



Coquille Saint-Jacques DE NORMANDIE

LA QUALITE A SON ORIGINE !

PRÉSENTATION

La coquille Saint-Jacques est l'espèce emblématique de la pêche de Normandie. Elle y fait vivre près de la moitié des navires de pêche côtière, essentiellement de moins de 16m, à tel point que la Normandie est la première région française de pêche de coquille Saint-Jacques !

Mais encore faut-il reconnaître la vraie Coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* des autres «Saint-Jacques» : appellation dont bénéficie depuis 1996 l'ensemble des Pectinidés transformés. ceux-ci sont essentiellement des pétoncles d'importation et peuvent parfois porter l'indication «Préparation à base de Saint-Jacques», dès lors que ces noix du marché international peuvent être trempées (jusqu'à 30% du poids d'eau), ce qui est interdit pour les noix de coquilles Saint-Jacques élaborées en France. C'est donc pour défendre la qualité de leur coquille que les normands ont obtenu deux labels rouges pour ce précieux coquillage :

1 : Label Rouge Coquille Saint-Jacques fraîche et entière : 2002

2 : Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* fraîche : 2009





QUALITÉ

Le Label Rouge est à l'alimentaire ce que la Légion d'Honneur est aux hommes et aux femmes d'exception : une distinction officielle de qualité supérieure.

Attribué par le Ministère de l'Agriculture et de la pêche, la qualité organoleptique supérieure et le respect des cahiers des charges de ces produits Label Rouge sont régulièrement contrôlés par un organisme certificateur (Bureau Veritas Certification) et un laboratoire d'analyse sensorielle (ISHA) indépendants.



Ils vérifient, en complément des contrôles du groupement NFM, l'ensemble des points des cahiers des charges Label Rouge qui constituent les 2 Chartes Qualité établies par NFM :

CHARTRE QUALITÉ COQUILLE ST-JACQUES

- Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche
- Plus de 80% de coquilles corallées
- Rendement minimum de 1kg de noix corallées pour 6,5 kg de coquilles
- Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée
- traçabilité du bateau à l'étal

CHARTRE QUALITÉ NOIX DE ST-JACQUES

- Noix de St-jacques 100% corallées
- Issue de coquille St-Jacques fraîches (*Pecten maximus*) sélectionnée à bord des bateaux de pêche
- Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée
- Ne rend pas d'eau à la cuisson



LIEUX DE PÊCHE

La coquille Saint-Jacques apprécie la qualité du milieu normand : température de l'eau, abondance du plancton, natures des fonds...

A tel point que sur le gisement de la Baie de Seine et dans l'Est de la Manche, le corail se reconstitue plus rapidement après la ponte estivale et commence à être présent dès l'ouverture de la pêche le 1er octobre :

- La présence de ce corail, ainsi qu'un rendement en noix de 6,5kg de coquilles maximum pour 1kg de noix, sont 2 des caractéristiques distinctives principales des cahiers des charges Noix et Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge.
- C'est dans la Manche est et en Baie de Seine, sur des fonds de sables fins à grossiers, que ces coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge sont pêchées quotidiennement par des bateaux de pêche artisanale de moins de 16 mètres.





POUR UNE PÊCHE RESPONSABLE

La pêche à la coquille Saint-Jacques est ouverte du 1er octobre au 15 mai.

Passée cette date, la période de reproduction commence et les pêcheurs laissent à la ressource, naturelle et limitée, le temps de se reproduire.

Pendant la saison, la pêche est très réglementée : les bateaux sont limités en nombre et en taille, les caractéristiques de l'engin de pêche (la drague) sont définies et leur nombre par bateau limité.

En fonction des différentes zones de pêche, des jours, des horaires de pêche, des quotas et une taille minimale de capture spécifiques sont également définis de manière à préserver la ressource.

ON DONNE LA PÊCHE

Peu calorique, la coquille Saint-Jacques contient d'excellentes protéines, très peu de lipides et très peu de glucides. Coraillée, elle est encore plus source de nombreux nutriments nécessaires à notre bonne santé :

- **Vitamine B12** : participe à la synthèse des globules rouges et des protéines
- **Sélénium** : joue un rôle antioxydant
- **Acide Gras Oméga 3** : contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires
- **Iode** : participe à la synthèse des hormones thyroïdiennes
- **Phosphore** : intervient dans les mécanismes de transport et de stockage de l'énergie
- **Calcium** : composant essentiel des os et des dents
- **Magnésium** : intervient dans le fonctionnement musculaire et nerveux
- **Zinc** : joue un rôle actif dans la synthèse des protéines