



COQUILLAGES DE NORMANDIE, UNE VAGUE D'ENVIES !

AMANDE DE MER ~ HÛTRE DE NORMANDIE ~ COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
MOULE DE BOUCHOT DE NORMANDIE ~ BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE ~ MOULE DE BARFLEUR
COQUE DE NORMANDIE ~ PRAIRE DE GRANVILLE ~ PALOURDE DE NORMANDIE ~ PÉTONCLE VANNEAU

LA NORMANDIE, 1^{ÈRE} RÉGION FRANÇAISE DE PÊCHE ET D'ÉLEVAGE DE COQUILLAGES



LES ATOUTS DU LITTORAL MARITIME DE NORMANDIE

La situation prépondérante des coquillages normands dans la production française s'explique par une situation environnementale exceptionnelle! Les 600km de côtes normandes baignent dans la Manche, cette mer ouverte si particulière et si propice au développement des coquillages de pêche et d'élevage :

Les marées les plus fortes d'Europe assurent un brassage permanent et une grande qualité des eaux, garante de la haute qualité des coquillages normands.

Les nombreux cours d'eau et fleuves, qui jalonnent les côtes et qui sont alimentés par la célèbre pluie normande, enrichissent la mer des éléments nutritifs essentiels au développement du phytoplancton : la nourriture privilégiée de la plupart des coquillages.

La diversité des fonds marins entraîne une grande diversité des coquillages, au bénéfice d'une pêche normande, qui a su développer ses activités tout en préservant ces ressources et ces milieux : des fonds rocheux où s'accrochent moule, pétoncle noir et ormeau ; des fonds sablo-vaseux où s'enfouissent amande, coque, palourde, praire et vénus ; des fonds sableux ou de cailloutis où évolue le bulot et où s'établissent la coquille Saint-Jacques, l'huître plate et le pétoncle vanneau.

Le balancement des marées découvre aussi un important estran et offre de vastes étendues de travail pour les activités conchylicoles normandes: l'ostréculture (huître), la mytiliculture (moule), la vénériculture (palourde) et la cérastoculture (coque) trouvent ici un environnement idéal et s'emploient à préserver celui-ci pour assurer la pérennité de leurs activités.

RIEN D'ÉTONNANT DONC QUE LA NORMANDIE PRODUISE LES 2/3 DES COQUILLAGES DE PÊCHE ET PLUS DU 1/4 DES COQUILLAGES D'ÉLEVAGE EN FRANCE !

LES ZONES DE PÊCHE ET D'ÉLEVAGE DES COQUILLAGES DE NORMANDIE



	ESPÈCE	PRODUCTION	PART FR	SAISONNALITÉ
	HUÎTRE	21 000T	25%	Toute l'année
	COQUILLE SAINT-JACQUES	15 - 20 000T	60%	1 ^{er} oct. au 15 mai
	MOULE DE BOUCHOT	18 000T	24%	juillet à décembre
	BULOT	9 000T	70%	Février à décembre
	MOULE DE PÊCHE	1 000 - 10 000T	90%	Mai à novembre
	PÉTONCLE VANNEAU	200 - 3 000T	50%	Juillet à octobre
	AMANDE DE MER	2 000T	60%	Toute l'année
	COQUE	500 - 2500T	20 à 50%	Juillet à janvier
	PRAIRE	450 - 500T	50%	Septembre à avril
	PALOURDE	350T élevage + 50T pêche	+30% pêche +60% élevage	Toute l'année

LES COQUILLAGES DE NORMANDIE



AMANDE DE MER

Nom scientifique : *Glycymeris glycymeris*
 Autre nom : Coque rouge
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Dragueur
 Engin de pêche : Drague à amande
 Taille minimum de capture : 4 cm
 Nombres de navires : 20 licences en activité
 Production : 2 000 tonnes



