C/2026/1297

3.3.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification d'un cahier des charges en application de l'article 59, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/1297)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent déposer une opposition auprès de la Commission conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]).

DEMANDE D'UNE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

[Article 66 du règlement (UE) 2024/1143

«Moules de bouchot»

N° UE: TSG-FR-0048-AM01 — 9.9.2024

1. **Dénomination du produit faisant l'objet de la (ou des) modification(s)**

«Moules de bouchot»

2. **État Membre ou Pays Tiers d'origine de la demande**

France

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (ou des) modification(s)**

Description du produit

Méthode de production

Autre

4. **Description et justification de la (ou des) modification(s)**

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

A la rubrique Description du produit, le paragraphe d'introduction relatif au champ d'application du cahier des charges est supprimé

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce paragraphe d'ordre narratif ne comportait pas de règle de production explicite.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

La description est complétée comme suit:

«Les “Moules de bouchot” sont présentées:

— Fraîches entières, vivantes, éventuellement sous atmosphère modifiée ou

— Cuites (entières, décoquillés ou demi-décoquillées), sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée ou

— Décoquillées et cuites, destinées à la seconde transformation, sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée. S'agissant de moules de petite taille, la chair ne doit pas être présentée en l'état dans le produit fini.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Jusqu'à présent, la STG «Moules de bouchot» ne couvre que des moules fraîches entières et vivantes. Cependant, compte tenu qu'il s'agit d'un produit saisonnier qui ne peut être présent sur le marché toute l'année et pour répondre à l'évolution des modes de consommation, le groupement demande à intégrer de nouvelles présentations: moules cuites (entières, décoquillés ou demi-décoquillées) sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée. Les moules mises en œuvre répondent aux mêmes conditions d'élevage et de tri. La spécificité de la méthode de production est donc conservée. Les paramètres de transformation ont été fixés de façon à préserver les caractéristiques du produit proposé aux consommateurs.

A des fins de cohérence, il est précisé que les moules de bouchot fraîches entières et vivantes peuvent éventuellement être présentées sous atmosphère modifiée, cette méthode de conservation n'impacte pas la qualité du produit.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

Le cahier des charges intègre une définition de la seconde transformation suivante:

«Au titre du présent cahier des charges, on définit la seconde transformation comme la fabrication de produits élaborés à partir de “Moules de bouchot” décortiquées et cuites, ce qui constitue la première transformation. Le procédé de fabrication intègre une étape de déstructuration (mixage, broyage, etc.) de sorte que la chair de la moule ne soit pas reconnaissable dans le produit fini.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Dans le double objectif de limiter l'impact environnemental de la production de «Moules de bouchot» (réduction des déchets) et de réduire le gâchis alimentaire, le groupement demande à intégrer une troisième présentation destinée à la fabrication de produits transformés (seconde transformation). Les moules mises en œuvre répondent aux mêmes conditions d'élevage et de tri. Seul le calibre minimum autorisé est abaissé à 7 mm au lieu de 12 afin d'intégrer des moules de plus petite taille, actuellement exclues de la STG. La spécificité de la méthode de production est conservée.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

Le paragraphe suivant est complété par «ou à proximité»:

«Ces espèces correspondent à des produits sélectionnés pour leur aptitude à vivre:

— dans les conditions d'élevage sur estran ou à proximité telles que définies dans le présent cahier des charges,»

Par ailleurs, il est précisé concernant l'exondation des pieux qu'elle est «totale ou partielle»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La notion de présence des bouchots exclusivement sur estran ou à proximité est introduite dans cette partie, et reprise dans tout le cahier des charges. Il est en effet précisé que l'élevage des moules a lieu sur l'estran mais aussi «à proximité». Si historiquement et comme cela est développé dans le cahier des charges en vigueur, l'élevage avait lieu sur l'estran, zone située entre les limites supérieures et inférieures de l'amplitude des marées, la concurrence avec les autres activités du littoral (navigation de plaisance, tourisme, etc.) s'est accrue au cours des dernières décennies. Les concessions de pieux, propriété de l'Etat mise à disposition des conchyliculteurs, ont parfois été déportées vers d'autres sites en bordure d'estran qui présentent des conditions propices à l'élevage des «Moules de bouchot». Afin de ne pas pénaliser les mytiliculteurs qui ne sont pas décideurs de ces déplacements de concessions, il est proposé de ne plus limiter la culture au strict estran tout en définissant de façon plus précise l'exondation des pieux de façon à garantir que les conditions de culture qui concourent à la qualité du produit sont maintenues. Ces règles sont présentées à la rubrique Méthode de production.

Il est ajouté «totale ou partielle» de façon à tenir compte des coefficients de marée qui varient quotidiennement. Tous les pieux ne découvrent pas tous les jours totalement mais l'alternance des marées soumet les moules à des courants et des changements de pression qui influencent également leurs caractéristiques. En lien avec la modification ci-dessus la référence à l'estran est retirée. Comme expliqué précédemment, il est plus exact de se référer uniquement à la zone d'exondation fréquente.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

Le point Epaisseur est modifié comme suit:

«L'épaisseur minimum des moules est de:

— 12 mm pour les moules commercialisées fraîches entières, vivantes;

— 12 mm pour les moules commercialisées cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées);

— 7 mm pour les moules commercialisées cuites, destinées à la seconde transformation.»

Il est précisé:

«La présence éventuelle de moules de taille inférieure au critère ci-dessus (selon présentation concernée) ne dépasse pas 10 % des moules.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le mot «coquilles» est remplacé par le mot «moules» pour lever toute ambigüité, la coquille de moule étant constituée de 2 valves. Il est précisé que l'épaisseur des moules est de:

— «12 mm pour les moules commercialisées cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées)»: Ce calibre est le même que pour les moules commercialisées fraîches, entières et vivantes, qui est inchangé. Les moules destinées à la vente au consommateur en l'état ont toutes le même calibre. Seul le type de présentation diffère.

— «7 mm pour les moules commercialisées cuites et décoquillées, destinées à la seconde transformation»: Comme évoqué ci-dessus, le seuil est abaissé pour permettre la valorisation des moules actuellement hors calibre en application du cahier des charges en vigueur. Cette valeur seuil permet toutefois de maintenir une homogénéité dans les lots traités, à des fins de régularité technologique pour la cuisson.

