

DOSSIER DE PRESSE

COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

LABEL ROUGE SOUS TOUTES
SES FORMES !



**DÉSORMAIS
CERTIFIÉE
PÊCHE
DURABLE
EN BAIE DE SEINE !**



*La Normandie,
la référence de la
Coquille Saint-Jacques
française.*



www.nfm.fr



édito



Avec 640 km de côtes et 550 navires-artisans, dont la moitié vit grâce à la coquille Saint-Jacques, la Normandie est la première région française pour cette pêche emblématique, tant en volume qu'en valeur. Et nous, Normands, pouvons en être fiers.

Depuis de nombreuses années, la Coquille Saint-Jacques de Normandie bénéficie de la reconnaissance du Label Rouge, gage d'une qualité d'exception. Aujourd'hui, notre filière franchit une nouvelle étape majeure avec l'obtention de l'écocertification MSC Pêche Durable pour la pêcherie de la Baie de Seine. Cette certification internationale atteste de notre engagement collectif pour une gestion exemplaire et responsable de la ressource.

Forts de ces distinctions, nous nourrissons de grandes ambitions pour ce produit d'excellence, avec l'espoir d'accéder un jour, à force d'exigence et de conviction, à une Indication Géographique Protégée « Coquille Saint-Jacques de Normandie ».

Comme chaque début d'octobre, l'arrivée des premières coquilles marque un temps fort : un repère saisonnier, culturel, gourmand. Et parce que les Normands aiment partager ce qui fait leur fierté, il était essentiel de donner à cette pêche artisanale, durable et exemplaire, la visibilité nationale qu'elle mérite. À travers La Grande Débarque, événement unique et fédérateur, nous mettons en lumière la passion, la rigueur et le savoir-faire des femmes et des hommes de la pêche maritime normande. Une filière engagée, responsable, tournée vers l'avenir, et désormais doublement reconnue pour sa qualité et sa durabilité. ”

Hervé Morin,

Président de la Région Normandie



Être leader national nous engage. Et aujourd'hui, nous pouvons en être fiers : la pêche de la Baie de Seine vient d'obtenir la **certification MSC Pêche Durable**. Cette reconnaissance internationale couronne des années d'efforts, de rigueur et d'engagement de nos pêcheurs pour préserver la ressource.

Depuis plus de 20 ans, aux côtés des scientifiques, nous menons une gestion exemplaire fondée sur trois piliers : la ressource, l'environnement et la pêche. Les résultats parlent d'eux-mêmes : stocks multipliés par 3 à 6, volumes doublés ou triplés, effort de pêche réduit grâce à des règles strictes.

La certification MSC Pêche Durable de la Baie de Seine vient confirmer la pertinence de notre engagement responsable. C'est une fierté collective !

La Coquille Saint-Jacques de Normandie répond à toutes les attentes des consommateurs : origine française — et normande — produit sauvage, non transformé, issu d'une pêche artisanale côtière, débarqué vivant et commercialisé en circuit ultra-court, quasiment de la mer à l'assiette. Un modèle exemplaire, qui doit être connu, compris... et choisi. Mais elle doit être choisie tout au long de la saison, et pas seulement pour les fêtes de fin d'année.

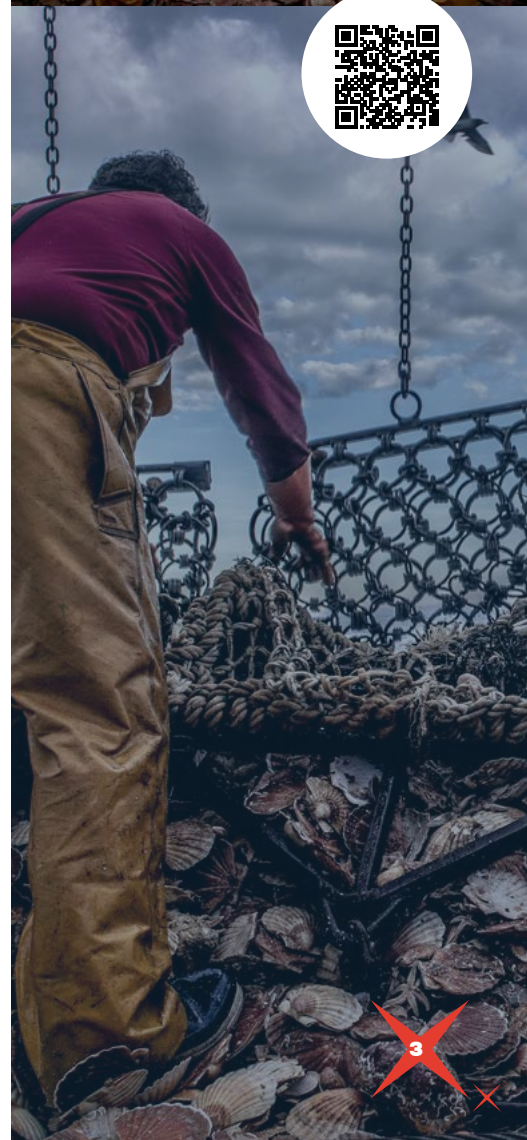
Un nouvel enjeu se présente désormais : faire évoluer les habitudes d'achat. La Coquille Saint-Jacques ne doit plus être considérée comme un produit uniquement festif. Elle doit être consommée régulièrement d'octobre à mai, période où la ressource est à son apogée et où toute la filière est mobilisée. Encourager une consommation plus régulière, notamment de janvier à mai, est essentiel pour soutenir durablement notre pêche.

Pour accompagner cette évolution et renforcer la visibilité de notre filière, rendez-vous sur notre site Internet : www.coquille-saint-jacques-de-normandie.fr. On y retrouve notre mode de pêche, notre gestion responsable, des idées recettes et les grands rendez-vous de la saison, dont la 8^e édition de La Grande Débarque. Pendant tout le mois de novembre, la Coquille Saint-Jacques part en tournée dans les plus grandes agglomérations : cinq week-ends consécutifs d'animations, de dégustations et de pédagogie autour de notre produit phare.

Ensemble, rappelons à tous : « Choisissez la Coquille Saint-Jacques de Normandie, un produit beau, bon, et pêché dans les règles de l'art ! » ”

Dimitri Rogoff,

Président du Comité Régional des Pêches
Maritimes de Normandie





sommaire



La coquille Saint-Jacques de Normandie UN TERRITOIRE, DES HOMMES ET UNE VISION DURABLE DE LA PÊCHE

- La Normandie, un territoire d'exception pour la coquille Saint-Jacques
- La pêche à la coquille Saint-Jacques, du pêcheur au mareyeur, un savoir-faire identitaire
- Une gestion exemplaire de la ressource
- Chiffres & Repères

La coquille Saint-Jacques de Normandie **PECTEN MAXIMUS DE NORMANDIE, DE A À Z**

- *La Pecten maximus*, la seule et l'unique/véritable coquille Saint-Jacques... de Normandie
- **Label Rouge**. Les 4 points forts qui font la différence
- **Écolabel MSC Pêche Durable** : une reconnaissance majeure pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie
- Guide pratique de la *Pecten maximus* de Normandie

La coquille Saint-Jacques de Normandie **RÉSOLUMENT DANS L'AIR DU TEMPS**

- Côté conso, elle s'adapte à toutes les tendances
- Côté santé, 5 bonnes raisons de la croquer
- Côté recettes, elle se pimpe en toute simplicité

La Grande Débarque#8, **OPÉRATION SÉDUCTION**

- La coquille Saint-Jacques de Normandie en « guest star »



La coquille Saint-Jacques de Normandie

**UN TERRITOIRE, DES HOMMES
ET UNE VISION DURABLE DE LA PÊCHE**



● La Normandie, UN TERRITOIRE D'EXCEPTION POUR LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Des gisements précieux gérés durablement

Avec 640 km de côtes et 550 navires de pêche artisanale, essentiellement côtière, dont la moitié vit grâce à la coquille Saint-Jacques, la Normandie est la première région de pêche pour la coquille Saint-Jacques, qui arrive largement en tête de toutes les pêches, tant en volume qu'en valeur. « *En Normandie, de la coquille Saint-Jacques, on en pêche dans tous les ports... avec le gisement de la Baie de Seine qui ensemence toute la Manche Est* » souligne Dimitri Rogoff, le Président du Comité Régional des Pêches de Normandie.

Répartie dans 14 ports et 6 halles à marées (criées), depuis Granville à l'ouest, jusqu'au Tréport à l'est, la flottille normande pêche la coquille Saint-Jacques dans deux grandes zones : en Manche Ouest et Manche Est.

Côté Manche Est, la flottille de coquillards normands est composée de 250 navires. C'est dans cette zone emblématique de la région que les pêcheurs prélèvent la coquille Saint-Jacques identitaire de Normandie : une noix généreuse et coraillée la majeure partie de la saison, des coquilles de belles tailles (11 cm et plus) et de grande qualité ... Essentiellement vendue sur le marché du frais (en coquille et de plus en plus en noix), et aussi en surgelé, elle s'exporte également vers les pays du sud de l'Europe et de l'ouest : Espagne, Italie, Belgique, Suisse, Allemagne...

Les coquilles Saint-Jacques de Manche Ouest et de Manche Est sont éligibles au Label Rouge, en noix avec ou sans corail, fraîches ou surgelées, ou en coquilles entières coraillées !

Repères



Les tonnages de coquilles Saint-Jacques par gisement

Manche Ouest

(Baie de Granville) :

entre 2 000 tonnes et 3 500 tonnes an
=> 4 000 tonnes
pour la saison 2023-24

Manche Est : entre 20 000 tonnes
et 30 000 tonnes/ an => + de 30 000
tonnes pour la saison 2023-24

Deux zones de pêche pour deux coquilles distinctes ... et d'excellence !

