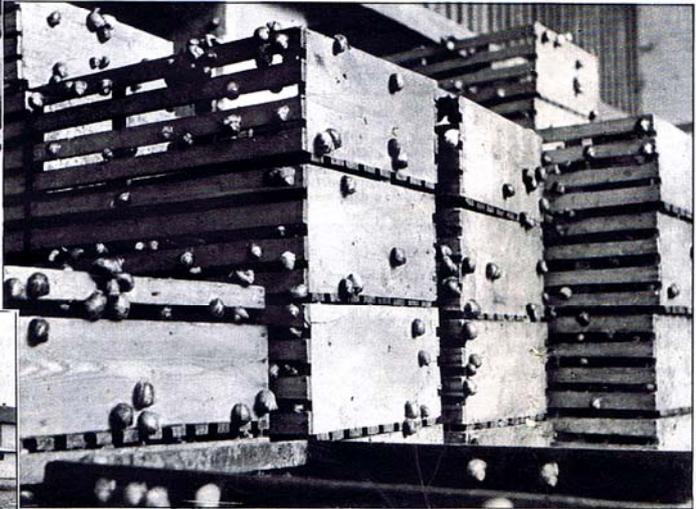
CE GIBIER-LA N'EST PAS DIFFICILE A ATTEINDRE.



LES RAMASSEURS FONT UN TRIAGE AVANT LA LIVRAISON.

REPORTAGE FAIT SPECIALEMENT POUR LA «PATRIE SUISSE» PAR N. SCHICKER.

A DROITE : LES SACS D'ESCARGOTS SONT PORTES A LA FABRIQUE AUX CHARBONNIERES.



LA RESERVE DES ESCARGOTS DESTINES AUX CONSERVES.

Article de la Patrie suisse, référence malheureusement perdue. Début des années quarante sans aucun doute, alors que le lac Brenet possède encore toute sa grande surface. Cet article, illustré de nombreuses photos, est le seul qui donne tout le processus de préparation et de mise en conserve.

Les villages du régiment genevois – FAVJ du 18 octobre 1961 –

Les Charbonnières – *capitale du vacherin et des ... escargots*

Situé en bordure des marécages qui cernent le lac Brenet, tournant résolument le dos au lac de Joux, Les Charbonnières, village de 400 (?) âmes, cache bien son jeu. A le voir comme ça, avec ses maisons grises et vétustes posées ci et là sur une herbe rêche, on croirait découvrir un hameau au seuil de l'abandon. Or, c'est dans les caves de ces modestes demeures que mûrissent les meilleurs... vacherins de Suisse ! En effet, Les Charbonnières possèdent presque le monopole de l'affinage de ce délicat fromage. Le village est d'ailleurs le berceau du vacherin, lequel, semble-t-il, apparut dans la rude vallée de Joux peu avant la retraite de l'armée du Général Bourbaki...

Les affineurs des Charbonnières, qui sont au nombre de 7, achètent les vacherins blancs dans 78 laiteries disséminées dans toute la région. Puis, après les avoir laissés vieillir dans leurs profondes caves, ils les emboitent et les expédient un peu partout dans le monde. C'est ainsi que 450 tonnes de vacherin quittent chaque année le village.

Mais les habitants des Charbonnières ont encore d'autres cordes à leur arc. Quelques-uns sont horlogers ou lapidaires et travaillent dans l'une des trois fabriques du village. D'autres sont employés par la distillerie de gentiane, par la fabrique de bateaux, sont pêcheurs professionnels (le lac Brenet, bien que petit, est, paraît-il, très poissonneux), bûcherons ou forestiers. Il est encore un indigène qui se livre au commerce – pour le moins insolite – d'escargots et de grenouilles...

Gros commerçant, il ne se contente pas d'acheter des batraciens ou des mollusques helvétiques, qui se font de plus en plus rares, mais les commandes dans les pays situés au-delà du rideau de fer... Car – pour notre bonheur – les gastronomes slaves ont des goûts différents des nôtres ! Ainsi les employés de la gare des Charbonnières se sont-ils habitués à voir arriver des wagons entiers d'escargots ou de grenouilles !

Les bêtes arrivent à destination vivantes. A l'encontre des grenouilles qui ne sont que dépecées avant d'être expédiées aux divers restaurateurs ou magasins spécialisés, les escargots subissent aux Charbonnières une longue et savante préparation. Ils sont tout d'abord ébouillantés dans une vaste chaudière, puis des ouvrières les extraient de leur coquille, les nettoient et enfin les ... mettent en conserve. Ces opérations sont répétées jusqu'à la « saison des escargots », c'est-à-dire jusqu'en hiver. Les conserves sont alors ouvertes, les escargots beurrés réintroduits dans leur coquille (devenue certes bien inutile) et sont vendus aux marchands détaillants.

