



# La moule

Nom commun : moule

Nom scientifique : *Mytilus edulis*

Famille : mytilidés

Ordre : bivalves

Classe : mollusques

## Comment la reconnaître ?

La moule a une forme oblongue très typique ; ses valves sont symétriques et sa charnière ne possède pas de dents.

Cependant, on trouve au maximum une douzaine de denticulations près des extrémités des valves, juste sur les pointes. Son ligament est externe et la pression

musculaire est plus importante à l'arrière qu'à l'avant. La moule possède des fibres ligneuses qui lui permettent de s'accrocher au rocher ; cet ensemble de fibres constitue le byssus : c'est une glande qui sécrète ces filaments adhésifs.

## Reproduction

La moule est unisexuée ; les œufs et le sperme sont directement livrés à l'eau de mer. Une moule pond, selon sa taille, de 5 à 12 millions d'œufs microscopiques.

Les œufs éclosent au bout

d'une ou deux semaines, donnant naissance à des petites larves qui se déplacent en pleine eau durant deux ou trois semaines, période au bout de laquelle leur byssus fonctionne, ce qui leur permet de se fixer à un rocher, à une épave, à un pieu ou à des algues comme du varech.



## Croissance

La moule met de 1 à 4 ans, selon la richesse alimentaire du milieu où elle se développe, à atteindre sa taille légale minimale de ramassage, c'est-à-dire 4 cm, taille à respecter pour que la longueur moyenne des moules continue à se situer, comme aujourd'hui, entre 5 et 7 cm. Il arrive qu'on trouve des moules sauvages dépassant 8 et même 9 cm, mais la chose devient de plus en plus rare.

## Robe

Les valves ont une couleur externe noir bleuté ou violacé avec des reflets roussâtres ou avec des taches brunes. Le mince périostracum de la moule est brun foncé et le bord du manteau est de couleur jaunâtre. L'intérieur des valves est nacré avec des bords foncés. La coquille de la moule est souvent parsemée de parasites.

## Comportement

La moule vit en bancs, souvent associés aux balanes, sur des rochers, dans les estuaires ou sur les côtes battues par les vagues. On la trouve à l'étage médiolittoral dans des endroits où les courants lui apportent de quoi manger, c'est-à-dire entre le niveau 0 de la marée basse et -10 m.

## Comment l'appelle-t-on en France ?

Blonde, caieux, coieux, cayeu, moucle, moule de rocher, mouille ou muscle (mer du Nord, Manche et Atlantique) ; maskulu (Pays basque) ; mousclo, musclé de rocco (Méditerranée).

## Et dans les autres pays ?

Miesmuschel (Allemagne) ; mussel (Grande-Bretagne) ; mejillon (Espagne) ; cozza, mitilo (Italie) ; mexilhão (Portugal).





**Alimentation**

La moule se nourrit d'une façon assez particulière, qui est cependant propre aux bivalves. Ce sont des cils vibratiles qui, en battant, provoquent un courant d'eau de mer absorbé par la bouche, située entre les branchies. Cette eau est filtrée, et les particules en suspension sont ainsi absorbées. Parmi ces particules les unes sont organiques et les autres inorganiques, mais la moule se nourrit aussi de plancton mêlé à l'eau.

**Gastronomie**

La moule est un coquillage très apprécié et sa chair se mange le plus souvent cuite, mais aussi crue ; on la vend donc fraîche ou en conserve. Ce coquillage est ramassé par les pêcheurs à pied, mais la plus grosse partie des moules consommées provient d'élevages où elles grossissent sur des bouchots. Même si les Français passent pour des amateurs de moules, ils en consomment beaucoup moins que les Belges et

les Néerlandais, pour qui la consommation de ce coquillage est une véritable institution.

**Deux espèces différentes**

En France on ne trouve que deux espèces comestibles ; il y a bien sûr la moule *Mytilus edulis* qui vit

sur toute la façade maritime ouest, c'est-à-dire en mer du Nord, en Manche et en Atlantique ; mais il existe une seconde espèce, appelée "moule de Provence", ou *Mytilus galloprovincialis*, qui ne vit qu'en Méditerranée. Elle est plus difficile à ramasser car elle se fixe

sur des rochers toujours immergés du fait du manque d'amplitude des marées en Méditerranée. Sa coquille est plus grande, mais moins allongée, avec des bords plus tranchants que ceux de sa cousine atlantique. Enfin sa chair est moins bonne.







