

# L' HUÎTRE PLATE *la Belon de Cancale*



## L' HUÎTRE PLATE : LA BELON DE CANCALE

*L'appellation "Belon" vient d'une rivière dans le finistère qui a donné son nom aux huîtres plates. Aujourd'hui l'appellation concerne toutes les huîtres plates bretonnes.*

*C'EST UNE HUÎTRE DE FORME ARRONDIE À LA CHAIR FERME ET BLANCHE, NUANCÉE DE GRIS OU DE BRUN. CONSOMMÉE AUSSI BIEN CRUE QUE CHAUDE, ELLE A UNE SAVEUR UNIQUE ET PARTICULIÈRE DE NOISETTE. TRÈS FINE EN BOUCHE, C'EST UN METS D'EXCEPTION.*

### TECHNIQUE DE CULTURE

*Contrairement à l'huître creuse, L'huître plate change de sexe systématiquement après chaque fécondation. Elle est vivipare, elle garde ses œufs dans la coquille avant d'évacuer les embryons.*

**L'élevage en eaux profondes :** Après le captage du naissain réalisé dans la **baie de Quiberon**, nos huîtres plates sont élevées dans la **baie du Mont Saint Michel**. Elles sont cultivées en eaux profondes (au delà de 16 m) dans des zones ne découvrant pas, à la flore abondante, oxygénée par de puissants courants. Dans ces eaux plus froides, elles sont plus résistantes aux maladies et présentent une meilleure adaptation.

L'exploitation de ces parcs en eaux profondes est faite par «**bateaux-drageurs**». L'ostréiculteur inspecte en plongée autonome, ou drague régulièrement pour prélever des échantillons qui lui permettent d'observer le bon déroulement du développement physiologique. Une fois calibrées **puis triées à la main**, elles sont conditionnées dans des bourriches.

L'huître plate est classée par ordre de poids, auquel correspond une numérotation inversement proportionnée. Le plus grand numéro désigne la plus petite taille. Cette classification démarre à 40 g et va jusqu'à 150 g pour une N° 0000, quasiment introuvable sur les étals, elle se nomme «**ped de cheval**».

### Voici les principaux calibres à retenir:

- \* N°0 = 80g
- \* N°1 = 70g
- \* N°2 = 60g
- \* N°3 = 50g
- \* N°4 = 40g



# L' HUÎTRE CREUSE de Cancale



## L' HUÎTRE CREUSE DE CANCALE

*L'huître creuse de Cancale possède une robe beige très claire aux bords foncés, elle est réputée pour son parfum iodé et sa chair à la fois ferme et souple.*

*C'EST UNE HUÎTRE DÉLICIEUSE QUI A DE QUOI SÉDUIRE LES PALAIS DES PLUS FINS GOURMETS.*

### TECHNIQUE DE CULTURE

*L'huître est hermaphrodite à sa façon : elle change de sexe alternativement après fécondation mais sans être un processus systématique. Elle évacue ses oeufs et ses spermatozoïdes dans la mer, la fécondation se fait donc au gré des courants.*

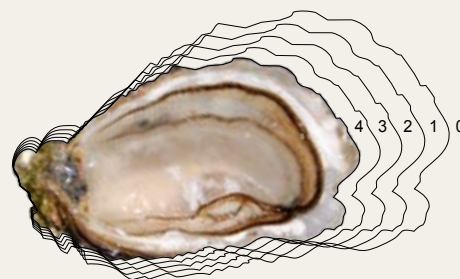
**Le captage du naissain :** Les ostréiculteurs nous fournissant en naissains de la **Côte Atlantique** ont été choisis pour leur savoir-faire, leur sérieux et leur professionnalisme. Ils sèment des collecteurs propres et lisses (tuiles, ardoises) sur les lieux de reproduction afin que les larves viennent s'y fixer. Au bout de six à neuf mois, ces jeunes huîtres sont « détroquées » : elles sont séparées des collecteurs pour être ensuite transportées jusqu'en baie de Cancale et poursuivre leur croissance dans les eaux claires de la **baie du Mont Saint-Michel**, où les marées comptent parmi les plus fortes du monde.

**L'élevage en surélévation :** Des parcs dits « nurseries » perçoivent les jeunes huîtres dans des poches rigides de petites mailles. Installées dans des parcs abrités, en tenant compte des courants et des vents, afin de permettre leur croissance dans les meilleures conditions. **Après 18 mois**, les huîtres sont disposées sur des tables surélevées dans la zone de marnage. Les poches sont retournées régulièrement pour favoriser le coffrage (épaisseur et durcissement de la coquille). **Les huîtres sont contrôlées, triées et remises successivement dans des poches adaptées à leur taille**, afin qu'elles puissent profiter pleinement des bienfaits du renouvellement du plancton et grossir. Cette pratique d'élevage protège les huîtres des prédateurs. L'eau circule mieux et permet un apport en flore et micro-organismes abondants.

**Le Conditionnement :** Après avoir été calibrées, les huîtres sont conditionnées manuellement dans des bourriches qui sont ensuite serties.

