

# Le porteur

- HEC Lausanne
- 3<sup>ème</sup> génération de mytiliculteur
- Président du Syndicat Conchylicole de Pénestin
  - 2016-2019
- Trésorier Groupement des Mytiliculteurs sur Bouchot



**GROUPEMENT DES  
MYTILICULTEURS  
SUR BOUCHOT**



**Mussella**

**Interreg**  
North-West Europe  
Food Heroes  
European Regional Development Fund



# Mytiliculture en France

---

- Emprunte carbone négative
- Majoritairement culture sur Bouchot
- 60'000 tonnes élevées
- Importation
  - Entières: 60'000 tonnes
  - Décortiquées: 10'000 tonnes

Mussella™

Interreg  
North-West Europe  
Food Heroes  
European Regional Development Fund



# Problématique des coproduits

- CPM = 15 à 75% de la récolte
- Quantité > 20'000t/an
- Externalités négatives
  - Environnement
  - Production
  - Image de marque
  - Législation





# Interreg



EUROPEAN UNION

## North-West Europe

### Food Heroes

Development Fund

Gaspillage et cohérence



Mussella

Interreg  
North-West Europe  
Food Heroes  
European Regional Development Fund



UNION EUROPÉENNE

l'Europe  
s'engage  
en France  
avec le FEAMP

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Région  
BRETAGNE



# Outputs Mussella

- Chairs surgelées
- Jus concentrés
- Coquilles



Mussella

Interreg  
North-West Europe  
Food Heroes  
European Regional Development Fund



# Stratégie marketing

- Le « bon produit »
  - Tests à l'aveugle systématiques
  - « Plug and Play »
- Normes
  - IFS
  - Agriculture Biologique

Test à l'aveugle-décortilage-V

Date: 19.12.18  
Objectif: Sélectionner la meilleure  
Produit: MD T0, MD T1, MD  
Utilisation: PAI, RHF, GMS  
Mode de conservation: Surgelés 18°C  
Commentaires: Notes com

Produit	Version
MD 0	
MD 0	
MD 1	



# Stratégie industrielle et R&D

- Mussella 1 ou M1
  - Site pilote de lavage
  - 2017
- Mussella 2 ou M2
  - Site pilote extraction
  - 2021

 Mussella™