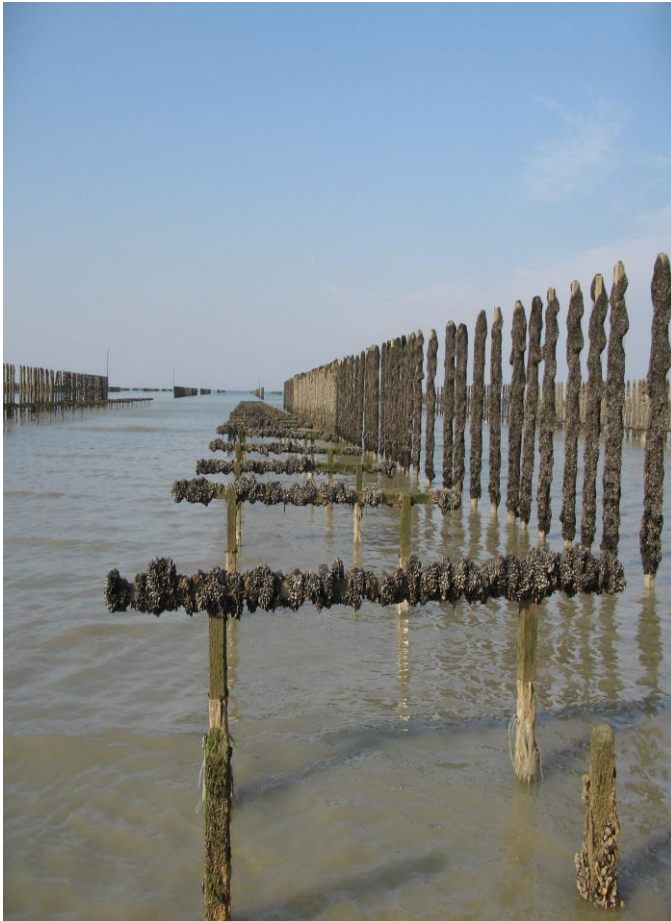




INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES MOULES DE BOUCHOT



Objectifs

► **Présenter les différentes** étapes de la production de moules ► **Différencier** les principales espèces de moules et leurs modes de production ► **Maîtriser les critères qualité** des moules ► **Déguster et valoriser** des moules.

Contenu

Connaissance de la filière mytilicole. Organisation de la filière, approche historique et économique.

Qu'est-ce qu'une moule de bouchot ? Biologie, physiologie, culture de la moule de bouchot.

Méthode de dégustation des moules. Conditions de dégustation, caractères types sensoriel des moules. Approche comparative des moules de bouchot et de moules issues de différents bassins de production, fiche de descripteurs ;

L'AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont St Michel » par l'évaluation sensorielle. Notions de terroir et de typicité appliquées à cette appellation. Travaux pratiques d'évaluation sensorielle et dégustation comparative.

Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Professionnels de la filière mytilicole** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques ► **Visites** commentées de bouchots ► **Echanges** avec des professionnels de la filière ► **repas d'application**