BULOT

DE LA BAIE DE GRANVILLE, DE BAIE DE SEINE ET DE LA CÔTE D'ALBÂTRE

Nom scientifique : *Buccinum undatum*
 Autres noms : Ran, calicocco, bavou, escargot de mer, chucherolles
 Mode de Production : Pêche au casier
 Métier : Caseyeurs bulotiers
 Engin de pêche : Casiers à bulots
 Taille minimale de capture : 4,5 cm dans la hauteur
 Nombre de navires : 150 (69 en Baie de Granville + 50 en Baie de Seine + 30 en Côte d'Albâtre)
 Production : 9 à 10 000 tonnes (6 000 T en Baie de Granville + 2 à 3 000 T en Baie de Seine + 700 T en Côte d'Albâtre)
 Signes distinctifs : Ecolabel MSC et IGP en cours d'acquisition pour le Bulot de la Baie de Granville

COQUE DE LA BAIE DES VEYS ET DE CHAUSEY

Nom scientifique : *Cerastoderma edulis*
 Autres noms : Hénon, coque de genêt
 Mode de Production : Pêche à pied et élevage à plat
 Métier : Pêcheurs à pied professionnels ou cérestoculteur (éleveur de coques)
 Engin de pêche : Griffes à dents, râteau
 Taille minimale de capture : 2,7 cm (3 cm pour la pêche récréative)
 Nombre de pêcheurs : 260 licences autorisées
 Production : Variable selon les années et l'état de la ressource : de 500 à plus de 2 500 tonnes



COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Nom scientifique : *Pecten maximus*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Coquillards
 Engin de pêche : Drague à coquille Saint-Jacques
 Taille minimum de capture : 11 cm en Manche Est ; 10,2 cm en Manche Ouest
 Nombre de navires : Environ 300
 Production : 15 000 à 20 000 tonnes selon les années
 Signe distinctif : Label Rouge pour la coquille entière corallée et la noix de Saint-Jacques



HUÎTRE DE NORMANDIE

Nom scientifique : *Crassostrea gigas*
 Mode de production : Élevage sur tables
 Métier : Ostréiculteur
 Mode d'élevage : Sur des tables surélevées en poche
 Superficie d'élevage : 1 100 hectares
 Nombre d'entreprises : ~320
 Production : ~25 000 tonnes d'huîtres/an
 Durée d'élevage : 3 à 4 ans
 Période de consommation : Toute l'année
 Calibre : du n°5 (petite huître) au n° 0 (grosse huître)
 Signe de qualité : IGP (Indication Géographique Protégée) en cours



MOULE DE BOUCHOT DE NORMANDIE

Nom scientifique : *Mytilus edulis*
 Mode de production : Élevage sur pieux
 Métier : Mytiliculteur
 Mode d'élevage : Sur bouchot (pieux en bois exotique)
 Superficie d'élevage : 300 kilomètres
 Nombre d'entreprises : ~150
 Production : ~18 000 tonnes de moules de bouchot/an
 Durée d'élevage : ~18 mois
 Période optimale de consommation : De juillet à décembre
 Signe de qualité : STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)



MOULE DE PÊCHE

DE BARFLEUR, DIEPPE...
 Nom scientifique : *Mytilus edulis*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Moulrier
 Engin de pêche : Drague à moule
 Taille minimale de capture : 4 cm
 Nombre de navires : Environ 60 sur l'Est Cotentin et 7 sur les côtes de Seine-Maritime
 Production : De 1 000 à 10 000 tonnes selon les années
 Signe distinctif : Moules de Barfleur NFM, projet d'IGP ou d'AOP en perspective



PALOURDE JAPONAISE

Nom scientifique : *Ruditapes philippinarum* / *Ruditapes decussatus*
 Autres nom : Coque officier, clovisse (Méditerranée)
 Mode de Production : Élevage à plat ou pêche à pied
 Métier : Vénériculteur (éleveur de palourdes) ou Pêcheurs à pied professionnels
 Engin de pêche : Râteau, griffe à dents
 Taille minimum de capture : 4 cm
 Nombre de pêcheurs : 105 licences, mais sans doute peu utilisées
 Production : 320 tonnes en élevage et 50 tonnes en pêche



