

Pour être comme un poisson dans l'eau...
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr
Moules

01.1.. Comment s'appelle l'élevage des moules ?

01.2.. Citer les trois techniques différentes de mytiliculture.

01.3.. Expliquer la technique d'élevage des moules sur bouchots.

01.4.. Expliquer la technique d'élevage des moules à plat.

01.5.. Expliquer la technique d'élevage des moules sur cordes.

01.6.. Combien de temps faut-il pour que les moules atteignent leur taille marchande ?

01.7.. Quels sont les trois pays importateurs de moules en France ?

01.8.. Quelle est le nom de l'appellation d'origine attribuée à des moules ?

Moules

01.1.. *L'élevage des moules se nomme mytiliculture.*

01.2.. *a) l'élevage sur bouchots ; b) l'élevage à plat ; c) l'élevage sur cordes.*

01.3.. *L'élevage sur bouchots est particulier, les bouchots sont des pieux de chêne, avec leur écorce, haut de 4 à 6 mètres, qui sont garnis de jeunes moules ou de larves (ou naissains) pour leur élevage.*

Il existe toujours une légende attachée à l'origine d'un produit. Les moules de bouchot n'y échappent pas. 1235, un Irlandais, Patrick Walton, seul rescapé d'un naufrage cherche à survivre sur les côtes charentaises. Il plante deux piquets, un filet, pour tenter d'attraper oiseaux et poissons. Si les oiseaux n'ont sûrement pas mordu à l'hameçon, une colonie de naissains de moules s'est accrochée au filet. Walton en planta deux, puis quatre, puis six ... les bouchots sont nés de la contraction de « bout choat » (clôture en bois) et n'ont pas beaucoup évolué depuis. Sa principale caractéristique est d'éviter le contact avec le sol, donc avec le sable et tout autre parasite (crabes...).

01.4.. *Les moules sont alors élevées sur des fonds plats, dans des parcs pour ne pas subir de fortes houles.*

01.5.. *Les moules sont accrochées des cordes sur des flotteurs. Les moules grossiront sur ces cordes. Cette technique n'est pas adaptée à de fortes marées.*

01.6.. *Les moules sont consommables autour de 12 à 18 mois.*

01.7.. *Hollande ; Portugal ; Espagne.*

01.8.. *Les moules de la baie du Mont-Saint-Michel, C'est avant tout une histoire de famille. Roger Salardaine fut le premier mytiliculteur à s'installer sur cette baie, et c'est son fils, Gérard, maire de Vivier-sur-Mer, qui fut à l'origine de l'unique Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) accordée à un produit de la mer. Dans les années 1970, les mytiliculteurs de la baie du Mont Saint-Michel, victimes de leur succès, s'aperçoivent que leurs moules sont piratées. Des vendeurs malveillants mélangent sur leurs étalages les moules de la baie avec d'autres de piètre qualité. Un retraité de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), installé à Vivier-sur-Mer leur propose de déposer un dossier de demande d'AOC pour contrer ces fraudes.*