

DOSSIER DE PRESSE

COQUILLE SAINT-JACQUES

DE NORMANDIE & LABEL ROUGE



CONTACT PRESSE

Elsa Burnel | Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr

SOMMAIRE



3
ENTIÈRE OU EN NOIX
LA COQUILLE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE EST LABEL ROUGE

5
CHIFFRES & REPÈRES

6
LE LABEL ROUGE,
LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

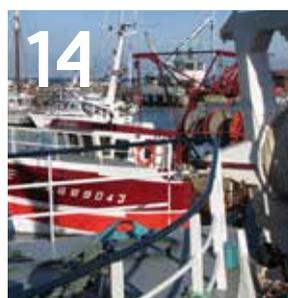
9
DEUX LABEL ROUGE
POUR DEUX TYPES DE CONSOMMATION
+ LE LABEL ROUGE S'ÉTEND À D'AUTRES
COQUILLES !

11
TOUT SAVOIR...
SA VIE, SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES, POUR-
QUOI LE CORAIL FAIT DU BIEN, COMMENT LA
RECONNAÎTRE, LA CONSERVER...

13
RECETTES
& INSPIRATION

18
LA NORMANDIE,
2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE DE PÊCHE

19
CARNET D'ADRESSES



CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÊNÉ & ELSA BURNEL
AGENCE MICHÈLE FRÊNÉ CONSEIL
T. 02 31 75 31 00
MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR
MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR



ENTIÈRE OU EN NOIX

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE EST LABEL ROUGE

POUR DISTINGUER LA VÉRITABLE COQUILLE SAINT-JACQUES D'UN QUELCONQUE PÉTONCLE, LE CONSOMMATEUR PEUT SE FIER AU LABEL ROUGE, GARANTIE D'ORIGINE, DE QUALITÉ, DE FRAÎCHEUR ET DE TRAÇABILITÉ.

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) 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 cette espèce et que les professionnels de la pêche en aient fait reconnaître la qualité supérieure par **deux Labels Rouge. Le premier, ils l'ont obtenu en 2002, pour la coquille entière fraîche 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 comprendre ce qui a motivé la démarche de la filière pêche normande afin d'obtenir le Label Rouge, il faut revenir quelques années en arrière...

En 1996, sous la pression de certains pays gros producteurs de pétoncles (Canada, Pérou), l'Organisation mondiale du commerce (OMC) étend la dénomination « *Saint-Jacques* » aux différentes espèces de pectinidés, sous leurs formes transformées. Le terme de « *coquille Saint-Jacques* » n'est même plus réservé à la coquille européenne (*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 ! Dès lors, comment le consommateur pourrait-il s'y retrouver ?

Pour Dimitri Rogoff, ancien patron-pêcheur de Port-en-Bessin et Président de Normandie Fraîcheur Mer, il est clair que « *Depuis que l'OMC a modifié sa réglementation, il est devenu impossible de faire la distinction entre la véritable Saint-Jacques et le pétoncle. La profession a donc 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 ».*



DIMITRI ROGOFF

PRÉSIDENT DE
NORMANDIE
FRAÎCHEUR MER

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

Ces efforts débouchent en 2002 sur l'obtention d'un premier Label Rouge pour la coquille fraîche et entière, suivi d'un deuxième en 2009 pour la noix de coquille Saint-Jacques fraîche. Par cette démarche d'exigence, 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 ».*



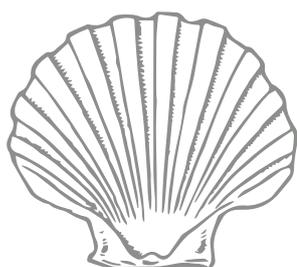
Aujourd'hui, pour le consommateur, le Label Rouge offre une quadruple garantie : garantie d'origine, de qualité, de fraîcheur et de traçabilité (voir chapitre 02).

VERS UNE PÊCHE DURABLE...

Le Label Rouge constitue aussi un pas supplémentaire vers une pêche durable, soucieuse de préserver la ressource et d'assurer sa pérennité. La pêche à la coquille Saint-Jacques est sans doute l'une des plus réglementées au monde. Pour Dimitri Rogoff, cela va dans le bon sens : *« 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.