La marge d'erreur concernant la proportion de moules de taille inférieure au calibre qui figurait au point 3.9 «Exigences minimales et procédures de contrôle du caractère spécifique» est reprise dans la description du produit. Le taux est porté de 5 % à 10 % maximum. Ce taux tient compte de la précision des matériels de tri et de l'acceptabilité en termes d'homogénéité du lot.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

Il est ajouté:

«Pour les “Moules de bouchot”, l’indice simplifié (IS) est supérieur ou égal à 21,86 %.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le cahier des charges en vigueur prévoit que l’indice de Lawrence et Scott des «Moules de bouchot» est supérieur ou égal à 100 et permet l’utilisation de l’indice simplifié. Cependant ce dernier ne donne pas des valeurs dans la même fourchette, il y a donc lieu de prévoir la valeur cible applicable dans ce cas qui est équivalente à l’indice de 100.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Corps étrangers», le paragraphe est modifié comme suit:

«Afin de limiter la présence de corps étrangers (crabes, grains de sable), à l’ensemencement, les cordes et boudins sont fixés sur le pieu sans contact avec le sol. La présence éventuelle de corps étrangers ne dépasse pas 10 % des moules.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le cahier des charges en vigueur indique que les «Moules de bouchot» ne contiennent pas de corps étrangers et qu’une distance de 30 centimètres est respectée entre le sol et le bas de la corde ou du boudin. Ces dispositions ont été revues pour tenir compte de la réalité de l’élevage en milieu naturel. D’une part, la hauteur de 30 centimètres, bien qu’elle corresponde à une nécessité pour permettre le passage du matériel de récolte des moules, ne peut être respectée avec précision du fait de la variabilité de la hauteur de sable au pied des pieux en raison des mouvements de sable lors des marées. Seul le principe de non-contact avec le sol est conservé, assorti de l’interdiction de la récolte des moules en contact avec le sol (au point Récolte). D’autre part, la présence fortuite de corps étrangers, de crabes (Pinnotheres pisum) notamment, ne peut être totalement empêchée du fait que les larves de ces crabes se déplacent dans les masses d’eau de mer pour trouver des hôtes. Une proportion maximale de 10 % des moules contenant des corps étranger est jugée acceptable afin de garantir au consommateur un produit quasi exempt.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Caractéristiques organoleptiques», la couleur de la chair cuite est décrite comme crème à orangé. Le mot «jaune» en complément d’orangé est retiré.

La phrase relative au caractère onctueux, soyeux, non farineux et de meilleur résistance à l’exondation est supprimée.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le mot «jaune» est retiré afin que la description soit plus fidèle aux couleurs observées.

La phrase relative au caractère onctueux, soyeux, non farineux et de meilleur résistance à l’exondation est supprimé car ces caractéristiques ne sont pas discriminantes par rapport aux autres moules, par ailleurs la seconde idée de cette phrase (résistance du mollusque à l’exondation) est déjà développée à d’autres passages du cahier des charges. La description du produit est recentrée sur les éléments caractéristiques des «Moules de bouchot»

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Caractéristiques organoleptiques», la phrase suivante est ajoutée:

«Un maximum de 10 % des moules présentant une coloration différente est accepté.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Il s'agit de la reprise de ce qui figure au paragraphe Couleur crème à orangé de sa chair cuite du point 3.7 «Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire» du cahier des charges en vigueur.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

La phrase relative au mode d'élevage «qui permet d'éviter des goûts et odeurs désagréables» est supprimée.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La phrase relative au mode d'élevage est supprimée car cette phrase constituait une obligation de résultat qui venait en miroir de l'obligation de moyen déclinée au travers de l'absence de contact avec le sol lors de l'ensemencement et de l'interdiction de récolter les moules tombées au sol ou en contact avec le sol. L'obligation de moyen est maintenue et contrôlée dans le cadre du contrôle du respect des conditions de production.

RUBRIQUE: Description du produit

DESCRIPTION

Le paragraphe suivant est supprimé:

«Les modalités de mesure de certains de ces critères sur les lots de moules prêts à être commercialisés sont précisées dans la partie 3.6 relative à la méthode d'obtention.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les modalités de mesure sont intégrées dans la partie «Description du produit».

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

En introduction de la rubrique «Description de la méthode de production», le paragraphe suivant est ajouté:

«Du captage à la récolte, toutes les étapes sont réalisées dans des sites adaptés du littoral maritime, sur des concessions déclarées et reconnues, figurant sur un cadastre maritime (ou équivalent selon l'Etat) avec un identifiant permettant une localisation précise, par les autorités compétentes de l'État concerné. L'éleveur peut disposer de plusieurs lignes de bouchot par concession déclarée et reconnue. Chaque ligne fait l'objet d'une traçabilité séparée. Cette dernière reflète chacune des étapes depuis l'ensemencement jusqu'à la récolte, y compris les échantillons couvrant les contrôles analytiques.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce paragraphe fixe les règles à respecter pour permettre la traçabilité des «Moules de bouchot» et le contrôle des conditions de production.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «L'implantation des bouchots», la description des pieux qui figurait déjà au point 3.8 est reprise et complétée:

«Les moules sont élevées sur des pieux en bois ou en fibres naturelles, sans traitement chimique, colle ou agglomérant»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Outre le bois qui est le matériau traditionnellement utilisé, les pieux en fibres naturelles comme le palmier qui est plus résistant aux conditions maritimes sont autorisés. Cependant, afin d'éviter toute contamination des moules, les traitements chimiques, colles et agglomérants sont interdits.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Les références «ou parties de parcelles» et «à l'intérieur de la zone d'élevage» sont supprimées.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le cahier des charges en vigueur comporte des références, «ou parties de parcelles» et «à l'intérieur de la zone d'élevage», qui correspondent à une AOP ou une IGP mais ne sont pas cohérentes avec le cadre de la STG.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de «Les paliers d'amont constituent un lieu d'entrepôt où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette phrase est descriptive et ne constitue pas une condition de production.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La description des lignes de pieux est modifiée comme suit:

«Chaque parcelle de bouchots comprend des lignes de pieux verticaux, espacés et sans liaison, répartis de manières parallèles les unes aux autres dont la répartition et la densité maximale sont plafonnées à:»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Autrefois, les pieux étaient reliés entre eux par des branches de saule ou de châtaignier entrelacées. Cette technique est maintenant interdite en France pour éviter l'envasement. Il est donc utile de préciser que les pieux sont «espacés et sans liaison».

Par ailleurs, l'indication que les lignes de pieux sont «perpendiculaires à la côte» est supprimée car sans l'influence sur la qualité du produit.

