

Cahier des charges homologué par l'arrêté du ..., JORF du ...
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE

« Moules de bouchot »

N° UE: [réservé UE]

« FRANCE »

~~N° UE: FR-TSG-007-0048-28.12.2006~~

~~1- Nom et adresse du groupement demandeur :~~

~~Nom : Groupement des Mytiliculteurs sur Bouchots (GMB)~~

~~Adresse : 122, rue de Javel~~

~~75015 Paris~~

~~Tél. : +33 112974844~~

~~Fax :~~

~~Courriel : gmb@enc-france.fr~~

~~2- État membre ou pays tiers : France~~

~~3- Cahier des charges :~~

1 ~~Nom(s)~~ DENOMINATION(S) A ENREGISTRER

« Moules de bouchot »

L'enregistrement du nom « Moules de bouchot » est demandé en langue française uniquement.

Lors de la commercialisation, il est possible d'ajouter une mention complémentaire à traduire dans les autres langues officielles de l'Union européenne précisant que le produit a été « obtenu conformément à la tradition de la France ».

2 TYPE DE PRODUIT

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3 MOTIFS DE L'ENREGISTREMENT

3.1 Il s'agit d'un ~~nom~~ produit :

~~spécifique en lui-même~~ **Qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire**

~~indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée~~ **Qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.**

~~On entend par~~ **L'élevage sur bouchot est une technique traditionnelle** ~~la~~ **de production de moules sur des pieux verticaux alignés plantés sur l'estran ou à proximité de manière ordonnée et découvrant tout ou partie dans la limite des plus basses mers. Cette technique confère aux moules des qualités spécifiques : coquille dure, bonne conservation du fait de leur capacité à résister à l'exondation (maintien de la coquille fermée).**

3.2 Il s'agit d'une dénomination :

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique ;

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le produit tire sa dénomination de sa méthode d'élevage sur pieu, appelé bouchot.

3.3. ~~Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n°2009/2006~~

~~Enregistrement accompagné de la réservation du nom~~

~~Enregistrement non accompagné de la réservation du nom~~

4 Description

4.1 ~~Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom~~ **la dénomination visée au point 3- 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit**

~~Le champ d'application de ce cahier des charges concerne uniquement les produits dénommés « moules de bouchot », c'est à dire des moules d'élevage produites exclusivement sur bouchot dans les estrans après captage de larves en milieu naturel. Les produits de la pêche et tous les autres modes d'élevage en sont exclus.~~

Les moules bénéficiant de la spécialité traditionnelle garantie « Moules de bouchot » sont **présentées** :

- ~~des moules fraîches~~ Fraîches entières, vivantes ;
- **Cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées), sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée ;**
- **Décoquillées et cuites, destinées à la seconde transformation, sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée. S'agissant de moules de calibre inférieur à 12 mm, elles ne doivent pas être présentées entières dans le produit fini.**

Deux espèces sont cultivées pour produire les « Moules de bouchot »: *Mytilus edulis* et *Mytilus galloprovincialis* (ou hybrides entre ces deux espèces).

Ces espèces correspondent à des produits sélectionnés pour leur aptitude à vivre :

- dans les conditions d'élevage sur estran **ou à proximité** telles que définies dans le présent cahier des charges,
- selon les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits.

Ainsi, les caractéristiques anatomiques et organoleptiques des « Moules de bouchot » sont liées à la fois aux caractéristiques de ces espèces et à leur mode de production particulier.

Le mode de production sur bouchot, ~~dans les estrans~~, en zone d'exondation fréquente **des pieux, totale ou partielle**, permet :

- l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant toute la période d'exondation ;
- l'obtention d'une coquille plus résistante et plus solide au moment de la récolte, car l'exposition fréquente de cette coquille à l'air libre et au soleil entraîne son durcissement.

