

L'élevage des moules de bouchot

Le 18 juillet 2022, **Mr Stéphane DEWITTE**, mytilculteur sur la plage de Dannes, nous a fait une visite commentée de son parc à **moules de bouchot du Mont Saint-Frieux**.

Les moules de bouchot ne sont pas des moules provenant de la ville de Bouchot. Il s'agit en fait d'un mode d'élevage : les **moules de bouchot** sont **élevées** sur des **pieux** de **chêne** ou de **châtaignier**. Les pieux de 6 m, non écorcés*, sont enfoncés de moitié dans le sable.

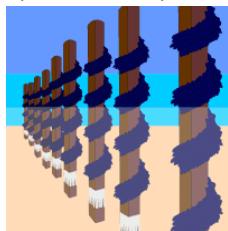
*L'écorce est indispensable pour que les moules s'y accrochent facilement grâce à des filaments qu'elles développent appelés **bysus**).

Légende

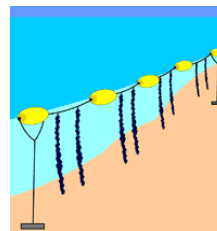
En 1235, Patrice Walton, un voyageur irlandais, seul rescapé d'un naufrage, s'échoue en baie d'Aiguillon. Sans ressource, il tend des filets entre de hauts piquets de bois plantés en mer espérant capturer des oiseaux de mer et des poissons pour se nourrir. Ces piquets ne tardant pas à se couvrir de moules, il décide rapidement de les multiplier et les rapprocher. La culture des **moules de bouchot** était née ! Le mot « **bouchot** » est né de la contraction de « **bout chaot** », qui signifie « **clôture en bois** ».

Principales techniques d'élevage des moules

- *Moules de bouchot* : élevage sur estran (zone de bord de mer découverte à marée basse).
La moule de bouchot doit sa **saveur** et sa **texture onctueuse, non farineuse et charnue**, caractéristique, au fait d'être immergée dans l'eau de mer, mais découverte deux fois par jour sous l'action des marées (contrairement à la moule de filière). Son muscle adducteur est ainsi régulièrement exercé à refermer sa coquille une fois à l'air libre.
- *Moules de pays* (par exemple, celles d'Equihen)
- *Moules de pêche* (par exemple, les grosses moules de Hollande)
- *Moules de filière* : cette moule est élevée en mer sur des cordes suspendues.
Elle a un goût **iodé** très prononcé du fait de sa culture en pleine mer. En comparaison de la moule de bouchot, elle est de taille légèrement supérieure avec une couleur de chair plus soutenue. Etant donné qu'elle est maintenue en permanence sous l'eau, sa coquille est aussi plus fragile que celle de la moule de bouchot.



Moules de bouchot



Moules de filière

Etapas de production des moules de bouchot

Les moules de bouchot suivent en général un cycle de production de 15 à 18 mois.



– *Préparation des naissains chez des producteurs naisseurs*

Ces derniers préparent les **naissains** destinés à occuper les bouchots. Vers **février-mars**, ils tendent des **cordes de coco** en mer dans des zones de captage (comme la **Charente**) pendant la période de reproduction des moules. Les moules frayent dans l'eau et les larves viennent se fixer naturellement sur ces cordes où elles vont se développer **pendant 3 à 5 mois**. Une partie des cordes est commercialisée.

– *Achat des cordes*

Tous les ans, au mois de mai, Mr Dewitte achète 25 kms de cordes de 100 m de long, à des producteurs naisseurs. Elles sont fixées sur des portiques de bois (**chantiers**). Le naissain se développe ainsi sur ces cordes jusqu'à la **fin de l'été**. On compte entre 8000 et 13000 moules par m de corde.



– *« Ensemencement » des pieux*

Les pieux sont grattés avant d'être ensemencés.

Les cordes de naissains sont alors coupées en **morceaux de 3 m de long**, placées dans un **filet de protection**, et **enroulées en spirale** sur les bouchots.

Elles sont fixées avec un clou en haut du pieu et enroulées autour de celui-ci, maintenues en place par un élastique à la base. Les ouvriers se répartissent les opérations, l'un dépose les naissains sur les bouchots, l'autre les cloue, et le troisième les enroule et place l'élastique.



– *La Pousse*

Les moules vont se développer et recouvrir les bouchots jusqu'à l'été suivant.

On a ajouté à mi-élévage un filet (nommé « **catin** ») qui empêche les moules de se décrocher.

Les grappes de moules les moins bien accrochées ont été récupérées (dédoublage) et remises dans un filet tubulaire pour faire des "boudins" qui sont remis en élevage sur un nouveau pieu.



– *La Cueillette*

Après plus d'un an de croissance sur les bouchots, on cueille les moules à l'aide de machines et de grues montées sur des tracteurs. Il ne reste plus qu'à les débarrasser de leurs filets, à les laver, les trier et les conditionner pour l'expédition et la vente.

Lutte contre les prédateurs

- Les **crabes** sont amateurs de moules. Une gaine en plastique avec des franges, appelée **tahitienne**, en bas des bouchots, permet d'éviter leur ascension.
- Les naissains bien tendres font également le régal des **goélands argentés** qui peuvent dénuder complètement le haut des bouchots. Les filets apportent une certaine protection, ainsi que les canons à gaz qui imitent les détonations des fusils. Les mytiliculteurs bénéficient également d'une autorisation pour 30 tirs létaux afin que les oiseaux continuent à associer les détonations au danger.
- Pour éloigner les poissons dont les **daurades**, on fixe des rubans de plastique bleu aux bouchots qui s'agitent avec le mouvement de l'eau.



Le parc à moules de Mr DEWITTE en résumé

10,5 ha - 1 km de front de mer - 13300 pieux (4500 premiers pieux plantés en 2014 ; puis 3500 ; et en 2020, 5300 nouveaux pieux). Production d'environ 250 tonnes par an.

Mr Dewitte vend ses moules dans un hangar à Nesles (à côté du Carrefour) les **mercredis** et **samedis** de **10h30 à 12h30**. Il conseille de ne pas en manger entre mars et avril. Elles sont excellentes en août et septembre, éventuellement jusqu'en décembre. Bonne dégustation, et merci à Mr Dewitte !