



COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

DOSSIER DE PRESSE

2023



SOMMAIRE

Édito de Philippe Le Gal

1. Tout savoir sur le Comité National de la Conchyliculture (CNC)

- Le CNC, toute une histoire - p.04
- Fonctionnement & missions du CNC - p.05
 - Objectifs & enjeux de la filière - p.08
 - Cap sur les coquillages ! - p.09

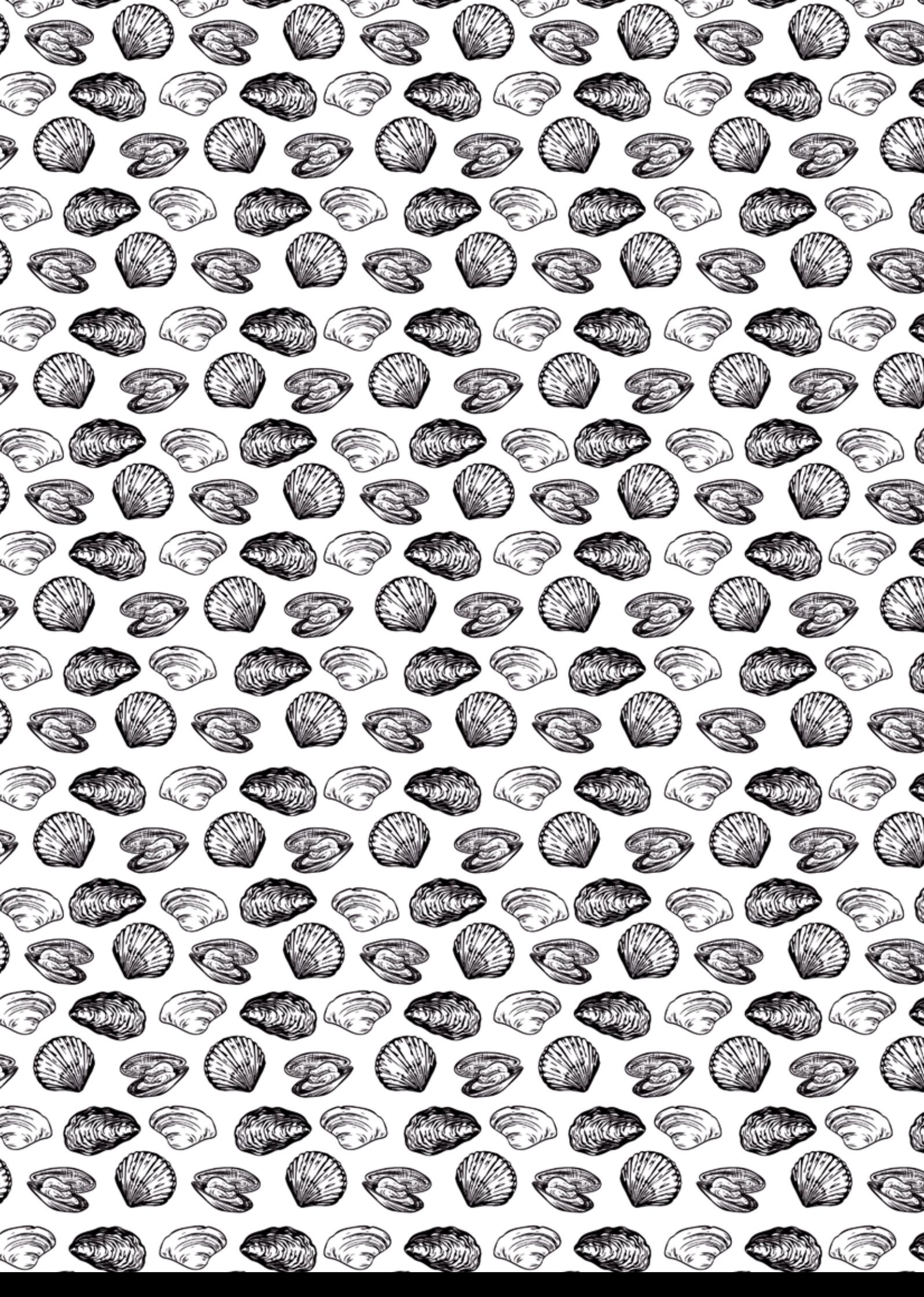
2. Les vertus des coquillages

- Une activité respectueuse et protectrice de l'environnement - p.12
 - Un attrait économique et social - p.13
- Des bienfaits nutritionnels et gastronomiques - p.14

3. Place à la dégustation !

- Recettes gourmandes et faciles - p.18





édito.



Si la conchyliculture doit répondre à de nombreux et beaux défis, la France demeure le premier producteur d'huîtres et le deuxième de moules.

Dans un contexte environnemental, économique et social complexe, les acteurs de la filière sont solidaires et particulièrement résilients. Ainsi, conscients des formidables enjeux de la conchyliculture, ils entendent œuvrer pour que les meilleures réponses soient apportées aux problématiques de ces dernières années :

- La qualité des eaux : la conchyliculture est fortement tributaire de son environnement et est très sensible aux variations de la qualité de l'eau du littoral. Nos produits dépendent en partie de l'état des eaux usées et pluviales.
- L'espace conchylicole qui diminue d'année en année, occupant actuellement moins de 1% de l'espace littoral. Pour conserver notre rang européen, mais aussi participer activement à la sécurité alimentaire française, nous ambitionnons de tripler l'espace effectif d'ici 2030.

L'occupation du littoral français fait également apparaître de nouveaux leviers d'actions. À cet égard, le développement de la conchyliculture offshore, notamment via l'éolien en mer, mais aussi la diversification de la production, avec l'algoculture et l'aquaculture multitrophique intégrée (AMTI), constituent des chantiers sur lesquels nous travaillons déjà beaucoup.