LA COQUILLE ST-JACQUES DE NORMANDIE & LABEL ROUGE

QUELQUES CHIFFRES & REPÈRES

NORMANDIE

1^{ÈRE}
RÉGION

AVEC 60%
DE LA PRODUCTION
NATIONALE

BAIE DE SEINE

PORT-EN-BESSIN

GRANVILLE

3 GISEMENTS PRINCIPAUX :
MANCHE OUEST, MANCHE
EST ET LA FABULEUSE BAIE
DE SEINE, LIEU D'HABITAT
FAVORI DE LA COQUILLE
LABEL ROUGE

15 000
TONNES

DÉBARQUÉES / AN
(50% EN BAIE DE SEINE)

SAISON

DANS LA ZONE PROTÉGÉE DE
LA BAIE DE SEINE, LA SAISON
EST PLUS COURTE : DÉCEMBRE
À MI-AVRIL AU PLUS TARD

2
LABEL
ROUGE

2002
COQUILLE FRAÎCHE ET
ENTIÈRE

2009
NOIX DE COQUILLE
PRÊTE À L'EMPLOI

UNE QUADRUPLE GARANTIE POUR LE CONSOMMATEUR

ORIGINE

PÊCHÉE PRINCIPALEMENT
EN BAIE DE SEINE, AU LARGE
DU CALVADOS ET À L'EST DU
COTENTIN.

QUALITÉ

NOIX GÉNÉREUSE ET
CORAILLÉE, / 1KG DE NOIX
POUR 6.5 KG DE COQUILLES...
UN RENDEMENT PLUS
QU'AVANTAGEUX

FRAÎCHEUR

ISSUE D'UNE PÊCHE CÔTIÈRE, LA
COQUILLE SAINT-JACQUES EST
DÉBARQUÉE TOUS LES JOURS

TRAÇABILITÉ

PASSAGE SOUS CRIÉE OBLIGE,
LA COQUILLE EST TRACÉE
DU BATEAU À L'ASSIETTE.

VERS UNE PÊCHE DURABLE

EXEMPLE POUR LA BAIE DE SEINE



11 CM

TAILLE MINIMALE DE CAPTURE
QUI CORRESPOND À
UNE COQUILLE DE 2 ANS



SAISON

DE DÉCEMBRE À MI-AVRIL
AU PLUS TARD



HORAIRES

4 À 10 HEURES DE PÊCHE
4 JOURS PAR SEMAINE (LUNDI,
MARDI, MERCREDI ET JEUDI)



QUOTAS

. 1.000 KG / JOUR / BATEAU ≤ 10 M
. 1.500 KG / JOUR / BATEAU DE 10 À 15M
. 1.800 KG / JOUR / BATEAU ≥ 15 M



LE LABEL ROUGE

LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

LA COQUILLE ENTIÈRE, DEPUIS 2002, ET LA NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES, DEPUIS 2009, PEUVENT ARBORER LE PRÉCIEUX LOGO, QUI DISTINGUE LES PRODUITS D'UNE QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE.

PROCÉDURE D'OBTENTION

La coquille Saint-Jacques de Normandie est le premier produit sauvage et non transformé à avoir obtenu le Label Rouge. L'obtenir est une démarche longue et exigeante. Normandie Fraîcheur Mer, (lire encadré p. 8) a dû prouver que le produit concerné présentait bien les caractéristiques nécessaires de qualités organoleptiques supérieures à la moyenne. Le premier cahier des charges sur la coquille saint-Jacques fraîche et entière a été étudié 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 suivi le même cursus 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.

QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE

La supériorité organoleptique des coquilles Label Rouge est vérifiée par des analyses sensorielles, 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 et si les analyses sensorielles réalisées tous les 2 ans deviennent défavorables.

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

GARANTIE D'ORIGINE

La coquille Saint-Jacques Label Rouge (*Pecten maximus* exclusivement) 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-avril.