### Voici les principaux calibres à retenir:

- \* N°1 : 111 à 150g
- \* N°2 : 86 à 110g
- \* N°3 : 66 à 85g
- \* N°4 : 46 à 65g
- \* N°5 : 30 à 45g



# L' A.O.C

l'Appellation d'Origine Contrôlée



## L' A.O.C: l'Appellation d'Origine Contrôlée

*Les producteurs de MYTILIMER PRODUCTION se sont engagés activement pour l'obtention du label AOC « Moules de Bouchots de la baie du Mont Saint-Michel ».*

*LES MOULES DE BOUCHOTS DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL SONT CARACTÉRISÉES PAR UNE COQUILLE LISSE ET FONCÉE, DE FORME RÉGULIÈRE ET UNE CHAIR DE COULEUR JAUNE À ORANGÉE EXEMPTÉ DE TOUT CRABE OU GRAIN DE SABLE. LA TEXTURE DE LA CHAIR EST ONCTUEUSE ET FONDANTE, SA SAVEUR À DOMINANTE SUCRÉE EST UNIQUE.*

Ce label est une reconnaissance de notre **savoir-faire traditionnel**, de notre professionnalisme et de la qualité **unique** de nos moules.

**Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » les moules fraîches entières répondant aux conditions de production fixées par le Décret du 11 juillet 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée.**

## L'AOC garantit aux consommateurs :

- **une qualité supérieure** : longueur égale ou supérieure à quatre centimètres et un taux de chair de plus de 25% avec une saveur inimitable.
- **une méthode de production respectant l'écosystème de la baie.**
- **une durée d'élevage délimitée**, dont huit mois minimum sur bouchots.
- **des dates d'ouverture et de clôture de saison** fixées selon des tests de dégustation stricts (de juillet à février environ).
- **une traçabilité totale des moules.**
- L'aire géographique de production des moules comprend **une zone d'élevage et une zone de préparation et de conditionnement.**
- Les naissains de moules destinés à la production de « Moules de bouchots de la baie du Mont-Saint-Michel » proviennent des secteurs de **captage naturel** de l'espèce *Mytilus Edulis*.
- Les Moules passent impérativement **24h** dans des bassins de purification avant leur conditionnement.



© 2009 - Photos Jean Luc Tonneau, Délice Graphic, Mytilimer production. Tous droits réservés.

# LES MOULES

de la baie du Mont-Saint-Michel



## LES MOULES DE BOUCHOTS

*Les moules de la baie du Mont Saint-Michel sont les premiers produits de la mer à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée.*

*ELLES SONT RECONNUES POUR LEUR CHAIR ONCTUEUSE ET ORANGÉE ET LEUR SAVEUR UNIQUE LÉGÈREMENT SUCRÉE.*

## TECHNIQUE DE CULTURE

*La culture sur bouchots est une technique d'élevage sur pieux, placés sur l'estran (ou zone de marnage), telle que la **baie du Mont Saint-Michel**, où les marées sont parmi les plus fortes au monde. Les bouchots sont alternativement couverts et découverts par les marées, ce qui permet d'obtenir des moules très résistantes et de qualité supérieure.*

**Le captage du naissain :** En février, des cordes de **fibres naturelles** de coco sont tendues sur la Côte Atlantique, sur les lieux de reproduction des moules. Les larves, transportées par le courant, développent des minuscules filaments (**le byssus**) et viennent s'accrocher à ces collecteurs.

**L'élevage sur Bouchot :** Les cordes sont ensuite transportées en **baie du Mont Saint-Michel** où elles sont déposées sur des installations de prégrossissement afin de les protéger de tout parasite. Ensuite, elles sont enroulées autour des pieux pour grossir et recouvrir progressivement les bouchots pendant une durée de douze à dix-huit mois.

**La Récolte :** *Elle débute en général en Juillet, dès que le collectif AOC a ouvert la saison de Moules de la baie du Mont Saint-Michel.*

Grâce à des engins amphibies, les mytiliculteurs peuvent récolter les moules dès que la marée découvre la tête des pieux. Elles sont détachées des pieux puis ramenées au port et stockées dans des bassins d'eau de mer. Ensuite elles sont dégrappées, lavées puis triées manuellement pour être commercialisées sous différents conditionnements :

### - Moules en sacs de 5, 10 ou 15kg :

**Traditionnelles :** lavées et triées

**Prêtes à Cuisiner (PAC) :** débyssusées (le byssus est retiré)

*Les sacs de moules sont serts d'un collier pour garantir l'AOC.*

### - Moules en barquettes de 1,4kg, 2kg, 700g :

*Etudiée spécifiquement pour ce produit, la barquette sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur des moules. Les moules peuvent ainsi se conserver au frais pendant une semaine.*

*Pratique d'utilisation, les moules sont prêtes à cuisiner et doivent être rincées avant leur cuisson.*

# L'ENVIRONNEMENT

de la baie du Mont-Saint-Michel



## LA BAIE DU MONT SAINT MICHEL

*La baie du Mont Saint-Michel constitue un site d'importance internationale abritant un grand nombre d'oiseaux et d'animaux marins.*

*LA TOPOGRAPHIE DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL JOUE UN RÔLE IMPORTANT SUR LE PHÉNOMÈNE DES MARÉES.*

**LE MARNAGE**, différence entre haute et basse mer, dépasse les quatorze mètres lors des plus grandes marées, découvrant ainsi à marée basse des milliers d'hectares de grèves.

