

Héliciculteur éleveur d'escargots

RNCP41080 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	212
Formacode(s)	21029
Code(s) ROME	A1408
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/07/2025
Date d'échéance	18/07/2030

Certificateur(s)

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES
CHAMBERY LA MOTTE-SERVOLEX (SAVOIE) (EPLEFPA) - LEGTA DE CHAMBERY LA MOTTE-SERVOLEX ·
SIRET : 19730813300010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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...).

ACTIVITÉS VISÉES

L'héliculteur, éleveur d'escargots :

- il prépare la chambre froide et contrôle l'hibernation des escargots
- il contrôle la reproduction, assure le suivi des pontes et le suivi des naissains
- il prépare et entretient les parcs d'engraissement
- il peuple les parcs, contrôle la croissance, lutte contre les prédateurs, assure le ramassage et le séchage des escargots
- il assure l'abattage des escargots
- il assure la transformation dans les règles d'hygiène
- il assure l'étiquetage et le stockage des produits finis
- il situe l'entreprise et définit un système de production
- il analyse le marché, définit sa gamme et choisit ses circuits de distribution
- il analyse les résultats technico-économiques et gère sa trésorerie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Assurer la préparation des bâtiments, réglage des paramètres de vie (photopériode, hygrométrie, température) pour garantir les conditions idéales d'hibernation

Réaliser les interventions sanitaires nécessaires pour garantir l'état de santé des escargots Repérer les dysfonctionnements de la chambre froide pour réagir rapidement en cas de dérive

Identifier les exigences des escargots, vérifier l'adéquation surface de collage/nombre d'escargots, régler des paramètres de vie (hygrométrie, température...) pour assurer les conditions abiotiques

Mettre en œuvre les soins aux reproducteurs (réveil des escargots, installation dans les bacs, alimentation, nettoyage

et contrôle sanitaire) pour optimiser les performances de production

Évaluer les conditions d'incubation (température, humidité du substrat...) pour réagir rapidement en cas de dérive

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) pour limiter les pertes en incubation

Repérer et appliquer les différentes étapes du traitement des naissains (positionnement des naissains, pesées, paramètres de vie, durée en nursery...) afin d'assurer leur préparation à la mise en croissance

Apprécier la qualité des naissains (parasitisme, état de santé...) et réagir pour réduire le risque de surmortalité en phase de croissance

Caractériser et réaliser les parcs de croissance (travail du sol, irrigation, pièges contre les prédateurs, abris mangeoires, ombrage, surface de collage) en prenant en compte les contraintes de territoire afin de répondre aux besoins des escargots et aux objectifs techniques

Repérer les conditions optimales de mise en parc (évaluer le nombre d'escargots, repérer le moment et le mode de pratique adéquats) pour peupler les parcs dans des conditions idéales

Déterminer les besoins alimentaires des escargots, alimenter les escargots en quantité et qualité pour répondre aux besoins des escargots et leur assurer

une croissance optimale

Observer la température et la pluviométrie de jour comme de nuit, pour ajuster les apports hydriques ou l'ombrage artificiel dans le parc

Évaluer l'état de croissance des escargots pour ajuster la quantité d'aliment à distribuer

Entretien la végétation pour faciliter les déplacements dans le parc tout en maintenant l'ombrage naturel pour les escargots

Repérer les indices concluants à la présence de prédateurs autour et dans les parcs de croissance afin d'adapter les protocoles de lutte

Diagnostiquer l'état sanitaire des escargots pour réagir le plus rapidement possible

Observer et apprécier l'état des lots d'escargots pour décider des opérations à mettre en œuvre (mise en estivation, distribution d'aliment, irrigation....)

Observer les escargots pour définir la période optimale du ramassage des escargots et mettre en œuvre leur récolte

Sélectionner les escargots afin de reconstituer son cheptel de reproducteurs

Repérer les conditions optimales de séchage et de stockage des escargots vivants (local aéré, jeûne, durée de séchage) pour limiter les pertes post-ramassage

Mettre en œuvre les différentes étapes de l'abattage des escargots (tri des escargots et élimination des morts, ébouillantage, décoquillage, parage, calibrage les chairs et nettoyage des chairs, blanchiment des chairs, conditionnement des chairs) dans le respect du process de fabrication et des règles d'hygiène

Ajuster sa posture afin de prévenir de l'apparition de troubles musculo-squelettiques (TMS)

Élaborer des recettes et définir des process de fabrication en vue de la transformation culinaire