PÉTONCLE VANNEAU

Nom scientifique : *Aequipecten opercularis*
 Autres noms : Olivette, sillette
 Mode de Production : Pêche au chalut
 Métier : Chalutiers
 Engin de pêche : Chalut de fond
 Taille minimum de capture : 4 cm
 Nombre de navires : Variable selon les années et la ressource, 10 à 25
 Production : De 200 à 3 000 tonnes selon la ressource



PRAIRE DE GRANVILLE

Nom scientifique : *Venus verrucosa*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Dragueur
 Engin de pêche : Drague à praire
 Taille minimum de capture : 4,3 cm
 Nombres de navires : 20 licences en activité
 Production : 450 à 500 tonnes

CUISINEZ VOS ENVIES ! 6 RECETTES

(pour 4 personnes)

COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES CRÈME DE CAROTTES

Nathalie JEANNEAU, ICEP à Caen (14) - 25 minutes



~ 16 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie ~
8 carottes ~ 1 oignon ~ 5 g de graines de cumin ~
2 gousses d'ail ~ 2 oranges ~ 10 cl de crème épaisse ~
20 cl d'huile d'olive ~ 5 g de piment d'Espelette ~ 50 g de
chocolat noir ~ coriandre feuille

~ Laver, éplucher et tailler les carottes en 2 dans le sens de la longueur puis en fines lamelles. Eplucher et émincer l'oignon. Dans une casserole, faire réduire le jus des oranges de moitié.

~ Dans une casserole, faire suer l'oignon à l'huile d'olive avec une pincée de sel, ajouter les carottes, le cumin, les gousses d'ail coupées en deux, mouiller avec de l'eau à hauteur et cuire 15 min.

~ Ajouter le jus d'orange réduit, la crème liquide, laisser bouillir 2 min, retirer les gousses d'ail et mixer. Mélanger le piment d'Espelette et la crème double, réserver au frais.

~ Dans une poêle bien chaude, saisir à l'huile d'olive, les coquilles Saint-Jacques 1 min de chaque côté, assaisonner.

~ Dresser dans une assiette creuse la crème, 4 noix, un peu de crème d'Espelette sur chaque et quelques copeaux de chocolat.

HÛÎTRES GRATINÉES À LA CRÈME DE CIDRE

Léitia SALMOUT « Piment Oiseau » - 30 minutes



~ Ouvrir les huîtres au-dessus d'un saladier pour recueillir leur première eau. Détacher la chair des huîtres et les disposer dans un bol. Filtrer l'eau recueillie et faire chauffer dans une casserole sur feu doux. Ajouter les huîtres et les faire pocher pendant 1 minute.

~ Faire fondre 1/4 du beurre dans une autre petite casserole et y faire revenir les échalotes finement hachées et les lardons. Remuer sans cesse pendant 5 minutes et verser le cidre et la moitié du jus des huîtres. Mélanger et faire réduire aux 3/4. Ajouter la crème et faire encore réduire de moitié. Incorporer le reste de beurre froid en petits dés, sans cesser de remuer. Saler et poivrer.

~ Egoutter les huîtres et les réchauffer dans la sauce. Plonger les demi-coquilles vides dans un récipient d'eau chaude pour les réchauffer et les essuyer avec du papier absorbant. Dresser les huîtres dans les coquilles et les napper de sauce. Parsemer de parmesan râpé et faire gratiner 5 min sous le grill du four. Servir chaud.

