



# Coquille Saint-Jacques

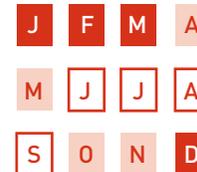


<b>01</b>	Entière ou en noix, la coquille Saint-Jacques de Normandie est Label Rouge	p 2
<b>02</b>	La garantie d'une qualité supérieure	p 4
<b>03</b>	Deux Label Rouge pour deux types de consommation	p 5
<b>04</b>	Avec le corail, c'est encore mieux !	p 6
<b>05</b>	La connaître, l'ouvrir, la déguster	p 9
<b>06</b>	Côté Cuisine	p 12
<b>07</b>	La Normandie, grande région maritime	p 18
<b>08</b>	Normandie Fraîcheur Mer, un outil pour la qualité et la pêche durable	p 19
<b>09</b>	Carnet d'adresses	p 20

## DOSSIER DE PRESSE , Décembre 2010 **Label Rouge de Normandie**



C'EST LA SAISON !



### CONTACT PRESSE

**Michèle Fréné Conseil**

Relations presse / relations publiques

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / mfc@michele-frene-conseil.fr

# 01

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Entière ou en noix, la coquille Saint-Jacques de Normandie est Label Rouge

En 2002, la coquille Saint-Jacques fraîche et entière pêchée en Normandie était le premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge. Aujourd'hui, huit ans plus tard, la noix de Saint-Jacques fraîche normande peut elle aussi arborer le précieux logo, qui distingue les produits alimentaires d'une qualité gustative supérieure.

**L**a coquille Saint-Jacques trouve sur les côtes normandes un milieu particulièrement propice : température de l'eau, abondance du plancton, nature des fonds... Pas étonnant donc, que la Normandie soit la première région française de pêche pour la coquille Saint-Jacques, espèce pour laquelle les professionnels de la pêche normande ont obtenu deux Label Rouge : le premier, en 2002, pour la coquille et le second, en 2009, pour sa noix. **Ce coquillage a d'ailleurs été le premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge.** Attribué par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, ce signe officiel de qualité atteste de la fraîcheur, de la qualité organoleptique supérieure du produit et du respect du cahier des charges, régulièrement contrôlés par un organisme certificateur et un laboratoire d'analyse indépendants.

**Pour le consommateur, le Label Rouge, c'est l'assurance d'acheter un produit frais, de qualité supérieure :**

❖ **Garantie d'origine :** la coquille Saint-Jacques Label Rouge est pêchée principalement dans la Baie de Seine (au large du Calvados et à l'Est du Cotentin) entre la fin novembre et la fin février, voire la mi-mars.

❖ **Garantie de qualité :** la coquille, prélevée à maturité (taille  $\geq 11$  cm, avec un tri supplémentaire pour les plus de 13 cm), est coraillée et généreuse en noix. Elle est propre, sans parasite, ni ébréchée, ni cassée.

❖ **Garantie de fraîcheur :** la Label Rouge est une coquille fraîche et bien vivante, déposée à plat dans des bacs, pour qu'elle conserve son eau, nécessaire à sa survie. Entière et vivante, elle est vendue au consommateur au maximum 48 heures après sa pêche. En noix, elle est décortiquée le lendemain maximum de l'achat en criée avec une DLC de 6 à 9 jours selon le type de conditionnement (au détail ou en barquette).

❖ **Garantie de traçabilité :** à bord du bateau, en criée et sur l'étal, les coquilles portent une étiquette identifiante qui permet de retrouver le nom du bateau et la date de pêche. Entière, la coquille Saint-Jacques de Normandie ne peut être vendue qu'en « billots » (bourriches) fermés et étiquetés avec le logo officiel Label Rouge bien en vue sur le panier.

En noix, elle peut être vendue en barquette individuelle sous atmosphère protectrice, ou en caisse classique, mais toujours avec le logo officiel Label Rouge.



# 01

DOSSIER DE PRESSE - 2011

« Pour obtenir le Label Rouge, notre travail doit être de plus en plus pointu »



Dimitri Rogoff  
Président de Normandie Fraîcheur Mer  
Patron pêcheur du « SAUVAGE »



Dimitri Rogoff, patron pêcheur de Port-en-Bessin et Président de Normandie Fraîcheur Mer, explique : « Depuis que l'OMC a modifié sa réglementation, il est devenu effectivement impossible, pour des raisons réglementaires, de faire la distinction entre la véritable Saint-Jacques et le pétoncle. La profession a décidé de réagir. Le seul moyen de faire reconnaître la qualité supérieure du produit de notre pêche, c'était d'obtenir un label. Pour commencer, nous avons travaillé sur un cahier des charges strict, encadré par une marque commerciale: « Normandie Fraîcheur Mer ».