Côté Manche Ouest, la flottille de 54 licenciés opère de la baie de Granville jusqu'au Nord-Cotentin, dont 10 dans le gisement classé au nord de Cherbourg. Ici, ils pêchent une coquille Saint-Jacques dite « blanche », c'est-à-dire non coraillée pendant la majeure partie de la saison. Elle est vendue sur le marché du frais, mais elle est principalement destinée à des circuits de distribution en noix congelées et/ou en plats cuisinés, ainsi qu'à l'export (Espagne, Italie...).



reconnue, pour ses 3 principales zones :

- ✗ Le gisement de La Baie de Seine : compris dans les 12 milles nautiques, le gisement de la Baie de Seine, comme celui de la « bande côtière » est réservé exclusivement aux navires battant pavillon français. Véritable écrin du joyau bivalve, ce gisement classé, se situe au sud d'une ligne entre la pointe de Barfleur et le Cap d'Antifer. Grâce à une reproduction et une gestion efficaces de la ressource, ce gisement est le 1^{er} gisement de coquilles Saint-Jacques au monde, représentant actuellement 50% débarques françaises ! En fonction de l'état de la ressource, son ouverture est fixée entre le début et la fin du mois de novembre.
- ✗ Gisement de la Seine Maritime dit « bande côtière 76 » : ce gisement classé, qui ouvre en novembre, en même temps que la Baie de Seine, correspond à la bande des 12 milles nautiques et s'étend le long de la Seine-Maritime.
- ✗ Le proche extérieur et large : situé au-delà des 12 milles nautiques des côtes, le gisement est ouvert aussi bien aux navires français qu'à ceux d'autres pays européens. Ce gisement ouvre traditionnellement le 1^{er} octobre ou premier lundi d'octobre pour le large, le nord Cotentin et la Baie de Granville (où il y a des sous-secteurs).

Repères

Les eaux territoriales d'un état côtier s'étendent jusqu'à la limite des 12 milles nautiques ou 22 224 mètres. Dans cette zone, c'est l'État qui exerce sa pleine souveraineté.



le saviez-vous ?

La coquille Saint-Jacques n'est pas une espèce communautaire. En 1983, lorsque la Politique Commune des Pêches (PCP) a été initiée, les espèces communautaires, définies en tant que telles, concernaient les ressources partagées, à minima, par deux États membres. À l'époque, le Royaume-Uni et la France pêchaient chacun de leur côté, principalement dans leurs eaux territoriales. La pêche à la coquille Saint-Jacques n'a donc pas été encadrée par la PCP, à l'exception de la taille minimale de capture de 10 centimètres, sauf en mer d'Irlande et en Manche Est où elle est de 11 centimètres.



Largeur maximale de la drague	2 mètres (ou 4 mètres si une seule drague à bord)
Nombre de dents maximal	20
Espacement entre les dents	> 9 cm (tolérance 10%)
Grément type	Anneaux métalliques
Diamètre intérieur des anneaux	97mm

Un permis pêche à la coquille Saint-Jacques de Normandie (AEP ou ANP) est obligatoire sur les façades Manche /Mer du Nord/ Atlantique. Attribuées par le Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CNPMEM), ce permis autorise les navires à la pêche de la coquille Saint-Jacques, sous réserve de détenir en sus des licences spécifiques du Comité Régional des Pêches et Elevages Marins de Normandie (CRPMEM), pour l'accès aux gisements côtiers, où des règles plus strictes peuvent s'appliquer.

Les jours de pêche encadrés : la réglementation nationale fixe à 4 le nombre de débarques autorisées par semaine, avec au maximum 1 débarque par jour, à l'exception de deux semaines en décembre où il peut y avoir 5 débarques.

Les quotas en Manche Est – zone large et proche extérieur : les coquilles Saint-Jacques doivent être déclarées et pesées à la débarque, dans des criées ou des points de débarque agréés. Le poids maximal autorisé à la débarque est fixé par taille de navire :

Taille du navire	Quantités autorisées par débarquement
< 15 m	1 800 kg
Compris entre 15 et 16 m	2 000 kg
> 16 m	2 200 kg

Question réglementation, le gisement de la Baie de Seine est soumis à l'encadrement le plus strict :

- ✗ Sont admis uniquement les bateaux de moins de 16 m et de moins de 450 chevaux : 222 coquillards peuvent pêcher dans ce gisement
- ✗ Le nombre de dragues est limité à 16 par bateau
- ✗ Outre la licence Baie de Seine, le navire doit être équipé d'un système de surveillance des navires (VMS) par satellite et d'un AIS (carte en temps réel du trafic maritime)
- ✗ Les quotas sont abaissés à :

Taille du navire	Quantité maximum de détention et de stockage autorisé à bord
≤ 10 mètres	1000 kg
10 < navire < 12 mètres	1500 kg
12 ≤ navire < 15 mètres	1800 kg
15 ≤ navire < 16 mètres	2000 kg



- ✗ La pêche est limitée à quelques heures, à 4 débarques par semaine maximum, du dimanche au jeudi.
- ✗ La période de pêche y est restreinte, en fonction de la ressource, entre novembre et mars.
- ✗ La durée de pêche et les horaires journaliers sont fixés par le Comité Régional des Pêches de Normandie, sur la base des recommandations de l'Ifremer, et entérinée par la DIRM - Direction Interrégionale de la Mer.
- ✗ Une zone de jachère, représentant 1/4 de la baie, est fermée chaque année pour protéger les juvéniles.

Qui dit pêche très réglementée, dit nécessairement pêche très contrôlée et si besoin sanctionnée. Les contrôles sont assurés par la DIRM, via les unités littorales des affaires maritimes (ULAM), des vedettes régionales de surveillance (VRS) et des patrouilleurs des affaires maritimes (PAM). Terrestres, maritimes et même aériens (financés par les pêcheurs), les contrôles se font à tous les niveaux, de la pêche à la commercialisation :

- ✗ Respect des quotas, des zones, jours et horaires de pêches,
- ✗ Conformité des engins et de la taille des dragues,
- ✗ Contrôles des licences, des balises et système de surveillance.





● La pêche à la coquille Saint-Jacques, DU PÊCHEUR AU MAREYEUR, UN SAVOIR-FAIRE IDENTITAIRE



Pêcheurs et technique de pêche à la drague

Portrait de Guillaume Joffin,
Patron pêcheur du Family's
port de Dieppe -
Vente à la criée et en direct



Depuis quand êtes-vous pêcheur ?

La pêche, c'est une passion depuis
que je suis petit. Pour mes 14 ans, j'ai
demandé à mon père un cadeau
assez particulier : d'accepter de me
laisser partir en mer. Il m'a laissé
embarquer, l'alchimie a pris.
Aujourd'hui, je suis propriétaire de
mon bateau le COCODY et j'ai un
équipage de 5 hommes, moi y
compris, 3 matelots et 1 mécanicien.
J'ai aussi converti ma maman qui
m'accompagne dans mon aventure
professionnelle, en tant qu'associée.
Elle gère toute la partie
administrative et la vente en direct.

Est-ce que vous faites du Label Rouge ?

Bien sûr ! C'est une évidence ! Il faut
défendre ce produit de luxe mais
accessible à tous. Sur le bateau, nous
avons une balance, les gars trient,
pèsent en direct. Lorsqu'on débarque
au port de Dieppe, tout est déjà prêt.
Avec le Label Rouge, on apporte
de la valeur à tous les échelons : on
valorise le travail de tout l'équipage
et les gars sont contents. On garantit
aux consommateurs un produit de
grande qualité.



La technique de pêche à la drague

Comme toutes les belles, la coquille Saint-Jacques se drague. Les navires qui la traquent sont des dragueurs qu'on appelle aussi coquillards. La drague est un engin de pêche traîné sur le fond, utilisé pour la pêche des coquillages qui vivent posés ou plus ou moins enfouis dans les sédiments.

La drague à coquille Saint-Jacques est constituée d'une armature sur laquelle est fixée une barre inférieure métallique, munie de dents (ou couteaux), qui permettent de « déterrer » les coquilles enfouies dans le sédiment, et à l'arrière de laquelle une poche constituée d'anneaux métalliques permet de les récolter.

La particularité des dragues utilisées en Normandie est qu'elles sont de type anglaise, avec un nombre maximal de 16 dragues d'une longueur totale pêchante de 12.80 m.



Avec ses 14 ports, 6 halles à marées (ou criées) à Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Port-en-Bessin, Fécamp et Dieppe, 550 bateaux pour 1 600 marins embarqués, la pêche artisanale normande a débarqué et déclaré en 2024, 66 000 tonnes de captures générant un chiffre d'affaires de près de 200 millions d'euros, ce qui en fait la 2^{ème} région de pêche maritime en France. Avec ses fonds marins sableux, la Normandie est le royaume des coquillages : bulot, coque, moule de pêche, amande, pétoncle, praire... avec comme figure de proue, la coquille Saint-Jacques et ses 35 000 tonnes débarquées.

Tôt le matin, en général entre 4h et 6h, la criée est un lieu de vente important des produits issus de la pêche, qui permet un face à face de l'offre des pêcheurs et de la demande du marché dans un lieu portuaire dédié. C'est là où se fixent les cours du marché !

Autrefois, les enchères étaient données à la voix dans la halle à marée, d'où le terme « criée » qui, par extension, a fini par qualifier aussi le lieu où se déroule cette vente.

Les pêcheurs et les armateurs débarquent leurs coquilles Saint-Jacques, rangées dans des caisses ou des sacs, pesés et étiquetés avec la zone de pêche, le nom du bateau et le poids.

