

PERFIL DE MERCADO CARACOLES – FRANCIA

ProChile París, Junio 2005

PRODUCTO INFORMADO: CARACOLES

CODIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

03076000: Caracoles vivos, frescos, refrigerados, congelados (excepto los de mar).

16059030: Moluscos preparados o conservados, incluyendo Caracoles (pero también Mejillones y otros moluscos)



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1. Formados por un caparazón mineralizado y un cuerpo donde sobresalen sus tentáculos.
2. Su carne es rica en proteínas esenciales y baja en grasas.
3. Hermafrodita incompleto, con dos puestas al año de 80-120 huevos cada una, siendo importantes las condiciones ambientales de temperatura y humedad.
4. Tienen períodos de letargo que coinciden en los momentos de mayor agresividad ambiental: verano e invierno.
5. Sufren estrés y patologías como la ocasionada por la pseudomona.
6. Hay multitud de depredadores, destacando topos y roedores por ser los más problemáticos.
7. Crecen en cautiverio en 6-8 meses, llegando a ser perfectamente adultos (bordados).

Especies fundamentales:

HELIX ASPERSA

Los Caracoles en su hábitat



Es la más difundida en las zonas mediterráneas, por su aclimatación a las zonas calidas; donde está la influencia marina. Tiene una concha a forma de cono muy convexa en la parte alta y espanchada oblicuamente en la parte inferior con 3-4 espirales. Esta especie representa el 70% del patrimonio de la cria de caracoles en Italia. Se elige, sobre todo, por su capacidad de crecimiento despues de 12 meses de alimentación. Otra características importante es la fuerte capacidad reproductiva (casi 120 huevos al año en dos cavadas).

HELIX POMATIA

En la naturaleza se encuentra exclusivamente donde no hay influencia del mar y de sus vientos. Se utiliza fundamentalmente en el norte de Italia y algunas zonas montañosas de los Apeninos. Representa una pequeña parte de la cria de caracoles a causa de los largos periodos de tiempo necesarios para su crecimiento. Sus carnes, sin embargo, resultan siempre entre las mejores y las más refinadas.

Los caracoles se exportan a Francia bajo dos formas. La primera más común, es en bloques de carne congelados. La otra es de manera procesada (en salsa, en conserva).

PRODUCCION LOCAL

ALTA (sin embargo Francia necesita proveedores de materia prima para procesar).

CONSUMO DE CARACOLES EN LA UNION EUROPEA

Actualmente el producto es deficitario en la Unión Europea, y hay datos que aseguran que cuantitativamente estaría establecido entre 100.000 y 150.000 toneladas. Es sin duda el mercado europeo la base de la expansión en la actividad helicícola mundial, aunque haya otros países que empiezan a ser interesantes.

La venta del caracol es en vivo, en congelados o en conservas. Aunque en España el más extendido es el primero, siendo en Francia por ejemplo, donde hay más manipulación en este sentido. Existen subproductos del caracol como caviar, paté, pasta con caracol e industria farmacéutica y cosmética.

El mercado gastronómico sigue siendo la piedra angular y requiere continuidad, ya que el caracol es un producto estacional, que sólo puede dejar de serlo si los criaderos son capaces de asegurar su presencia en el mercado. ¿Qué quiere decir esto?, que actualmente en España y en la mayoría de países europeos, la oferta de caracol es mayoritariamente silvestre. Es esta realidad la que nos hace augurar un mayor provecho de los criaderos y de su implantación en todo el mundo.

Nos hallamos ante un mercado en expansión y potencialmente muy rentable.

CONSUMO DE CARACOLES EN FRANCIA

El francés es el primer consumidor mundial de caracoles.

La demanda de caracoles aumenta en general en otoño, periodo propicio a la recolección de los caracoles y para las fiestas de fin de año.

Sin embargo y gracias a nuevos procedimientos de crianza, se puede consumir caracoles a lo largo de todo el año.

En Francia, el método de crianza más habitual es la crianza mixta (reproducción y comienzo de crecimiento de los nuevos nacidos en estufas climatizadas y fines de crecimiento en parques exteriores). Pero paulatinamente, este método está siendo reemplazado por la crianza a la italiana, esto es, una crianza hecha completamente al exterior, sin estructuras protectoras. Su ventaja es de limitar los costos y de criar los caracoles en un ciclo completamente biológico.