4.1.1 Caractéristiques anatomiques

4.1.1.1 Épaisseur

~~La coquille est constituée de deux valves lisses de forme régulière, dont la couleur va de brun foncé au bleu ardoise, et qui présentent des stries concentriques indiquant la croissance.~~

L'épaisseur minimum des ~~coquilles~~ **moules** est de :

- 12 mm **pour les moules commercialisées fraîches entières, vivantes ;**
- **12 mm pour les moules commercialisées cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées) ;**
- **7 mm pour les moules commercialisées cuites, destinées à la seconde transformation.**

~~Les moules se caractérisent par la possession de deux organes spécifiques : le pied qui assure le déplacement et la glande productrice de byssus, filaments assurant la fixation sur un support.~~

La présence éventuelle de moules de taille inférieure au critère ci-dessus (selon présentation concernée) ne dépasse pas 10% des moules.

4.1.1.2 Taux de chair

Les moules produites sur bouchot se distinguent par leur taux de remplissage ~~de chair, et notamment l'homogénéité des lots de moule pour ce critère.~~ Ce taux de remplissage est mesuré par ~~un~~ l'indice de condition de Lawrence et Scott. ~~qui est dans le cas des « Moules de bouchot » d'une valeur supérieure ou égale à 100.~~

~~Le taux de chair minimal~~ **Cet indice** est calculé selon l'indice de condition Lawrence et Scott, dont le protocole de mesure est le suivant :

$$\text{I.C.} = \text{poids sec de chair} * 1\ 000 / (\text{poids total} - \text{poids coquilles}).$$

Pour les « Moules de bouchot », l'indice est d'une valeur supérieure ou égale à 100.

Un indice dit simplifié (IS) peut être utilisé et mesuré comme suit :

$$\text{I.S.} = \text{poids des chairs après cuisson} / \text{poids total avant cuisson}.$$

Pour les « Moules de bouchot », l'indice simplifié (IS) est supérieur ou égal à 21,86%.

4.1.1.3 Corps étrangers

~~De plus, les « moules de bouchot » ne contiennent pas de corps étrangers (crabes, grains de sable), et présentent une coquille propre (ni algue, vase ou sable), car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu, une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin.~~

Afin de limiter la présence de corps étrangers (crabes, grains de sable), à l'ensemencement, les cordes et boudins sont fixés sur le pieu sans contact avec le sol. La présence éventuelle de corps étrangers ne dépasse pas 5% des moules.

4.1.2 Caractéristiques organoleptiques

La couleur de la chair cuite est crème à ~~jaune~~ orangé, plus ou moins prononcée en fonction de l'alimentation des moules (richesse en carotène et vitamine A du phytoplancton) et en fonction du stade physiologique (phase de reproduction). ~~La chair des « Moules de bouchot » est onctueuse, soyeuse, non farineuse., le mode d'élevage assurant une meilleure résistance du mollusque à l'exondation (produit conditionné, transporté, stocké et mis en vente).~~ **Un maximum de 10 % des moules présentant une coloration différente est accepté.**

~~Le mode d'élevage permet d'éviter des goûts ou des odeurs désagréables, tels que la vase, dans la mesure où il n'y a pas de contact avec le sol.~~

~~Les modalités de mesure de certains de ces critères sur les lots de moules prêts à être commercialisés sont précisées dans la partie 4.2 3.6 relative à la méthode d'obtention de production.~~

4.2 Description de la méthode ~~d'obtention de production~~ du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit

Du captage à la récolte, toutes les étapes sont réalisées dans des sites adaptés du littoral maritime, sur des concessions déclarées et reconnues, figurant sur un cadastre maritime (ou équivalent selon l'Etat) avec un identifiant permettant une localisation précise, par les autorités compétentes de

l'État concerné. L'éleveur peut disposer de plusieurs lignes de bouchot par concession déclarée et reconnue. Chaque ligne fait l'objet d'une traçabilité séparée. Cette dernière reflète chacune des étapes depuis l'ensemencement jusqu'à la récolte, y compris les échantillons couvrant les contrôles analytiques.