Historiquement à la voix au pied des lots à la vente et aux enchères montantes, les ventes sont désormais informatisées et descendantes. Le rôle du « crieur » n'est plus de proposer un prix de départ bas et qu'ensuite les acheteurs surenchérissent avec des signaux propres à chacun et bien connus du crieur. Aujourd'hui le « crieur » fixe un prix de départ plus élevé que le cours du jour précédent ou du lot précédent, le prix descend sur l'écran de vente et c'est l'acheteur qui appuie le plus vite sur un bouton devant son écran qui remporte le lot, depuis son atelier, son téléphone, ou dans la salle de vente de la criée. Quand le lot est attribué, il reçoit un ticket précisant la quantité, l'espèce et l'identité de l'acheteur. Il suffit alors de livrer les caisses dans les magasins des mareyeurs.



En Normandie, on estime que les coquilles qui passent en criées représentent moins de 50% de ce qui est pêché. Il faut dire que la façade maritime de la Normandie est grande, soumise à des amplitudes de marées importantes, constellée de petits ports de pêche et propice à une activité de vente des pêcheurs aux mareyeurs ou directement aux consommateurs. Les normands en sont gourmands et une part importante est vendue sur les quais ou sur les marchés par les pêcheurs eux-mêmes. Ainsi, lors de la dernière campagne, ce sont environ 35 000 tonnes de coquilles qui ont été pêchées en Normandie, dont 18 000 tonnes ont été vendues sous criées.

VOLUMES DE COQUILLES DÉBARQUÉES SOUS LES CRIÉES NORMANDES EN 2024-2025 (DU 1^{ER} OCTOBRE AU 15 MAI).

2024-25	ME + MW-GR à BL		
	VOLUME	VALEUR	PRIX MOYEN
GRANVILLE	4 109 905	8 037 372	1,96 €
CHERBOURG	1 202 408	2 738 795	2,28 €
PORT EN BESSIN	5 218 407	12 441 595	2,38 €
GRANDCAMP-MAISY	5 218 407	12 441 595	2,38 €
FECAMP	1 556 193	4 144 520	3,01 €
DIEPPE	5 935 810	16 109 256	2,71 €
Total criées normandes	18 022 723	43 471 538	2,41 €

Parmi celles commercialisées en criée, près de 14% ont été débarquées et mises en vente par les pêcheurs : soit 2 000 tonnes de coquilles « labélisables » sur les 14 700 commercialisées sous les criées de Granville à Dieppe.

- ✗ 650 tonnes débarquées par les pêcheurs habilités de Cherbourg à Dieppe pour les Label Rouge en coquilles et noix de Saint-Jacques coraillées (LA 1102)
- ✗ 1 700 tonnes débarquées par les pêcheurs granvillais (LA 0613 ; noix blanche)

Les mareyeurs, **MADE IN NORMANDIE**

Le mareyeur est un maillon essentiel de la filière, entre le pêcheur et les distributeurs que ce soient des grossistes, poissonneries traditionnelles, des restaurateurs, des acheteurs pour les grandes surfaces, des freezer center...

Le mareyeur peut acheter des coquilles Saint-Jacques à la criée ou directement auprès des bateaux. Quel que soit le fournisseur, le processus de traçabilité reste identique. À chaque débarque, c'est une course contre la montre qui s'opère : choisir les plus belles coquilles Saint-Jacques de Normandie, les acheminer dans les ateliers, les préparer et les emballer en billots ou bourriches, entières dans leurs coquilles, ou les décortiquer, les nettoyer et les emballer en barquette sous forme de noix dans le plus pur respect du produit. Vient ensuite l'expédition... dans un contre la montre pour que celles-ci soient acheminées jusque sur les étals des clients ou dans l'assiette du consommateur en moins de 48h maximum.

Garant de la traçabilité et de la fraîcheur des produits issus des flottilles, il a un rôle essentiel dans la valorisation de la coquille Saint-Jacques de Normandie.

C'est dans cette dynamique que les mareyeurs adhérents à Normandie Fraîcheur Mer, en concertation avec Pavillon France, ont lancé lors de la LGD#4, un billot (en 7 et 13 kg) identifié « Coquille Saint-Jacques de Normandie ».



Fabriqué en bois, par une entreprise normande (les établissements Blanchet, situés à Avranches dans la Manche) et estampillée « Pêche artisanale et responsable », ce billot aux couleurs de la coquille Saint-Jacques et de la Normandie a pour ambition de revendiquer l'origine du produit et ses spécificités en termes de filière durable et responsable. L'équivalent de plus de 2 000 Tonnes par an gagnent les étals des poissonneries traditionnelles et grandes surfaces aux 4 coins de l'hexagone. Normandie Fraîcheur Mer ne s'est pas arrêtée là... avec une déclinaison « sticker » à destination des faiseurs en noix pour que barquettes ou caissettes entrent aussi dans la dynamique collective.

Une démarche et une mobilisation des acteurs nécessaires pour obtenir un jour prochain, une Identification Géographique Protégée « Coquille Saint-Jacques de Normandie » !



● Une gestion exemplaire DE LA RESSOURCE

Depuis 1976, chaque année, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) réalise une campagne océanographique COMOR pour évaluer le stock de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine et du proche extérieur de ce gisement.

Eric Foucher, spécialiste es coquille à l'Ifremer à Port-en-Bessin revient sur ce partage d'expériences et la collaboration étroite entre scientifiques et pêcheurs, qui permet aujourd'hui d'avoir une ressource bien gérée.



**3 questions
à Eric Foucher,**
Chercheur à l'IFREMER

“ En Normandie, comment travaillent scientifiques et pêcheurs ?

En Normandie, pêcheurs et scientifiques travaillent conjointement depuis plus de 40 ans. Nous sommes complémentaires ! Les pêcheurs à la coquille Saint-Jacques l'ont compris naturellement et assez rapidement. Aujourd'hui, y a une confiance réciproque, on se respecte et on s'écoute ! Nous n'imposons pas, nous faisons des recommandations auprès des pêcheurs. Par exemple, sur la sélectivité des engins. Nous sommes passés d'un maillage des anneaux des dragues de 72 millimètres il y a 20 ans à 97 millimètres depuis le 31 décembre 2020. Cela s'est fait par étape (85mm en 1993, 92mm en 2009), après avoir fait des tests sur un bateau dieppois, équipé avec ces anneaux de 85,92 et 97 millimètres. Nous avons pu montrer aux pêcheurs le gain de sélectivité et de temps de travail. Les dragues filtrent mieux l'eau et laisse passer les cailloux, les gravats, les petits coquillages, ... et bien sûr les coquilles Saint-Jacques juvéniles. In fine, pour le pêcheur, il y a moins de travail de tri à bord et une capture commerciale inchangée.

Depuis 5 ans, on parle d'année record pour la coquille Saint-Jacques de Normandie, ce qui illustre ce bel exemple de ressource halieutique bien gérée.

Quelles ont été les mesures prises par les pêcheurs sur les recommandations des scientifiques ?

Il faut avoir à l'esprit que les ressources halieutiques sont les seules ressources alimentaires entièrement sauvages. L'homme ne maîtrise pas la reproduction et pourtant 1/3 de la population mondiale dépend de cette ressource halieutique. Si on laisse cette ressource sans gestion encadrée et adaptée, elle s'effondre, d'où l'importance de cette collaboration intelligente entre les pêcheurs et les scientifiques. Les pêcheurs ont fait des efforts considérables qui portent leurs fruits. En Baie de Seine, le principal gisement qui diffuse des juvéniles dans toute la Manche Est, ils sont passés d'une pêche 24h/24h il y a 15/20 ans à seulement quelques heures par jour et quelques jours par semaine aujourd'hui. L'effort de pêche a été considérablement diminué avec un impact environnemental plus faible (moins de carburant utilisé, moins d'impact des dragues).

Depuis 2016, il a aussi été instauré des zones de jachères en Baie de Seine. Ce gisement, découpé en 4 zones, est suffisamment grand pour que la flottille puisse pêcher dans de bonnes conditions, tout en fermant par rotation une des zones, et ce pendant un an. L'idée bien entendu est de fermer la zone où il y a de petites coquilles Saint-Jacques de 1 an, qui font 5 à 6 centimètres. L'intérêt biologique est simple : s'il y a plus de coquilles Saint-Jacques sur le fond, mathématiquement on augmente la densité et la reproduction. L'intérêt pour le pêcheur est simple aussi : la coquille Saint-Jacques bénéficiant d'un cycle de vie supplémentaire, elle grossit, elle se reproduit... et lorsqu'elle est pêchée, l'année suivante, elle est mieux valorisée. L'effet jachère y est pour beaucoup dans l'augmentation de la biomasse que l'on constate depuis quelques années.

Quels sont les résultats de la campagne COMOR menée en Normandie ?

La campagne COMOR – (COquilles Saint-Jacques en Manche ORientale), initiée pour la première fois en 1976, évalue les stocks de coquille Saint-Jacques. Financée cette année par le FEAMP et France Filière Pêche (FFP) cette 51^{ème} campagne COMOR a duré 15 jours (3* 5 jours). Au mois de juillet, les équipes de l'Ifremer et du CRPM partent en mer faire des prélèvements et des mesures. Les objectifs sont de procurer aux professionnels des estimations de la biomasse exploitable, de l'indice quantitatif du recrutement, c'est-à-dire la prochaine génération à entrer dans les captures et du pré-recrutement, soit la dernière génération née, non encore accessible de par leur taille aux engins de pêche, sans oublier une analyse des paramètres de croissance. Cette campagne est devenue indispensable pour les professionnels, leur permettant ainsi d'adapter leur campagne et leurs efforts de pêches.

