



nfm
NORMANDIE
FRAICHEUR MER
 Pour une pêche responsable

Préserver les richesses de la mer
 et les faire découvrir !

Moules de Barfleur

Prospection avril 2021 / Suivi Qualité



Commission Moules CRPM-BN / St Vaast-la-Hougue

Raissa TESSERON - 28/05/21



Suivi qualité : Méthodologie

Navire : Fraval

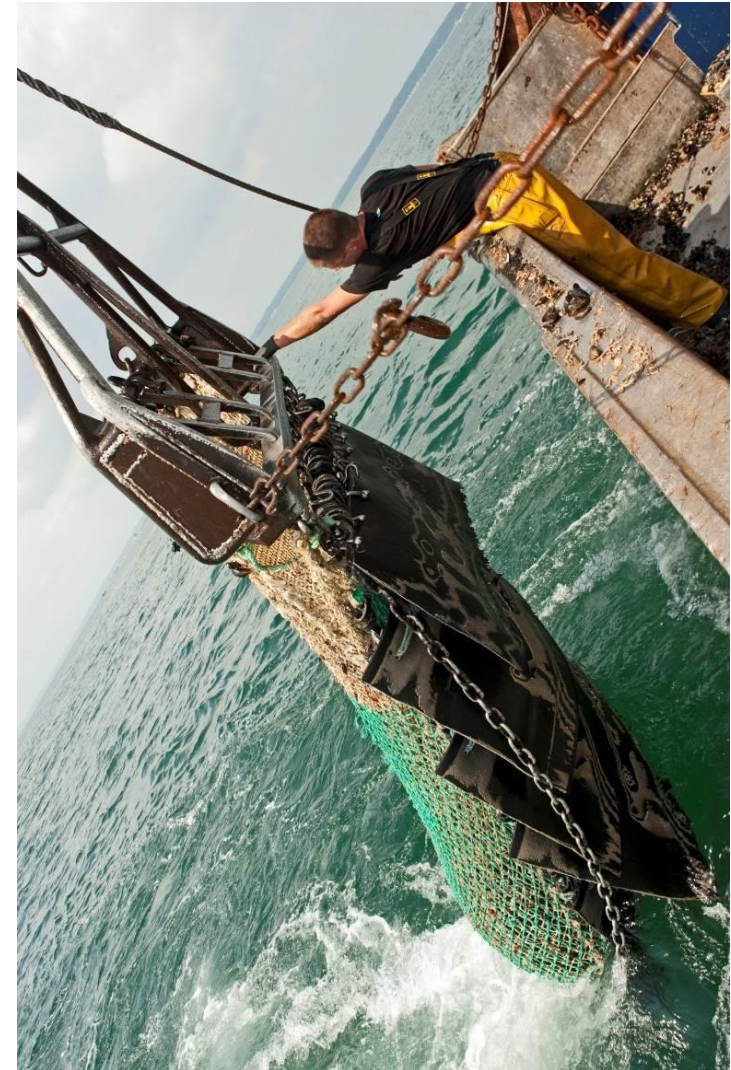
Dates : 05/04 au 08/04/21

Nombre d'échantillons : 1 à 4 par gisement

Suivi : Qualité externe et interne
Coloration coquille et chair

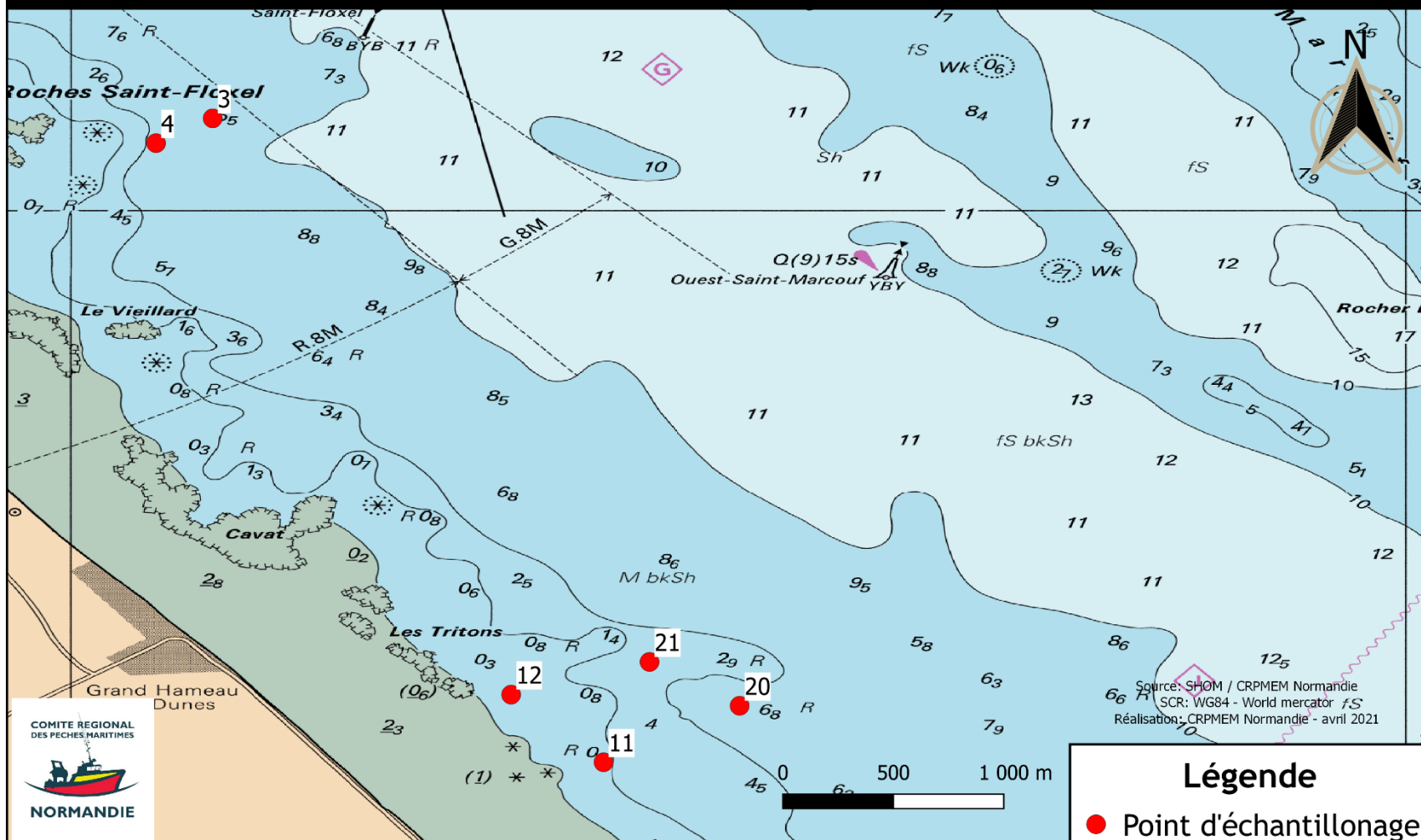
	Nombre échantillon
Réville	Aucun échantillon
Moulard	
Barfleur	
Grandcamp	
Ravenoville	4 échantillons
St Floxel	1 échantillon (2 points)

Echantillonnage : moules nettoyées \geq à 40 mm
T°C eau (surf) : 12°C



Carte : Points échantillonnés

Carte des points d'échantillonnage NFM du gisement moulier de Ravenoville 2021



Source : Carte CRPM – M. Le Grill





Légende

- Point d'échantillonnage

Source: SHOM / CRPMEM Normandie