~ 1 douzaine d'huîtres de Normandie ~
1 échalote ~ 50 g de lardons allumettes fumés ~
15 cl de cidre de Normandie ~ 50 g de beurre
demi-sel ~ 10 cl de crème fleurette ~ 50 g de
parmesan râpé ~ poivre et sel

BULOTS COCKTAIL ET SON TRIO DE SAUCES

Marianne PAQUIN - 20 minutes



~ 2 kg de bulots de la Baie de Granville ~
2 œufs ~ 2 cuillères à soupe de moutarde ~
huile d'olive et arachide ~ 1 cuillère à café de Tabasco ~ 2 cuillères à café de concentré de tomates ~
50 cl de crème fraîche ~ 1 bouquet d'aneth

~ 1 bouquet de ciboulette ~ 1 citron ~
1 cuillère à café de paprika ~ 1 pincée de piment d'Espelette ~ sel, poivre

~ Nettoyer les bulots avec de l'eau et du gros sel et les rincer à l'eau plusieurs fois. ~ Les mettre en cuisson dans l'eau froide, avec le sel et le poivre, et porter à ébullition. À ébullition laisser cuire 15-20 min., puis laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Les mettre ensuite au réfrigérateur. ~ Préparer une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde, et l'huile (mi olive-mi arachide). Pour l'alléger, vous pouvez y incorporer, petit à petit, un blanc monté en neige. Saler, poivrer et diviser en deux bols.

~ Bol 1 : Mélanger la moitié de la mayonnaise au Tabasco et au concentré de tomates. Saupoudrer de poudre de piment d'Espelette.

~ Bol 2 : Mélanger l'autre moitié de mayonnaise, le jus d'un citron, le paprika et la ciboulette finement ciselée.

~ Bol 3 : Mélanger la crème fraîche, 1 cuillère à soupe de moutarde et l'aneth ciselée. Saler et poivrer. ~ Mettre au frais 1h les 3 sauces, puis servir le tout avec des piques.

PÉTONCLES FARCIS AU FOUR

Collaborateur NFM - 45 minutes



~ 1 kg de pétoncles ou vanneau (ou praire) ~ 10 cl de vin blanc ~ le jus d'un demi citron ~
40 g de beurre ~ 1 échalote ~ persil plat, sel, poivre

~ Bien rincer les pétoncles. Les ouvrir en conservant le contenu accolé à l'une des deux valves, retirer la poche noire (estomac) et le manteau du dessus (barbe et branchie), en laissant la noix collée à sa valve. Rincer à nouveau et les laisser s'égoutter retournés dans une passoire. ~ Pendant ce temps, ciseler finement une échalote, la faire blondir avec du beurre dans une casserole sur feu doux, ajouter le vin blanc le jus de citron et le persil ciselé. Porter à ébullition et laisser réduire quelques instants. ~ Positionner les pétoncles sur la plaque de four, les arroser de la sauce et enfourner sous le grill 7-8 minutes.

MOULES MARINIÈRES, SAUCE POULETTE

Joël MESLIN - 20 minutes



~ 1,8 kg de Moules (ou de Coques) ~
50 g de velouté de poisson ~
1 échalote ~ 100 g de crème épaisse d'Isigny ~ 1 petit verre de vin blanc sec ~
persil, sel, poivre

~ Nettoyer les moules et les laver. ~ Dans une casserole, mettre l'échalote préalablement épluchée et finement hachée, le vin blanc, les moules et cuire façon marinière, jusqu'à ouverture. ~ Retirer et réserver les moules. Faire bouillir le velouté et y ajouter la crème (à défaut de crème prendre le jus de cuisson des moules, le réduire de moitié et lier à la maïzena). ~ Mettre les moules en soupière, napper avec la sauce très chaude et parsemer de persil haché.