Nous avons rencontré le propriétaire à l'ombre d'un gigantesque tas de coquilles vides :

- Combien d'escargots vendez-vous par année ?

- 150 tonnes, soit environ 6 millions d'unités...
- Premier acheteur suisse ?
- Genève, 70 tonnes par année.
- Le marché a-t-il tendance à augmenter ?
- Oui, chaque année la demande est plus forte.
- Principal fournisseur d'escargots ?
- La Hongrie.
- ... et de grenouilles ?
- La Bulgarie, 60 tonnes par année.
- Votre affaire existe depuis combien de temps ?
- 70 ans.

Aux Charbonnières, on mène une vie de famille : 70 % de ses habitants s'appellent Rochat ! D'ailleurs, dans la première moitié du XIXe siècle, un pasteur du nom d'Abram-Elie Rochat, institua une « Caisse d'études des jeunes Rochat » destinée à faciliter les études supérieures à des jeunes gens de ce nom. Depuis, tous les étudiants porteurs de ce patronyme et originaires des Charbonnières bénéficient de cette utile fondation.

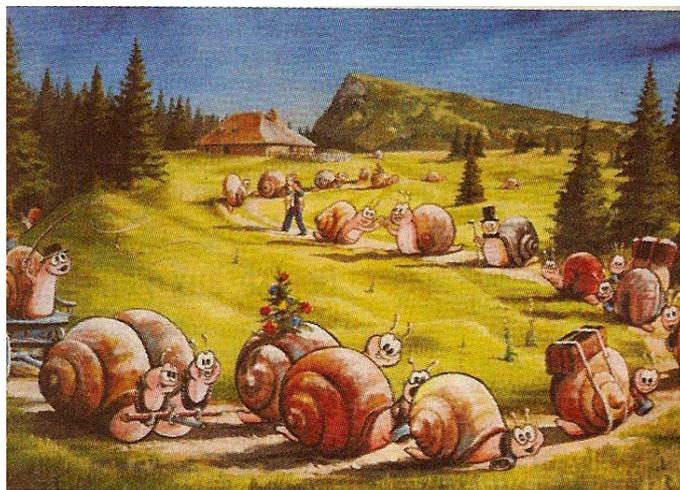
L'évolution matérielle de certains autres villages de la « Vallée » laisse insensible les habitants des Charbonnières qui ne songent nullement à s'éblouir. Et dans leur existence modeste, tout est simplifié.

Alors que nous demandions à un indigène s'il existait tout de même de nouvelles constructions dans la localité, nous nous attirâmes cette réponse :

- Construire... construire, c'est inutile ! On a bien assez de maisons comme ça. Et puis elles servent à tout !

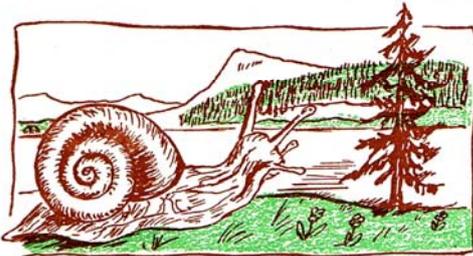
Nous remarquâmes un peu plus tard, une bâtisse trapue avec trois portes. Sur la première était écrit « Restaurant ». Sur la deuxième « Garage ». Et sur la troisième « Abattoir ».

Philippe GINDRAUX



L'escargot « Le Binbin » a pris la relève de l'escargot Georges Martin suivi de l'escargot Alain Golay.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE



La plus ancienne, la plus renommée :
créatrice des conserves d'escargots

GROS - DÉTAIL

EN CONSERVES
BRUTS ET PRÉPARÉS
MAISON FONDÉE EN 1884

ACHAT - VENTE

Georges Martin

Les Charbonnières

Vallée de Joux (Suisse)

TÉLÉPHONE 8 32 93

CHÈQUES POSTAUX 11.10814

Adresse télégraphique

MARTIN LES CHARBONNIÈRES

EXPORTATION DANS TOUS LES PAYS

M

Village des Charbonnières

Les Charbonnières

DOIT

Les Charbonnières, le 17 Janvier 1962

kv.11.58

| Date | Nombre | Désignation de la marchandise | Prix % | Montant |
|------|--------|-------------------------------|--------|-----------------|
| 1961 | | Balègne de l'année | 1,91 | 20 - |
| | | Opérations 1961. | | |
| | | 22 heures à fer 2/40 | = 1,75 | 57,80 |
| | | <i>total</i> | | <i>77,80 fr</i> |
| | | <i>Documents traités</i> | | <i>96</i> |
| | | | | <i>168,80</i> |

Requitté le 17 Janvier 1962

J. Martin

Marchandises expédiées ce jour à vos risques et périls - Valeur au comptant sans escompte



Georges Martin (1903-1982).