Par ailleurs, grâce à sa très faible empreinte carbone et à la fourniture de nombreux et précieux services écosystémiques, la filière regorge de ressources et d'initiatives locales pour s'inscrire dans une économie circulaire toujours plus vertueuse, avec notamment la valorisation des coquilles usagées.

En définitive, quelle filière alimentaire permet, en plus de respecter l'environnement, de participer activement à l'accroissement de la souveraineté alimentaire française en fournissant une alimentation protéinée, durable et de haute valeur nutritionnelle, 100% naturelle, tout en diminuant la pression agricole et l'utilisation d'eau à terre ? La filière conchylicole ! Et croyez-moi, elle est promise à un bel avenir !

Philippe Le Gal,

Président du Comité National de la Conchyliculture



1.

Tout savoir sur le CNC

Le CNC, toute une histoire

Depuis son origine au début du XXème siècle, sous le nom de Syndicat Général de l'Ostréiculture et des Cultures Marines, le Comité National de la Conchyliculture (CNC) n'a cessé d'évoluer.

Créé dans sa forme actuelle en 1991, le CNC a toujours gardé sa vocation première : être un lieu de concertation de tous les acteurs de la filière conchylicole.

Retour sur les quelques dates clés de son histoire

1905-1910

Mise en place du **Syndicat Général de l'Ostréiculture et du Commerce des huîtres**

1910

Le Syndicat Général de l'Ostréiculture devient le **Syndicat Général de l'Ostréiculture, des cultures marines et de leur commerce**

1941

Création du premier Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture (*corporation des pêches maritimes*) par la loi du 13 mars

1945

Dissolution des organismes créés par la loi du 13 mars 1941 par le décret du 20 janvier puis ordonnance n°45-1813 du 14 août pour réorganisation des pêches maritimes

5 nov. 1947

Assemblée constitutive de la **Confédération Nationale de la Conchyliculture (C.N.C)**