L'obtention de « Moules de bouchot » comprend les étapes suivantes :

4.2.1 L'implantation des bouchots

Les moules sont élevées **sur des pieux en bois ou en fibres naturelles, sans traitement chimique, colle ou agglomérant** au sein de parcelles ~~ou parties de parcelles~~ situées à l'intérieur de la zone d'élevage ~~dans les~~ **sur l'estrans ou à proximité**. Elles se définissent comme des zones du littoral soumises au mouvement des vagues, situées entre les limites supérieures et inférieures de l'amplitude des marées,

Les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large. ~~Les paliers d'amont constituent un lieu d'entrepôt où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine.~~

Chaque parcelle de bouchots comprend des lignes de pieux verticaux, **espacés et sans liaison**, répartis de manières parallèles les unes aux autres, ~~et perpendiculaires à la côte~~, dont la répartition et la densité maximale sont ~~précisées comme suit~~ **plafonnées à :**

- 350 pieux par ligne triple de 100 m,
- 250 pieux par ligne double de 100 m,
- 200 pieux par ligne simple de 100 m.

4.2.2 Le captage et le transport des larves

Les différents stades ~~d'évolution~~ **de développement** des moules sont désignés par les noms suivants :

- Larve : lorsque sa faible taille lui permet encore de se déplacer. Les larves captées sur les collecteurs (corde de chanvre et/ou de coco) **ou directement sur les pieux** peuvent encore s'en détacher, soit en utilisant leurs pieds pour ramper, soit en se laissant flotter dans la colonne d'eau ;

- Naissain : ~~lorsque la fixation devient ferme~~ **nom donné aux larves fixées** sur un collecteur ~~et avant l'implantation sur les pieux ;~~

- Nouvellain : ~~dans le cas où du naissain~~ **nom donné aux moules** en surabondance ~~est~~ prélevées **sur des pieux** pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage **avec du nouvellain**) ;

- **Pelisse : nom donné aux moules en surabondance prélevées sur des élevages sur filières pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage avec de la pelisse).**

~~jeune moule : après l'implantation définitive du naissain ou du nouvellain, sur les pieux.~~

4.2.2.1 Le captage

Cette étape préliminaire à l'élevage des « Moules de bouchot » proprement dit, consiste à favoriser la fixation des larves de moules sur des supports ~~naturels~~ adaptés constitués de fibres naturelles et

biodégradables (**cordes de chanvre et/ou de coco**) appelés collecteurs **ou directement sur les pieux**.

Le captage est réalisé dans des sites adaptés du littoral maritime, déclarés et reconnus, figurant sur un cadastre maritime (**ou équivalent selon l'Etat**) avec un identifiant permettant une localisation précise par les autorités compétentes de l'Etat concerné.

Le captage ~~se localise~~ **est réalisé**, dans des sites naturellement riches en larves de moules acheminées par les courants marins. **Les produits issus d'écloserie ou de nurseries sont exclus.**
~~Le captage peut également se faire directement sur les pieux.~~

4.2.2.2 Le développement du naissain ~~des larves de moules sur collecteurs~~

~~De nombreux lieux d'élevage sont dépourvus de zones de captage proches. Les cordes doivent alors, dans ce cas, être acheminées depuis les zones de captage jusqu'aux différentes zones d'élevage.~~

~~Une fois fermement fixées, les larves vont donner~~ Le naissain qui va se développer sur les cordes **collecteurs** placées sur des chantiers ~~d'adaptation~~ **d'attente** situés **à proximité des pieux** l'intérieur de la zone d'élevage ou directement sur les pieux.

4.2.3 L'élevage des moules sur bouchots et la récolte

4.2.3.1 Ensemencement

L'ensemencement consiste ~~à enrouler et~~ à fixer sur les pieux les cordes de naissain **ou les boudins de nouvellain**.

