

DOCUMENT UNIQUE

« MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL »

N° UE:

AOP (X) IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

« Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » sont des moules de bouchot vivantes issues de l'espèce *Mytilus edulis* essentiellement (moins de 5% de moules *Mytilus galloprovincialis* ou de moules hybrides galloprovincialis-edulis). Elles se caractérisent par une coquille lisse et foncée, de forme régulière et une chair de couleur jaune à orangée exempte de tout crabe ou grains de sables. La texture de la chair est onctueuse et fondante et sa saveur à dominante sucrée.

Elles présentent une longueur moyenne égale ou supérieure à 4 cm, une teneur en glucides supérieure à 4% de la chair cuite et un taux de chair minimum de 120 selon l'Indice de Lawrence et Scott.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

–

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production et la préparation des « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » sont réalisées dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement est réalisé dans l'aire géographique. Le conditionnement des moules constitue une opération importante susceptible de nuire à la qualité, à l'authenticité et, par la suite, à la notoriété de l'appellation si les exigences ci-dessus ne sont pas respectées.

Le caractère périssable des moules nécessite en effet un travail rapide des moules après culture et des circuits rapides de commercialisation.

Le délai ne peut excéder 18 heures après le lavage et le criblage des moules, le conditionnement dans l'aire délimitée permet donc de préserver les qualités et caractéristiques du produit.

L'expédition et la commercialisation des moules s'effectuent dans des emballages d'une capacité maximale de 15 kg.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sur chaque conditionnement unitaire les informations suivantes sont mentionnées :

- le nom de l'appellation d'origine protégée « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » inscrit en caractères identiques dont les dimensions sont supérieures à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention « appellation d'origine protégée »,
- le symbole de l'Union européenne AOP immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires,
- le poids du produit conditionné,
- le nom du producteur,
- les références du centre de conditionnement,
- la date de conditionnement et
- le numéro d'ordre du conditionnement.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend de la partie de l'estran de la baie du Mont-Saint-Michel située au sud de l'alignement du clocher de Carolles et de la pointe de la Chaîne jusqu'à l'Ouest de la limite interdépartementale Ille et Vilaine/Manche, et comprend les communes de Cancale, Cherrueix, Le Vivier-sur-Mer, Mont-Dol, Hirel, Saint-Benoît-des-Ondes, Saint-Méloir-des-Ondes et Dol-de-Bretagne (sections cadastrales AM et ZC uniquement).

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Les communes concernées par l'appellation d'origine « Moules de Bouchots de la Baie du Mont-Saint-Michel » sont situées sur le littoral de la baie du Mont-Saint-Michel, au fond du golfe Normano-Breton.

La baie du Mont-Saint-Michel, caractérisée par son vaste estran à la très faible pente et par les marnages de marée les plus importants des côtes françaises présente une mosaïque d'écosystèmes (polders, marais salés, vasières, estuaires ...) caractérisés par l'interaction de milieux terrestres, marins et de transition entre terre et mer.

Les masses d'eau recouvrant cette grande étendue d'eau, de faible profondeur se réchauffent fortement dès le printemps et présentent du fait de la présence de sables fins ou fins à moyens une turbidité importante. Une fois entrées dans la baie, elles se déplacent, en dehors des oscillations liées au marnage des marées et au vent, très lentement.

La baie du Mont-Saint-Michel présente en outre la particularité de ne pas disposer de populations endémiques significatives de mytilidés. *Mytilus galloprovincialis* n'est présente dans le milieu que de façon marginale et *Mytilus edulis* ne parvient pas à se reproduire.

Ce sont ces conditions naturelles exceptionnelles qui ont conduit un certain nombre de professionnels charentais à introduire, à la fin des années 1950, la mytiliculture sur bouchots. Ces producteurs, sensibilisés par les risques que la surproduction faisait peser sur le milieu et le produit ont favorisé l'établissement d'une réglementation stricte de l'implantation des bouchots. Enfin les mytiliculteurs ont mis en place une procédure d'ouverture et de fermeture de la récolte au vu d'examens analytiques et organoleptiques afin d'éviter les récoltes trop précoces alors que les moules n'ont pas encore atteint une taille suffisante.

Spécificités du produit

La « Moule de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » est une moule de l'espèce *Mytilus edulis*, élevée sur bouchots qui se distingue nettement des moules issues de la même espèce et du même mode d'élevage provenant d'autres bassins, principalement du fait du remplissage important de la coquille, de la teneur élevée en glucides ainsi que de sa chair de couleur jaune à orangée, de sa texture fondante et onctueuse et de sa saveur à dominante sucrée.

Du fait de ses caractéristiques, les « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » constituent une référence sur le marché notamment à travers son prix de vente supérieur aux produits des autres centres de production.

Lien causal

Dans les années 1950, les mytiliculteurs originaires de la baie de l'Aiguillon, en quête de nouveaux sites aptes à la production de moules sur bouchots ont trouvé en baie du Mont-Saint-Michel des conditions particulièrement favorables en raison de la pente très faible et très régulière de son estran et de ses voies d'accès traditionnelles par navigation ou par circulation au sol.

Les conditions bathymétriques permettent aux moules de bénéficier de façon très marquée des avantages de l'élevage sur bouchots, elles induisent également des caractéristiques thermiques et de turbidité des masses d'eau qui sont favorables à l'abondance des ressources en nutriments, aucun complément alimentaire n'étant apporté aux moules. Par ailleurs, le temps de résidence très important des masses d'eau au fond de la baie va permettre aux générations successives de phytoplancton de rester en contact de façon prolongée avec les moules et par là même de les nourrir abondamment.

D'autres ressources alimentaires abondantes proviennent des différents écosystèmes de la baie et participent aux forts taux de remplissage ainsi qu'aux caractéristiques organoleptiques spécifiques des « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel ». Parmi ces différentes ressources, les micro-algues présentes en surface des vasières de l'estran jouent un rôle important dans la mesure où il a pu être observé que 96% des squelettes siliceux retrouvés dans les contenus stomacaux des « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » appartiennent à 4 espèces de diatomées colonisant ces sédiments.

Par ailleurs, les caractéristiques des masses d'eau, en interdisant la présence de *Mytilus galloprovincialis* et la reproduction de *Mytilus edulis*, vont mettre les moules implantées dans la baie à l'abri de toute compétition spatiale et nutritionnelle et leur permettre un développement rapide.

Enfin c'est grâce aux différentes mesures de maîtrise de la ressource et de préservation du milieu mises en place par les professionnels que cette ressource peut être valorisée par les « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel ».

Ainsi le milieu géographique de la baie du Mont-Saint-Michel permet, par ses composantes naturelles, judicieusement exploitées par les professionnels depuis l'origine de cette

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance des 15 et 16 novembre 2016

production, de conférer aux moules de l'espèce *Mytilus edulis*, élevées sur bouchots, des caractéristiques spécifiques.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)