

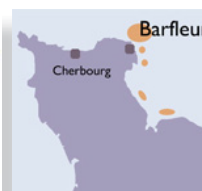
MOULE DE BARFLEUR

Ouverture de la campagne de pêche ce 15 juin

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CAEN, LE 12 JUIN 2014

Gourmands, préparez vos cocottes, la moule de Barfleur arrive !



C'EST LA SAISON !

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

Le dimanche 15 juin, à l'Est Cotentin, s'ouvre la campagne de pêche à la moule de Barfleur... la plus charnue mais aussi la plus sauvage d'entre toutes !

Les premiers bateaux partiront sur zone dès 21h ce dimanche pour débarquer les premières moules dès le lendemain matin. Au total, une 60taine de bateaux de 10 à 15 mètres de long, sont attendus sur les quatre gisements principaux qui sont, du Nord au Sud : Barfleur, Réville, Ravenoville et Grandcamp.

Des moules au rendez-vous ! Les prélèvements IFREMER réalisés en mars dernier ont révélé une ressource en moules importante ; des moules arrivées à taille commercialisable mais aussi un joli stock de juvéniles. Preuve qu'une nature généreuse conjuguée aux efforts de gestion des professionnels portent ses fruits ! Les quotas ont même été revus à la hausse. Du 15 au 29 juin, les quotas sont fixés à 1,8 tonnes par jour et par bateau. Passée cette date, les pêcheurs auront l'autorisation de récolter jusqu'à 2,4 tonnes du précieux bivalve à la coquille dorée.

Malgré tout, les pêcheurs restent prudents. « On ne peut pas prédire l'avenir. Si dans certains gisements, on s'aperçoit que les moules n'ont pas atteint un taux de chair optimal, critère majeur pour nos acheteurs, les professionnels prendront alors les mesures nécessaires. Mais nous sommes confiants. Avec le beau temps, les moules vont pouvoir se régaler en planctons et grossir rapidement », note **Sophie Rigault, Présidente du Comité Exécutif Moule de Barfleur au sein du groupement Normandie Fraîcheur Mer***. « Les premières débarques nous le diront ! »

« Cette année, les amateurs de moules de Barfleur ne sont pas les seuls à l'attendre de pied ferme. Les amateurs de moules en général, tréignent eux aussi d'impatience... les coups de fils arrivent de partout ! » note **David Rigault, patron-pêcheur et Président de la Commission Moules au Comité Régional des Pêches**.



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



Faute de moules dans certaines régions, la demande va être plus importante. « *Nous ne pourrions pas forcément honorer toutes les commandes mais nous essaierons de satisfaire le plus grand nombre tout en continuant de valoriser notre produit d'exception : une des rares moules en France à naître et grandir naturellement en pleine mer !* »

Naturellement « Belle, blonde et sauvage », telles sont les spécificités de la moule de Barfleur qui lui valent aujourd'hui son succès, sa notoriété... et qui sait, un jour peut-être, l'obtention d'une AOP ou d'une IGP... Déjà à l'origine d'une charte qualité « Moules de Barfleur NFM ^{**} » établie avec les pêcheurs en 2001, NFM travaille en ce sens. Depuis 3 ans, NFM mène une série d'études comparatives entre la « Blonde de Barfleur » et les autres moules présentes sur le marché français, qu'elles soient issues de l'élevage (bouchot, corde, parc) ou de pêche, en provenance de France aussi bien que de l'étranger.



La Charte Qualité Moule de Barfleur NFM

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

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



* 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 signes 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 naturelles.





REPÈRES

62, tel est le nombre de bateaux de pêche sous licence en 2013,

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 2013, **5 à 6.000** tonnes de moules de Barfleur ont été débarquées de juin à décembre.

900 tonnes, c'est la production de moules de Barfleur identifiées Normandie Fraîcheur Mer en 2013,

... 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 conjuguée à une gestion rationnelle,

On l'appelle « Blonde de Barfleur » !

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

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 3 dernières campagnes ont révélé des indices de chair moyens de 28%, avec une variation annuelle de 26 à 34%, pouvant atteindre pour certains lots jusqu'à 38 à 40% en fonction des années et des gisements.



MOULES DE BARFLEUR AU PESTO DE CORIANDRE

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Laver bien les moules à l'eau froide et les ébarber si besoin. 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.

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

Plus de recettes
sur www.normandiefraicheurmer.fr