

## VISITE A NESLES DE L'ENTREPRISE DE MR DEWITTE, MYTILICULTEUR

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

Aujourd'hui, 24 août, il nous montre, dans son hangar, le matériel qu'il utilise sur la plage de Dannes pour l'élevage et la cueillette de ses moules, ainsi que leur traitement avant conditionnement.

Comme c'est jour de vente (**mercredi et samedi de 10h30 à 12h30**), nous revenons chez nous avec ses délicieuses moules qu'il nous reste à cuisiner.



*A savoir :*

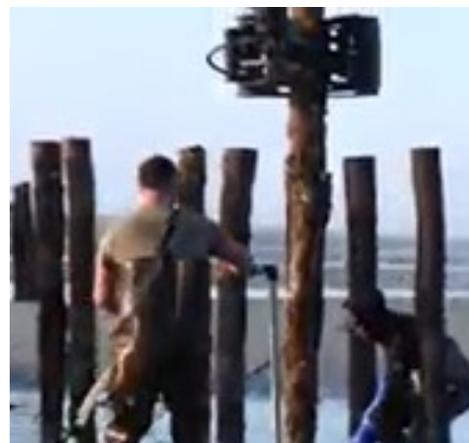
- après achat, les mettre de préférence une journée au frigo, bien serrées, avant de vouloir les consommer (des moules trop fraîches peuvent ne pas s'ouvrir à la cuisson)
- au nettoyage, ne pas les laisser tremper, elles perdraient leur goût.

## Les outils et machines utilisés sur la plage

### Lances

Les bouchots (des pieux de chêne noir) mesurent 6 m et sont enfoncés de 4,5 m dans le sable grâce à une **lance alimentée d'eau de mer en pression** qui permet de faire un trou de 80 cm.

Voici, ci-dessous, deux impressions d'écran de la vidéo réalisée par Mr Dewitte, qui montre la **mise en place des bouchots** : <https://www.youtube.com/watch?v=mZvpd3VvBuc>



Avec ces lances, il **lave** aussi **les pieux** en **début de saison** (au mois d'avril), ce qui permet d'éjecter les petites moules qui sont à l'état de larves.

### « Pêcheuse »

L'utilisation d'une « **pêcheuse** », sorte de cylindre métallique, permet de mécaniser le travail de **récolte des moules de bouchots**.

Elle est descendue jusqu'à la base du bouchot à l'aide d'une grue. En remontant, elle referme ses deux volets sur le pieu et décolle les moules, puis les dépose sur le plateau de la remorque du tracteur. Les images ci-dessous montrent Mr Dewitte pilotant sa « pêcheuse ».



La récolte terminée, le tracteur quitte le lieu des bouchots et va se placer parallèlement à un autre tracteur ayant sur sa remorque une **centrifugeuse** pour un prélevage des moules.

A noter qu'au fur et à mesure de la récolte, les **pieux** mis à nu ont été **grattés** et **réensemencés** (cf. le compte-rendu du 18 juillet pour la technique).

## Centrifugeuse et « godet »



La **centrifugeuse** est alimentée en **eau de mer** avec un **tuyau** prenant l'eau dans une bêche.  
Les moules sont prises par le **godet** dans la première remorque et versées dans la centrifugeuse.



Une partie des filets est alors retirée.



Après fonctionnement de la centrifugeuse, les moules ressortent au fur et à mesure débarrassées de certains **déchets** (sédiments, algues, vase...). Les trop petites moules sont aussi éliminées.

Les déchets sont laissés sur place, et dès le départ des mytilculteurs, ils constituent un festin pour les oiseaux de mer.



## Citerne de 100 m<sup>3</sup>



Cette **citerne** permet d'aller chercher de l'**eau de mer** qui servira à la purification des moules à Nesles dans le centre de traitement.

## La station de purification

### Elimination du phytoplancton dans une cuve

Mr Dewitte a construit une grosse **cuve** sous terre, alimentée en **eau de mer oxygénée**. L'objectif est d'éliminer le phytoplancton qu'ont absorbé les moules. On le retrouve en surface sous forme de **mousse** (phénomène analogue au vert de mai qui apparaît sur le littoral). Cette mousse qu'on peut voir en regardant par une trappe est rejetée dans l'égout.



### Purification des moules

Dans le centre de traitement, les moules sont ensuite déversées dans des **bacs**, où elles restent 12 heures pour être purifiées. Ces bacs d'eau sont alimentés par des **douchettes**, qui créent un courant d'eau continu. Les moules vont pouvoir se débarrasser de leurs déchets organiques et d'éventuels bactéries.



L'**eau**, pour ces bacs et pour la cuve, circule en **circuit fermé** et est **filtrée** par un appareil situé à l'extérieur.



A noter que Mr Dewitte fait des **analyses de l'eau de mer**, toutes les semaines, deux heures avant la marée basse.

### « Débyssuseuse »

En sortant des bacs, les moules sont purifiées, mais non débarrassées de leurs filaments, le **byssus**. Ces filaments sont entraînés dans la « **débyssuseuse** », machine à petits rouleaux tournant en sens opposés.



### Mise en sacs

Ensuite, les moules sont mises en **sacs**, étiquetées et mises en chambre froide avant livraison.

Encore une fois, un grand MERCI à Mr DEWITTE qui malgré le lourd travail qu'exige l'entretien du parc et la récolte des moules, a su nous consacrer du temps pour que l'on comprenne le métier de mytiliculteur. Il m'a même fourni des renseignements complémentaires quand je suis allée le voir travailler dans son parc au moment de la récolte.