**De notre marque au label, il n'y avait qu'un pas ».**

Le premier a été obtenu en 2002 et le second en 2009. C'est aussi leur métier que les marins pêcheurs veulent faire reconnaître: « Pour obtenir le Label Rouge, notre travail doit être de plus en plus pointu », note Dimitri Rogoff. « Il faut trier les coquilles avec soin, ne garder que les plus belles, les stocker à plat pour qu'elles conservent leur eau. Pour garantir la fraîcheur, nous devons revenir au port plus souvent ». Claude Beaufile, patron-pêcheur sur le bateau « The Rolling Stones », est lui aussi engagé dans la démarche Label Rouge. Pour lui, c'est une meilleure reconnaissance de la qualité de son travail : « **Mon produit et le soin que je lui apporte, sont mieux valorisés. Tout le monde s'y retrouve, pêcheur comme consommateurs... »**

## III ► COQUILLE SAINT-JACQUES ET SAINT-JACQUES

*À la recherche de la garantie de l'authenticité.*

Le terme générique de « Saint-Jacques » peut s'appliquer à des variétés très différentes de la famille des pectinidés, qui comprend plus de 300 espèces, toutes comestibles. En Europe, les variétés les plus communes sont la « véritable » coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) et le vanneau (*Aequipecten opercularis*), tandis que dans le reste du monde, c'est le pétoncle qui domine outrageusement. Or, sous la pression de certains pays gros producteurs de pétoncles (Canada, Pérou), l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a étendu en 1996 la dénomination « Saint-Jacques » aux différentes espèces de pectinidés, sous leurs formes transformées. Le terme de « coquille Saint-Jacques » n'est même pas réservé aux *Pecten maximus*, tant et si bien qu'on peut trouver des pétoncles vendus dans des valves creuses de coquilles Saint-Jacques sous la dénomination coquille Saint-Jacques.

Bien sûr, les noix de Saint-Jacques Label Rouge proviennent exclusivement de l'espèce *Pecten maximus*.

# 02

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La garantie d'une qualité supérieure

Défini à l'article L.641-1 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 cinquante ans, il a connu un grand succès, notamment dans le secteur des volailles. Depuis 1960, sa notoriété s'est imposée et il affiche une croissance du CA de 15 à 20% par an.



**O**btener un Label Rouge est une démarche longue et exigeante. Dans le dossier de la coquille Saint-Jacques, le détenteur du cahier des charges (Normandie Fraîcheur Mer) a dû prouver que le produit concerné présentait bien les caractéristiques nécessaires de sécurité sanitaire et de qualité organoleptique supérieures à la moyenne. Le cahier des charges a été étudié, analysé et contrôlé par la Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agro-alimentaires (CNLC) pendant deux ans avant d'obtenir sa validation sous le numéro d'homologation LA11-02. Le second label, celui de la noix - numéro d'homologation LA 07/09- a été obtenu auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Un organisme certificateur agréé par le ministère de l'Agriculture, Qualité-France S.A., est chargé de vérifier la conformité du produit, de la mer au consommateur, au moyen de contrôles réguliers et inopinés, et de le certifier.

**La coquille Saint-Jacques de Normandie est le premier produit sauvage et non transformé à avoir obtenu le Label Rouge.** Sa supériorité organoleptique s'explique par des caractéristiques objectives et vérifiables, testées

par les méthodes de l'analyse sensorielle et approuvées par des experts lors des deux homologations. Mais attention, le Label Rouge n'est jamais acquis définitivement ! Il peut être retiré à tout moment si le produit ne correspond plus au cahier des charges qui a été déposé.

### Les 4 points forts qui font la différence :

#### 1. Le contenu

La coquille Label Rouge est coraillée (à plus de 80 % pour les coquilles entières, à 100 % pour les noix) et généreuse quant à la taille de sa noix. Elle doit être prélevée à maturité (taille supérieure ou égale à 11 cm, ce qui correspond à un âge minimum de deux ans). Le rendement minimum en noix est de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles entières.

#### 2. L'aspect extérieur

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...

# 02

DOSSIER DE PRESSE - 2011

L'ASSOCIATION AQUALABEL fédère une partie des groupements de producteurs détenteurs d'une certification Label Rouge dans le secteur des produits de la mer et l'aquaculture.

### 3. La fraîcheur

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 puis vendues au consommateur au maximum jusqu'au lendemain soir.

Décortiquées manuellement, les noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge 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 - toute leur fraîcheur et leur saveur.

### 4. La traçabilité

Seules les coquilles passées en criée peuvent (si les autres critères de sélection sont acquis) prétendre au label, car seul le passage en criée permet une traçabilité totale, grâce à l'enregistrement et aux 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 », dotées d'une numérotation unique, et par la tenue d'un registre achat-vente. Le numéro unique permet notamment de connaître le nom du bateau et la date de pêche.

## LES PRODUITS DE LA MER SOUS LABEL ROUGE

Il existe à ce jour plus 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,
- saumon (6 LR)
- les coquilles Saint-Jacques de Normandie (fraîches et entières / en noix),
- les crevettes de pêche ou d'aquaculture,
- le bar,
- la truite (3 LR),
- les conserves de poissons (5 LR),
- soupe de poisson (2 LR),
- le sel marin de Guérande.

À bord du bateau et jusqu'à la criée, les coquilles 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.