Los caracoles se consumen tanto en los restaurantes como en la casa. Los dueños de restaurantes se abastecen principalmente de los productores nacionales. En casa, el francés consume los caracoles preparados.

Los caracoles se consumen en plato principal, servidos por doce (a veces por seis). Son clasificados en la categoría de "productos de lujo" y generalmente son caros.

El consumidor francés prefiere comer los caracoles con conchas, pero las conchas se rompen fácilmente durante las manipulaciones, lo que da lugar a la búsqueda de conchas vacías. La receta que el francés prefiere es el tradicional caracol con la mantequilla de ajo.

Las variedades Helix Pomatia y Helix Aspersa son las más consumidas.

REGIMEN LEGAL/ CONDICIONES SANITARIAS

Las condiciones sanitarias de importación de caracoles destinados al consumo humano son parcialmente armonizadas en el plan comunitario y son fijadas por la directiva 92/118/CEE- capítulo 3 punto I del anexo II .

Conforme a este texto, solo pueden ser importados en la UE, las especies de caracoles siguientes: "Helix Pomatia Linné", "Helix Aspersa Muller", "Helix Locorum" y las especies pertenecientes a los "Achatinidés" de procedencia de los países autorizados cuya lista está en la parte XI de la decisión 94/278/CE modificada por la decisión 2003/812/CE del 14 de noviembre del año 2003. Chile hace parte de la lista de los países autorizados.

Por otra parte, conforme a las disposiciones de la directiva 92/118/CEE, el establecimiento de producción de origen de los caracoles sin conchas, cocidos o en conservas debe ser autorizado por la autoridad competente del tercer país respecto de las exigencias apropiadas previstas en los capítulos III y IV del anexo de la directiva 91/493/CEE, que fija las reglas sanitarias que rigen la producción y la puesta en el mercado de los productos de la pesca.

Los establecimientos autorizados por la autoridad competente en Chile que deben cumplir con las condiciones pertinentes en el capítulo IV punto IV párrafo 4 del anexo de la directiva 91/493/CEE,

pueden exportar conservas de caracoles hacia Francia, en la medida de que los lotes de productos sean acompañados por el certificado sanitario conforme al modelo previsto por la decisión 96/340/CE

Estas disposiciones comunitarias sólo se aplican a las carnes de caracoles sin conchas, cocidos o en conservas.

Ninguna reglamentación comunitaria fija las condiciones sanitarias de importación de caracoles frescos con conchas.

Teniendo en cuenta todos esos elementos y en aplicación al artículo L236-1 del código rural, el Sr. Ghislain MARECHAL del Ministerio de Agricultura, de alimentación y de Pesca, nos informó que puede autorizar las importaciones en Francia de caracoles con conchas, en la medida de que los productos cumplan con lo siguiente:

- Sólo pueden ser importados en la UE, las especies de caracoles siguientes: "Helix Pomatia Linné", "Helix Aspersa Muller", "Helix Locorum" y las especies perteneciendo a los "Achatinidés" en procedencia de los países autorizados.
- conformemente a las disposiciones de la directiva 92/118/CEE, el establecimiento de producción de origen de los caracoles con conchas debe ser autorizado por la autoridad competente del país tercero en el respecto de las exigencias apropiadas previstas en los capítulos III y IV del anexo de la directiva 91/493/CEE.
- Los establecimientos autorizados por la autoridad competente en Chile, que deben cumplir con las condiciones pertinentes en el capítulo IV punto II del anexo de la directiva 91/493/CEE, pueden exportar caracoles con conchas hacia Francia, en la medida de que los lotes de productos sean acompañados por el certificado sanitario conforme al modelo.

EMBALAJE Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO

➤ **Embalaje:**

- Los caracoles frescos y vivos son importados en bolsas de "jute" dispuestas en cajas de madera de 20-25 Kg, que puedan contener entre 1000 y 1200 Helix Pomatia o de 2000 hasta 2500 Helix Aspersa.
- Los caracoles preparados congelados son importados de la misma manera que sea revendidos a los dueños de restaurantes o a los revendedores. O sea:
 - * Caracoles congelados preparados con su concha: bolsa de plástico transparente que contiene 48/50 o 96/100 caracoles de la variedad Helix; el peso variando entre 200 y 600 gramos para una bolsa de 48/50 caracoles y de 400 a 1200 gramos para el más grande.
 - * Los caracoles vendidos por docena son embalados en cajas de cartón que tienen una apertura o en platos de aluminio. El peso varía entre 50 y 150 gramos según la variedad.
- Las conchas vacías son esterilizadas, secadas, calibradas y embaladas en cartones de 4 hasta 6 kilogramos. Son vendidas a mayoristas en bolsas de plástico que contienen 6 a 10 docenas de conchas.
- Los caracoles cocidos en conserva se encuentran en varios embalajes: 125g, 250g, 500g o 1Kg.

