

les atouts de la moule

Teneur pour 100 gr de produit cru :

10 microgrammes de vitamines B12
soit 10 fois les apports journaliers recommandés (pour un adulte).

De plus la moule est un aliment riche en protéines, sucre, vitamines et minéraux !

Sources : répertoire général des aliments, Agence Française de Sécurité des Aliments - CIQUAL, Centre Informatique sur la qualité des Aliments - AFSSA.

recette

moules au lard

Pour 6 personnes :

3 Kg de moules, 2 tranches de lard fumé, 2 oignons, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 2 brindilles de thym, 2 feuilles de laurier, poivre en grains.

Dans une grande cocotte cuire sur feu vif les moules, ajouter les oignons hachés très fin, le laurier, le thym et quelques grains de poivre • Bien remuer afin que moules soient cuites uniformément. Retirer du feu au bout de 10 minutes • Couper le lard en dés, le faire doucement blondir dans une poêle sans matière grasse • Ajouter le lard et la crème dans la cocotte • Faire chauffer doucement en remuant très délicatement.

Bon appétit !

Normapêche
bretagne

Tél. 02 97 37 94 99 - Fax. 02 97 37 83 55
E.mail. normapecheBQM@wanadoo.fr
Site. www.bretagne-qualite-mer.com

Ensemble, gardons la pêche !

www.bretagne-qualite-mer.com



la moule de bouchot



Quizz ! vrai ou faux ?

- A la moule de bouchot Bretagne Qualité Mer naît et grandit au même endroit.
- B le naissain est une petite grappe de moules.
- C la moule de bouchot Bretagne Qualité Mer est élevée au sol.
- D la moule trouve sa nourriture au gré des marées : le plancton.
- E la moule "prête à cuire" a un byssus.
- F le capelage est une protection "anti-tempêtes".
- G comme pour la cuisson des pâtes, il faut de l'eau pour cuire les moules.

Réponses : A. Faux - B. Vrai - C. Faux - D. Vrai - E. Faux - F. Vrai - G. Faux

la moule , ...un plaisir de saison !...

C'est de juin à février que s'effectue la cueillette des moules.

Un hiver aux petits soins lui permettra de développer toute sa saveur qui fait de ce coquillage un produit de saison des plus fins !

Bretagne Qualité Mer s'engage à faire respecter un cahier des charges très précis : **un mode d'élevage naturel, la traçabilité, une taille minimale de 4 cm, un taux de remplissage de 25 %, un produit propre...**

taille + propreté + remplissage + goût = qualité

La taille d'une moule commercialisée doit faire au moins 4 cm.



A SAVOIR : le byssus est un ensemble de petits filaments qui permet à la moule de s'accrocher sur le bouchot.

La moule, comme de nombreux mollusques, filtre le plancton pour se nourrir.

zones d'élevage Bretagne Qualité Mer

Le captage des futurs naissains se fait en zone atlantique (départements 17, 44 et 85) sur cordes en fibres de coco.

Zone d'élevage

L'élevage a lieu ensuite dans les grandes baies de Bretagne Nord où les coefficients des marées sont les plus importants : Baie de Saint-Brieuc, La Frésnaye, Saint-Cast, Baie de l'Arguenon, ...



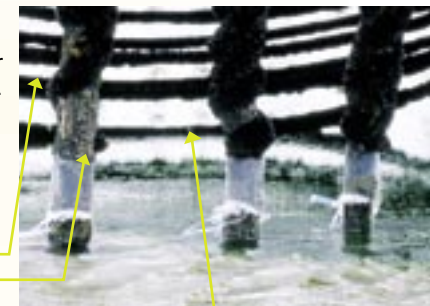
les différentes étapes de l'élevage de la moule

1 le prégrossissement

Les cordes de naissains sont transportées sur nos côtes pour le prégrossissement, en attente de la pose sur les bouchots.



garnissage



prégrossissement bouchot

corde de captage



naissain

bouchots d'élevage

cordes de naissains en prégrossissement

2 le garnissage

Quand le naissain a une taille suffisante, on l'enroule sur les bouchots pour le grossissement.

3 la pousse

Durant l'hiver et le printemps suivant, les moules vont se développer en recouvrant le bouchot. Pour empêcher qu'elles ne soient emportées par les tempêtes, «les boucholeurs» entourent les pieux de filets : c'est le capelage.



pêcheuse

4 la cueillette

Après s'être développées pendant au moins un an sur le bouchot, les moules de bouchot sont cueillies mécaniquement et entreposées dans des bassins oxygénés.

Elles sont ensuite lavées puis triées et conditionnées pour l'expédition et la vente.

Il existe deux offres : la moule traditionnelle et la moule prête à cuire, dont le byssus (petit filament qui lui sert d'attache) a été arrasé (des petits rouleaux mécaniques bloquent le byssus et le coupent).

