

Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessablage et indice de chair contrôlés

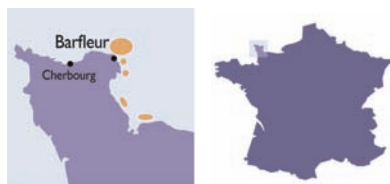


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A Caen, le 10 juin 2011

Ouverture ce lundi 13 juin, de la campagne de pêche de la Moule de Barfleur... Belle, blonde et Sauvage !

La campagne 2010 avait été très courte. A peine 10 jours pour le gisement de Réville et 2,5 mois pour celui de Barfleur. La cause aux juvéniles ! Les naissains étant très nombreux... surtout sur la moulière de Réville, les pêcheurs avaient préféré protéger la ressource et laisser sans heurt les petites grossir gentiment... Ont-ils bien fait ? La réponse, ce lundi 13...



Carte des différents gisements de la « Moule de Barfleur »



De Juin à Octobre,
la moule de pêche de Barfleur
révèle toutes ses qualités gustatives !

Ce lundi 13 juin, une soixantaine de bateaux partiront pêcher la belle, blonde et sauvage moule de Barfleur ! Pêcher d'accord mais pas n'importe où ! Pour assurer une pêche durable et responsable, les pêcheurs reviennent, un an après sa fermeture, sur la zone de Réville, espérant que les précautions prises l'an passé soient récompensées. La zone de Barfleur restera quant à elle fermée pour laisser le temps aux jeunes moules de se développer. (Rappelons que la taille de capture doit être supérieur ou égale à 4 cm.)

La date est fixée, les quotas de pêche aussi ! Jusqu'à fin juin, le temps que la saison estivale s'installe pour de bon, les quotas sont fixés à 360 kg de moules par homme embarqué, soit l'équivalent d'1,8 tonnes par bateau, à raison de 5 hommes par embarcation. Dès juillet et ce, jusqu'à la fin de la campagne de pêche, les quotas vont s'élargir à 480 kg pour atteindre les 2,4 tonnes par bateau.

Critère supplémentaire de durabilité, cette pêche de moule de « pleine mer » est autorisée seulement du lundi au vendredi !

Pêchées depuis les années 70 sur la côte Est du Cotentin, la Normandie dispose aujourd'hui du quasi-monopole de moules de pêche. Sa production ? Entre **2.500 et 5.000** tonnes selon les saisons. Plus discrète que celle élevée sur bouchots (65.000 tonnes produites par an), elle n'en est pas moins exceptionnelle ! **Belle, blonde et sauvage !** Belle car plus volumineuse mais aussi plus charnue. Blonde par la couleur de sa coquille aux reflets dorés, ... et sauvage car née et grandie en pleine mer !

La moule de Barfleur bénéficie depuis 2001 de toutes les attentions du groupement qualité Normandie Fraîcheur (NFM). Conditions de pêche, impératif de dessablage, conditionnement, commercialisation... Via NFM, la profession a tout étudié de (très) près pour établir un cahier des charges qui propose... le meilleur !

Cette charte qualité liée à la marque NFM pourrait bien être la première marche vers une démarche en reconnaissance par l'Europe en IGP (Indication Géographique Protégée)... On en parle...

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessablage et indice de chair contrôlés



« Dès que la campagne de pêche commence, les amateurs ne veulent plus manger autre chose. Ils ne reviennent à la moule de bouchot que lorsque la saison est terminée. »

« L'idée de mettre en place une démarche de qualité a fait son chemin peu à peu », rappelle Cécile Papillon, présidente du Comité exécutif **Moule de Barfleur**. « Alors que la plupart des moules proviennent d'élevages, la moule de Barfleur vit en pleine mer et se distingue par une qualité qui méritait d'être mieux identifiée, pour être mieux connue des consommateurs. »

A la demande des pêcheurs, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a donc finalisé en 2001 une charte qualité basée sur leurs pratiques traditionnelles, tout en cherchant à les améliorer.

Parmi ces améliorations, la plus notable est sans aucun doute le dessablage. Cécile Papillon précise que dans les années 1970, quand son beau-père marin-pêcheur est venu de Granville s'installer à Barfleur, « La moule sauvage était considérée comme un produit bas de gamme, à cause de la présence de sable. »

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 "sauvage".

Aujourd'hui, la pêcherie réfléchit sur le projet d'une IGP (Indication Géographique Protégée) pour la Moule de Barfleur.