*Grâce à ce marnage exceptionnel, l'eau est renouvelée continuellement, elle est ainsi extrêmement saine et pure et apporte une nourriture riche et abondante, ce qui permet d'obtenir des produits naturels et d'une grande qualité nutritive.*

Depuis 1979, **la baie du Mont Saint-Michel** est classée au patrimoine mondial de **l'UNESCO**. Ce titre est une reconnaissance de l'intérêt exceptionnel du site autant pour ses paysages et ses marées que pour sa faune et sa flore.

Conscients de **l'équilibre fragile** de la baie, nous savons que la protection de ce site est une nécessité et que nous devons rester vigilants quant à sa gestion.

*C'est pourquoi, nous tenons à ce que notre production soit respectueuse de l'écosystème de la baie.*

Afin de respecter ce site unique et exceptionnel, nous cultivons nos moules et nos huîtres selon **des méthodes traditionnelles** qui aspirent à une recherche constante de qualité.

Dans cette optique, près de **la moitié des bouchots ne sont pasensemencés** afin de préserver au mieux les ressources de la baie et favoriser le renouvellement planctonique. D'autre part, les pieux en bois exotique utilisés pour l'élevage des moules sont certifiés par une attestation de **non déforestation**.

*C'EST GRÂCE AUX CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES PROPRES À LA BAIE, À LA QUALITÉ DE SON ENVIRONNEMENT ET À LA VIGILANCE DE SES UTILISATEURS, QUE LES MOULES DE BOUCHOTS DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL ONT ÉTÉ LES PREMIERS PRODUITS DE LA MER À OBTENIR UNE **AOC** EN 2005.*

# LES COQUILLAGES

*pêchés en Atlantique Nord-Est*



## LES COQUILLAGES

*Les coquillages sont des mollusques bivalves ou gastéropodes : ils sont pourvus d'une coquille, enveloppe calcaire servant de squelette externe.*

*NOS COQUILLAGES MARINS COMESTIBLES SONT ISSUS DE LA PÊCHE EN ATLANTIQUE NORD EST.*

**BULOTS** : Commercialisés toute l'année, les bulots ont une coquille en spirale de quatre à sept centimètres. Ils se cuisent dans un court-bouillon. Retirés de leurs coquilles, ils sont délicieux revenus à la poêle avec des oignons et du beurre d'escargot, ou tout simplement froids avec une bonne mayonnaise.

**PRAIRES** : Les praires ont une coquille épaisse de couleur blanc/marron. Leur chair est très appréciée car elle est à la fois croquante, **parfumée et iodée**. Elles sont commercialisées de septembre à avril. Les praires se consomment généralement crues, nature ou assaisonnées d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote, mais elles sont également excellentes farcies, car leur chair a une bonne tenue à la cuisson.

**AMANDES** : petits coquillages dont la couleur varie du gris-brun au brun-rougeâtre. Leur chair ferme a un goût d'iode très prononcé. **Les amandes sont très bonnes crues** avec du citron mais gagnent à être cuites et farcies d'un beurre d'escargot.

**SALICORNE** : La salicorne est une petite plante sauvage qui pousse en milieu marin, elle se récolte en **juin et juillet**. Gorgée d'eau, elle a une saveur très iodée et possède des **tiges vertes translucides**. Elle peut être mangée crue dans une salade en vinaigrette, ou bien cuite dans une casserole ou à la vapeur.

**PALOURDES** : disponibles toute l'année, sauf en septembre car elles ont tendance à délaiter durant ce mois. Lavées à grandes eaux, on peut les consommer crues, arrosées d'un jus de citron, pour les plus petites. Les plus grosses sont délicieuses farcies, après les avoir ouvertes sur un feu vif.

**COQUILLES SAINT-JACQUES** : Les coquilles Saint-Jacques sont commercialisées entre octobre et avril. Leur taille consommable minimum est de 10,2cm pour les coquilles de drague et 11cm pour les coquilles de plongée. Elles se mangent le plus souvent revenues dans du beurre ou flambées avec de la crème fraîche.

**COQUES** : Les coques ont une coquille bombée solide et rayée qui renferme une petite noix blanche, charnue et ferme. Elles s'achètent toute l'année mais la meilleure saison se situe entre **septembre et mai**. Il faut les plonger dans de l'eau salée minimum deux heures afin de retirer le sable puis les ouvrir à feu vif. **On peut les manger froides ou revenues dans une poêle** avec un beurre persillé et de la crème fraîche.