

Si vous ne visualisez pas la newsletter, [cliquez ici](#)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 10.10.2023

## Les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel se mettent à l'heure d'hiver !

Lancée en juillet, la saison AOP des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel se poursuit jusqu'en février. Souvent considérées comme un produit d'été, elles se déclinent sous toutes les envies en automne et en hiver. De nombreuses recettes à découvrir pour un menu festif abordable avec un produit du terroir breton et de saison !

**Depuis le mardi 18 juillet, la saison AOP des Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel bat son plein !**

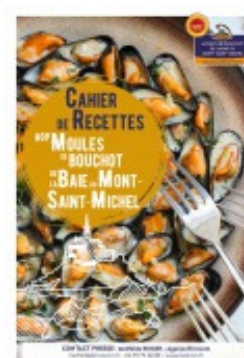
Au rythme des marées, les mytiliculteurs du port du Vivier-sur-Mer (35) partent les récolter en Baie du Mont-Saint-Michel à bord de bateaux amphibies, qui ont la particularité de se déplacer aussi bien sur terre que sur mer. Tôt le matin, la pêche de la veille est conditionnée : les moules sont dégrappées, lavées, triées manuellement avant d'être mises en sac ou en barquette pour se retrouver à l'étal chez le poissonnier, dans les rayons de la GMS ou à l'ardoise des restaurants.

**Seul et unique produit de la mer français à détenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel sont disponibles sur les étals jusqu'en février, période durant laquelle le produit répond à son strict cahier des charges imposé par la certification AOP (obtenue en 2006) : **la seule garantie d'origine, de qualité et d'authenticité du produit pour le consommateur.**

Aujourd'hui la production atteint entre 8 000 et 10 000 tonnes de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel chaque année, soit 20% de la production française. **Le port du Vivier-sur-Mer situé en Ille-et-Vilaine est le premier centre français de production de moules sur bouchots et 41 entreprises mytilicoles s'y partagent les 248 kilomètres de zone d'élevage.**

**Une cuisine saine et réconfortante, idéale en période hivernale !**

**Les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel se prêtent**



Cahier de recettes - Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel 2020

[TÉLÉCHARGER](#)



Mouclade de l'ouest aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

© Agathe Duchesne

[TÉLÉCHARGER](#)

**idéalement à une cuisine automnale et hivernale, saine et réconfortante.** Elles se démarquent par leur coquille de forme régulière, d'aspect lisse et foncée, qui renferme une chair fondante oscillant entre l'orangée et le jaune vif, au goût iodé et légèrement sucré. Faciles à préparer, elles s'adaptent à de nombreuses déclinaisons pour des plats simples ou gastronomiques. Riches en fer, vitamines, zinc, phosphore, iode, sélénium et Oméga-3, qui préviennent les maladies cardio-vasculaires, elles sont excellentes pour le bon fonctionnement de notre cerveau. **Peu caloriques : 56 calories pour 100 grammes de moules (avec leur coquilles), c'est une alternative healthy et particulièrement abordable pour la période hivernale et les fêtes de fin d'année !**

## Menu Évasion



### Apéritif

**SAMOUSSAS** croustillants de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

**MAKIS** de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et concombre

### Entrée

**NEMS** de Moules de la Baie du Mont-Saint-Michel sauce aigre-douce

Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel **AU BOUILLON DE COCO ET CITRONNELLE**

### Plat

**RISOTTO** de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel au bouillon de crustacés safrané et au parmesan

**MOUCLADE** de Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel au lait de coco et au paprika fumé

## Menu Festif



Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel au bouillon coco citronnelle  
© Céline Rivier - Les Pépites de Noisette



Papillote de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et sa sauce vierge  
© Christelle Gauget



Trio de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (marinées, croustillantes et en brochette)





### Apéritif

**MOUCLADE** de l'Ouest aux Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

Trio de Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel **EN TAPAS**  
(marinées, croustillantes et en brochettes)

### Entrée

**SOUPE DE BUTTERNUT** aux Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

**VELOUTE de PANAIIS et TOPINAMBOURS**, Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

### Plat

**PAPILLOTE** de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et sa sauce vierge

**CASSOLETTES** de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel aux poireaux

Toutes les recettes originales de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel sont à découvrir dans le cahier de recettes **à télécharger en pièce jointe** ou [ici](#)

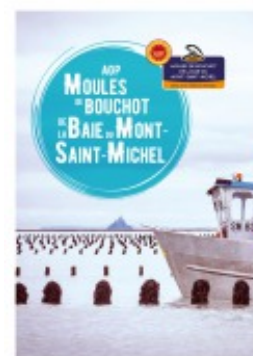
Les visuels HD des recettes à retrouver [ici](#) ou contactez : [raphaelle@rivacom.fr](mailto:raphaelle@rivacom.fr) / 06 76 98 02 34

**À propos du Comité** : Le Comité « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » regroupe 41 opérateurs en AOP (exploitants et conditionneurs), soit 250 salariés, qui veillent sur 318 000 pieux. Avec une production moyenne située entre 8 000 et 10 000 tonnes par an soit 20 % des moules de bouchot produites en France et un chiffre d'affaires de l'ordre de 20 millions d'euros, le Comité constitue un acteur de taille dans l'économie locale.

[www.moules-aop.com](http://www.moules-aop.com)



Cassolette de Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel aux poireaux  
© Christelle Gauget



Dossier de presse Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP 2022



Soupe de butternut aux Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

© Hector Barotoqui



**CONTACT PRESSE**

## EN SAVOIR PLUS

Mathilde ROGER  
06 89 62 47 67  
[mathilde@rivacom.fr](mailto:mathilde@rivacom.fr)

Raphaëlle BAUDART  
06 76 98 02 34  
[raphaelle@rivacom.fr](mailto:raphaelle@rivacom.fr)

ESPACE PRESSE



[POUR VOUS DESABONNER](#)

[Contact](#)

Cette lettre d'information vous est envoyée  
par l'agence [www.rivacom.fr](http://www.rivacom.fr)

[> Site officiel](#)