



## de moules de Barfleur. La moule de Dieppe à russe

lundi, 30 mai 2016 07:15 Écrit par L'Union Nationale de la Poissonnerie Française



Partager



Imprimer

E-mail

Évaluer cet élément

(0 Votes)



L'Union Nationale de la Poissonnerie  
Française

*La pêche à la moule de Barfleur (Manche) est interdite en 2016, faute de ressources. Les*

*accros de la « Blonde de Barfleur » devront se rabattre sur celle de Dieppe. Détails.*

Les pêcheurs de l'est du Cotentin (Manche) étaient déjà inquiets au début de l'année 2016. Lors d'une prospection, en mars 2016, les pêcheurs de moules n'ont retrouvé que des moules mortes, notamment sur le gisement de la célèbre moule de Barfleur (Manche). Les professionnels craignaient l'annulation de la campagne de pêche à la moule, qui se déroule, normalement, de mai à octobre. La nouvelle est tombée : la « blonde de Barfleur » ne sera pas dans les assiettes, cet été. Explications.

## **Pénurie de moules dans le Cotentin**

La décision, prise par le comité régional des pêches, samedi 21 mai 2016, est claire et sans appel.

*"Nous ne pouvons pas prendre d'arrêté d'ouverture à la pêche à la moule, faute de ressources, explique Catherine Paul, chargée de mission au Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Normandie. Cette pénurie, qui s'est déjà produite deux fois dans l'est du Cotentin, en 2003 et en 1987, peut être liée à des vents, des courants et des températures non favorables aux naissains. Mais nous ne savons pas vraiment l'expliquer. Nous espérons que l'année prochaine, nous pourrons rouvrir à la pêche..."*

Cinq gisements de moules se situent dans l'est du Cotentin au large des communes de Réville, Moulard, Barfleur, Ravénoville dans la Manche, et Grandcamp-Maisy, dans le Calvados. Aucun n'est exploitable. Les conséquences sont lourdes pour l'emploi.

## **Des pêcheurs sur le carreau**

D'habitude, les campagnes de pêche à la moule dans l'est du Cotentin font travailler 60 armements de la Manche et du Calvados, soit 200 marins et environ 1 000 emplois à terre de mai à octobre. 5 à 6 000 tonnes sont pêchées en moyenne chaque année.

*"Tout le monde est au chômage technique, se désole David Rigault, pêcheur et président de la commission moule au sein du Comité régional des pêches à Cherbourg-en-Cotentin (Manche). Nous avons réussi à obtenir du chômage partiel pour les marins, car nous n'avons pas de solution de repli sur une autre ressource. Toutes les autorisations pour d'autres pêches sont déjà prises par d'autres..."*

Les pêcheurs souhaitent monter des dossiers pour obtenir des aides ou des compensations de l'État par le biais du Comité régional des pêches. En attendant avec impatience l'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques, au mois d'octobre.

# De la moule de Dieppe dans votre assiette

Une chose est sûre. La célèbre moule de Barfleur (Manche), réputée pour sa chair claire et tendre, ne sera pas dans nos assiettes estivales en 2016. Mais les poissonniers de la Manche ne baissent pas les bras et vont chercher des moules un peu plus loin en Normandie.

*"J'essaie celles de Dieppe, explique à Normandie-actu le responsable de la poissonnerie L'Océane à Saint-Vaast-la-Hougue (Manche). Elles ne sont pas mal. Il y a aussi la moule d'élevage de bouchot, mais je préfère vendre des moules de pleine mer ». À Cherbourg-en-Cotentin, à la Poissonnerie du Centre, c'est le même discours. « On essaie en ce moment celles de Blainville-sur-Mer, près d'Agon-Coutainville dans la Manche, précise la responsable. Elles ne sont pas vilaines mais elles ne valent pas celles de Barfleur. On m'a parlé de celles de Dieppe, je vais les essayer... »*