~~L'ensemencement peut aussi faire référence à l'enroulement sur les pieux des boudins qui sont des filets tubulaires dans lesquels a été introduit du nouvellain.~~

~~Le nouvellain provient de naissain élevé sur le site et extrait de la surabondance d'autres pieux ensemencés la même année de production.~~

En cas de mortalité sur les chantiers de naissain ou après l'ensemencement (problème sanitaire, prédateurs,...), les pieux peuvent être ensemencés ou regarnis par boudinage avec de la pelisse dans la limite du nombre de pieux ensemencés par corde ou boudinage avec du nouvellain ou naturellement, en moyenne sur les deux années précédentes (N-1 et N-2).

Dans ce cas, une période d'adaptation de 2 mois minimum sur le pieu est nécessaire afin d'acclimater la pelisse. Cette période n'est pas comptabilisée dans la durée minimale d'élevage.

L'ensemencement est réalisé :

- **au plus tard le 31/12 de l'année de captage pour l'ensemencement avec des cordes de naissain et par boudinage avec du nouvellain**
- **du 01/08 au 31/10 de l'année de captage pour le boudinage avec de la pelisse.**

~~Dans le cas exceptionnel de pénurie de larves sur les cordes, et sur autorisation des autorités compétentes de l'Etat concerné il est alors possible de pêcher du nouvellain, pour introduction dans des filets tubulaires, dans des gisements naturels faisant l'objet d'une surveillance sanitaire relative aux sites de production conformément à la réglementation en vigueur de l'Etat concerné.~~

~~Dans tous les cas, les produits issus d'écloserie ou de nurseries sont exclus.~~

~~Les moules sont élevées sur bouchots, au sein de parcelles ou parties de parcelles situées dans les estrans. L'élevage des « Moules de bouchot » est un élevage sur pieu vertical d'une hauteur maximale de 6 mètres, partiellement enterré et inamovible dès lors que le naissain est fixé dessus.~~

La hauteur ensemencée du pieu est limitée à 3,50 mètres **à partir de son extrémité supérieure, au moment de l'ensemencement.**

Les moules en tête de pieu découvrent au moins 1 heure et trente minutes avant la basse mer pour un coefficient de 90 et pour une pression atmosphérique de 1013HpA.

~~Une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée au moment de l'implantation sur le pieu entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin.~~

Le niveau inférieur de la corde ou du boudin n'est pas en contact avec le sol au moment de l'ensemencement.

4.2.3.2 Élevage sur bouchot

La phase d'élevage commence à la dernière opération d'ensemencement sur le pieu ou de prélèvement de surabondance de moules.

~~À compter de l'implantation sur les bouchots et jusqu'aux opérations préalables à la mise en marché, l'étape~~

L'élevage dure au minimum 6 mois et peut aller jusqu'à 24 mois.

~~L'élevage sur le pieu consiste à y placer un nombre optimal d'individus. Lors de leur développement, les moules situées sur la couche extérieure grossissent plus vite que celles situées près du pieu. Les moules peuvent être transférées sur de nouveaux pieux durant leur développement: la couche superficielle de moules est recueillie et introduite dans un filet tubulaire qui est enroulé autour d'un nouveau pieu. On parle de l'opération de boudinage.~~

~~Ainsi, les animaux pourront être transférés sur de nouveaux pieux plusieurs fois durant leur développement.~~

~~Les boudins ainsi formés sont généralement fixés sur des pieux situés plus haut sur l'estran.~~

4.2.3.3 Récolte

La récolte a lieu **au plus tôt** à l'issue de la **durée minimale d'Élevage, prolongée de la période d'acclimatation le cas échéant défini au point 3.6.3.2.** Elle consiste à prélever les grappes de moules sur les bouchots, ~~et peut se faire manuellement ou mécaniquement.~~

Le ramassage des moules tombées au pied des bouchots **et en contact avec le sol** est interdit **afin d'éviter des goûts ou des odeurs désagréables, tels que ceux de vase.**

4.2.4 **Stockage et purification** ~~La purification et le stockage~~

L'étape de ~~purification~~ **stockage** et de **purification** ~~stockage~~ débute après la récolte des moules et s'achève par le conditionnement.

