



C'EST LA SAISON !



Ce lundi 28 novembre : c'est l'ouverture de la pêche en Baie de Seine !

Telle est la vie des gourmets... rythmée par le calendrier,
la saisonnalité des produits frais.

Pour ce qui est de la coquille Saint-Jacques,
la fête a commencé début octobre, avec l'ouverture
de la pêche ... « au large ».
C'était la joie des retrouvailles !

Celle qui avait quitté les étals des poissonniers en mai dernier revenait... Bien sûr, entre temps, les jours de grande envie, on avait pu céder à la tentation du surgelé... Mais avouez... rien à voir avec la coquille Saint-Jacques fraîche ... !

Le goût, la texture, la brillance nacrée de la noix fraîche ... incomparables !

Bref, en octobre donc, c'était les retrouvailles avant ... l'impatience ! L'impatience d'avoir accès à la belle des belles, la coquille aux généreuses rondeurs, aux noix charnues et coraillées ... que l'on pêche dans la zone protégée et rigoureusement réglementée : la Baie de Seine, en deçà des 12 milles, à l'est du Cotentin et au large du Calvados.

Pêcheurs, restaurateurs et consommateurs amateurs de bons produits ... Tout le monde piaffe, guettant tout particulièrement du côté de Port en Bessin, premier port coquillier de Normandie : **la Baie de Seine ouvre ce lundi 28 novembre !**

Vers 13h00 lundi prochain – horaires de pleine mer obligent – les bateaux prendront la mer pour se rendre sur zone, pêcher 4h00 seulement, dans la limite de leur quota, et revenir pour la première débarque, vers 22h00.

Avec l'ouverture de la Baie de Seine s'annonce le retour des « Label Rouge » de Normandie.

Les « Label Rouge » ? Première région française de pêche pour la coquille Saint-Jacques, la Normandie a obtenu deux « Label Rouge » : le premier, en 2002, pour la coquille fraîche et entière et le second, en 2009, pour la noix fraîche. Ce coquillage a été le premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge, signe officiel de qualité qui atteste de la supériorité organoleptique du produit et du respect d'un strict cahier des charges.

Campagne de pêche 2011 : Perspectives de l'IFREMER

Les sondages effectués par IFREMER annoncent une ressource exploitable (coquille de deux ans et plus) plus importante que l'an passé, une ressource qui plus est, qui présente un stock des grosses coquilles (de trois ans et plus) très important. Des résultats bien intéressants lorsque l'on sait par exemple que ces grosses coquilles sont celles qu'affectionnent tout particulièrement les restaurateurs et que sur ce marché, les principaux concurrents de la belle normande sont ses consoeurs ...américaines.

Les mesures de gestion de la ressource et d'adaptation des pratiques de pêches, adoptées par les pêcheurs portent leurs fruits... Un encouragement à poursuivre l'effort.



AVEC OU SANS CORAIL ?

Les Normands sont clairement « pour » : outre l'effet décoratif, joyeux et appétant du corail dans l'assiette, sa présence confère à la noix des qualités nutritionnelles supérieures, notamment pour les vitamines (E, B2, B5 et B12), les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, fer, zinc, sélénium) et les acides gras essentiels (oméga 3 et 6).

D'autre part, la présence de corail est l'indice d'une noix plus charnue, ce qui signifie que le rapport entre le poids de la noix et le poids de la coquille entière est plus favorable au consommateur. Le rendement minimum en noix est de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles entières Label Rouge alors qu'il faut couramment 9 à 10 kg de coquilles « classiques » pour 1 kg de noix : la coquille coraillée est donc plus avantageuse.