

La saison de la moule de bouchot est ouverte !

LA CANCALAISE PROPOSE CETTE ANNÉE ENCORE DIFFÉRENTES SÉLECTIONS DE MOULES DE BOUCHOT FRANÇAISES : AOP, BIO, LABEL ROUGE...

Alors que s'ouvre ce mois-ci la saison de la moule de Bouchot, qui sera ensuite récoltée jusqu'en fin d'année, les moules La Cancalaise vont se décliner toute la saison dans plusieurs gammes. Leader européen de la commercialisation de moules de bouchot, avec 110 000 tonnes en moyenne vendues chaque année, La Cancalaise produit des moules d'une grande qualité, qui bénéficient toutes d'une certification (STG, AOP, Bio, Label Rouge).

La préparation des moules La Cancalaise en vivant

La sélection se fait ensuite en conformité avec les cahiers des charges AOP, Bio ou Label Rouge, puis lavage et débyssassage confèrent aux moules La Cancalaise praticité d'utilisation pour tous.

Un travail sur les emballages permet de valoriser le produit et d'accroître sa durée de conservation : les moules en barquette se conservent ainsi 8 jours contre 3 à 4 jours pour les moules en sac ou au détail.

En 2021, ce sont 120 000 tonnes de moules qui ont été produites par les différents bassins, et préparées et distribuées par Mytilimer.



Les moules en chiffres

- Sur les 43 entreprises au total qui cultivent des moules AOP, 5 sont actionnaires de Mytilimer.
- 10 000 tonnes produites par l'AOP en 2019, dont 3 400 tonnes commercialisées par Mytilimer, qui se positionne comme leader sur le marché.
- « La Cancalaise Prestige », sélection plébiscitée avec + 200 % d'augmentation en volume de 2019 à 2020.

Source : <http://www.moulesdebouchot.fr/decouvrir/elevage-de-moules/>

Les moules La Cancalaise

Moules de bouchot sélection La Cancalaise Récoltées dès la mi-juin, à St-Brieuc

Chaque année, c'est avec la sélection de moules La Cancalaise, moules de bouchot de St Brieuc, que la saison des moules commence, pour annoncer le début d'un été aux saveurs iodées. Il s'agit d'une sélection des meilleurs lots chez chaque producteur.

Moules de bouchot Label Rouge Récoltées au début du mois de juillet et 100% françaises

Les moules de bouchot Label Rouge de La Cancalaise sont charnues et de haute qualité, elles présentent au minimum 27% de chair et sont calibrées en taille (pas plus de 15% de moules de moins de 4 cm). En 2020, la commercialisation de moules Label Rouge La Cancalaise a d'ailleurs augmenté de 300% par rapport à 2019.

Moules de bouchot de la baie du Mont St Michel AOP Récoltées fin juillet – début août, en baie du Mont St Michel

Culture traditionnelle exclusivement issue de la baie du Mont Saint-Michel, les moules de bouchot de la baie du Mont St Michel AOP sont la 1ère appellation d'origine décernée à un produit de la mer, en 1959.

Limitée aux meilleurs mois de production pour respecter le cahier des charges, la saison des moules AOP s'étend généralement de début août jusqu'aux fêtes de fin d'année (fin décembre / début janvier). C'est l'approbation du Comité AOP qui permet de débiter officiellement la saison des moules de bouchot de la baie du Mont St Michel AOP. Ce dernier se réunit chaque saison et teste le produit quelques semaines, puis quelques jours avant le lancement prévu de la saison. La date n'est fixée qu'une fois que le produit est conforme au cahier des charges fixé.

Avec leur certification Appellation d'Origine Protégée, les moules de bouchot AOP doivent impérativement être élevées dans la baie du Mont Saint-Michel, sur des pieux uniformément garnis et contenir un taux de chair supérieur ou égal à 25 % ainsi qu'un taux de glucide supérieur à 4 %.

Moules de bouchot de la baie du Mont St Michel Prestige
Récoltées fin juillet – début aout, en baie du Mont St Michel

La Cancalaise, au-delà du cahier des charges imposé par la certification AOP, a souhaité pousser encore davantage le niveau d'exigence afin de pouvoir proposer une gamme dite « La Cancalaise Prestige », sélectionnées à la main. C'est pourquoi, l'entreprise s'est fixé une taille garantie égale ou supérieure à 4 cm (avec une faible tolérance, 5 % de moins de 4 cm) et un taux de chair égal ou supérieur à 28 %.

Pour offrir le meilleur de la Baie aux consommateurs, les producteurs de La Cancalaise sélectionnent leurs meilleures zones de récolte et trient scrupuleusement leurs moules. Cette valorisation des produits permet de proposer des moules plus charnues de qualité supérieure, mais également d'offrir une meilleure valorisation des filières.

Taille garantie \geq à 4 cm et taux de chair \geq à 28 % (avec une tolérance inférieure à 5 % de moules inférieures à 4 cm).