Enfin les mots «sont précisées comme suit» sont remplacés par «sont plafonnées à» afin de clarifier la rédaction.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Le captage et le transport des larves», les définitions des différents stades de développement des moules sont modifiées comme suit:

— «Larve: lorsque sa faible taille lui permet encore de se déplacer. Les larves captées sur les collecteurs ou directement sur les pieux peuvent encore s'en détacher, soit en utilisant leurs pieds pour ramper, soit en se laissant flotter dans la colonne d'eau;

— Naissain: nom donné aux larves fixées sur un collecteur;

— Nouvellain: nom donné aux moules en surabondance prélevées sur des pieux pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage avec du nouvellain)».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ces définitions sont modifiées afin de mieux correspondre à la réalité. Les matériaux pour les collecteurs «corde de chanvre et/ou de coco» ne sont plus spécifiés, il doit s'agir de «fibres naturelles et biodégradables».

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La définition de la pelisse est ajoutée:

«Pelisse: nom donné aux moules en surabondance prélevées sur des élevages sur filières pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage avec de la pelisse).»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le recours à la pelisse étant demandé, l'intégration de sa définition est nécessaire. L'autorisation de cette méthode est justifiée ci-après.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La définition de la jeune moule et supprimée.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La définition de la jeune moule n'est pas utile pour la description de la méthode d'obtention.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Le captage», la description des supports est modifiée comme suit:

«[…] la fixation des larves de moules sur des supports adaptés constitués de fibres naturelles et biodégradables appelés collecteurs ou directement sur les pieux.».

Le mot «naturels» pour qualifier les supports a été retiré.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce sont les matériaux (pieux comme cordes) utilisés qui sont naturels, non les supports qui ne peuvent être naturels puisque mis en place par les producteurs. La phrase est fusionnée avec celle qui figurait plus bas sur le captage directement sur les pieux: «Le captage peut également se faire directement sur les pieux.»

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La référence au cadastre maritime est complétée par «(ou équivalent selon l'Etat)».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

L'indication «(ou équivalent selon l'Etat)» est ajoutée afin de permettre de se rattacher au système de repérage des sites de production en vigueur pour l'Etat concerné, qui peut être différent de celui applicable en France.

RUBRIQUE: Méthode d'obtention

DESCRIPTION

Le troisième alinéa est modifié comme suit:

«Le captage est réalisé, dans des sites naturellement riches en larves de moules acheminées par les courants marins.»

La phrase «Les produits issus d'écloserie ou de nurseries sont exclus» qui figurait dans la sous-rubrique «Ensemencement» est déplacée à la sous-rubrique «Le captage»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les mots «se localise» sont remplacés par «est réalisé» pour une meilleure compréhension.

La phrase sur les produits d'écloserie est déplacée afin de rationaliser la rédaction du cahier des charges.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Le développement du naissain», le paragraphe relatif à l'acheminement des cordes pour les zones dépourvues de zones de captage est supprimé.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce passage est descriptif et ne comporte pas de condition de production.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Le second alinéa est modifié comme suit:

«Le naissain se développe sur les collecteurs placés sur des chantiers d'attente ou directement sur les pieux.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La rédaction est modifiée de façon à reprendre les termes techniques appropriés.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Ensemencement», la première phrase est modifiée comme suit:

«L'ensemencement consiste à fixer sur les pieux les cordes de naissain ou les boudins de nouvellain.» et les phrases relatives à l'enroulement sur les pieux des nouvellains et la définition de ces derniers sont supprimées.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ces modifications visent principalement à simplifier la rédaction. Il n'est pas utile de rappeler des éléments de définition.

Par ailleurs, les mots «à enrouler et» sont supprimés. En effet, la technique d'ensemencement a évolué: il est possible de fixer la corde ou le boudin de part et d'autre du pieu au lieu de l'enrouler. Cela n'a pas d'impact sur la répartition des moules sur le pieu puisqu'elles se déplacent ensuite, et colonisent de la même façon le pieu.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Ensemencement», les paragraphes suivants sont ajoutés:

«En cas de mortalité sur les chantiers de naissain ou après l'ensemencement (problème sanitaire, prédations,…), les pieux peuvent être ensemencés ou regarnis par boudinage avec de la pelisse dans la limite du nombre de pieux ensemencés par corde ou boudinage avec du nouvellain ou naturellement, en moyenne sur les deux années précédentes (N-1 et N-2).

Dans ce cas, une période d'adaptation de 2 mois minimum sur le pieu est nécessaire afin d'acclimater la pelisse. Cette période n'est pas comptabilisée dans la durée minimale d'élevage.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ces paragraphes visent à autoriser et encadrer le recours à la pelisse telle que décrite au point 4.2.2 pour l'ensemencement des pieux. En effet, depuis plusieurs années, les producteurs font face à des mortalités de naissain et des prédations très importantes, qui seraient en relation avec le changement climatique. Ils doivent parfois ensemencer un même pieu à plusieurs reprises. Dans certains cas, le dernier recours pour avoir une production et assurer un revenu au producteur est d'utiliser ces moules en surabondance prélevées sur les filières d'élevage. L'utilisation de la pelisse est encadrée et limitée d'une année sur l'autre. Elle n'est pas le mode d'ensemencement habituel. Les moules de pelisse sont issues de filières et donc non habituées à l'exondation fréquente. Elles ont besoin d'une période d'adaptation: la durée minimale d'élevage est prolongée de 2 mois.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Il est précisé que «L'ensemencement est réalisé:

— au plus tard le 31.12 de l'année de captage pour l'ensemencement avec des cordes de naissain et par boudinage avec du nouvellain

— du 01.08 au 31.10 de l'année de captage pour le boudinage avec de la pelisse.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette disposition a pour objet de limiter l'âge et la taille des moules lors de l'ensemencement afin d'assurer la production de moules effectivement élevées sur bouchot. Les moules sont implantées sur les pieux l'année de leur captage.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Le paragraphe suivant est supprimé:

«Dans le cas exceptionnel de pénurie de larves sur les cordes, et sur autorisation des autorités compétentes de l'État concerné il est alors possible de pêcher du nouvellain, pour introduction dans des filets tubulaires, dans des gisements naturels faisant l'objet d'une surveillance sanitaire relative aux sites de production conformément à la règlementation en vigueur de l'État concerné.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce paragraphe s'apparentant à une modification temporaire, par ailleurs non autorisée par le règlement (UE) 2024/1143 pour la spécialité traditionnelle garantie, il est supprimé.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de «Les moules sont élevées sur bouchots, au sein de parcelles ou parties de parcelles situées dans les estrans.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette phrase est supprimée car redondante avec les dispositions figurant par ailleurs dans le cahier des charges.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La longueur maximale des pieux est supprimée et le paragraphe est complété comme suit:

