

Si vous ne visualisez pas la newsletter, [cliquez ici](#)



Communiqué de presse - 17.02.2025

Clap de fin pour la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP

Lancée le 20 juillet dernier, la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP est clôturée. Les dernières ont été expédiées le 15 février dernier. Les consommateurs devront attendre l'été prochain pour pouvoir retrouver les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, sur les étals. Retour sur cette saison avec Hugo Cornée, mytiliculteur et président du Comité AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel ».



© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Un beau produit mais une demande impactée par l'été pluvieux



Zone d'élevage AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER



La saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP a démarré en fanfare le 20 juillet dernier avec un produit de très belle qualité et un excellent taux de chair, offrant une véritable satisfaction pour les consommateurs. «

L'eau douce apportée par les pluies est bénéfique au développement des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, mais elle doit être combinée à du soleil pour permettre au phytoplancton, principale source de nourriture des moules, de se développer.

*Nous avons donc eu une très belle première pousse au printemps, mais celle-ci s'est arrêtée trop tôt à cause du manque d'ensoleillement cet été. », explique **Hugo Cornée.***



© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Côté commercial, la saison estivale a été plus calme que l'année dernière, marquée par une baisse de fréquentation dans les restaurants et un été touristique plus compliqué.

Concernant la prédation, celle des araignées de mer est restée importante en 2024, mais elles sont arrivées plus tard dans la Baie cette année, en octobre. Bien que le bilan définitif de la saison 2024-2025 ne soit pas encore établi, les premières estimations indiquent une production annuelle d'environ 7 000 tonnes de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, en deçà des belles années (9 000 à 10 000 tonnes commercialisées).

« En raison de la forte prédation observée l'année dernière, nous avonsensemencé les pieux plus tardivement, mais nous n'avons

Produit récolté AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER



Produit récolté AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER



Zone d'élevage AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Comité AOP Moules de

pas eu suffisamment de naissains pour les regarnir en totalité. Si le produit reste très beau, le rendement par pieu est plus faible, ce qui nous amène à une année moyenne en matière de volume. » précise **Hugo Cornée**.

Encourager les consommateurs à manger des moules hors période estivale

Si pour beaucoup de consommateurs la saison des moules évoque l'été et les incontournables "moules-frites", **la pleine saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP se situe bien à l'automne et au début de l'hiver. Hugo Cornée** ajoute, « *Les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP sont vraiment excellentes à cette époque de l'année. Il est donc essentiel de faire évoluer les habitudes de consommation en incitant à les déguster pendant toute la durée de la saison (de fin juillet à fin janvier). Et tout particulièrement de septembre à décembre, pour profiter pleinement d'un produit emblématique du terroir breton à maturité, et à son meilleur niveau de qualité. »*



© Céline Rivier - Les Pépites de Noisette

Pour rappel, les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées chaque année entre juillet et février par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité). Période durant laquelle le produit correspond au strict cahier des charges imposé par sa certification AOP.

La Moule de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, est le seul et unique produit de la mer français à détenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cette consécration obtenue en 2011, garantit l'origine, la qualité et l'authenticité du produit, mais elle valorise également le savoir-faire des

bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER



Récolte AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Brasserie de Bretagne

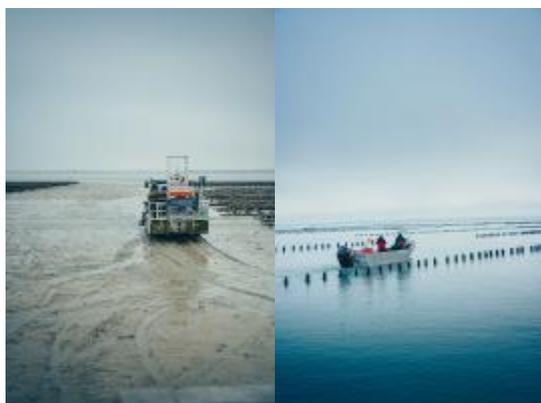
 TÉLÉCHARGER



AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel - Bateau amphibie
© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER

mytiliculteurs et leur engagement pour préserver ce produit d'exception et son bassin de production.



© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Pour suivre la récolte et découvrir tout le cycle de production des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, embarquez avec un mytiliculteur. Pour organiser votre venue ou obtenir toutes les informations sur le produit, les visuels, les recettes contacter

Raphaëlle BAUDART - raphaelle@rivacom.fr / 06 76 98 02 34

À propos du Comité : Le Comité « 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 8 000 et 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.

www.moules-aop.com



AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel - Récolte
© Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

 TÉLÉCHARGER

CONTACT PRESSE

EN SAVOIR PLUS