

Moules d'ici et d'ailleurs

POUR LA BRADERIE DE LILLE

Découvrez les moules des deux caps

Labellisées saveur en Or la moule des 2 caps est élevée à Oye plage et Audinghen (62).

Chaque année ce sont 300 tonnes de moules qui grandissent sur ces plages pour notre plus grande satisfaction.

L'élevage des moules sur nos cotes est tout d'abord un plaisir visuel puisque ce sont des moules de corde.

L'élevage de moules de corde est une méthode durable et écologique qui permet de produire des moules de haute qualité tout en ayant un impact minimal sur l'environnement marin.

Mais savez-vous comment fonctionne cette mytiliculture ?

Notre équipe Norocean vous explique tout.

Des cordes sont immergées dans l'eau pour capter les larves de moules en suspension qui cherchent un endroit où s'accrocher.

Ces cordes sont ensuite fixées sur ce que l'on appelle des filières. Elles sont fixées horizontalement sur des tasseaux immergés la plupart du temps pour faire grandir les moules. Quelques mois plus tard, les cordes sont fixées 1 par 1 sur des pieux recouverts de filets afin de les faire grandir à l'abri des prédateurs et éviter qu'elles ne se détachent.

Les moules atteignent leur taille de récolte après 10 à 12 mois sur leurs pieux.

Chaque pieu de la moule des 2 caps contient pas moins de 30 kilos de moules lors de la récolte.

La récolte, à partir de juin, s'appelle le dégrappage : les moules sont retirées de leurs pieux avant d'être nettoyées, triées et parfois purifiées pour enlever les impuretés.

Et excellente nouvelles, même si elles ont un peu tarder à arriver, cette année elles sont excellentes avec un taux de chair de 31% garanti !

Moins locales mais tout aussi savoureuses

La moule normande ainsi que l'AOP Mont Saint Michel sont elles aussi des moules de Bouchot. L'élevage est identique à celui de la moule des 2 Caps de notre région.

Quelques caractéristiques les différencient cependant 😊

La moule Normande sera plus petite avec un taux de chair de 25%

L'AOP Mont Saint Michel quant à elle est plus grosse mais son taux de chair de 30% n'égale pas notre moule locale !

La moule de Hollande

La méthode de pêche des moules aux Pays-Bas, souvent appelées "moules de Zélande", diffère de celle des moules de bouchot en France. Contrairement aux bouchots (pieux en bois) utilisés en France, les moules de Zélande sont généralement cultivées sur des fonds marins sablonneux ou vaseux.

La récolte de ces moules s'appelle le dragage. Des bateaux équipés de dragues, qui sont des filets métalliques ou des paniers, raclent le fond marin pour récupérer les moules.

Cette méthode de culture et de récolte, bien que différente de la méthode française des bouchots, permet de produire des moules de haute qualité en quantités importantes, tout en préservant les ressources marines et l'environnement.