La durée cumulée du stockage et de la purification ne peut pas excéder 15 jours à partir de la date de récolte dont au maximum 8 jours à terre, en bassins insubmersibles.

4.2.4.1 Le stockage :

Cette étape peut se dérouler soit chez les mêmes producteurs que l'étape « Élevage » lorsqu'il s'agit d'un producteur expéditeur, soit dans un centre d'expédition (ou conditionnement) **habilité agréé.**

Le stockage est une étape **destinée à pallier le manque d'accès aux bouchots selon les horaires et les coefficients des marées**

~~de conservation des produits avant conditionnement par dépôt en~~

Après la récolte, les moules sont placées :

- **Soit en mer, sur l'estran, dans des réserves à l'aide de récipients ou des bassins submersibles** ;
- **Soit à terre dans des bassins insubmersibles alimentés en eau de mer.**

~~après une étape de purification, si cela est nécessaire.~~

Cahier des charges de la demande de modification de la STG « Moules de bouchot » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 12 octobre 2023

~~La durée du stockage est de 15 jours maximum à partir de la sortie d'eau de la zone d'élevage jusqu'au conditionnement. Le temps de séjour en bassins insubmersibles est de 8 jours maximum.~~

4.2.4.2 La purification

Cette opération est réalisée si cela est nécessaire, afin de rendre les coquillages aptes à la consommation humaine, conformément à la réglementation en vigueur de l'État concerné par la production et la commercialisation du produit.

Elle est réalisée **avant conditionnement** après récolte :

- ~~soit par mise en réserve, à l'aide de récipients clos, à claires voies, au sein de parcelles ou parties de parcelles situées à l'intérieur des estrans où sont élevées les moules de bouchot;~~
- ~~par immersion à l'aide de récipients clos, à claires voies, dans des bassins insubmersibles alimentés avec~~ **dans de** l'eau de mer aménagés dans les centres de purification ou les centres d'expédition.

~~Lorsque les moules effectuent à la fois un passage en réserve et en bassin, le temps de passage total ne peut excéder 15 jours.~~

4.2.5 Le conditionnement (ou étape dite d'expédition) **lavage et le calibrage**

Après un passage éventuel en réserve ou bassin de purification, les moules sont dégrappées, lavées, **calibrées** et triées ~~dans des centres d'expédition.~~

~~L'écartement minimal entre les barreaux des grilles utilisées pour le calibrage des moules est fixé à 12 mm.~~

~~Pour bénéficier de la spécialité traditionnelle garantie « Moules de bouchot », les lots conditionnés doivent contenir des moules d'une épaisseur supérieure ou égale à 12 mm, avec une proportion de 5% maximum de moules d'une épaisseur inférieure à 12 mm.~~

~~Le taux de chair minimal est calculé selon l'indice de condition Lawrence et Scott, dont le protocole de mesure est le suivant :~~

~~I.C. = poids sec de chair*1 000/(poids total — poids coquilles).~~

~~Un indice dit simplifié peut être utilisé et mesuré comme suit : I.S. = poids des chairs après cuisson/poids total avant cuisson.~~

~~Le taux de remplissage des moules prêtes au conditionnement peut être modifié en cas de circonstances exceptionnelles (c'est à dire lorsque les conditions d'alimentation naturelles sont défavorables) pour une récolte déterminée, sur décision des autorités compétentes de l'État concerné, après une demande étayée. Toutefois, ces valeurs ne pourront en aucun cas être inférieures de 10 % au taux minimal de 100.~~

~~Les moules doivent également :~~

- ~~— Avoir un aspect externe propre;~~
- ~~— Être vivantes.~~

4.2.6 La transformation (étape facultative)

4.2.6.1 Moules sous forme cuites entières, décoquillées et demi-décoquillées

Seules des moules présentant une épaisseur supérieure ou égale à 12 mm peuvent être mises en œuvre pour ces présentations.

