





LES MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL AOP TIRENT LEUR RÉVÉRENCE JUSQU'À L'ÉTÉ PROCHAIN

Lancée le 12 juillet, la saison 2025-2026 des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP s'achève. Conformément au calendrier fixé par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et au strict cahier des charges de l'Appellation, les dernières expéditions ont eu lieu en fin de semaine dernière, marquant la clôture définitive de la saison. Les consommateurs devront désormais patienter jusqu'à l'été prochain pour retrouver sur les étals les seules moules françaises bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

UNE DEMANDE SOUTENUE, MAIS UNE PRODUCTION SOUS CONTRAINTE

Si le bilan définitif de la saison n'est pas encore totalement arrêté, les premières estimations font état d'**une production d'environ 7 000 tonnes, un volume légèrement inférieur à celui de l'an dernier**, et très largement inférieur aux belles années qui atteignaient 9 000 à 10 000 tonnes commercialisées.

Portée par une belle météo en début d'été, **la saison a démarré sur une demande très soutenue, aussi bien du côté des consommateurs que des restaurateurs**. Par la suite, la demande s'est progressivement équilibrée, mais les volumes ont été très largement absorbés tout au long de la saison, conduisant à **une clôture légèrement anticipée par rapport à certaines années** où la récolte peut se poursuivre jusqu'à mi ou fin février.



© Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel AOP

PRÉDATION ET ENSABLEMENT : DES ALÉAS DE PLUS EN PLUS MARQUÉS

Comme lors des saisons précédentes, **la prédation des araignées de mer est restée significative. Mais c'est surtout le phénomène d'ensablement qui aura fortement marqué cette campagne**. En progression vers le large et vers l'Ouest de la Baie, il a touché un nombre de concessions nettement supérieur à celui observé en 2024.



« *La qualité du produit était au rendez-vous et la demande très forte dès le lancement. Mais aujourd'hui, ce qui relevait de l'exceptionnel devient la norme : des volumes autour de 7 000 à 7 500 tonnes par an, malgré l'engagement constant des mytiliculteurs. Sur le terrain, l'ensablement complique encore la donne : dans certaines zones, des pieux qui mesurent habituellement 3 mètres ne dépassent plus un mètre, entraînant des pertes importantes et nous obligeant à adapter en permanence nos pratiques, pour maintenir l'activité sur toute la saison* », explique **Hugo Cornée, mytiliculteur et président du Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel**.

© Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel AOP

UNE FILIÈRE MOBILISÉE POUR PRÉSERVER UN PRODUIT D'EXCEPTION

Ce bilan de fin de saison met une nouvelle fois en lumière **la complexité croissance du métier de mytiliculteur, confronté aux aléas environnementaux de plus en plus lourds**. Malgré ces contraintes, **la filière reste pleinement mobilisée pour préserver un produit emblématique du terroir breton**, reconnu pour sa qualité, son origine garantie et son savoir-faire, et pour continuer à faire vivre **l'unique AOP de la mer française**.

Pour prévoir un échange avec **Hugo Cornée, président du Comité AOP "Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel"**, contactez : **Raphaëlle BAUDART**.

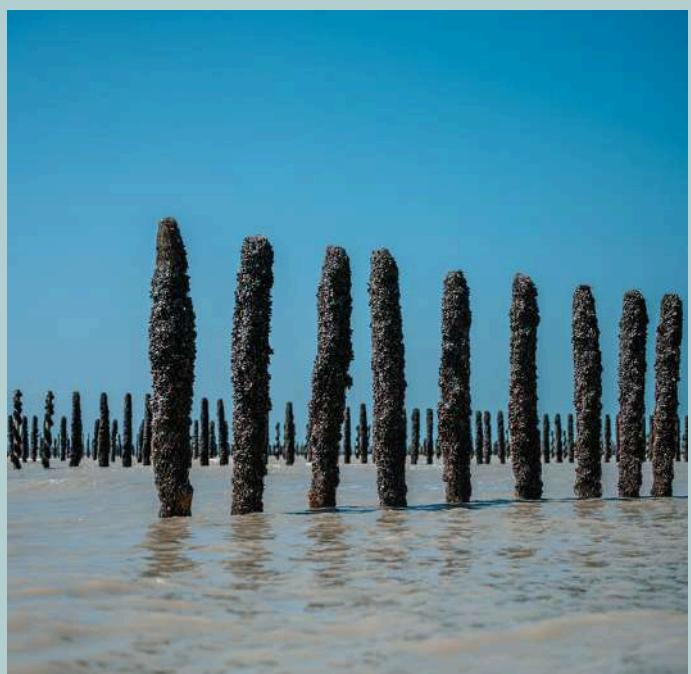


© Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
AOP

À PROPOS DU COMITÉ AOP

Créé en 2003, le Comité AOP **"Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel"** regroupe 46 opérateurs en AOP (exploitants et conditionneurs), soit 250 salariés, qui veillent sur 318 000 pieux. Avec une **production moyenne située entre 7 000 et 7 500 tonnes par an** soit 20% des **moules de bouchot produits en France** et chiffre d'affaires de l'ordre de 20 millions d'euros, le Comité constitue un acteur de taille dans l'économie locale.

www.moules-aop.com



© Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
AOP