

LA MOULE ET LES BALANES.

Par Edmond DE BOCK (Anvers),
Membre de la Commission permanente de Mariculture
et de Mytiliculture.

20888

La moule jeune et saine, telle qu'on la trouve dans les eaux de l'Escaut oriental, en Hollande, a des écailles luisantes, de couleur noire presque diaphane, avec de légères stries jaunâtres.

Mais bien souvent, quand la moule acquiert un certain développement, les écailles se couvrent de petits crustacés, de forme tronconique et de couleur gris-sale, que les pêcheurs désignent sous le nom de « mosselpokken ».

En réalité, ce sont des balanes, sorte de crustacés, que l'on rencontre dans la plupart des mers. On les appelle aussi « glands de mer ». Elles se déposent sur les écailles et s'y attachent de telle façon qu'il est difficile de les enlever sans briser les écailles. Dans certaines moulières, on ne rencontre pas de balanes; dans d'autres, on en trouve un certain nombre et quelquefois elles sont tellement nombreuses, qu'elles couvrent entièrement les deux valves.

A la rigueur, la présence des balanes ne semble nuire sensiblement au développement et à la qualité de la moule. Cependant, dans certaines régions, on refuse les moules couvertes de balanes, car elles donnent un aspect sale et peu appétissant. Mais il y a encore d'autres raisons de dépréciation. C'est ainsi que pour préparer des moules bouillies « gekookte mosselen », il faut naturellement les faire bouillir avec les balanes y adhérentes, car ainsi que nous avons dit précédemment, il est très difficile de les enlever de l'écaille, et dans ces conditions, on obtient un goût spécial et un parfum moins savoureux et moins appétissant que celui provenant de la moule sans balanes.

D'autre part, l'expérience a prouvé, que les balanes, attachées aux moules, sont moins résistantes que les moules proprement dites, car en cas de transport par les chaleurs de l'été, les premières se gâtent bien plus tôt que les secondes. De plus, les balanes deviennent alors gluantes, se détachent

des écailles, répandent une odeur désagréable et occasionnent ainsi la corruption de tout le transport.

Nous signalerons encore le fait suivant : si on enferme les moules dans un récipient, ou dans un sac, la présence des balanes ne permet pas de serrer les moules les unes étroitement contre les autres, à cause des aspérités qu'elles présentent. Par la suite, le volume de l'ensemble augmente et par conséquent on obtient en fin de compte peu de chair et beaucoup de déchets.
