

## LES PRODUITS DE LA MER ET DES RIVIÈRES

La moule  
De Bouchot

## Présentation du produit

La moule de bouchot, c'est ce petit coquillage tout noir à l'extérieur et jaune-orange à l'intérieur. Les bouchots sont les pieux sur lesquels on l'éleve. L'élevage des moules s'appelle la mytiliculture.

On distingue la moule de bouchot de la moule de pêche sauvage (pêchée au chalut). La Normandie est la première région productrice de moules de bouchot en France. Et la moule de pêche de Barfleur vient du plus grand bassin de moules sauvages de France.

Pour se nourrir, la moule filtre l'eau de mer et mange du plancton, comme tous les autres coquillages à deux coquilles (bivalves).

Les ingrédients incontournables des moules « à la normande » ? La crème (ou le beurre) et le cidre.

Culture des moules  
de bouchot

- **1<sup>er</sup> étape** : le captage, de février à mai.

Cette technique consiste à installer des cordes de fibres de coco ou de chanvre aux abords des gisements naturels ou des bouchots. Les larves, issues d'une fécondation dans l'eau, viennent se fixer sur ces cordes et se développent. Les grandes zones de captage se situent dans les régions de Noirmoutier, Oléron, La Plaine-sur-Mer. Les courants y sont plus faibles et favorisent une bonne fixation des larves.

- **2<sup>e</sup> étape** : la mise en chantier des cordes, de mai à juin. Les cordes, d'une longueur de 100 m, reçues par les professionnels normands, sont disposées sur des chantiers, barres de bois espacées de quelques mètres, situées entre les lignes de pieux à moules.

Ces cordes sont laissées sur les chantiers 1 à 5 mois au maximum, période pendant laquelle le naissain se développe.

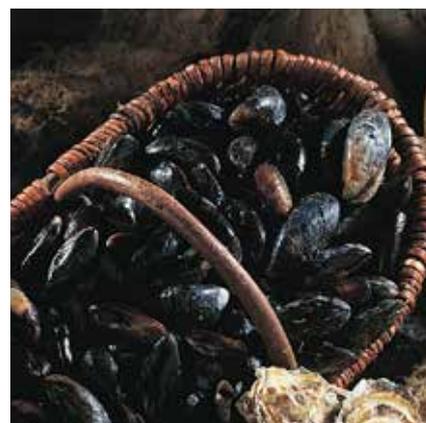
- **3<sup>e</sup> étape** : l'enroulement des cordes, de juillet à novembre. Avant toute opération, les pieux sont soigneusement nettoyés. Les cordes sont ensuite coupées au niveau des barres, pour être enroulées sur les pieux à moules. C'est l'ensemencement des bouchots. Les pieux, en bois exotique, sont disposés en lignes parallèles, d'un maximum de 100 m pour 125 pieux. Au bas du pieu, une gaine de plastique appelée « tahitienne », ou un cône pyramidal, est disposée afin d'empêcher la remontée des prédateurs des moules de bouchot (crabes, bigorneaux perceurs...).

- **4<sup>e</sup> étape** : la pousse. La durée de l'élevage pour obtenir une moule de bouchot de taille commercialisable est d'environ 12 à 20 mois. Au cours de leur croissance, les moules de bouchot se développent en s'étalant et, afin qu'elles ne se détachent pas, un ou plusieurs filets de protection sont posés : c'est le catinage. Ce filet a aussi une fonction de protection contre la prédation.

- **5<sup>e</sup> étape** : la cueillette. Arrivées à maturité, les moules de bouchot sont récoltées grâce à un cylindre métallique qui entoure le pieu et se referme par le bas, disposé sur un bras hydraulique : c'est la cueillette. Ces moules de bouchot sont placées sur la remorque du tracteur ou sur la barge (bateau à fond plat). La barge est utilisée lorsque les marées ne permettent pas de découvrir totalement les pieux.

## Nutrition

Les moules figurent parmi les aliments les plus riches en minéraux (calcium, fer, zinc, magnésium, sélénium...); elles sont également riches en protéines (20 g pour 100 g), mais contiennent peu de lipides et de glucides (3 g). Elles apportent aussi des vitamines B8, B12 et E qui, en tant qu'anti-anémiques, participent au maintien en bon état de la peau et des cellules nerveuses.



## Qualité

Les moules de bouchot bénéficient d'une STG (spécialité traditionnelle garantie) au niveau national. Ce signe sert à protéger le mode de production des moules.

Pour tout savoir sur la conchyliculture, rendez-vous sur [www.huitres-normandie.com](http://www.huitres-normandie.com)

Source : Comité régional conchyliculture.

Télécharge d'autres fiches sur les produits de Normandie, des recettes et bien d'autres surprises sur [www.normandie-gourmande.fr](http://www.normandie-gourmande.fr) (rubrique « Malle aux trésors »).