10 fév. 1950

Constitution du **Comité Interprofessionnel de l'Ostréiculture et des Cultures Marines (CIOCM)** qui prend le relais de la C.N.C

4 mars 1958

Assemblée constitutive du **Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture (CIC)** remplaçant le CIOCM

1991

Loi créant le Comité National de la Conchyliculture (CNC) et les Syndicats Régionaux de la Conchyliculture (SRC)

2010

Loi créant le Comité National de la Conchyliculture (CNC) et les Comités Régionaux de la Conchyliculture (CRC)



Fonctionnement & missions du CNC

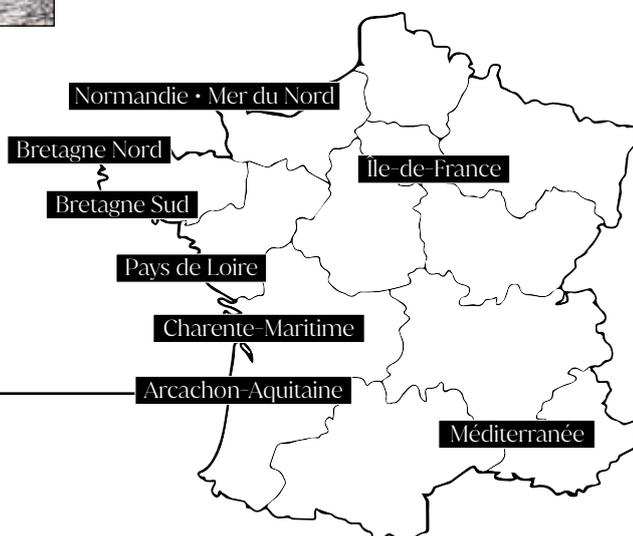
Placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le CNC est régi par les articles L912-6 et suivants du Code Rural et de la Pêche Maritime. À ce titre, il est l'interlocuteur privilégié et obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture.



Le CNC a pour mission première d'assurer la représentation et la défense des intérêts de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages.

Pour ce faire, le Conseil du CNC se compose de 58 membres titulaires tous producteurs, transformateurs, poissonniers ou restaurateurs. Tout au long de l'année, le CNC étudie et propose toutes les mesures d'ordre général concernant la conchyliculture en vue d'améliorer les conditions de production et les moyens d'écoulement des différents coquillages : protection du littoral ; défense de la qualité des eaux ; normes sanitaires ; législation sociale et fiscale des conchyliculteurs ; recherche scientifique et technique ; promotion des produits conchylicoles ; enseignement et formation ; information de l'interprofession ; relations avec les médias, les institutionnels et le grand public.

En parallèle du CNC, la profession s'organise en 7 Comités Régionaux de la Conchyliculture (CRC) représentant les intérêts généraux des professionnels sur leur territoire respectif.



LES MEMBRES

du bureau



Philippe Le Gal

*Président du CNC
et ostréiculteur en Bretagne Sud*



Président du CNC depuis 2018, il a été réélu en juin 2022 et représente les 4 000 concessionnaires de culture marine : élevages d'huîtres, de moules, de palourdes et de coques en France. Ostréiculteur en rivièrre du Pénerf et dans le golfe du Morbihan, il est également Président du Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud depuis 3 mandats. Son investissement pour la conchyliculture a été récompensé en 2020 d'une Légion d'honneur reçue des mains du Ministre de l'Agriculture.

Olivier Laban

*Vice-Président du CNC,
Président du secteur 1
et ostréiculteur sur le Bassin d'Arcachon*



Olivier Laban, gérant de la société EARL LABAN, est Membre Titulaire représentant la profession Conchylicole au Conseil Spécialisé pour les produits de la Mer, de l'Aquaculture et de la Pêche Professionnelle en eau douce de FranceAgriMer* depuis 2010. Il est élu Président du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine de 2008 à 2016, puis de nouveau en 2022. Il est aussi membre du CESER** de 2013 à 2015. Il est élu Vice-Président du CNC et Président du secteur 1 - huîtres - en juin 2022.

