

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 21663**

Intitulé

Héliculteur - éleveur d'escargots

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Centre de formation professionnelle et de promotion agricole - CFPPA Savoies - Bugey	Directeur du CFPPA des Savoies et du Bugey

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

212 Productions animales, élevage spécialisé, aquaculture, soins aux animaux (y.c. vétérinaire)

Formacode(s) :

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Elevage
 Héliciculteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1408 : Élevage d'animaux sauvages ou de compagnie

A1416 : Polyculture, élevage

Réglementation d'activités :

Dès lors qu'il transforme ses escargots, l'héliculteur doit se conformer aux réglementations sanitaires et déclarer son activité auprès des services de la DDCSPP

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) puis présentation orale devant un jury professionnel

une évaluation en situation professionnelle réelle

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

Par VAE le candidat doit justifier de 3 ans d'expérience professionnelle, il rédige un dossier de preuves, rencontre le jury qui décidera si au regard du référentiel professionnel il peut valider ce titre.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Un président, deux professionnels (employeur et salarié) et un formateur

En contrat de professionnalisation	X		Un président, deux professionnels (employeur et salarié) et un formateur
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X		Un président, deux professionnels (employeur et salarié) et un formateur

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 9 janvier 2015 publié au Journal Officiel du 30 janvier 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Héliculteur - éleveur d'escargots" avec effet au 25 mai 2011, jusqu'au 30 janvier 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

8 certifiés par an

Autres sources d'information :

<http://www.reinach.fr>

Lieu(x) de certification :

CFPPA des Savoie et du Bugey - 73 290 La Motte Servolex

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

CFPPA des Savoie et du Bugey - 73 290 La Motte Servolex

Historique de la certification :