

COMMUNIQUE DE PRESSE

Les «Moules de filières élevées en pleine mer» obtiennent le label rouge.



L'arrêté du 16 février 2015 portant homologation du cahier des charges du label rouge LA n°06-14 « Moules de filières élevées en pleine mer » au bénéfice de l'Organisme de Défense et de Gestion Association des producteurs de moules de filières des Pertuis (APROFIL), est paru au Journal Officiel de la République Française le 26 février 2015.

Les « Moules de filières élevées en pleine mer » label rouge sont des moules de l'espèce *Mytilus edulis* élevées en mer sur filières, caractérisées par leur taille, leur quantité de chair, leur fraîcheur et le milieu d'élevage.

La taille des coquilles doit être au minimum de 45 millimètres de longueur et le taux de remplissage au minimum de 28 %, soit un équivalent de 70 grammes de chair minimum pour 30 moules. Elles sont caractérisées comme charnues, grandes, sucrées, présentant une persistance et un volume en bouche intense.

Les naissains de moules sont captés à une distance maximale de 50 miles (90 kilomètres) de la zone d'élevage, garantissant ainsi leur adaptation. Les moules élevées sur les filières sont immergées en permanence dans l'eau jusqu'à leur pêche. Les filières proprement dites sont des filins flottants amarrés au fond de l'eau et portant les moules fixées sur des cordages verticaux, les « descentes » ou « suspentes ». La densité d'élevage est maîtrisée avec une filière de 100 mètres maximum par hectare sur laquelle sont fixées des descentes dont la hauteur est au maximum de 4 mètres. La durée d'élevage est de 8 mois minimum. Les moules sont lavées et triées directement en mer ou rapportées à terre à bord des bateaux mytilicoles et conditionnées pour commercialisation.

Le conditionnement en sac ou en barquette sous atmosphère contrôlée, est réalisé au maximum 24 heures après la sortie de l'eau. La commercialisation des moules label rouge n'est possible qu'entre le 1er mai et le 31 octobre.

Données chiffrés en 2015

- 30 naisseurs/éleveurs/expéditeurs en France
- 500 à 1000 tonnes sont susceptibles de bénéficier du label rouge pour cette première campagne de production

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD 01 73 30 38 78 / Elodie SOUMAGNAC 01 73 30 38 14