# COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE : LE 1ER OCTOBRE, C'EST REPARTI !



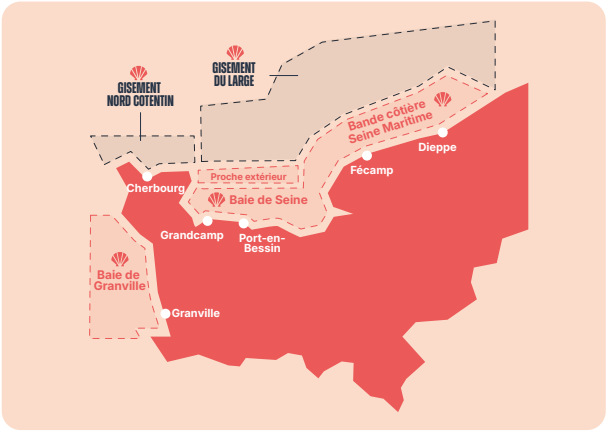
## LA NORMANDIE OUVRE LE BAL D'UNE SAISON PLACÉE SOUS LE SIGNE DU PLAISIR, ET AVEC DE NOUVEAUX DÉFIS POUR LA FILIÈRE !

**En mer, sur les quais, dans les criées et dans les ateliers de mareyage, le tempo va reprendre d'ici quelques jours. Le 30 septembre en fin de journée, à l'heure de la pleine mer, les premiers coquillards normands s'élanceront pour aller pêcher celle que tout le monde attend pour sa finesse et son goût inimitable : la véritable *Pecten maximus*. Le compte à rebours est désormais lancé. La pêche ouvrira le 1er octobre à 00h00, heure à laquelle pourront être mises à l'eau les dragues.**

### Une ouverture progressive selon les gisements

Comme chaque année, le 1er octobre donne le coup d'envoi de la saison, mais tous les gisements normands n'ouvrent pas d'un coup. La pêche commencera ce jeudi 1er octobre, d'abord au large en Manche-Est et dans l'Ouest Cotentin.

Lundi 5 octobre, ce sera au tour du gisement Nord-Cotentin. Puis viendront ensuite les ouvertures des gisements normands les plus prolifiques. Le proche extérieur Baie de Seine, vers mi-octobre. Et enfin, la bande côtière Seine-Maritime et la Baie de Seine (premier gisement d'Europe) ouvriront de façon concomitante début novembre ; lorsque le marché battra son plein !




Cette ouverture par étape permet d'adapter le rythme de pêche et les volumes débarqués à une consommation qui redémarre progressivement chaque saison.

Au large en Manche-Est, une seule marée de 24h sera autorisée le 1er octobre, et une seule débarque au plus tard le 2 octobre à 8h. Les 2 semaines suivantes, la campagne montera en puissance, avec quatre débarques du lundi au vendredi 8h.

Fruit d'une pêche artisanale et durable – désormais certifiée Pêche Durable MSC en Baie de Seine - la pêche à la coquille Saint-Jacques fait l'objet d'une attention toute particulière. Jours, horaires, dates d'ouverture, quotas… rien n'est laissé au hasard !

### LA NORMANDIE

**1re région** de pêche maritime française / coquille Saint-Jacques :

- **2/3** des apports nationaux
- **35 000T** (saison 2024 / 2025)
- **250** bateaux-artisans, (1 sur 2)
- **34 %** des apports régionaux
- **50 %** du CA de la pêche normande

**6 halles à marées : Granville, Cherbourg, Grandcamp, Port-en-Bessin, Fécamp et Dieppe**

**4 gisements principaux, dont la Baie de Seine (1re zone de pêche européenne), avec :**

- **70 %** des apports régionaux
- **60 %** des apports nationaux
- **Certifiée Pêche durable MSC**

### Les Français l'adorent, mais ne la consomment pas assez régulièrement

C'est l'un des principaux enseignements de l'étude de marché PECTEN[1], pilotée par **Normandie Filière Mer** :

- 84 % des Français déclarent consommer de la coquille Saint-Jacques
- 73% apprécient particulièrement son goût et sa finesse
- Mais seuls 24 % en mangent plus de deux fois par an !
- Et moins d'un ménage sur 7 en achète[2] !

Bref, les français l'apprécient, mais la réservent pour les fêtes et préfèrent les occasions en famille ou au restaurant, plutôt que d'en acheter et les cuisiner eux-mêmes !

La saison de pêche française s'étend pourtant sur sept mois et demi, d'octobre à mi-mai, mais cette saison longue reste encore largement méconnue.

- 58 % des Français ignorent que la pêche se poursuit jusqu'au printemps, même parmi les consommateurs réguliers… et la consommation reste principalement concentrée sur décembre et les fêtes de fin d'année.

[1] L'étude de marché PECTEN a été portée par les Comités Régionaux des Pêches de Normandie et de Bretagne et financée par France Filière Pêche. Pilotée par NFM cette étude comprend une enquête consommateurs menée en ligne par l'institut OPINEA pour Symbial Études, du 12 mars au 7 avril 2026, auprès de 1 016 Français âgés de 18 à 70 ans.
[2] Taux de pénétration de la coquille chez seulement 13,4% des foyers (Etude WorldPanel 2025 pour FranceAgriMer)

**Premier producteur français et européen de Pectinidés, la Normandie a pourtant vu ses débarques fortement progresser au cours des dix dernières années et aujourd'hui, 60 % des volumes sont pêchés après fêtes.**

Le nouvel enjeu est de mieux répartir la consommation, toute la saison, et de désacraliser une coquille jugée chère et festive, sans la banaliser : préserver son caractère remarquable tout en la rendant plus familière, plus attractive, plus simple à préparer et plus présente dans les repas du quotidien.