Le procédé de transformation respecte les étapes suivantes :

- **Les moules sont cuites et, le cas échéant, décoquillées par cuisson ou toute autre méthode permettant de conserver l'intégrité de la chair.**
- **La durée de cuisson ne peut excéder 3 minutes.**
- **Les moules sont ensuite stabilisées par surgélation ou sous atmosphère modifiée.**
- **Le délai total de mise en œuvre et de stabilisation des moules ne peut pas excéder 48 heures. Ce délai est comptabilisé à partir de la récolte ou de la sortie d'eau dans le cas où les moules sont stockées après récolte en bassin ou sur l'estran et jusqu'à la stabilisation du produit par surgélation ou mise sous atmosphère modifiée.**

4.2.6.2 Moules cuites destinées à la seconde transformation

Les moules utilisées pour cette présentation sont issues du tri des moules de bouchot, d'épaisseur de 7 mm minimum.

Le procédé de transformation doit respecter les étapes suivantes :

- **Les moules sont décoquillées par cuisson. La durée de cuisson ne peut excéder 3 minutes.**
- **Les moules sont ensuite stabilisées par surgélation ou sous atmosphère.**
- **Le délai total de mise en œuvre et de stabilisation des moules ne peut pas excéder 48 heures. Ce délai est comptabilisé à partir de la récolte ou de la sortie d'eau dans le cas où les moules sont stockées après récolte en bassin ou sur l'estran et jusqu'à la stabilisation du produit par surgélation ou mise sous atmosphère modifiée.**

4.2.7 Le conditionnement (ou étape dite d'expédition)

Le conditionnement et la commercialisation des « Moules de Bouchot » s'effectuent dans des contenants d'une capacité maximale de 15 kg. Il peut s'effectuer en sacs de 2 à 15 kg, ou en barquette de 0,5 à 7 kg.

4.2.8 ~~Vente aux consommateurs~~ Commercialisation

L'étiquetage des moules bénéficiant de la dénomination « Moules de bouchot » prévoit que sur chaque conditionnement unitaire comporte :

- **le nom de la spécialité traditionnelle garantie « Moules de bouchot » inscrit :**
 - **en caractères de dimension la plus grande figurant sur l'étiquetage ;**
 - **en caractères identiques, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur ;**
 - **en caractères de même couleur ;**
 - **d'un seul bloc ;**
- **la mention «spécialité traditionnelle garantie» et le logo «STG» immédiatement avant ou après le nom de la spécialité traditionnelle garantie sans mentions intermédiaires ;**
- **toutes les autres mentions, notamment les mentions obligatoires au titre de la réglementation générale doivent être séparées de manière distincte du nom de la STG.**

Outre ces dispositions, les moules de bouchot cuites destinées à la seconde transformation sont clairement identifiées de façon à ce que tout utilisateur sache qu'elles ne doivent pas être présentées entières dans le produit fini et que le procédé de fabrication doit donc comporter une étape de déstructuration, broyage ou mixage.

La mention obligatoire « Uniquement destiné à la transformation sous forme déstructurée. Ne peut être vendu en l'état aux consommateurs » figure en gras sur les documents suivants :

- **Étiquettes ;**
- **Bons de livraison ;**
- **Factures.**

4.3 Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

4.3.1 Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique des « Moules de bouchot » repose sur les propriétés suivantes, conférées par les conditions d'élevage, les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits :

Une coquille dure

Le mode de production en zone d'exondation de marée fréquente et l'exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement. C'est pourquoi la coquille des « moules de bouchot » présente une solidité importante.