«L'élevage des "Moules de bouchot" est un élevage sur pieu vertical partiellement enterré et inamovible dès lors que le naissain est fixé dessus. La hauteur ensemencée du pieu est limitée à 3,50 mètres à partir de son extrémité supérieure, au moment de l'ensemencement.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

En fonction de la nature des sols, il est nécessaire d'utiliser des pieux plus longs pour permettre une meilleure résistance aux conditions naturelles (courants, marées). De plus, la longueur totale n'a pas d'influence sur le produit, c'est la hauteur ensemencée qui est significative. Cette dernière est inchangée.

Par ailleurs, afin de clarifier les modalités de contrôle, il est précisé que la hauteur ensemencée est comptabilisée «à partir de son extrémité supérieure, au moment de l'ensemencement».

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La phrase suivante est ajoutée: «Les moules en tête de pieu découvrent au moins 1 heure et trente minutes avant la basse mer pour un coefficient de 90 et pour une pression atmosphérique de 1 013HpA.».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette modification vise à préciser les conditions dans lesquelles les moules sont considérées comme «en zone d'exondation fréquente». Elle correspond aux conditions actuelles de pratique.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de «Une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée au moment de l'implantation sur le pieu entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin.»

Remplacé par " Le niveau inférieur de la corde ou du boudin n'est pas en contact avec le sol au moment de l'ensemencement.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Modification en cohérence avec l'argumentation sur la modification n°7 de la description du produit.

«Ces dispositions ont été revues pour tenir compte de la réalité de l'élevage en milieu naturel. [...] la hauteur de 30 centimètres, bien qu'elle corresponde à une nécessité pour permettre le passage du matériel de récolte des moules, ne peut être respectée avec précision du fait de la variabilité de la hauteur de sable au pied des pieux en raison des mouvements de sable lors des marées. Seul le principe de non-contact avec le sol est conservé, assorti de l'interdiction de la récolte des moules en contact avec le sol (sous-rubrique Récolte)»

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Au point «Elevage sur bouchot», les mots «A compter de l'implantation sur les bouchots et jusqu'aux opérations préalables à la mise en marché, l'étape» sont supprimés et remplacés par la phrase suivante «La phase d'élevage commence à la dernière opération d'ensemencement sur le pieu ou de prélèvement de surabondance de moules.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette modification rédactionnelle vise à mieux définir le début de la phase d'élevage.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de: «L'élevage sur le pieu consiste à y placer un nombre optimal d'individus. Lors de leur développement, les moules situées sur la couche extérieure grossissent plus vite que celles situées près du pieu. Les moules peuvent être transférées sur de nouveaux pieux durant leur développement: la couche superficielle de moules est recueillie et introduite dans un filet tubulaire qui est enroulé autour d'un nouveau pieu. On parle de l'opération de boudinage.

Ainsi, les animaux pourront être transférés sur de nouveaux pieux plusieurs fois durant leur développement.

Les boudins ainsi formés sont généralement fixés sur des pieux situés plus haut sur l'estran.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les éléments contenus dans ce paragraphe sont d'ordre descriptif et ne constituent pas des conditions des conditions de production, la définition du boudinage figure déjà au début de la sous-rubrique «Le captage et le transport des larges».

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Récolte», la première phrase est modifiée comme suit:

«La récolte a lieu au plus tôt à l'issue de la durée minimale d'élevage, prolongée de la période d'acclimatation le cas échéant.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Des précisions sont apportées afin de permettre une bonne compréhension. Les mots «au plus tôt» et «durée minimale» sont ajoutés pour préciser que l'élevage peut être prolongé au-delà de 6 mois (dans la limite de 24 mois); les mots «prolongée de la période d'acclimatation le cas échéant» sont ajoutés pour rappeler que la durée d'élevage doit être prolongée de 2 mois en cas d'ensemencement par boudinage avec de la pelisse.

Les mots «et peut se faire manuellement ou mécaniquement» sont supprimés car ils ne fixent aucune règle: toutes les méthodes de récolte existantes sont permises.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Par cohérence avec la modification de la sous-rubrique «Caractéristiques organoleptiques»(modification n°7 de la description du produit), la phrase sur l'interdiction du ramassage des moules est modifiée comme suit:

«Le ramassage des moules tombées au pied des bouchots et en contact avec le sol est interdit afin d'éviter des goûts ou des odeurs désagréables, tels que ceux de vase.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les éléments expliquant l'impact de cette interdiction sont repris et les mots «et en contact avec le sol» sont ajoutés pour appliquer l'absence de contact avec le sol des moules également à la récolte.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La rédaction de la sous-rubrique «Stockage et purification» est remaniée. Les valeurs cibles sont inchangées.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La rédaction est remaniée pour une meilleure cohérence et une meilleure compréhension: L'étape de stockage est une étape facultative qui consiste à placer les moules récoltées dans des réserves implantées sur l'estran ou dans des bassins alimentés en eau de mer. Les moules sont accessibles quel que soit le coefficient de marée, cela permet d'assurer la mise en marché lors des périodes où les coefficients sont trop faibles ou les horaires non appropriés pour récolter les moules sur les pieux. La purification, obligatoire dans certains bassins de production, a lieu après le stockage.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

La première phrase de la sous-rubrique «Le lavage et le calibrage» est modifiée comme suit:

«Après un passage éventuel en réserve ou bassin de purification, les moules sont dégrappées, lavées, calibrées et triées.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les mots «dans des centres d'expédition» sont supprimés. En effet, cette précision pouvait laisser croire que cette opération ne peut être faite que dans des centres spécialisés or tout producteur disposant d'une installation conforme peut la réaliser.