# 03

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Deux Label Rouge pour deux types de consommation



Arnauld Manner,  
Directeur de Normandie Fraîcheur Mer



Fine et savoureuse, riche en nutriments, facile à préparer, la noix de coquille Saint-Jacques pourrait, pour certains, avoir un « défaut » : elle vit dans une coquille. Et si la décoquiller est à la portée de tous, nombre d'amateurs trouvent cette tâche un peu fastidieuse. Shunter l'étape et acheter du « prêt à l'emploi », pourquoi pas ... tant que le produit est frais et de qualité.

« Ici, sur le littoral normand, on sait faire, parce que les produits de la mer font partie de la culture locale. Mais ailleurs en France, le consommateur est parfois moins à l'aise », explique Arnauld Manner, Directeur de Normandie

Fraîcheur Mer, le Groupement Qualité des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie.

**La coquille Saint-Jacques fraîche et entière,  
La noix de coquille Saint-Jacques fraîche,  
deux facettes d'un même produit,**

qui correspondent à deux approches consommateurs et bien souvent, à deux réseaux de distribution : les poissonneries traditionnelles pour les premières (n'hésitez pas à solliciter votre poissonnier, il vous préparera vos coquilles en un tour de main) et la grande

distribution pour les secondes.

Synonyme d'excellence, le Label Rouge joue un rôle de locomotive pour l'ensemble de la production des coquilles Saint-Jacques. Dans un premier temps, il a apporté au consommateur des garanties rassurantes, surtout sur la question de la fraîcheur, qui est un critère primordial pour les produits de la mer. Perçu par le consommateur comme une garantie de supériorité gustative, il a permis à la Saint-Jacques d'affirmer son image de produit alimentaire haut de gamme.

« ... les produits de la mer font partie de la culture locale. »

Arnauld Manner

**Deuxième étape : l'obtention du Label Rouge pour la noix en 2009.**

« Il a permis une clarification du marché, car le terme « Noix de Saint-Jacques » est ambigu : il désigne aussi bien la « vraie » Saint-Jacques (*Pecten maximus*) que le pétoncle. », note Frédéric Chevallet, directeur commercial de la société Lequertier, une entreprise normande familiale devenue un des principaux acteurs de la commercialisation de la coquille Saint-Jacques. « Désormais, avec le Label Rouge, on sait ce qu'on achète. Pour la noix, ça fait toute la différence. »

# 03

DOSSIER DE PRESSE - 2011

**«Aujourd’hui,  
les consommateurs sont mûrs  
pour comparer, apprécier la  
différence.»**



Frédéric Chevallet,  
Directeur Commercial  
chez LEQUERTIER



**C’est ainsi que Lequertier a lancé fin 2009, la production de noix de coquilles Saint-Jacques Label Rouge en barquettes de 250 g, pour le rayon libre service de la grande distribution.**

L’arrivée du Label Rouge « Noix de coquille Saint-Jacques » en 2009, a initié une segmentation de marché, avec des produits et des qualités mieux identifiés. Ainsi, en sus des noix Label Rouge, le consommateur peut aujourd’hui trouver en grande distribution, des barquettes de noix de coquille Saint-Jacques affichant leur origine normande, là où précédemment, la mention obligatoire « fourre-tout » : « pêchée en Atlantique Nord-Est », dominait le marché. La noix Label Rouge n’est donc pas une concurrente de la noix de Normandie, mais sa meilleure alliée.



Pour Frédéric Chevallet, le marché de la coquille est entré dans sa phase de maturité : «Aujourd’hui, les consommateurs sont mûrs pour comparer, apprécier la différence.»

Ils sont aussi de plus en plus attentifs et de mieux en mieux informés : ils savent que la pêche à la coquille, en Normandie, est très réglementée et que le Label a un impact positif sur les méthodes de pêche, sur la préservation de la ressource, mais aussi sur les conditions sociales des travailleurs de la filière.

**Garantie de fraîcheur, de qualité gustative, de provenance, le Label Rouge serait-il en passe de devenir aussi l’emblème de la pêche durable ?**

# 03

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## III LES GARANTIES DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE LABEL ROUGE

Une coquille Saint-Jacques Label Rouge est une coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) :

- **péchée en Manche-Est**, entre la fin novembre et la mi-avril,
- prélevée à maturité (taille supérieure ou égale à 11cm)
- **propre et intègre**,
- **coraillée**, elle offre une **noix généreuse**

(le rendement en noix est de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles entières),

- elle est **fraîche et bien vivante**: déposée à plat pour qu'elle conserve son eau, elle est vendue au consommateur 48 heures au maximum après sa pêche.

- elle est **tracée**.

vendue exclusivement via une criée. À tous les stades de sa commercialisation (bacs en criée / billots (bourriches) chez les poissonniers), son étiquette numérotée indique le nom du bateau et la date de pêche.

## III LES GARANTIES DE LA NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE LABEL ROUGE

Une noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge est

- une **noix charnue** (de belle taille),
- une **noix 100% coraillée**,
- une **noix propre et intègre**

(Sélectionnées à bord des bateaux, les coquilles vivantes sont ensuite décortiquées - à la main - chez le mareyeur. Un travail d'orfèvre. Le corail doit être attaché à la noix).

- une **noix fraîche**, qui a aussi l'avantage de bien se conserver.