 SCR: WG84 - World mercator fS
 Réalisation: CRPMEM Normandie - avril 2021

Qualité externe / interne : St Floxel n°3 et 4

Date suivi : 07/04/21			Gisement : ST FLOXEL		Trait n° : 3 et 4	
Qualité externe			Qualité interne			
Nombre/kg	Taille moyenne	Présence d'épibiontes	IC	Présence de crabes	Présence de gonades matures	
49	61 mm 59% 60-69 mm	100% Balanes Crépidules vers	16%	69%	0%	
						
<p><u>Coquille</u> : épaisse, usées avec beaucoup d'épibiontes</p> <p><u>Coloration</u> : 80% "cul bleu", 20% blond</p>			<p><u>Chair</u> : quelques unes charnues, d'autres maigres à très maigres</p> <p><u>Coloration</u> : 88% orangée, 12% blanc crème</p>			

Date suivi : 09/04/21			Gisement : RAVENOVILLE		Trait n° : 11
Qualité externe			Qualité interne		
Nombre/kg	Taille moyenne	Présence d'épibiontes	IC	Présence de crabes	Présence de gonades matures
63	57 mm 70% 50-59 mm	27% Vieilles balanes	15%	92%	0%



Coquille : épaisse et usée, quelques-unes foncées et de forme plus allongée.

