Le commerce des escargots aux Charbonnières

Industrie lancée à la fin du siècle passé par Albin Rochat-Michel. Qui pouvait dire dans son pamphlet consacré à démolir le directeur des postes du IIe arrondissement, Charles Rochat, intitulé : « L'affaire postale des Charbonnières » et publié en 1931 sous couverture orange:

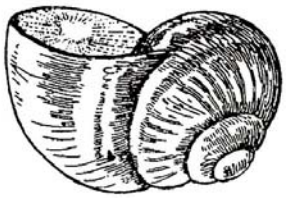
Je suis aujourd'hui dans ma soixante-septième année. Dès l'âge de seize ans, je me suis voué à l'industrie et au commerce.

En 1884, je faisais déjà un important commerce d'escargots bruts et de vacherins Mont-d'Or, m'occupant en outre de la fabrication des fournitures d'horlogerie et autres articles divers.

Il est vrai que l'homme était polyvalent, pleins d'idées, provocateur jusqu'à l'excès, et fort habile et même dissimulateur, puisqu'il n'est pas certain qu'il ait écrit un seul des textes qu'il mettait en vente, ayant pour « nègre » un neveu à sa solde !

Albin, par ses propres propos ou par la rancune épistolaire de ses adversaires, avait l'art de squatter la FAVJ. Ainsi le 21 avril 1921 :

Albin Rochat : Depuis quelques temps déjà, la santé d'Albin donnait de l'inquiétude à ses nombreux amis. C'est donc avec une grande joie que nous apprenons une amélioration dans son état. Albin vient d'accoucher de vingt-neuf vers plat !! Depuis la création du monde, pareille chose ne s'était vue. Le corps médical de Lausanne est accouru aux Charbonnières vendredi à 16 h 29 accompagné du docteur Maheim. Albin n'a pu supporter la honte infligée par ses escargots qui tous lui ont fait les cornes !! *Y*



Albin Rochat

aux Charbonnières, Vallée de Joux (Suisse)

Bureau pour les correspondances et colis postaux: **Aux Charbonnières (Suisse)**

Station pour la destination des marchandises : **Cossonay (Suisse)**

MAISON FONDÉE EN 1888

La plus importante du monde pour le commerce des **Escargots bouchés.**
15 à 20,000,000 par année.

Achat en gros et en détail

Pour chaque année, les prix suivants sont assurés à tous les fournisseurs :

1° Escargots bouchés, pesant 14 à 26 kilos le mille, sont payés fr. 85 à 95 les 100 kilos.
2° » » » 12 à 13 » » » » 60 à 70 » »
3° Les escargots ne pesant pas *au minimum 12 kilos le mille* ne sont absolument pas acceptés.
4° **Les expéditions doivent être faites franco de port et d'emballage, par petite ou grande vitesse, toujours en demandant le tarif le plus réduit sur chaque lettre de voiture.**

Pour adresse exacte :

Albin Rochat, *aux Charbonnières*

en gare : **COSSONAY** *(Suisse).*

NOTE. — Les marchandises de provenance étrangère peuvent être expédiées en port dû, lesquels frais seront déduits du montant des factures à leur règlement.

Les escargots ne paient aucun droit de douane pour l'entrée en Suisse.

Pour les envois en grande vitesse, IL FAUT DEMANDER LE TARIF III.

Les paiements sont effectués au comptant par mandat postal à la réception des marchandises.

Conditions et mode d'emballage

1. Simplement emballer les escargots **bien bouchés et secs** dans des caisses **pas trop grandes, bien remplies, solides et fortement clouées.**
2. Indiquer très lisiblement au crayon sur chaque caisse, **le poids juste de la tare.**
3. **Ne mettre aucune correspondance dans les caisses, excepté pour les colis postaux.**
4. **Adresser sous pli fermé la facture de chaque envoi, en indiquant le poids brut et net de la marchandise.**
5. Faire les expéditions dès le 15 Septembre au 15 Décembre, aussitôt que les escargots sont prêts.
6. Pour les localités isolées des gares, les fournisseurs peuvent expédier avantageusement par colis postaux de 5 à 20 kilos.
7. **Les caisses ne doivent pas contenir de la mousse, foin, paille, sciure ou autres matières quelconques.** Seulement, lors des grands froids, l'on peut mettre une forte feuille de papier tout le tour intérieur des dites, afin de préserver les escargots contre le gel.
8. Les escargots coureurs et voilés, exempts de mauvais, doivent être emballés dans des petites caisses et expédiés en grande vitesse, **tarif III**, en gare, **Le Pont.**
9. Les prix des escargots coureurs et voilés varient de fr. 4 à 8 le mille suivant la grosseur et qualité de cette marchandise.

