



Didier et Jeannick BONIS

Héliciculture - Goulien

Itinéraire

Didier, originaire d'Audierne effectue la première partie de sa carrière comme infirmier de la Marine Nationale, embarqué puis basé à Lorient. Jeannick, son épouse, originaire de Goulien, a travaillé dans la chimie près de Vannes.

En 1992, ils ont choisi de quitter le Morbihan pour revenir vivre et travailler au Cap Sizun, en se lançant dans l'héliciculture, secteur alors peu développé en France. La ferme Cap'Hélix est bâtie sur la terre familiale de Jeannick. L'installation de l'exploitation se fait par étapes les cinq premières années. Sans formation spécifique, c'est par l'adhésion à un groupement régional d'héliculteurs, les conseils de l'Institut Technique de l'Aviculture, l'observation, l'expérimentation que Didier et Jeannick vont progressivement améliorer les résultats et la qualité de leur production. Didier présidera le groupement régional en 1996 (CHO puis APEO), le groupement national (GNPE) en 1999, et l'Union Nationale des Groupements en 2001.

Background

Didier, originally from Audierne, spent the first part of his professional life as a nurse in the Marine Nationale (Navy), at sea and then based in Lorient. Jeannick, his wife, originally from Goulien, worked in the chemical industry near Vannes.

In 1992, they decided to leave Morbihan and return to live and work in Cap Sizun, setting up a snail farm, a little developed sector of activity in France at that time. Cap'Hélix farm was created over five years on land belonging to Jeannick's family. Without any specific training, Didier and Jeannick joined a regional association of snail farmers, took advice from the 'Institut Technique de l'Aviculture' (Technical Institute of Poultry Farming) and by observing and experimenting, production and quality gradually improved.

Didier was president of the regional association in 1996, the national association in 1999 and the 'Union Nationale des Groupements' in 2001.



Activité

S'il existe environ 10 000 espèces d'escargots dans le monde, seuls l'hélix aspersa muller, espèce locale dite « petit gris », et l'hélix aspersa maxima, originaire d'Afrique du Nord, dit « gros gris » sont adaptés à l'élevage. Dans un premier temps Didier et Jeannick élèveront les deux espèces avant de s'orienter uniquement vers le petit gris, plus reconnu pour la finesse de sa chair. Par ailleurs, grâce à la sélection annuelle des reproducteurs, les héliculteurs sont parvenus à obtenir des petits gris de très beau calibre. Après la phase d'hibernation, les géniteurs sont réveillés en janvier, période à laquelle démarre la phase de reproduction, suivie de la période de ponte. Les œufs sont mis à l'éclosion, puis les naissains sont installés dans les parcs courant mars/avril. Selon le climat et les événements météorologiques les escargots atteignent leur taille adulte entre quatre et six mois. La récolte se termine vers la mi-octobre.

Actuellement, Cap'Hélix exploite trois parcs contenant chacun environ 50 000 naissains soit un maximum de 350 au m², ce qui est l'un des critères du label bio. Afin de nourrir les gastéropodes, les parcs sont ensemencés de plantes variées à partir de semences bio. Aucun traitement phytosanitaire, ni engrais de synthèse n'y sont appliqués. La lutte biologique est parfois utilisée. Bon an mal an, l'élevage subit entre 15 et 30 % de perte. Si la prédation des oiseaux est limitée par l'installation de filets, celle des autres prédateurs (rats, campagnols, crapauds, musaraignes) impose une surveillance constante.

Au démarrage de l'exploitation en 1993, Didier et Jeannick commercialisent leur production en effectuant cinq marchés hebdomadaires. Ils assurent la promotion de Cap'Hélix en participant à des salons gastronomiques régionaux mais également à Paris. Au fil des ans, l'exploitation s'agrandit, un emploi est créé en 1998.

Activity

Although there are around 10 000 species of snail in the world, only helix aspersa muller, a native species known as 'le petit gris' (small grey snail) and helix aspersa maxima, native to North Africa and known as 'le gros gris' (large grey snail) are suitable for farming. Initially Didier and Jeannick farmed both species before concentrating solely on 'le petit gris', more widely known for its delicate flesh. In addition, by carefully selecting breeding snails every year, the farmers were able to successfully breed good-sized 'petit gris'. After hibernation, the breeding snails are awakened in January to begin the reproduction stage which is followed by egg-laying. The eggs are hatched and the baby snails are put into pens during March and April. Depending on the climate and weather conditions, snails reach adult size between four to six months and are harvested around mid-October.

Cap'Hélix currently has three enclosures, each containing approximately 50,000 baby snails, a maximum of 350 per m², one of the criteria for organic approved status. The enclosures are sown with plants grown from organic seed to provide food for the snails. No pesticides or synthetic fertilisers are used. Biological pest control is sometimes used. On the whole the farm loses between 15 and 30% of its stock every year. Attacks by birds are limited by the installation of netting, but prevention of those by other predators (rats, voles, toads, shrews) demands constant surveillance.

When the farm began in 1993, Didier and Jeannick used to sell their produce at five weekly markets. They promoted Cap'Hélix at regional food fairs and also in Paris. Over the years, the farm expanded and an employee was taken on in 1998.



En 2007, Cap'Hélix est la première ferme hélicole à obtenir la certification bio. Aujourd'hui, Didier et Jeannick pratiquent surtout la vente directe à la ferme toute l'année, livrent de bons restaurants locaux mais aussi plusieurs étoilés, des magasins bio, des GMS locales, des épicerie fines, des associations de producteurs...

In 2007, Cap'Hélix became the first snail farm to be awarded organic status. Today, Didier et Jeannick sell direct to the public in their farm shop all year round, deliver to quality local restaurants and several Michelin starred ones too, organic shops, local supermarkets, fine food specialist shops and producers' associations.