Coloration : **59%** "cul bleu", 30% noir, 11% blond



Chair : quelques moules charnues mais une majorité de chair petite par rapport à la taille et d'autres maigres.

Coloration : **90%** orangée, 10% blanc crème

Date suivi : 09/04/21			Gisement : RAVENOVILLE		Trait n° : 12
Qualité externe			Qualité interne		
Nombre/kg	Taille moyenne	Présence d'épibiontes	IC	Présence de crabes	Présence de gonades matures
68	54 mm 75% 50-59 mm	13% Quelques vers / algues	13%	100%	0%



Coquille : épaisse et usée, peu de blondes.

Coloration : **60% "cul bleu"**, 27% noir, 13% blond

Chair : chair petite par rapport à la taille de la coquille.

Coloration : **82% orangée**, 18% blanc crème

Qualité externe / interne : Ravenoville n°20

Date suivi : 09/04/21			Gisement : RAVENOVILLE		Trait n° : 20
Qualité externe			Qualité interne		
Nombre/kg	Taille moyenne	Présence d'épibiontes	IC	Présence de crabes	Présence de gonades matures
54	58 mm 57% 50-59 mm 26% 60-69 mm	100% Majorité de vers	17.5%	38%	0%



Coquille : épaisse et usée, présence de blondes.

Coloration : **46% "cul bleu"**, 32% blond, 22% noir,



Chair : un peu charnue à très maigre.

Coloration : **78% orangée**, 22% blanc crème

Qualité externe / interne : Ravenoville n°21

Date suivi : 09/04/21			Gisement : RAVENOVILLE		Trait n° : 21
Qualité externe			Qualité interne		
Nombre/kg	Taille moyenne	Présence d'épibiontes	IC	Présence de crabes	Présence de gonades matures
77	53 mm 65% 50-59 mm 26% 40-49 mm	49% Vers / jeunes balanes	19%	25%	4%



Coquille : fine et blonde sans épibiontes, ainsi que des moules avec une coquille usée et épaisse.

Coloration : **57% blond**, 35% "cul bleu", 8% noir



Chair : petite charnue avec quelques-unes maigres.

Coloration : **81% orangée**, 19% blanc crème

Comme l'année dernière, aucun suivi qualité n'a été réalisé sur les gisements de Barfleur, Réville, Grandcamp et Moulard par manque de ressource. La prospection 2021 a été réalisée un mois plus tôt que l'année précédente (température de l'eau plus fraîche cette année).

Résultats par gisement :

5 échantillons ont été analysés : 4 pour Ravenoville (traits n°11, 12, 20 et 21) et 1 pour St Floxel (traits n°2-3, mélangés).

St Floxel :

Trait n°2-3 : individus de grosse taille (majorité entre 60 et 69 mm) dont la coquille est épaisse, usée et toutes chargées d'épibiontes variés (balanes/vers/crépidules). Chair orangée, moules charnues à très maigres.

Ravenoville :

Trait n°11 et 12 : lots assez similaires du point de vue de l'IC. Moules de taille moyenne à grosse, coquille épaisse, usées, foncée et présence moyenne d'épibiontes. Taux de chair faible (présence d'une chair petite par rapport à la taille de la coquille). La coloration de la chair majoritairement orangée.

Traits n°20 et 21 : caractéristiques internes plutôt identiques (chair orangée, petite charnue à très maigre). Trait 20, coquille plus grosse majoritairement usées et épaisse (26% 60-69 mm) alors que le trait 21 présente une proportion plus importante de coquilles blondes et fines (26% 40-49 mm).

Conclusion

La prospection a été réalisée un mois et 1/2 plus tôt que celle de l'année précédente (18 au 20/05/20) avec des conditions environnementales plus fraîches en 2021. Le constat sera différent de ce qu'il en sera à la date d'ouverture des gisements (selon décision de la commission).

A ce stade, les moules échantillonnées (St Floxel et Ravenoville) présentent des caractéristiques commerciales internes et externes moyennement intéressantes (indice de condition faible et forte présence d'épibiontes). L'indice de condition est inférieur à 20% et pourrait ne pas progresser si les moules n'ont pas encore pondu (période de croissance avant la ponte puis de maigreur après celle-ci).

Enfin, les moules provenant de St Floxel et sur certain secteur de Ravenoville nécessiteront un nettoyage et un dessablage afin d'éliminer l'abondance des épibiontes sur les coquilles et le sédiment à l'intérieur des moules avant commercialisation (même après nettoyage, les vieilles balanes et les vers encroûtants laissent des traces sur les coquilles ce qui rend le produit moins attirant sur l'étal).