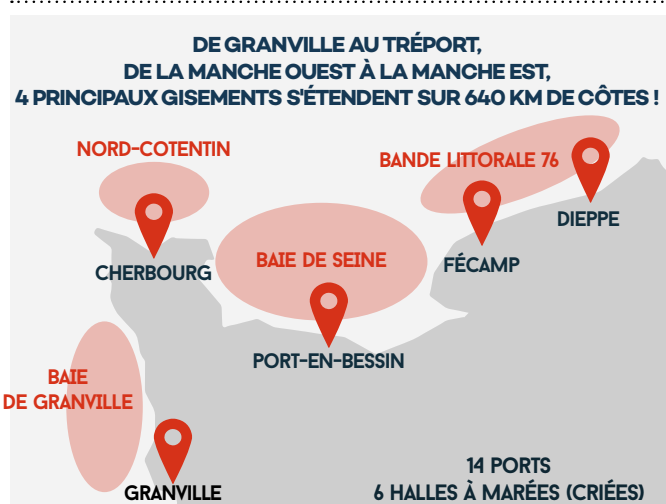
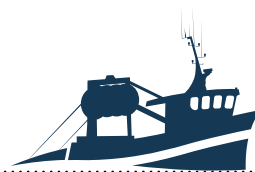
La campagne 2025 a eu lieu, je peux donc vous dire que le système de gestion des pêches est efficace, la ressource se porte bien, même très bien !

Avec 94 800 tonnes en Baie de Seine et 24 570 tonnes dans le Large/Proche Extérieur, nous avons près de 119 500 tonnes de ressource disponible, ce qui est un peu moins que la saison dernière. Le plus intéressant étant que le reliquat de pêche (c'est-à-dire les coquilles qui n'ont pas été pêchées l'année précédente) se consolide et atteint aujourd'hui 41 700 tonnes en Baie de Seine, soit 44% en 2022-2023 de la biomasse exploitable.

Coquille Saint-Jacques de Normandie



CHIFFRES & REPÈRES



**qualité
supérieure
certifiée**



Triple garantie



fraîcheur

AUSSITÔT DÉBARQUÉE, AUSSITÔT
TRANSFORMÉE ET EXPÉDIÉE
POUR UNE FRAÎCHEUR AU TOP



traçabilité

PASSAGE EN CRIÉE OBLIGE,
ELLE EST TRACÉE
DU BATEAU À L'ASSIETTE



qualité

NOIX GÉNÉREUSE ET CORAILLÉE
LORSQU'ELLE NAÎT EN MANCHE EST, PLUS
PETITE MAIS TOUTE AUSSI SAVOUREUSE
EN MANCHE OUEST. POINT COMMUN :
ELLES SONT ADDICTIVES !

Les tendances à consommer la coquille évoluent ... le label rouge aussi et le prouve !

2002

COQUILLE CORAILLÉE
FRAÎCHE ET ENTIÈRE

Coquille propre et intègre, coraillée
à 80%, 6,5 kg de coquilles suffisent
pour obtenir 1 kg de noix minimum...

2009

NOIX CORAILLÉE
FRAÎCHE ET ENTIÈRE

Décortiquées manuellement,
elles sont garanties
100% coraillées...

2024

COQUILLE ENTIÈRE,
NOIX CORAILLÉE,
NOIX BLANCHE,
FRAÎCHE ET SURGELÉE



La coquille Saint-Jacques de Normandie

Pecten maximus
DE NORMANDIE, DE A À Z

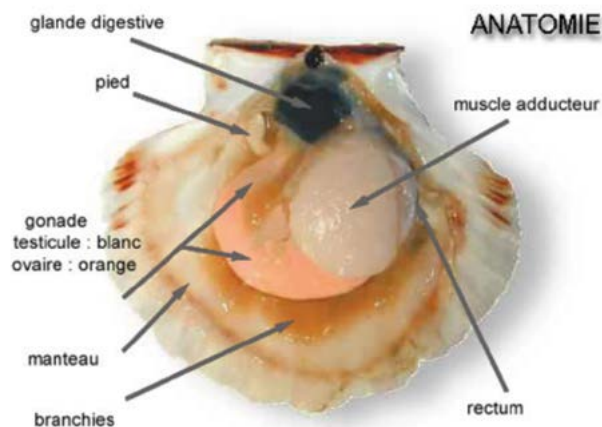




● LA *Pecten maximus*, LA SEULE ET L'UNIQUE / LA VÉRITABLE COQUILLE SAINT-JACQUES... DE NORMANDIE

Pecten maximus est la dénomination latine et scientifique de la coquille Saint-Jacques qui permet de la différencier au sein de la grande famille des Pectinidés et ce notamment des pétoncles et des vanneaux.

En 1996, sous la pression de certains pays producteurs de pétoncles (Canada, Chili, Pérou, Vietnam), l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) étend la dénomination « Saint-Jacques » à l'ensemble des espèces des Pectinidés, sous leurs formes transformées. Le terme « Saint-Jacques » n'est donc plus réservé à la coquille européenne, la fameuse *Pecten maximus*. Dès lors, le consommateur trouve des pétoncles commercialisés dans des valves creuses de coquilles Saint-Jacques, sous la dénomination « Saint-Jacques ».



Comment s'y retrouver ?

Si on ne l'achète pas entière et vivante dans sa coquille, le seul moyen est d'identifier le nom scientifique de l'espèce *Pecten maximus* ainsi que le nom du pays d'origine qui doivent figurer sur l'étiquette... On peut aussi se référer au Label Rouge, pour une qualité supérieure !

Comme tous les Pectinidés, la *Pecten maximus* est hermaphrodite. Sa glande génitale, le fameux corail, a la forme d'une langue orangée en aval pour la partie femelle et une partie crème en amont pour la partie mâle.

La reproduction a lieu l'été, de juin à septembre, période pendant laquelle sont émis successivement les gamètes mâles et femelles dans l'eau de mer. Pendant cette période, le corail se vide et celui-ci se reconstitue plus ou moins rapidement ensuite, selon les zones pour la ponte de l'été suivant.

C'est ainsi que pendant la saison de pêche, les coquilles ne sont que peu ou pas corallées en Manche Ouest : elles ne le sont pas du tout en Baie de Saint-Brieuc (Bretagne) et elles le sont uniquement à partir de mars/avril en Baie de Granville (Manche). À l'inverse, elles le sont très tôt dans la saison dans les principaux gisements normands que sont la Baie de Seine et la Manche Est, car elles bénéficient ici d'un apport alimentaire plus important, qui favorise également leur croissance.





La coquille y grandit plus vite, y est donc pêchée plus grande et autre avantage et pas des moindres, offre un rendement en noix plus important (1 kilo de noix coraillées pour moins de 6.5 kilos de coquilles entières).

La coquille Saint-Jacques de Normandie a aussi de nombreuses vertus. Outre le côté esthétique et coloré du corail, ses apports nutritionnels sont bénéfiques pour la santé : vitamines B12 (synthèse des globules rouges et des protéines), sélénium (antioxydant), acide gras Oméga 3 surtout contenu dans le corail (prévention des maladies cardiovasculaires), iode (synthèse des hormones thyroïdiennes), phosphore (transport et stockage de l'énergie), calcium (composant essentiel des os et des dents), magnésium (fonctionnement musculaire et nerveux), et zinc (synthèse des protéines).

Le Label Rouge, la garantie d'une qualité supérieure



La Coquille Saint-Jacques de Normandie est le premier produit de la pêche sauvage et non transformé à avoir obtenu un Label Rouge : le premier, en 2002, pour la coquille fraîche et entière coraillée et le second, en 2009, pour la noix de Saint-Jacques fraîche coraillée, étendu en 2015 pour la noix surgelée. Un troisième Label Rouge a aussi été obtenu en 2015 pour la noix de Saint-Jacques surgelée non coraillée, à l'initiative partagée entre bretons et normands.

En 2024, le Groupement Normandie Fraîcheur Mer a fusionné ses 2 cahiers des charges pour n'en faire plus qu'un dédié à la Coquille Saint-Jacques entière coraillée fraîche, ou en noix coraillée ou blanche, fraîche ou surgelée.

La supériorité organoleptique des coquilles et noix de Saint-Jacques Label Rouge s'explique par des caractéristiques objectives et vérifiables, testées par les méthodes de l'analyse sensorielle et expertisées et approuvées par l'INAO (Institut National de l'origine et de la Qualité) lors de l'homologation des cahiers des charges.

Mais attention, le Label Rouge n'est jamais acquis définitivement ! Il peut être retiré à tout moment si le produit ne correspond plus aux cahiers des charges qui ont été déposés et si les analyses sensorielles ne montrent plus de différence.

Pour le consommateur, le Label Rouge, c'est l'assurance d'acheter un produit frais, de qualité supérieure : garantie d'origine, de qualité, de fraîcheur, de traçabilité.

Les produits de la mer sous Label Rouge

Défini à l'article L641-I du Code rural, le Label Rouge est l'unique signe officiel qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature. Créé il y a presque 60 ans, il a connu un grand succès, notamment dans le secteur des volailles.

Il existe à ce jour près de 500 produits alimentaires sous Label Rouge et ce, dans tous les secteurs de l'alimentation. Depuis quelques années, de plus en plus de produits de la mer ont été labellisés, pour atteindre un chiffre d'affaires de 33 millions d'euros.

11 espèces marines (pêche et aquaculture) sont concernées :

- les huîtres Marennes-Oléron « fines de claires vertes » et « pousse en claire »
- les sardines et filets de sardines
- le turbot d'aquaculture
- le saumon (six LR)
- **les coquilles Saint-Jacques de Normandie (fraîches et entières / en noix)**
- les crevettes de pêche ou d'aquaculture
- le bar, la daurade et le maigre d'aquaculture marine
- la truite (trois LR)
- les conserves de poissons (cinq LR)
- les soupes de poisson (trois LR)
- la crevette d'élevage *Penaeus monodon* présentée entière crue surgelée
- les moules
- le sel marin de Guérande

Sources : www.inao.gouv.fr
www.aqualabel.fr

● Écolabel MSC Pêche Durable : UNE RECONNAISSANCE MAJEURE POUR LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

La pêcherie de la **Coquille Saint-Jacques de Normandie – Baie de Seine** vient d'obtenir la **certification MSC Pêche Durable**, l'un des labels internationaux les plus exigeants en matière de durabilité et de gestion responsable des ressources marines.

