



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 26.10.2021

Un repas de fête original avec les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Lancée en juillet, la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel se poursuit jusqu'en février. Souvent considérées comme un produit d'été, elles se déclinent sous toutes les envies en automne et en hiver. Des nombreuses recettes à découvrir pour un menu festif avec un produit du terroir breton et de saison !

Un produit d'exception, 100 % breton disponible de juillet à février

Depuis le 23 juillet, la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel bat son plein. Au rythme des marées, les mytiliculteurs du port du Vivier-sur-Mer (35) partent en Baie du Mont-Saint-Michel en mer à bord de bateaux amphibies pour les récolter. Tôt le matin, la pêche de la veille est conditionnée : les moules sont dégrappées, lavées et triées avant d'être mises en sac ou en barquette pour se retrouver à l'étal chez le poissonnier, dans les rayons de la GMS ou à l'ardoise des restaurants. **Détentrices d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel sont disponibles sur les étals jusqu'en février, période durant laquelle le produit répond à son strict cahier des charges imposé par sa certification AO (obtenue en 2006) : une **garantie d'origine, de qualité et d'authenticité du produit pour le consommateur.**

Aujourd'hui, la production atteint aux alentours de 10 000 tonnes de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel chaque année soit 20 % de la production française. Le port du Vivier-sur-Mer est le premier centre français de production de moules sur bouchots.



En cuisine !

Les moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel se démarquent par leur coquille bien noire foncée et lisse qui renferme une chair au goût légèrement sucrée oscillant entre l'orangée le jaune vif. Faciles à préparer, elles se prêtent à de nombreuses déclinaisons pour des plats simples ou gastronomiques. Faibles en calorie, riches en fer, en calcium, en zinc ou encore en sélénium : c'est une alternative parfaite pour les fêtes !

En apéritif :

Trio de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel **EN TAPAS** (marinées, croustillantes, en brochette)

SAMOUSSAS croustillants aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel sauce coco et citron vert

En entrée :

SOUPE DE BUTTERNUT aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel **AU BOUILLON DE COCO ET CITRONNELLE**

En plat :

PAPILLOTE de moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et sa sauce vierge

CASSOLETTE aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel aux poireaux

MOUCLADE de l'ouest aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Toutes les recettes originales de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel sont à découvrir dans le cahier de recettes à télécharger en pièce jointe ou [ici](#)

Les visuels HD des recettes à retrouver [ici](#) ou contactez : mathilde@rivacom.fr 06 89 62 47 67

À propos du Comité : Le Comité « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » regroupe 48 opérateurs en AOP (exploitants et conditionneurs), soit 250 salariés, qui veillent sur 318 000 pieux. Avec une production moyenne de 10 000 tonnes par an soit 20 % des moules de bouchot produites en France et un chiffre d'affaires de l'ordre de 20 millions d'euros, le Comité constitue un acteur de taille dans l'économie locale.

[EN SAVOIR PLUS](#)