Qu'on se le dise... Acheter une moule de Barfleur estampillée Normandie Fraîcheur Mer est la garantie d'une belle moule sauvage, charnue, couleur ivoire, dessablée, tracée et enfin d'une extrême fraîcheur ! **(Moins de 36 heures entre sa capture et l'étal du poissonnier !)**

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Photo : L. Flageul / Normandie Fraîcheur Mer



* 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 le site de Normandie Fraîcheur Mer <http://www.nfm.fr>

Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessablage et indice de chair contrôlés



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

Pour le consommateur, la moule de Barfleur Normandie Fraîcheur Mer, c'est une quadruple garantie :

> GARANTIE D'ORIGINE SUR LES GISEMENTS NATURELS

Les moules de pêche (*Mytilus edulis*) sont pêchées de manière traditionnelle, à l'aide d'une drague, sur les gisements situés à l'Est du Cotentin.

> GARANTIE DE QUALITÉ

Charnues, propres, dessablées et non abîmées, les moules de Barfleur NFM répondent à des critères de qualité exigeants (eaux de catégorie A, propreté de la coquille, taux de chair $\geq 23\%$). Les moules ne mesurant pas la taille conforme (au moins 4 cm) passent au travers d'une grille de tri et sont rejetées à l'eau sur les lieux de pêche, pour un meilleur respect de la ressource. A terre, elles sont ensuite placées en bassin de dessablage au centre de débarque de Barfleur pendant 4 à 6 heures.

> GARANTIE DE FRAICHEUR

Expédiées immédiatement dès leur sortie des bassins de dessablage, les moules arrivent bien vivantes sur l'étal des poissonniers en moins de 36 heures depuis leur capture en mer.

> GARANTIE DE TRAÇABILITÉ

Les Moules de Barfleur sont soumises à un double étiquetage. L'étiquette sanitaire obligatoire comporte notamment le nom et l'adresse de l'expéditeur, la date de conditionnement, le mode de production, le poids et le N° de lot. Une étiquette commerciale « Moules de Barfleur Normandie Fraîcheur Mer » accompagne l'étiquette sanitaire : elle signe la qualité des moules sauvages de Barfleur, garantit l'origine du produit et assure une traçabilité totale jusqu'au consommateur.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@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 contrôlés



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessaillage et indice de chair contrôlés



Une pêche traditionnelle

La Moule Sauvage de Barfleur est pêchée de juin à octobre par des petits bateaux.

La pêche est généralement ouverte de juin à octobre. Le reste de l'année, la flottille de Barfleur, se consacre à la coquille Saint-Jacques et aux poissons côtiers. Les quotas de moules de pêche sont fixés chaque année après une évaluation du stock, réalisée conjointement par les scientifiques de l'IFREMER, et le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPBN) avec la participation des étudiants d'Intechmer et du Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg. La saison de la moule certifiée NFM ne démarre réellement que lorsque le taux de chair est optimal : « Généralement entre fin juin et octobre », précise Raïssa Tesseron, qualitiennne de Normandie Fraîcheur Mer.

Les moules sont pêchées à la drague, avec de petits bateaux de moins de 16 mètres. Lavées à bord à l'eau de mer, elles font l'objet d'un tri manuel rigoureux (élimination des cailloux, remise à l'eau des moules cassées ou trop petites...), avant d'être mises en sacs.

De retour à terre, les pêcheurs transportent les moules jusqu'au centre de débarque de Barfleur qui dispose de bassins d'eau de mer (ou bassins de dessaillage) où les moules sont placées pendant 4 à 6 heures. À leur sortie, elles sont à nouveau triées avant d'être contrôlées par les qualitiens de Normandie Fraîcheur Mer.

C'est également sur le centre de débarque de Barfleur, que chaque semaine, les qualitiens de NFM procèdent - par pesée des moules avant et après cuisson - au calcul de l'« indice de chair ». Celui-ci définit le taux de remplissage des moules. C'est donc un élément objectif et indiscutable qui permet de « parler le même langage d'un bout à l'autre de la chaîne », du pêcheur au consommateur.

C'est ce soin tout particulier à la sélection et à la qualité qui permet d'apposer l'étiquette « Moules de Barfleur », reconnaissance de sa typicité.



1.



2.



3.

- 1 - Mise en place des sacs de moules dans les bassins de dessaillage.
- 2 - Les moules sont placées pendant 4 à 6 heures pour être entièrement dessaillées.
- 3 - Tri des moules au centre de débarque de Barfleur.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Ci-dessus, le centre de débarque de Barfleur. Celui-ci est géré par le Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin.



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessalage et indice de chair contrôlés



Diététique, délicieuse et facile à cuisiner

Naturellement riche en protéines et en vitamines, la moule de Barfleur se prête à une multitude de succulentes recettes, des plus simples

aux plus élaborées. (Retrouvez une sélection d'idées recettes sur le site de www.nfm.fr)

ANALYSE NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energie	66 Kcal	% des AJR*
Protides	0 g	/
Glucides	0 g	/
Lipides	0 g	/

Minéraux

Phosphore	800 mg	22 %
Magnésium	300 mg	14 %
Calcium	800 mg	6 %
Fer	14 mg	22 %
Zinc	15 mg	18 %
Cuivre	0 mg	/
Iode	150 µg	100 %
Sélénium	50 µg	100 %

Vitamines

B1	1,4 mg	
B2	1,6 mg	18 %
B12	1 µg	1758 %

Acides gras

AG saturés	16.200 mg	3 %
Dont Oméga 3	1400 mg	49 %

*AJR : Apports journaliers recommandés.

