



# Certificat de spécialisation « conduite d'un élevage hélicicole et commercialisation des produits »

Arrêté du 14 avril 2000

<b>ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL.....</b>	<b>2</b>
<b>ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVALUATION.....</b>	<b>9</b>
<b>ANNEXE III : STRUCTURE DE L'EVALUATION EN EPREUVES TERMINALES.....</b>	<b>13</b>

## **ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL**

### **1 - Appellation des emplois**

- L'appellation est : héliculteur ou éleveur d'escargots.

### **2 - Situation fonctionnelle des emplois**

Un héliculteur combine une ou plusieurs des activités suivantes :

- La reproduction :

- \* achat d'animaux adultes,
- \* stockage en chambre froide,
- \* mise en reproduction,
- \* vente des petits d'un jour.

- l'engraissement :

- \* achat de naissains,
- \* placement ou non en nursery,
- \* engraissement des animaux jusqu'à l'âge adulte (escargots bordés et nacrés),
- \* vente des animaux vivants.

- La transformation et la commercialisation des produits.

La personne n'assurant que la transformation n'est pas à considérer comme héliculteur.

L'héliculteur travaille seul, mais peut être amené à recruter des saisonniers pour le ramassage des escargots l'été ou pour le suivi des oeufs, lors de la reproduction.

Son activité est sédentaire pour toute la partie technique sur le lieu de travail. Toute la partie de représentation de son atelier et de commercialisation des produits l'amènent à se déplacer sur les marchés et les foires.

### **3 - Autonomie et responsabilité**

La jeunesse et la non organisation de la filière ne permet pas aux nouveaux venus de profiter d'un système de filières bien établi. Il doit donc créer son propre réseau de clientèle et rechercher les créneaux porteurs de débouchés, qu'ils soient régionaux ou extérieurs à l'hexagone.

Il doit développer une grande capacité à l'anticipation et à la veille sur des marchés émergents, car il travaille sur un secteur où la concurrence est vive.

L'héliculteur assure la formation de la main d'oeuvre ponctuelle et donne les instructions nécessaires

pour le bon déroulement du travail en équipe.

Il planifie sa production en fonction de ses propres moyens de production et de ses impératifs de commande.

#### **4 - Description des activités correspondantes a la conduite d'un élevage hélicicole**

##### **41 Les activités de base**

Le référentiel professionnel du CS « Conduite d'un élevage hélicicole, transformation-commercialisation des produits » s'appuie sur le référentiel du BP REA (Responsable d'Exploitation Agricole).

Ainsi, les activités de base décrites dans le référentiel professionnel du BP REA sont rappelées pour mémoire ci-dessous :

- 1 - il conçoit le développement de son exploitation,
- 2 – il prend les décisions nécessaires au fonctionnement de son exploitation,
- 3 – il met en oeuvre, individuellement ou collectivement, les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits et de services de l'exploitation ou liés à l'exploitation, qui, combinées, constituent le système d'exploitation,
- 4 – il gère les aspects sociaux et humains qui sont liés à l'exercice de son activité.

##### **42 Les activités spécifiques**

Les activités professionnelles spécifiques du responsable d'un élevage hélicicole sont présentées ci-après :

- 1 - Il analyse la situation de son élevage et prend les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son atelier hélicicole.
- 2 - Il gère la reproduction des escargots en fonction des potentialités de son élevage et de ses impératifs commerciaux.
- 3 - Il assure l'engraissement des escargots en veillant au respect de leur bien être
- 4 - Il assure la transformation dans le respect des règles et normes d'hygiène en vigueur et veille à assurer les impératifs de commande.
- 5 - Il assure la commercialisation de ses produits.

