

Spécial | Un nouveau cahier des charges pour les moules de bouchot



Présente au Salon d'Agriculture Nouvelle-Aquitaine pour la cinquième année consécutive, l'enseigne Carrefour a signé, jeudi après-midi, trois nouveaux partenariats dans le secteur du bio avec l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture pour l'accompagnement au développement des filières bio françaises. A cette occasion elle a également inauguré un nouveau cahier des charges pour les moules de bouchot FQC.

La marée monte chez Carrefour. Les moules de bouchot vont ré-investir les rayons des super-marchés et ce toute l'année grâce à un nouveau cahier des charges. La signature de ce document sonne la concrétisation d'un partenariat vieux de 17 ans. Jeudi 6 juin, Benoît Durivaud (MD La Rochelle) et Frédéric Berthelot (CAP MOULES), deux des huit fournisseurs de moules, étaient présents sur le stand de l'enseigne de grande distribution, au Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, pour officialiser l'entrée en application du cahier des charges modifié.

"Nos sorts sont liés entre grande distribution et agriculteurs"

C'est une chose peu connue et pourtant Carrefour a depuis longtemps mis en place des filières qualités, 115 précisément, et ce depuis 1992. Un choix commercial qui leur permet, aujourd'hui, de travailler avec 1800 producteurs à travers le pays. Parfaite illustration: l'inauguration du nouveau cahier des charges pour les moules de bouchot, co-rédigé avec huit fournisseurs. "Aujourd'hui les gens veulent plus de local, de qualité et surtout de bio" explique Marie Cheval directrice exécutive des hyper-marchés Carrefour. Une transition alimentaire est engagée et le distributeur a décidé d'y contribuer. Premier pas de la démarche, continuer à développer ces filières qualités sur la base de conventions tripartites qui permettent une meilleure rétribution pour le producteur et assure une transparence qui couvre tout les bouts de la chaîne (producteurs, industriels et distributeurs). "Nos sorts sont liés entre la grande distribution et les agriculteurs" ponctue Marie Cheval.

Des moules de bouchot tout au long de l'année

En France le marché de la moule est absorbé à 75% par la grande distribution. Parmi les grands noms du secteur l'enseigne Carrefour est la première à proposer un cahier des charges qui valorise tant le produit. En effet, après une pause de six ans dans leur partenariat les producteurs de moules de bouchot reviennent à leurs premières

amours: l'enseigne à la flèche bleue. Le cahier des charges d'alors ne correspondait plus à la réalité du produit. En acceptant des modifications à la marge les producteurs peuvent ainsi fournir le produit en continu, sans qu'aucune concession n'aient été faites sur sa qualité. "En acceptant des moules plus petites, ce nouveau cahier des charges on rend le produit disponible tout au long de l'année" explique Benoît Durivaud et Frédéric Berthelot. Un effort minime quand la modification se conte en millimètres, et qu'on connaît le produit caractérisé par sa petite taille et son aspect charnu. Par la signature de ce nouveau cahier des charges les clients de l'enseigne Carrefour vont pouvoir profiter de janvier à décembre de produit estampillés Spécialité Traditionnelle Garantie depuis 2013. Un label européen qui certifie une moule élevée sur vignes marines (piquet). Un procédé qui suit la recette traditionnelle remontant à 1235 et au mythe de l'Irlandais Patrick Walton.

Anna Bonnemasou

Crédit Photo : Anna Bonnemasou Carrere

Publié sur aqui.fr le 07/06/2019

[Url de cet article](#)