

Biologische wijngaardslakken

Een vrij recent fenomeen

Tot nu toe zijn er nog geen biologische escargotkwekers in ons land actief. Wij bezochten dan ook het dichtstbijzijnde voorbeeld in Noord-Frankrijk, op enkele tientallen kilometers van de Belgische grenslijn.

Na Frankrijk is België zowat de tweede grote verbruiker (gemiddelde hoeveelheid per inwoner) van escargots in Europa. De meeste escargots die in België verorberd worden, zijn afkomstig uit Frankrijk, Griekenland of Oost-Europa. In ons land worden er ongeveer twintig ton wijngaardslakken gekweekt (ofwel slechts 0,72 procent van het totale nationale verbruik). De meeste Belgische kwekerijen bevinden zich in Wallonië, meer bepaald vooral rondom de stad Namen. En in Vlaanderen ontmoeten we slechts hier en daar een hobbykwekerij. Maar tot nu toe heeft dus nog geen enkele escargotkwekerij in ons land een biolabel aangevraagd.

De dichtstbijzijnde bio-escargotkwekerij bevindt zich op een 90-tal kilometer ten zuiden van de West-Vlaamse stad Kortrijk, meer bepaald het bedrijf L'Escargot de ch'Nord (www.escargot-de-chnord.com) van Francis Janicot in het dorp Croix-Caluyau.

Francis Janicot is oorspronkelijk afkomstig uit de streek rond Parijs, maar kwam beroepsmatig via een job in de grootdistributie ("grande distribution") in het noorden van Frankrijk terecht, waar hij ook zijn vrouw leerde kennen. Toen hij echter op een bepaald moment zijn job in die grootschalige sector verloor, was hij reeds als hobbykweker met escargots bezig. En toen kwam het idee om zich beroepsmatig als kweker te vestigen. Na een dertigtal boerderijen bezocht te hebben, viel zijn oog tenslotte op een historische boerderij (die tot dan toe door een artisanale varkenskweker gebruikt was). "Deze boerderij had niet alleen de ideale grootte – meer bepaald een oppervlakte van iets meer dan 2 hectaren – maar lag ook langs een belangrijke verkeersweg met veel passage – waardoor de directe verkoop relatief snel succes kende."

Het startjaar van L'Escargot de ch'Nord was 1990. Het kweken van wijngaardslakken is merkwaardig genoeg een vrij recent fenomeen, want de eerste moderne escargotkwekerij in Frankrijk dateert pas uit het jaar 1976. In vroegere tijden werden deze slakken gewoonlijk in het wild "geplukt". Maar op een bepaald moment was de vraag naar escargots in Frankrijk echter zo groot, dat het land bijna leeggeplukt was. Bovendien was ook de natuurlijke leefomgeving van deze slak grotendeels verdwenen. En toen zat er niets anders op dan deze escargot maar zelf te kweken. "In Oost-Europa – en dan vooral Polen – worden de meeste wijngaardslakken nog steeds volop in de natuur geplukt. Maar ook daar zal dat niet kunnen blijven duren."

En nu zijn er een 300-tal escargotkwekers in Frankrijk actief (zie www.heliciculture.net), waarvan er tot nu toe slechts een twintigtal een biolabel aangevraagd hebben. Zelf "veroverde" Francis Janicot het label "agriculture biologique" in 2010. "Het idee zat al lang in mijn hoofd, maar uiteindelijk was het een biokaasboer uit deze streek die mij overtuigde om concrete stappen te zetten." De omschakeling naar bio-escargots verliep vrij vlot en duurde slechts anderhalf jaar (in veel andere gevallen is dat vaak twee tot drie jaar). "Mijn voorganger was aldus een artisanale varkensboer met een vrij beperkte veestapel, waardoor de bodemstructuur voldoende gezond was om vrij snel als biolandbouwbedrijf erkend te kunnen worden."

Zowel bij de conventionele als de biologische escargotkweek in open lucht is het van levensbelang dat de natuurlijke leefomgeving van de wijngaardslak zo goed mogelijk nagebootst wordt, waarbij



⋮ In vroegere tijden werden deze slakken gewoonlijk in het wild "geplukt". Maar op een bepaald moment was de vraag naar escargots in Frankrijk echter zo groot, dat het land bijna leeggeplukt was.



⋮ Tussen april en oktober leven de slakken boven de grond, en daarna verdwijnen ze letterlijk in de bodem voor hun winterslaap.



