

A Mussella, la nouvelle vie des (trop) petites moules

L'usine de Pénestin a lancé sa production et a reçu la visite du président de la commission pêche du Parlement européen. Elle décortique et surgèle les moules de bouchot qui étaient jetées.

Reportage

Bien que classées au patrimoine culturel immatériel de la France, les prestigieuses moules de bouchot de Pénestin finissaient parfois comme... de vulgaires déchets. Car une partie de ces moules sont trop petites (entre 10,5 et 13 mm) pour les consommateurs, qui n'ont pas envie « d'éplucher » davantage de moules marinières ou au curry dans leur marmite ! Un crève-cœur pour Axel Brière, un enfant du pays, issu d'une famille de mytiliculteurs.

Dans sa toute nouvelle usine Mussella 2, lancée cet été à Pénestin, les petites moules ont une seconde vie. Elles arrivent de 34 producteurs, répartis entre le gisement local et de Bretagne-Sud, Saint-Brieuc, le Mont Saint-Michel et la Normandie. « Ce sont les plus gros gisements en France », souligne Axel Brière. Sur l'ensemble de la production française, ces petites moules « représentent environ 20 000 tonnes. » En Bretagne-Sud, 40 à 60 % de la production n'était donc pas consommé ; 20 à 30 % en Bretagne Nord.

Autoclave et cribleur

Une fois à Mussella, dans les 24 h qui suivent (36 maximum) la récolte, les bivalves se prennent un coup de chaud et froid. Un bruyant autoclave qui dégage sa fumée blanche par intermittence, les chauffe et leur fait un choc de pression, ce qui « en quelques dizaines de secondes, ouvre la coquille et détache la chair. » Les moules se font ensuite un peu secouer sur le cribleur de la ligne de décortiquage pour ne garder que la chair.

Dans la salle d'à côté, elles poursuivent leur chemin sur un tapis où des employés contrôlent s'il reste des corps étrangers. Puis c'est la surgélation à l'azote, à - 180°. Et les voilà prêtes à être mises en sachets et à rejoindre la salle (froide) des stocks. Après deux mois de mise au point, l'usine de 630 m² traite 200 kg de moules/heure et vise les 400 kg/h. « On a produit environ 10 tonnes depuis le lancement », souligne le jeune entrepreneur. Les petites moules décortiquées seront distribuées d'ici



Axel Brière a lancé la production de Mussella 2 : décortiquage et surgélation des petites moules.

1 PHOTO : OUEST-FRANCE

quelques jours chez Ecomiam. Bruno Deshayes, le distributeur partenaire (de la société Cornic Novamer) va aussi chercher des débouchés dans l'agroalimentaire, les conserveries, la distribution de restauration, la grande distribution... « Elles sont évidemment plus chères que les moules concurrentes du Chili, mais notre histoire locale est belle », plaide le distributeur.

Quinze emplois espérés

Pierre Karleskind, député européen, président de la commission pêche, est venu ce jeudi matin voir ce bel outil novateur, et durable : béton local, isolation en panneaux recyclés, charpente en partie recyclée (acier de construction navale), calories récupérées pour la production d'eau chaude, etc. « En plus, c'est impressionnant quand on voit vos déchets d'un mois et demi », s'étonne le député en regardant un petit tas qui tiendrait dans un seau de plage. « Je suis con-

tent de voir ces entrepreneurs un peu fous, qui cassent les codes de la production. »

Le Pénestinois emploie cinq intérimaires à Mussella 2. « À terme, j'espère une quinzaine ». Car son usine va aussi chercher à valoriser, en 2022, les jus de cuisson des moules qui, concentrés et pasteurisés, peuvent avoir des débouchés dans les aromatiques et compléments alimentaires.

Les coquilles vides, elles, peuvent servir « dans le paysagisme, les cosmétiques, les montures de lunettes... » Liée à la production saisonniè-

re, l'usine tournera environ d'avril à janvier. Mais qui sait, Mussella pourrait aussi décortiquer d'autres bivalves (« On a testé des coques ») et chercher à valoriser les moules encore plus riquiquis, qui font moins de 10,5 mm. En attendant, les pensionnaires de l'Ehpad de Pénestin eux, ne boudent pas leur plaisir. « Les petites moules décortiquées de Mussella sont plus tendres que des moules du Chili, félicite le maire Pascal Pui-say. Et pour les résidents d'ici, habitués aux bouchots, on ne la leur fait pas à eux ! »

Sylvie RIBOT.



Axel Brière a lancé la production de Mussella 2 : décortiquage et surgélation des petites moules. Pierre Karleskind, député européen, président de la commission pé-