Parquage, nourriture et récolte des escargots

1. Pour éviter la destruction complète des escargots, il ne faut pas les ramasser avant le 15 juillet.
2. Les parquer dans un terrain très sec, graveleux, remué et rangé par allées et bandes recouvertes de branches ou arbrisseaux, sur lesquels l'on jettera les aliments nécessaires pour nourrir les escargots.
3. Fermer le parc avec des planches de 15 à 30 centimètres de hauteur et sur lesquelles l'on ajustera une bordure de 7 à 10 centimètres en treillis galvanisé, ce qui empêchera les escargots de prendre la clef des champs.

   On peut aussi planter des piquets à la hauteur de 20 cm. et distancés de 1 mètre, contre lesquels il faut fixer du treillis (maille de 2 cm.) à la hauteur de 40 à 50 cm., tout autour du parc.
4. Si le parc est grand, il faut le diviser par petits enclos de 50 à 100 mètres carrés, afin que les escargots ne s'entassent pas tous à la même place. Ne pas en mettre plus de 30,000 sur une surface de 100 m².
5. Afin de pouvoir donner les soins nécessaires aux escargots, il faut faire des bandes de 1 à 2 mètres de largeur, séparées par des chemins propices pour circuler facilement dans le parc.
6. Les nourrir avec des feuilles de choux, raves, salades pommées, laitues, cresson, dent-de-lion, chicorée amère, ainsi qu'avec d'autres légumes.
7. Il sera bon d'ensemencer les parcs avec des plantes donnant de l'ombrage, telles que les pois, le panais cultivé, topinambours et d'autres espèces dont les escargots sont aussi très friands.

   Le son un peu humecté est une nourriture excellente, facile à procurer et qui remplace au besoin tous les légumes.

Recommandations spéciales.

Pour obtenir une récolte avantageuse de beaux escargots bouchés, il est absolument nécessaire d'observer les indications suivantes :

a/ Tenir les escargots dans un terrain graveleux et sec.
b/ **Leur donner une abondante nourriture.**
c/ Les arroser le soir en temps de sécheresse et leur donner à manger pour la nuit.
d/ Leur donner autant que possible un peu d'ombrage et les tenir dans un terrain exposé à tous les vents.
e/ Enlever chaque jour tous les mauvais escargots que l'on peut apercevoir dans les parcs.
f/ Dès le 10 Septembre, il faut jeter beaucoup de mousse dans les parcs et aussitôt que le froid commence, les escargots se cachent dessous pour se boucher rapidement.

Note importante

Pour chaque année, bonne ou mauvaise, la maison garantit à ses clients la vente assurée de tous leurs escargots aux plus hauts prix courants.

Tous les paiements sont effectués au comptant par mandat postal, à la réception des marchandises.

Mes clients sont priés de bien vouloir remettre mon adresse à toutes les personnes qui s'occupent du parquage des escargots.

Se recommande pour tous vos envois,

Votre dévoué,

Signature : A. Rochat

ALBIN ROCHAT
CHARBONNIÈRES
VALLÉE DE JOUX (Suisse)

Destination des correspondances et colis postaux : **Charbonnières.**
» marchandises : en gare **Cossonay.**

P.-S. — Pour des quantités de 50,000 escargots et au-dessus, M. Rochat ira personnellement traiter sur place si les clients le désirent.

Pour références

1. Banque du Crédit Mutuel . . . . . **Le Sentier** (Suisse).
2. Agence de la Banque cantonale vaudoise . id.

ATTENTION !

Partout où il y a des escargots, les personnes placées pour s'occuper de ce métier devraient établir des parcs et vendre leur récolte en automne **lorsque les escargots sont bouchés, à des maisons connues et bien sûres.**

Il est toujours dangereux d'expédier des escargots coureurs, surtout à des destinataires qui n'offrent aucune garantie de leur honnêteté et solvabilité commerciale, attirant la clientèle de bonne foi par des prix alléchants qui figurent seulement aux annonces faites dans les journaux sous diverses réclames avec titres ronflants, tels que : **„A la Bourguignonne“, „A l'Escargot suisse“**, etc., etc.