Sources : www.nutraqua.com et OFIMER

LA MOULE est un mollusque bivalve de la famille des lamellibranches qui compte de nombreuses espèces. Sur nos côtes, les deux espèces les plus répandues sont la moule dite commune (*Mytilus edulis*) et la moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*). Sa coquille est formée de deux valves noires aux reflets bleus, maintenue fermée par deux muscles.

La moule vit en colonie sur des fonds rocheux et sableux (à l'état sauvage) ou sur des supports (élevage). Elle s'alimente en filtrant l'eau (près de 70 litres par jour !) et en retenant les particules en suspension. **Les moules sauvages, immergées en permanence, sont en général plus grosses et plus charnues que les moules d'élevage.**

Du point de vue nutritionnel, la moule est remarquable : **pauvre en lipides, elle est une source importante de vitamines, de phosphore, de fer, de zinc, d'iode, de sélénium et d'Oméga 3 (cf. tableau ci-contre).** Cuisinées la plupart du temps façon « marinière », c'est à dire, cuites entières à feu vif avec vin blanc, beurre, échalotes ou oignons et persil, elles peuvent aussi se décliner « à la normande », avec de la crème et/ou du curry. Sa chair savoureuse se prête avec un égal bonheur à toutes les fantaisies culinaires : grillée, gratinée, ou farcie. Elle trouve aussi sa place dans les soupes, les sauces, les hors-d'œuvre, les salades ou la paella.

Sa conservation

> Comme tous les produits de la mer, la moule gagne à être consommée dans les **48 heures.**

> Fraîche, dans sa coquille, elle se conserve un jour ou deux dans le bac à légumes du réfrigérateur.

> Avant la cuisson, évitez le trempage afin de ne pas altérer son goût inimitable.



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil

Relations presse et relations publiques

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél. : 02.31.75.31.00

Fax : 02.31.73.43.43

mfc@michele-frene-conseil.fr



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessalage et indice de chair contrôlés



Les Moules de BARFLEUR ... Côté cuisine



(Retrouvez une sélection
d'idées recettes sur le site
de www.nfm.fr)

Moules à la Normande

Ingrédients pour 6 personnes

- . 1 verre de cidre du pays d'Auge
- . 10 cl de crème AOC d'isigny
- . 100 g de beurre AOC d'isigny
- . 2 branches de persil
- . Poivre et sel
- . 1 oignon et 1 échalotte hachés
- . 1 cuillère à soupe de persil haché
- . 1 jaune d'oeuf
- . 2 cuillères d'huile
- . 2 l de moules de Barfleur

Préparation

Dans une cocotte, verser 2 cuillères d'huile et faire revenir à feu vif les moules nettoyées quelques minutes avec l'oignon et l'échalotte hachée. Dès que les moules sont ouvertes, ajouter le verre de cidre et une noix de beurre, puis la crème mélangée au jaune d'oeuf, poivrer, ne pas laisser bouillir, parsemer de persil haché et servir chaud dans la cocotte sur la table.

Sa conservation

> Comme tous les produits de la mer, la moule gagne à être consommée dans les **48 heures**.

> Fraîche, dans sa coquille, elle se conserve un jour ou deux dans le bac à légumes du réfrigérateur.

> Avant la cuisson, elle doit être nettoyée et brossée. Pour ne pas altérer son goût inimitable, évitez le trempage.

Nage Barfleuraise

Recette de Frédéric CAUCHEMEZ et Erwan G, Restaurant Le Moderne à Barfleur
Ingrédients pour 4 personnes :

- . 2 kg de moules de pêche de Barfleur
- . 1 belle arête de poisson plat
- . 3 petits oignons
- . 1 botte de petites carottes nouvelles
- . 1 botte de petits navets nouveaux
- . 2 petites courgettes
- . 1 poireau
- . 200 g de tomates cerises
- . 100 g de fèves épluchées
- . 300 g de petites pommes de terre nouvelles
- . 1 botte de persil plat, 1 branche de basilic
- . Poivre en grain et fleur de sel
- . ¼ de litre de vin blanc
- . 100 g de beurre
- . Une louchette de crème



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Lire page suivante...

Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessalage et indice de chair contrôlés



Nage Barfleuraise

Recette de Frédéric CAUCHEMEZ
et Erwan G,

Restaurant Le Moderne à Barfleur

Préparation

Étape 1 : Mise en place

A l'aide d'un petit couteau pointu, " gratter " tous les petits légumes et rincer à l'eau claire.