➤ **Etiquetado:**

No existe ninguna legislación de etiquetado específica. Las disposiciones siguientes son generales y para todos los productos alimenticios pre embalados. En lo que se refiere a los caracoles, deben tenerlas en la carne y no en la concha.

- Todas las menciones del etiquetado deben ser escritas en francés, fácilmente comprensible y sin otras abreviaciones que las previstas por la reglamentación o las convenciones internacionales.

La falta de traducción en idioma francés se admite en algunos casos: cuando los bienes y productos comportan inscripciones grabadas, moldeadas o tejidas en idioma extranjero, términos y expresiones aceptados en la lengua corriente o que resultan de convenciones internacionales (e.j: off/ on, made in, copyright, etc.) y cuando otros medios de información al consumidor son utilizados, tales como símbolos o pictogramas, los últimos pudiendo ser acompañados de menciones en idioma extranjero no traducidas en francés siempre cuando los dibujos, símbolos o

pictogramas y las menciones son o equivalentes o complementarios y que no puedan inducir a error al consumidor.

- Las menciones de etiquetado deben ser inscritas en un lugar aparente, de manera visible, claramente legibles indelebles.

- No deben ser disimuladas, veladas o separadas por otras indicaciones o imágenes.

- La etiqueta debe contener las menciones siguientes:

1. La denominación de venta; debe informar sobre la naturaleza exacta del producto.
2. La lista de los ingredientes incorporados durante la fabricación por orden de importancia decreciente, los pesos en unidades métricas, la lista de los aditivos y de los agentes de conservación o de los colorantes utilizados; no es necesario nominar los ingredientes si el producto está compuesto de un sólo ingrediente donde la denominación de venta es idéntica al nombre del ingrediente o si la denominación de venta permite claramente identificar el ingrediente.
3. La fecha de duración del producto, puede figurar bajo 2 formas:
 - a) "à consommer de préférence avant..."(=a consumir de preferencia antes del...y poner la fecha límite de utilización).
 - b) "à consommer jusqu'à..." (= a consumir hasta el...y poner la fecha después de la cual la venta del producto está prohibida). La fecha debe ser del día, del mes y del año, en este mismo orden y sin códigos. Cuando los productos deben conservarse al frío, la fecha de duración debe ser acompañada de una temperatura de almacenamiento.
4. El lugar de origen o de procedencia. Su indicación es exigida únicamente si su omisión genera una confusión sobre la verdadera procedencia u origen del producto.
5. La cantidad neta (en pesos); debe ser expresada en unidades de medidas legales (e.j: gramos (g), kilogramos (Kg)).
6. La identificación de la empresa que hizo el embalaje. A veces figura bajo forma EMB (seguida de un código o una dirección). Esta información es para el servicio de control.
7. El número de lote de fabricación.
8. El modo de empleo; cuando su omisión no permite un uso apropiado del producto y las condiciones particulares de uso, las precauciones de empleo entre otras cosas.
9. El nombre o la razón social y la dirección de un responsable; puede ser el fabricante o un vendedor establecido en la Unión Europea.
(Cuando el producto está destinado a ser presentado al consumidor final, los puntos 1,2 y 5 deben figurar en un mismo campo visual.)

TRATAMIENTO ARANCELARIO PARA LA IMPORTACIÓN DEL PRODUCTO

ARANCEL GENERAL: 0%
OTROS IMPUESTOS: 5,5% IVA (productos alimenticios)

OBSERVACIONES:

- **No hay estadísticas precisas para los caracoles en conservas.** Se mezclaron bajo el mismo código arancelario todos los moluscos marinos y terrestres como los mejillones y los caracoles procesados.
- **Para la promoción de las ventas,** los productores franceses participan en varias ferias agro alimenticias (la Feria SIAL en Francia en la ciudad de París, la Feria SEAFOOD de Bélgica en la ciudad de Bruselas, y la Feria INTERCOOL y ANUGA en Alemania, ciudad de Cologne).

