



La Première
AOC de la Mer

DOSSIER DE PRESSE

Contact presse : Communiqués – Stéphanie Bousseau - Annick Le Ray - Tél. 02 99 79 60 89 - Fax 02 99 79 36 12 e.mail infos@communiques.fr - Web : www.communiques.fr (photothèque en ligne)
Contact Comité des moules de Bouchots AOC de la Baie du Mont St Michel :
Stéphane Hesry : 02 99 48 85 92

SOMMAIRE

| | |
|---|--------------|
| Pour ses 50 ans, la mytiliculture de la Baie du Mont Saint-Michel s'offre la première AOC du monde de la mer | p.3 |
| •Un Comité de défense engagé •Quelques chiffres | |
| L'AOC des moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel | p.4-5 |
| •Une clarification attendue | |
| Un mode d'élevage : les bouchots | p.5-6 |
| •Un milieu original •Une espèce unique •Des qualités organoleptiques incomparables | |
| Le Vivier-sur-Mer : un univers naturel protégé | p.7 |
| <u>OU</u> capitale de la mytiliculture française | |
| Les moules en cuisine : une réserve de bienfaits | p.7 |

Petit lexique

Bathymétrie : qui a rapport à la profondeur marine

Catinage : opération consistant à enfiler une "chaussette" de filet sur les cordes des bouchots, afin de maintenir les moules sur le pieu.

Estran : portion du littoral comprise entre les plus hautes et les plus basses mers

Marnage : amplitude maximale entre la haute mer et la basse mer

Turbidité : état d'un liquide trouble.

POUR SES 50 ANS, LA MYTILICULTURE DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL S'OFFRE LA PREMIERE AOC DU MONDE DE LA MER

Il s'en est fallu de deux petites années pour que l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) des moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel coïncide exactement avec les 50 ans du développement de la mytiliculture au Vivier-sur-Mer.

La culture de la moule est en effet apparue dans cette région en 1958 lorsque les mytiliculteurs charentais touchés par la surpopulation des bouchots et la diminution des pousses de moules qu'elle entraîna, cherchèrent d'autres baies pour développer leur production. Les essais furent concluants et Roger Salardaine, le premier venu, attira une dizaine d'autres familles.

Leur arrivée au Vivier-sur-Mer coïncida avec une volonté politique affirmée depuis 1954 de développer une activité en mer. Le mariage du savoir-faire charentais et de l'initiative locale a été à l'origine d'une des productions les plus dynamiques et les plus qualitatives d'Europe.

Un Comité de défense engagé

Plusieurs fois restructuré, le tissu mytilicole de la Baie du Mont Saint-Michel comporte trois syndicats de professionnels :

- Le Syndicat des bouchoteurs de la Baie du Mont Saint-Michel
- Le syndicat mytilicole de la Baie du Mont Saint-Michel
- Le syndicat mytilicole de la Baie du Mont Saint-Michel et de la Baie de Cancale.

Mais c'est le Comité de défense de l'appellation "Moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel" créé en février 2003 qui a lancé le projet d'AOC (Appellation d'origine contrôlée). Son rôle s'organise autour de la défense de ses adhérents, de son produit, de son territoire. Il a notamment pour mission :

- La protection du produit
- Le maintien dans l'élaboration du produit de tous les critères qui lui permettent de prétendre à une appellation d'origine contrôlée
- La préservation du territoire de la baie
- La protection du nom du produit et le développement de la notoriété du nom.

Une première tentative de défense du produit avait eu lieu en 1996, mais des restructurations des concessions avaient stoppé l'élan, ce qui n'avait pas empêché les professionnels de continuer à s'organiser pour maintenir la qualité de leur production.

Quelques chiffres

Le Comité de l'appellation "Moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel" regroupe aujourd'hui 70 mytiliculteurs. Ils représentent 85% du volume des parcs de bouchots implantés dans la Baie et produisent environ 10 000 tonnes de moules par an sur 240 km de bouchots. 250 personnes (équivalent temps plein) vivent directement de cette activité qui représente un chiffre d'affaires de l'ordre de 20 millions d'euros.