Mettre en œuvre les préparations culinaires, mises en conserves...dans le respect du process de fabrication et des règles d'hygiène

Réaliser l'étiquetage des escargots, le conditionnement des produits et assurer la traçabilité dans le respect de la réglementation afin de garantir la sécurité et l'information du consommateur

Repérer les caractéristiques de son environnement (concurrentiel, commercial, débouchés, marchés potentiels...) pour définir un système de production adapté au territoire

Identifier les paramètres pédoclimatiques de l'exploitation pour planifier un itinéraire de production adapté au contexte local

Repérer les contraintes et atouts liées aux autres activités de l'entreprise pour adapter les volumes et le calendrier de production ainsi que les complémentarités envisageables

Analyser le marché de l'escargot et appréhender les différents signes de qualité pour définir une gamme de produits et/ou de prestations adapté(s) au territoire

Analyser le potentiel commercial local (pour la vente sur la ferme, sur les marchés, salons et foires, en grande distribution, restauration, comités d'entreprises, points de vente collectifs...) pour définir une stratégie commerciale adaptée au contexte

Calculer les différents coûts de production, chiffre d'affaires réalisable, marge brute pour les analyser, prendre du recul sur ses résultats et faire des choix

Analyser les principaux critères technico-économiques liés à la reproduction, l'engraissement, la transformation et la commercialisation pour réguler le fonctionnement et l'évolution de l'entreprise

Réaliser un suivi de trésorerie et optimiser les flux financiers pour pouvoir assurer ses approvisionnements et ses

Blocs de compétences

RNCP41080BC01 — ASSURER LA REPRODUCTION DES ESCARGOTS

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la préparation des bâtiments, réglage des paramètres de vie (photopériode, hygrométrie, température) pour garantir les conditions idéales d'hibernation

Réaliser les interventions sanitaires nécessaires pour garantir l'état de santé des escargots

Repérer les dysfonctionnements de la chambre froide pour réagir rapidement en cas de dérive

Identifier les exigences des escargots, vérifier l'adéquation surface de collage/nombre d'escargots, régler des paramètres de vie (hygrométrie, température...) pour assurer les conditions abiotiques

Mettre en œuvre les soins aux reproducteurs (réveil des escargots, installation dans les bacs, alimentation, nettoyage et contrôle sanitaire) pour optimiser les performances de production

Évaluer les conditions d'incubation (température, humidité du substrat...) pour réagir rapidement en cas de dérive

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) pour limiter les pertes en incubation

Repérer et appliquer les différentes étapes du traitement des naissains (positionnement des naissains, pesées, paramètres de vie, durée en nursery...) afin d'assurer leur préparation à la mise en croissance

Apprécier la qualité des naissains (parasitisme, état de santé...) et réagir pour réduire le risque de surmortalité en phase de croissance

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP41080BC02 — GÉRER L'ENGRAISSEMENT DES ESCARGOTS

LISTE DE COMPÉTENCES

Caractériser et réaliser les parcs de croissance (travail du sol, irrigation, pièges contre les prédateurs, abris mangeoires, ombrage, surface de collage) en prenant en compte les contraintes de territoire afin de répondre aux besoins des escargots et aux objectifs techniques

Repérer les conditions optimales de mise en parc (évaluer le nombre d'escargots, repérer le moment et le mode de pratique adéquats) pour peupler les parcs dans des conditions idéales

Déterminer les besoins alimentaires des escargots, alimenter les escargots en quantité et qualité pour répondre aux besoins des escargots et leur assurer une croissance optimale

Observer la température et la pluviométrie de jour comme de nuit, pour ajuster les apports hydriques ou l'ombrage artificiel dans le parc

Évaluer l'état de croissance des escargots pour ajuster la quantité d'aliment à distribuer

Entretenir la végétation pour faciliter les déplacements dans le parc tout en maintenant l'ombrage naturel pour les escargots

Repérer les indices concluants à la présence de prédateurs autour et dans les parcs de croissance afin d'adapter les protocoles de lutte

Diagnostiquer l'état sanitaire des escargots pour réagir le plus rapidement possible

Observer et apprécier l'état des lots d'escargots pour décider des opérations à mettre en œuvre (mise en estivation, distribution d'aliment, irrigation....)

