



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
de l'alimentation**

Version 3 – Mars 2022

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments

VADEMECUM SECTORIEL

MANIPULATION DES
ESCARGOTS ET DES
GRENOUILLES

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL ÉTABLISSEMENTS DE MANIPULATION ET DE TRANSFORMATION DES ESCARGOTS ET DES GRENOUILLES

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des établissements de manipulation des escargots et des grenouilles. Il doit être utilisé **en complément du vademecum général, dont la lecture est indispensable avant utilisation de ce vademecum sectoriel.**

Domaine d'application

Tous les établissements qu'ils soient **agréés ou non (remise directe notamment)** manipulant et transformant des escargots et des grenouilles.

Ce vademecum **ne concerne pas** la partie relative à l'élevage au sens strict.

Ce vade-mecum sectoriel précise les **items identifiés comme incontournables devant systématiquement faire l'objet d'une évaluation lors d'un contrôle officiel**, indépendamment de la taille de l'établissement, de la nature des process mis en œuvre et de la destination du produit fini.

Pour la remise directe, un item non listé comme incontournable peut ne pas être évalué : cette possibilité est laissée à la libre appréciation de l'inspecteur, en fonction de la taille de l'établissement, du niveau de risque des process, ou de tout autre élément susceptible d'influencer l'analyse de risque. Toutefois, cette sélection *a priori* ne doit pas empêcher de constater une non-conformité majeure flagrante relative à un item non sélectionné: elle devra alors faire **l'objet d'une évaluation et figurer dans le rapport d'inspection.**

Ce vademecum sectoriel constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec la grille d'inspection générale SSA utilisée pour tous les établissements manipulant et transformant des escargots et des grenouilles.

Glossaire

HELICICULTURE HELICICULTEUR	L'élevage des escargots est appelé héliciculture et l'éleveur, un héliculteur.
DÉGORGER (étape facultative)	Provoquer l'émission d'un mucus abondant (la bave)
JEÛNE	Période de diète permettant de vider le tractus digestif des restes alimentaires et le jabot des bactéries aérobies potentiellement ingérées avec les aliments (végétaux et terre). Le jeûne dure au minimum 5 jours et est habituellement réalisé dans un local ventilé.
HIVERNAGE (étape facultative)	L'hivernage consiste à conserver les escargots vivants mais sans activité. Celle-ci est limitée à une durée maximale de 2 mois pour garantir une faible mortalité.
ECHAUDAGE / EBOUILLANTAGE	Opération qui consiste à plonger des escargots rétractés, dans une eau portée à ébullition, provoquant leur mort instantanée ;
BLANCHIMENT	Étape visant à assainir les chairs avant le calibrage. Le blanchiment est fait à l'eau bouillante avec ou sans sel, éventuellement additionnée de vinaigre.
CUISSON	Étape de cuisson finale qui intervient après la première cuisson et le rinçage des chairs selon des paramètres de cuisson variables selon l'espèce d'escargot, son calibre et en fonction du type de matériel de cuisson.

RANICULTURE RANICULTEUR	L'élevage des grenouilles est appelé raniculture et l'éleveur, un raniculteur.
NOUAGE	Opération consistant à croiser les pattes (mode de présentation)  Présentation des cuisses de grenouilles nouées  Présentation des cuisses de grenouilles non nouées

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier le circuit de commercialisation des escargots ou grenouilles mis à mort pour savoir si cette activité relève ou non d'un agrément sanitaire	<p>La mise à mort des escargots et des grenouilles ne fait pas partie de la production primaire. Cette activité peut être soumise à agrément en fonction du circuit de commercialisation :</p> <p>1-L'activité de l'exploitant qui destine sa production exclusivement à la remise directe au consommateur final n'est pas soumise à agrément (il doit toutefois déclarer son activité à la DD(CS)PP de localisation de son établissement).</p> <p>2- L'activité de l'exploitant qui fournit tout ou en partie de sa production à un commerce de détail sans limitation de distance ni de quantité est soumise à l'obligation d'agrément sanitaire.</p> <p>3- L'exploitant qui fournit à un commerce de détail local une quantité marginale de sa production a la possibilité de déroger à l'obligation d'agrément (cf arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire qui fixe les quantités maximales pouvant être cédées au cours d'une même semaine).</p> <p>Pour rappel (cf annexe 3 de l'arrêté suscité), les quantités sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- escargots entiers, préparés ou transformés :100 kg si le volume cédé est < 30 % de la production ou 30 kg si celui-ci est > 30 % ,- cuisses de grenouilles : 75 kg si le volume cédé est < 30 % de la production ou 30 kg si celui-ci est > 30 % .
Vérifier le fonctionnement de l'établissement en cas d'utilisation de l'atelier par plusieurs prestataires : déclaration d'un atelier collectif si le fonctionnement correspond à ce type de structure (cf IT dédiée)	<p>- Désignation d'un responsable</p> <p>-Existence d'un règlement intérieur précisant les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement pour chaque activité au sein de la structure.</p>

