

LA MOULE COMESTIBLE

(MYTILUS EDULIS)



Moules fixées sur les rochers



Dominique Resse

Moules du bassin de la Barre au Havre

Taille : de 3 à 8 cm (taille maximale 15cm).

La moule méditerranéenne est plus grosse que la moule dite commune que nous pouvons voir en Manche.

CARACTERISTIQUES :

Famille : Mytilidés (36 espèces dans les eaux Européennes)
Les plus connues en France sont la moule provençale avec son bec crochu, la date de mer d'Oléron qui creuse le calcaire, les petites moules d'eau douce présentes en Seine.

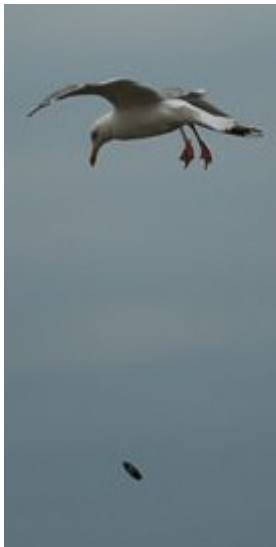
Synonymes : Il peut y avoir des appellations régionales comme la blonde de Barfleur.

Habitat : Fonds rocheux et autres supports durs de 0 à 10m. En général, La moule va tapisser les roches martelées par les déferlantes aux abords des courants riches en éléments nutritifs. D'autres moules s'établissent dans les ports ou sorties d'estuaires riches en sédiments, quelques espèces ont même colonisé des profondeurs abyssales. Ces bancs compacts de moules servent d'habitat à de nombreux petits crustacés, vers, balanes, ophiures...

Nourriture : La moule est microphage, elle filtre l'eau avec ses branchies (10 litres / heure) et retient les micro-algues et le microplancton drainés par le courant.

Distribution : Façade Atlantique jusqu'au nord de la Norvège, Manche, Léon de Bruxelles, Méditerranée.

Importance économique : La mytilus edulis est l'espèce la plus familière et représente une activité économique importante. Dans certains secteurs, la moule sauvage est pêchée de manière anecdotique mais la majeure partie de la production est assurée par la culture sur bouchots. Les mytiliculteurs ont aménagé sur l'estran de vastes parcs plantés de poteaux (en chêne ou châtaignier) sur lesquels se développent les naissains de moules. Les gros centres de production sont l'île de Ré, le mont St. Michel puis le Cotentin et la mer du Nord.



Spectacle insolite le long de la plage de Ravenoville :

Il ne faut pas croire que les seuls prédateurs de la moule soient l'étoile de mer et quelques poissons à dentition imposante, il y a aussi le goéland. Après l'avoir ramassée, l'oiseau s'élève pour laisser tomber la moule de 30m sur la route du littoral dans le but d'en casser la coquille et de s'en délecter. **Dominique Resse** du **Grieme** ne photographie pas que la tôle des superbes épaves de notre littoral, il immortalise aussi ces superbes scènes bio. pour notre plus grand plaisir. Merci Domi.



CROISSANCE et REPRODUCTION :



D. Resse

Au bord du manteau, les petites lèvres de la moule.

DESCRIPTION :

La moule est un bivalve qui a des coquilles calcaire lisses allongées, pointues à l'avant, arrondies et évasées à l'arrière. Elles sont noires bleutées en extérieur (certaines brunes à rayures longitudinales ocre) et nacrées bordées de bleu en intérieur. De puissants muscles maintiennent leur fermeture en cas de prédateurs ou lorsque la moule se trouve hors de l'eau. On aperçoit le bord du manteau lorsqu'elle est entrouverte pour filtrer l'eau. Elle est fixée grâce à des filaments appelés byssus aux roches, tôles, bois, autres moules. Au début de son existence fixée, la moule peut sectionner certains byssus pour se déplacer légèrement et optimiser son orientation face au courant nourricier. Ces byssus sont parmi les fibres les plus solides qu'il existe dans la nature. De l'antiquité jusqu'au début du siècle dernier, cette fibre noble aux reflets dorés Était utilisée pour la confection de vêtements luxueux (La pierre de Rosette parle de cette soie et la toison d'or que recherchait Jason aurait été faite de cette matière). A l'intérieur, le corps mou constitué d'organes et de viscères est enveloppé dans le manteau qui délimite la cavité dans laquelle baignent les branchies. C'est par les sécrétions externes du manteau que la croissance des valves est assurées. La moindre dégradation de l'eau peut rendre la moule toxique d'où les arrêtés Sectoriels d'interdiction de consommation temporaire.

La moule comestible est sexuellement mature à partir d'un an et demi. Les sexes sont séparés, nous avons donc des moules mâles et d'autres femelles. Si vous manger des moules avant la reproduction, vous constaterez que le manteau est charnu du fait des gonades à leur maximum, les moules oranges seront les femelles et les blanches les mâles. La ponte commence en mai, le fait qu'elles vivent en colonies favorise par la densité la fécondation en pleine eau. De l'œuf fécondé sortira rapidement une larve pélagique qui après plusieurs transformations se fixera sur un support au bout d'un mois. La petite moule juvénile commencera alors sa croissance. Il peut y avoir une 2^e ponte en automne. Une moule vit en moyenne 5 ans mais certaines moules arrivent à dépasser 15 ans.



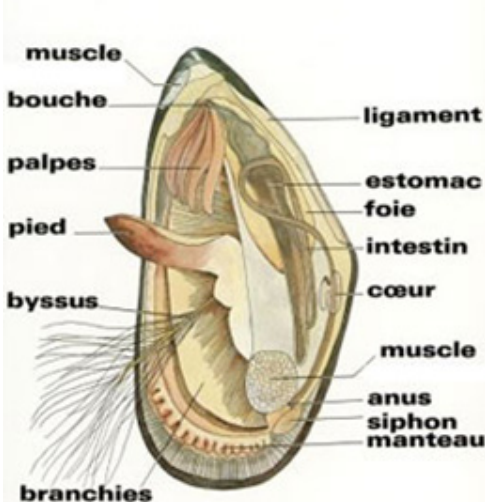
Gants tricotés avec de la soie marine, les solides byssus fixateurs de la moule et de la nacre

SYMBIOSE ?

Il est très commun de trouver des crabes petit pois (*Pinnotheres pisum*) dans les moules. Celui-ci élit domicile dans la moule et récupère des particules organiques véhiculées par le courant d'eau entretenu par son hôte. Il se nourrit surtout du mucus autour des branchies (au risque de les endommager). La moule n'y trouve aucune contrepartie. Ce crabe est donc un parasite.



ANATOMIE DE LA MOULE



RECETTE : (Façon Mado du Crotoy)

- Prendre 1 litre de moules / pers. Nettoyez les à grande eau en arrachant le byssus et écartez les moules cassées ou ouvertes (elles sont mortes).
- Dans votre grand fait-tout, faire fondre à feu doux 50gr de beurre, un oignon et deux échalotes finement coupés (ils ne doivent pas colorer).
- Salez légèrement. Ajoutez 80gr de crème, un bouquet garni (thym, persil, laurier) et portez à ébullition en fouettant de temps en temps.
- Versez 40cl de vin blanc, 15cl de vinaigre d'alcool coloré et portez à nouveau à ébullition, poivrez.
- Versez vos moules, couvrez et laissez cuire 5mn.
- Servez les moules ouvertes avec la sauce et du persil finement haché.