Un muscle adducteur fort et ~~une texture onctueuse, soyeuse, non farineuse~~

Le mode de production en zone d'exondation de marée fréquente permet également l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant toute la période d'exondation. ~~La texture de la chair reste onctueuse, soyeuse, et non farineuse, puisque la coquille reste très bien fermée lors des étapes de conditionnement, de transport, de stockage et de mise en vente.~~

La couleur crème à ~~jaune~~ orangé de sa chair cuite

Les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante, ce qui leur confère une coloration de chair soutenue de crème à ~~jaune~~ orangé, plus ou moins prononcée. Un maximum de 10 % des moules ~~présentent~~ **présentant** une coloration différente **est accepté**.

*~~Propreté et~~ L'absence de **goût corps étranger** et d'odeur de vase et la **présence limitée de corps étrangers***

~~Les « moules de bouchot » présentent une coquille propre, elles ne contiennent pas de corps étrangers (crabes, grains de sable), ni aucune odeur ou aucun goût de vase, car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu, une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin. La moule de bouchot n'a donc pas de contact avec le sol.~~

Les Moules de bouchot sont élevées sur des pieux verticaux, sans contact avec le sol à l'ensemencement. Les moules qui seraient en contact avec le sol ne sont pas récoltées. Ces conditions de production limitent la présence de corps étrangers (crabes, grains de sable), ainsi que les goûts ou odeurs de vase.

Le taux ~~homogène~~ de remplissage, atteignant au minimum un indice de 100

La répartition homogène et la faible densité des pieux ~~sur l'estran~~, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible ~~sur l'estran~~.

Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles, d'une valeur minimale de 100 selon l'indice de Lawrence et Scott.

4.3.2 Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère traditionnel des « Moules de bouchot » repose sur les propriétés suivantes :

- **Le captage naturel ;**
- ~~Cette culture~~ **La phase d'élevage** se pratique ~~toujours~~ sur des pieux en bois **ou en fibres naturelles** alignés plantés verticalement ;
- Les seuls éléments nutritifs présents dans le milieu marin assurent la croissance des moules.

La conduite d'élevage consiste en une surveillance importante du produit par **l'éleveur le bouchoteur** et des manipulations de transfert du **naissain** et du nouveau afin d'assurer une croissance homogène de l'ensemble des animaux mis en culture.

La culture sur des pieux en bois

La tradition de culture des moules sur bouchot date de 1235. L'histoire raconte qu'un irlandais, Patrick Walton, fit naufrage en 1235 dans la baie de l'Aiguillon ; « seul rescapé, il s'installa à Esnandes et entreprit, pour vivre, de capturer des oiseaux à l'aide d'un filet particulier, le filet d'allouret, qui était tendu au-dessus du niveau de la mer et maintenu par de grands piquets enfoncés dans la vase. Il s'aperçut bientôt que sur ces piquets se fixaient des moules dont la croissance et la qualité étaient supérieures à celles des moules sauvages. Il décida alors d'essayer de cultiver ces mollusques » (Marteil, 1979).

Dans cet objectif, il planta des lignes de pieux sur lesquels pourront se fixer et se développer les moules. Il donna aux pieux le nom de bouchots, « mot d'origine celtique venant de bout, clôture, et de choat ou chot, en bois. » (Marteil, 1979).

Cette culture se pratique aujourd'hui encore suivant ces bases. L'appareillage a quelque peu évolué, tenant compte des innovations technologiques.

À travers les siècles, les quelques auteurs qui se sont intéressés à la mytiliculture insistent dans leurs écrits sur le fait que les pratiques mises au point par l'irlandais Walton ont peu évoluées dans le temps. Ainsi, Coste (1855) écrit « les pratiques qu'il [Walton] institua furent si heureusement appropriées aux besoins permanents de la nouvelle industrie, qu'après bientôt huit siècles elles servent encore de règles aux populations dont elles sont devenues le patrimoine ».