Cette distinction vient récompenser plus de 20 ans de gestion exemplaire, menée conjointement par les pêcheurs, les scientifiques et les institutions normandes.

CE QUE LE LABEL GARANTIT AU CONSOMMATEUR

En choisissant une Coquille Saint-Jacques de Normandie certifiée MSC, le consommateur a la garantie que ce produit d'exception :

1. PROVIENT D'UNE RESSOURCE PRÉSERVÉE

Les stocks de la baie de Seine sont évalués chaque année et font l'objet d'une gestion rigoureuse :

- Quotas stricts.
- Périodes de pêche limitées.
- Tailles minimales.
- Effort de pêche encadré.

→ **La ressource est en bon état et exploitée durablement.**





2. EST ISSUE D'UNE PÊCHE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La pêche de la coquille en Baie de Seine :

- S'effectue sur des zones précisément définies.
- Limite les impacts sur les fonds marins.

→ **Un modèle de pêche artisanale et maîtrisée.**

3. EST PARFAITEMENT TRAÇABLE

Du bateau au point de vente, chaque étape est contrôlée et certifiée :

→ **Le consommateur connaît l'origine exacte :
Baie de Seine – Normandie, l'un des terroirs
marins les plus réputés de France.**

LES ENGAGEMENTS DES PÊCHEURS NORMANDS

Pour obtenir la certification MSC, les pêcheurs de la Baie de Seine ont démontré un niveau d'exigence élevé. Leur engagement repose sur trois piliers :

1. PRÉSERVER LA RESSOURCE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

- Collaboration étroite avec les scientifiques de l'Ifremer.
- Adaptation des horaires de pêche, du nombre de jours et du tonnage.
- Mise en œuvre de mesures fortes réduisant l'effort de pêche tout en améliorant l'état du stock.

2. MINIMISER L'IMPACT SUR L'ÉCOSYSTÈME

- Zones de pêche encadrées et contrôlées.
- Pratiques visant à limiter les perturbations des fonds.
- Surveillance continue des effets sur l'environnement.

3. UNE GESTION EXEMPLAIRE ET TRANSPARENTE

- Suivi continu des débarquements.
- Contrôles réguliers et audits indépendants.
- Participation active aux décisions de gestion.

En résumé

**La Coquille Saint-Jacques
de Normandie certifiée
MSC** est l'alliance parfaite entre :

- **durabilité,**
- **qualité exceptionnelle,**
- **savoir-faire des
pêcheurs normands,**
- **respect de la mer
et de ses équilibres.**

C'est la garantie pour les
consommateurs d'un produit
**beau, bon, responsable
et issu d'une pêcherie
exemplaire**, reconnue
aujourd'hui au niveau international





● La Coquille et la noix de Saint-Jacques label Rouge

LES QUATRE POINTS FORTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE :

1. La fraîcheur : garante du savoir-faire de toute une filière

Parce qu'elles sont issues d'une pêche côtière, les coquilles Saint-Jacques sont débarquées chaque jour, d'où la garantie d'une extrême fraîcheur. Elles sont ensuite conditionnées le jour de l'achat sous criée. Les noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge « normandes » LA1102 sont issues d'un décorticage manuel effectué dans le délai d'une journée. Elles disposent d'une date limite de consommation (DLC) courte par rapport aux autres « Saint-Jacques » du marché (6 à 9 jours, en fonction de leur conditionnement). Coquilles et noix conservent ainsi - sans additif, ni eau ajoutée - toute leur fraîcheur et leur saveur.

2. L'esthétisme : l'aspect extérieur de la coquille entière Label Rouge

La coquille est propre et « intègre » (ni cassée, ni ébréchée, ni déboîtée, ni fendue : la coquille doit pouvoir conserver son eau pour survivre). Elle ne présente aucun épibionte (ni balane, ni crépidule) qui « pèse » sur le prix du kilo...

3. La noix : le contenu de la coquille et la qualité des noix

Les coquilles entières sont garanties coraillées (80% de coquilles avec corail). Les noix de Saint-Jacques sont garanties 100% corail ou 100% sans.

4. La traçabilité, qualité et origine normande

Seules les coquilles passées en criée peuvent (si les autres critères de sélection sont acquis) prétendre au label. Ce passage en criée permet de garantir une traçabilité totale, grâce à l'enregistrement de la criée, et permet les contrôles effectués par le groupement qualité et l'organisme certificateur indépendant. Cette traçabilité totale, du bateau au consommateur, est attestée par les étiquettes « pêcheur », puis « mareyeur », et par la tenue d'un registre achat-vente, qui permet la traçabilité, notamment de connaître le nom du bateau et la date de pêche.



À bord du bateau et jusqu'à la criée, les coquilles sélectionnées et nettoyées par les pêcheurs sont déposées bien à plat dans des bacs qui portent une étiquette mentionnant le nom du bateau et l'heure de la pêche... Sur l'étal, les coquilles sont obligatoirement commercialisées dans des « billots », des paniers fermés, porteurs d'une étiquette autocollante d'identification numérotée (qui permet de retrouver le nom du bateau et la date de pêche) et le logo « Label Rouge » bien en vue. Pour la noix Label Rouge, le logo officiel apposé sur les barquettes ou sur les caissettes classiques garantit l'origine et la qualité de ces noix magnifiques.

● **Les 2 labels rouges DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE**

Coquille et noix de Saint-Jacques, fraîches et surgelées Label Rouge (n°LA1102)

- ✕ une véritable coquille Saint-Jacques - *Pecten maximus*,
- ✕ pêchée en Manche Est, dès le début octobre pour la noix blanche ou coraillée, début novembre pour la coquille coraillée,
- ✕ prélevée à maturité avec une taille supérieure ou égale à 11 cm,
- ✕ propre et intègre,
- ✕ coraillée, elle offre une noix généreuse, (1 kg minimum de noix coraillée pour 6,5 kg de coquille)
- ✕ fraîche et vivante : déposée à plat pour qu'elle conserve son eau.
- ✕ tracée : commercialisée exclusivement après passage en criée. À chacune des étapes de la chaîne logistique (bacs en criée / billots (bourriches) chez les poissonniers, son étiquette numérotée permet de remonter au nom du bateau et à la date de pêche.





Noix de coquilles Saint-Jacques sans corail, fraîches et surgelées, Label Rouge (n°LA0613) Manche Ouest partagé avec les Bretons

- ✕ une véritable noix de coquille Saint-Jacques - *Pecten maximus*,
- ✕ issue de coquilles pêchées en Manche Ouest dès le début d'octobre
- ✕ les coquilles vivantes sont décortiquées à la main chez le mareyeur,
- ✕ une noix charnue (de belle taille), 80% corallée,
- ✕ prête à l'emploi : propre et intègre (le corail doit être attenant à la noix).
- ✕ une noix qui ne rend pas d'eau à la cuisson. Une fois décortiquées, les noix sont simplement rincées sous un filet d'eau puis égouttées avant d'être soigneusement conditionnées.
- ✕ fraîche, ce qui a aussi l'avantage de bien se conserver.
- ✕ surgelée, ce qui offre l'avantage d'en consommer aussi l'été, la qualité est tout aussi assurée, grâce à une surgélation IQF, la réalisation d'un glazurage (croûte de glace autour de la noix) et l'application d'une date de durabilité minimale de 24 mois.





● **Guide pratique** **DE LA PECTEN MAXIMUS** **DE NORMANDIE**

Comment la conserver ?

Dans l'idéal, on les consommera sitôt achetées, au maximum de leur fraîcheur !

Pour conserver les coquilles Saint-Jacques entières, rien de plus simple ! Il suffit juste de les poser sur leur côté bombé et de les disposer dans un endroit frais, entre 5°C et 8°C, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Ainsi, elles se conserveront vivantes encore un à deux jours.

Si vous les achetez ou les mettez en noix dès que vous les avez achetées, vous pouvez les conserver avec les produits laitiers (0°C à 5°C) encore trois ou quatre jours, soigneusement recouvertes d'un film transparent.

Enfin, pour ceux qui souhaiteraient les congeler, il est conseillé de les décortiquer, de conserver noix et corail et de les laver sous un jet d'eau très doux et froid, puis de les égoutter et de les mettre à congeler individuellement sur une plaque (pendant 12h) avant de les remettre ensuite en sachet pour plus de praticité. Il faut alors les consommer idéalement dans les 2 à 3 mois, pas au-delà, car la congélation, qui consiste à abaisser la température des aliments très lentement, en altère un peu la qualité. Il est possible sinon de les acheter surgelées : une technique de refroidissement rapide, qui préserve fraîcheur, texture et saveur, tout en figeant l'essentiel des nutriments et vitamines, permet une durée de conservation plus longue.

Pour se faire plaisir hors saison de pêche, soit de mi-mai au 1^{er} octobre, il est recommandé d'acheter des noix de coquilles Saint-Jacques surgelées Label Rouge.

Comment l'ouvrir ?

Déposer la coquille Saint-Jacques, côté bombé, au creux de votre main. Munissez-vous d'un couteau pointu à lame souple, introduisez-la dans l'interstice qui demeure ouvert, à l'arrière de la coquille, sur le côté gauche, près des deux oreillettes.



- Faites levier avec la lame, pour soulever la valve plate.
- Positionnez votre pouce pour empêcher la coquille de se refermer.
- Plaquez et glissez la lame du couteau sur la valve supérieure, pour couper le muscle et limiter la perte. La coquille doit être complètement ouverte.
- Retirez la valve plate en cassant la charnière, puis ôtez la branchie qui recouvre le corail.



Sectionnez l'hépatopancréas au ras de la noix avec son corail et prélevez la noix avec son corail.