Pour information : cf Instruction technique 2019-380 relative à la Réglementation sanitaire applicable à la production de cuisses de grenouilles destinées à la consommation humaine.

Un agrément « lait, produits laitiers » est requis lorsque l'établissement met sur le marché du beurre d'escargots (en revanche, si le beurre n'entre que dans la préparation des escargots farcis mis sur le marché, l'agrément n'est pas requis).

Certains pays tiers (ex. USA, Azerbaïdjan) exigent un agrément lait pour les exportations d'escargots farcis au beurre d'ail / persillé. Il convient de vérifier les exigences sanitaires des pays tiers vers lesquels l'établissement souhaite exporter.

CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L07 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉ AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace.	Les grenouilles et les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet (Annexe III, section XI, point 1 du R853/2004)
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que le local d'abattage est physiquement séparé de la salle de préparation.	Les établissements dans lesquels les cuisses de grenouille sont préparées doivent disposer d'un local réservé à l'entreposage et au lavage des grenouilles vivantes, à leur abattage et leur saignée. Ce local doit être physiquement séparé de la salle de préparation (Annexe III, section XI, point 2 du R853/2004).

Flexibilité

Pour la manipulation de grenouilles, un local unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte entre le secteur sale (entreposage intermédiaire, lavage des grenouilles vivantes, poste de mise à mort, amputation des antérieurs et sections des griffes, dépouillage et éviscération) et le secteur propre (nouage, rinçage le cas échéant et stockage en chambre froide). Des tables dédiées doivent être prévues dans chaque secteur.

De même pour les escargots, une sectorisation est attendue pour les étapes suivantes :

- mise à mort par échaudage
- décoquillage et parage (ablation de l'hépatopancréas)
- blanchiment
- transformation

Une sectorisation dans le temps des activités est possible dès lors qu'une phase de nettoyage et désinfection est réalisée entre 2 opérations de niveaux d'hygiène différents.

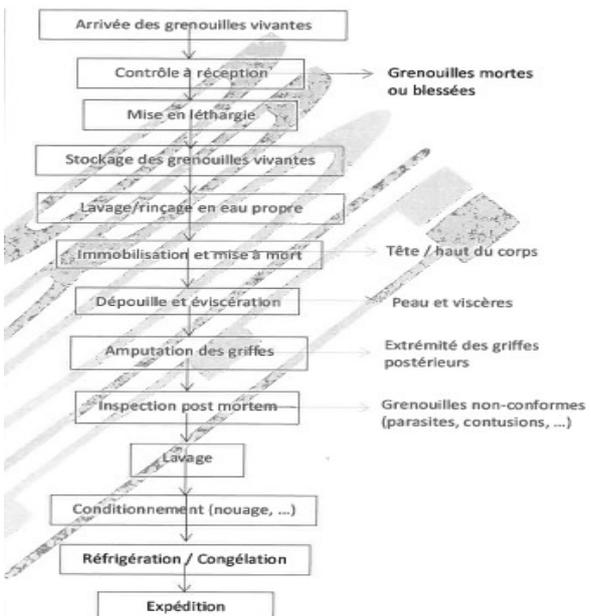
Pour les établissements ayant une activité saisonnière, le local permettant de réaliser les étapes suscitées peut être utilisé pour d'autres filières à des saisons différentes.