## FICHE DESCRIPTIVE D'ACTIVITE

### RECOMMANDATIONS GENERALES

**Le responsable d'un élevage hélicicole assure, met en place, respecte et fait respecter auprès de ses employés et visiteurs éventuels les meilleures conditions de vie des animaux tout au long de la période qui s'étend de l'élevage jusqu'au jour d'abattage.**

- *Il assure une observation constante des animaux.*
- *Il surveille et apprécie les conditions d'ambiance, d'alimentation, d'hydratation et de photopériode et met en place les ajustements nécessaires dans le but de favoriser le bien-être de l'animal. C'est par l'expérience qu'il pourra acquérir les compétences nécessaires pour régler le mieux possible les paramètres de vie.*
- *Il évite de trop manipuler les animaux, car l'escargot est un animal qui se stresse facilement.*

**1 - Il analyse la situation et prend les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son élevage.**

**1.1 - Il situe son élevage dans ses différents environnements : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels ...), pédoclimatique, territorial et analyse les répercussions éventuelles sur le système d'élevage, les installations, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.**

**1.2 - Il choisit en fonction des différents paramètres environnementaux un système de production en combinant une ou plusieurs des activités suivantes :**

- \* **reproduction**
- \* **engraissement**
- \* **transformation**
- \* **commercialisation**

**1.3. Il établit, analyse et utilise les résultats technico-économiques et financiers de l'élevage pour réguler son fonctionnement et prévoir son évolution. Il maîtrise et calcule les paramètres suivants :**

- \* **nombre de naissains à placer en parcs**
- \* **surfaces de parcs nécessaires**
- \* **calcul de la productivité au m<sup>2</sup>**
- \* **pourcentage d'escargots adultes et non adultes**
- \* **rendement au m<sup>2</sup>**
- \* **résultats escomptés**

- \* chiffre d'affaire réalisable
- \* marge brute

**1.4. Il établit des bilans prévisionnels à partir des indicateurs techniques et économiques.**

**1.5 - Il adapte le système et les différentes méthodes d'élevage en fonction des conditions climatiques locales.**

**1.6 - Il choisit, adapte et aménage les bâtiments, les parcs d'élevage et l'atelier de transformation en fonction des conditions climatiques locales, les installe et éventuellement veille à respecter les sites classés à proximité.**

**1.7 - Il planifie la mise en reproduction et/ou la production en fonction des commandes de clients et de ses propres besoins en reproducteurs.**

**2 - Il gère la reproduction des escargots en fonction des potentialités de son élevage et de ses impératifs commerciaux.**

**2.1 - Il assure la préparation des bâtiments.**

2.11 - Il vérifie que le nombre de gouttières et de surfaces de collage sont en adéquation avec le nombre d'animaux présents dans le hamac,

2.12 - Il réalise les interventions sanitaires nécessaires pour garantir l'état de santé des escargots,

2.13 - Il règle et programme les paramètres de vie : photopériode, hygrométrie, température en vue de favoriser les meilleures conditions d'ambiance à la reproduction.

**2.2 - Il contrôle la reproduction des escargots en vue d'optimiser la production d'œufs.**

2.21 - Il peut être amené à assurer le réveil des escargots, s'ils sont stockés en chambre froide.

2.22 - Il installe les escargots dans des bacs ou hamacs.

2.23 - Il alimente les animaux quotidiennement.

2.24 - Il installe les pots de substrat pour la ponte.

2.25 - Il ramasse les pots contenant les œufs tous les jours et les remplace par d'autres pots.

2.26 - Il procède au nettoyage régulier des hamacs dans le respect des normes sanitaires.

**2.3 - Il assure le suivi des œufs en vue de limiter les pertes.**

2.31 - Il démoule le contenu des pots sur un plateau avec précaution et délicatesse.

2.32 - Il dépose les œufs sur une assiette contenant du substrat en veillant à laisser les œufs en grappe et à éviter toute manipulation superflue.

2.33 - Il recouvre d'une autre assiette et place l'ensemble dans l'écloserie (pièce chaude).

2.34 - Il vérifie régulièrement les différents paramètres d'ambiance : hygrométrie, lumière, température.