Copyright Photographe Bruno de Oliveira

Un savoir -faire français réputé issu de la baie du Mont Saint-Michel

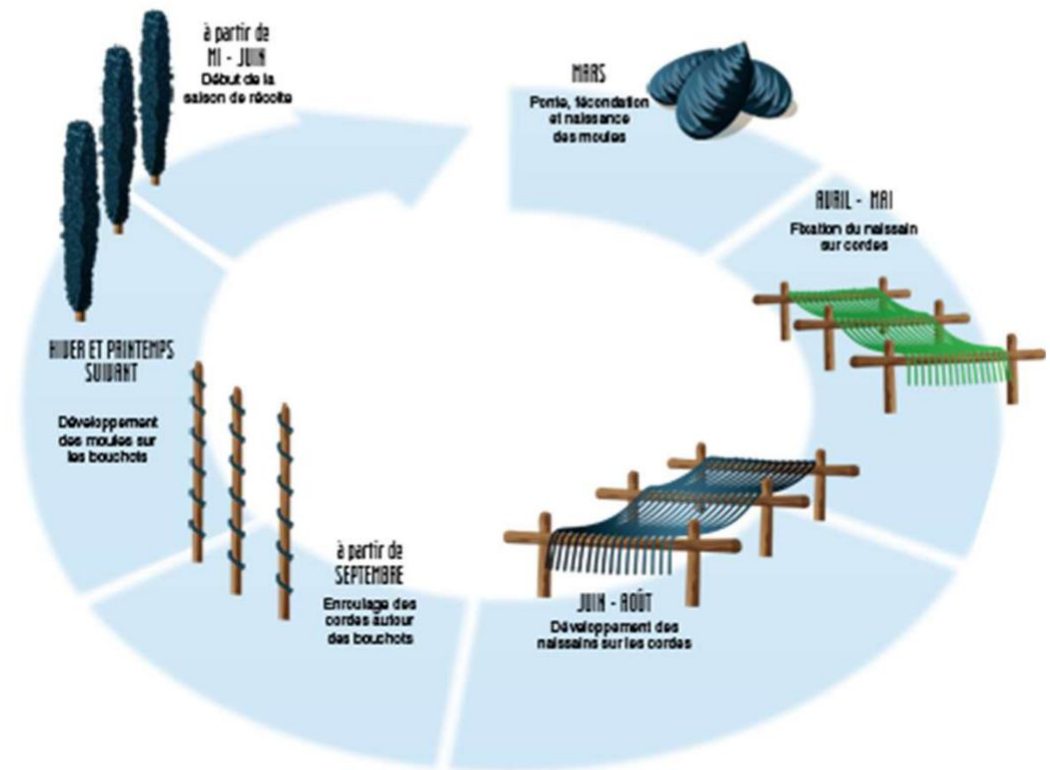
Les moules de bouchot sont issues d'une culture traditionnelle issue de la baie du Mont Saint-Michel. Cultivées sur des pieux autrement appelés « bouchots », elles tirent leur nom de leur mode d'élevage. La moule de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel a obtenu la première appellation d'origine décernée à un produit de la mer, en 1959.

Du fait de leur méthode de culture, ces moules ont plusieurs spécificités : elles sont généralement d'une belle couleur orange vif, très charnues et sont particulièrement iodées et sucrées.

Le cycle d'élevage de la moule de bouchot est rythmé par les saisons. La culture débute au printemps avec le travail des naissains. A la rentrée de septembre, les moules prennent leurs quartiers dans les eaux de la baie du Mont Saint-Michel sur les fameux bouchots. Elles se développent ensuite durant l'hiver et le printemps suivant, alors que le nouveau cycle d'élevage débute en parallèle avec la préparation des naissains.

Après la cueillette, qui débute vers la fin juillet, les moules sont triées et lavées sur le site de production de Mytilimer - La Cancalaise, à quelques kilomètres, à Cancale.

Les mytiliculteurs interviennent toute la saison sur les bouchots afin de garantir une qualité optimale au moment de la cueillette. Ce savoir-faire vieux de plusieurs siècles alliant rigueur et efficacité garantit fraîcheur, qualité et sécurité.



Source : <http://www.moulesdebouchot.fr/decouvrir/elevage-de-moules/>

À propos de La Cancalaise, la marque du groupe Mytilimer

C'est en véritable artisan que Mytilimer a forgé ses savoir-faire. C'est dans un esprit de symbiose environnementale et humaine que Mytilimer travaille depuis près de 20 ans. Sa connaissance du milieu marin, sa passion pour les produits, ses techniques et qualifications toujours plus poussées lui valent aussi bien ses certifications que l'accueil du grand public, et le partenariat avec de grands chefs étoilés. Une reconnaissance que le groupe scrute et considère toujours perfectible dans ses domaines de prédilection : la mytiliculture, l'ostréiculture, les coquillages et crustacés, l'aquaculture, les poissons frais, la fumaison, et la conserverie.

Mytilimer propose également une large gamme de moules en barquette à marque La Cancalaise, garantissant un produit de qualité constante en fonction de leurs critères, mais également des produits élaborés et des tartinables à base de fruits de mer et de poissons provenant de leurs élevages. Pour plus d'informations : <https://www.lacancalaise.fr/>