

En octobre, au menu : on sort des moules !

Par Caroline Rome le 18 octobre 2016



Sentez-vous les embruns ? Je vous emmène pour un voyage en mer en compagnie des moules sur les rochers, sur les plages; un voyage qui nous ramènera comme tous les chemins de ce site vers la Qualité de Vie au Travail (QVT), à l'instar de tous les autres chemins qui mènent à Rome.

La mytiliculture est partout, et il existe environ 70 espèces de moules différentes dans le monde. La moule est un mollusque jaune de la famille des mytilidés protégée par une coquille noire bleutée longue de 5 à 10 cm, bombée ou allongée. Elle a pour sobriquet « l'huître du pauvre » car il y en a beaucoup et donc son prix est très abordable.

Les moules ne sont pas faites toutes dans le même moule

Les moules sont cultivées de manière différente : dans des parcs à moules comme les bouchots; certains élevages se font à plat et d'autres se font en pleine mer. Quant aux moules sauvages, elles s'élèvent en toute liberté et malgré leur petite taille ont un goût très apprécié.

On les trouve aussi bien dans les mers froides de l'Atlantique et de la Manche que dans les eaux chaudes de la Méditerranée.

Elles sont donc très différentes les unes des autres, petites, moyennes ou grosses, grasses ou maigres, goûteuses ou pas, fermées ou ouvertes...

Et pourtant, tant que les moules sont fraîches et bonnes à la consommation, elles sont utilisées sans qu'on essaye de les changer, dans le respect de qui elles sont et de comme elles sont. C'est ainsi qu'elles seront bonnes à cuisiner et déguster.

Les moules c'est bien quand c'est pas tous les mêmes

Cet été, quel plaisir nous avons eu de voir nos enfants passer des heures à faire grâce aux moules des véritables œuvres d'art. S'ils n'avaient qu'un seul moule je pense qu'ils se lasseraient très vite et que rapidement ils le balanceraient à la figure des parents.

Alors qu'avec les moules en forme de moule, de crabe, de poisson, de château, de voiture, de bateau, cette diversité va stimuler la créativité et ils feront de magnifiques pâtés. Le plaisir va être contagieux et les enfants vont optimiser ensemble les différents moules dans l'association et le partage.

Rentrer dans le moule

Comme les moules, chaque individu dans l'entreprise a sa propre culture, vient d'horizon différent, a sa singularité.

Comme les moules, certains sont gros, gras ou maigres, grands ou petits, et quelques-uns sont sauvages et ne veulent pas rentrer dans le moule.

Celui-ci sera bon avec son moule en crabe alors que son collègue saura y faire avec son moule voiture, et l'efficacité sera de mettre ensemble le crabe dans la voiture en croisant les compétences.

A trop vouloir rentrer dans le moule, on finit par avoir l'air tarte, et en poussant plus loin, à vouloir faire rentrer de force dans le moule, les coquilles se vident.

Je revendique la pêche aux moules et le respect de la singularité de chacune.

Je revendique que dans l'entreprise chacun cultive sa singularité dans le respect de celle des autres pour une coopération riche et diversifiée. C'est une des clés de la QVT.

Nous sommes dans un mois en BRE, et l'on dit que les moules y sont meilleures; alors c'est le bon moment jusque fin décembre de **trouver son propre moule** afin de commencer 2017 à l'aise.