

# TITRE

## HÉLICICULTEUR – ÉLEVEUR D'ESCARGOTS

### RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉ, DE COMPÉTENCES ET D'ÉVALUATION

CFPPA SAVOIES – BUGEY  
1031, AVENUE CHARLES ALBERT  
73290 LA MOTTE-SERVOLEX  
04 79 25 40 02  
[cfppa.la-motte-servolex@educagri.fr](mailto:cfppa.la-motte-servolex@educagri.fr)

# Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

## Héliculteur, éleveur d'escargots

C'est un entrepreneur rural qui élève, transforme et commercialise ses escargots principalement en circuit court. Il doit maîtriser les techniques de production et organiser son planning en fonction de ses activités non agricoles (artisanale, salariée à temps partiel...), de ses activités d'accueil (ferme pédagogique, visite à la ferme, gîte, chambre d'hôtes, repas à la ferme...) et/ou de ses autres activités de production (apiculture, maraîchage...).

Il met en œuvre les opérations liées à la conduite de l'atelier de production hélicicole :

- production d'escargots en vif : objectifs de production, qualité, croissance et développement.
- multiplication du cheptel : Sélection des reproducteurs, production de naissains, techniques d'élevage...

Il doit maîtriser d'autres activités : transformation des escargots en plats cuisinés et leur commercialisation.

Il peut posséder le statut d'agriculteur à titre principal, ou à titre secondaire si son activité de production vient en complément d'une activité extérieure (ex : salarié ou artisan).

## Le métier d'héliculteur comprend 4 activités :

### 1-Reproduction des escargots

- il assure la préparation des chambres froides
- il contrôle l'hibernation des escargots
- il assure la préparation des bâtiments de reproduction
- il contrôle la reproduction des escargots
- il assure le suivi des œufs
- il assure le suivi des naissains

### 2-Engraissement des escargots

- il prépare les parcs d'engraissement
- il assure les meilleures conditions de bien être des escargots
- il assure le ramassage et la sélection des futurs reproducteurs

- il assure le séchage

### **3-Transformation des escargots en plats cuisinés**

- il applique les règles d'hygiène
- il assure l'abattage
- il assure la préparation des escargots
- il assure le stockage des produits cuisinés

### **4-Gestion et organisation de l'entreprise**

- il analyse l'environnement de l'entreprise
- il choisit une technique d'élevage et un calendrier de production
- il définit la gamme de produits et les prestations de l'entreprise
- il évalue les principaux coûts de production
- il commercialise ses produits

### **Les capacités attestées :**

#### **Assurer la reproduction des escargots :**

- Apprécier les conditions d'ambiance dans la chambre froide, le local de reproduction et le local d'incubation
- Maintenir l'état sanitaire des reproducteurs (distribution de l'aliment, nettoyage...)
- Apprécier la qualité du substrat de ponte
- Repérer le moment adéquat pour poser et retirer les pots de ponte
- Identifier les pontes saines
- Repérer les problèmes sanitaires
- Appliquer les différentes étapes du traitement des naissains, apprécier la qualité des naissains

#### **Gérer l'engraissement des escargots :**

- Déterminer les caractéristiques des parcs et les préparer
- Évaluer le nombre d'escargots
- Repérer le moment et le mode de pratique adéquats pour peupler les parcs
- Alimenter les escargots en quantité et qualité
- Déterminer les besoins hydriques des escargots et les ajuster si besoin
- Repérer le moment et le mode de pratique adéquats pour entretenir la végétation dans et autour des parcs

- Observer et évaluer l'état sanitaire des lots d'escargots
- Élaborer une stratégie de lutte contre les prédateurs
- Repérer le moment et le mode de pratique adéquats pour récolter et stocker les escargots en fonction de leur devenir

#### **Transformer ses escargots :**

- Identifier les opérations relatives à l'abattage, le décoquillage, le parage et le blanchiment et le calibrage des escargots dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Identifier les opérations relatives à la préparation de plats cuisinés dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la législation pour le conditionnement, l'étiquetage et la dénomination des escargots

#### **Assurer le fonctionnement de l'entreprise :**

- Situer la part de l'activité hélicicole dans le fonctionnement de l'entreprise et repérer les interactions de l'activité de production d'escargots avec les autres activités de l'entreprise
- Choisir une technique d'élevage adaptée à sa pluriactivité
- Apprécier le marché dans un secteur donné
- Identifier les signes de qualité et les cahiers des charges correspondants
- Présenter les principaux indicateurs techniques et économiques de l'élevage
- Analyser les résultats
- Repérer les atouts et les contraintes de l'entreprise
- Définir la conduite d'élevage adaptée aux objectifs et contraintes de l'entreprise et définir une stratégie commerciale adaptée
- Prendre en compte les interactions de l'activité de production d'escargots avec les autres composantes de l'entreprise

