

21 juin 2025 sortie naturaliste à Eternoz

Jean Gresset

Nous étions une bonne vingtaine de personnes à participer à cette sortie qui a débutée par une herborisation de 10h30 à 12h sur la section de Coulans. Sur ce terrain particulièrement aride, nous ne pouvions trouver que des plantes ou arbres xérophiles : Alisier blanc, érable à feuilles d'obier, un chétif alisier torminal qui n'a pas sa place dans ce milieu, le dompte venin, le genêt à tige ailée, le buplèvre en faux, l'épine-vinette (hôte intermédiaire de la rouille du blé), la potentille tormentille, L'hippocrépis à toupet, le nerprun purgatif, le tamier commun (herbe aux femmes battues), la coronille émérus etc...



12h, repas bien sympathique à la baraque de chasse (lieu - dit le pétrole, une prospection avait eu lieu en 1958 pendant 6 mois).

13h30, visite du gros chêne pédonculé âgé de 200 ans environ, circonférence 3,30m, il faut 3 hommes pour en faire le tour en se tenant par la main, volume bois d'œuvre 6m3, total 28m3.

14h, visite d'un élevage d'escargots chez Marjorie Bourgeois: Marjorie nous accueille et nous donne toutes les explications, sur son élevage qu'elle maîtrise de bout en bout de la naissance à la commercialisation

Elle fait naître 1,3 million de naissains, elle en garde 500000, le reste est vendu à d'autres héliculteurs ou hélicultrices.

Les escargots, après accouplement (ils sont hermaphrodites) pondent 120 œufs, il faut compter une quinzaine de jours à 20 degrés pour qu'ils éclosent, à la naissance ils pèsent 0,04 gramme.



Marjorie a un petit parc d'élevage à proximité de son cabinet de transformation et de naissance de ses naissains, mais la partie la plus importante est située à 1,5 km, sur ce dernier parc, elle doit protéger ses escargots des prédateurs : sangliers, merles, etc.

La confection des produits est effectuée par son mari qui les cuisine en n'utilisant que des ingrédients achetés dans le secteur, les escargots sont proposés en coquilles congelés, en fromentine, ou encore sous forme tartinable.

Marjorie commercialise ses produits chez elle, tel 0689443877, ou sur les marchés et naturellement dans les restaurants.



Dernière étape chez Alain Blanc, fabricant de râteaux, Alain nous attendait. Il avait, à l'aide de sa sœur, disposé une table, des chaises et une boisson fraîche bienvenue accompagnée de gâteaux. Puis il nous fit ensuite visiter son atelier, une ancienne forge arrêtée en 1880, reprise par son grand père en 1900, par son père en 1938 et par lui même de 1973 à 2014.



Ces ancêtres étaient au départ menuisiers charpentiers, mais ils ont ensuite diversifié leurs activités en devenant fabricants de râteaux et de manche d'outils. Alain aidé par l'un de ses frères a mis au point plusieurs machines pour se faciliter le travail.



La production maximum de son atelier, dans les années 1950 était de 8000 à 9000 mille râteaux et 7000 à 8000 mille manches d'outils par an. Les essences de bois utilisées pour les râteaux sont, pour le manche, l'épicéa, pour les dents, le frêne, pour le support, le hêtre et pour les manches d'outils, le frêne.



Ces produits sont en vente dans les coopératives agricoles, chez les grossistes dans la région et même en Haute Savoie, Alain fait également du travail à façon pour des fabricants de manches.



Un grand merci à Marjorie et à Alain pour leur accueil, et pour toutes leurs explications.