Avant de confier vos marchandises à l'adresse de ces belles enseignes, veuillez s. v. p. prendre des renseignements à bonne source sur les oiseaux de proie sans domicile fixe qui cachent là-dessous leur vraie identité afin de mieux pouvoir satisfaire leurs rapacités.

Il existe en effet des aventuriers peu scrupuleux qui n'osent plus afficher leur nom propre et qui s'ingénient un joli masque pour continuer la pratique de leurs fourberies.

Les personnes qui en ont été victimes jusqu'à ce jour sont nombreuses, et aujourd'hui je me fais un devoir en prévenant chacun de ne pas se laisser prendre dans de pareils pièges.

„LES ESCARGOTS“

Combien de personnes ignorent encore la grande valeur des colimaçons qui se traînent lentement, chargés de leur coquille, dans les bois, les campagnes, plaines et vignobles de presque tous les pays du monde ? Ils sont cependant devenus une importante ressource naturelle, mise à la portée des pauvres gens ainsi que des riches.

Depuis plusieurs siècles déjà, les Romains les employaient comme remèdes pour guérir diverses maladies, mais c'est surtout pour satisfaire l'appétit et régaler les gourmets qu'ils sont depuis longtemps toujours très recherchés, vu qu'aujourd'hui rien ne flatte mieux le palais humain que des escargots préparés à la *Bourguignonne*. La consommation en est extraordinairement forte, surtout en France, où Paris seul absorbe chaque année plus de 100 millions de ces petites bêtes à cornes.

Plus nous avançons, plus les escargots entrent pour une forte part dans l'alimentation.

Autrefois, nos aïeux leur faisaient une guerre acharnée, tellement était grande la quantité qui dévorait les jeunes bourgeons et les plantes de toutes sortes, en un mot, ils étaient nuisibles à la culture et peu connus des consommateurs. C'est à peine si quelques-uns, les plus hardis, osaient en faire cuire sur les cendres du foyer et les manger au sel.

Aujourd'hui, il n'en est pas ainsi, les cultivateurs les respectent et les ramassent soigneusement sous la mousse, au pied des arbustes des ceps de vigne et le long des vieux murs qui bordent les haies et les vignes, lorsqu'ils sont bouchés vers la fin de l'automne. Des spécialistes les ramassent également au mois d'août quand ils courrent par la pluie et les mettent dans des parcs spéciaux où ils sont conservés et nourris, afin d'être récoltés lorsqu'ils sont bouchés et vendus pour la consommation. Quoiqu'ils deviennent dans certains endroits de plus en plus rares, il y a en revanche des contrées et pays où ils abondent sans que nul ne se soucie de les récolter pour en faire un commerce lucratif qui apporterait dans de nombreuses familles, non seulement le pain nécessaire à l'existence, mais aussi l'aisance par un travail facile. Les instituteurs de la campagne sont les mieux placés pour parquer avantageusement des escargots.

Ce travail facile est très rémunérateur pour tous ceux qui peuvent et veulent bien s'en occuper.