- Une fois la coquille ouverte, enlevez l'ensemble avec une cuillère à soupe.
- Détachez délicatement la noix des barbes et de la poche noire. Veillez à ne pas percer celle-ci.
- Détachez délicatement la noix attachée à son corail.
- Rincez les noix à l'eau claire pour bien ôter les grains de sables. Réservez les barbes pour un éventuel bouillon.



le saviez-vous ?

Il est possible de connaître l'âge d'une coquille Saint-Jacques en comptant les stries de croissance de sa coquille, comme un arbre !

La coquille Saint-Jacques a 200 yeux ! En fait, il s'agit d'ocelles répartis sur le bord de son manteau (barbes).

La coquille Saint-Jacques peut se déplacer, lorsqu'elle se sent en danger ! Lorsqu'une étoile de mer s'en approche, la coquille peut claquer fortement ses valves, grâce à son puissant muscle (sa noix) et se déplacer. Mais seulement de quelques mètres !

Ce mollusque fut placé sous le patronage de Saint-Jacques parce que les pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle se servaient des coquilles vides pour demander l'aumône et pour manger. D'autres sources indiquent que les pèlerins fixaient une valve sur leur manteau ou leur chapeau, en signe de reconnaissance. Elle est aussi l'emblème de la société pétrolière Shell qui, à l'origine, était une compagnie de commerce de coquillages.





La coquille Saint-Jacques de Normandie

**RÉSOLUMENT
DANS L'AIR DU TEMPS**



● Côté conso, elle s'adapte À TOUTES LES TENDANCES !

Entière ou en noix, blanche ou coraillée, fraîche ou surgelée, la coquille Saint-Jacques de Normandie répond à tous les modes de consommation et à tous les circuits de distribution.

Facile à préparer, la noix de coquille Saint-Jacques, achetée fraîche et entière, passe par l'étape du décorticage. Une tâche finalement simple et à la portée de tous, mais que certains préfèrent s'éviter par manque de temps ou parce qu'il la juge un peu compliquée. « La tendance actuelle est clairement au « prêt-à-consommer », c'est-à-dire à la noix... c'est l'avenir », note Dimitri Rogoff, président du Comité Régional des Pêches de Normandie.

Depuis 2020, année morose marquée par une crise sanitaire planétaire sans précédent, le retour à la consommation alimentaire à domicile a, de fait, bouleversé les habitudes d'achats et de comportements culinaires des Français. Ils portent un regard plus attentif à ce qu'ils mettent dans leurs assiettes. Outre le fait de cuisiner davantage, nombreux souhaitent redonner du sens à leur façon de consommer en privilégiant les produits locaux et de saison, issus de filières raisonnées et bien gérées, garantes d'origine et de qualité.

Alors, fraîche et entière ? Ou bien prête à l'emploi sous forme de noix ? La coquille Saint-Jacques Label Rouge répond à toutes ces nouvelles attentes de consommateurs de plus en plus avertis. « Finalement, peu importe... Ce qui compte, c'est qu'avec une coquille Saint-Jacques Label Rouge en noix, qu'elle soit fraîche ou surgelée, le consommateur conjugue le prêt à cuisiner et la garantie d'une origine française et d'une qualité supérieure. » souligne Dimitri Rogoff.





● Côté santé, 5 BONNES RAISONS DE LA CROQUER

Savoureuse et nutritive, la coquille Saint-Jacques de Normandie répond aux attentes des consommateurs, « manger bon et sain ». Zoom sur les atouts nutritionnels de la coquille Saint-Jacques de Normandie avec Charline With, diététicienne nutritionniste.



Quels sont les bienfaits nutritionnels de la coquille Saint-Jacques de Normandie ?

« La coquille Saint-Jacques de Normandie est composée de la noix ou le muscle et du corail qui est l'organe reproducteur. Contrairement à ce que nous pouvons penser, l'intérêt organoleptique (et pour moi gustatif) réside dans le corail ! Donc lorsque vous dégustez une coquille Saint-Jacques, si vous souhaitez bénéficier de toutes ses valeurs nutritionnelles, mangez son corail iodé, plein de minéraux et d'oligo-éléments. Les coquilles Saint-Jacques comme l'ensemble des produits aquatiques offrent un cocktail nutritionnel unique, que vous ne trouverez pas dans d'autre aliment, comme l'iode par exemple. 3 à 4 grosses noix de Saint-Jacques couvrent 1/3 des apports journaliers recommandés en iode. Ce sont aussi 50% des apports en calcium journaliers conseillés par l'OMS de 500mg ou encore 100% des besoins en sélénium. Riches en oligo-éléments, les noix de Saint-Jacques coraillées sont à consommer régulièrement. » explique Charline Wirth, diététicienne nutritionniste.

1× ELLE EST SUPER DIGESTE. La noix est une protéine maigre. Elle est très facile à digérer. « Si vous souhaitez la rendre encore plus light, cuisinez-la avec un filet de citron. Pour les plus gourmands, vous pouvez vous permettre de la snacker dans un peu de beurre, sans culpabiliser » précise Charline.

2× ELLE A DES EFFETS PROTECTEURS SUR NOTRE SYSTÈME VASCULAIRE. La noix coraillée est pauvre en matières grasses. Les lipides (1,31g/100g) qu'elle contient sont de qualité : des oméga-3 DHA (acide docosahexaénoïque) & EPA (acide eicosapentaénoïque) qui sont bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.

3× ELLE RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE. Le corail est source de minéraux, tels que le sélénium (21.4 µg/100g) et le zinc (2.91 mg/100g)*, aux propriétés antioxydantes qui luttent contre les radicaux libres. « Une alimentation riche en antioxydants contribue à préserver l'organisme contre le vieillissement et certaines maladies. Consommez-la avec son corail en hiver, en pleine saison, pour booster vos défenses immunitaires » rappelle Charline Wirth.

4× ELLE EST BONNE POUR LA CROISSANCE. « Riche en phosphore (225 mg/100g)* et en calcium (220 mg/100g)*, la noix coraillée est excellente pour la croissance et notamment pour celles des enfants. Le phosphore contribue à la qualité de nos os et nos dents, allié au calcium, c'est le combo idéal pour renforcer notre santé osseuse. La coquille Saint-Jacques de Normandie est à mettre dans les assiettes des petits et des grands » explique la diététicienne.

5× ELLE PARTICIPE AU FONCTIONNEMENT DE LA THYROÏDE. Comme tous les coquillages, la coquille Saint-Jacques de Normandie est très riche en iode (42.6µg/100g)*. L'iode est un composant indispensable à la synthèse des hormones thyroïdiennes, qui influent immédiatement sur le tonus et le bon fonctionnement de tous les organes.

* Source Ciquel (anses.fr)



● Côté recette, ELLE SE PIMPE EN TOUTE SIMPLICITÉ

Extra fraîche, la coquille Saint-Jacques peut se déguster crue, façon carpaccio, tout juste relevée de quelques gouttes de jus de citron, ou en tartare (marinée pendant environ deux heures dans du jus de citron, huile d'olive et fines herbes).

Si vous la préférez cuite, soyez bref : un aller-retour d'une minute ou deux dans une poêle bien chaude suffit amplement. Une cuisson trop longue altère le goût mais aussi la texture, qui devient caoutchouteuse... On évitera donc les préparations à l'ancienne (en gratin, à la nage, avec de la chapelure...) qui nécessitent souvent une cuisson trop longue. À noter qu'elle peut se déguster toute l'année : soit fraîche en saison, soit surgelée le reste de l'année.



Tartare de Saint-Jacques à la vanille



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

- 20 noix de Saint-Jacques bien fraîches
- 4 citrons verts
- 4 citrons jaunes
- 4 avocats
- 2 gousses de vanille fraîches
- huile de tournesol
- ciboulette
- gingembre frais
- ail frais
- piment d'Espelette

Préparer les coquilles et ne garder que les noix de Saint-Jacques.

Réaliser une émulsion de vanille : mélanger à l'œil et au goût de l'huile de tournesol (huile neutre), les graines des deux gousses de vanille, de l'eau, un peu de jus de citron vert, du piment d'Espelette et du sel.

Dans une petite assiette, préparer les condiments : hacher finement de la ciboulette, à côté hacher finement de l'ail, puis hacher du gingembre frais et enfin réaliser une petite brunoise de suprêmes de citron jaune.

Réaliser une crème d'avocat (avocat simplement écrasé), assaisonnée au piment d'Espelette.

Découper les noix des Saint-Jacques crues en tartare (morceaux ni trop gros, ni trop fins). Il faut qu'il y ait de la mâche.

Mélanger au tartare les différents condiments, goûter, ajuster.

Dresser dans une assiette de service le tartare de Saint-Jacques à l'aide d'un emporte-pièce.

Assaisonner avec l'émulsion de vanille.



DRESSAGE

Terminer le dressage avec quelques pointes de crème d'avocat par ici et là.

RECETTES EXTRAITES DE L'OUVRAGE COQUILLE SAINT-JACQUES,

Portraits et recettes (OREP Editions), réalisé par l'autrice et cheffe globe trotteuse d'origine normande, Apolline Soete.

Tartine de corail de Saint-Jacques comme une rillette herbes fraîches sur pain toasté



Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

- corail et barbes à discrétion
- 1 belle échalote
- beurre doux d'Isigny Sainte-Mère pour la cuisson des barbes
- herbes fraîches
- poivre, sel et piment d'Espelette
- un citron vert

Faire blanchir l'échalote dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide.

Ajouter dans la poêle, le corail et la barbe afin de les faire bien saisir. La cuisson ne doit pas durer plus de cinq minutes pour ne pas faire durcir les chairs.

Passer au mixer afin d'obtenir une texture pommade, facile à tartiner.

Bien entendu, le choix de la texture dépend de ce que vous souhaitez proposer à vos convives : mixage rapide pour plus de mâche et tartines de rillettes ou mixage intense pour une texture crémeuse sur vos tartines.

