

QUAND FAUT-IL MANGER LES MOULES ?

Par Edmond DEBOCK - Anvers,
membre de la Commission permanente de Mariculture et de Myticulture

On dit généralement dans le public, que les moules sont bonnes à manger pendant les mois de l'année, dans lesquels entre la lettre **r**, c'est-à-dire, pendant toute l'année, à l'exclusion des mois de mai, juin, juillet et août. Cela est une erreur absolue, bien entendu **pour les moules qui nous viennent de la Hollande.**

On sait que les habitants de ce pays s'occupent dans une large mesure de l'agriculture, et pour déterminer une époque de l'année, les laboureurs vous parleront, suivant les circonstances, de l'époque de la récolte du froment, des betteraves, des pommes de terre, etc.

Or les pêcheurs, qui sont en général très familiarisés avec l'agriculture, nous diront ainsi que les moules commencent à être bonnes à manger, quand l'avoine montre ses épis, ou plutôt ses clochettes — « wanneer de haver in de bellen komt » — ce qui se présente généralement vers le milieu du mois de juin. A partir de ce moment, et jusque vers le milieu du mois de juillet, la qualité de la moule s'améliore graduellement, pour être en quelque sorte parfaite pendant le mois d'août, si le temps est favorable. Or, la lettre **r** ne se trouve pas dans le nom des mois que nous venons de citer.

Certes, pendant les mois de septembre, d'octobre, de novembre et de décembre — qui sont des mois où se rencontre la lettre **r** — la qualité de la moule peut s'améliorer encore; d'ailleurs l'époque de la grande chaleur étant passée, ces mois conviennent spécialement pour l'expédition des moules à de grandes distances et notamment à Paris.

Dans le courant du mois de janvier, la moule commence à frayer et cet état de choses dure généralement pendant six à huit semaines et même davantage. Pendant cette période, le développement s'arrête, la moule s'affaiblit, la chair devient molle et flasque, et perd sa belle couleur, son goût et son parfum. Il faut ensuite presque toute la durée du printemps pour permettre à la moule de se rétablir et de reprendre sa vigueur.

Nous reconnaissons volontiers qu'il y a des exceptions. C'est ainsi que nous avons rencontré, il y a quelques années, des moules bien grasses et savoureuses, non seulement pendant les mois de janvier et de février, mais aussi pendant le mois de mars. Cela dépend en grande partie de la qualité et de la situation de la moulière et du développement et de la vigueur des sujets à l'époque du frai.

La vraie saison pour manger des moules commence donc au mois de juin, et elle finit vers la fin de l'année, soit pendant trois mois où la lettre r est absente, et quatre mois où l'on rencontre la lettre r.