David Berteau

*Président du secteur 2
et céristoculteur sur Le Croisic*



Élu Président du secteur 2 - moules et autres coquillages - en juin 2022, au sein du CNC, David est également éleveur de coques et de palourdes au Croisic ainsi que gérant de l'entreprise France Coquillages créée en 2009 et comptant une quinzaine de salariés.

Hélène Cloutour

*Présidente du groupe Commerce
et restauratrice dans les Pays-de-la-Loire*



Au sein du CNC, Hélène préside le Groupe Commerce & Distribution. En parallèle de son activité au CNC, elle est manager en restaurant, domaine dans lequel elle évolue depuis de nombreuses années. Elle est également consultante et commissaire pour le Championnat de France des écaillers.

* Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer
** Conseil Économique Social et Environnemental de la Région Aquitaine

LA CONCHYLICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES

2^{ème} rang

européen avec

149 370

tonnes de coquillages

produits/an

= **564 millions d'€**
de CA

1^{er} pays

producteur,
exportateur et
consommateur
d'huîtres
en Europe

(2 kg/an/habitant)

1 CNC

basé à Paris

7 CRC

basés
en région

2 300

entreprises

sur le territoire
national

1 610

kilomètres

de lignes
de bouchots



seul élevage
100% naturel

18 280

employés

dont 8 850 équivalents
temps plein

16 000

hectares

de parcs

Ostréiculture

environ

80 910

tonnes d'huîtres
produites/an

= **403 millions d'€**
de CA



Mytiliculture

environ

66 320

tonnes de moules
produites/an

= **149 millions d'€**
de CA



Vénériculture

& cérestoculture

2 140

tonnes de coques
et palourdes
produites/an

= **12 millions d'€**
de CA

production de
coquillages en France **564 millions d'€**
de CA

(CHIFFRES 2022 • SOURCE AGRESTE)

Objectifs & enjeux de la filière

Confrontée à de nombreux obstacles, la filière conchylicole redouble d'efforts pour atteindre ses objectifs sociétaux, environnementaux et économiques. Focus sur les enjeux majeurs en France et en Europe !



En France

- **Assurer de manière pérenne la qualité des eaux contrôlées**

La durabilité de la qualité des eaux figure parmi les défis prioritaires de la filière. En effet, de par son activité naturelle, la conchyliculture est fortement dépendante de la qualité des eaux côtières. Cependant, depuis une trentaine d'années, les conchyliculteurs subissent la dégradation de l'environnement et de la qualité des eaux (*apparition de pathogènes, augmentation des mortalités, baisse de la production*), notamment liées au réchauffement climatique.

- **Préserver et augmenter l'espace dédié à la conchyliculture**

Avec moins d'1% de l'espace littoral français pour développer son activité, la filière conchylicole s'engage pour une meilleure répartition des espaces alloués aux activités maritimes en Europe. Aujourd'hui, l'attractivité grandissante du littoral et la compétition entre ses différents acteurs (*résidents, tourisme, pêche professionnelle et de loisir, aquaculture, sports nautiques...*) complexifient la création de nouveaux espaces conchylicoles.

De nouveaux enjeux apparaissent aussi comme :

- le développement de la conchyliculture offshore, notamment grâce à l'éolien en mer permettant de se soustraire à la mauvaise qualité des eaux.
- la diversification de la production notamment par le biais de l'algoculture et via une aquaculture multitrophique intégrée (AMTI).

En Europe

- **À court terme**

Accompagner la transition vers les systèmes alimentaires durables en promouvant les produits conchylicoles.

- **À moyen terme**

Permettre un meilleur accès aux ressources grâce à un travail autour de l'acceptabilité sociale de l'activité conchylicole en parallèle du changement climatique.

- **À long terme**

Reconquérir de manière pérenne la qualité des eaux françaises et côtières de l'Union européenne.