SOUPE DE COQUILLAGES À L'ORANGE

Michel Bruneau, Chef cuisinier à Caen (14) - 30 minutes



~ 2 kg de praires, ou de palourdes, ou d'amandes de mer, ou un panachage ~
2 yaourts ~ 2 oranges bio ~ 1 bouquet de coriandre ~
160 g de beurre ~ poivre du moulin

~ Faire décongeler longuement les praires à l'eau salée. ~ Zester l'orange finement, presser le jus et ciseler la coriandre. ~ Rincer les praires et les faire ouvrir à couvert et à feu vif. ~ Recueillir et filtrer le jus des praires. ~ Décoquiller les praires et les réserver. ~ Chauffer le jus d'orange et des praires, ajouter le beurre, le yaourt et mixer le tout pour bien émulsionner ! ~ Rajouter les zestes d'oranges et la coriandre ciselée. ~ Répartir les praires dans des cassolettes ou des assiettes creuses. ~ Verser le bouillon très chaud dessus et décorer de petites peluches de coriandre. ~ Donner un tour de moulin à poivre sur chaque assiette.

PLUS DE RECETTES :

www.normandiefraicheurmer.fr
www.huitres-normandie.com

UNE VAGUE DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX !

Les coquillages sont des alliés indispensables de notre équilibre alimentaire : peu caloriques, ils comportent des protéines de grande qualité et constituent des réservoirs naturels de vitamines et de minéraux, indispensables à notre santé !

VITAMINES, MINÉRAUX ET LEURS PROPRIÉTÉS		LES COQUILLAGES SOURCES
VITAMINE B12	SYNTHÈSE DES GLOBULES ROUGES ET DES PROTÉINES	Bulot, Coquille, Moule, Palourde
VITAMINE E	ANTIOXYDANT : LUTTE CONTRE LE VIEILLISSEMENT	Moule
SÉLÉNIUM		Bulot, Coquille, Moule
CALCIUM	COMPOSANT DES OS ET DES DENTS	Coquille, Huître
FLUOR	LIMITE L'APPARITION DES CARIES	Huître
IODE	FOCTIONNEMENT DE LA THYROÏDE	Bulot, Coquille, Huître, Moule
VITAMINE B2	RÉGÉNÉRATION DES GLOBULES ROUGES ET FONCTIONNEMENT SANGUIN	Moule
FER		Coque, Huître, Moule, Palourde
MANGANÈSE		Coquille Saint-Jacques, Huître
PHOSPHORE	TRANSPORT ET STOCKAGE ÉNERGIE	Bulot, Coque, Coquille, Huître, Moule
SODIUM	ÉQUILIBRE ACIDO-BASIQUE DES CELLULES	Bulot, Huître
CUIVRE	FONCTIONNEMENT MUSCULAIRE ET NERVEUX	Bulot, Huître
MAGNÉSIMUM		Bulot, Huître
POTASSIUM		Coquille Saint-Jacques, Huître
ZINC		Bulot, Coque, Coquille, Moule

COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DE NORMANDIE MER DU NORD



Le CRC regroupe l'ensemble des éleveurs de coquillages, concessionnaires du Domaine Public Maritime, et assure leur représentation et la défense de leurs intérêts généraux. Il propose, participe ou mène des actions portant notamment sur :

- ~ la mise en marché et la promotion des produits conchylicoles,
- ~ la gestion de l'activité conchylicole sur le Domaine Public Maritime, la recherche scientifique et technique,
- ~ l'enseignement et la formation professionnelle,
- ~ les études et perspectives socio-économiques,
- ~ la défense de la qualité des eaux et des produits conchylicoles...

www.huitres-normandie.com

NORMANDIE FRAÎCHEUR MER



NFM réunit les pêcheurs, criées et mareyeurs de Normandie et entreprend des démarches de valorisation des produits de la pêche.

Il est à l'origine de deux labels rouges obtenus en 2002 et 2009, pour la coquille et la noix de Saint-Jacques, d'une Indication Géographique Protégée (IGP) pour le bulot de la Baie de Granville, en cours d'enregistrement à l'Union Européenne et de projets d'IGP ou d'AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et la Moule de Barfleur.

NFM valorise aussi les pratiques durables de la pêche normande, avec ses partenaires professionnels : CRPM de Normandie, OPN, FROM Nord et SMEL.

www.normandiefraicheurmer.fr

