

MOULE DE BARFLEUR

Exceptionnelle et rare parce que sauvage, la moule de pêche se mérite !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CAEN, LE 2 JUILLET 2015

Millésime prometteur pour la moule de Barfleur ?



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Les prélèvements sur site annoncent une récolte de moules sauvages qui pourrait être un peu moins abondante que celle de 2014, année exceptionnelle, mais avec un niveau de qualité toujours aussi élevé.

Depuis dimanche 7 juin, les bateaux ont commencé à pêcher les premières moules sauvages de la saison 2015. Un début de campagne plus précoce d'une semaine par rapport à 2014 qui s'explique par la maturité des « blondes de Barfleur », dont beaucoup ont atteint ou dépassé la taille minimale de commercialisation. Les prélèvements scientifiques menés par l'IFREMER en mars dernier laissent présager une évolution du stock assez contrastée : le gisement de Grandcamp-Maisy semble en baisse, alors que celui de Ravenoville est en progression. Quant au gisement de Réville, s'il occupe une surface un peu moins étendue, les rendements attendus sont très élevés. **Déjà, en 2014, Réville à lui seul avait suffi à assurer la saison des pêcheurs, d'autant que l'indice de chair (le taux de remplissage des moules) y avait été exceptionnel : jusqu'à 33% !**

Les quotas de pêche ont donc été maintenus au même niveau que l'année dernière, soit 1,8 tonne par jour et par bateau jusqu'à fin juin. A partir de juillet, si l'état de la ressource le permet, le quota sera porté à 2,4 tonnes. Comme de coutume, cela sera fonction des conditions naturelles : ainsi la plus ou moins grande abondance de plancton détermine la capacité de la moule sauvage à grossir rapidement et à atteindre un taux de chair optimal.

Qualité

La « blonde de Barfleur » s'affirme année après année comme un produit d'exception, un des fleurons de la pêche normande. Pêchée exclusivement en pleine mer par une flottille d'une soixantaine de petites embarcations de 10 à 15 mètres, sa production en 2014 - année exceptionnelle ! - a atteint les 7.000 tonnes contre 5.000 habituellement. La moule de Barfleur bénéficie depuis près de 15 ans de toutes les attentions de Normandie Fraîcheur Mer* qui, à la demande des marins-pêcheurs, a élaboré en 2001 une charte qualité basée sur leurs pratiques traditionnelles. Grâce à elle : fini les moules qui craquent sous la dent ! Les coquillages ont depuis l'obligation d'être immergés dans des bassins d'eau de mer pendant 4 à 6 heures pour être entièrement dessablées.

CONTACT PRESSE

Agence Michèle Fréné Conseil

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr





La Charte Qualité Moule de Barfleur NFM

- ▶ Moule sauvage pêchée en pleine mer, à l'Est du Cotentin
- ▶ Pêche, dessablage et expédition en moins de 36 h
- ▶ Belle moule aux reflets dorés
- ▶ Moule charnue, couleur ivoire
- ▶ Origine, traçabilité, dessablage, indice de chair (≥ 23) contrôlés

Depuis, les professionnels se sont engagés dans une démarche visant à faire reconnaître officiellement, par une appellation d'origine protégée (AOP), la haute qualité de leur production. Pour Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, « Le dossier d'AOP évolue lentement, mais favorablement. Ce qui est bien caractérisé aujourd'hui, c'est la couleur claire de la chair et de la coquille, qui distingue la moule de Barfleur de toutes les autres. Il reste du travail à faire sur l'aspect gustatif. Nous continuons à fédérer un maximum de professionnels de la filière, pêcheurs et mareyeurs, autour de cette démarche qui est à certains égards inédite, en tous cas assez différente des AOP coquillages existantes, lesquels sont issus d'élevages, comme la moule AOP de la baie du Mont-Saint-Michel. » En attendant l'aboutissement de cette démarche de longue haleine, les professionnels ont d'ores et déjà décidé de mettre en valeur la moule de Barfleur grâce à un sac spécifique mis en place courant juin.