La production de la Baie du Mont Saint-Michel représente environ 25% des moules de bouchots en France et 13% des ventes totales de moules, y compris les importations.

L'AOC DES MOULES DE BOUCHOTS DE LA BAIE



DU MONT SAINT-MICHEL

Le but de l'AOC est de protéger le consommateur qui a désormais un repère : l'étiquetage AOC.

Chaque emballage est en effet identifiable par un système de marquage inviolable agréé par les services de l'Institut national des appellations d'origine et distribué par le syndicat. Ce marquage indique le poids, le nom du producteur et les références du centre d'expédition, la date de lavage et de calibrage ainsi que le numéro d'ordre du conditionnement.

Les examens analytiques et organoleptiques sont effectués par prélèvements réguliers (au moins trois fois par saison dans chaque entreprise).

Mais, au-delà d'une signature sûre et reconnue, les producteurs de moules de la Baie du Mont Saint-Michel misent sur l'AOC pour mieux défendre encore leur terroir et se préserver des nuisances maritimes et terrestres.

Une clarification attendue

Pour le Comité de défense de l'appellation "Moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel", il s'agissait de "préserver et développer la typicité des moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel et de défendre le nom réputé de ce produit spécifique qui fait l'objet d'actes d'usurpation et de parasitisme".

Jusqu'à présent il se vendait chaque année 20 000 tonnes de moules estampillées Mont Saint-Michel, mais seules 10 000 tonnes environ sont effectivement élevées et récoltées par les mytiliculteurs du Vivier sur-mer selon des règles d'origine et de qualité. C'est cette production qui bénéficie de l'AOC.

Désormais, il n'est plus possible d'entreposer dans un même bassin ou dans une même réserve, les moules AOC avec les autres, sauf si elles sont dans des récipients distincts et bien identifiés. Quant aux opérations de lavage, de calibrage et de conditionnement des moules AOC, elles doivent être nettement séparées de celles concernant des moules non AOC.

- La zone d'élevage reconnue AOC s'étend de la partie de l'estran de la baie du Mont Saint-Michel située au sud de l'alignement du clocher de Carolles et de la pointe de la Chaîne et à l'ouest de la limite départementale Ille-et-Vilaine/Manche.
- La zone de préparation et de conditionnement des moules s'étend aux communes de Cancale, Cherrueix, Le Vivier-sur-Mer, Le Mont Dol, Hirel, Saint-Benoît des Ontes, Saint Méloir des Ondes. Il s'agit de la zone correspondant aux usages mytilicoles constatées dans les dizaines d'ateliers implantés depuis les années 1950 et qui garantissent notamment un travail rapide des moules après leur culture.
- La commercialisation

Très vite le secteur de la moule de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel est devenue une référence sur le marché et aujourd'hui les professionnels des autres bassins de production attendent le début de campagne de production en Baie du Mont Saint-Michel (vers la mi-juillet) pour fixer leurs prix de vente (entre 10 et 27% inférieurs en fonction de la qualité et des volumes).

Aujourd'hui 70 à 80% de la production est vendue à la grande distribution par le biais de quelques sociétés commerciales travaillant uniquement avec la GMS. Les producteurs se sont organisés. Depuis le début des années 2000, ils se sont regroupés sur le modèle de l'agriculture et ont pu investir en matériel, notamment pour conditionner leur production en barquettes avec une DLC (date limite de consommation) de 7 jours.

