



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 19.07.2023

Mardi 18 juillet : coup d'envoi de la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Après 11 mois (minimum) perchées sur leurs pieux et berçées au rythme des plus grandes marées d'Europe, les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel arrivent sur les étals. Toutes les caractéristiques imposées par son cahier des charges AOP (Appellation d'Origine Protégée) sont réunies : depuis le mardi 18 juillet, la saison des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP est ouverte. Les mytiliculteurs partent en mer à bord de leur bateau amphibie pour pêcher la star de l'été.

- Seules détentrices d'une AOP en France : une origine garantie
- 100 % breton : produit élevé et conditionné en Bretagne (Vivier-sur-Mer)
- Disponible partout en France (poissonnerie, GMS, restaurant)
- Saison : entre juillet et février

Unique moule française certifiée AOP : un produit 100 % breton

Exclusivement élevées dans la partie bretonne de la Baie, la production de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel bénéficie de toutes les richesses biologiques d'un territoire unique entre terre et mer. Le top départ est donné : les mytiliculteurs 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. Seules 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 (appellation d'origine obtenue en 2006) : une garantie d'origine, de qualité et d'authenticité du produit pour le consommateur.



Récolte - Bateau amphibie
© Clotilde Audroing Philippe



TÉLÉCHARGER



Récolte - Bateau amphibie
© Clotilde Audroing Philippe



TÉLÉCHARGER



Bouchots - Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint Michel 2
© Pierrick Contin



TÉLÉCHARGER

Hugo Cornée, nouveau président du Comité AOP

Créé en 2003 par les mytiliculteurs, le Comité de défense de l'appellation « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » se donne pour mission de préserver les ressources naturelles et de défendre l'authenticité et la spécificité de son produit. Lors de l'assemblée générale de février, Hugo Cornée 31 ans est élu président du Comité AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel ».



© DR

Hugo Cornée est issu d'une famille de mytiliculteurs. Son arrière grand-père (Roger Salardaine) est venu s'installer avec ses fils en 1956 au port du Vivier-sur-Mer pour participer à la mise en place des premiers parcs à moules en baie du Mont-Saint-Michel. « La mytiliculture est une histoire de famille. Depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours voulu faire ce métier : c'est une véritable passion, je voulais absolument perpétuer la tradition familiale », nous confie Hugo Cornée. Après un BAC STG effectué à Saint-Malo, il poursuit avec un BAC professionnel Culture Marine au lycée maritime de Saint-Malo. Il intègre ensuite l'entreprise familiale. « Être mytiliculteur est une vocation, je suis un passionné de la mer. C'est un métier intense, nous travaillons aussi bien à terre, sur l'eau et également sous l'eau lorsqu'il faut garnir certains pieux. Je travaille dans un cadre exceptionnel : mon bureau c'est la Baie du Mont-Saint-Michel. Proposer un produit 100 % naturel et de qualité aux consommateurs est une véritable satisfaction. »

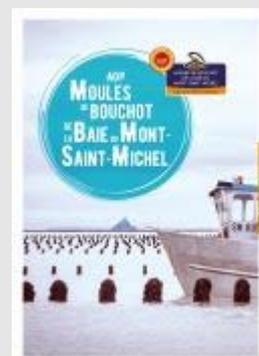
« Malgré la sécheresse et la forte prédation : la saison s'annonce meilleure »

« La préparation de cette saison a été difficile : le réchauffement climatique a des conséquences sur le développement du produit et la



Bouchots - Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint Michel 5
© Pierrick Contin

TÉLÉCHARGER



Dossier de presse Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP 2022

TÉLÉCHARGER



Bateau amphibie - Pêche 3
© Clotilde Audroing Philippe

TÉLÉCHARGER



Port du Vivier-sur-Mer 6
© Clotilde Audroing Philippe

prédation est de plus en plus importante. Les araignées de mer, goélands, macreuses, crabes s'attaquent de plus en plus aux pieux. C'est un véritable fléau pour la profession. Nous devons redoubler d'effort pour assurer le bon déroulé du cycle de production des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel. Malgré la sécheresse et la forte prédation : la saison s'annonce meilleur que la précédente », nous explique Hugo Cornée, président du Comité AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel. « Notre produit est au rendez-vous, les consommateurs peuvent les consommer sans modération ».

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 :
Mathilde ROGER - 06 89 62 47 67 / mathilde@rivacom.fr

Un produit disponible de juillet à février

Les dates d'ouverture et de clôture de 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 répond à son strict cahier des charges imposé par sa certification AOP. Une fois sur les étals, le consommateur peut la repérer facilement grâce au logo rouge et jaune de l'AOP. Autre astuce, se fier au numéro sanitaire inscrit sur l'étiquette du produit : celui-ci doit commencer par 35. Les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel proviennent uniquement de l'Ille-et-Vilaine en Bretagne.

En cuisine : idées recettes !

- > Astuce cuisson : Privilégier une cuisson sans eau, à couvert dans un grand faitout. Quelques minutes suffisent pour voir s'ouvrir les coquilles
- > Un mollusque bivalve top santé : Un des aliments les plus riches en fer, calcium, zinc et sélénium.
- > En papillote, à la plancha, façon alle vongole, en tartine ... découvrez des idées recettes pour ravir toutes les papilles en toutes circonstances !

Quelques idées pour l'apéritif, en entrée ou en plat :
- 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
- TARTINES gratinées aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
- PAPILLOTE de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et sa sauce vierge

TÉLÉCHARGER



logo Appellation d'Origine Protégée AOP

TÉLÉCHARGER



Spaghettis aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et crème de butternut rôtie
© Céline des Pépites de Noisette

TÉLÉCHARGER



Mouclade de l'ouest aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
© Agathe Duchesne

TÉLÉCHARGER

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

Découvrez toutes les recettes dans le cahier de recettes en pièce jointe ou en cliquant [ici](#).

À propos du Comité AOP :
Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » regroupe 47 opérateurs en AOP (exploitants et conditionneurs), soit 250 salariés, qui veillent sur 318 000 pieux.

[EN SAVOIR PLUS](#)