Le mot «calibrées» est ajoutée et remplace la phrase «L'écartement minimal entre les barreaux des grilles utilisées pour le calibrage des moules est fixé à 12 mm.» qui est supprimée. Les moules de bouchot sont toujours calibrées sur la base du critère qui figure dans la description du produit, cependant il existe d'autres techniques que le tri sur barreaux: Cette modification permet le recours à ces techniques.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Le conditionnement»: le paragraphe suivant est supprimé: «Pour bénéficier de la spécialité traditionnelle garantie "Moules de bouchot", les lots conditionnés doivent contenir des moules d'une épaisseur supérieure ou égale à 12 mm, avec une proportion de 5 % maximum de moules d'une épaisseur inférieure à 12 mm.».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Afin de rationaliser la rédaction, les éléments qui y figuraient sont repris dans la description du produit à la sous-rubrique «Epaisseur».

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de: "«Le taux de chair minimal est calculé selon l'indice de condition Lawrence et Scott, dont le protocole de mesure est le suivant:

I.C. = poids sec de chair*1 000/(poids total – poids coquilles).

Un indice dit simplifié peut être utilisé et mesuré comme suit: I.S. = poids des chairs après cuisson/poids total avant cuisson.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les éléments contenus dans ce paragraphe figurent dans la description du produit à la sous-rubrique «Taux de chair» et sont donc supprimés de la partie «Le conditionnement» afin d'éviter des redondances.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de: «Le taux de remplissage des moules prêtes au conditionnement peut être modifié en cas de circonstances exceptionnelles (c'est-à-dire lorsque les conditions d'alimentation naturelles sont défavorables) pour une récolte déterminée, sur décision des autorités compétentes de l'État concerné, après une demande étayée. Toutefois, ces valeurs ne pourront en aucun cas être inférieures de 10 % au taux minimal de 100.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce paragraphe prévoyait la possibilité de déroger à la condition de taux de remplissage en cas de circonstances exceptionnelles, s'apparentant ainsi à une modification temporaire, une modification standard donc. S'agissant d'une STG ceci n'est pas autorisé par le règlement (UE)2024/1143.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Suppression de: «Les moules doivent également:

— avoir un aspect externe propre,

— être vivantes.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ces éléments ne sont pas propres à la STG pour des moules vendues entières et vivantes. De plus, l'extension aux présentations cuites est en contradiction avec la notion de «vivantes» à la commercialisées.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Une rubrique «La transformation» est ajoutée.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Cette nouvelle rubrique décrit le procédé d'obtention des nouvelles présentations introduites. Cette étape est facultative, la présentation des moules de bouchot entières et vivantes étant conservée. Elle définit:

— les critères de tri des moules pour chacune des présentations: épaisseur supérieure ou égale à 12 mm pour les moules de bouchot sous forme cuites entières, décoquillées et demi-décoquillées, épaisseur supérieure ou égale à 7 mm pour les moules de bouchot cuites destinées à la seconde transformation.

— La technique de décorticage et la durée de cuisson inférieure à 3 minutes

— Le délai maximal de mise en œuvre et de stabilisation de 48 heures

— La stabilisation par surgélation ou mise sous atmosphère modifiée.

Ces paramètres visent à assurer un bon niveau de qualité et notamment le maintien d'une bonne tenue de la chair de moule en raison du procédé de cuisson rapide. Le délai entre la récolte ou la sortie d'eau des moules et la stabilisation permet d'assurer la mise en œuvre de moules dans un état de fraîcheur optimal tout en prenant en compte les délais logistiques et de préparation des moules.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Le conditionnement», suppression de: «Il peut s'effectuer en sacs de 2 à 15 kg, ou en barquette de 0,5 à 7 kg»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Les fourchettes de capacité des contenants sont supprimées. La capacité maximale de 15 kg est maintenue afin de préserver l'intégrité des moules de bouchot (écrasement dans de plus grands contenants). Les types d'unités de vente et leurs capacités ne sont plus détaillées pour permettre aux conditionneurs de s'adapter à leurs marchés.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

A la sous-rubrique «Commercialisation», la première phrase est modifiée comme suit: «L'étiquetage des "Moules de bouchot" sur chaque conditionnement unitaire comporte:»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

La rédaction est simplifiée afin de permettre une bonne compréhension.

RUBRIQUE: Méthode de production

DESCRIPTION

Ajout de: «Outre ces dispositions, les moules de bouchot cuites destinées à la seconde transformation sont clairement identifiées de façon à ce que tout utilisateur sache qu'elles ne doivent pas être présentées entières dans le produit fini et que le procédé de fabrication doit donc comporter une étape de déstructuration, broyage ou mixage.

La mention obligatoire “Uniquement destiné à la transformation sous forme déstructurée. Ne peut être vendu en l’état aux consommateurs” figure en gras sur les documents suivants:

— Étiquettes;

— Bons de livraison;

— Factures.»

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Ce paragraphe vise à s’assurer que des moules de bouchot en dessous du calibre entre 7 et 12 mm, qui ne sont destinées qu’à une seconde transformation, ne pourront se trouver présentées au consommateur en l’état pour ne pas porter tort à l’image de la STG «Moules de bouchot» destinée directement au consommateur. La mention obligatoire permet une bonne information des utilisateurs (transformateurs…) afin qu’ils respectent les règles de mise en œuvre du produit.

RUBRIQUE: Autre (à préciser)

DESCRIPTION

Les coordonnées du groupement demandeur (adresse postale et email) sont modifiées et renseignées dans la rubrique correspondante.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Actualisation des informations depuis l'enregistrement de la STG.

RUBRIQUE: Autre (à préciser)

DESCRIPTION

Modifications de la rubrique «Motifs de l'enregistrement».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Actualisation des intitulés conformément aux règlements en vigueur sans aucun changement concernant les motifs d'enregistrement.

RUBRIQUE: Autre (à préciser)

DESCRIPTION

Modifications de la rubrique «Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit».

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Des modifications rédactionnelles sont apportées afin de mettre cette partie en cohérence avec les modifications apportées au cahier des charges. Cependant ces modifications n’ont pas d’impact sur la démonstration de la spécificité et du caractère traditionnel des «Moules de bouchot». La principale modification consiste en le regroupement dans cette partie 4.3 «Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit» des deux parties du cahier des charges en vigueur 3.7 «Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire» et 3.8 «Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire».

RUBRIQUE: Autre (à préciser)

DESCRIPTION

Dans l’annexe intitulée «Les principaux points à contrôler», le tableau est modifié.