Cap sur les coquillages

La conchyliculture française se caractérise par une forte hétérogénéité des conditions d'élevage, tant d'un point de vue des espèces que de la diversité des sites de production le long du littoral.
Tour d'horizon de la filière !

L'ostréiculture

L'ostréiculture fait référence à l'élevage des huîtres. Il faut compter 2 à 4 ans et de nombreuses étapes de production : le captage, l'élevage (*en surélevé, en suspension ou au sol*), l'affinage et la finition, avant que ces perles de la mer n'arrivent dans les assiettes des consommateurs.

Il existe deux types d'huîtres :

- **Les huîtres creuses** - *Crassostrea gigas* - introduites en France dans les années 1970. Très répandues dans les eaux côtières, elles sont aussi les plus consommées.
- **Les huîtres plates** - *Ostrea edulis* - considérées aujourd'hui comme les plus rares, étaient les seules connues en France jusqu'au siècle dernier. Elles sont élevées en Bretagne et en Méditerranée et préfèrent les eaux plus profondes contrairement à l'huître creuse.

Plus d'infos sur le métier d'ostréiculteur [ici](#).



La mytiliculture

L'élevage des moules - appelé *mytiliculture* - consiste au captage de naissains dans leur milieu naturel puis à leur élevage dans un milieu qui assurera leur croissance et leur engraissement selon des modes de production différents tels que l'élevage sur bouchots, sur cordes, sur parcs à plat.

La moule est un bivalve, il s'agit d'une classe de mollusques d'eau douce et d'eau de mer.



Et aussi...

La conchyliculture se caractérise également par l'élevage et la production d'autres coquillages comme les palourdes (*vénériculture*) et les coques (*cérastoculture*) sur le littoral français.

Plus d'infos sur l'univers des coques [ici](#).



2.

Les vertus des coquillages

Déjà appréciés des Français pour leur saveur, les huîtres, moules et autres coquillages le sont davantage encore lorsque les consommateurs apprennent qu'ils participent à une mer plus propre, une économie plus durable et une alimentation équilibrée. Zoom sur leurs bienfaits et impacts !

Une activité respectueuse et protectrice de l'environnement

La conchyliculture constitue l'une des réponses à la nécessité de développer une industrie alimentaire en adéquation avec la lutte contre le changement climatique et l'accroissement de la biodiversité.

Limiter la pollution et contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique

Dès leur naissance sur les sites de production, pour constituer leur coquille, les coquillages absorbent le CO₂, principal gaz responsable du réchauffement climatique, dissout dans l'océan. Au cours de leur croissance, les coquillages consomment des éléments comme du phosphore et de l'azote. Or, ces composants sont relâchés dans les mers en grande quantité par les exploitations agricoles et participent à l'accumulation des nutriments en milieu marin (ayant pour conséquence la prolifération d'algues par exemple).

Il convient de rappeler que la filière conchylicole est une activité de production alimentaire complètement naturelle se déroulant dans un environnement sans intrant.

Biodiversité

En se nourrissant de phytoplancton, les coquillages contribuent à la filtration de l'eau. Elle devient ainsi plus transparente et favorise la photosynthèse.

Cette action engendre un meilleur développement de la flore et attire de nombreuses espèces animales. C'est un bénéfice réel pour le maintien et le développement de la biodiversité locale. De plus, les supports d'élevage conchylicoles forment des récifs sur lesquels un grand nombre d'espèces animales et végétales se développent.

Élevage naturel et qualité de l'eau

Toute la vie du coquillage, ou presque (*stade larvaire en éclosion*), est produite en milieu naturel. Son alimentation est ainsi naturelle : aucun apport de nourriture ni médicament n'est fait.