GARANTIE DE QUALITÉ

La coquille, prélevée à maturité (taille minimum de 11 cm, ce qui correspond à un âge minimum de deux ans, avec un tri supplémentaire pour les plus de 13 cm), est coraillée (à plus de 80 % pour les coquilles entières, à 100 % pour les noix) et généreuse en noix. Elle est propre, sans parasite, ni ébréchée, ni cassée. **Le rendement minimum en noix est de 1 kilo de noix coraillées pour 6,5 kilos de coquilles entières.**

GARANTIE DE FRAÎCHEUR

Parce qu'elle est issue d'une pêche côtière, la coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge est débarquée chaque jour, d'où la garantie d'une extrême fraîcheur. Fraîche et bien vivante, déposée à plat dans des bacs, pour qu'elle conserve son eau, nécessaire à sa survie, elle est ensuite conditionnée le jour de l'achat sous criée, puis vendues au consommateur au maximum jusqu'au lendemain soir, soit au maximum 48 heures après sa pêche.

Décortiquée manuellement dans le même délai, la noix de Saint-Jacques Label Rouge dispose d'une date limite de consommation (DLC) courte par rapport aux autres du marché (6 à 9 jours, en fonction de leur conditionnement). Coquilles et noix conservent ainsi - sans additif - toute leur fraîcheur et leur saveur.

GARANTIE DE TRAÇABILITÉ

À bord du bateau, en criée et sur l'échalot, les coquilles portent une étiquette

d'identification qui permet de retrouver le nom du bateau et la date de pêche. Le passage en criée permet une traçabilité, grâce à l'enregistrement et aux contrôles effectués par le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer et l'organisme certificateur indépendant. La traçabilité, du bateau au consommateur, est attestée par les étiquettes « pêcheur », puis « mareyeur », dotées d'une numérotation unique, ou par la tenue d'un registre achat-vente. Le

numéro unique permet notamment de connaître le nom du bateau et la date de pêche pour les coquilles entières seulement. Entière, la coquille Saint-Jacques de Normandie ne peut être vendue qu'en « billots » 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 caissette classique, mais toujours avec le logo officiel Label Rouge.



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

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

- pêchée en Manche-Est, entre la fin novembre et la mi-avril,
- prélevée à maturité (taille supérieure ou égale à 11cm ou 13 cm pour les grosses)
- 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 trace le nom du bateau et la date de pêche.



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 décortiquée 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 en fonction des conditionnements.)
- 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.)
- La noix suit la même saisonnalité que la coquille Saint-Jacques Label Rouge (*Pecten maximus*)



NFM, LE SIGNE DE QUALITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE !

Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, les professionnels de la pêche bas-normande ont créé Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle, véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. NFM a mené un important travail pour la reconnaissance et l'amélioration de la qualité, notamment en rédigeant des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par type de pêche), régulièrement remis à jour. Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de NFM garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche normande.



DEUX LABEL ROUGE POUR DEUX TYPES DE CONSOMMATION

ENTIÈRE OU EN NOIX, NATURE OU PRÊTE À L'EMPLOI, CHEZ LE POISSONNIER OU EN GMS, LA COQUILLE SAINT-JACQUES SAIT S'ADAPTER AUX DIFFÉRENTS PROFILS DE CONSOMMATEURS.

Synonyme d'excellence, le Label Rouge joue un rôle de locomotive pour l'ensemble de la production normande de coquilles Saint-Jacques. Dans un premier temps, il a apporté au consommateur des garanties rassurantes, notamment sur la question de la fraîcheur, un critère primordial quand il s'agit de produits de la mer. Perçu par le consommateur comme une garantie de supériorité gustative, il a aussi conforté la coquille Saint-Jacques *Pecten Maximus* dans son image de produit alimentaire haut de gamme.

