

# MOULES *(de bouchots)* LABEL ROUGE

Breizh Filière Mer  
Organisme de Défense et de Gestion de SIQO

-  
Vannes, le 24/09/2020



# Démarche professionnelle

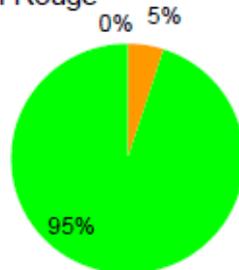
Pourquoi une démarche de valorisation ?

Pourquoi le label rouge ?

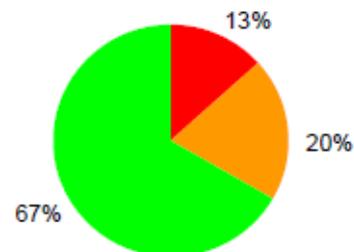
- Une volonté de créer une gamme de qualité supérieure sur un produit à « petit prix »...
- Le label rouge signe le plus reconnu par les consommateurs
- Une reconnaissance professionnelle
- Une démarche nationale pour parer aux saisons variables des bassins...
- Une démarche longue qui a demandé de la persévérance et de l'investissement

# Test hédonique = dégustation consommateurs

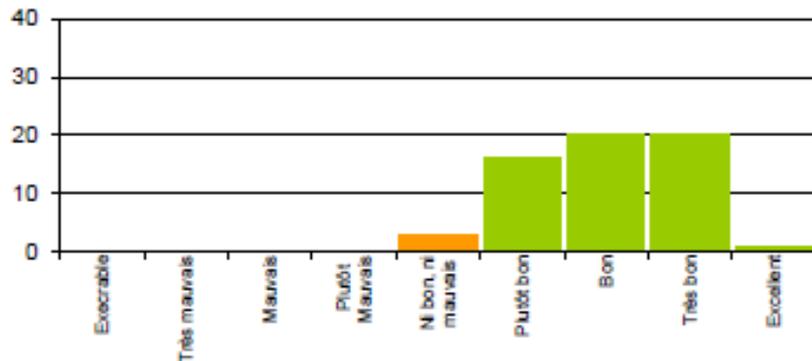
Label Rouge



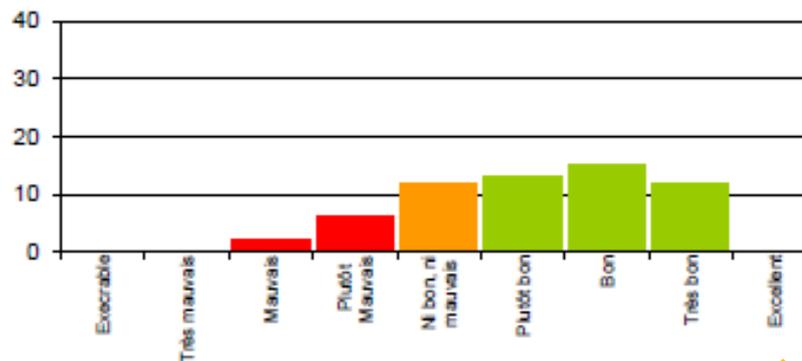
Standard



Label Rouge



Standard



# Critères principaux du CDC

Label rouge  
principe de qualité  
supérieure.

Quels moyens ?

- Durée d'élevage minimum 12 mois et maximum 18 mois
- Taux de remplissage de 27%
- Calibre : moules  $\geq 4$ cm
- Une propreté (externe et interne)
- Des délais entre pêche et expédition

# La section Moules LR en chiffres 2019

- 20 producteurs expéditeurs de la Normandie à la Charente
- 3 groupements expéditeurs majoritaires sur les ventes
- 363 tonnes identifiées en 2019
  
- Une satisfaction générale en qualité et prix...



Spécialité traditionnelle gasconne

**moules de bouhot**  
**moules label rouge**

Caractéristiques certifiées communautaires  
- Moules d'origine  
- La durée d'élevage est de 12 mois minimum  
- 40 jours maximum

€

**moules de bouhot**  
**moules label rouge**

Caractéristiques certifiées communautaires  
- Moules d'origine  
- La durée d'élevage est de 12 mois minimum  
- 40 jours maximum

Label Rouge

PRETS

Label Rouge

Label Rouge