(Afin de garantir un niveau de fraîcheur optimal au consommateur final, la DLC des noix Label Rouge est limitée à 6 à 9 jours.)

- une **noix prête à emploi**

- 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.)

**Parce qu'elle provient obligatoirement d'une coquille Saint-Jacques Label Rouge (*Pecten maximus*), la noix suit la même saisonnalité.**



# 04

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Avec le corail, c'est encore mieux !

La présence de corail est le signe d'une noix plus charnue, donc plus intéressante pour le consommateur. De plus, les coquilles Saint-Jacques coraillées sont beaucoup plus riches en vitamines, minéraux, oligoéléments et acides gras essentiels.

**Il en est des « pour », il en est des « contre », Normandie Fraîcheur Mer fait clairement partie des premiers :** outre l'effet décoratif, joyeux et appétant du corail dans l'assiette, sa présence apporte des qualités nutritionnelles supérieures, notamment pour la vitamine B12, les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, iode, phosphore, zinc, sélénium) et les oméga 3. Alors n'hésitez pas, mangez le corail !

Le saviez-vous ?

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.**

ANALYSE NUTRITIONNELLE POUR 100 G					
	Noix seule	Noix + Corail	Noix seule	Noix + corail	apport en + (en %) noix coraillée / noix seule
	Valeurs nutritionnelles moyennes		% des AJR *		
<b>ÉNERGIE</b>	<b>83 Kcal</b>	<b>82 Kcal</b>	/	/	
Protides	17,9	17	/	/	
Glucides	1,3	1	/	/	
Lipides	0,7	1,2	/	/	
<b>MINÉRAUX</b>					
Phosphore	224	225	28%	28%	
Magnésium	44	51,4	15%	17%	+17%
Calcium	11,9	176	1%	22%	+1379%
Zinc	1,6	2,9	11%	19%	+81%
Iode	28	43	19%	29%	+54%
Sélénium	8	21	16%	42%	+163%
<b>VITAMINES</b>					
B12	2	4,99	200%	499%	+150%
<b>OMÉGA 3</b>	<b>144</b>	<b>319</b>	<b>10%</b>	<b>23%</b>	<b>+122%</b>

\*AJR apport journalier recommandé

Source : www.nutraqua.com, validé par IFREMER, INRA, Institut Pasteur de Lille, AFSSA

**Mêmes propriétés énergétiques mais des bénéfiques nutritionnels + importants et pour la noix de Coquille Saint-Jacques coraillée :** beaucoup plus de vitamines, de minéraux, d'oligoéléments et d'acides gras essentiels.



# 05

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La connaître, l'ouvrir, la déguster...



### Sa vie...

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve appartenant à la famille des pectinidés. Elle est aisément reconnaissable par sa valve supérieure, totalement plate et pourvue de côtes, de couleur rouge à brun, parfois rose ou tachetée. Elle est présente dans les eaux tempérées de l'Atlantique Nord Est : les gisements sont situés généralement entre 20 et 50 mètres de profondeur, sur les fonds sablo-vaseux. L'animal repose, enfoui, sur sa valve convexe. Sédentaire, la coquille Saint-Jacques peut toutefois se déplacer relativement vite sur de courtes distances en claquant ses valves et en expulsant rapidement l'eau (hydro-propulsion).

### Sa famille...

La grande famille des pectinidés (classe des lamellibranches, ordre des filibranches) comprend plus de 300 espèces : les plus communes en Europe sont la coquille Saint-Jacques proprement dite (*Pecten maximus*) et le vanneau (*Aequipecten opercularis*). Dans le reste du monde, la famille des pectinidés est presque exclusivement représentée par des pétoncles. En 1996, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a étendu l'appellation « Saint-Jacques » à toutes les espèces de pectinidés, sous leurs formes transformées, l'appellation

de « coquille Saint-Jacques » restant réservé, bien qu'il existe des biais, au genre *Pecten* dont la *Pecten maximus* est le plus représentant le plus notoire. Pour le consommateur, un seul moyen de s'y retrouver : le nom scientifique de l'espèce et le pays d'origine doivent figurer sur l'étiquette.

### Ses mœurs...

Comme tous les pectinidés, *Pecten maximus* est hermaphrodite. La glande génitale s'étend sur le côté du muscle adducteur et comprend deux parties : la partie mâle, blanchâtre, et la partie femelle, rouge orangé. Les gonades ou « corail » sont de taille réduite en période de repos sexuel.

### Ses qualités nutritionnelles...

La noix de Saint-Jacques est une source de nombreux nutriments nécessaires à notre bonne santé : vitamine B12 (synthèse des globules rouges et des protéines), sélénium (antioxydant), acide gras Oméga 3 (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).