RESUME DES MOTIFS JUSTIFIANT LA MODIFICATION

Le tableau est modifié en supprimant les fréquences de contrôle qui ne relèvent pas du cahier des charges de la STG et en actualisant les points de contrôle et les valeurs cibles en cohérence avec les modifications apportées au cahier des charges.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Moules de bouchot»

N° UE: TSG-FR-0048-AM01 — 9.9.2024

1. **Dénomination**

«Moules de bouchot»

2. **Etat Membre ou Pays Tiers demandant l'enregistrement**

France

3. **Classe du produit visée à l'annexe XVIII du règlement d'exécution (UE) 2025/26**

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

4. **Motifs de l'enregistrement**

4.1. *Il s'agit d'un produit*

☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☐ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

L'élevage sur bouchot est une technique traditionnelle de production de moules sur des pieux verticaux plantés sur l'estran ou à proximité de manière ordonnée et découvrant tout ou partie dans la limite des plus basses mers. Cette technique confère aux moules des qualités spécifiques: coquille dure, bonne conservation du fait de leur capacité à résister à l'exondation (maintien de la coquille fermée).

4.2. *Il s'agit d'une dénomination*

☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le produit tire sa dénomination de sa méthode d'élevage sur pieu, appelé bouchot.

L'enregistrement du nom «Moules de bouchot» est demandé en langue française uniquement.

Lors de la commercialisation, il est possible d'ajouter une mention complémentaire à traduire dans les autres langues officielles de l'Union européenne précisant que le produit a été «obtenu conformément à la tradition de la France».

5. **Description**

5.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, comprenant ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point b), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26*

Les moules bénéficiant de la spécialité traditionnelle garantie «Moules de bouchot» sont présentées:

— Fraîches entières, vivantes, éventuellement sous atmosphère modifiée ou

— Cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées), sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée ou

— Décoquillées et cuites, destinées à la seconde transformation, sous forme surgelée ou sous atmosphère modifiée. S'agissant de moules de petite taille, elles la chair ne doit pas être présentée en l'état dans le produit fini.

Au titre du présent cahier des charges, on définit la seconde transformation comme la fabrication de produits élaborés à partir de «Moules de bouchot» décortiquées et cuites, ce qui constitue la première transformation. Le procédé de fabrication intègre une étape de déstructuration (mixage, broyage, etc.) de sorte que la chair de la moule ne soit pas reconnaissable dans le produit fini.

Deux espèces sont cultivées pour produire les «Moules de bouchot»: Mytilus edulis et Mytilus galloprovincialis (ou hybrides entre ces deux espèces).

Ces espèces correspondent à des produits sélectionnés pour leur aptitude à vivre:

— dans les conditions d'élevage sur estran ou à proximité telles que définies dans le présent cahier des charges,

— selon les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits.

Ainsi, les caractéristiques anatomiques et organoleptiques des «Moules de bouchot» sont liées à la fois aux caractéristiques de ces espèces et à leur mode de production particulier.

Le mode de production sur bouchot en zone d'exondation fréquente des pieux, totale ou partielle, permet:

— l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant toute la période d'exondation;

— l'obtention d'une coquille plus résistante et plus solide au moment de la récolte, car l'exposition fréquente de cette coquille à l'air libre et au soleil entraîne son durcissement.

Caractéristiques anatomiques

Epaisseur

L'épaisseur minimum des moules est de:

— 12 mm pour les moules commercialisées fraîches entières, vivantes;

— 12 mm pour les moules commercialisées cuites (entières, décoquillées ou demi-décoquillées);

— 7 mm pour les moules commercialisées cuites, destinées à la seconde transformation.

La présence éventuelle de moules de taille inférieure au critère ci-dessus (selon présentation concernée) ne dépasse pas 10 % des moules.

Taux de chair

Les moules produites sur bouchot se distinguent par leur taux de remplissage. Ce taux de remplissage est mesuré par l'indice de condition de Lawrence et Scott. Pour les «Moules de bouchot», l'indice est supérieur ou égal à 100.

Le taux de chair minimal est calculé selon l'indice de condition Lawrence et Scott, dont le protocole de mesure est le suivant:

I.C. = poids sec de chair * 1 000/(poids total – poids coquilles).

Un indice dit simplifié (IS) peut être utilisé et mesuré comme suit:

I.S. = poids des chairs après cuisson / poids total avant cuisson.

Pour les «Moules de bouchot», l'indice simplifié (IS) est supérieur ou égal à 21,86 %.

Corps étrangers

Afin de limiter la présence de corps étrangers (crabes, grains de sable), à l'ensemencement, les cordes et boudins sont fixés sur le pieu sans contact avec le sol. La présence éventuelle de corps étrangers ne dépasse pas 10 % des moules.

Caractéristiques organoleptiques

La couleur de la chair cuite est crème à orangé, plus ou moins prononcée en fonction de l'alimentation des moules (richesse en carotène et vitamine A du phytoplancton) et en fonction du stade physiologique (phase de reproduction). Un maximum de 10 % des moules présentant une coloration différente est accepté.

5.2. *Description de la méthode de production à suivre par les producteurs, comprenant, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et, s'il y a lieu, la désignation commerciale de l'espèce concernée et son nom scientifique, ainsi que la méthode d'élaboration du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point c), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26*

Du captage à la récolte, toutes les étapes sont réalisées dans des sites adaptés du littoral maritime, sur des concessions déclarées et reconnues, figurant sur un cadastre maritime (ou équivalent selon l'Etat) avec un identifiant permettant une localisation précise, par les autorités compétentes de l'État concerné.

L'éleveur peut disposer de plusieurs lignes de bouchot par concession déclarée et reconnue. Chaque ligne fait l'objet d'une traçabilité séparée. Cette dernière reflète chacune des étapes depuis l'ensemencement jusqu'à la récolte, y compris les échantillons couvrant les contrôles analytiques.

L'obtention de «Moules de bouchot» comprend les étapes suivantes:

L'implantation des bouchots

Les moules sont élevées sur des pieux en bois ou en fibres naturelles, sans traitement chimique, colle ou agglomérant au sein de parcelles situées sur l'estran ou à proximité. Elles se définissent comme des zones du littoral soumises au mouvement des vagues, situées entre les limites supérieures et inférieures de l'amplitude des marées, Les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large.

Chaque parcelle de bouchots comprend des lignes de pieux verticaux, espacés et sans liaison, répartis de manières parallèles les unes aux autres, dont la répartition et la densité maximale sont plafonnées à:

— 350 pieux par ligne triple de 100 m,

— 250 pieux par ligne double de 100 m,

— 200 pieux par ligne simple de 100 m.