## Où vit-elle ?



### Où la trouver ?

On trouve des moules partout où il y a des rochers où elle peut se fixer, mais on la rencontre aussi sur des épaves, des pieux et sur l'enrochement artificiel des digues ; son emplacement préféré se situe entre le niveau de la marée haute et celui de la marée basse. En fait, elle aime surtout les endroits battus par les vagues et où l'eau est souvent renouvelée par le courant. Mais les moules qui vivent sur ce type de sites sont généralement maigres de chair ; ce sont celles qui vivent dans des estuaires ou accrochées aux parois des quais des ports qui sont les plus en chair. Comme celles-ci vivent dans des eaux plus ou moins souillées par la vase, leur qualité sanitaire n'est pas évidente. Enfin un bon conseil : quel que soit le lieu où on trouve des moules, il ne faut pas hésiter à se renseigner si leur ramassage est autorisé pour éviter les moules polluées ou atteintes par un crustacé parasite.

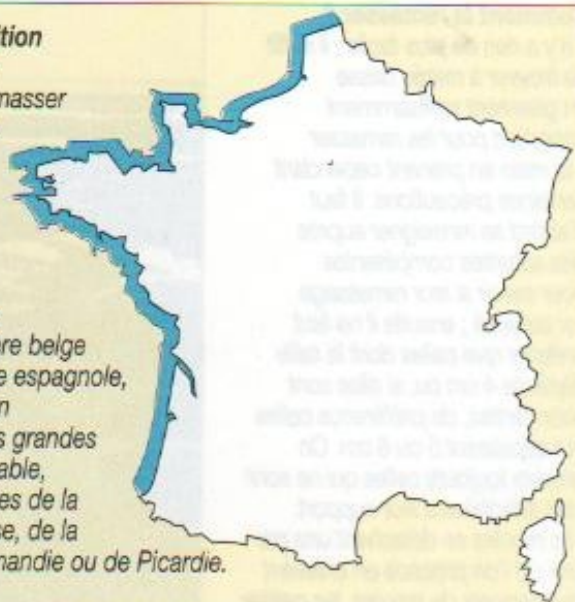
*Mytilicola intestinalis*, qui les rend impropres à la consommation.

### La mytiliculture

Pour pallier l'appauvrissement général, quand ce n'est pas la disparition des moulières naturelles, souvent dues aux prélèvements inconsidérés des ramasseurs occasionnels, il a été nécessaire de recourir à l'élevage artificiel de la moule : c'est la mytiliculture. Des bouchots, qui sont des pieux plantés dans la vase et auxquels se fixent les moules, sont de deux sortes : ceux destinés au grossissement des larves, appelées "naissains", et ceux où l'on transfère les petites moules pour les récolter une fois la taille commerciale atteinte. Les premiers bouchots sont appelés "bouchots d'aval" car ils se trouvent à la limite du maintien du niveau à marée basse et on les garnit de naissains en avril et mai. Les seconds, appelés "bouchots bâtarde", sont reliés entre eux par des fils de fer

### ► Répartition en France

On peut ramasser des moules sur toutes les parties du littoral ouest de la France, c'est-à-dire de la frontière belge à la frontière espagnole, à l'exception de quelques grandes plages de sable, comme celles de la côte landaise, de la Basse-Normandie ou de Picardie.



