

MYTILICULTEUR

#un métier en devenir(s)

JE DÉCOUVRE



Photos © : Sébastien Hursté

La **MYTILICULTURE**, ou l'art d'élever les moules, séduit les amoureux de la mer et du grand air. Produits vivants, les moules demandent attention, rigueur et précision. À terre et en mer, le travail se fait au rythme des marées, en contact permanent avec la nature, cadre de travail exceptionnel.



#DEVIENS...
mytiliculteur



Devenir mytiliculteur au fil des marées et des saisons...

La mytiliculture se pratique en activité unique ou en complément de l'ostréiculture. Par ses rythmes de travail saisonniers, elle se prête à la pluriactivité et à la diversification de ces dernières.

LA
MYTICULTURE,
OU L'ART D'ÉLEVER
LES MOULES.

UN ÉLEVAGE, DES SAISONS...

PRINTEMPS : naissance des larves.

MARS ET MAI : captage des naissains sur les cordes tendues en mer.

FIN DE L'ÉTÉ : élevage, installation des cordes (sur bouchots ou structures).

JUSQU'AU PRINTEMPS SUIVANT : surveillance du développement, nettoyage (algues) et protection contre les prédateurs, récolte, purification et conditionnement.

AVRIL À NOVEMBRE : commercialisation, dégustation.

DIFFÉRENTES MÉTHODES DE VENTE

- à la cabane, avec ou sans dégustation
- sur les marchés • en ligne
- en GMS • en gros • à l'export
- aux poissonniers & restaurateurs



DEUX TECHNIQUES D'ÉLEVAGE EN MER

SUR BOUCHOT :

Cordes enroulées autour de pieux en bois.



EN FILIÈRES : Culture en mer sur des cordes suspendues.

