

MOULE DE BARFLEUR

BELLE, BLONDE ET SAUVAGE



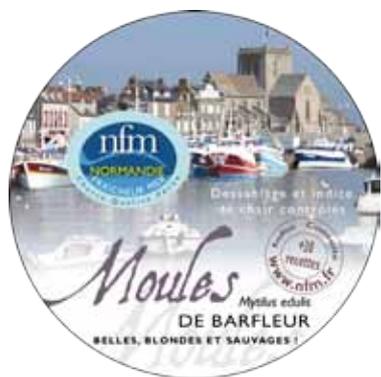
C'EST LA SAISON !

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

Communiqué de Presse
À Caen, le 4 juin 2012

Lundi 11 juin, c'est l'ouverture de la campagne de pêche de la moule de Barfleur...

La campagne de l'année dernière avait été exceptionnelle, celle qui s'ouvre s'annonce tout aussi belle !



La présence de cette étiquette, chez le poissonnier, assure une traçabilité totale des moules de Barfleur NFM, du pêcheur au consommateur.

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 ($\geq 23\%$) contrôlés

Ce lundi 11 juin, une soixantaine de bateaux vont commencer à pêcher les premières moules de la saison. Les professionnels ont décidé cette année de décaler l'ouverture d'une quinzaine de jours, afin de laisser à la moule de pleine mer de Barfleur le temps d'arriver à pleine maturité... La date est fixée, les quotas de pêche aussi : « *La prospection et les comptages faits dans les dernières semaines attestent d'une ressource abondante, ce qui autorise le relèvement des quotas de pêche* », se félicite David Rigault, Président de la Commission Moules de pêche et patron du Thorvald I, un chalutier de 12 mètres.

Jusqu'à fin juin, les quotas sont fixés à 480 kilos de moules par homme embarqué, soit l'équivalent de 2,4 tonnes par bateau, à raison de cinq hommes maximum par embarcation. A partir de juillet et jusqu'à fin août, les quotas passent à 600 kg, soit 3 tonnes par bateau. Au-delà, les quotas seront révisés jusqu'à la fin de la campagne de pêche qui pourrait s'étendre, comme l'année dernière, à fin décembre (contre octobre habituellement). Cette année 2012 prometteuse fait suite à une campagne 2011 elle-même très satisfaisante, en quantité comme en qualité, avec notamment un « indice de chair » (taux de remplissage des moules) moyen de 34% (le maximum étant de 44%). Les mesures conservatoires prises par les professionnels portent leurs fruits : la ressource est mieux suivie, donc mieux protégée. C'est dans ce même esprit de « durabilité » que la pêche est autorisée du lundi au vendredi seulement.

Plus rare que la moule de bouchot, la moule de Barfleur est depuis les années 1970 une spécialité normande, pêchée exclusivement en pleine mer, sur la côte est du Cotentin. La production varie entre 2 500 et 9 000 tonnes selon les saisons, à comparer aux 65 000 tonnes annuelles de moules de bouchot. Blonde par la couleur de sa coquille aux reflets dorés et par sa chair ivoire, cette moule sauvage, née et grandie en pleine mer, est plus volumineuse, plus charnue que sa cousine d'élevage.

Belle, blonde et sauvage, la moule de Barfleur bénéficie de toutes les attentions du groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM). A la demande des marins-pêcheurs, NFM a finalisé en 2001 une charte qualité basée sur leurs pratiques traditionnelles, qui définit précisément les conditions de pêche, de conditionnement et de commercialisation...



Aujourd'hui, grâce aux bassins de dessablage, les moules sont impeccables, prêtes à être cuisinées. La moule de Barfleur bénéficie désormais, d'une belle cote d'amour auprès des restaurateurs, des poissonniers et des consommateurs, friands de son côté « authentique » et de son extrême fraîcheur.

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



Normandie Fraîcheur Mer (NFM)

est le groupement qualité des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie.

NFM est notamment à l'initiative de la coquille Saint-Jacques Label Rouge (2002) et de la Noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge (2009). Plus d'informations sur www.nfm.fr.