Assaisonner de sel, de poivre, de piment d'Espelette et d'herbes fraîches hachées. Vous pouvez choisir du persil pour une version française ou bien de la coriandre et du gingembre pour une version plus exotique.

Mettre au frais 1h à 2h avant de servir sur de généreuses tranches de pain toastées et tièdes.



DRESSAGE

Vous pouvez râper par-dessus quelques zestes de citron vert avant de servir.

RECETTES EXTRAITES DE L'OUVRAGE COQUILLE SAINT-JACQUES,

Portraits et recettes (OREP Editions), réalisé par l'autrice et cheffe globe trotteuse d'origine normande, Apolline Soete.

Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques et pesto de corail



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

- 12 noix de Saint-Jacques
 - 2 blancs de poireaux
 - 1 gousse d'ail
 - 1 carotte
 - 20 cl de vin blanc sec
 - 40 cl de crème liquide entière
 - 20 g de parmesan râpé
 - 1 pincée de curcuma
 - sel
 - 500 g de tagliatelles
 - 1 filet d'huile végétale
-

Détacher les coraux des noix de Saint-Jacques.

Emincer les blancs de poireaux et les faire suer dans une casserole avec un filet d'huile. Ajouter l'ail et la carotte en rondelles, puis les coraux. Assaisonner avec sel, poivre et curcuma, puis déglacer avec le vin blanc.

Porter à ébullition puis verser la crème. Laisser réduire jusqu'à épaississement, puis ajouter le parmesan. Mélanger puis mixer avec un mixeur plongeant. Réserver au chaud.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau puis les égoutter et les mélanger directement dans le pesto de corail.

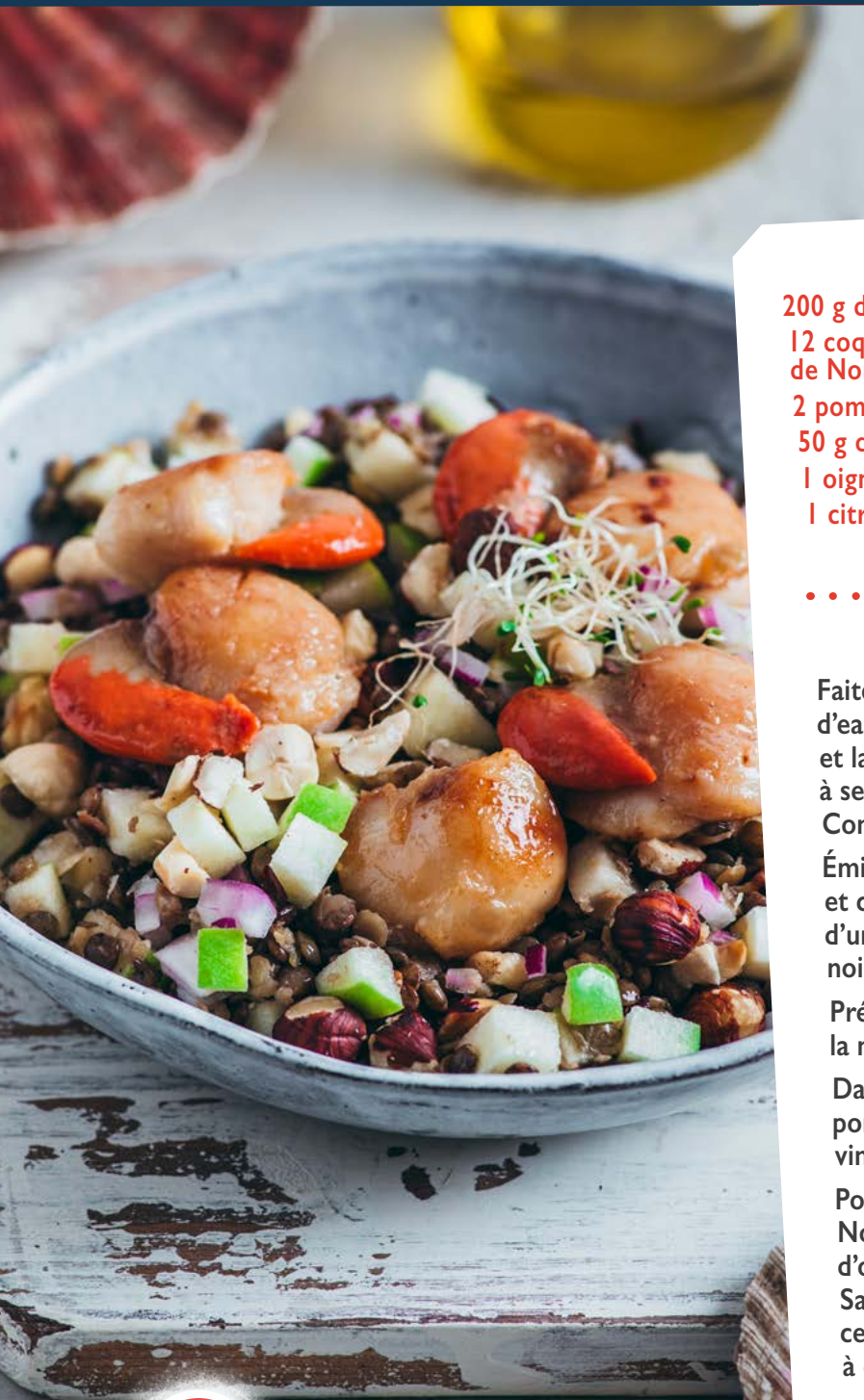
Enduire les noix de Saint-Jacques avec un peu d'huile, puis les snacker dans une poêle bien chaude, environ 1 minute de chaque côté.

Saler et poivrer et servir avec les tagliatelles au pesto de corail.

RECETTES EXTRAITES DE L'OUVRAGE COQUILLE SAINT-JACQUES,

Portraits et recettes (OREP Editions), réalisé par l'autrice et cheffe globe trotteuse d'origine normande, Apolline Soete.

Salade de lentilles aux coquilles Saint-Jacques de Normandie, pommes vertes, noisettes et oignon rouge



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 25 min.

200 g de lentilles vertes
12 coquilles Saint-Jacques
de Normandie
2 pommes vertes
50 g de noisettes
1 oignon rouge
1 citron

2 c. à soupe de vinaigre de
cidre
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de moutarde
douce
10 g de beurre
Sel, poivre

Faites cuire les lentilles dans une grande casserole d'eau non salée pendant 20 minutes. Égouttez-les et laissez-les tiédir. Faites torréfier les noisettes à sec dans une poêle pendant quelques minutes. Concassez-les grossièrement.

Émincez finement l'oignon rouge. Lavez, videz et coupez les pommes en petits dés, arrosez-les d'un filet de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.

Préparez la vinaigrette : Mélangez le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile d'olive.

Dans un saladier, mélangez les lentilles, les pommes, l'oignon rouge, les noisettes et la vinaigrette. Réservez au frais.

Poêlez les coquilles Saint-Jacques de Normandie : Faites chauffer un filet d'huile d'olive avec le beurre, saisissez les coquilles Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées mais encore fondantes à cœur. Salez, poivrez.



DRESSAGE

Répartissez la salade dans les assiettes, ajoutez les coquilles Saint-Jacques poêlées par-dessus.

Salade lyonnaise aux coquilles Saint-Jacques de Normandie

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 10 min.



12 coquilles Saint-Jacques de Normandie coraillées

4 œufs

100 g de lardons

200 g de salade frisée

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

10 g de beurre

Sel et poivre

Vinaigre blanc

POUR LES CROÛTONS

4 tranches de pain de campagne

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 pincée de fleur de sel

Quelques micro-pousses fraîches (facultatif)

Réaliser les croûtons : commencer par couper le pain en dés. Le placer dans un saladier avec l'huile d'olive et la fleur de sel. Bien mélanger puis faire dorer les croûtons à la poêle pendant quelques minutes. Réserver.

Cuire les œufs pochés : mettre une casserole d'eau à chauffer. Ajouter une cuillère de vinaigre blanc. Pendant ce temps, casser les œufs un par un, avec précaution dans une petite tasse. Lorsque l'eau bout, verser l'œuf d'un coup sec dans l'eau. À l'aide d'une écumoire, ramener tout au long de la cuisson les filaments de blanc autour du jaune afin qu'ils s'agglomèrent. Au bout de 3 minutes, retirer l'œuf avec l'écumoire et le déposer dans un saladier d'eau glacée. Recommencer avec les 3 œufs restants.

Préparer la salade : émulsionner l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique. Saler et poivrer. Mélanger la salade verte avec les lardons, les croûtons et la vinaigrette.

Cuire les coquilles Saint-Jacques de Normandie : dans une poêle faire fondre le beurre, une fois qu'il est moussoux, ajouter les coquilles Saint-Jacques de Normandie, saler et poivrer. Les faire dorer 2 minutes de chaque côté.



DRESSAGE

Dans chaque assiette dresser la salade avec 1 œuf poché et 3 coquilles Saint-Jacques de Normandie. Ajouter quelques micro-pousses fraîches. Déguster aussitôt !

**La Grande Débarque#8,
OPÉRATION SÉDUCTION**





À l'initiative de la Région Normandie et de la filière Pêche normande, réunies autour de Normandie Fraîcheur Mer, La Grande Débarque célèbre l'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques de Normandie et son grand retour sur les étals des poissonneries, rayons marée et à la carte des restaurants.

Tout début octobre, pêcheurs, mareyeurs et poissonniers sont sur le pont. Cette année, le **1^{er} octobre à 00h00 donne le top départ de l'ouverture de la pêche de ce précieux joyau des mers en Normandie.** Dès mardi 30 septembre, les coquillards retrouvent cette mer généreuse, direction le gisement du « Large » en Zone Manche Est, ainsi que celui de la Baie de Granville et du Nord Cotentin, avant l'ouverture de la baie de Seine, le 3 novembre, gisement le plus prolifique. De Granville au Tréport, du Mont-Saint-Michel à Etretat, le compte à rebours a commencé !