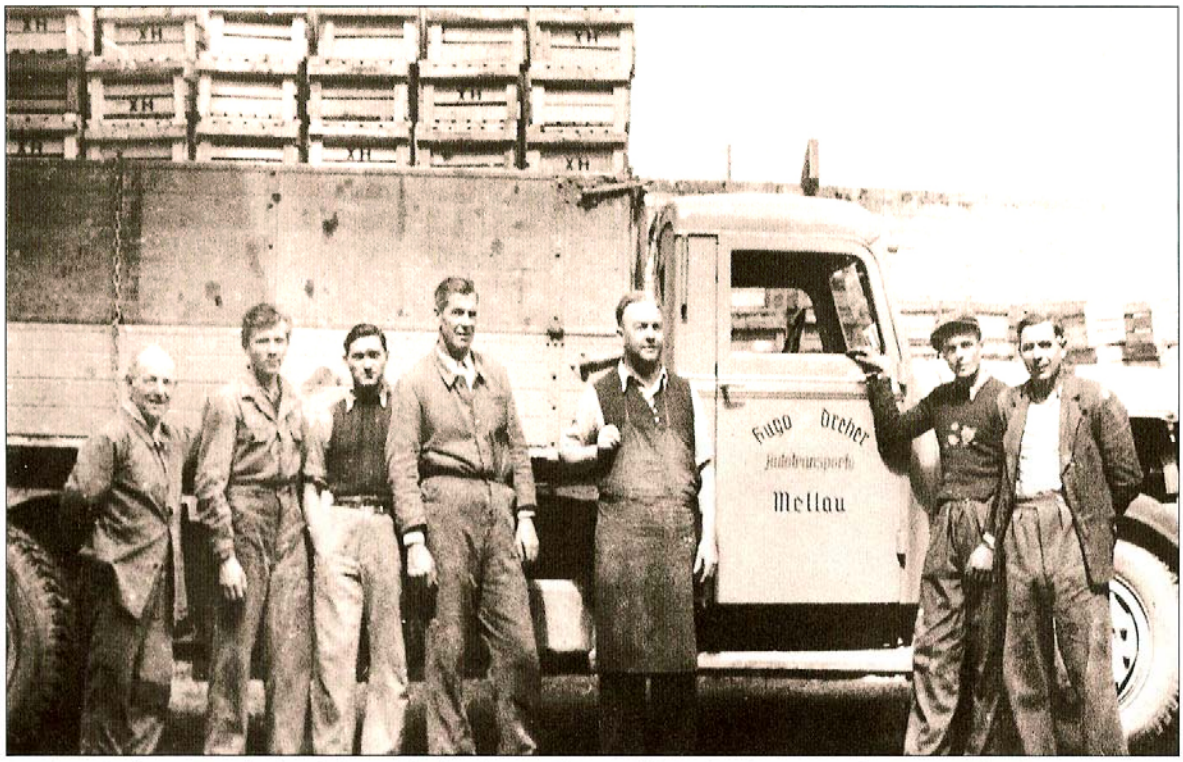
Ce serait aussi une distraction lucrative pour des employés retraités, même de grands rentiers y trouveraient un joli passe-temps et éprouveraient un véritable plaisir de pouvoir déguster à l'occasion les délicieux produits de leur récolte en compagnie de nombreux amis qui se régaleraient certainement de ce mets exquis : « *Escargots à la Bourguignonne* ».

A bon entendeur, bonne chance, bon appétit et salut !

Donc en plein dans les escargots. Avec toutes les difficultés qu'un tel commerce peut comporter et qu'il poursuit jusqu'en 1935 environ.

Lui succède Georges Martin-Hofer qui portera à son maximum la production et se fera mieux encore connaître loin à la ronde par sa réclame sur carton : escargots des Charbonnières.

On pouvait la trouver affichée à certains murs de bistrots de Genève. A Lausanne aussi probablement.



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.

En 1975 Alain Golay est aux rênes de cette entreprise qu'il vient de racheter et qu'il fait durer jusque dans les années nonante.

Tentative de relancer le produit par l'Hôtel du Cygne et Jean-Michel Rochat sous le nom : le Binbin.