Le captage et le transport des larves

Les différents stades de développement des moules sont désignés par les noms suivants:

— Larve: lorsque sa faible taille lui permet encore de se déplacer. Les larves captées sur les collecteurs ou directement sur les pieux peuvent encore s'en détacher, soit en utilisant leurs pieds pour ramper, soit en se laissant flotter dans la colonne d'eau;

— Naissain: nom donné aux larves fixées sur un collecteur;

— Nouvellain: nom donné aux moules en surabondance prélevées sur des pieux pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage avec du nouvellain);

— Pelisse: nom donné aux moules en surabondance prélevées sur des élevages sur filières pour être introduites dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage avec de la pelisse).

Le captage

Cette étape préliminaire à l'élevage des «Moules de bouchot» proprement dit, consiste à favoriser la fixation des larves de moules sur des supports adaptés constitués de fibres naturelles et biodégradables appelés collecteurs ou directement sur les pieux.

Le captage est réalisé dans des sites adaptés du littoral maritime, déclarés et reconnus, figurant sur un cadastre maritime (ou équivalent selon l'Etat) avec un identifiant permettant une localisation précise par les autorités compétentes de l'Etat concerné.

Le captage est réalisé, dans des sites naturellement riches en larves de moules acheminées par les courants marins. Les produits issus d'écloserie ou de nurseries sont exclus.

Le développement du naissain

Le naissain se développe sur les collecteurs placés sur des chantiers d'attente ou directement sur les pieux.

L'élevage des «Moules sur bouchots» et la récolte

Ensemencement

L'ensemencement consiste à fixer sur les pieux les cordes de naissain ou les boudins de nouvellain.

En cas de mortalité sur les chantiers de naissain ou après l'ensemencement (problème sanitaire, prédations,…), les pieux peuvent être ensemencés ou regarnis par boudinage avec de la pelisse dans la limite du nombre de pieux ensemencés par corde ou boudinage avec du nouvellain ou naturellement, en moyenne sur les deux années précédentes (N-1 et N-2).

Dans ce cas, une période d'adaptation de 2 mois minimum sur le pieu est nécessaire afin d'acclimater la pelisse. Cette période n'est pas comptabilisée dans la durée minimale d'élevage.

L'ensemencement est réalisé:

— au plus tard le 31.12 de l'année de captage pour l'ensemencement avec des cordes de naissain et par boudinage avec du nouvellain

— du 1.8 au 31.10 de l'année de captage pour le boudinage avec de la pelisse.

L'élevage des «Moules de bouchot» est un élevage sur pieu vertical partiellement enterré et inamovible dès lors que le naissain est fixé dessus. La hauteur ensemencée du pieu est limitée à 3,50 mètres à partir de son extrémité supérieure, au moment de l'ensemencement.

Les moules en tête de pieu découvrent au moins 1 heure et trente minutes avant la basse mer pour un coefficient de 90 et pour une pression atmosphérique de 1 013 hPa.

Le niveau inférieur de la corde ou du boudin n'est pas en contact avec le sol au moment de l'ensemencement.

Élevage sur bouchot

La phase d'élevage commence à la dernière opération d'ensemencement sur le pieu ou de prélèvement de surabondance de moules.

L'élevage dure au minimum 6 mois et peut aller jusqu'à 24 mois.

Récolte

La récolte a lieu au plus tôt à l'issue de la durée minimale d'élevage, prolongée de la période d'acclimatation le cas échéant. Elle consiste à prélever les grappes de moules sur les bouchots.

Le ramassage des moules tombées au pied des bouchots et en contact avec le sol est interdit afin d'éviter des goûts ou des odeurs désagréables, tels que ceux de vase.

Stockage et purification

L'étape de stockage et/ou de purification débute après la récolte des moules et s'achève par le conditionnement.

La durée cumulée du stockage et de la purification ne peut pas excéder 15 jours à partir de la date de récolte dont au maximum 8 jours à terre, en bassins insubmersibles.

Le stockage

Cette étape peut se dérouler soit chez les mêmes producteurs que l'étape «Élevage» lorsqu'il s'agit d'un producteur expéditeur, soit dans un centre d'expédition (ou conditionnement) habilité.

Le stockage est une étape destinée à pallier le manque d'accès aux bouchots selon les horaires et les coefficients des marées.

Après la récolte, les moules sont placées:

— Soit en mer, sur l'estran, dans des réserves à l'aide de récipients ou des bassins

submersibles;

— Soit à terre dans des bassins insubmersibles alimentés en eau de mer.

La purification

Cette opération est réalisée si cela est nécessaire, afin de rendre les coquillages aptes à la consommation humaine, conformément à la règlementation en vigueur de l'État concerné par la production et la commercialisation du produit.

Elle est réalisée avant conditionnement par immersion dans de l'eau de mer dans les centres de purification ou les centres d'expédition.

Le lavage et le calibrage

Après un passage éventuel en réserve ou bassin de purification, les moules sont dégrappées, lavées, calibrées et triées.

La transformation (étape facultative)

Moules sous forme cuites entières, décoquillées et demi-décoquillées

Seules des moules présentant une épaisseur supérieure ou égale à 12 mm peuvent être mises en œuvre pour ces présentations.

Le procédé de transformation respecte les étapes suivantes:

— Les moules sont cuites et, le cas échéant, décoquillées par cuisson ou toute autre méthode permettant de conserver l'intégrité de la chair.

— La durée de cuisson ne peut excéder 3 minutes.

— Les moules sont ensuite stabilisées par surgélation ou sous atmosphère modifiée.

— Le délai total de mise en œuvre et de stabilisation des moules ne peut pas excéder 48 heures. Ce délai est comptabilisé à partir de la récolte ou de la sortie d'eau dans le cas où les moules sont stockées après récolte en bassin ou sur l'estran et jusqu'à la stabilisation du produit par surgélation ou mise sous atmosphère modifiée.

Moules cuites destinées à la seconde transformation

Les moules utilisées pour cette présentation sont issues du tri des moules de bouchot, d'épaisseur de 7 mm minimum.

Le procédé de transformation doit respecter les étapes suivantes:

— Les moules sont décoquillées par cuisson.

— La durée de cuisson ne peut excéder 3 minutes.

— Les moules sont ensuite stabilisées par surgélation ou sous atmosphère modifiée.

— Le délai total de mise en œuvre et de stabilisation des moules ne peut pas excéder 48 heures. Ce délai est comptabilisé à partir de la récolte ou de la sortie d'eau dans le cas où les moules sont stockées après récolte en bassin ou sur l'estran et jusqu'à la stabilisation du produit par surgélation ou mise sous atmosphère modifiée.