Le plus embêtant pour le consommateur ? Le prix. « La moule de Dieppe est plus chère car il y a plus d'intermédiaires qu'avec celle de Barfleur où l'on traitait directement avec le pêcheur. Normalement, je vends la moule de Barfleur à 2,20 euros le kilo. Celle de Dieppe, c'est plutôt dans les 3 ou 4 euros le kilo », précise-t-on à la poissonnerie L'Océane à Saint-Vaast-la-Hougue. « Et on ne pourra pas faire les promotions que l'on faisait en pleine campagne de pêche, quand il y avait beaucoup de Barfleur à vendre », ajoute la responsable du Vivier à Cherbourg-en-Cotentin.

 [Twitter](#)  [Like](#) [Sign Up to see what your friends like.](#)



## DERNIER DE L'UNION NATIONALE DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE

- Championnat d'Aquitaine des écaillers | Sélection pour championnat de France
- Premières sanctions pour les commerces qui n'ont pas entrepris de démarches Ad'ap
- Nouveau prix pour la poissonnerie à vendre dans le Pas-de-Calais
- Recherche chauffeur livreur pour trajet Oise/Rungis 5 jours par semaine
- Encore une taxe ?

Connectez-vous pour commenter

[Retour en haut](#)

## ANNONCES



### **Nouveau prix pour la poissonnerie à vend...**

Fonds de commerce à vendre à...

19-06-2016



### **Recherche chauffeur livreur pour trajet ...**

Recherche chauffeur livreur Permis poids lourd CDI...

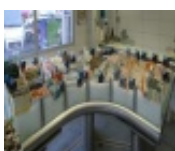
16-06-2016



### **Recherche poissonnier H/F à Dunkerque**

CDD renouvelable en CDI 35 heures Débutants...

06-06-2016



### **A vendre : fonds de commerce de poissonn...**

Cède pour raisons familiales, fonds...

19-05-2016



### **Poissonnerie à vendre à Montbazon (37250...**

Vends cause maladie, droit au...

09-05-2016



### **Recherche un poissonnier à Mitry Mory**

Mitry-Mory, commune de Seine-et-Marne (77)...

22-04-2016

## **A NE PAS MANQUER**



**Grèves : les poissonniers n'en peuvent p...**

03-06-2016

**Selon La Loi Sapin 2, devenir artisan ne...**



01-06-2016



**Mouvements sociaux : les entreprises tir...**

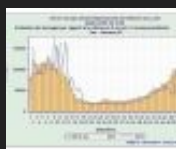
27-05-2016



**Manifestations contre la loi travail : l...**

23-05-2016

## NOTES DE CONJONCTURE



**S23 2016 Note de conjoncture des produits de ...**

14-06-2016



## FORMATION

**Formation traiteur : qu'attendez-vous ?**



30-03-2016



**ALERTE : USURPATION  
D'IDENTITÉ POUR LA FORMAT...**

04-02-2016



**ALERTE : ARNAQUES À LA  
FORMATION AVEC DES ORG...**

08-12-2015

Recherche... 

## Newsletter

S'abonner



Suivez nous sur Facebook

## Contact

**Union Nationale de la Poissonnerie  
Française**

7, rue Pierre et Marie-Curie

22400 Lamballe

Tel : 02 96 50 50 84

E-Mail

## **L'U.N.P.F**

Qui sommes nous?

Nos missions

Nos services

Adhérez à l'U.N.P.F

## **FORMATION CONTINUE**

Le Plan de Formation

Le Congé Individuel de Formation

Le Bilan de Compétence

La Période de Professionnalisation

## **STAGES DE FORMATION**

Evaluation des risques Professionnels

Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques

Perfectionnement au filetage

PPoissonnier Traiteur(en cours)

## **CONTACT**

Union Nationale de la Poissonnerie Française

7, Rue Pierre et Marie Curie

22400 Lamballe

Tél : 02 96 50 50 84

---

Mentions Légales [Nous contacter](#)

Copyright © 2014 Union Nationale de la Poissonnerie Française. Tous droits réservés.