COMERCIO EXTERIOR DE CARACOLES DE FRANCIA:

Valor en Euros (V). Cantidad en Kilos (C).

Cifras clasificadas sobre las cantidades.

IMPORTACIONES:**3076000:** Caracoles vivos, frescos, refrigerados, congelados

| | V 2002 | V 2003 | V 2004 | C 2002 | C 2003 | C 2004 |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---------|---------|
| Turquia | 5.438.843 | 3.987.042 | 2.296.615 | 1.066.382 | 844.708 | 535.441 |
| Rumania | 1.368.989 | 1.964.582 | 1.731.876 | 256.011 | 347.363 | 317.938 |
| Indonesia | 520.136 | 398.387 | 558.308 | 231.538 | 204.313 | 279.170 |
| Lituania | 738.947 | 969.288 | 1.342.735 | 158.200 | 182.930 | 263.055 |
| Polonia | 1.571.429 | 2.357.202 | 1.197.500 | 308.810 | 464.741 | 214.756 |
| Grecia | 1.856.953 | 1.047.978 | 1.210.628 | 335.646 | 156.158 | 211.853 |
| Alemania | 269.361 | 438.908 | 700.964 | 45.526 | 71.417 | 120.299 |
| Bulgaria | 394.029 | 554.135 | 347.871 | 80.660 | 127.663 | 78.220 |
| República tcheca | 520.129 | 556.116 | 376.570 | 87.385 | 82.460 | 67.419 |
| Hungría | 378.673 | 163.396 | 366.145 | 73.626 | 33.213 | 64.671 |
| Belarus | 0 | 133.423 | 130.144 | 0 | 36.000 | 35.290 |
| Syrie | 61.903 | 113.086 | 142.842 | 13.000 | 26.000 | 31.740 |
| Viet-nam | 28.443 | 5.942 | 41.966 | 15.324 | 3.600 | 23.422 |
| Sierra leone | 13.200 | 91.500 | 59.000 | 888 | 12.508 | 10.800 |
| Africa del Sur | 0 | 104.608 | 70.651 | 0 | 21.580 | 9.000 |
| Rusia | 0 | 0 | 46.360 | 0 | 0 | 7.960 |
| España | 4.206 | 8.839 | 36.669 | 1.205 | 1.873 | 6.491 |
| Holanda | 16.053 | 19.565 | 17.068 | 4.791 | 5.919 | 5.107 |
| Argelia | 15.554 | 0 | 8.164 | 3.604 | 0 | 2.684 |
| Reino Unido | 25 | 9.983 | 8.493 | 6 | 3.682 | 2.363 |
| Belgica | 15.500 | 11.220 | 7.127 | 3.643 | 4.194 | 707 |
| Luxemburgo | 2.254 | 1.399 | 4.037 | 102 | 63 | 181 |
| Italia | 104.200 | 5 | 37 | 18.000 | 1 | 7 |
| Francia | 29 | 0 | 38 | 3 | 0 | 3 |
| Lettonia | 0 | 20.274 | 0 | 0 | 3.540 | 0 |
| Ukrainia | 0 | 6.302 | 0 | 0 | 1.660 | 0 |
| Ecuador | 8.566 | 0 | 0 | 1.012 | 0 | 0 |

Fuente: Aduanas Francesas

16059030: Moluscos preparados o conservados, incluyendo Caracoles (pero también Mejillones y otros moluscos)

| | V 2002 | V 2003 | V 2004 | C 2002 | C 2003 | C 2004 |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| España | 7.036.815 | 7.290.087 | 6.586.571 | 2.809.343 | 2.918.656 | 2.622.590 |
| Turquia | 6.906.552 | 7.532.898 | 9.977.432 | 1.174.076 | 1.296.419 | 1.798.042 |
| Holanda | 4.724.718 | 5.418.590 | 4.624.056 | 1.821.009 | 2.062.251 | 1.516.371 |
| Grecia | 9.485.279 | 6.443.916 | 6.146.989 | 1.892.044 | 1.162.123 | 1.129.527 |
| Sierra leone | 715.600 | 1.515.800 | 3.411.600 | 113.967 | 223.410 | 469.902 |
| Belgica | 1.023.422 | 1.424.579 | 869.518 | 534.493 | 666.591 | 408.524 |
| Hungría | 1.587.575 | 2.173.524 | 2.823.179 | 207.578 | 356.958 | 370.732 |
| República tcheca | 133.930 | 346.836 | 725.226 | 55.440 | 101.132 | 159.695 |
| Viet-nam | 105.107 | 54.440 | 304.446 | 21.670 | 19.833 | 141.452 |
| Dinamarca | 332.432 | 338.634 | 259.621 | 117.711 | 108.121 | 92.588 |
| Alemania | 241.054 | 284.652 | 265.663 | 83.557 | 144.973 | 90.669 |
| Polonia | 0 | 0 | 373.133 | 0 | 0 | 80.440 |