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
<b>1 ASSURER LA REPRODUCTION DES ESCARGOTS</b>			
A) Conduite de l'hibernation  Préparer la chambre froide  Contrôler la qualité de l'hibernation	Assurer la préparation des bâtiments, réglage des paramètres de vie (photopériode, hygrométrie, température) Réaliser les interventions sanitaires nécessaires pour garantir l'état de santé des escargots Repérer les dysfonctionnements de la chambre froide	Mise en situation professionnelle réelle Le maître de stage, ou le responsable de l'atelier pédagogique de l'établissement de formation, évalue le degré de compétences du candidat à l'aide d'une grille élaborée par le formateur	Le candidat décrit les conditions optimales d'ambiance Il les mesure et les commente Il visite les escargots dans la chambre froide et apprécie la qualité de l'hibernation
B) Conduite de la reproduction Préparer le local de reproduction  Contrôler la reproduction  Assurer le suivi des pontes	Identifier les exigences des escargots, vérifier l'adéquation surface de collage/nombre d'escargots, réglage des paramètres de vie (hygrométrie, température...) Assurer les soins aux reproducteurs : réveil des escargots, installation dans les bacs, alimentation, nettoyage et contrôle sanitaire Repérer les conditions optimales d'incubation Repérer et appliquer les différentes étapes du travail des pontes : mise en place et récupération des pots de ponte, élimination des pontes anormales, démoulage et mise en incubation des pontes Repérer et appliquer les différentes étapes du traitement des naissains (positionnement des naissains, pesées,	Mise en situation professionnelle réelle Le maître de stage, ou le responsable de l'atelier pédagogique de l'établissement de formation, évalue le degré de compétence du candidat à l'aide d'une grille élaborée par le formateur	Le candidat décrit les conditions optimales d'ambiance Il les mesure et les commente Le candidat assure les soins aux reproducteurs : il effectue le nettoyage des escargots, il élimine les morts, il distribue l'aliment Le candidat décrit les conditions optimales d'ambiance Il les mesure et les commente Le candidat organise son chantier Il repère et élimine les pontes anormales Il manipule les pontes de manière appropriée Il contrôle l'évolution de l'incubation Le candidat repère et trie les naissains viables Il manipule les juvéniles de manière appropriée

Assurer le suivi des naissains	paramètres de vie, durée en nursery...) Apprécier la qualité des naissains		
<b>2- GÉRER L'ENGRAISSEMENT DES ESCARGOTS</b>			
Conduite de l'engraissement A) Préparer et entretenir les parcs d'engraissement	Déterminer les caractéristiques des parcs et les préparer : travail du sol, irrigation, pièges contre les prédateurs, abris mangeoires, ombrage, surface de collage.	Mise en situation professionnelle réelle Le maître de stage, ou le responsable de l'atelier pédagogique de l'établissement de formation, évalue le degré de compétence du candidat à l'aide d'une grille élaborée par le formateur	Le candidat prépare un parc d'engraissement en utilisant le matériel en cohérence avec les caractéristiques définies Il respecte la chronologie des opérations
B) Assurer la croissance : Peupler les parcs	Repérer les conditions optimales de mise en parc : Évaluer le nombre d'escargots, repérer le moment et le mode de pratique adéquats, peupler les parcs		Le candidat utilise une méthode adaptée pour évaluer un nombre de juvéniles Il manipule les juvéniles de manière appropriée Il peuple les parcs
Contrôler la croissance	Déterminer les besoins alimentaires des escargots, alimenter les escargots en quantité et qualité. Observer et ajuster en cas de besoin les différents paramètres de température, hygrométrie et arrosage de jour comme de nuit. Repérer les conditions optimales de croissance des escargots, conduire l'engraissement Repérer les conditions optimales de travail dans et autour des parcs Repérer le moment et le mode de pratique adéquats pour entretenir la végétation dans et autour des parcs Diagnostiquer l'état sanitaire Décider des opérations en fonction de l'observation des lots d'escargots		Le candidat distribue l'aliment en veillant à ce que les quantités soient adaptées au nombre et au stade physiologique des escargots Le candidat programme l'irrigation des parcs en tenant compte du stade physiologique des escargots, des conditions pédo climatiques Il repère les éventuels défaillances du système d'irrigation Le candidat taille les végétaux dans le respect des consignes de sécurité en assurant l'intégrité des escargots Le candidat reconnaît les symptômes caractéristiques de la maladie et de la présence de prédateurs (ou d'indésirables), il applique les mesures prophylactiques adaptées dans le respect des consignes de sécurité
C) Assurer le ramassage et le séchage des escargots	Repérer la période optimale de récolte des escargots, sélectionner les escargots arrivés à maturité par l'observation et le toucher.  Repérer les conditions optimales de de	Selon la période l'évaluation se fera au travers : - d'une mise en situation professionnelle réelle Le maître de stage, ou le responsable de l'atelier	Le candidat organise son chantier Le candidat récolte les escargots en utilisant une méthode adaptée pour évaluer un nombre et le calibrage des escargots en fonction de leur devenir Il fait jeûner et met à sécher les escargots