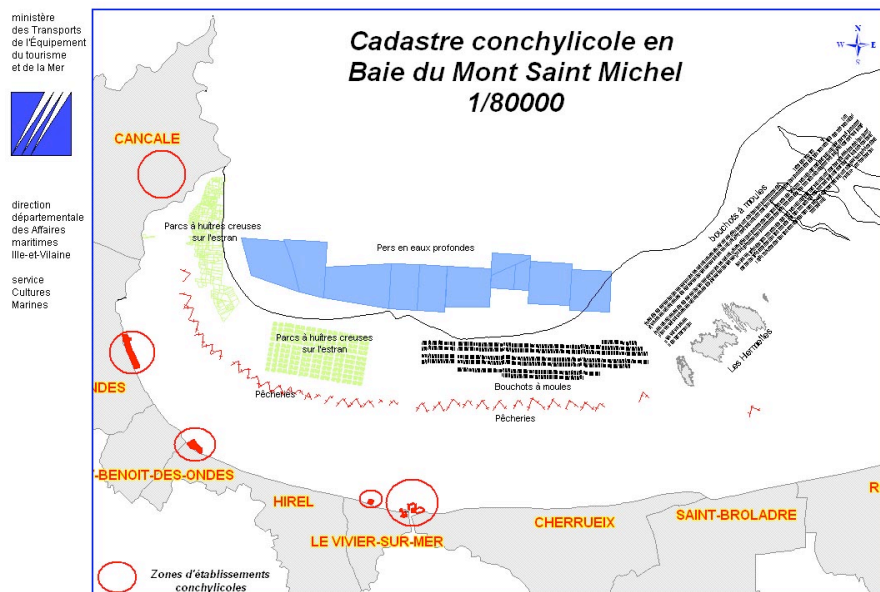
UN MODE D'ELEVAGE : LES BOUCHOTS

➤ Qu'est-ce que le bouchot

Il semblerait que la culture des moules sur bouchots soit due à un Irlandais, Patrick Walton, seul rescapé d'un navire ayant fait naufrage en 1235 en Baie de l'Aiguillon sur les côtes charentaises. Pour survivre il tendit des filets entre deux piquets afin d'attraper les oiseaux et de retenir le poisson à marée basse. C'est alors qu'il s'aperçut que les moules se fixaient sur les piquets. Il décida alors d'en planter d'autres pour récolter davantage de moules.

Au fil du temps, les mytiliculteurs ont tiré tous les enseignements de cette technique. On sait aujourd'hui que l'élevage sur bouchots permet aux moules d'utiliser les sources de nourriture à différents niveaux des marées et évite le contact du coquillage avec le sol (donc la présence de sable et de parasites dans les coquilles). Elle permet en outre l'alternance de périodes émergées et immergées, ce qui habitue les moules à l'exposition de l'air et évite leur ouverture précoce sur l'étalage.

➤ Les bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel



La Baie du Mont St Michel présente des conditions particulièrement propices à l'élevage des moules de bouchots. La pente faible et régulière de l'estran et l'important marnage des marées dessinent une vaste étendue sur laquelle il est possible d'implanter des bouchots.

Les mytiliculteurs du Vivier sur Mer travaillent sur 240 km de bouchots répartis en unités de 100 mètres comptant chacune 140 pieux carrés de 5 mètres de haut.

Contact presse : Communiqués – Stéphanie Bousseau - Anick Le Ray - Tél. 02 99 79 60 89 - Fax 02 99 79 36 12 e.mail infos@communiqués.fr - Web : www.communiqués.fr (photothèque en ligne)
Contact Comité des moules de Bouchots AOC de la Baie du Mont St Michel :
 Stéphane Hesry : 02 99 48 85 92

Un milieu original

Les vasières de la Baie jouent un rôle d'accumulateur thermique. L'hiver les basses températures permettent aux moules de se débarrasser des parasites nuisibles à leur croissance. Au printemps, le réchauffement des températures entraîne dès le mois de mai un premier pic de production précoce de phytoplancton...qui tombe bien puisque c'est le début du remplissage des moules. Par la suite, la turbidité des eaux, d'une part, et les marées et courants, d'autre part, créent les conditions idéales pour la production de générations successives de phytoplancton.

Mais ce n'est pas tout ! La forte identité écologique du Mont Saint-Michel est caractérisée par l'interaction de milieux terrestres (bocages, polders), de milieux de transition entre terre et mer (marais maritimes, marais d'eau douce, rivières, estuaires) et de milieux marins (vasières). Tous ces écosystèmes sont interdépendants et participent à la production d'une abondante ressource alimentaire pour les moules.