# 05

DOSSIER DE PRESSE - 2011



Corailée ou non, la noix de Saint-Jacques présente les mêmes propriétés énergétiques : elle est peu calorique (80 Kcal/100 g), pauvres en lipides (1 g/100 g) et en glucides (1 g/100 g), mais les noix de Saint-Jacques avec corail présentent des qualités nutritionnelles supérieures (teneur en vitamines, oligoéléments et acides gras essentiels). (Cf Tableau p 9)

## Comment la conserver...

Le Label Rouge impose des coquilles non ébréchées, non abîmées et disposées à plat, afin qu'elles soient à même de garder leur eau et donc leur fraîcheur le plus longtemps possible. Pour les conserver fraîches dans leur coquille, il suffit de les poser sur leur côté bombé et de les disposer dans un endroit frais, entre 5 et 8° (bac à légumes du réfrigérateur). Elles se conserveront vivantes encore un à deux jours, car les coquilles Label Rouge sont sorties de l'eau depuis peu. Si vous les mettez en noix dès que vous les avez achetées, vous pouvez les conserver avec les produits laitiers (0°C à 5°C) encore 3 ou 4 jours, bien recouvertes d'un film transparent. Si vous souhaitez les congeler, les chefs conseillent de les décoquiller et de conserver et laver noix et corail (jet

d'eau très doux et froid).

... Le mieux, c'est encore de les manger, au maximum de leur fraîcheur : sitôt achetées !

## Comment l'ouvrir...

Utiliser un couteau pointu à lame souple. Valve plate placée sur le dessus, il suffit d'introduire la lame dans l'interstice qui demeure ouvert, à l'arrière de la coquille, sur le côté gauche, près des deux oreillettes. Faire glisser le couteau au plus près de la valve plate pour détacher la noix sans la couper en deux ni en perdre. Une fois la coquille ouverte, enlever l'ensemble de l'animal avec une cuillère à soupe. Détacher délicatement la noix des bardes et de la poche noire. Veiller à ne pas percer celle-ci. Détacher délicatement la noix attachée à son corail. Réserver les bardes pour un éventuel bouillon.

## En cuisine...

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 dans du jus de citron, de l'huile d'olive et des fines herbes,

# 05

DOSSIER DE PRESSE - 2011



pendant environ deux heures). Si vous la préférez cuite, soyez bref : un aller-retour d'une minute ou deux dans une poêle bien chaude et suffit amplement. Une cuisson trop longue altère le goût, mais aussi la texture qui devient caoutchouteuse... C'est pourquoi on évitera les préparations à l'ancienne (avec de la chapelure, en gratin, à la nage...) qui nécessitent souvent une cuisson trop longue.

## Sa symbolique...

Ce mollusque fut placé sous le patronage de Saint Jacques parce que, dit-on, les pèlerins qui se rendaient au Moyen Âge 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. Quoi qu'il en soit, la coquille devint leur emblème.



*La Naissance de Vénus* de Sandro Botticelli. Florence, Galerie des Offices.

... Elle est aussi l'emblème de Vénus... et de la société pétrolière Shell qui, à l'origine, était une compagnie de commerce de coquillages.

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La coquille Saint-Jacques Label Rouge ... Côté Cuisine.

Pour une entrée, on prévoira deux coquilles par personne.

Pour un plat principal, selon la recette, trois à quatre coquilles par portion ... ou plus pour les gourmands.

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE, CREME BRÛLÉE DE CORAIL ET CHANTILLY D'HERBES

Recette d' Arnaud VIEL



© MARIANNE PAQUIN

#### Ingédients pour 4 pers :

8 coquilles Saint-Jacques  
Label Rouge (8 noix / 8 coraux)  
30 cl de crème liquide  
entière  
4 œufs  
aneth  
mélange de 5 baies

#### Chantilly :

30 cl de crème pour 4 pers  
15 cl de crème pour 2 pers  
4 œuf  
sel et poivre  
*Possibilité de l'aromatiser au  
paprika, aux herbes fraîches.*

#### 🌀 Préparation :

##### Crème brûlée de corail

Faire « bouillir » la crème liquide, ajouter les coraux, les mixer.  
Verser la préparation dans un saladier, ajouter les 4 œufs.  
Battre l'ensemble au fouet.

Verser le mélange dans 4 ramequins  
(moules à crème brûlée peu profonds / moules en porcelaine à feu)  
Les placer dans le lèche-frite et les faire cuire au bain-marie environ 10-15  
minutes en surveillant la coloration.

##### Crème chantilly d'herbes

Monter les 30 cl de crème liquide au batteur électrique  
Ajouter l'aneth et le mélange des 5 baies concassées.

##### Les coquilles Saint-Jacques

Rôtir les noix de coquille Saint-Jacques dans un mélange d'huile d'olive et de  
beurre.

Poser les noix sur la « crème brûlée » et déposer une quenelle de crème  
chantilly sur les noix. Peaufiner la décoration en ajoutant quelques grains de 5  
baies grossièrement concassées et un brin d'aneth.

#### 🌀 Secret de la Chantilly

*Mettre son saladier et la crème liquide entière dans le congélateur.  
Le tout doit être très froid.*

Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## COQUILLES SAINT-JACQUES AU POTIMARRON ET CREME DE POMMES

Recette d' Arnaud VIEL



### Ingrédients pour 4 pers:

12 noix de coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge  
600gr de potimarron  
400gr de girolles  
100gr de noisettes éclatées  
50cl de bouillon de poule  
80gr de beurre  
sel et poivre

### 🌀 Préparation :

Décoquiller les coquilles Saint-Jacques. Nettoyer les noix et les coraux sous un filet d'eau, les éponger sur un linge.