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Méthodologie	Situation attendue																																										
<p>Vérifier que le diagramme de fabrication soit complet pour chaque catégorie de produits</p>	<p>➤ Diagramme de fabrication type pour la transformation d'escargots (exemple-type) :</p>																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="419 533 624 562">ÉTAPES</th> <th data-bbox="624 533 1066 562"></th> <th data-bbox="1066 533 1437 562">ÉTAPE ANNEXE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="419 577 624 607">Traitement du vif</td> <td data-bbox="624 577 1066 607">Récolte</td> <td data-bbox="1066 577 1437 607">Prélavage des coquilles</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 607 1066 636">Jeûne /séchage</td> <td data-bbox="1066 607 1437 636">Rinçage + égouttage</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 636 1066 665">Stockage chambre froide ventilée</td> <td data-bbox="1066 636 1437 665">Stockage des coquilles prélavées</td> </tr> <tr> <td data-bbox="419 687 624 741">Mise à mort + fabrication de chairs blanchies</td> <td data-bbox="624 687 1066 741">Ébouillantage / Échaudage selon barème Refroidissement</td> <td data-bbox="1066 687 1437 741">Cuisson coquilles prélavées + cristaux de soude selon concentration / tps de contact</td> </tr> <tr> <td data-bbox="419 752 624 781">Tri des coquilles</td> <td data-bbox="624 752 1066 781">Décorticage / décoquillage + ablation hépatopancréas</td> <td data-bbox="1066 752 1437 781">Rinçages successifs / égouttage</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 792 1066 846">Nettoyage des chairs brassage retrait mucus + Rinçage</td> <td data-bbox="1066 792 1437 846"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 846 1066 900">Blanchiment selon barème Refroidissement</td> <td data-bbox="1066 846 1437 900"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 900 1066 929">Calibrage/conditionnement/congélation</td> <td data-bbox="1066 900 1437 929"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="419 940 624 969">Préparation des escargots</td> <td data-bbox="624 940 1066 969">Fabrication du court bouillon</td> <td data-bbox="1066 940 1437 969"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 969 1066 999">Décongélation selon barème</td> <td data-bbox="1066 969 1437 999"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 999 1066 1052">Cuisson selon barème Refroidissement</td> <td data-bbox="1066 999 1437 1052"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="624 1052 1066 1081">Congélation ou préparation en plats cuisinés</td> <td data-bbox="1066 1052 1437 1081"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="419 1093 624 1137">Transformation en plats cuisinés</td> <td data-bbox="624 1093 1066 1137">Conserves Escargots en court bouillon, farcis, etc.</td> <td data-bbox="1066 1093 1437 1137"></td> </tr> </tbody> </table>	ÉTAPES		ÉTAPE ANNEXE	Traitement du vif	Récolte	Prélavage des coquilles		Jeûne /séchage	Rinçage + égouttage		Stockage chambre froide ventilée	Stockage des coquilles prélavées	Mise à mort + fabrication de chairs blanchies	Ébouillantage / Échaudage selon barème Refroidissement	Cuisson coquilles prélavées + cristaux de soude selon concentration / tps de contact	Tri des coquilles	Décorticage / décoquillage + ablation hépatopancréas	Rinçages successifs / égouttage		Nettoyage des chairs brassage retrait mucus + Rinçage			Blanchiment selon barème Refroidissement			Calibrage/conditionnement/congélation		Préparation des escargots	Fabrication du court bouillon			Décongélation selon barème			Cuisson selon barème Refroidissement			Congélation ou préparation en plats cuisinés		Transformation en plats cuisinés	Conserves Escargots en court bouillon, farcis, etc.	
ÉTAPES		ÉTAPE ANNEXE																																									
Traitement du vif	Récolte	Prélavage des coquilles																																									
	Jeûne /séchage	Rinçage + égouttage																																									
	Stockage chambre froide ventilée	Stockage des coquilles prélavées																																									
Mise à mort + fabrication de chairs blanchies	Ébouillantage / Échaudage selon barème Refroidissement	Cuisson coquilles prélavées + cristaux de soude selon concentration / tps de contact																																									
Tri des coquilles	Décorticage / décoquillage + ablation hépatopancréas	Rinçages successifs / égouttage																																									
	Nettoyage des chairs brassage retrait mucus + Rinçage																																										
	Blanchiment selon barème Refroidissement																																										
	Calibrage/conditionnement/congélation																																										
Préparation des escargots	Fabrication du court bouillon																																										
	Décongélation selon barème																																										
	Cuisson selon barème Refroidissement																																										
	Congélation ou préparation en plats cuisinés																																										
Transformation en plats cuisinés	Conserves Escargots en court bouillon, farcis, etc.																																										
	<p>➤ Diagramme de fabrication type pour la production de cuisses de grenouilles (exemple-type) :</p>																																										
																																											

