



C'EST LA SAISON !

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

# MOULE DE BARFLEUR

## Ouverture ce dimanche 23 juin !

« Nos ultimes prélèvements, effectués début juin, semblent annoncer une belle campagne de pêche pour 2013. Les moules sont de belle taille et bien charnues. »

**Raïssa Tesseron,**  
Qualificienne à NFM

### CONTACT PRESSE

**Michèle Fréné - Elsa Burnel**

Michèle Fréné Conseil  
5, rue des Mazurettes  
14000 CAEN  
Tél : 02.31.75.31.00  
mfc@michele-frene-conseil.fr

**Cette année, les pêcheurs ont préféré laisser aux moules de pleine mer un peu de temps supplémentaire pour atteindre une pleine maturité, leur croissance ayant été ralentie par la fraîcheur des eaux de la Manche, due à un hiver rigoureux. C'est pourquoi la date d'ouverture de la campagne de pêche a été décalée de deux semaines. Les ultimes prélèvements sur site annoncent une campagne prometteuse : taille, aspect, goût... la qualité sera au rendez-vous !**

Dès dimanche, les bateaux vont commencer à pêcher les premières moules sauvages de la saison. Un début de campagne plus tardif que l'année dernière : « *C'est un choix collectif des professionnels* », note Sophie Rigault, la présidente du Comité exécutif « *Moule de Barfleur* » au sein du groupement Normandie Fraîcheur Mer (NFM)<sup>(1)</sup>. « *Il nous a semblé nécessaire de retarder l'ouverture d'une quinzaine de jours, afin de laisser à la moule de pleine mer de Barfleur le temps nécessaire pour atteindre la maturité...* » La qualité des premiers arrivages sera en effet déterminante pour le succès de la campagne 2013 : « *Son arrivée sur les étals est très attendue des amateurs, qui sont très exigeants sur la qualité...* » Pas question, donc, de les décevoir.

« *Nos ultimes prélèvements, effectués début juin, semblent annoncer une belle campagne de pêche pour 2013. Les moules sont de belle taille et bien charnues* », précise Raïssa Tesseron, qualificienne à NFM. « *L'indice de chair moyen [le taux de remplissage des moules] se situe entre 21,5% et 26%, avec des pointes à 28%, ce qui est satisfaisant pour*

*un début de campagne.* » Dans l'immédiat, seuls les gisements de Réville, Ravenoville et Grandcamp sont concernés : pour celui de Barfleur, le plus au nord, il faudra patienter jusqu'au 27 juillet, les moules n'ayant pas encore atteint une taille et un indice de chair jugés convenables. Cette maturité légèrement moins précoce semble avoir pour origine la rigueur de l'hiver, avec un réchauffement tardif des eaux littorales : « *Les mesures effectuées montrent que la température moyenne des eaux, notamment au mois d'avril, est plus basse cette année qu'en 2012, qui était elle-même plus fraîche que l'année précédente.* »

Cette année 2013 prometteuse fait suite à deux campagnes, 2011 et 2012, déjà très satisfaisantes, aussi bien du point de vue quantitatif que qualitatif. Les mesures de protection prises par les professionnels depuis plusieurs années portent leurs fruits : la ressource est mieux suivie. Désormais bien protégée, la moule de Barfleur, spécialité normande, s'affirme désormais comme un produit d'exception : pêchée exclusivement en pleine mer, sur la côte Est du Cotentin, par une flottille d'une soixantaine de bateaux, la



<sup>(1)</sup> Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est le groupement qualité des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie. NFM, c'est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. Plus d'informations : [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)





# MOULE DE BARFLEUR

## Ouverture ce dimanche 23 juin !

### LA QUALITÉ MOULE DE BARFLEUR

- 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

#### CONTACT PRESSE

**Michèle Fréné - Elsa Burnel**

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazorettes

14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00

mfc@michele-frene-conseil.fr

production n'est tout au plus, dans les bonnes années, que de quelques milliers de tonnes, à comparer aux 65 000 tonnes annuelles de moules de bouchot.

Blonde par la couleur de sa coquille aux reflets dorés et de sa chair, née et grandie en pleine mer, cette moule sauvage est plus volumineuse et plus charnue que sa cousine d'élevage. Elle bénéficie depuis plus de dix 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. La moule sauvage de Barfleur est de plus en plus appréciée des restaurateurs, des poissonniers et des consommateurs, qui affectionnent son côté authentique et sa fraîcheur irréprochable (moins de 36 heures entre sa capture et l'étal du poissonnier). Grâce aux bassins de dessablage, elles sont impeccables et prêtes à être cuisinées.

Conscients de la haute qualité de cette production, les professionnels se sont engagés depuis deux ans dans une démarche qui pourrait aboutir dans les années à venir à une reconnaissance officielle : il est encore trop tôt pour savoir si elle prendra la forme d'une Appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une Indication géographique protégée (IGP). Depuis deux ans, NFM<sup>(2)</sup> mène une série d'études comparatives entre la « blonde de Barfleur » et les autres moules présentes sur le marché français, qu'elles soient issues d'élevage (bouchot, corde, parc) ou de pêche, en provenance de France aussi bien que de l'étranger. Ces études, qui portent notamment sur la reconnaissance du produit, tant sur la coloration de la coquille et de la chair, semblent confirmer que la moule de Barfleur se distingue nettement des autres origines.

« On est au tout début du processus », explique Sophie Rigault. « Il y a tout un travail scientifique à mener, qui sera long. Mais j'ai confiance... »

<sup>(2)</sup> Normandie Fraîcheur Mer dispose en la matière d'une expertise reconnue : NFM a notamment accompagné la labellisation de la coquille Saint-Jacques Label Rouge (2002), de la Noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge (2009) et de la certification « Pêche durable » du homard du Cotentin et de Jersey.



Le site de  
Normandie Fraîcheur Mer  
fait peau neuve ! Retrouvez le sur  
[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

Plus d'informations sur [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)