

LES MARCHÉS produits de la mer

LE FORMAT INDIVIDUEL POURSUIT SA PERCÉE

Les moules LS s'emballent

Depuis trois ans, les volumes de moules vendues en grande distribution ne font que croître... et cette croissance est encore plus marquée pour les moules préemballées. Le bon départ en 2008 des barquettes de 700 g, destinées à une consommation individuelle, devrait se confirmer en 2009.

Des volumes et du chiffre d'affaires. En grande distribution, les moules enregistrent depuis deux ans des hausses de volumes de 6 à 7 %. Le chiffre d'affaires est lui aussi sur une courbe ascendante (+10 % en 2007 et +6 % en 2008).

Mais toutes les origines n'affichent pas les mêmes performances. Les françaises se sont mieux développées que la moyenne, avec des volumes en augmentation de 16 %. À l'inverse, les

étrangères ont un peu bu le bouillon, avec des volumes en baisse (-21 % pour les hollandaises et -8 % pour les espagnoles). Néanmoins, ces moules étrangères représentent aujourd'hui encore un cinquième des volumes écoulés en grande distribution.

**Moules préemballées :
+ 10 %**

Du côté des moules préemballées, le baromètre est au beau fixe. Les volumes ont augmenté (+10 %),

et même plus fortement qu'au rayon traditionnel (+5 %). La tendance est lourde : désormais, ce sont presque 4 kg sur 10 qui sont vendus en barquette ou en sachets préemballés.

Les moules préemballées se sont

attaquées l'an passé au format 700 g. « Cette barquette s'adresse surtout aux mono-ménages », commente Didier Besançon chez Cultimer. Mais sur le cœur de marché en 1,4 kg, les places sont chères en marée LS. « Chez les distributeurs qui nous ont suivi, 25 à 33 % des unités vendues étaient des formats 700 g », se félicite Patrick Jagou chez Mytiléa (35). Un tel format ne vient-il pas cannibaliser le 1,4 kg ? « Il y a un peu de substitution, mais au total, les volumes augmentent de 10 à 15 % », rassure Patrick Jagou.

Chez Cultimer, la barquette individuelle de 700 g est, depuis fin 2008, micro-ondable. Elle était présente chez Auchan (sous la marque

« Être micro-ondable est un atout indéniable sur le segment de l'individuel. »

Les moules sous un nouveau jour

11 000 t de moules AOC

Les moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel sont les premiers (et seuls) produits de la mer à disposer d'une AOC* depuis 2006. 11 000 t ont été produites en 2008 par 60 entreprises. Ces volumes devraient être maintenus en 2009 : « En aucun cas produire plus est un but, explique Stéphane Herry, mytiliculteur et président du Comité de producteurs de ces moules AOC. Nous avons été le premier bassin à geler toute création de concession. » Aujourd'hui, la baie du Mont Saint-Michel compte à peu près 240 km de bouchots, soit 200 000 pieux de 5 m de haut. La production de la Baie du Mont Saint-Michel représente environ 25 % des moules de bouchot françaises. Aujourd'hui 70 à 80 % de cette production est vendue en grande distribution. ♦

* Les anchois de Collioure, la coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor et les huîtres Marennes Oléron bénéficient d'une Identité Géographique Protégée.



► Ce mytiliculteur de la baie du Mont Saint-Michel ensemeince un pieu. Les jeunes moules se fixent sur le bois entre l'été et l'automne.