Eplucher le potimarron, le tailler en dés et le cuire dans le bouillon de poule. L'égoutter et l'écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre en parcelles, assaisonner et réserver au chaud.

Couper les pieds des girolles et les laver très rapidement à l'eau, les éponger. Les pêler au beurre et ajouter les échalotes ciselées, saler et poivrer.

Couper en deux les noisettes, les mettre dans une poêle avec un trait d'huile de noisette et les faire colorer tout doucement.

Ajouter une pincée de sel.

### 🌀 Dressage :

Dans une assiette faire un emporte pièce de potimarron, poser les coquilles Saint-Jacques dessus. Disposer les girolles et quelques noisettes. Signer d'un trait d'huile de noisette.

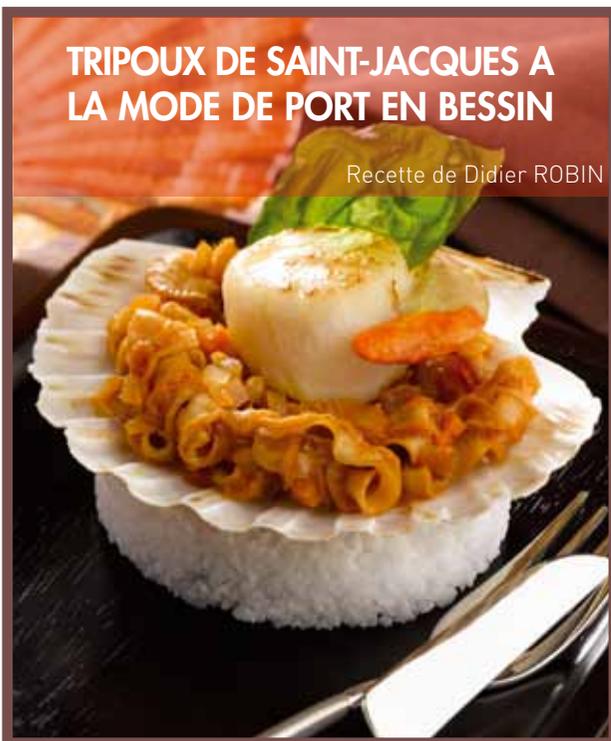
Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## TRIPOUX DE SAINT-JACQUES A LA MODE DE PORT EN BESSIN

Recette de Didier ROBIN



### Ingrédients pour 4 pers :

12 coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge  
50 g de carottes  
50 g d'oignons  
un bouquet garni :  
1 feuille de laurier,  
1 branche de thym,  
3 brins de persil  
1 cuillère de concentré de tomates  
2 dl de vin blanc  
sel  
sucre  
poivre

### 🌀 Préparation :

#### La veille :

Décortiquer les noix avec corail et les réserver au réfrigérateur. Garder que les petites corolles (appelées manteau, bardes voir barbes). Les laver dans plusieurs eaux afin d'éliminer le sable. Nettoyer et conserver la valve creuse des coquilles. Faire revenir les carottes et oignons à blanc, ajouter le bouquet garni et adjoindre les bardes égouttées pour les raidir. Après 3 ou 4 minutes, ajouter le vin blanc et la tomate concentrée et assaisonner, faire reprendre l'ébullition puis laisser à couvert pendant 120 minutes à bouillonnement moyen. Laisser refroidir le tout avec le couvercle.

#### Avant le service :

Réchauffer le tripoux et le déposer dans les valves creuses des coquilles préalablement réchauffés. Poêler les noix avec le corail (1 à 2 min de chaque côté) et en poser une par coquille de tripoux.

#### 🌀 Conseil du chef

*Vous pouvez servir ce tripoux avec une écrasée de pomme de terre ou de chou vert ou sur des toasts et l'accompagner d'un verre de cidre.*

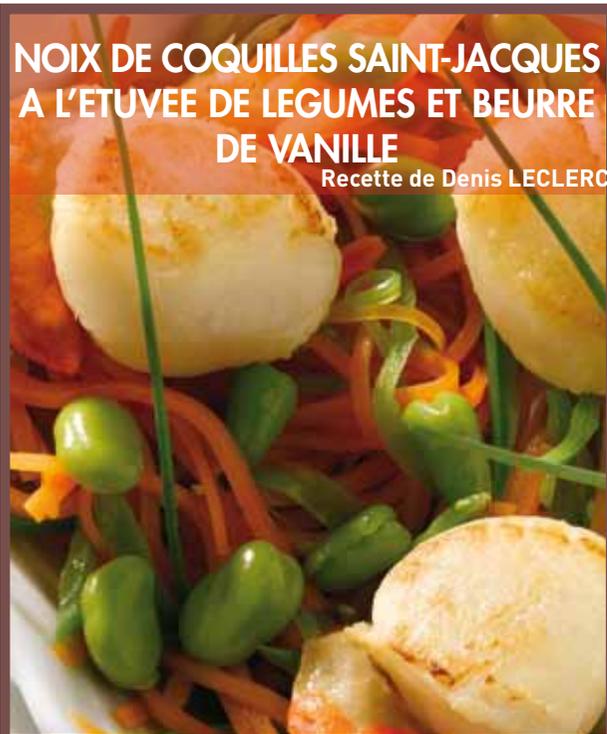
Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES A L'ETUVEE DE LEGUMES ET BEURRE DE VANILLE