Et c'est toute une région qui se réjouit de retrouver « sa » coquille Saint-Jacques.

Avec près de 35 000 tonnes débarquées dans les ports de pêche normands lors de la campagne 2024-2025, la Région Normandie est la 1^{ère} région en volume et en valeur.

Ainsi, 7 coquilles Saint-Jacques Françaises sur 10 sont normandes ! De quoi rendre fière toute une filière, toute une région... et créer un événement à la hauteur de son étendard marin, la coquille Saint-Jacques de Normandie, la plus belle du monde !

Son arrivée ? « Sa débarque » dit-on en Normandie !



**Son arrivée ? « Sa débarque »
dit-on en Normandie !**



La Grande Débarque fait donc son grand retour, pour la 8^{ème} année consécutive !

Outre la déferlante de rendez-vous gourmands, cet événement a aussi une vocation pédagogique :

- ✕ **C'est un coquillage saisonnier !** La coquille Saint-Jacques de Normandie se consomme fraîche uniquement d'octobre à mai. En dehors de ces dates, attention à la provenance ! Les pêcheurs français ne la pêchent pas l'été pour respecter sa période de reproduction. Vous l'aurez compris, en été, on privilégie la noix de coquille Saint-Jacques surgelée Label Rouge d'origine normande !
- ✕ « *Pecten maximus* » ou rien ! La seule et l'unique coquille Saint-Jacques est reconnaissable sur les étals par sa dénomination latine et scientifique « *Pecten maximus* ». Attention aux faux semblants comme le pétoncle appartenant à la famille des pectinidés, que l'on retrouve sous le même intitulé « Saint-Jacques », sous la forme de noix.
- ✕ Entière ou en noix, corallée ou blanche, fraîche ou surgelée, la coquille Saint-Jacques de Normandie est **le seul produit de la pêche à revendre 2 Labels Rouge, garants d'une qualité gustative supérieure. Nouveauté 2025** : la révision et la fusion des cahiers des charges du groupement Normandie Fraîcheur Mer, pour intégrer des critères environnementaux de durabilité, faciliter la gestion des opérateurs, élargir la certification et proposer des coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge toute la saison !
- ✕ **Une pêche artisanale, durable et responsable !** En concertation avec les scientifiques, les pêcheurs s'imposent des règles strictes telles que des zones de jachères, des temps de pêche limités, des quotas et une taille minimale de capture. Tout ceci pour préserver la ressource, leur métier et permettre aux consommateurs de se délecter encore longtemps de ce trésor des mers.



le saviez-vous ?

La date de l'ouverture de la pêche de la coquille Saint Jacques en Normandie est fixée le 1^{er} octobre, par arrêté ministériel.

Devenue incontournable pour tous les acteurs de la filière pêche maritime normande, La Grande Débarque ambitionne de devenir LE rendez-vous annuel des gourmands et des gourmets...





● **La coquille Saint-Jacques de Normandie EN “GUEST-STAR”**

Pendant un mois, chaque week-end de novembre, la coquille Saint-Jacques part en tournée dans toute la France et fait escale dans les plus grandes agglomérations, soit 5 week-ends consécutifs d'animation, de dégustation et de pédagogie autour de la coquille Saint-Jacques de Normandie. Forte du succès des précédentes éditions, PAVILLON FRANCE, la marque collective de la pêche française, s'associe cette année encore à La Grande Débarque en lui confiant les clés de son Fish Truck customisé aux couleurs de l'évènement. Équipé d'une cuisine et d'un étal garni du magnifique coquillage, le camion pédagogique va proposer aux visiteurs d'apprendre tout en dégustant dans une ambiance conviviale.

C'est en live que les chefs vont cuisiner la coquille Saint-Jacques... en version crue ou juste snackée, agrémentée de quelques épices ou d'une purée de légumes de saison, ils vont dévoiler des recettes faciles et accessibles à tous, pour l'intégrer dans les repas festifs et du quotidien, tout au long de la saison !

Des animateurs chevronnés vont partager repères et informations clés autour du bivalve préféré des Français : comment distinguer la véritable coquille Saint-Jacques ? Quelle est sa saisonnalité ? Pourquoi le corail lui va si bien ? Comment la choisir, la décoquiller et la conserver ? Pour les plus attentifs, de nombreux cadeaux 100% normands sont à gagner.

Côté étal, aux rayons marée et poissonneries

Les poissonneries et les rayons marées vont s'habiller aux couleurs de la Coquille Saint-Jacques de Normandie. Les professionnels devront rivaliser de talent et de créativité pour décorer leurs étals, qu'ils pourront partager sur les réseaux sociaux. Les plus inventifs seront récompensés !.



Côté animations, des piques-marques « Coquille Saint-Jacques de Normandie », pour valoriser l'origine Normande des coquilles Saint-Jacques et, faire jouer les clients, vont baliser les étals : en flashant le QR Code, ils pourront tester leurs connaissances et remporter des planchas pour tester leurs talents culinaires ! Deux tirages au sort auront lieu, le premier en décembre 2025 et le second début avril 2026, au rythme de la saison du bivalve.

Des livrets recettes seront disponibles sur tous les lieux et sites partenaires.

Enfin, certaines enseignes de la grande distribution, en partenariat avec PAVILLON FRANCE, vont proposer des animations pédagogiques afin d'apprendre à décoquiller et à cuisiner le fameux bivalve sur tous les lieux et sites partenaires.



La pédagogie au cœur de tous ces rendez-vous gourmands

Outre célébrer le retour de la coquille Saint-Jacques de Normandie, cet événement a aussi et surtout une vocation pédagogique :

- ✖ Sensibiliser les consommateurs à la saisonnalité de la coquille Saint-Jacques de Normandie
- ✖ Désacraliser/Désaisonnaliser sa consommation : stop aux idées reçues ! La coquille Saint-Jacques de Normandie n'est pas plus chère qu'un dos de cabillaud ou qu'un filet de saumon d'élevage, à une différence près : la coquille est 100% locale ! Elle n'est plus réservée aux tables de fêtes. Plus accessible qu'on ne le pense, elle s'invite dans les repas du quotidien, et ce durant toute sa saison, d'octobre à mai.
- ✖ Valoriser l'engagement de toute une filière pour une pêche artisanale, durable et responsable, un exemple de collaboration entre scientifiques et pêcheurs.

La Coquille Saint-Jacques de Normandie fait son show !

Pendant un mois, chaque week-end de novembre, la coquille Saint-Jacques part en tournée dans toute la France et fait escale dans les plus grandes agglomérations, soit 5 week-ends consécutifs d'animation, de dégustation et de pédagogie autour de la coquille Saint-Jacques de Normandie. Forte du succès des précédentes éditions, PAVILLON FRANCE, la marque collective de la pêche française, s'associe cette année encore à La Grande Débarque en lui confiant les clés de son Fish Truck customisé aux couleurs de l'événement. Équipé d'une cuisine et d'un étal garni du magnifique coquillage, le camion pédagogique va proposer aux visiteurs d'apprendre tout en dégustant dans une ambiance conviviale.



Avec le Fish Truck Tour Pavillon France



Le fish truck jette l'ancre...

- 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
Magma





Normandie Fraîcheur Mer (NFM), UN OUTIL POUR VALORISER LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE

NFM regroupe les professionnels de la filière, engagés dans la défense de la qualité et de l'origine des produits de la pêche de Normandie.

Groupement de la filière pêche normande, Normandie Fraîcheur Mer (NFM fédère l'ensemble des organisations professionnelles de la pêche de Normandie : le Comité Régional des Pêches et des Elevages Marins de Normandie et les Organisations des producteurs (OPN et FROM Nord), dont les rôles sont de gérer la ressource et de gérer les marchés. NFM regroupe aussi de nombreux pêcheurs, les 5 criées normandes et des entreprises de mareyage, tous volontaires et impliqués en faveur de la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.

NFM, c'est aussi une marque collective, véritable signature des produits de la pêche de Normandie, qui s'appuie sur 3 principes de sa Charte :

- ✕ **ORIGINE / TRAÇABILITÉ :** Produits issus de la pêche professionnelle de Normandie.
- ✕ **QUALITÉ / RÉGULARITÉ :** Produits de haute qualité, encadrés par un cahier des charges NFM.
- ✕ **RESSOURCE / DURABILITÉ :** Produits issus d'une pêche encadrée, responsable ou durable.

Normandie Fraîcheur Mer s'est fixé un double objectif :

➤ **Accompagner la filière et définir des règles de production** qui garantissent la qualité des produits de la pêche de Normandie. Cela passe notamment par la rédaction des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par métiers) et pour en assurer le respect des règles, des contrôles sont réalisés à toutes les étapes et des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place.

Les cahiers des charges NFM actuels :

- ✕ Bulot de la Baie de Granville (IGP+ Pêche Durable MSC)
- ✕ Coquille et noix de Saint-Jacques de Normandie (LR + projet d'IGP)
- ✕ Homard du Cotentin (Pêche Durable MSC)
- ✕ Maquereau de Trouville
- ✕ Poissons de Ligne et Poissons sauvages de Normandie

➤ **Promouvoir les produits de la pêche de Normandie**, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, internet (www.nfm.fr) et les réseaux sociaux, présence sur les salons, conférences-débats, ... et la réalisation d'événementiels tels que « La Grande Débarque » !



La Normandie, la référence de la Coquille Saint-Jacques française.



www.nfm.fr

Réalisation : bcom - agence-bcom.fr - Crédits photos : © NFM - JP Frétillet

CONTACTS PRESSE : Agence Anim & Sens – Daney Delphine 06 82 39 89 47 delphine@animetsens.com
NFM - Elsa Ledru - Responsable Communication & Relations médias 07 76 15 84 18 ledru@nfm.fr