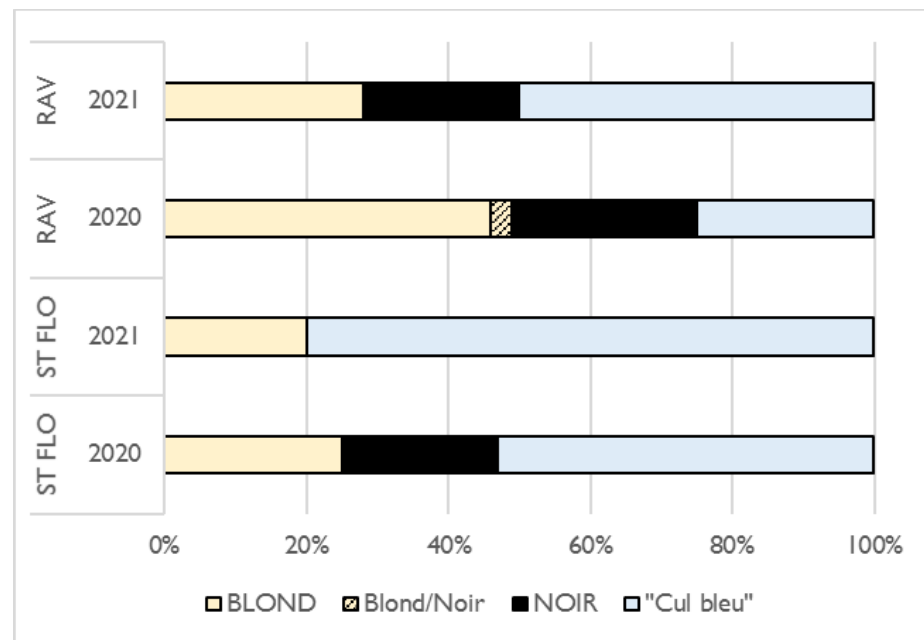
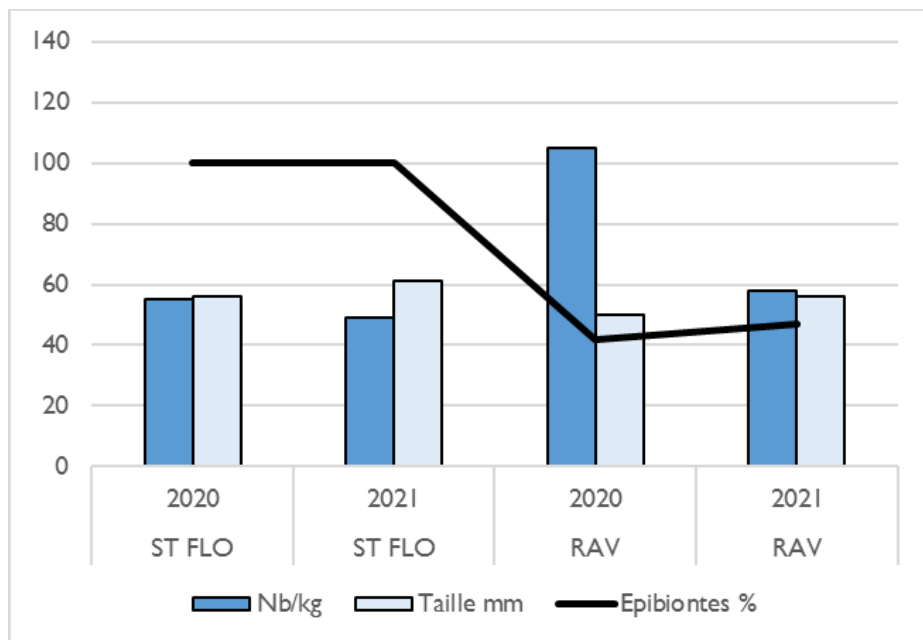


Moules non nettoyées
(après la pêche)

Moules nettoyées
(présence de nombreuses traces sur les coquilles même après nettoyage)