Puits d'azote

Les bivalves, sont de véritables "puits d'azote" au service de l'assainissement du milieu marin. Une publication issue des travaux d'ECA (*bureau d'étude spécialisé dans le développement de solutions technologiques innovantes et complètes pour des missions complexes dans des environnements hostiles ou contraints*) conclut, dès 2009, que les mollusques bivalves européens d'élevage et de pêche représentent un puits d'azote de 57 000 tonnes annuelles soit l'équivalent produit et rejeté dans l'eau par une population de 17 millions de personnes.

Décarbonisation et matériaux biosourcés

Le CNC a pour volonté de s'affirmer comme un secteur innovant, en premier lieu, en termes de décarbonisation de sa production. À cet égard, il faut bien sûr évoquer la réalisation de la première barge à propulsion électrique autonome (*photovoltaïque*).

De plus, des initiatives régionales extrêmement prometteuses en termes de partenariats sont nouées pour le recyclage tout à la fois des coquilles, que des déchets plastiques conchylicoles ou pour parvenir à se dégager du plastique pétro-sourcé, qui n'est pas recyclable à l'infini et le remplacer par du biosourcé, biodégradable et compostable.

L'énergie éolienne offshore

En second lieu, la filière entend bien tirer profit de l'expansion de l'énergie éolienne offshore pour développer des synergies avec les parcs éoliens. Des partenariats sont en effet possibles et permettraient, tout à la fois, d'accéder à de nouveaux sites de production, de s'affranchir de la qualité de l'eau éventuellement médiocre sur la frange littorale ou encore de diversifier la production, notamment par une aquaculture multitrophique intégrée.

Recycler les coquilles

Certaines communes mettent à disposition des bennes spécifiques afin de déposer les coquilles et les récupérer.

Elles seront par la suite fournies à des sociétés qui leur offriront une seconde vie, que ce soit dans différents objets du quotidien, dans des produits de beauté, dans la conception de ciment ou revêtement divers ou dans l'alimentation pour animaux comme les volailles.

Il est aussi possible de les recycler soi-même

- Dans les potagers pour éloigner les nuisibles
- Entretenir les plantes pour les préserver
- Lutter contre le calcaire et le tartre
- Nourrir les poules et avoir de bons œufs

Un attrait économique et social

La conchyliculture est une activité durable, véritable savoir-faire français. En effet, les coquillages sont très prisés à l'étranger, l'ostréiculture étant l'un des rares secteurs français à la balance commerciale excédentaire.

La production des différents coquillages favorise les circuits-courts et met en avant une traçabilité des produits issus d'environnement naturel. Mais au-delà de cette fonction nourricière, la production de coquillages est ancrée dans le patrimoine culturel et gastronomique français.

En ouvrant leurs sites de production au grand public (*visites, dégustations, vente directe*), les producteurs se positionnent comme les ambassadeurs de savoir-faire traditionnels, transmis de génération en génération.

Acteurs incontournables de l'attractivité de nos côtes, ils créent une véritable richesse économique et humaine et constituent l'identité des littoraux français.



Des bienfaits nutritionnels et gastronomiques

Les coquillages sont des aliments complets qui possèdent de forts atouts nutritionnels. Ce sont des produits sains, élevés dans un environnement naturel et source de qualité pour l'organisme. À consommer sans modération !

Ostréculture



L'huître se révèle être la véritable alliée détox des lendemains de fêtes et des dimanches ensoleillés ! Outre la sensation de fraîcheur qu'elle procure à la dégustation, elle incarne l'équation nutritionnelle rêvée. C'est un aliment complet, tonique, riche en nutriments essentiels :

Les huîtres contiennent :

- des vitamines (A, D, B1, B2, B3, B5, B6, B12, C)
- du fer et du magnésium pour lutter contre la fatigue et le manque de concentration,
- du potassium pour le bon fonctionnement cardiaque,
- du cuivre et du manganèse, qui, associés au fer, contribuent à la régénération sanguine,
- du calcium pour les os et le bon fonctionnement des cellules,
- du sélénium pour ralentir le vieillissement des tissus artériels,
- des protéines de haute qualité et Oméga 3 et aussi, du phosphore, du sodium et du fluor ainsi que de l'iode !