La toilette avant la

Myliléa commercialise une partie de sa production sous l'AOC moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel, en sachets de 700 g et de 1,4 kg. Avant d'être mises sous plastique, les moules sont triées chez le producteur. Elles sont ensuite amenées à l'atelier, situé en bordure de la baie, où elles sont lavées, calibrées, débarrassées en eau de mer réfrigérée. Elles sont une nouvelle fois triées, puis pesées et mises en sacs polyamide polyéthylène : « Nous les contrôlons et trions à trois reprises durant le processus avant de les conditionner sous vide, sans additif ni gaz conservateur », explique Patrick Jagou chez Mytiléa. Restée vivante, la moule conserve ses qualités de fraîcheur pendant les 8 jours de DLC à une température comprise entre 0 et 6 °C. ♦



Moules d'Armor) et chez Cora, Carrefour, et quelques Intermarché. « Être micro-ondable est un atout indéniable sur le segment de l'individuel », estime Didier Besançon. De fait, les moules cuisent en 3,5 minutes, barquette toujours operculée. Les moules de bouchot proviennent de la Côte d'Opale jusqu'en Charente Maritime. En 2009, Cultimer espère étendre ce format micro-ondable de 700 g aux marques de distributeurs.

Plus de moules cuites

D'autres origines font leur entrée en force, avec pour avantage une disponibilité à l'année. C'est le cas des moules crues sous atmosphère modifiée de Leroy, en provenance de Norvège. Élevées en fjord puis en bassins à terre avec eau de mer, elles sont disponibles toute l'année, et déjà commercialisées chez Carrefour, Champion et Casino (PVC de 5 à 7 € les 1.4 kg).



► La barquette individuelle de 700 g (micro-ondable chez Cultimer), pourrait faire son entrée en MDD. Delpierre a lancé en début d'année ses moules cuites décortiquées, Medithau propose ce mois-ci un mélange de moules et de coquillages cuits. Leroy propose, tout au long de l'année, ses moules des fjords norvégiens.

Au traiteur de la mer, le segment des moules reste, selon Delpierre, « sous-développé » : il ne représente que 4 % des volumes écoulés par le rayon traditionnel. Pourtant, « sa croissance est explosive », observe Stéphanie Pargade, chef de groupe traiteur de la mer chez Delpierre. Sur le marché des moules poids fixes, les ventes en volume ont en effet augmenté fin novembre de 40 % sur un an et de 34 % en valeur. La fi-

liale du groupe Alfesca propose depuis février des moules décortiquées déjà cuites, bien visibles en barquette sous atmosphère (PVC de 2,95 € les 150 g). Autre stratégie pour développer le créneau des moules cuites, mais avec coquilles cette fois : Medithau lance ce mois-ci une nouvelle gamme de coquillages cuisinés, référencée chez Casino. L'une des cinq références associe 500 g de moules à 100 g de petits co-

quillages qui, selon la saison, peuvent être des coques, des paurdous ou des galinettes (*Venus gallina*). À l'heure actuelle, ce sont plutôt des moules méditerranéennes qui sont utilisées (*Mytilus galloprovincialis*), mais les autres origines ne sont pas exclues. Cuits dans leur sachet avec de l'ail et du persil, coquillages et moules s'affichent riches en minéraux et en vitamines, mais sans conservateurs ni arôme artificiel. ♦

Béatrice Méhats-Démazure

barquette



► Ces moules de bouchot sont triées, lavées, calibrées, débyssussées en eau de mer réfrigérée, puis conditionnées sous vide.

À la pêche aux moules-moules-moules

Si la grande majorité des moules sont élevées, certaines sont pêchées en pleine mer. C'est le cas de ces moules pêchées dans le Cotentin (Manche), qui dispose du plus grand gisement français de moules sauvages. Toujours en pleine eau, ces moules filtrent l'eau en permanence. Elles sont ramassées à 27 m de fond grâce à des dragues à moules, sorte de filets traînés dont les mailles ne retiennent que les coquilles de plus de 4 cm. Pour éliminer le sable, les moules pêchées sont placées quatre à six heures en immersion dans des bassins d'eau de mer. Sur place, « les blondes sauvages » se vendent entre 1 et 1,30 €/kg (Normandie Fraîcheur Mer) selon qu'elles sont ou non débyssussées. ♦



L. Flageul - NFM

► Biologiquement, c'est la même moule que la moule d'élevage en bouchots (*Mytilus edulis*), mais ces moules pêchées dans le Cotentin sont plus charnues, et leur coquille est plus blonde.