À partir de 1930, les piquets sont remplacés par des pieux (trunks d'arbre plus solides et d'un diamètre supérieur aux piquets traditionnels, de courte durée de vie).

Les modifications des installations après 1950 proviennent des premiers décrets réglementant la mytiliculture. L'État français est en effet devenu propriétaire des terrains qu'il concède et surveille ; les bouchots en V ne sont plus autorisés car favorisent considérablement l'envasement des terrains. Les pieux se répartissent alors depuis en lignes parallèles, ~~perpendiculaires à la côte~~. Leur implantation est réglementée ; les règles variant d'une région à l'autre car les conditions de milieu, la nature du sol, les courants, la richesse en éléments nutritifs et bien d'autres facteurs varient selon les zones.

Dans la perspective d'accroître les rendements, la méthode de production évolue mais les pieux plantés alignés constituent toujours les fondations des installations développées.

L'étagement des bouchots

En 1855, Coste précise que les bouchots peuvent-être échelonnés jusqu'à 4 étages.

Cette pratique de disposition en espaliers sur estrans perdure. Utilisant le dénivelé de l'estran, les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large. Les paliers d'amont constituent un lieu d'~~entrepôt~~ **de stockage** où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine.

L'utilisation du seul milieu naturel

Ce Les moules de bouchot sont des coquillages cultivés strictement dans ~~leur~~ le milieu naturel. La fécondation reste naturelle dans la mer sans intervention humaine, l'alimentation est exclusivement constituée par le phytoplancton naturel et vivant, et aucun traitement chimique n'est utilisé dans le milieu marin durant la croissance.

3.9 Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

ANNEXE : les principaux points à contrôler

Points à contrôler	Valeurs seuils cibles	Méthode d'évaluation	Fréquences minimum de contrôle
La localisation des pieux	100% des pieux sur les estrans	Vérification visuelle et/ou documentaire	20% des opérateurs chaque année
La densité des pieux	Inférieure ou égale à : — 350 pieux / 100m (lignes triples) — 250 pieux / 100m (lignes doubles) — 200 pieux / 100m (lignes simples)	Vérification documentaire	20% des opérateurs chaque année
L'absence de contact avec le sol ou la vase Ensemencement	Absence de contact entre le sol et le bas de la corde ou du boudin au moment de l'ensemencement 100% des pieux	Vérification visuelle	20% des opérateurs chaque année
Le cycle cultural sur pieux	100% de la production	Vérification documentaire	
La durée du cycle cultural sur pieux	Supérieure à 6 mois (+ 2 mois en cas de recours au boudinage avec de la pelisse) et inférieure à 24 mois	Vérification documentaire	2 fois par an
Couleur de la chair euite	De crème à jaune orangé Maximum 10% des moules de couleur différente	Mesure	2 fois par an
L'examen analytique Taux de remplissage	Indice Lawrence et Scott supérieur ou égal à 100 ou indice simplifié supérieur ou égal à 21,86 % . et l'épaisseur de la coquille supérieure ou égale à 12 mm Maximum 5% de moules d'épaisseur inférieure à 12 mm	Mesure et/ou Vérification documentaire	2 fois par an Avec un autocontrôle tous les deux mois
Epaisseur de la moule	- Supérieure ou égale à 12 mm pour les moules destinées à la consommation Maximum 10% de moules d'épaisseur inférieure à 12 mm - Supérieure ou égale à 7 mm pour les moules destinées à la	Mesure et/ou Vérification documentaire	

	seconde transformation Maximum 10% de moules d'épaisseur inférieure à 7 mm		
--	---	--	--

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse :

Nom : CERTIS
Adresse : Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
France
Tél. : +33 299608282
Courriel : certis@certis.com.fr
 Public — Privé

4.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

~~Organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN 45011, chargé de vérifier le respect des cahiers des charges en France. L'organisme de contrôle indiqué est responsable du contrôle du cahier des charges dans son intégralité.~~