



La SARL LES  
COQUILLAGES BRASSARD  
sise à La Seyne Sur Mer  
Les Sagnarelles 1  
16 Allée du Spaganier  
N° siret : 52124174500012

productrice de coquillages dans  
la Baie du Lazaret à Tamaris

« ENFIN DES MOULES DANS VOTRE AMAP ... »



**Céline et Sébastien conchyliculteurs produisent depuis 2004 environ 60 tonnes de moules par an. La SARL BRASSARD, qu'ils dirigent, est voisine de quelques brasses de la Ferme TAMARIS SUD FISH, elle vous propose des coquillages du jour qui seront distribués par «Pierre» votre éleveur de poissons.**



*« Les moules ont un cycle de reproduction ; pendant cette période, elles se vident. En travaillant avec deux sortes de moules, nous pouvons vous fournir des moules pleines et fraîches toute l'année afin de permettre à notre entreprise familiale d'avoir des revenus mensuels, la seule moule de tamaris ne suffit pas hélas, le captage annuel est aléatoire et irrégulier (dates et quantités). Toutefois 70% de la production est locale, et 100% est affinée à Tamaris conférant à nos moules et huîtres une texture et un goût inimitable.*

*Nous travaillons donc avec:*

**- Des moules d'Espagne affinées à Tamaris d'octobre à avril.**

*C'est un espagnol, qui nous livre directement une quantité de moules, extrêmement tracées et subissant les mêmes contrôles de type « Ifremer », élevées dans des zones classées A, et que nous mettons à la mer pour affinage. Les moules restent minimum un mois en pleine mer, dans la baie de Tamaris, et nous organisons un roulement. Elles sont plus salées et plus iodées que lorsqu'elles arrivent. Nous les passons ensuite dans nos machines pour nettoyage et les acheminons 48 heures dans nos bassins de purification.*

**- Des moules de Tamaris de mai à octobre.**

*Ces moules poussent sur cordes le plus naturellement du monde. Elles sont ramassées directement dans l'eau à la main puis nettoyées par les machines.»*



**TAMARIS SUD FISH s'associe à sa démarche de livraison de produits locaux aux « adhérents des AMAPS » et propose d'assurer le chargement pour des livraisons groupées afin d'améliorer son bilan carbone et de réduire les coûts de transport qui ne cessent d'augmenter.**

**Il n'y aura pas d'incidence sur la distribution dans l'AMAP et pas besoin de lien amapien supplémentaire, nous nous chargerons de la gestion des contrats qui seront souscrit entre l'adhérent et la SARL Brassard.**

*« Une visite groupée de la ferme aquacole Tamaris Sud Fish et de la ferme conchylicole SARL BRASSARD pourra être organisée.*

*La SARL BRASSARD vous propose un contrat sac de 2kg « dégustation » (ci-joint) dans un premier temps puis un contrat de plusieurs mois de « sacs de moules » qui sera livré aux mêmes dates que le poisson. Le prix du kilo est fixé à 3.80 euros en sac de 2 kg. Elles peuvent se conserver 5 jours dans le bas du frigo (l'été) ou sur le balcon si la température extérieure oscille entre 5 et 15°».*

Céline et Sébastien sont deux jeunes éleveurs qui souhaitent rejoindre les AMAP afin de partager leur passion et de vous faire découvrir des produits de qualité en rencontrant les consommateurs au gré de leur disponibilité.

**Faites leur confiance comme vous nous avez fait confiance et régalez-vous en pensant que grâce à vous les producteurs locaux varois survivent malgré le pillage des terres agricoles et les problèmes de ressources halieutiques !**