De plus en plus connue et appréciée, la moule de Barfleur bénéficie aussi du recul de la production mytilicole dans certaines zones côtières : la demande pourrait donc être aussi soutenue en 2015 que l'année précédente. De quoi donner le sourire aux pêcheurs normands ! Seule ombre au tableau : les prélèvements de l'IFREMER ont mis en évidence une absence de juvéniles, ces jeunes moules qui seront à maturité pour la campagne 2016. Pour Raïssa Tesseron, qualitiennne du groupement Normandie Fraîcheur Mer, cet état de fait peut être lié à différentes causes : « N'oublions pas que nous ne sommes pas dans une configuration d'élevage : la moule de Barfleur est une espèce sauvage, qui naît et grandit en pleine mer ! Par définition, elle vit en milieu ouvert et est donc tributaire des variations de son écosystème naturel. »

Ecosystème

La reproduction est chez cet animal un phénomène assez complexe : la ponte proprement dite se prolonge d'une période larvaire d'environ trois semaines, durée pendant laquelle elle dérive jusqu'à ce que sa coquille, qui commence à se développer, entraîne le naissain vers le fond par son poids. « Cette « dérive larvaire » est soumise aux courants et aux vents dominants. », note Arnauld Manner. « Il est donc possible que les naissains se soient fixés dans des zones habituellement peu fréquentées par les pêcheurs. » Autre explication possible : « La ponte se déroule généralement entre février et avril, mais il n'est pas rare de constater des variations plus ou moins importantes d'une année à l'autre : si elle a eu lieu fin avril, voire même en mai, pas étonnant qu'on n'ait pas trouvé trace de larves dans les prélèvements effectués par l'IFREMER en mars... » Il faudra donc patienter un peu pour confirmer, ou pas, cette absence de juvéniles. Une fois encore, il s'agit d'un être vivant, d'un organisme sauvage, évoluant dans un milieu naturel, un écosystème complexe : chaque campagne est différente de la précédente.

* NORMANDIE FRAÎCHEUR MER (NFM)

Créé en 1998, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est un groupement de marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie qui a pour objectif de valoriser les produits de la pêche de Normandie. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle de chartes qualité et l'obtention de signe officiels de qualité et d'origine (Label rouge et Indication géographique protégée). NFM est à l'origine des élastiques « MSC – Cotentin Jersey » qui permettent depuis 2013 d'identifier les homards de la pêcherie anglo-normande certifiée « Pêche durable MSC ». Par ailleurs, NFM apporte une assistance technique au CRPM de Basse-Normandie, pour son programme de labellisation MSC des principales pêcheries régionales, convaincu que qualité et durabilité sont indissociables d'une bonne préservation des ressources. **Plus d'informations sur <http://www.nfm.fr>**



REPÈRES

62, tel est le nombre de bateaux de pêche sous licence en 2014,

Comparé aux 65.000 tonnes de moules de bouchots produites chaque année, **2.500 à 9.000 t** de moules de Barfleur sont pêchées / an,

En 2014, **7.000** tonnes de moules de Barfleur ont été débarquées de juin à novembre.

1.200 tonnes, c'est la production de moules de Barfleur identifiées Normandie Fraîcheur Mer en 2014,

... La moule de Barfleur NFM, elle se mérite !

Si elle est majoritairement distribuée en Normandie (55% en Basse-Normandie / 16% en Haute Normandie), d'autres régions sont aussi approvisionnées : 8% Poitou Charentes, 7% Bretagne, 6% Nord Pas de Calais, 4% PACA, 3% Ile de France et 1% Pays de la Loire.

Naturellement bio !

La moule de Barfleur est une moule de pêche qui se reproduit naturellement. Les pêcheurs ne font que récolter les fruits d'une reproduction naturelle conjugée à une gestion rationnelle,

On l'appelle « Blonde de Barfleur » !

Sa chair majoritairement « blanc crème » lui vaut le surnom de «Blonde de Barfleur»,

Pour faire savoir la haute qualité de leur production, Une **demande d'AOP** est **en cours** !

Parmi les plus charnues du marché !

Ce que les amateurs apprécient particulièrement en la moule de Barfleur, c'est l'importance de sa chair. Les 4 dernières campagnes ont révélé des indices de chair moyens de 30%, avec une variation annuelle de 25 à 34%, (33% en 2014) pouvant atteindre pour certains lots jusqu'à 38 à 40% en fonction des années et des gisements.