Recette de Denis LECLERC



### Ingrédients pour 4 pers:

12 coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge  
100 g de pois gourmands  
150 g de fèves  
150 g de carottes  
100 g de beurre

### Beurre de vanille :

120 g de beurre  
5 cl de crème  
40 g d'échalotes  
1 gousse de vanille  
10 cl de vin blanc  
1/2 citron  
Sel, poivre du moulin

### 🌀 Préparation :

Décoquiller les coquilles Saint-Jacques.  
Etuver les fèves avec un peu de beurre, ajouter les pois gourmands et les carottes taillés en fines lanières.  
Faire une réduction d'échalotes ciselées et de vin blanc.  
Gratter la gousse de vanille.  
Une fois réduite, ajouter la crème, réduire à nouveau, joindre un filet de citron.  
Monter au beurre, assaisonner.  
Sauter les noix de Saint Jacques, coupées en deux dans un peu de beurre clarifié, bien les saisir.

### 🌀 Dressage :

Dresser au centre d'une assiette l'étuvée de légumes.  
Disposer autour les noix de Saint Jacques, puis napper légèrement de sauce.

Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## COQUILLES SAINT-JACQUES A L'UNILATERAL, POMME A L'OIGNON

Recette de Denis LECLERC



### Ingrédients pour 4 pers:

16 belles coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge  
2 oignons rouges  
20 cl de cidre brut  
1 kg de pommes mélangées (Rainette, Calville, Clochard)  
sel  
poivre  
huile d'olive  
50 g de beurre d'Isigny

### 🌀 Préparation :

Laver les pommes, les couper en quatre et mettre le tout à compoter dans un faitout avec peau et pépins.

Les passer ensuite à la moulinette.

Eplucher et émincer les oignons rouges, les faire suer avec le beurre.

Ajouter le cidre, la compote et laisser réduire.

Faire cuire les coquilles Saint-Jacques d'un côté, les caraméliser, et les accompagner de la compotée.

Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAMEL DE JUS DE POMME ET CANNELLE

Recette de Didier ROBIN



### Ingrédients pour 1 pers:

3 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge  
1 pomme Boskoop  
1 pomme Golden  
1 branche de céleri  
sel de Guérande  
20 g de beurre d'Isigny  
coriandre fraîche ou cerfeuil  
cannelle

### 🌀 Préparation :

Décortiquer et laver les noix puis les égoutter.  
Couper le céleri en biseau et le cuire à l'anglaise.  
Tailler une moitié de pomme en julienne, passer l'autre moitié en centrifugeuse  
Faire réduire le jus de façon à obtenir un caramel, ajouter la noisette de beurre, la cannelle et laisser reposer  
Faire revenir les noix dans une poêle anti-adhésive d'un seul côté  
  
Déposer le sifflet de céleri au centre de l'assiette et les noix tout autour  
Ajouter la julienne de pomme «en pluie» et napper de caramel  
Petite pincée de sel de Guérande et herbes fraîches

Plus de 180 recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 07

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La Normandie, grande région maritime

Avec 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie figure dans le trio de tête des régions françaises pour la pêche.



**V**aches, pommiers, maisons à colombages... Ces images de la Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec ses 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie est aussi, et surtout, une région maritime. Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale, même si celle-ci a considérablement évolué au cours du siècle dernier. La pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de près de 600 unités maintient la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Granville et Port-en-Bessin).

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 12 mètres. C'est le cas pour la coquille Saint-Jacques, une pêche côtière pour laquelle on utilise des petites embarcations. Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles, praires, bulots, homards...) sont une spécialité bas-normande. Plus de la moitié des 15 000 à 20 000

tonnes de coquilles Saint-Jacques pêchées en France viennent de Normandie. En valeur, la coquille arrive au premier rang des espèces débarquées dans la région. Ici, la pêche est artisanale : de petits équipages (de 2 à 6 personnes embarquées) pour de courtes marées (généralement moins de 36 heures). La zone de pêche la plus réputée se trouve en Baie de Seine au large des côtes du Calvados, à l'intérieur de la bande côtière des 12 miles comprise entre Barfleur et le cap de la Hève. C'est une zone classée et protégée.

Malgré de réelles difficultés liées à la politique européenne des quotas (pour sauvegarder la ressource) ou au surenchérissement du prix du carburant, la pêche reste en Basse-Normandie une activité très dynamique et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime.

La pêche « cueillette » s'est doublée depuis les années 1960 d'une pêche « culture » : la Basse-Normandie est ainsi la première région pour les huîtres, avec un tiers de la production nationale. Selon les chiffres fournis par les professionnels, l'aquaculture occupe environ 8 500 personnes, dont 2 000 emplois directs.