#### **2.4 - Il assure le suivi des naissains ou juvéniles.**

2.41 - Il assure le conditionnement et l'envoi des jeunes éclos :

*2.411 - Il observe la position des naissains,*

*2.412 - Il racle les escargots fixés sur la partie haute en manipulant une raclette avec précaution pour les placer dans des boîtes appropriées,*

*2.413 - Il pèse chaque boîte pour connaître le nombre d'escargots envoyés,*

*2.414 - Il gère l'envoi des animaux (chronopost, transporteur) en respectant les commandes de ses clients.*

2.42 - Il assure le passage en nursery :

*2.421 - Il place les naissains dans un espace spécialement aménagé (ex : serre tunnel),*

*2.422 - Il observe et ajuste en cas de besoin les différents paramètres de température, d'hygrométrie et d'arrosage,*

*2.423 - Il décide de la durée en nursery (entre 4 et 8 semaines) en fonction des conditions climatiques extérieures*

### **3 - Il assure l'engraissement des escargots en veillant au respect de leur bien être**

#### **3.1 - Il prépare les parcs d'engraissement.**

3.11 - Il travaille le sol, épand l'engrais et sème une diversité de plantes adaptées au développement de l'escargot (plantes pouvant donner de l'ombre, plantes reconnues pour leurs qualités nutritives ...),

3.12 - Il installe le système d'irrigation (tuyaux et micro-asperseurs),

3.13 - Il installe des pièges et des produits répulsifs contre les prédateurs,

3.14 - Il dispose des abris mangeoires dans les parcs et veille à les orienter d'une manière à procurer le maximum d'ombrage aux escargots,

3.15 - Il installe des abris et veille à en prévoir suffisamment pour les surfaces de collage.

#### **3.2 - Il assure les meilleures conditions de bien être des escargots en fonction des paramètres environnementaux existants.**

3.21 - Il alimente les animaux en qualité et en quantité.

3.22 - Il observe et ajuste en cas de besoin les différents paramètres de température, d'hygrométrie et d'arrosage de jour comme de nuit.

3.23 - Il nettoie les parcs en respectant les recommandations sanitaires.

3.24 - Il veille à la prolifération des bactéries par l'observation des animaux et met en place les actions nécessaires.

### **3.3 - Il assure le ramassage.**

3.31 - Il sélectionne l'escargot arrivé à maturité par l'observation et le toucher.

3.32 - Il ramasse les escargots manuellement et les place délicatement dans des bacs aérés.

### **3.4 - Il assure le séchage.**

3.41 - Il stocke les escargots récoltés dans des supports aérés (paniers ou filets) dans un local bien aéré.

3.42 - Il veille à ce que les escargots jeûnent totalement et respecte la durée de séchage en fonction de l'espèce.

## **4 - Il assure la transformation dans le respect des règles et normes d'hygiène en vigueur et veille à assurer les impératifs de commande.**

### **4.1. - Il assure l'abattage des escargots.**

4.11 - Il trie les escargots et retire les animaux morts. Pour les petits gris : il casse l'opercule avec le doigt pour vérifier que l'animal est vivant. Pour les gros gris : l'opercule n'est pas cassé, mais l'odeur de l'animal indique s'il est impropre à la consommation.

4.12 - Il ébouillante les escargots.

4.13 - Il assure le suivi des escargots ébouillantés en fonction de l'espèce.

### **4.2 - Il applique les règles d'hygiène obligatoires dans un laboratoire de transformation.**

### **4.3 - Il met en œuvre les préparations culinaires adaptées au goût de ses clients et aux traditions de consommation régionales.**

### **4.4 - Il procède à la mise en conserve et au stockage dans le respect des normes d'hygiène.**

## **5 - Il assure la commercialisation de ses produits.**

**5.1 - Il met en place des activités de prospection de clientèle : vente sur les marchés, réception de clients potentiels...**

**5.2 - Il assure le suivi de sa clientèle : création d'un fichier clients, conception de mailing, relances par courrier, création de supports publicitaires ...**