MOULES DE BARFLEUR AU PIMENT D'ESPELETTE ET PAPRIKA

Photo : © P. Rougereau / Normandie Fraîcheur Mer



INGRÉDIENTS :
(Pour 4 personnes)

- 3 kg de moules
- 2 belles échalotes
- 1 branche de céleri
- 50 g de beurre
- 20 cl de cidre
- 1 pointe de piment d'Espelette
- 1 demi-cuillère à café de paprika

PRÉPARATION :

Nettoyer les moules et les réserver au frais.

Eplucher et émincer les échalotes et la branche de céleri. Eplucher et couper en petits dés la pomme. Faire suer le tout dans le beurre chaud avec le piment et le paprika.

Ajouter le cidre, porter à ébullition et jeter les moules dans la casserole et couvrir.

MOULES DE BARFLEUR AU PESTO DE CORIANDRE

Création et photo : © Piment Oiseau / Normandie Fraîcheur Mer



INGRÉDIENTS
(Pour 4 personnes)

- 2 kg de moules de Barfleur
- 1 gros bouquet de coriandre
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de pignons de pin
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de gros sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION

Laver bien les moules à l'eau froide et les ébarber si besoin. Jeter celles qui restent ouvertes quand on tapote sur la coquille. Les égoutter dans une passoire. Les mettre dans un faitout, couvrir et porter sur feu vif pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. Laisser tiédir. Ecraser l'ail dans un mortier, puis incorporer les pignons de pin. Ecraser, ajouter le gros sel et les feuilles de coriandre. Broyer jusqu'à obtention d'une pâte et verser progressivement l'huile d'olive. Poivrer et mélanger. Dresser les moules dans un plat de service en ôtant une coquille sur deux. Déposer un peu de pesto de coriandre sur chaque moule et servir tiède ou froid.

SALADE DE MOULES DE BARFLEUR AU JARDIN

Recette de Michel Briens / Restaurant la Satrouille à Cherbourg

Photo : © Stéphane Maurice



INGRÉDIENTS
(Pour 4 personnes)

- 500 grs de moules de Barfleur
- Pour la macédoine, prenez des légumes de saison (en juin, choisissez des haricots verts, fèves, carottes, chou rave, navets et pommes de terre)
- Huile d'olive
- Jus de citron ou vinaigre de vin ou vinaigre balsamique

PRÉPARATION :

Préparez votre macédoine de légumes, Coupez vos légumes en macédoine et plongez-les dans l'eau bouillante que vous aurez préalablement salée.

Au bout de quelques minutes, retirez les légumes et mettez les à rafraîchir dans un bain d'eau glacée afin de bloquer la cuisson. Les légumes doivent être encore croquants ou al dente.

Déposez les moules au fond d'une grande casserole ou d'une cocotte et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Les moules doivent cuire à chaleur douce. Une fois ouvertes, décortiquez-les et récupérez le jus de cuisson.

Au fond d'une assiette, dressez les légumes et les moules encore tièdes, ajoutez un peu de jus de cuisson et incorporez un filet d'huile d'olive, quelques pousses de cerfeuil, jus de citron / vinaigre de vin ou vinaigre balsamique (selon votre goût).

Restaurant La Satrouille
26 quai Caligny
50100 Cherbourg Octeville
www.lasatrouille.fr

Cette recette peut être reproduite à l'identique avec des légumes crus taillés en julienne très fine

MOULES DE BARFLEUR FAÇON BOCAGE

Recette de Jocelyn PIETRUS et de Coralie GOORIE / Restaurant «Comptoir de la Presqu'île» à Barfleur

Photo : © Frédéric Jacquet



INGRÉDIENTS
(Pour 4 personnes)

- 1.4kg de moules de Barfleur
- 1 andouille de Vire
- 1 demi-pomme
- Persil
- Cidre brut

PRÉPARATION :

Dans une marmite à moules mettre du cidre, les $\frac{3}{4}$ de l'andouille coupée en petits morceaux, de même pour la pomme sans la peler de préférence ; y ajouter le persil et les moules et mettre à cuire.

Pendant ce temps, faire revenir le quart restant de l'andouille coupé en rondelles dans une poêle pour les dorer.

Une fois les moules ouvertes, dresser et déposer les rondelles d'andouille dorées pour décorer ainsi qu'une pointe de persil sur le dessus.

COMPTOIR DE LA PRESQU'ÎLE
Quai Henri Chardon
50760 BARFLEUR
02.33.20.37.51
comptoirdelapresquile@orange.fr