



Cet automne, LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE *revient !*

Début octobre, et ce jusqu'au 15 mai, la coquille Saint-Jacques de Normandie fait son grand retour sur les étals des poissonneries et dans les rayons marée, parée de ses reflets nacrés au corail intense. Pêche durable oblige ! Après quatre mois de repos biologique, nécessaires à la reproduction et à la croissance de la coquille Saint-Jacques, les pêcheurs normands sont de nouveau sur le pont et nous donnent quelques repères pour ne pas se tromper.



• *Comment choisir* la véritable coquille Saint-Jacques de Normandie ?!

Gare aux imitations ! Commencez par vérifier son nom latin et scientifique « *Pecten maximus* », seule et unique appellation de la véritable coquille Saint-Jacques. Ensuite, fiez-vous aux signes officiels, misez sur le Label Rouge ! En Normandie, qu'elle soit entière ou en noix, fraîche ou surgelée, la coquille Saint-Jacques de Normandie est Label Rouge, gage d'une qualité supérieure. Et en cas de doute, un réflexe : demandez conseil à votre poissonnier !

• *Comment bien* les conserver ?

Entières, elles se conservent vivantes, deux jours pas plus, dans le bac à légumes.

En noix, elles se conservent plus longtemps, 3 ou 4 jours, soigneusement recouvertes d'un film alimentaire. Au congélateur : oui, mais avec modération ! Jusqu'à 3 mois maximum pour préserver leur texture et leur saveur.

• *Côté cuisine,* comment bien la préparer ?

Autrefois considéré comme un produit de la mer onéreux, dégusté traditionnellement lors des fêtes de fin d'année, le joli bivalve est aujourd'hui de plus en plus prisé des foodies pour sa facilité de préparation et son prix bien plus accessible qu'on ne le pense ! Élégante et bon marché (hormis pendant les fêtes) elle se décline à l'infini, ... Crue, snackée ou rôtie, ses amateurs ne s'y trompent pas : ils la twistent avec quelques ingrédients du placard !

... plus durable

que jamais !



Avec près de 2/3 des apports nationaux, la Normandie s'impose comme la première région française productrice de coquilles Saint-Jacques. Un leadership qu'elle doit à son modèle de pêche exemplaire.

Aujourd'hui, la pêcherie de la baie de Seine est engagée dans une procédure d'évaluation en vue de l'obtention du label « Pêche durable MSC ».

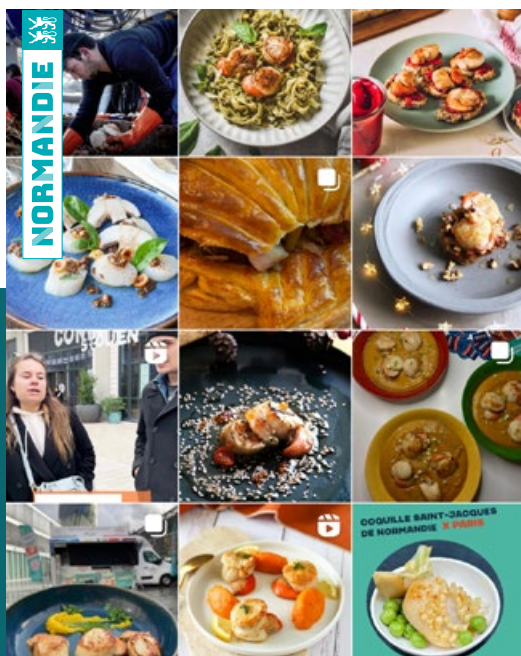
Si elle aboutit, cette reconnaissance internationale pourrait voir le jour dès cet automne. Un cap symbolique pour la filière normande, qui pourrait bien faire date dans l'univers des produits de la mer. Affaire à suivre ...



A VOS AGENDAS !

LA GRANDE DÉBARQUE SAISON#8, L'ÉVÈNEMENT GOURMAND ET PÉDAGOGIQUE DE CET AUTOMNE

Du 1^{er} au 30 novembre, la coquille Saint-Jacques de Normandie repart en tournée pour 5 week-ends consécutifs avec son Fishtruck à travers toute la France. Le principe ? Apprendre tout en dégustant avec notre équipe d'experts ! Comment on la pêche, comment on la choisit, comment on la cuisine, et surtout, comment la savourer sans modération ! Gourmands originaires de Bordeaux, Lyon, Lille, Paris et Nantes, à vos fourchettes ! Le Fish Truck Tour « La Grande débarque #8 x Pavillon France » va jeter l'ancre ICI.



1^{er} et 2 novembre à Paris - Bercy Village

8 et 9 novembre à Lyon - Halles Paul Bocuse

15 et 16 novembre à Bordeaux - Caserne B

21 et 22 novembre à Lille - Halles de Wazemmes

NOUVEAU ! 29 et 30 novembre à Nantes - Magmaa

Pour suivre son actualité en temps réel, abonnez-vous à son compte instagram **@coquillesaintjacquesnormandie**

Contact presse : Agence Anim & Sens – Daney Delphine – 06.82.39.89.47 – delphine@animetsens.com



Cofinancé par
l'Union européenne
FEAMPA

