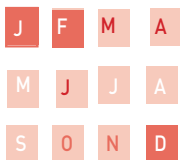




C'EST LA SAISON !



Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge... La belle de Saison !

Gourmets et gourmands, à vos fourchettes... avec l'ouverture de la Baie de Seine ce lundi 1er décembre, la coquille Saint-Jacques Label Rouge débarque dans nos assiettes !

2014 : plus rare mais encore plus belle

Normandie Fraîcheur Mer* annonce la saison : saveur et qualité sont au rendez-vous ! S'il est vrai que cette année, la coquille Saint-Jacques se fait plus rare, et donc plus chère, elle affiche en revanche une belle noix bien charnue et même plus charnue, un corail généreux en avance de maturité et une grande finesse gustative. Déjà une fête avant les fêtes...

Nous ne manquerons pas de coquilles à Noël !

Même si la ressource s'annonce moins abondante cette année, ce n'est pas la pénurie pour autant. L'Ifremer estime les ressources de la Baie de Seine aux alentours de 6.000 tonnes pour cette saison. Parmi les explications à cette baisse, les très mauvaises conditions de reproduction de l'année 2012 : la température de l'eau étant demeurée très froide, la ponte estivale n'avait pas eu lieu. En contrepartie, les coquilles de 3 ans et plus sont très présentes et de très belle taille...

Avant les fêtes, la bonne affaire !

Les plus pressés auront raison d'en acheter maintenant.. C'est avant les fêtes que les tarifs sont les plus accessibles !

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux

Michèle Fréné Conseil - 5, rue des Mazurettes - 14000 Caen

T. 02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr



©Stéphanie Maurice

Le Label Rouge, 4 critères de qualité

1- le contenu : la Label Rouge est corallée avec une noix généreuse. Le rendement minimum en noix est de 1 kg de noix corallées pour 6,5 kg de coquilles entières.

2- l'aspect extérieur : sélectionnée à bord des bateaux de pêche, propre et « intègre », la coquille n'est ni cassée, ni ébréchée, ni déboîtée, ni fendue

3- la fraîcheur : issues d'une pêche côtière, les coquilles Saint-Jacques sont débarquées chaque jour

4- la traçabilité : seules les coquilles passées en criée peuvent prétendre au label, et ce passage permet une traçabilité totale du bateau à l'assiette.

(*) Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle d'une charte qualité et de cahiers des charges et l'obtention de signes officiels de qualité.

www.normandiefraicheurmer.fr