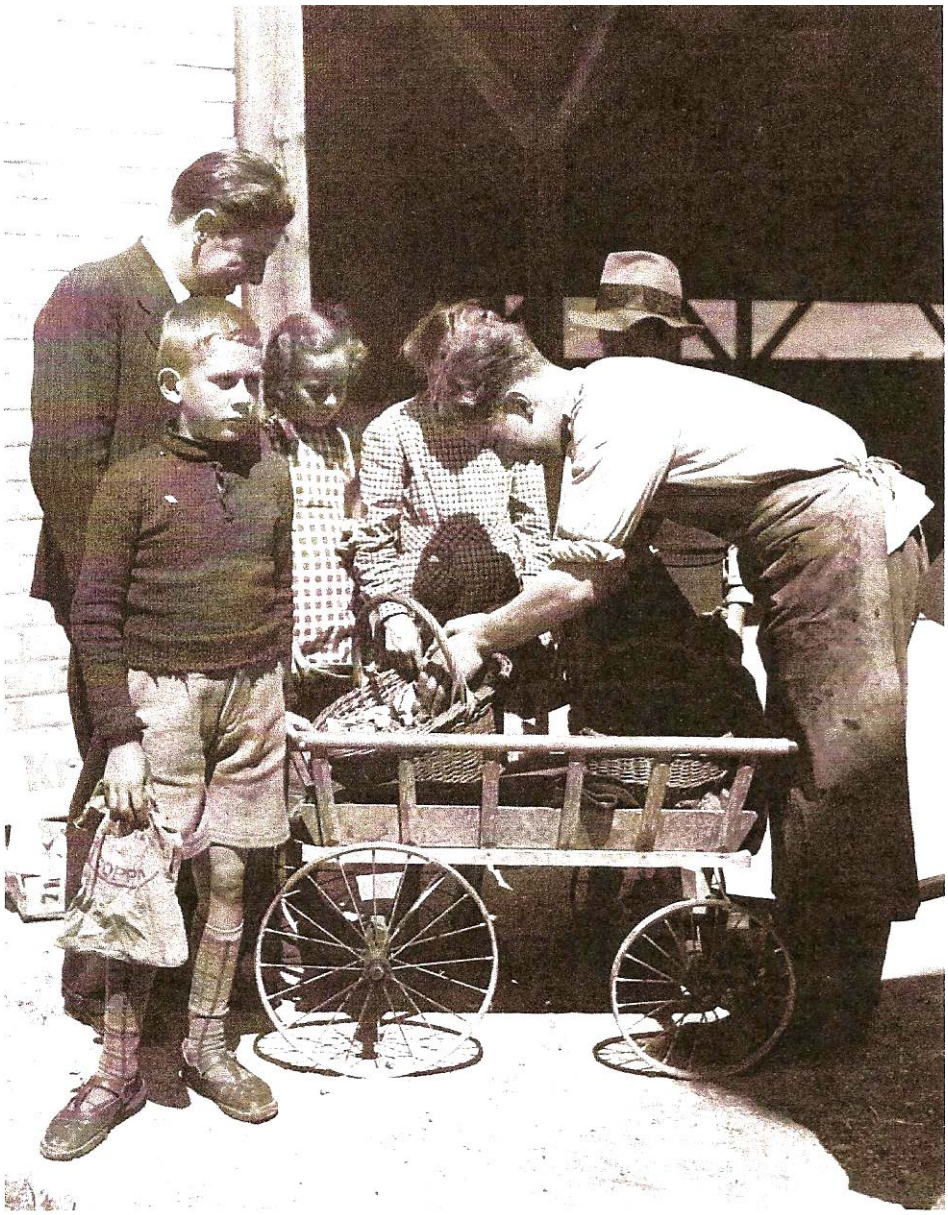
Quand des élèves doués veulent en savoir plus, dans : Camp d'étude des classes 4P1 et 4P2 de l'Ecole Normal d'Yverdon, publication de 1975.

Renseignements de Monsieur Alain Golay, directeur de la fabrique d'escargots des Charbonnières.

L'INDUSTRIE DE L'ESCARGOT

Provenance des escargots

Ils viennent de Pologne, Hongrie, Yougoslavie et Turquie. En tout 150 tonnes



Quand les élèves s'en mêlent…

Ils arrivent au mois de mai, vivants, par wagons de 8 à 10 tonnes, sans nourriture, par cartons d'environ 20 kilos, prêts à être ébouillantés. Il y a encore des gens qui ramassent des escargots dans le canton de Vaud, mais ils sont très peu nombreux, car il faut un permis à cause de la disparition imminente des escargots. La récolte est de une à deux tonnes par an. Dans d'autres cantons, le ramassage y est même interdit.

Sud de la Yougoslavie : escargot le gris.

Turquie – Syrie : le turc, coloré, chair un peu plus foncée.

Sud de la France – Afrique du Nord : petit gris

Pologne, Hongrie, Tchécoslovaquie, Suisse : escargots de Bourgogne.

Les coquilles cassées sont réparées avec une sorte de ciment.

Préparation des escargots

Ils sont ébouillantés pour être sortis des coquilles.
Puis ils sont lavés et on enlève les intestins et l'estomac.
Après leur congélation, ils sont cuits une première fois. Avec du sucre on fait du sirop contre la toux, du jus qui sort de cette cuisson.
On les relave et on les recuit dans un bouillon. Ils sont alors prêts à être mis en coquille. Le beurre est ajouté après.
Il y a beaucoup de déchets dans les coquilles, c'est pourquoi elles sont triées. Les coquilles reconnues bonnes sont ensuite stérilisées.
On utilise par année 21 tonnes de beurre, 2 tonnes de persil, 1 tonne d'ail.