| | | | | | | |
|---------------|---------------|----------------|----------------|--------------|---------------|---------------|
| Noruega | 29.153 | 0 | 169.808 | 10.080 | 0 | 52.015 |
| Rumania | 0 | 277.093 | 265.825 | 0 | 64.574 | 46.536 |
| Madagascar | 20.264 | 95.557 | 101.052 | 9.498 | 24.070 | 38.934 |
| Italia | 213.651 | 234.227 | 201.000 | 29.825 | 30.004 | 34.296 |
| Tailandia | 171.389 | 380.578 | 157.798 | 41.617 | 68.990 | 29.635 |
| Chile | 51.982 | 206.021 | 208.192 | 3.600 | 20.551 | 14.669 |
| Indonesia | 276.148 | 112.383 | 15.698 | 203.576 | 81.280 | 13.566 |
| Portugal | 109.583 | 39.763 | 77.915 | 34.235 | 6.992 | 11.418 |
| Malaisia | 57.592 | 33.419 | 40.920 | 11.144 | 6.756 | 9.201 |
| Cuba | 0 | 0 | 17.400 | 0 | 0 | 6.240 |
| Canada | 1.599 | 11.369 | 47.336 | 144 | 906 | 3.764 |
| Marruecos | 53.133 | 10.458 | 20.490 | 9.506 | 1.652 | 2.781 |
| Nueva Zelanda | 61.578 | 94.917 | 89.421 | 1.363 | 11.834 | 2.279 |
| Irlanda | 66.576 | 40.055 | 9.066 | 23.462 | 8.044 | 1.770 |
| Corea del Sur | 0 | 0 | 14.021 | 0 | 0 | 767 |
| Reino Unido | 96.749 | 13.021 | 2.929 | 16.535 | 9.385 | 685 |
| India | 35.677 | 36.001 | 473 | 12.210 | 12.420 | 150 |
| China | 0 | 66.073 | 49 | 0 | 4.392 | 10 |
| Groenland | 0 | 306.744 | 0 | 0 | 17.525 | 0 |

Fuente: Aduanas Francesas

PRECIOS DE CARACOLES EN FRANCIA:

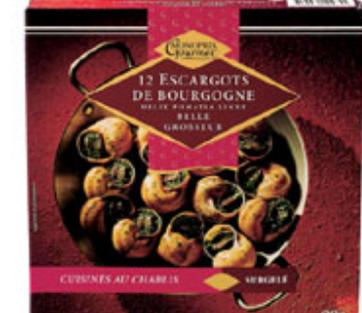
- Los precios, a la importación de caracoles frescos o vivos, varían entre 3 y 4 Euros/kg, para las variedades de Helix Aspersa o Helix Pomatia.

En los supermercados se encuentran caracoles de Bourgogne (Helix Pomatia) preparados. La preparación más frecuente es "pura mantequilla".

- El precio varía:
 - para los productos congelados, entre 18,01 euros/Kg y 47,81 euros.Kg (con un promedio de 38,02 euros/Kg). La variación del precio depende de la presentación del producto (en platos de aluminio o en bolsas) y de la cantidad (de 12-48 caracoles).
 - Para los productos en conserva, entre 15,22 euros/Kg y 31,91 euros/Kg (con un promedio de 25,1 euros/Kg). La variación del precio depende de la cantidad (de 115g hasta 800g, lo que corresponde a 1 y 8 docenas).
- También se encuentra "Achatines" preparados en conserva. El precio varía entre: 11,31 euros/Kg y 25,82 euros/kg según la cantidad (de 230g hasta 465 g).
- El precio aproximado de las conchas vacías es de 23,53 euros/Kg.