Ces enseignements confortent **Normandie Filière Mer** dans ses actions de valorisation et de communication.

> *« La Coquille Saint-Jacques est déjà largement appréciée des Français. Avec PECTEN[1], nous avons voulu mieux comprendre leurs habitudes de consommation pour guider la filière. Après avoir appris collectivement à mieux gérer et qualifier la ressource, nous devons désormais mieux valoriser la coquille pendant toute la saison et montrer qu'un produit de qualité peut aussi trouver sa place dans les repas du quotidien, bien au-delà des grandes occasions ; au même titre que d'autres produits très appréciés des consommateurs français et qui sont moins vertueux (saumon, cabillaud ou crevettes tropicales), ni véritablement moins chers, ramenés à la portion. »*
>
> *Jérôme Vicquelin, président de Normandie Filière Mer*

**Une filière normande durablement engagée et en mouvement**

Cette ambition s'appuie sur une filière qui travaille depuis plusieurs décennies à préserver la ressource, garantir la qualité et faire évoluer ses pratiques.

En 2025, la pêcherie de la Baie de Seine a obtenu la certification **Pêche Durable MSC**, qui vient reconnaître le travail collectif mené par les professionnels avec les scientifiques pour gérer au mieux la ressource et qui a prouvé son efficacité.

Cette avancée est venue compléter le palmarès de la coquille Saint-Jacques normande. **Label Rouge** depuis 2002, elle vogue aujourd'hui vers une demande de reconnaissance en IGP Coquille Saint-Jacques de Normandie !




**« Le plaisir n'attend pas ! »**




Dans le sillage de l'étude PECTEN[1], Normandie Filière Mer prépare une campagne pensée pour accompagner la coquille bien au-delà du seul temps des fêtes.

Un premier chapitre lancera la saison avec « *Le plaisir avant tout !* ». Il sera notamment marqué par une fête « La Grande Débarque », organisée le 5 novembre à Ground Control Paris, pour célébrer l'ouverture de la Baie de Seine. Après les fêtes, la campagne se poursuivra sous une nouvelle signature : « Le plaisir n'a pas de saison ».

Réseaux sociaux, activation points de vente, affichage, radio… plusieurs prises de parole viendront rythmer la saison avec une même idée en ligne de mire : faire de la Coquille Saint-Jacques un plaisir plus spontané, plus simple et plus souvent au menu.

Poêlée en 2 minutes, servie à l'apéritif, dans une salade, avec des pâtes ou simplement snackée, la Coquille Saint-Jacques peut devenir ce plaisir facile et spontané que l'on s'accorde sans attendre une grande occasion.

Un produit normand, saisonnier, certifié et porté par une filière engagée : autant de bonnes raisons de lui faire plus souvent une place à table !

**COQUILLE-SAINT-JACQUES-DE-NORMANDIE.FR**

**« LE PLAISIR AVANT TOUT ! »**



# À PROPOS DE NORMANDIE FILIÈRE MER

Créée en 1998, l'association Normandie Fraîcheur Mer est devenue en 2026 **Normandie Filière Mer**.
Une évolution naturelle pour mieux traduire la réalité de ses missions. NFM fédère aujourd'hui pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, criées et organisations professionnelles autour d'une ambition commune : défendre et faire rayonner la pêche normande.

La coquille Saint-Jacques, première espèce pêchée en Normandie et en France, occupe une place majeure dans les actions de NFM. Reconnue organisme de défense et de gestion par l'INAO, l'association gère un cahier des charges Label Rouge et porte aujourd'hui le projet d'IGP « *Coquille Saint-Jacques de Normandie* ».
Son accompagnement des professionnels en matière de pêche durable a également contribué à l'obtention récente de la certification MSC pour la pêcherie de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine.

Dans le prolongement de ce travail collectif, Normandie Filière Mer (NFM) s'est aussi vu confier le pilotage de groupes de travail dédiés à la coquille Saint-Jacques, première espèce pêchée en Normandie et en France. L'objectif : réunir les acteurs concernés pour construire une stratégie de pêche partagée, en adéquation avec les marchés et au service de la valorisation du produit.

NFM fait enfin connaître les produits et les engagements de la pêche normande auprès d'un public btob, consommateurs et médias. Depuis bientôt 10 ans, NFM pilote des campagnes de communication d'envergure nationale comme La Grande Débarque, aujourd'hui devenue une campagne communication 360, pour soutenir la filière coquille Saint-Jacques de Normandie pendant toute sa saison !

**WWW.NFM.FR**

## CONTACTS PRESSE | AGENCE ARGOS

**PERRINE LECOQ**
07 65 25 33 82
perrine@argos-presse.fr

**JULIE VERZOTTI**
06 98 92 24 03
julie@argos-presse.fr