**5.3 - Il peut conduire des activités de promotion des ses produits et de fidélisation de sa clientèle :**

**\*accueil: recevoir les clients à domicile, faire visiter l'élevage, expliquer le fonctionnement de celle-ci, répondre aux questions ...**

**\*la vente sur les marchés, foires ...**

**\*la présentation à des groupes : classes vertes, groupes touristiques.**

**5.4 - Il assure la livraison des commandes soit en direct, soit par transporteur.**



## **ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVALUATION**

### **1 - Structure du référentiel**

**UC 1**

**OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production hélicicole**

**UC 2**

**OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production hélicicole dans le respect de la sécurité alimentaire et du travail, de l'environnement et du bien-être animal**

**UC 3**

**OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production hélicicole**

**UC 4**

**OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation de la production hélicicole dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail**

## **2 – Liste des objectifs**

### **OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production hélicicole**

OI 11 : Etre capable de décrire les principaux systèmes de production hélicicole

OI 111 : Etre capable de présenter l'environnement économique et professionnel de la production hélicicole

OI 112 : Etre capable d'identifier les principaux systèmes de production hélicicole

OI 113 : Etre capable de présenter les principaux types de bâtiments et d'installations

OI 114 : Etre capable d'identifier les principaux processus de transformation en élevage hélicicole

OI 12 : Etre capable de choisir un système de production hélicicole dans un environnement physique et socio-économique défini

OI 121 : Etre capable de situer un élevage d'escargots dans son environnement

OI 122 : Etre capable de choisir un système de production combinant la production, la transformation et la commercialisation

OI 123 : Etre capable d'analyser les répercussions du choix d'un système de production sur l'exploitation

OI 13 : Etre capable d'organiser les activités d'un atelier hélicicole

OI 131 : Etre capable d'agencer les locaux et installations de l'atelier hélicicole

OI 132 : Etre capable de planifier annuellement la production

OI 133 : Etre capable d'assurer la planification du travail

OI 134 : Etre capable d'établir un plan d'alimentation

OI 135 : Etre capable d'organiser la transformation des escargots

OI 136 : Etre capable de gérer les stocks

### **OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production hélicicole dans le respect de la sécurité alimentaire et du travail, de l'environnement et du bien-être animal**

OI 21 : Etre capable de conduire la reproduction des lots

OI 211 : Etre capable de rappeler les mécanismes de la reproduction chez l'escargot

OI 212 : Etre capable de préparer les substrats de ponte

OI 213 : Etre capable d'assurer les étapes depuis le réveil des escargots jusqu'au ramassage des œufs

OI 214 : Etre capable de mettre en œuvre les pratiques favorisant le développement des œufs et des naissains

OI 22 : Etre capable d'adapter le rationnement et les modes d'alimentation aux différents lots

- OI 221 : Etre capable de décrire les mécanismes de l'alimentation chez les escargots
- OI 222 : Etre capable d'ajuster l'alimentation aux stades physiologiques des escargots
- OI 223 : Etre capable de distribuer les aliments en fonction du plan de rationnement prévu

OI 23 : Etre capable de conduire l'engraissement des escargots

- OI 231 : Etre capable de réaliser la mise en place des parcs
- OI 232 : Etre capable d'effectuer les principales interventions nécessaires à la croissance des escargots
- OI 233 : Etre capable de déterminer le stade de développement correspondant au ramassage des escargots
- OI 234 : Etre capable de mettre en œuvre le séchage des escargots

OI 24 : EC de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage hélicicole

- OI 241 : Etre capable de réaliser un diagnostic de l'ensemble des lots
- OI 242 : Etre capable de repérer l'aspect anormal d'escargots
- OI 243 : Etre capable d'effectuer les interventions simples nécessaires à la prévention et au maintien de l'état sanitaire des lots
- OI 244 : Etre capable de réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection

OI 25 : Etre capable d'assurer l'installation et le fonctionnement des équipements et bâtiments