De dichtstbijzijnde bio-escargotkwekerij bevindt zich op een 90-tal kilometer ten zuiden van de West-Vlaamse stad Kortrijk, meer bepaald het bedrijf L'Escargot de ch'Nord



Escargot à la Bourguignonne.

dit dier vooral planten en kruiden eet. Francis Janicot koos dan ook voor het ras Gros Gris, dat zich zeer goed aan het kweekproces kan aanpassen. De grote verschillen bij de biokweek zitten vooral in de verplichte afwezigheid van vooral antibiotica en pesticiden – plus het gebruik van biogranen bij het bijvoederen. “Het is niet gemakkelijk geweest om een leverancier van biogranen te vinden die zich enigszins in de buurt bevindt.” En naar Franse normen is dat zowat een honderdtal kilometer.

Een buitenstaander zou snel denken: een slak is traag, en de kweker heeft dus relatief weinig werk. Maar niets is minder waar. “Zo is het niet altijd even gemakkelijk om de natuurlijke leefomgeving van de wijngaardslak goed na te bootsen, waarbij men vooral aan een landschap van hagen en hellingen moet denken.” De slak moet voldoende vochtigheid en regen hebben, maar ook afdoende schaduw als bescherming tegen de zon (en aldus uitdroging).

Verder heeft de kweker ook veel observeerwerk. Zo moet hij regelmatig controleren of de dieren nog voldoende gezond zijn. Door het verbod op chemische bestrijdingsmiddelen moet de bioteelt namelijk vooral op preventieve maatregelen mikken. Om gezond te kunnen blijven mogen er niet teveel escargots bij elkaar zitten. Gelukkig beschikt de wijngaardslak nog over een vrij grote natuurlijke weerstand, waardoor er relatief weinig grote ziektes rondwoekeren. Door de verplichte afwezigheid van pesticiden moeten er vooral mechanische of natuurlijke bestrijdingsmiddelen tegen de vijanden van de slak ingezet worden. In de praktijk zijn dat vooral netten tegen de vogels, plus vallen en katten tegen de ratten.

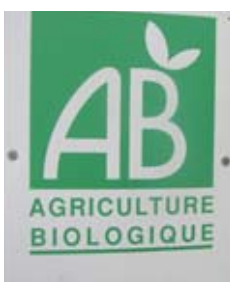
En net als bij zoveel andere bioteelten is er een massa handwerk dat nog niet geautomatiseerd kan worden. “Zo is Francis Janicot vaak 12 uren per dag met zijn slakken bezig. “Het bijvoederen met graan – 7 tot 8 kilo dagelijks – neemt op zich al twee uren in beslag.” En daarnaast moet ook elke maand het overtollige onkruid over twee hectaren kweekgebied manueel verwijderd worden. En

omdat de escargotsector nog vrij jong en klein is – en dit geldt nog meer voor de nog veel kleinere bio-escargots-afdeling – wordt er aldus amper wetenschappelijk onderzoek verricht die de teelttechnieken op kortere en langere termijn zouden kunnen verbeteren. Zowel de klassieke als de biologische slakkenkwekers zijn dus nog altijd pioniers, die voorlopig zelf moeten blijven experimenteren en bij elkaar ervaring opdoen, waardoor deze sector maar traag evolueert. “Zo bestaat er in Frankrijk zelfs geen nationale vereniging van escargotkwekers, en dan is het natuurlijk moeilijk om enig economisch gewicht in de schaal te leggen.”

Tussen april en oktober leven de slakken boven de grond, en daarna verdwijnen ze letterlijk in de bodem voor hun winterslaap. In oktober verzamelen Francis en zijn helpster zowat 300.000 slakken, die vervolgens gekookt worden. De escargots worden dan uit de schelpen gehaald. Deze schelpen worden even later opnieuw gevuld met de gekookte slakken, maar nu inclusief een sausje van boter met look, uien, sjalotten, peterselie en peper. En al deze ingrediënten moeten uiteraard uit de biologische landbouw afkomstig zijn. En ook hier was de zoektocht naar leveranciers niet altijd even eenvoudig. En zelf ontwikkelde Francis Janicot intussen een 15-tal eigen sausrecepten. En dit alles moet zoveel mogelijk klaar zijn tegen de eindejaarsperiode van eind november-begin december.

Naast de verkoop in de eigen boerderijwinkel, gaan veel escargots naar restaurants en gespecialiseerde winkels voor streekproducten. En in 2010 zijn daar ook nog de (vooral lokale) biowinkels bijgekomen, wat financieel vrij interessant is voor deze kweker.

Sinds een aantal jaren ontvangt deze slakkenboerderij kleine en grotere groepen bezoekers. Deze plek is zeker interessant voor een recreatieve uitstap, maar nog veel meer voor een professioneel bezoek van mensen uit de Belgische biosector – zeker in het licht van het feit dat er in ons land nog geen biologische escargotkwekers actief zijn.



Nu zijn er een 300-tal escargotkwekers in Frankrijk actief waarvan er tot nu toe slechts een twintigtal een biolabel aangevraagd hebben.