**PROMOCIONES
CARACTERISTICAS DE PRESENTACION DEL PRODUCTO**

Caracoles Congelados

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Caja de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 12.50 Euros Precio/Kg: 43.10 Euros/Kg Peso: 290g Tamaño: Medio Especie: Caracol de Bourgogne</p> |  <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 3.75 Euros Precio/Kg: 53.57 Euros/Kg Peso: 70g Tamaño: Medio Especie: Caracol de Bourgogne</p> |  <p>Bolsa de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 13.30 Euros Precio/Kg: 53.20 Euros/Kg Peso: 250g Tamaño: Medio Especie: Caracol Petits Gris (Hélix Aspersa Müller)</p> |
|  <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 3.75 Euros Precio/Kg: 42.13 Euros/Kg Peso: 84g Tamaño: Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p> |  <p>Caja de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 14.80 Euros Precio/Kg: 40 Euros/Kg Peso: 370g Tamaño: Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p> |  <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 7.20 Euros Precio/Kg: 41.61 Euros/Kg Peso: 180g Tamaño: Extra-Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p> |
|  <p>24 Caracoles Congelados (en el Supermercado AUCHAN) Precio: 4.75 Euros Precio/Kg: 28.27 Euros/Kg Especie: Helix lucorum</p> |  <p>12 Caracoles Congelados (en el Supermercado AUCHAN) Precio: 1.80 Euros Precio/Kg: 25.71 Euros/Kg</p> |  <p>12 Caracoles Congelados (en el Supermercado: MONOPRIX) Precio: 4.57 Euros Precio/Kg: 50.78 Euros/Kg Especie: Caracol de Bourgogne</p> |

Caracoles en Conserva:



36 Cáscaras de Caracoles (en el Supermercado CARREFOUR)

Precio: 5.50 Euros

Precio/Kg: 7.04 Euros/kg

Tamaño: Grande



5 Docenas de Caracoles de Bourgogne en Conserva (en el Supermercado CARREFOUR)

Precio: 8.69 Euros

Precio/Kg: 37.78 Euros/Kg

Peso: 230g

Tamaño: Grande

Productos transformados/ elaborados



Caja de 16 “Mini Feuilletés” congelados (Tienda PICARD)

Precio: 4.40 Euros

Precio/Kg: 27.50 Euros/Kg

Peso: 160g



Mantequilla de Caracol Congelada

Precio: 2.35 Euros

Precio/Kg: 15.66 Euros/kg

Peso: 150g



Mantequilla de Caracol Congelada (en el Supermercado AUCHAN)

Precio: 2.85 Euros

Precio/Kg: 11.40 Euros/kg

Peso: 250g

Otro tipo de presentación de caracoles: Empresa Francesa Romanzini: www.romanzini.fr



FUENTE DE INFORMACION

www.helicultura.com/castellano.htm

La primera revista de Helicultura en lengua española (editado por el Departamento de Difusión del Institut de Girona con una aparición trimestral). Incluye los siguientes temas: actualidad, seguimiento de criaderos, nuevas tecnologías aplicadas a la helicultura, entrevista a criadores, etc. Desde esta página podrá realizar la suscripción, simplemente ha de rellenar el formulario adjunto. Precio: 23.50 €/ 23 \$ USA

Gastos de envío: 5.5 €/ 5 \$ USA para España. 14.5 €/ 14 \$ USA para envíos internacionales



Instituto Nacional de Búsqueda Agronómica

<http://www.poitou-charentes.inra.fr/>

Asociación de Productores de Caracoles de Francia (APEF)

<http://www.charente-escargots.com>

oferta de compra y/o venta de caracoles, se puede ingresar un anuncio con su oferta de productos:

<http://escargot-blond-des-flandres.com/annonces/escargots.html>

lista de los productores franceses de caracoles, clasificación por región:

<http://escargot.free.fr/fra/france.htm>

<http://www.itavi.asso.fr>

CANALES DE DISTRIBUCION DE CARACOLES EN FRANCIA

- La mayoría de las importaciones de caracoles frescos y vivos pasa por la industria agro-alimenticia.
- En lo que se refiere a las importaciones de productos congelados, pasan directamente por las industrias especializadas. Una vez transformados, los productos son vendidos de nuevo a las centrales de compra, a los mayoristas o directamente a los restaurantes. Los restaurantes compran generalmente caracoles en conservas o congelados. Sin embargo, se nota que favorecen la producción nacional.
- Una parte de la producción industrial se dirige también a la exportación.