- OI 261 : Etre capable de contrôler le fonctionnement des différents équipements d'élevage
- OI 262 : Etre capable d'entretenir les matériels et les bâtiments de l'atelier de production
- OI 263 : Etre capable d'aménager les bâtiments, les parcs d'élevage et l'atelier de transformation

### **OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production hélicicole**

OI 31 : Etre capable de réaliser l'enregistrement manuel ou informatique des données techniques et économiques de la production hélicicole

- OI 311 : Etre capable d'identifier les principaux indicateurs de la production hélicicole
- OI 312 : Etre capable de procéder à l'enregistrement des données

OI 32 : Etre capable de calculer les principaux indicateurs techniques et économiques de la production hélicicole

- OI 321 : Etre capable de calculer des indicateurs techniques simples (productivité/m<sup>2</sup>, taux d'humidité, pH du substrat...)
- OI 322 : Etre capable de calculer des critères économiques simples (rendement/m<sup>2</sup>, marge brute...)

OI 33 : Etre capable d'analyser les résultats techniques, économiques et financiers de la production hélicicole

- OI 331 : Etre capable de mesurer l'évolution des résultats de l'exploitation

OI 332 : Etre capable de comparer les résultats de l'exploitation à ceux d'autres élevages hélicoles

OI 34 : Etre capable de proposer des améliorations à partir de l'analyse des résultats

OI 341 : Etre capable d'identifier les points forts et les points faibles de l'élevage

OI 342 : Etre capable de définir les objectifs recherchés dans le contexte de l'élevage

OI 343 : Etre capable d'établir une liste d'éléments techniques et économiques à améliorer

OI 344 : Etre capable de planifier des actions d'amélioration

#### **OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation de la production hélicole dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail**

OI 41 : Etre capable de mettre en œuvre un processus de transformation hélicole

OI 411 : Etre capable de respecter la réglementation en matière d'élaboration de produits alimentaires

OI 412 : Etre capable de réaliser les différentes étapes technologiques de la transformation des produits hélicoles : jeûne, ébouillantage, lavage, surgélation, cuisson, encoquillage

OI 413 : Etre capable d'apprécier un produit fini en pratiquant l'analyse sensorielle

OI 414 : Etre capable de mettre en œuvre le conditionnement et la conservation des produits transformés

OI 415 : Etre capable de maintenir les locaux et les installations dans l'état de propreté indispensable à l'élaboration de produits de qualité

OI 42 : Etre capable de gérer les activités commerciales

OI 421 : Etre capable de présenter les produits

OI 422 : Etre capable de définir la stratégie commerciale en tenant compte de l'environnement socio-économique

OI 423 : Etre capable d'animer un lieu de vente

OI 424 : Etre capable d'assurer les relations avec la clientèle et son suivi

OI 425 : Etre capable d'assurer le suivi des commandes et les livraisons

OI 426 : Etre capable de gérer le suivi des stocks

## **ANNEXE III : STRUCTURE DE L'ÉVALUATION EN ÉPREUVES TERMINALES**

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comporte 4 épreuves.

### **• Épreuve 1 - coefficient 2**

Rapport de stage portant sur la description (caractéristiques et contexte), l'analyse et l'amélioration d'un système de production héliicole.

La soutenance orale portera essentiellement sur l'amélioration du système de production. Elle aura lieu devant un jury comprenant des professionnels et durera 30 minutes : 15 minutes de présentation et 15 minutes de réponses aux questions du jury.

### **• Épreuve 2 - coefficient 2**

Épreuve écrite de 3 heures évaluant les compétences techniques et économiques à partir des documents d'un atelier de production héliicole.

### **• Épreuve 3 - coefficient 2**

Épreuve pratique de 3 heures évaluant la maîtrise des techniques d'élevage. Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel.

### **• Épreuve 4 - coefficient 2**

Épreuve pratique et écrite de 4 heures. La partie pratique évaluera la maîtrise des techniques de transformation (durée 3 heures). Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel. Un questionnaire écrit vérifiera les connaissances concernant la commercialisation des produits de l'élevage (durée 1 heure).

**La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.**