Observer les escargots pour définir la période optimale du ramassage des escargots et mettre en œuvre leur récolte

Sélectionner les escargots afin de reconstituer son cheptel de reproducteurs

Repérer les conditions optimales de séchage et de stockage des escargots vivants (local aéré, jeûne, durée de séchage) pour limiter les pertes post-ramassage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mis en situation professionnelle

RNCP41080BC03 — TRANSFORMER SES ESCARGOTS

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre les différentes étapes de l'abattage des escargots (tri des escargots et élimination des morts, ébouillantage, décoquillage, parage, calibrage les chairs et nettoyage des chairs, blanchiment des chairs,

conditionnement des chairs) dans le respect du process de fabrication et des règles d'hygiène
Ajuster sa posture afin de prévenir de l'apparition de troubles musculo-squelettiques (TMS)
Élaborer des recettes et définir des process de fabrication en vue de la transformation culinaire
Mettre en œuvre les préparations culinaires, mises en conserves...dans le respect du process de fabrication et des règles d'hygiène
Réaliser l'étiquetage des escargots, le conditionnement des produits et assurer la traçabilité dans le respect de la réglementation afin de garantir la sécurité et l'information du consommateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP41080BC04 — ASSURER LE FONCTIONNEMENT DE SON ENTREPRISE

LISTE DE COMPÉTENCES

Repérer les caractéristiques de son environnement (concurrentiel, commercial, débouchés, marchés potentiels...) pour définir un système de production adapté au territoire
Identifier les paramètres pédoclimatiques de l'exploitation pour planifier un itinéraire de production adapté au contexte local
Repérer les contraintes et atouts liées aux autres activités de l'entreprise pour adapter les volumes et le calendrier de production ainsi que les complémentarités envisageables
Analyser le marché de l'escargot et appréhender les différents signes de qualité pour définir une gamme de produits et/ou de prestations adapté(s) au territoire
Analyser le potentiel commercial local (pour la vente sur la ferme, sur les marchés, salons et foires, en grande distribution, restauration, comités d'entreprises, points de vente collectifs...) pour définir une stratégie commerciale adaptée au contexte
Calculer les différents coûts de production, chiffre d'affaires réalisable, marge brute pour les analyser, prendre du recul sur ses résultats et faire des choix
Analyser les principaux critères technico-économiques liés à la reproduction, l'engraissement, la transformation et la commercialisation pour réguler le fonctionnement et l'évolution de l'entreprise
Réaliser un suivi de trésorerie et optimiser les flux financiers pour pouvoir assurer ses approvisionnements et ses prélèvements privés malgré la saisonnalité de l'activité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation orale d'une entreprise hélicicole à partir d'un dossier écrit

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur des métiers agri-ruraux - Création d'entreprise individuelle ou collective

L'activité d'élevage est saisonnière et se pratique de février à octobre. La transformation est effectuée après cette période. L'accueil à la ferme s'effectue principalement au printemps et en été. L'héliculteur conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production et le choix de sa gamme de produits (naissains, vifs, produits semi-transformés et/ou transformés) lui appartiennent. Il les adapte à son territoire et à ses autres activités (agricoles ou non).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Éleveur d'escargots

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Dès lors qu'il transforme ses escargots, l'héliculteur doit se conformer aux réglementations sanitaires et déclarer son activité auprès des services de la DDPP Article R* 231-20 et R* 231-28 du code rural, ainsi qu'au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale prévoyant notamment un plan de formation (initiale et continue) du personnel.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Conditions de travail contraignantes, Inadéquation géographique, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 600 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en agriculture, pêche, forêt et espaces verts (16 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	A0X41 — Eleveurs · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	6 970
Jugés difficiles à recruter	49 %
Emplois saisonniers	46 %
Familles professionnelles (FAP)	A0X41 — Eleveurs

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Aucun prérequis académique n'est exigé mais un entretien individuel permettra d'étudier la motivation et le réalisme du projet professionnel du futur stagiaire

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Le jury de délivrance est présidé par un héliculteur représentant de la profession.

Il est composé :

- du président de jury, héliculteur
- d'un héliculteur
- d'un salarié hélicicole,
- le Directeur du CFPPA de Savoie-Bugey (ou son représentant)

Base légale

Date de décision	18/07/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/07/2030
Date de dernière délivrance possible	18/07/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	10	0	89 %	63 %
2021	8	0	29 %	83 %
2020	11	0	50 %	60 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP34462

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://reinach.fr/cfppa-savoie-bugey/formations-professionnelles-continues-adultes/heliculture/monter-une-activite-delevage-descargots/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41080/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	5 647 €
Durée	525 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2026 – 06/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	11 296 €
Coût moyen par dossier	5 648 €
Durée moyenne	525 h
Période	02/2026
France compétences	78 %
Reste à charge titulaire	22 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.