

COMITÉ  
NATIONAL  
DE LA  
CONCHYLICULTURE



# LES COQUILLAGES AUTREMENT

Variez les plaisirs,  
redécouvrez les coquillages

Les produits

La filière

Les conseils

Les régions



# LES CONCHYLICULTEURS DE NOS RÉGIONS



**3 911**  
exploitants

**149 370**  
tonnes de  
coquillages  
par an

## UNE FILIÈRE DE PASSIONNÉS, AUX NOMBREUSES OPPORTUNITÉS.

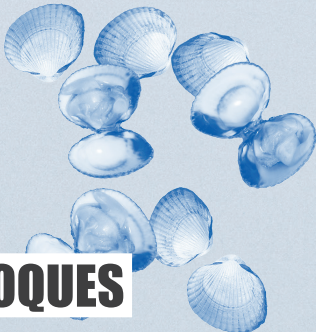
De l'élevage à la dégustation, chaque métier de la conchyliculture est un art. Les éleveurs passionnés chérissent chaque huître, moule, palourde et coque, promettant des saveurs marines uniques. Ambassadeurs de ces trésors, les commerçants et chefs, tissent des récits gustatifs, invitant à un voyage sensoriel. **Ensemble, ils célèbrent l'essence de l'océan**, offrant une expérience inoubliable où chaque bouchée est un hommage aux plaisirs iodés.





## **PALOURDES**

Regorgeantes de minéraux  
et d'énergie, ces préparations  
variées sauront vous régaler  
et vous surprendre.

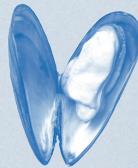
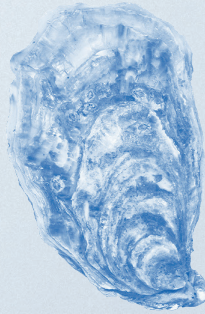


## **COQUES**

Trésors enfouis des mers,  
elles sont délicieuses et riches  
en calcium, protéines,  
minéraux et vitamines.

## **HUÎTRES**

Naturelles et pleines  
de nutriments essentiels,  
elles s'accordent aux  
grandes occasions  
et aux petits plaisirs.



## **MOULES**

À manger avec les doigts,  
avec des couverts,  
et avec des amis,  
elles sont riches en protéines  
et en nutriments.



**DÉCOUVREZ  
NOS PRODUITS**



# NOS CONSEILS PRATIQUES POUR SAVOURER



## HUÎTRES

- **Les conserver :**

Les moules se consomment dans les 48 heures après l'achat. Elles peuvent se conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur hors du sac plastique, enveloppées dans un torchon humide.

- **Les préparer :**

Le nettoyage se fait juste avant la cuisson. Le temps de cuisson des moules est très court, quelques minutes suffisent, jusqu'à ouverture complète.

- **Pour l'apéritif ou une entrée :**

9 à 12 huîtres par personne et de préférence de petite taille, comme la n° 5.

- **Pour des recettes cuisinées :**

Pour qu'elles résistent mieux à la cuisson, il faut opter pour des huîtres plus grosses, n° 1 ou 2.

- **Pour une dégustation nature :**

environ 6 à 12 (pour les amateurs) par personne, de calibres moyens n° 2, n° 3 ou 4.

## MOULES







## PALOURDES

- **Les nettoyer :**

Les palourdes se lavent à grande eau sans les laisser tremper, pour retirer le sable qu'elles peuvent contenir.

- **Les conserver :**

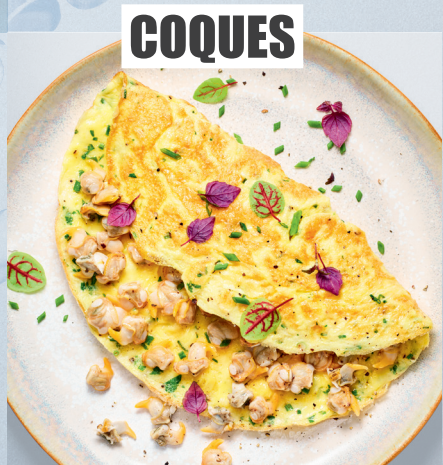
Les palourdes se consomment quelques jours à compter de la date de conditionnement. Elles se conservent dans la partie basse du réfrigérateur, soigneusement rangées. Une fois ouvertes, il faut les consommer aussitôt.

- **Les nettoyer :**

Pour éliminer le sable, il est conseillé de plonger les coques dans l'eau salée pendant quelques heures en les brassant et renouvelant l'eau.

- **Les conserver :**

Les coques se conservent de 24 à 48 heures après l'achat dans un endroit aéré, frais et sombre, recouvertes d'un torchon humide.



## COQUES

**RETROUVEZ  
NOS CONSEILS ET  
IDÉES RECETTES**





CRC

**Normandie-Hauts-de-France**

CRC

**Bretagne Nord**

CRC

**Bretagne Sud**

CRC

**Pays de la Loire**

CRC

**Charente-Maritime**

CRC

**Arcachon-Aquitaine**

CRC

**Méditerranée**

## LES RÉGIONS DE PRODUCTION

### Les coquillages : merveilles de nos côtes

Représentée par sept comités en régions (CRC) et un comité national à Paris (CNC), la conchyliculture est **une filière dynamique, unissant tradition et innovation** pour offrir des produits de qualité supérieure aux consommateurs en France et à l'international.



**Variez les plaisirs,**

**redécouvrez**

**les coquillages**

[coquillages.com](http://coquillages.com)

