

<http://www.ouest-france.fr/normandie/cherbourg-en-cotentin-50100/moules-de-barfleur-cherbourg-les-professionnels-sadaptent-4247261>

## Moules de Barfleur : à Cherbourg, les professionnels s'adaptent



Les moules de l'Est Cotentin et principalement la Blonde de Barfleur, labellisée par Normandie fraîcheur mer, étaient devenues un produit incontournable des tables de restaurant et des étals de poissonneries dans le département et le Nord-Cotentin. Avec plus de 60 000 tonnes pêchées chaque année, chacun y trouvait son compte et son bonheur.

### Dieppe prend le relais

Chez certains poissonniers, les affiches sont déjà sur les étals et la pénurie est anticipée avec des panneaux spécifiques sur lesquels les clients lisent : Arrivage moules sauvages de Dieppe, aussi belles que la Barfleur. « **Ils ont surpêché l'an dernier sur les gisements. C'est pour nous un produit d'appel et la demande est importante**, déclare-t-on à la poissonnerie Normandie-Bretagne, installée rue Grande-Rue, à Cherbourg, qui vend une moyenne de 500 kg par semaine. **Maintenant que l'on sait qu'il n'y en aura pas, on s'est rabattu sur les moules de Dieppe qui sont très charnues.** »

Un produit qu'il faut faire venir par camion, ce qui entraîne un surcoût et un manque à gagner pour les poissonneries. « **On la vend entre 3,50 € et 4 € le kg alors que la moule du coin était vendue 2 € le kg. Aujourd'hui, les clients en prennent 750 gr au lieu de 2 kg. Avant, je réceptionnais dix sacs par jour. Aujourd'hui, c'est dix par semaine.** »

### La moule de bouchot aussi

Au Café du port, la moule de Dieppe est déjà proposée. « **Il faut la faire venir, c'est un coût supplémentaire, confirme-t-on également. Elle est belle et nous espérons qu'elle puisse remplacer la Barfleur. L'an dernier, nous en avons cuisiné cinq tonnes en juillet et août. Les clients y étaient habitués.** »

À la Marina, ce sera de la moule de bouchot. « **C'est le produit d'été par excellence. Je ne pense pas que les clients verront la différence entre la bouchot et la moule du large. C'est un plat rapide et le consommateur ne cherche pas d'où vient la moule. C'est juste que cela va entraîner une perte financière.** »

En bord de mer, c'est plus complexe. « **Nous vendions les moules débarquées devant chez nous et là, les clients ne vont pas les voir sur les bateaux. Ils nous poseront des questions sur la provenance et nous attendons leurs réactions.** »