LIGNE C1L04:

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer que les dangers plus spécifiques à ces filières sont bien retenus et décrits lors de l'analyse. Ils peuvent donner lieu à des mesures de maîtrise particulières (PrPO, CCP) en plus des bonnes pratiques d'hygiène.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les établissements de production de cuisses de grenouilles (cf IT DGAL/SDSSA/2019-380) En dehors de tout critère réglementaire, tant national qu'europpéen, un établissement produisant des cuisses de grenouilles peut s'appuyer sur les données citées ci-dessous afin d'établir les critères applicables pour son plan de maîtrise sanitaire. Il s'agit bien de critères d'hygiène des procédés et non de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> - micro-organismes aérobies à 30°C: 10⁵ ufc/ g - E.coli : 10 ucf / g - Staphylocoques coagulase positive : 100 ufc / g - Salmonelles : non détecté dans 25 g • Pour les établissements de manipulation et de transformation d'escargots En dehors de tout critère réglementaire, tant national qu'europpéen, un établissement produisant des escargots ou produits à base d'escargots peut s'appuyer sur les données citées ci-dessous afin d'établir les critères applicables pour son plan de maîtrise sanitaire. Il s'agit bien de critères d'hygiène des procédés et non de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> => escargots préparés : <ul style="list-style-type: none"> - micro-organismes aérobies à 30°C: 10³ ufc / g - E.coli : 10 ufc / g - Staphylocoques coagulase positive : 100 ufc / g - ASR : 10³ ufc / g - Salmonelles : non détecté dans 25 g => escargots décoquillés, surgelés ou congelés : <ul style="list-style-type: none"> - ASR : 10³ ufc / g - Salmonelles : non détecté dans 25 g * Pour les escargots sauvages récoltés dans la nature : métaux lourds, résidus de pesticides et radionucléides. * Pour le beurre d'escargot et les produits prêts à consommer (œufs d'escargots non pasteurisés, tartinables d'escargots, cuisses de grenouilles cuites en persillade prêtes à réchauffer par ex.): <i>Listeria monocytogenes</i>. <p>Pour les produits ne permettant pas le développement de <i>Listeria</i>, le professionnel doit apporter les preuves que ses produits possèdent les caractéristiques nécessaires pour répondre à cette catégorie (notamment en termes de pH et/ou Aw). (réf .IT DGAL/SDSSA/2019-861 « Durée de vie microbiologique des aliments »).</p> <p>Dans tous les cas, les critères à prendre en compte dépendent des conditions de fabrication et d'utilisation indiquées sur l'emballage, sur l'étiquetage ou données oralement par le vendeur.</p>

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier que l'entreprise a identifié, s'ils existent, les points déterminants essentiels (CCP, PrPO). → S'assurer que les étapes essentielles généralement identifiées pour le type de fabrication considéré sont bien présentes dans la liste des points déterminants retenus.</p> <p>Vérifier que la validation des points déterminants retenus par l'entreprise est formalisée et pertinente.</p>	<p><u>Étape de réception des matières premières</u></p> <p>Elle doit être un point essentiel de contrôle sur la qualité des intrants (animaux vivants ou chairs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - animaux vivants : <ul style="list-style-type: none"> * DVCE pour les produits importées * certificat TRACES pour les produits UE - chairs : statut de l'établissement de provenance, cahier des charges, DVCE le cas échéant <p>Les mesures de maîtrise des principaux dangers biologiques à l'étape de réception sont habituellement gérées comme des PrPO.</p> <p>La maîtrise des contaminants chimiques (environnement, résidus) relève plus des PrP, par vérification des cahiers des charges avec plan d'échantillonnage analytique adapté.</p>
	<p><u>Produits en conserves ou pasteurisés</u></p> <p>L'étape de sertissage/capsulage peut être gérée comme un PrPO ou un CCP.</p> <p>L'étape de traitement thermique doit être gérée comme un CCP.</p> <p>Vérifier les enregistrements des contrôles (pressions, sertis, etc).</p>
	<p><u>Conditionnement sous atmosphère modifiée</u></p> <p>L'étape de conditionnement sous atmosphère modifiée est généralement gérée comme un PrPO.</p> <p>La surveillance de cette étape repose en général sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une surveillance de l'opercutage (visuel + contrôle de débit de fuite sur un échantillonnage) - une surveillance de la composition du gaz dans les barquettes (échantillonnage)

Pour information/ rappel : S'agissant des produits en conserve, la formation à la conduite d'autoclave est obligatoire pour le personnel impliqué.

LIGNE C2L03 : DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET CRITÈRES/LIMITES D'ACTION (PRPO)

Situation attendue
<p><u>Cuisson des escargots en conserve</u></p> <p>Les barèmes temps-température sont définis en fonction des calibres des produits et selon la technique utilisée.</p> <p>Sur la base de la valeur stérilisatrice (VS) recherchée à cœur, il est validé une durée de cuisson (temps d'immersion dans les bacs ou temps de passage dans la ligne de cuisson) en fonction de la température de l'eau de cuisson.</p> <p>La température en fin de décongélation (avant cuisson) est aussi un paramètre important : une température trop basse peut générer une cuisson insuffisante (peut être rencontré selon la prise en glace des blocs de matières premières).</p>
<p><u>Œufs d'escargots pasteurisés</u></p> <p>Les barèmes temps-température sont définis en fonction des calibres des produits et selon la technique utilisée.</p> <p>Sur la base de la valeur pasteurisatrice (VP) recherchée à cœur, il est validé une durée de cuisson en fonction de la température.</p>

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Utilisation d'espèces non autorisées au titre de la réglementation sanitaire applicable (cf liste en C3L02 infra)	D
Dépassement de la température réglementaire de conservation portée en C3L04 observés pendant le transfert et le stockage compris entre [+2°C ; +3°C]	C
Dépassement de la température réglementaire de conservation portée en C3L04 observés pendant le transfert et le stockage supérieur à +3°C	D

LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les escargots ou produits à base d'escargots sont préparés à partir d'espèces autorisées au titre de la réglementation sanitaire (cf règlement (CE) n° 853/2004 annexe I Point 6.1 et section XI modifiée par acte délégué) 	Les escargots ou produits à base d'escargots sont préparés à partir des gastéropodes terrestres des espèces <i>Helix pomatia</i> Linné, <i>Helix aspersa</i> Muller, <i>Helix lucorum</i> et des espèces de la famille des Achatinidés, et également les autres escargots de la famille des Helicidae, Hygromiidae ou Sphincterochilidae (R853-2004 annexe III Section XI paragraphe 7).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les cuisses de grenouilles sont préparées à partir d'espèces autorisées au titre de la réglementation sanitaire (cf règlement (CE) n° 853/2004 annexe I Point 6.1 et section 11 modifiée par acte délégué, ainsi que annexe II de l'IT 2019-380). 	Les cuisses de grenouilles mises sur le marché correspondent à la partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces <i>Rana</i> (famille des Ranidés), et également des genres " <i>Pelophylax</i> " de la famille des Ranidés et " <i>Fejervarya</i> ", " <i>Limnonectes</i> " et " <i>Hoplobatrachus</i> " de la famille des Dicroglossidae (R853-2004 annexe III Section XI paragraphe 8).

Pour information

A noter que la réglementation sanitaire européenne (R853/2004) liste les espèces autorisées à la consommation humaine indépendamment des règles qui relèvent de la protection de l'environnement et susceptibles d'être adaptées dans chaque État-membre, selon l'état de conservation local des espèces concernées. En France, l'arrêté interministériel du 08/01/2021 fixe les listes des amphibiens et des reptiles représentés sur le territoire métropolitain, protégés sur l'ensemble du territoire national et les modalités de leur protection d'une part, l'arrêté du 24/04/1979 fixe la liste des escargots dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être interdits ou autorisés d'autre part. Dans les deux cas, les agents de la DGAL sont compétents pour le contrôle des mouvements et de la détention des animaux, mais les agents en charge de la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas compétents pour contrôler l'application de ces textes.

LIGNE C3L04 : CONTRÔLE A RÉCEPTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Examen documentaire pour chairs et animaux vivants 	-provenance autorisée -cahier des charges fournisseur
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état de fraîcheur des produits (couleur, odeur, aspect). → Effectuer un contrôle par sondage dans les matières premières afin de vérifier l'absence d'escargots ou de grenouilles mort(e)s. 	Un examen visuel et organoleptique par sondage des grenouilles ou des escargots vivants est à prévoir à l'arrivée des animaux avant mise à mort. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la température des MP 	Les cuisses de grenouilles crues sont soit réfrigérées à une température approchant celle de la glace fondante (entre 0 et 2°C) soit congelées (à -18°C). Elles doivent être protégées du contact direct de la glace. Les cuisses de grenouilles cuites sont soit réfrigérées entre 0 et 4°C soit congelées (à -18°C). Les chairs d'escargots doivent être maintenues entre 0 et 4°C.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier comment le professionnel a validé les différentes étapes du process 	<p>La réfrigération du local n'est pas obligatoire. Une obligation de résultat porte sur la température des denrées. Cela passe en pratique soit par une maîtrise des températures des enceintes, soit par un contrôle rigoureux du glaçage.</p> <p>Le(s) temps d'attente hors glace doi(ven)t être prévu(s) dans le PMS pour la réalisation des opérations le nécessitant.</p> <p>Aux différentes étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Échaudage : mise à mort par immersion dans un bain d'eau bouillante (couple temps/T° à valider) -(rincage / égouttage pour retirer le mucus, décoquillage, parage) -Blanchiment : immersion de dix minutes minimum dans l'eau bouillante avec ou sans sel (lavage de la chair, congélation éventuelle) -Cuisson de plusieurs heures avec aromates éventuellement (barème) -Rencoquillage : un point d'attention doit être porté au maintien en température du beurre persillé lors de cette opération <p>Attention aux étapes de refroidissement (celui-ci doit être le plus rapide possible).</p>

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L04 :

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE ET AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES COQUILLES D'ESCARGOTS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le professionnel met en œuvre les mesures appropriées visant à protéger le consommateur et les fait apparaître dans son PMS (exemple : rinçage des coquilles à l'eau potable ou à la vapeur d'eau après désinfection). 	<p>L'utilisation de la soude caustique en héliculture est autorisée pour le nettoyage des coquilles (Cf. arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999).</p>

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C 403 L01 :

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de mise en léthargie de la grenouille avant la mise à mort	D

LIGNE C403L03 : PROTECTION ANIMALE ET MISE A MORT

Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PROTECTION ANIMALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les grenouilles soient manipulées de façon à leur épargner toute blessure, détresse ou souffrance pendant toutes les étapes de leur manipulation jusqu'à leur mise à mort. • Voir plus précisément l'instruction technique : Réglementation sanitaire applicable à la production de cuisses de grenouilles destinées à la consommation humaine 	<ul style="list-style-type: none"> - Les grenouilles doivent être transportées et stockées avant leur mise à mort, dans des conditions telles qu'elles ne risquent pas d'être blessées ou de subir des souffrances évitables. Les contenants notamment doivent être conçus et utilisés de manière à assurer la sécurité des grenouilles, en particulier contre les risques d'écrasement et à éviter qu'elles ne puissent s'en échapper. - Les grenouilles doivent être maintenues dans un état léthargique jusqu'à la mise à mort. Cette diminution de la vitalité des grenouilles est provoquée par le froid d'une chambre froide ou d'un bain d'eau froide à une température entre 0°C et 4°C. - Les grenouilles, maintenues dans un état léthargique, doivent être immobilisées en vue de restreindre les mouvements de la tête dans une position telle que le matériel utilisé pour la mise à mort puisse être utilisé commodément, avec précision. Les grenouilles ainsi immobilisées doivent être mises à mort immédiatement. - Les escargots doivent être transportés, stockés et manipulés de façon à leur épargner toute blessure ou souffrance.
<p style="text-align: center;"><u>MISE A MORT DES GRENOUILLES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à la bonne réalisation de la mise à mort des grenouilles 	<ul style="list-style-type: none"> - La mise à mort des grenouilles doit être réalisée par une section du tronc cérébral ou par décapitation complète (coupe franche de la tête) juste au-dessous de la tête au plus près du cerveau. Le cœur et le cerveau sont donc impérativement séparés lors de cette étape de mise à mort. - Le matériel utilisé pour la mise à mort doit être en permanence affûté pour limiter autant que possible les souffrances de l'animal.
<p style="text-align: center;"><u>MISE A MORT DES ESCARGOTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à la bonne réalisation de la mise à mort des escargots 	<ul style="list-style-type: none"> - La mise à mort, après un jeûne de 5 jours minimum recommandé, se fait généralement par ébouillantage des animaux rétractés (opération appelée également « échaudage »).

Item C6 : Conformité des produits finis

LIGNE C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Pour les producteurs fermiers, la validation de la durée de vie peut reposer uniquement sur l'historique ; les analyses de vérification faites ponctuellement sur des produits en fin de durée de vie sont suffisantes.

Pour information : A noter qu'il existe un cahier des charges escargots préparés label rouge – LA n°04-83.

Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Situation attendue
Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO) Les mentions obligatoires prévues dans ce règlement (articles 9 et 10) s'appliquent à toutes les denrées préemballées destinées au consommateur final ou livrées aux collectivités (restauration commerciale ou collective).
Le Code de la Consommation prévoit également des dispositions concernant : – l'identification du lot de fabrication – les denrées non préemballées (articles R.412 et suivants)

Pour information

* La dénomination des escargots préparés doit correspondre à l'espèce à laquelle appartient la chair :

ESCARGOTS DE BOURGOGNE = *Helix pomatia*

ESCARGOTS GRIS ou ESCARGOTS PETITS GRIS = *Helix aspersa*

ESCARGOTS = *Helix spp*

ACHATINES = *Achatines*

Le rencoquillage dans des coquilles d'une autre espèce est autorisé, sous réserve d'une mention d'étiquetage apposée visiblement : «réencoquillés en coquille + nom d'espèce». Pour cette appellation, on tolère le mélange de chairs de différentes espèces du genre *Helix*, notamment : *Helix pomatia*, *Helix lucorum* ou *Helix aspersa*.

Le réencoquillage des achatines dans des coquilles du genre *Helix* ou pouvant être confondues avec des coquilles du genre *Helix* est interdit.

Ne sont pas admis pour la préparation des escargots :

- les individus en extension ; toutefois, ceux-ci sont tolérés dans une proportion maximale de un pour deux douzaines.
- Les morceaux d'escargots ou morceaux d'achatines (sans tolérance).

* Les cuisses de grenouilles commercialisées dans des caisses en vrac entre opérateurs et qui ne sont pas destinées à être vendues en l'état au consommateur final et aux collectivités n'étant pas considérées comme des denrées préemballées au titre du R1169/2011 dit INCO, il n'est pas obligatoire d'y apposer une DLC. En revanche, l'ensemble des informations permettant d'estimer la DLC doit être disponible (ex. date de conditionnement, date d'utilisation recommandée..).

Il n'est pas obligatoire d'indiquer le nom scientifique de l'espèce sur l'étiquetage (il ne s'agit pas d'une mention légale au titre de l'article 9 du règlement INCO).

Si le professionnel l'ajoute, il s'agira d'une mention dite "facultative" et il conviendra alors de s'assurer qu'elle est réelle et vérifiable (article 7 du R. 1169/2011).

CHAPITRE E: GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Inspecter la présence éventuelle de parasites, de contusions, de caillots et autres défautsVérifier la séparation entre les différentes catégories de sous-produits animaux : C1, C2 et C3 .	<p>Catégorie 1 pour les grenouilles de laboratoire (anecdotique) ou les grenouilles mortes suite à une pollution par un contaminant dangereux pour l'environnement.</p> <p>Catégorie 2 pour les retraits de la consommation et saisies sanitaires (mort avant abattage, plaie ou parasite).</p> <p>Catégorie 3 pour les grenouilles éliminées par examen organoleptique (blessures).</p>

Pour information

Pour les grenouilles : Pas de règles spécifiques pour le tri des sous-produits animaux provenant d'animaux importés en vue de la consommation humaine. Les tubes digestifs de grenouilles sont considérés vides et donc C3 s'ils proviennent d'animaux n'ayant pas présenté de signe de maladie transmissible ou de lésion sanitaire (parasite inclus)

Pour les escargots : les coquilles sans chair ou partie de corps mous ne sont pas catégorisées comme sous-produits animaux