Le conditionnement (ou étape dite d'expédition)

Le conditionnement et la commercialisation des «Moules de Bouchot» s'effectuent dans des contenants

d'une capacité maximale de 15 kg.

Commercialisation

L'étiquetage des «Moules de bouchot» sur chaque conditionnement unitaire comporte:

— le nom de la spécialité traditionnelle garantie «Moules de bouchot» inscrit:

  — en caractères de dimension la plus grande figurant sur l'étiquetage;

  — en caractères identiques, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur;

  — en caractères de même couleur;

  — d'un seul bloc;

— la mention «spécialité traditionnelle garantie» et le logo «STG» immédiatement avant ou après le nom de la spécialité traditionnelle garantie sans mentions intermédiaires;

— toutes les autres mentions, notamment les mentions obligatoires au titre de la réglementation générale doivent être séparées de manière distincte du nom de la STG.

Outre ces dispositions, les «Moules de bouchot» cuites destinées à la seconde transformation sont clairement identifiées de façon à ce que tout utilisateur sache qu'elles ne doivent pas être présentées entières dans le produit fini et que le procédé de fabrication doit donc comporter une étape de déstructuration, broyage ou mixage.

La mention obligatoire «Uniquement destiné à la transformation sous forme déstructurée. Ne peut être vendu en l'état aux consommateurs» figure en gras sur les documents suivants:

— Étiquettes;

— Bons de livraison;

— Factures.

5.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point d), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26*

Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

Le caractère spécifique des «Moules de bouchot» repose sur les propriétés suivantes, conférées par les conditions d'élevage, les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits:

— Une coquille dure

Le mode de production en zone d'exondation de marée fréquente et l'exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement. C'est pourquoi la coquille des «Moules de bouchot» présente une solidité importante.

— Un muscle adducteur fort

Le mode de production en zone d'exondation de marée fréquente permet également l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant la période d'exondation.

— La couleur crème à orangé de sa chair cuite

Les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante, ce qui leur confère une coloration de chair soutenue de crème à orangé, plus ou moins prononcée. Un maximum de 10 % des moules présentant une coloration différente est accepté.

— L'absence de goût et d'odeur de vase et la présence limitée de corps étrangers

Les «Moules de bouchot» sont élevées sur des pieux verticaux, sans contact avec le sol à l'ensemencement. Les moules qui seraient en contact avec le sol ne sont pas récoltées. Ces conditions de production limitent la présence de corps étrangers (crabes, grains de sable), ainsi que les goûts ou odeurs de vase.

— Le taux de remplissage, atteignant au minimum un indice de 100

La répartition homogène et la faible densité des pieux, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible.

Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles, d'une valeur minimale de 100 selon l'indice de Lawrence et Scott.

Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

Le caractère traditionnel des «Moules de bouchot» repose sur les propriétés suivantes:

— Le captage naturel;

— La phase d'élevage se pratique sur des pieux en bois ou en fibres naturelles alignés plantés verticalement;

— Les seuls éléments nutritifs présents dans le milieu marin assurent la croissance des moules.

La conduite d'élevage consiste en une surveillance importante du produit par l'éleveur et des manipulations de transfert du naissain et du nouvellain afin d'assurer une croissance homogène de l'ensemble des animaux mis en culture.

La culture sur des pieux en bois

La tradition de culture des «Moules sur bouchot» date de 1235. L'histoire raconte qu'un irlandais, Patrick Walton, fit naufrage en 1235 dans la baie de l'Aiguillon; «seul rescapé, il s'installa à Esnandes et entreprit, pour vivre, de capturer des oiseaux à l'aide d'un filet particulier, le filet d'allouret, qui était tendu au-dessus du niveau de la mer et maintenu par de grands piquets enfoncés dans la vase. Il s'aperçut bientôt que sur ces piquets se fixaient des moules dont la croissance et la qualité étaient supérieures à celles des moules sauvages. Il décida alors d'essayer de cultiver ces mollusques» (Marteil, 1979).

Dans cet objectif, il planta des lignes de pieux sur lesquels pourront se fixer et se développer les moules. Il donna aux pieux le nom de bouchots, «mot d'origine celtique venant de bout, clôture, et de choat ou chot, en bois.» (Marteil, 1979).

Cette culture se pratique aujourd'hui encore suivant ces bases. L'appareillage a quelque peu évolué, tenant compte des innovations technologiques.

À travers les siècles, les quelques auteurs qui se sont intéressés à la mytiliculture insistent dans leurs écrits sur le fait que les pratiques mises au point par l'irlandais Walton ont peu évoluées dans le temps. Ainsi, Coste (1855) écrit «les pratiques qu'il [Walton] institua furent si heureusement appropriées aux besoins permanents de la nouvelle industrie, qu'après bientôt huit siècles elles servent encore de règles aux populations dont elles sont devenues le patrimoine».

À partir de 1930, les piquets sont remplacés par des pieux (troncs d'arbre plus solides et d'un diamètre supérieur aux piquets traditionnels, de courte durée de vie).

Les modifications des installations après 1950 proviennent des premiers décrets réglementant la mytiliculture. L'État français est en effet devenu propriétaire des terrains qu'il concède et surveille; les bouchots en V ne sont plus autorisés car favorisent considérablement l'envasement des terrains. Les pieux se répartissent alors depuis en lignes parallèles. Leur implantation est réglementée; les règles variant d'une région à l'autre car les conditions de milieu, la nature du sol, les courants, la richesse en éléments nutritifs et bien d'autres facteurs varient selon les zones.

Dans la perspective d'accroître les rendements, la méthode de production évolue mais les pieux plantés alignés constituent toujours les fondations des installations développées.

L'étagement des bouchots

En 1855, Coste précise que les bouchots peuvent-être échelonnés jusqu'à 4 étages.

Cette pratique de disposition en espaliers sur estrans perdure. Utilisant le dénivelé de l'estran, les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large. Les paliers d'amont constituent un lieu de stockage où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine.

L'utilisation du seul milieu naturel

Les «Moules de bouchot» sont des coquillages cultivés strictement dans le milieu naturel. La fécondation reste naturelle dans la mer sans intervention humaine, l'alimentation est exclusivement constituée par le phytoplancton naturel et vivant, et aucun traitement chimique n'est utilisé dans le milieu marin durant la croissance.

6. **Exigences en matière d'étiquetage**

—