Vente des escargots

Les escargots sont vendus aux particuliers au même prix que les commerçant les vendent (peut-être un peu moins cher).
Les hôtels en prennent en grande quantité.
Les escargots sont vendus congelés, en boîte sans leur coquille, mais rarement frais.
La fabrique des Charbonnières fait très peu de publicité.

Photo parue dans le journal l'Abeille de mai 1952, avec à gauche Lydie Rochat, femme de Ernest Rochat dit Nènè, de la famille des pêcheurs

Divers

Il n'y a pas d'élevages d'escargots, personne n'a vraiment songé à en constituer un. On en trouve tout de même un en Corée.

Il y a trois commerces d'escargots en Suisse : Vallorbe, escargots du Mont d'Or – Tuileries, escargots d'or – Charbonnières.

La France exporte environ 10 % d'escargots en Suisse.

Par temps orageux il y a peu de déchets dans les transports.

Il y a quelques années, les escargots se vendaient seulement en automne. Actuellement ils se vendent toute l'année.

Compléments donnés par M. Georges Martin, ancien directeur de la fabrique d'escargots

La fabrique a été fondée par Albert Rochat (en réalité Albin Rochat-Michel) en 1884. C'était la première fabrique d'escargots en Suisse. Puis il y eut :

- *La fabrique de l'Areuse*
- *La fabrique des Tuileries*
- *La fabrique de Vallorbe.*

En 1935 M. Georges Martin reprend l'usine et s'en occupe pendant 36 ans. A l'époque, il en vendait 50 tonnes. Mais il faisait du commerce avec la France. Les escargots sont revendus aux Français par wagons. Au départ il n'y avait pas beaucoup de déchets, car tous les escargots venaient de Suisse. Les gens les ramassaient et les envoyaient aux Charbonnières par la poste. Ils recevaient 40 ct par kilo. Il existait également des centres de ramassage en Valais, au Jura bernois… Souvent M. Martin devait lui-même aller les chercher.

Les escargots arrivaient au mois de mai.

A ce moment-là, les escargots étaient mis en conserves. Au fur et à mesure de la demande, les boîtes étaient ouvertes et le beurre y était ajouté. Certains conserves étaient aussi vendues.

En mai, il y avait 15 à 18 ouvrières qui venaient travailler pour 1 à 2 mois. C'est pourquoi il était très difficile de trouver du personnel.

Dans les fabriques d'escargots, on souhaitait une crise pour avoir plus de personnel.

Vers l'après-guerre, les escargots viennent des pays de l'est et les déchets augmentent.

M. Martin a fait sans cesse des transformations. Il a changé les chaudières, agrandit l'usine en 1963, mis les congélateurs, refait les appartements, installé un local pour les grenouilles en 1954.

Ainsi les escargots (environ 250 espèces) des Charbonnières ont acquis une renommée mondiale.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

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 II. 10814

Adresse télégraphique
MARTIN LES CHARBONNIÈRES

EXPORTATION DANS TOUS LES PAYS

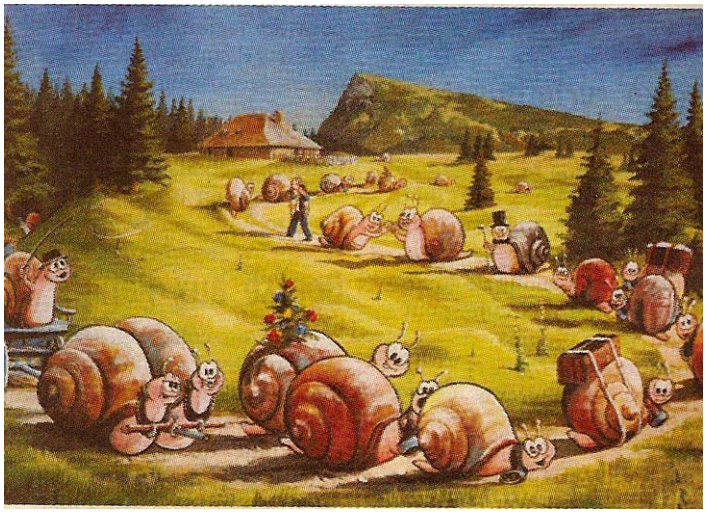
La plus ancienne, la plus renommée :
créatrice des conserves d'escargots

M Village des Charbonnières

Les Charbonnières DOIT

Les Charbonnières, le 5 Janvier 1956 0

kv.11.58



Escargots Le Binbin