Une espèce unique

On dénombre environ 70 espèces de moules dans le monde. Dans nos contrées il en existe principalement deux grandes familles : la *gallo provincialis* (que l'on trouve par exemple en Espagne), et la *Mytilus edulis* plus petite et plus tendre que celle de la Méditerranée. C'est cette dernière que l'on trouve exclusivement dans la Baie du Mont Saint-Michel où les conditions du milieu ne permettent pas la reproduction des moules. On explique ce fait par l'importance du marnage des marées. Les naissains proviennent essentiellement de Vendée ou de Charente Maritime. Cet état de fait confère à la moule de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel, une excellente pureté de l'espèce: il n'y a pas de compétition pour le territoire ou pour la nourriture entre des moules d'âge différent ou d'espèces différentes. De ce fait, les moules installées sur les bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel ont une bien meilleure croissance.

Des qualités organoleptiques incomparables

"Votre moule est différente des autres. Elle est plus charnue et a une onctuosité et un goût que l'on ne trouve pas ailleurs". C'est à force d'entendre cette réflexion de leurs clients que les mytiliculteurs du Vivier-sur-Mer ont pensé qu'il leur fallait défendre cette particularité.

L'originalité du milieu naturel dans lequel elles sont produites explique les caractéristiques organoleptiques originales.

De fait, la *Mytilus edulis* de la Baie du Mont Saint-Michel possède une coquille foncée et lisse, de forme régulière mesurant environ 4 cm. Sa chair est d'une couleur jaune à orangé vif. Elle ne contient ni crabes, ni grains de sables. La chair remplit bien la coquille. Elle est dense et présente une valeur de 120 selon l'indice Lawrence et Scott (analyse du poids sec de chair par rapport au poids total de la moule). Par comparaison, cet indice situe à 80 minimum la valeur d'une moule commercialisable.

La chair est onctueuse et fondante, avec une saveur à dominante sucrée, facilement reconnaissable, même dans des dégustations à l'aveugle.

La profession n'a cessé d'adapter son outil de production aux ressources naturelles du site. Plusieurs restructurations importantes des parcs ont eu lieu afin d'adapter le nombre, la densité, la localisation des bouchots ainsi que le taux d'ensemencement, à la ressource biologique.

Au fil du temps, les mytiliculteurs locaux ont développé un savoir-faire en adéquation parfaite avec le milieu naturel (utilisation de cordes de captage, de boudins de catinage, de pêcheuses, de bateaux amphibies ou installations de lavage et de criblage des moules.

Contact presse : Communiqués – Stéphanie Bousseau - Annick Le Ray - Tél. 02 99 79 60 89 - Fax 02 99 79 36 12 e.mail infos@communiques.fr - Web : www.communiques.fr (photothèque en ligne)
Contact Comité des moules de Bouchots AOC de la Baie du Mont St Michel :
Stéphane Hesry : 02 99 48 85 92

LE VIVIER SUR MER : UN UNIVERS NATUREL PROTÉGÉ

CAPITALE DE LA MYTILICULTURE FRANCAISE

Aujourd'hui, le port intercommunal Le Vivier / Cherrueix est le premier port mytilicole de France. Situé dans un site exceptionnel au sud de la Baie du Mont Saint-Michel, cet univers naturel est protégé par l'Unesco. Il attire chaque année les amoureux de la nature et des grands espaces qui partent à la découverte d'une faune et une flore très diversifiées.

La Maison de la Baie offre un résumé passionnant de ce territoire que l'on peut aussi découvrir à pied, ou en bateau amphibie.

LES MOULES EN CUISINE : UNE RESERVE DE BIENFAITS

Les moules se vendent le plus souvent au litre, parfois au poids.

Avec 119Kcal aux 100 grammes, la moule a un apport nutritionnel égal à celui de la pomme de terre ou des petits pois. Elle est riche en calcium, en fer et en iode.

| |
|--|
| <u>Valeur nutritionnelle pour 100g</u> |
| Protides 20g |
| Glucides 3g |
| Lipides 3g |
| Calories 119Kcal |

La saison de production des Moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel s'étale de mi-juillet à mi-février...Il n'y a pas de date précise car elle n'est commercialisée que lorsqu'elle est parfaitement prête.

Voir notre cahier de 5 recettes. Photos disponibles en basse définition sur notre site : www.communiquees.fr (photos en haute définition sur demande)