

# FORMATION HELICICOLE

Formation dispensée par le CFPPA de La Motte-Servolex



Intitulé de la formation :

Titre « **Héliculteur – éleveur d'escargots** » niveau IV

Autorité responsable de la certification : Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) des Savoie et du Bugey

fiche RNCP 34462

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/34462>

**Date de début de formation :** mars 2021

**Date de fin de formation :** juin 2021

**Durée totale de la formation :** 525 heures

- dont : 385 heures en centre

- et : 140 heures en entreprise

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

L'héliculteur (éleveur d'escargots) 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...).

## Possibilité de validation en UC du BPREA

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 et le stockage

#### 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

#### **Modalités d'accès à cette certification / descriptif des composantes de la certification :**

Il existe 4 blocs de compétences principaux :

- Assurer la reproduction des escargots
- Gérer l'engraissement des escargots
- Transformer ses escargots
- Assurer le fonctionnement de son entreprise

3 modalités d'évaluation sont prévues :

- une évaluation écrite : projet sur dossier à rendre (visite d'exploitation, stage ou projet d'installation)
- une présentation orale devant un jury professionnel
- une évaluation en situation professionnelle réelle

**La certification est délivrée aux candidats ayant validé les 4 blocs.**

### **Contenu de formation :**

#### **Module n°1 : Contexte professionnel de l'héliciculture**

Contenu / Objectif :

Appréhender et comprendre le milieu professionnel : Historique de l'héliciculture. Contexte régional, national et international. Les différents acteurs de la filière.

#### **Module n°2 : Biologie de l'escargot**

Contenu / Objectif :

Connaître la biologie de l'escargot : Principales espèces comestibles. Choix de l'espèce pour l'élevage. Anatomie et physiologie de l'escargot. Influence des paramètres exogènes sur l'activité des escargots. Prédateurs, parasites et agents pathogènes.

#### **Module n°3 : Techniques d'élevage hélicicole**

Contenu / Objectif :

Maîtriser le cycle de production : Reproduction et engraissement des escargots. Choix de la méthode d'élevage adaptée à l'environnement et aux objectifs du producteur. Conduite de l'élevage. Spécificité du cahier des charges «escargot biologique».

#### **Module n°4 : Développement durable**

Contenu / Objectif :

Mettre en œuvre des pratiques éco-citoyennes: Concept du développement durable applicable en héliciculture. Gestion des intrants, des effluents ...

## Module n°5 : **Transformation des escargots**

### Contenu / Objectif :

Maîtriser la transformation : Réglementation sanitaire. Conception et fonctionnement d'un atelier de transformation. Mise en œuvre du Plan Sanitaire de l'établissement.

## Module n°6 : **Commercialisation des escargots**

### Contenu / Objectif :

Raisonner la commercialisation de ses produits : Gamme de produits en fonction des segments commerciaux. Qualité des produits. Différentes formes de commercialisation et valorisation des produits en vente directe. Étiquetage et réglementations.

## Module n°7 : **Gestion technico-économique de l'activité hélicicole**

### Contenu / Objectif :

Acquérir les bases juridiques, comptables et financières de l'activité : Aspects juridiques, sociaux et fiscaux. Bases comptables (Compte de résultat, bilan, marges brutes, gestion de la trésorerie et TVA ...)

## Module n°8 : **Période d'application en milieu professionnel** (stage en entreprise) n°1

### Contenu / Objectif :

Approcher le fonctionnement de l'entreprise et appliquer en milieu professionnel les apprentissages vus en centre : Conduite de la reproduction des escargots et de l'incubation des pontes.

## Module n°9 : **Période d'application en milieu professionnel** (stage en entreprise) n°2

### Contenu / Objectif :

Analyser le fonctionnement de l'entreprise et appliquer en milieu professionnel les apprentissages vus en centre : Préparation des parcs, mise en engraissement et suivi de la croissance des escargots, transformation et commercialisation des escargots.



## **CONTACTS :**

### **Pédagogie :**

**Christophe SIMONCELLI**

**Tél. 04 79 25 42 02**

**[christophe.simoncelli@educagri.fr](mailto:christophe.simoncelli@educagri.fr)**

### **Administratif et financier :**

**Géraldine MARTINS**

**Tél. 04 79 25 42 02**

**[geraldine.martins@educagri.fr](mailto:geraldine.martins@educagri.fr)**



CFPPA Savoie - Bugey Domaine Reinach - 73290 La Motte-Servolex

Tél. : 04 79 25 42 02 / Fax : 04 79 25 44 08

**[cfppa.la-motte-servolex@educagri.fr](mailto:cfppa.la-motte-servolex@educagri.fr) - [www.reinach.fr](http://www.reinach.fr)**