# 08

## Normandie Fraîcheur Mer, un outil pour la qualité et la pêche durable

DOSSIER DE PRESSE - 2011



**N**ormandie Fraîcheur Mer (NFM) est le Groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande. Il est constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs). NFM, c'est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. Le Comité Régional des Pêches, chargé de gérer la ressource, et l'Organisation des producteurs, dont le rôle est de gérer le marché, font partie des membres fondateurs de NFM. En 1999, les halles à marée (criées) bas-normandes, qui jouent le rôle d'interface entre le pêcheur et le mareyeur, et dont certaines sont certifiées ISO 9002, ont rejoint le groupement, affirmant ainsi leur implication dans l'amélioration permanente de la qualité. Pêcheurs, criées, mareyeurs : les trois grandes familles de la pêche sont donc représentées.

Normandie Fraîcheur Mer s'est fixé un double objectif:  
→ **définir des règles** qui garantissent la qualité des produits de la mer de Basse-Normandie. Cela passe notamment par la rédaction de cahiers des charges

spécifique (par espèce et par type de pêche), lesquels sont régulièrement remis à jour dans un souci d'amélioration de la qualité. Pour assurer le respect de ces règles, des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place. En outre, NFM assure le respect des contrôles à toutes les étapes.

→ **participer à la promotion** des produits dont elle garantit l'origine et la qualité, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, site internet ([www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)) présence sur les salons, conférences-débats...

Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche bas-normande.

NFM s'attache aussi à promouvoir une pêche responsable et durable, en engageant, au côté du CRPM, des démarches d'éco-labellisation via le Marine Stewardship Council (MSC). Les premiers produits à bénéficier de cette démarche sont : le homard du Cotentin, le bulot

# 08

DOSSIER DE PRESSE - 2011



de la Baie de Granville, la coquille Saint-Jacques... La pêche à la coquille Saint-Jacques est sans doute l'une des plus réglementées au monde. Pour Dimitri Rogoff, patron pêcheur de Port-en-Bessin et président de Normandie Fraîcheur Mer, cela va dans le bon sens :

**« De plus en plus, on entend parler de développement durable. Nous, marins pêcheurs, devons de gré ou de force nous orienter vers une pêche durable. Le Label Rouge s'inscrit dans ces préoccupations en nous contraignant à préserver la ressource, dont le stock est évalué chaque année par des scientifiques ».**

Pendant la saison, l'activité est en effet très réglementée : les bateaux sont limités en nombre et en taille, les caractéristiques de l'engin de pêche (*la drague*) sont strictement encadrées et leur nombre par bateau limité. Jours et horaires d'ouverture, quotas et taille minimale de capture sont également définis de manière à préserver la ressource, naturelle et limitée. La pêche n'est ouverte que de début octobre à mi-mai pour laisser aux coquilles le temps de se reproduire.

## LES « VRAIES » SAINT-JACQUES ET LES AUTRES...

Les volumes commercialisés s'expriment en « Saint-Jacques », vocable qui regroupe tous les pectinidés (coquilles Saint-Jacques, mais aussi pétoncles, vanneaux et autres...).

La consommation française « apparente » (production + importations - exportations) est estimée à plus de 150 000 tonnes (équivalent entier), réparties de la manière suivante :

↳ **PRODUCTION** : 15 à 20 000 tonnes\* de véritables coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*), consommées entières pour environ la moitié d'entre elles. (\* dont 50% issues de la pêche normande).

↳ **IMPORTATIONS** : 28 000 tonnes de noix importées\*, essentiellement des noix de pétoncles, (5 600 tonnes de noix fraîches et réfrigérées et 22 100 tonnes de noix congelées), c'est à dire l'équivalent de **150 000 tonnes** de coquilles entières.

↳ **EXPORTATIONS** : **25 000 tonnes** en équivalent coquille entière

\* Le Canada, le Chili, l'Argentine, les États-Unis, le Royaume-Uni et le Pérou sont les principaux fournisseurs du marché français.

# 09

## Votre carnet d'adresses

DOSSIER DE PRESSE - 2011



**Normandie Fraîcheur Mer**  
Directeur : Arnauld MANNER  
BP 27  
14520 PORT-EN-BESSIN  
Tél : 02.31.51.21.53  
www.nfm.fr



**Comité régional des pêches et des élevages marins**  
9, quai du Général Lawton Collins  
BP 445  
50104 CHERBOURG-OCTEVILLE Cedex  
Tél : 02.33.44.35.82 / Fax : 02.33.44.75.70



**IFREMER**  
Avenue du Général de Gaulle  
14520 PORT-EN-BESSIN  
Tél. +33 (0)2 31 51 56 00 / Fax : +33 (0)2 31 51 56 01



**Organisation de Producteurs Marins Pêcheurs de Basse-Normandie**  
4, quai Philippe OBLET - BP 3  
14520 Port-en-Bessin  
Tél : 02 31 51 26 51 / Fax : 02 31 22 78 59  
op@copeport.com



**AQUALABEL**  
L'association Aqualabel fédère une partie des groupements de producteurs détenteurs d'une certification Label Rouge dans le secteur des produits de la mer et l'aquaculture.  
32 rue de Paradis  
75010 Paris  
Tél : 01 40 58 68 00 / Fax : 01 40 59 00 12  
www.aqualabel.fr