Eplucher les petits oignons et couper en les en quatre.

Casser l'arête du poisson, et laisser la dégorger dans de l'eau douce.

Rincer les moules.

Couper les courgettes en sifflets et les pommes de terre en rondelles d'un centimètre.

Étape 2 : Le fumé

Dans une sauteuse, faire fondre 50 g de beurre à vif. Faire suer les oignons, le poireau, les fanes de carottes et les queues du persil, ajouter l'arête de poisson, quelques grains de poivre, laisser cuire 1 à 2 minutes tout en remuant.

Ajouter le vin blanc puis laisser réduire de moitié

Ajouter 1,5 l d'eau, porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 10 minutes. Saler et passer au chinois.

Étape 3 : Cuisson et finition du plat

Dans un poêlon (poêle à deux anses), chauffer le reste du beurre, tomber les légumes, laisser les mijoter 2 minutes en les remuant délicatement.

Ajouter le fumé de poisson, laisser mijoter jusqu'à que les légumes soient presque cuits.

Incorporer les moules, les fèves, les tomates et la crème, laisser mijoter à feu doux jusqu'à que les belles blondes dévoilent leurs charmes... Quelques pinces de fleur de sel, le persil et le basilic ciselé, il ne vous reste plus qu'à passer à table.

Le conseil du chef :

La convivialité de ce plat riche en couleurs et en saveurs ravira vos amis.

Pensez à mettre une cuillère à soupe, pourquoi pas quelques petits croûtons. Accompagné d'un petit verre de poiré... bonheur assuré

**Toutes les recettes de Moules de Barfleur
sur le site internet www.nfm.fr**

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil

Relations presse et relations publiques

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél. : 02.31.75.31.00

Fax : 02.31.73.43.43

mfc@michele-frene-conseil.fr



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessalage et indice de chair contrôlés



NFM : la garantie Normandie Fraîcheur Mer

Offrir plus de plaisir au consommateur ? Pour les professionnels, cela passe par l'amélioration de la qualité des produits de la mer et par une meilleure information.

Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est un Groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande. Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie.

NFM s'est fixé un double objectif :

> définir des règles qui garantissent la qualité des produits de la mer de Basse-Normandie. Cela passe notamment par la rédaction d'un cahier des charges spécifique (par espèce et par type de pêche), lequel est régulièrement remis à jour dans un souci d'amélioration de la qualité. Pour assurer le respect de ces règles, des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place. En outre, NFM assure le respect des contrôles à toutes les étapes.

> participer à la promotion des produits dont elle garantit l'origine, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, site internet (www.nfm.fr) présence sur les salons, conférences-débats...

Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche bas-normande.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Photo : L. Flageul / Normandie Fraîcheur Mer

Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessablage et indice de chair contrôlés



La Normandie, grande région maritime

Avec 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie figure dans le trio de tête des régions françaises pour la pêche.



En chiffres

5.406 tonnes de moules de Barfleur commercialisées en France en 2008 - à rapprocher d'une production nationale pour les moules d'élevages de presque 64.000 tonnes, dont 20 % proviennent de Basse-Normandie.

Sources : Normandie Fraîcheur Mer ; Ofimer, Bilan annuel 2005 ; Atlas de Basse-Normandie, Éditions Autrement 2006

Vaches, pommiers, maisons à colombages... Ces images de la Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec ses **471 kilomètres de côtes**, la Basse-Normandie est aussi, et surtout, une région maritime.

Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale, même si celle-ci a considérablement évolué au cours du siècle dernier. La pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de près de 600 unités maintient la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (Grandcamp-Maisy, Port-en-Bessin, Granville et Cherbourg, par ordre croissant d'importance économique).

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 16 mètres.

Rappelons que la Normandie est la 1^{ère} région en France productrice de coquillages.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Moules de Barfleur

Belles, blondes et sauvages

Dessablage et indice de chair contrôlés



Votre carnet d'adresses

Michèle Fréné Conseil

Relations presse / relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Relations presse
Relations publiques

Normandie Fraîcheur Mer

Directeur : Arnauld MANNER
BP 27 - 10, Avenue du Général de Gaulle
14520 PORT-EN-BESSIN
Tél : 02.31.51.21.53
www.nfm.fr



Normandie Fraîcheur Mer à Cherbourg

Contact : Raïssa TESSERON
Centre de Marée de Cherbourg Cotentin
Bassin du Commerce
Quai Alexandre III
50100 CHERBOURG-OCTEVILLE
Tél : 02.33.88.06.57

Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie

9, quai du Général Lawton Collins BP 445
50104 CHERBOURG CEDEX
Tel : 02.33.44.35.82
<http://www.crpbn.fr/>



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél. : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr

