

DOSSIER DE PRESSE MOULES

Moules : généralités

La moule est un produit important de l'élevage de crustacés néerlandais. À l'échelon mondial, on produit chaque année quelque 500 millions de kilos de moules, dont environ 50 millions de kilos aux Pays-Bas. La plupart des moules sont destinées au marché du frais. La plus grande partie est exportée vers la Belgique et la France.

La production ayant lieu dans d'importantes réserves naturelles, le processus d'élevage est soumis à des conditions très strictes. Le naissain, la « matière première » de l'élevage de moules, se fait de plus en plus rare. Les mytiliculteurs ont donc besoin de sources de naissain alternatives. Une des solutions alternatives prometteuses est la création d'installations de captage de naissain (ICN). Il s'agit de cordes ou de filets accrochés à des bouées ou à des tubes qui pendent dans l'eau et où les moules peuvent se fixer. Ces installations de captage sont déterminantes pour la mise en place d'une mytiliculture néerlandaise durable. La mytiliculture néerlandaise est certifiée depuis 2011 par le label MSC (Marine Stewardship Council).

Zones d'élevage : mer des Wadden et Escaut oriental

La pêche à la moule a lieu depuis plus de 150 ans dans les eaux néerlandaises. Les deux zones de pêches sont l'Escaut oriental et la mer des Wadden. Des moules sont également cultivées dans la mer des Wadden en Allemagne et vendues à la criée aux moules de Yerseke aux Pays-Bas. Au total, des moules sont cultivées sur environ 7000 ha sur l'ensemble des deux zones. La mer des Wadden possède la plupart des parcelles mytilicoles. Elle est placée sous la forte influence des marées et profite de l'offre plus importante en nourriture, ce qui en fait la zone la plus propice pour l'élevage. Le rendement de la mer des Wadden, influencé par des conditions dynamiques de la zone, est toutefois moins constant que celui de l'Escaut oriental. Les tempêtes, la voracité des crabes et des étoiles de mer peuvent en effet fortement compromettre les quantités produites dans la mer des Wadden, tandis que les conditions dans l'Escaut oriental se sont sensiblement stabilisées grâce au barrage anti-tempête.

Culture sur fond de mer et culture suspendue

Aux Pays-Bas, parallèlement à la culture pratiquée sur fond de mer, on cultive également les moules sur cordes. Il existe plusieurs différences entre ces deux méthodes de culture. Tout d'abord, la croissance des moules issues de la culture suspendue est plus rapide que celles des moules cultivées selon la méthode traditionnelle, la culture sur fond de mer. D'autre part, les moules issues de la culture suspendue subissent un traitement mécanique différent en raison de leur croissance plus rapide et de leurs coquilles moins solides. Ensuite, les moules issues de la culture suspendue ne doivent pas dégorger, car elles n'entrent pas en contact avec le fond et ne contiennent, dès lors, pas de sable. Après quelques mois, les moules issues de la culture suspendue sont placées dans des « chaussettes » (filets allongés en coton, dotés d'une corde au milieu). Ces filets sont suspendus à des flotteurs. Ils se décomposent après 4 semaines environ et les moules s'amalgament à la corde et entre elles grâce à leur byssus. Durant leur croissance, les moules sont éclaircies à plusieurs reprises puis remises en chaussettes. Les moules issues de la culture suspendue grossissent en général plus rapidement que les moules cultivées sur fond de mer, car elles peuvent prélever leur nourriture dans la colonne d'eau.

Les moules vont alors prendre un an et demi à deux ans pour grandir et devenir des moules de consommation. Dans l'intervalle, les moules sont déplacées de temps en temps afin de leur donner davantage d'espace pour leur croissance et d'éliminer les autres animaux (prédateurs) comme les étoiles de mer et les crabes.

Lorsqu'elles ont atteint une taille suffisante, les moules peuvent être récoltées et amenées à la criée aux moules de Yerseke. Des échantillons sont alors prélevés. L'échantillonnage d'un arrivage de moules consiste à prélever un échantillon sur la base duquel on va déterminer la quantité de moules proposée par le mytiliculteur, la taille des moules (taille de la coquille et poids de chair) et le pourcentage de tare contenu dans l'arrivage (coquilles vides, parasites, étoiles de mer, etc.). Le résultat de cet échantillonnage est communiqué avant la criée et les négociants peuvent alors faire offre sur les lots proposés.

Naissain

Le naissain est la matière première nécessaire à la culture des moules. Une fois par an, au printemps/été, on trouve du naissain naturel.

Les moules adultes que l'on trouve dans le commerce sont également appelées moules de consommation. Ces moules sont cultivées sur les parcelles d'élevage mytilicoles dans les zones de culture. Elles passent du stade de naissain à celui de demi-moules et deviennent finalement des moules de consommation. Le naissain de moules est obtenu de façon traditionnelle en récoltant les larves sauvages, principalement dans la mer des Wadden et, dans une moindre mesure, dans l'Escaut oriental et dans le Voordelta. Au printemps et en automne, on procède à un inventaire du naissain sauvage et une demande d'autorisation est alors introduite pour pouvoir pêcher ce naissain sauvage. Le naissain est ensuite dispersé sur les parcelles d'élevage.

