



Communiqué de presse
01 juillet 2016

LES HUITRES DE NORMANDIE & LES MOULES DE BOUCHOT PRÉSENTES AU DÉPART DU TOUR DE FRANCE AU MONT SAINT-MICHEL



La 103^{ème} édition du Tour de France débarque en Normandie ce samedi 2 juillet pour son grand départ au pied du Mont Saint-Michel. Durant 3 jours, cet événement sportif d'ampleur mondiale est dans la région pour parcourir plus de 430 km sur nos terres et nos côtes. C'est une opportunité incontestable pour le Comité Régional de Conchyliculture Normandie - Mer du Nord pour promouvoir ses talents et ses beaux produits.

Coup d'envoi majestueux au Mont Saint-Michel

Pour cette occasion exceptionnelle, le CRC Normandie - Mer du Nord est présent sur le stand des agriculteurs lors du départ de la Grande Boucle, au Mont Saint-Michel.

Au programme, ce samedi toute la journée :

- des dégustations d'huîtres et de moules de Bouchot
- des démonstrations d'ouverture d'huîtres

De plus, les ostréiculteurs sont mobilisés tout le week-end pour des animations sur le long de la côte manchoise pour faire découvrir leurs passions et leurs produits.

Une aubaine pour passer un bon moment en famille ou entre amis et de déguster nos trésors côtiers.

Retrouvez-les le :

Samedi 2 juillet :

Mont Saint-Michel >

Utah Beach - Sainte Marie du Mont

Dimanche 3 juillet :

Saint-Lô

Lundi 4 juillet :

Granville



(Re)découvrez le patrimoine maritime normand avec les huîtres et les moules de Bouchot

Sur nos côtes littorales, nous avons des produits de qualité avec une gamme très large allant des huîtres iodées et fines en bouche aux meilleures huîtres spéciales de France. A cette période, l'huître normande est légèrement laiteuse ce qui procure un goût d'évasion en bouche. Pour les moules de Bouchot, que les mytiliculteurs cultivent avec passion, elles ont la chair généreuse de couleur jaune et orange avec un goût incomparable.

Ces aliments frais ont des bienfaits naturels et authentiques, composés uniquement d'oligoéléments et d'éléments sains immédiatement assimilables par notre organisme. Ce sont donc des produits de saison à consommer à plusieurs pour des moments de partage, de joie et de bonheur gustatif !



Retrouvez le CRC Normandie - Mer du Nord sur :

- ◆ le site Internet : <http://www.huitres-normandie.com/>
- ◆ la page Facebook : <https://www.facebook.com/lhuitreDeNormandie>
- ◆ le compte Twitter : https://twitter.com/Huitre_Normande

À propos de :

Le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Mer du Nord est dirigé par 27 professionnels.

La filière conchylicole régionale compte aujourd'hui environ 400 producteurs, plus de 2 000 emplois directs et 6 500 emplois indirects. La Normandie produit chaque année 25 000 tonnes d'huîtres ainsi que 19 000 tonnes de moules de Bouchot réparties sur 420 kilomètres de côtes. Ces productions font de la Région Normandie, la première région conchylicole de France !

Les huîtres de Normandie sont vendues sous la dénomination « Huîtres de Normandie » ou sous celle des différents crus. Le potentiel et la qualité de la production sont reconnus par l'ensemble de la filière à tel point qu'une démarche de reconnaissance en signe officiel de qualité est initiée sous la forme d'une IGP (indication géographique protégée) « Huîtres de Normandie ».

Les moules de Bouchot sont commercialisées sous l'appellation « Moule de Bouchot » ainsi qu'avec le label européen « STG » qui signifie Spécialité Traditionnelle Garantie.

Contacts presse : Agence Scenarii

Vincent DEBAS : 01 40 22 66 42 - vdebas@scenarii.fr
Jihane TERETAL : 01 40 22 66 45 - jteretal@scenarii.fr