

Communiqué de presse

Un début de saison des moules précoce accompagné d'un défi logistique

Yerseke, 29 juin 2016 – La saison des moules commence aujourd'hui dans la ville zélandaise de Yerseke. Un début exceptionnellement précoce qui représente cette année un défi logistique. Grâce aux efforts conjugués des mytiliculteurs et des négociants, les moules sont désormais disponibles pour les amateurs.

Samedi sera annoncée la fermeture temporaire de certaines zones de production de moules, à cause de la découverte d'une toxine naturelle, la tétrodotoxine (TTX). Une partie importante des parcelles de dégorgement, également appelées les « entrepôts mouillés », jouxte ces zones fermées dans l'est et le nord de l'Escaut oriental. L'autorité alimentaire néerlandaise (NVWA) autorise tout de même l'utilisation de ces parcelles de dégorgement, à condition que les moules de ces parcelles obtiennent un résultat favorable à l'analyse de TTX. Les premiers résultats, du mardi 28 juin, montrent que la TTX dans l'eau de la zone de production fermée s'est également accumulée dans les moules des parcelles de dégorgement jusqu'à des valeurs dépassant la norme de 20 microgrammes. Les parcelles de dégorgement restent donc fermées.

« Les mytiliculteurs et les négociants font en sorte que l'ouverture de la saison des moules puisse avoir lieu comme prévu, avec des moules provenant de zones où il n'y a pas de tétrodoxine, sans utiliser les parcelles de dégorgement situées sur le banc d'Yerseke. Même si cela représente un défi logistique, l'ouverture de la saison des moules peut donc avoir lieu », assure Wouter van Zandbrink, le président de l'association De Mosselhandel, lors de la journée presse à Yerseke. La tétrodotoxine est une neurotoxine que l'on retrouve fréquemment dans la nature et dans le monde entier. Il s'agit d'un anticorps fabriqué par les animaux pour se défendre. Les crustacés ne produisent pas cette toxine, mais ils l'ingèrent en filtrant l'eau. Grâce au taux de filtration élevé, la toxine peut rapidement disparaître.

Un début précoce

La saison des moules démarre de façon précoce cette année. « La combinaison d'un printemps ensoleillé et de pluies abondantes a permis d'obtenir une belle moule charnue », explique Cees Otte, mytiliculteur de Bru-14. Les premières moules de la saison proviennent surtout des parcelles de production situées en mer des Wadden. Ces moules ont l'air « mûres » plus rapidement que celles cultivées dans l'Escaut. Les zones de production de la moule zélandaise sont situées à 60 % dans la mer des Wadden et à 40 % dans l'Escaut oriental. Les zones temporairement fermées ne sont pas des zones de production de moules cultivées sur fond de mer.

Les moules ont besoin de deux à trois ans pour être propres à la consommation. Une fois prêtes, les 88 mytiliculteurs apportent leurs échantillons à la criée aux moules de la ville zélandaise de Yerseke.

Elles se nettoient ensuite de leur sable dans les parcelles de dégorgement, puis prennent le chemin de l'une des 12 entreprises mytilicoles où elles sont traitées et conditionnées. La saison des moules dure neuf mois et durera donc jusqu'à la fin avril 2017.

Direction la Belgique

La plupart des moules vont directement chez les voisins du sud, qui représentent à eux seuls 65 % de la demande totale. L'arrivée de ce délice de Zélande est attendue avec beaucoup d'impatience en Belgique, où les moules sont ancrées dans les habitudes alimentaires et considérées comme un produit national. Dès le week-end prochain, les casseroles de moules ne feront pas long feu sur les terrasses de la côte et des grandes villes. Aux Pays-Bas, la demande est également en augmentation, mais le pic de vente survient plus tard dans la saison, vers le mois de septembre.

Le chef Wouter Kik et sa recette

À l'occasion de la nouvelle saison des moules, le talentueux chef Wouter Kik du restaurant zélandais De Vierbannen a préparé un plat de moules, anchois et échalotes.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter :

Yannick Speelmans | RCA PR

E-mail : yannick.speelmans@rca.be

Tél. : 011 590 590

Portable : 0497 66 08 86