Moyenne des échantillons par gisement

Qualité externe

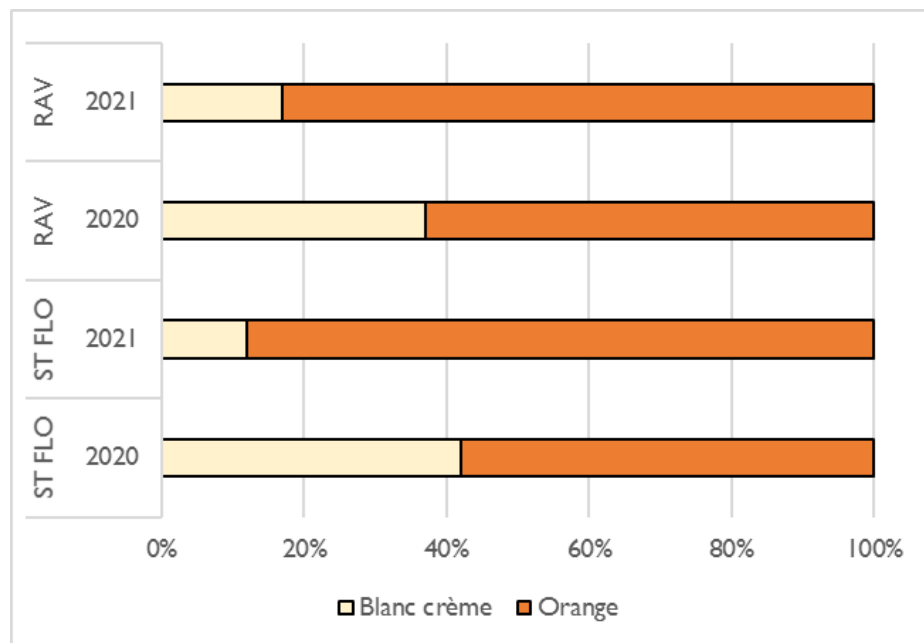
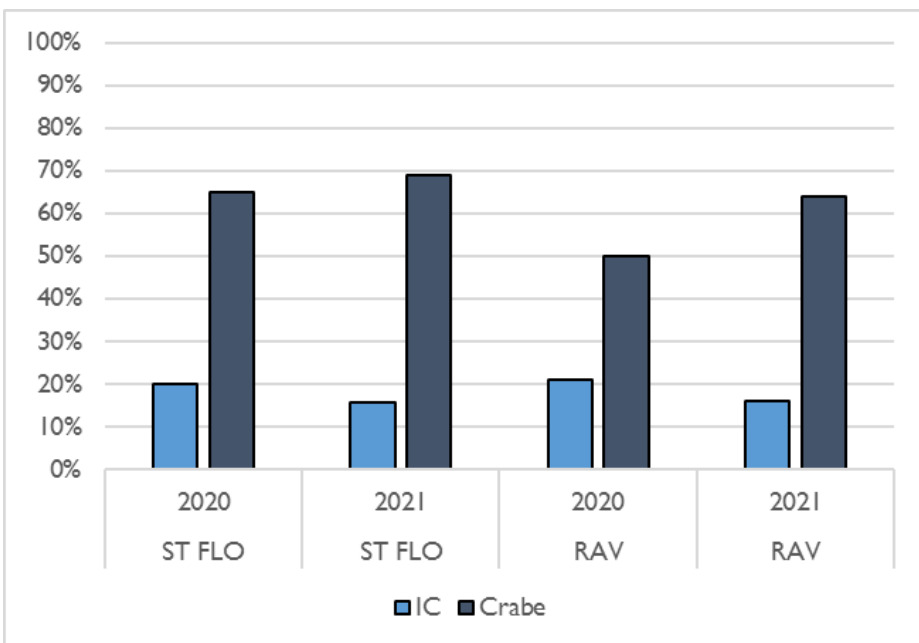


Ravenoville / St Floxel : présence de moules plus âgées avec une taille plus importante par rapport à 2020 (reliquat). Présence quasi identique d'épibiontes pour les 2 gisements.

Ravenoville / St Floxel : forte à très forte proportion de coquilles usées en 2021 (reliquat 2020).

Moyenne des échantillons par gisement

Qualité interne



Ravenoville / St Floxel : IC plus faible en 2021 (prospection 1 mois plutôt, T°C eau plus basse), forte présence de crabes pour les 2 années comparées.

Ravenoville / St Floxel : proportion plus importante de chair orangée en 2021 (reliquat 2020).



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

Préserver les richesses de la mer
et les faire découvrir !

Merci de Votre Attention

www.normandiefraicheurmer.fr / www.nfm.fr

Les actions de NFM sont soutenues par :



FRANCE FILIERE PECHE