Pendant deux périodes distinctes, en octobre et en mai, les mytiliculteurs ont quelques semaines pour capturer une quantité de naissain déterminée par quota sur les bancs sauvages. À chaque nouvelle période, on dresse un inventaire de la quantité de naissain et du quota de naissain qui peut être pêché.

Une saison qui dure 9 mois

En principe, la saison des moules commence en juillet. Le début de la saison des moules dépend de la croissance et de la qualité des moules.

Aux Pays-Bas, on applique souvent le dicton qui dit qu'« on ne mange des moules que lors des mois en "r" ». La raison en était le transport, mais depuis qu'on utilise des camions réfrigérés, les moules sont disponibles du mois de juillet au mois d'avril. Une chaîne du froid en circuit fermé, de la transformation au magasin, garantit un produit frais au goût optimal. Peu sont ceux qui savent que la saison des moules se déroule en réalité de juillet à la mi-avril de l'année suivante.

Du naissain à la moule de consommation

Les moules vendues dans le commerce sont également appelées moules de consommation. Ces dernières sont classées en plusieurs catégories. Les plus petites (>75 par kg) sont désignées sous le

nom d'Extra. Quand il y en a entre 65 et 75 par kilo, ce sont des Super. Il y a également les Imperial (55 à 65 par kilo), les Jumbo (45 à 55 par kilo) et les Golden (moins de 45 par kilo). Les moules sont vendues généralement dans des boîtes étanches de 2 kg, mais aussi dans des sacs de jute de 12,5 kg. Les Pays-Bas exportent une grande partie de leur production, mais importent aussi des moules de l'étranger pour le commerce. Les pays d'importation principaux sont l'Irlande, l'Allemagne, le Danemark et le Royaume-Uni.

Les parcelles de rinçage

Lorsqu'un négociant a acheté un lot de moules, il l'amène vers ses parcelles de rinçage. Les parcelles de rinçage sont situées devant la côte de Yerseke, là où le fond de l'Escaut oriental est dur. Les moules s'y nettoient naturellement (rinçage) et peuvent donc être proposées sans aucune présence de sable aux consommateurs. Ce rinçage dans l'Escaut oriental permet à la moule d'obtenir son appellation « moule de Zélande ». La plupart des moules sont destinées au marché du frais. Certaines moules sont aussi transformées en produits en conserve ou surgelés.

Installations de captage de naissain (ICN)

Les mytiliculteurs ont conclu un accord avec les organisations de défense de la nature (Waddenvereniging, Vogelbescherming, Stichting Wad en Natuurmonumenten) et les autorités par lequel les parties s'engagent, d'une part, à mettre en œuvre une méthode durable de mytiliculture et, d'autre part, à rétablir la nature dans la mer des Wadden. Le secteur de la mytiliculture investit dans des méthodes de captage et de culture durables et réduit progressivement le captage du naissain sur les bancs mytilicoles naturels de la mer des Wadden. Les fonds marins sont ainsi moins sollicités, ce qui permet aux bancs mytilicoles naturels et aux champs d'algues de se développer.

Qu'entend-on par ICN ?

Une ICN est composée de filets ou de cordes qui pendent dans l'eau. L'ensemble flotte sur l'eau grâce à des flotteurs sous forme de tuyaux ou de tonneaux. Des ancrs ou des poteaux maintiennent les ICN en place. Des larves de moules s'accrochent aux filets et aux cordes où elles vont ensuite grandir et devenir des petites moules d'un à deux centimètres (naissain). Les ICN sont immergées du 1^{er} mars au 1^{er} novembre et les mytiliculteurs viennent une ou plusieurs fois par an récolter le naissain (en été et/ou en automne).

Le naissain issu des ICN représente actuellement la meilleure alternative pour remplacer le naissain qui n'est plus capturé sur les fonds. La réduction du captage sur les fonds va de pair avec une augmentation progressive du nombre d'ICN. Depuis 2009, 260 hectares ont été mis à disposition des ICN dans les eaux du Delta et 500 dans la mer des Wadden. D'un point de vue technique, les résultats du captage de naissain sont bons, mais les coûts sont beaucoup plus élevés que pour le naissain capturé sur les fonds. D'autres hectares pourraient encore venir s'ajouter à l'avenir.

RECETTE

Moules traditionnelles

Préparez vous-même votre casserole de moules !

Ingrédients :

- 2 poireaux
- 2 oignons
- Quelques branches de céleri
- Quelques feuilles de laurier
- Un verre de vin
- Poivre

Avant de les cuire, rincez les moules et vérifiez-les. Éliminez les moules cassées. Dans le fond d'une grande casserole, disposez 2 oignons et 2 poireaux coupés en morceaux, puis ajoutez-y un peu de persil ou de céleri, quelques feuilles de laurier et un verre de vin.

Versez ensuite les moules dans la casserole et ajoutez une bonne dose de poivre et le vin. Faites bouillir les moules couvercle fermé. Cuisez-les pendant 10 minutes environ, couvercle fermé, et remuez-les de temps en temps. L'écume monte pendant la cuisson et elle redescend dès qu'on enlève le couvercle. Quand l'écume est montée à trois reprises, les moules sont cuites. Servez-les alors immédiatement. Elles sont délicieuses avec une baguette de pain ou des frites !