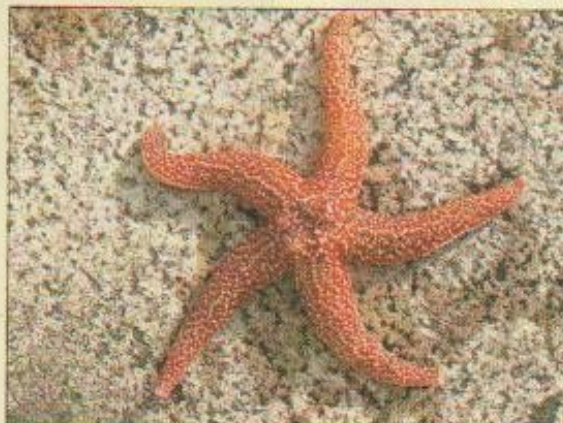
et des grillages et ils sont émergés aux marées de vives-eaux ordinaires. Ils reçoivent les petites moules de 1 à 2 cm dès le mois de juillet. Ensuite, lorsque les moules sont suffisamment grosses, on les place sur des bouchots découverts par la mer

à chaque marée basse, où elles terminent leur croissance en attendant d'être récoltées et vendues. En Méditerranée, en raison de la faiblesse des marées, les pieux sont remplacés par des cordes qui pendent dans l'eau.



## Parasites et prédateurs

Un certain nombre de petits êtres vivants se fixent ou se cachent parmi les gisements de moules ; il est courant de découvrir ainsi sur les byssus des petites actinies ou anémones de mer, des petits vers, surtout des annélidés polychètes comme *Eulalia viridis*, et des petits crustacés amphipodes et isopodes. Les valves sont aussi parfois recouvertes d'algues. Il arrive souvent qu'on découvre aussi à l'intérieur des moules un petit crabe, le pinnothère, tout à fait inoffensif pour le



consommateur, mais désagréable sous la dent. Quant aux prédateurs, ils sont assez nombreux sans compter les poissons. Il y a d'abord des mollusques, comme les murex et les pourpres, mais aussi, et surtout, des échinodermes, les étoiles de mer, appelées également astéries. Ces prédateurs ne mangent que le corps des moules, laissant ainsi les coquilles vides qui, fragilisées, finissent par être brisées par les vagues ; tout ramasseur de moules connaît bien ce phénomène.



# Comment la pêcher ?

## Comment la ramasser ?

Il n'y a rien de plus facile ; il suffit de trouver à marée basse un gisement suffisamment important pour les ramasser à la main en prenant cependant certaines précautions. Il faut d'abord se renseigner auprès des autorités compétentes pour savoir si leur ramassage est autorisé ; ensuite il ne faut prélever que celles dont la taille dépasse 4 cm ou, si elles sont abondantes, de préférence celles qui dépassent 5 ou 6 cm. On laissera toujours celles qui ne sont plus attachées à leur support. Les moules se détachent une par une ; si l'on procède en enlevant des paquets de moules, les petites vont mourir car, leur byssus arraché, elles ne pourront plus se refixer. Cette méthode malheureuse est en partie à l'origine de l'appauvrissement des moulières naturelles. Enfin, notez que les meilleures moules naturelles se récoltent sur les petits plateaux rocheux exposés aux vagues ; évitez celles accrochées à des épaves métalliques que la corrosion risque de rendre impropres à la consommation, ainsi que celles des eaux dormantes, ports ou lagunes, dont le goût n'est pas excellent.



## Un excellent appât

Il n'y a pas que l'homme qui aime ce coquillage ; de nombreuses espèces de poissons en font aussi leur alimentation préférée. Le seul inconvénient, comme appât, est la fragilité de sa chair lors des lancers un peu puissants, comme ceux du surfcasting. La moule s'utilise de deux façons : avec ou sans coquille, mais toujours crue et fraîche. La dentition de la daurade est assez puissante pour casser les valves, alors qu'il vaut mieux n'utiliser que le corps pour prendre des poissons plats, carrelet, flet, limande et turbot, et tous les sparidés, ainsi que les bogues, les mulots et les athérines. Il est conseillé d'utiliser des hameçons à hampe longue, fins de fer, pour piquer plusieurs fois la chair et ainsi tenir mieux la moule. La conservation des moules fraîches pour pêcher ou même pour consommer est facile en milieu froid, mais sur une plage, durant une partie de pêche, c'est beaucoup moins évident, surtout par temps ensoleillé. Le plus efficace est de les mettre dans un sac de jute, régulièrement arrosé d'eau de mer.



Eschage d'une moule avec coquille

## LA MOULE : UN ORGANISME COMPLET