	séchage et de stockage des escargots vivants (local aéré, jeûne, durée de séchage)escargots vivants	pédagogique de l'établissement de formation, évalue le degré de compétence du candidat à l'aide d'une grille élaborée par le formateur - ou d'un entretien oral d'explicitation avec le formateur	
<b>3- TRANSFORMER SES ESCARGOTS</b>			
A) Assurer l'abattage des escargots	Trier les escargots et retirer les morts, ébouillanter les escargots décoquiller les escargots parer les escargots, calibrer les chairs, nettoyer les chairs blanchir les chairs conditionner les chairs Respecter les règles d'hygiène alimentaire et la réglementation sanitaire	Mise en situation professionnelle réelle Le maître de stage, ou le responsable de l'atelier pédagogique de l'établissement de formation, évalue le degré de compétence du candidat à l'aide d'une grille élaborée par le formateur	Le candidat organise son chantier de décoquillage Il effectue les opérations dans le respect des consignes de sécurité et des normes d'hygiène Il trie les escargots et retire les morts Il ébouillante les escargots Il décoquille les escargots il pare les escargots Il calibre les chairs Il nettoie les chairs Il blanchi les chairs Il conditionne les chairs Il effectue les tâches relatives au nettoyage et à la désinfection des matériels et des locaux utilisés Il renseigne les documents de traçabilité
B) Assurer la transformation des escargots	Respecter les règles d'hygiène alimentaire et la réglementation sanitaire obligatoires dans un laboratoire de transformation Mettre en œuvre les préparations culinaires, mise en conserves...		Le candidat organise son chantier de transformation Il effectue les opérations dans le respect des consignes de sécurité et des normes d'hygiène Il prépare les matières premières Il réalise une préparation en frais ou surgelée Il réalise une préparation appertisée Il effectue les tâches relatives au nettoyage et à la désinfection des matériels et des locaux utilisés Il renseigne les documents de traçabilité
C) Assurer l'étiquetage et stockage des produits finis	Appliquer la législation concernant : le conditionnement des produits et la traçabilité les règles d'étiquetage (mentions obligatoires) la dénomination légale de vente		Le candidat étiquette les produits Il veille à ce que les conditions de stockage soient adaptées au produit (température, exposition...)

#### 4- ASSURER LE FONCTIONNEMENT DE SON ENTREPRISE

<p>Situer l'entreprise dans son contexte agri-rural</p>	<p>Repérer les paramètres environnementaux : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels...), territorial...</p> <p>Repérer les contraintes liées aux autres activités de l'entreprise Analyser les complémentarités possibles.</p>	<p>Réalisation d'un rapport de stage écrit dont l'objectif est de présenter et d'analyser le fonctionnement d'une entreprise + présentation orale</p>	<p>En fonction des paramètres environnementaux de l'entreprise (concurrence, débouchés commerciaux, pédoclimatique, territorial...) le candidat décrit et analyse le système de production, les installations, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.</p> <p>Le candidat présente et analyse l'ensemble des produits et prestations d'une entreprise support Il décrit et analyse leur mode de production et de commercialisation Il décrit et analyse l'organisation de la transformation et de la commercialisation</p>
<p>Analyser le marché, définir les produits de l'exploitation et choisir les circuits de distribution</p>	<p>Identifier le marché de l'escargot et des produits transformés Identifier les signes de qualité Repérer les différents mode de commercialisation et circuits de de distribution : Vente sur la ferme, marchés, salons et foires, grande distribution, restauration, comités d'entreprises, points de vente collectifs...</p>		<p>Le candidat présente, calcule et compare aux autres entreprises similaires, les performances de l'entreprise. Il analyse les forces et les faiblesses de l'entreprise Il propose des solutions adaptées</p>
<p>Analyser les résultats technico-économiques</p>	<p>Calculer les différents coûts de production, chiffre d'affaire réalisable, marge brute Identifier les principaux critères technico-économiques liés à la reproduction, l'engraissement, la transformation et la commercialisation et les utiliser pour réguler le fonctionnement et l'évolution de l'entreprise</p>		