Un régal pour les papilles et l'organisme sans apport calorique : 70 calories pour 100 g.

Comment bien les choisir ?

Pour être sûr de la qualité et de la fraîcheur des huîtres, choisissez-les bien fermées. Lorsque vous les ouvrez, elles doivent baigner dans leur eau. L'huître est bien vivante si elle se rétracte sous la pointe du couteau ou sous un filet de jus de citron.

Mytiliculture



La moule française est légèrement iodée et possède une longueur en bouche et une odeur agréable à la cuisson.

Comme la plupart des mollusques, la moule possède des propriétés nutritionnelles exceptionnelles.

Pour 100 g, les moules proposent 20 g de protéines et seulement 3 g de lipides et de glucides.

La consommation de protéines apporte une bonne dose d'énergie grâce aux acides aminés qui les composent et confèrent aux moules un haut pouvoir satiétant.

Pour 100 grammes de moules (avec la coquille), il faut compter 57 calories, ce qui en fait un aliment parfait pour toutes les personnes qui souhaitent adopter une alimentation saine et équilibrée.

Ce sont des trésors de bienfaits : elles figurent parmi les aliments les plus riches en calcium, magnésium, fer, zinc et sélénium.

De plus, elles apportent vitamines B8, B12, et E qui en tant qu'anti-anémiques, participent au maintien du bon état de la peau et des cellules nerveuses.

Chaque moule est unique, leur taille et leur saveur diffèrent légèrement selon la région et la technique de production. Un goût davantage iodé, prononcé et une chair légère pour les moules de cordes. Une saveur plus complexe et plus riche avec une chair dense et moelleuse pour la moule de bouchot.

Comment bien les choisir ?

Il est important de s'assurer que les coquilles sont bien fermées.

Si certaines sont ouvertes, exercez une légère pression avec vos doigts, elles se refermeront d'elles-mêmes. Dans le cas contraire, ne les cuisinez pas. Idem si vous constatez que la coquille est fissurée, voire cassée.

Les vertus des coquillages

Autres coquillages



La coque, particulièrement riche en phosphore fer et zinc, aide à combattre la fatigue et renforce les performances intellectuelles, physiques ainsi que les défenses immunitaires.

Elle contient pour 100 g : 130 mg de calcium, 68 mg de magnésium et 26 mg de fer.

La palourde est l'un des coquillages les plus énergétiques. Elle est particulièrement riche en fer - 14 mg aux 100 g - et en vitamines B12 - 25 microgrammes pour 100 g -.

Comment bien les choisir ?

Les coquillages s'achètent vivants avec une coquille bien fermée ou qui se referme au toucher. La chair doit être brillante avec un peu d'eau de mer à l'intérieur. Ne consommez pas de coquillages dont la coquille est fendue ou cassée.





3.

**Place à la
dégustation !**

Place à la dégustation !

RECETTES GOURMANDES ET FACILES

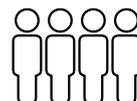
HUÎTRES À LA CRÈME & HUILE DE TRUFFE



Préparation / **10 min**



Cuisson / **15 min**



Pour 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 20 huîtres (numéro 4)
- 30 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 2 petits verres de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (+ un peu pour le dressage)
- 2 cuillères à soupe d'huile de truffe
- Carpaccio de truffes (facultatif)
- Sel & poivre

Pour ouvrir facilement les huîtres, les placer 1 à 2 min dans un panier vapeur puis utiliser un couteau.

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. **Ouvrir les huîtres** et récupérer leur eau dans une casserole, les déposer dans un plat allant au four et les mettre au frais.
3. **Préparation de la sauce**
Ciseler la ciboulette et les échalotes, puis verser dans la casserole contenant l'eau des huîtres. Ajouter le vin blanc, poivrer et faire chauffer à feu doux pendant 5 min. Ajouter ensuite l'huile de truffe et poursuivre la cuisson pendant 5 min.
4. **Cuisson des huîtres et dressage**
Enfourner les huîtres pendant 2 min pour les raidir. Les sortir du four et les déposer sur un plat de service. Verser un peu de crème dans chaque coquille, y ajouter quelques lamelles de truffes, de la ciboulette fraîche et un tour de moulin à poivre.



recette n°1

Place à la dégustation !

RECETTES GOURMANDES ET FACILES

MOULES AUX TOMATES EN PAPILOTTE



Préparation / **30 min**



Cuisson / **15 min**



Pour 2 pers.

INGRÉDIENTS

- 1.40 kg de moules
- 1 échalote
- 16 tomates cerises
- 2 gousses d'ail non épluchées
- 2 branches de romarin
- 1 petit verre de vin blanc
- Sel & poivre

Pour des papillotes bien solides, disposer 2 feuilles de papier sulfurisé l'une sur l'autre ou utiliser du papier aluminium.

ÉTAPES

1. **Nettoyer les moules** et les **égoutter**.
2. **Émincer** finement l'échalote puis couper en deux les tomates cerises.
3. Étendre 2 grandes feuilles de papier sulfurisé et disposer la moitié des moules au milieu de chacune d'elles.
4. **Mettre la moitié des échalotes et des tomates par papillote**. Ajouter une gousse d'ail non épluchée et une branche de romarin à chaque fois. Parsemer d'un filet de vin blanc et refermer les papillotes avec une ficelle, sans trop serrer, pour que les moules n'aient pas de mal à s'ouvrir à la cuisson.
5. Enfourner les deux papillotes dans un four préchauffé à **180°C**.
6. Après 15 min, les papillotes auront bien gonflé, signe que les moules se sont ouvertes. Sortir du four, saler, poivrer et **déguster bien chaud** avec des linguines à l'huile d'olive ou des frites maison !



recette n°2

Place à la dégustation !

RECETTES GOURMANDES ET FACILES

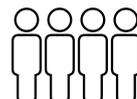
PALOURDES & POMMES DE TERRE GRENAILLE



Préparation / **25 min**



Cuisson / **25 min**



Pour 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 700 g de palourde
- 800 g de pommes de terre grenaille
- 15 cl de vin blanc
- Branches de thym et persil
- 1 feuille de laurier
- 15 g de beurre
- 1 citron
- Sel & poivre

Version estivale !

Cette recette peut être réalisée avec des pommes de terre primeur, un oignon nouveau émincé et du romarin à la place du persil.

ÉTAPES

- 1. Laver les palourdes** pour retirer le sable éventuel. Frotter les pommes de terre sans retirer la peau.
- 2. Dans une marmite**, verser le vin ainsi que 45 cl d'eau. Déposer aussi le beurre, les branches de thym et la feuille de laurier. Puis, ajouter les pommes de terre et faire chauffer à feu vif pendant 20 min (*départ à froid*).
- 3. Pendant ce temps**, couper le citron en rondelles et ciseler le persil. À la fin des 20 min de cuisson, ajouter les rondelles de citron, le persil et les palourdes dans la marmite et mélanger le tout. Couvrir et laisser cuire 3 à 4 min pour que les palourdes s'ouvrent.
- 4. Servir tout de suite** avec une pincée de fleur de sel, du poivre et une louche de jus.



recette n°3



**COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE**

CONTACTS

Comité National de la Conchyliculture
84 Rue d'Amsterdam • 75009 Paris
01 42 97 48 44 • coquillages.com
communication@cnc-france.com



CONTACTS PRESSE

Agence Hello
35 Cours du Médoc • 33300 Bordeaux
Marie Pinasseau • 06 82 65 87 19
Chloé Perillat • 06 58 56 62 22
presse@agencehello.com