« Le Label Rouge a permis une clarification du marché », note Stéphane Sanchez, gérant de la société Jeanne Mareyage à Port-en-Bessin qui commercialise la coquille Saint-Jacques pendant sa saison. « En effet, le terme « noix de Saint-Jacques » est ambigu : il désigne aussi bien la « vraie » coquille Saint-Jacques que le pétoncle. Désormais, avec le Label Rouge, on sait ce qu'on achète. » Selon lui, le Label Rouge est pour l'acheteur final une manière de se démarquer : « Les restaurants étoilés

*nous réclament les noix les plus généreuses, celles qui sont issues des *Pecten maximus* les plus belles, mais aussi les plus rares, celles dont la taille dépasse 13 centimètres. »*

Avec ou sans corail ? « Avec corail, bien sûr, car sa présence est un gage de qualité. Ce qui ne veut pas dire, d'ailleurs, qu'un chef va l'utiliser dans toutes ses recettes à base de coquilles Saint-Jacques : il préférera le réserver, parfois, pour d'autres préparations, comme des sauces ou des mousses. » La coquille Label Rouge répond parfaitement aux attentes des grands chefs : elle est extra-fraîche, propre, bien lavée à bord, sans éléments parasites comme les crépidules. « Le potentiel de développement de la « grosse coquille » reste important dans la restauration gastronomique. »

Plus généralement, le Label Rouge contribue à stabiliser le marché : « Le passage en criée étant obligatoire, on ne trouve pas de coquilles Label Rouge « bradées », comme cela arrive parfois avec la coquille ordinaire. En cassant les prix, c'est

l'image du produit qu'on dégrade ! » Fine et savoureuse, riche en nutriments, facile à préparer, la noix de Saint-Jacques n'a qu'un défaut : elle vit dans une coquille. La décoquiller est un geste simple à la portée de tous, mais nombre d'amateurs trouvent cette tâche un peu fastidieuse, ce qui peut être un frein à l'acte d'achat. « 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 Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer.

Pour s'épargner cette étape, acheter des coquilles en noix « prêtes à l'emploi », pour autant que le produit soit de qualité, est également possible. Coquille entière ou noix de Saint-Jacques sont en effet les deux facettes d'un même produit, qui correspondent à deux approches différentes du consommateur et bien souvent, à deux réseaux de distribution : les poissonneries traditionnelles et les restaurants pour les pre-

mières (n'hésitez pas à solliciter votre poissonnier, il vous préparera vos coquilles en un tour de main) et la grande distribution pour les secondes. **Pour être certain de la qualité et de l'origine, deux solutions, donc : acheter ses coquilles entières et vivantes ou faire confiance au Label Rouge. Et, dans tous les cas, bien vérifier la dénomination de vente sur les emballages : le nom scientifique de l'espèce *Pecten maximus* doit impérativement y figurer !**



Entière ou en noix, le consommateur peut s'offrir la coquille Label Rouge de son choix !

TREMPAGE ET GLAZURAGE

Longtemps interdite sur le marché français, mais autorisée sur le marché international, la pratique du trempage (adjonction d'eau) était malheureusement bien souvent contournée par certains produits importés, et notamment pour une partie significative de la *Pecten maximus* en provenance du Royaume-Uni. L'adjonction d'eau est aujourd'hui autorisée, sous réserve que le consommateur en soit clairement informé : la dénomination de vente utilisée sur les emballages et étiquetage doit être « Préparation à base de Saint-Jacques » et le pourcentage d'eau ajoutée doit être indiqué dans la liste des ingrédients, de même que les éventuels additifs utilisés.

Le trempage ne doit pas être confondu avec le glazurage, qui consiste à recouvrir les noix surgelées d'une fine pellicule d'eau. Celle-ci permet de les protéger de la dessiccation pendant la durée de la congélation. Le poids de produit n'est pour autant pas augmenté artificiellement, puisque la réglementation précise que le poids figurant sur l'emballage est le poids net (c'est-à-dire avant glazurage).



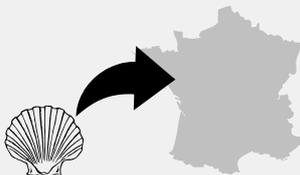
LA CONSOMMATION DE SAINT JACQUES

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



PRODUCTION
20 à 25 000 TONNES

(dont 60% issues de la pêche normande) de véritables coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*), consommées entières pour environ la moitié d'entre elles.



IMPORTATIONS
175 000 TONNES

sont importées*, essentiellement des noix de pétoncles : 5 900 tonnes de noix fraîches et réfrigérées et 21 000 tonnes de noix congelées, c'est à dire l'équivalent de 175 000 tonnes de coquilles entières.



EXPORTATIONS
18 000 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.

LE LABEL ROUGE S'ÉTEND AUX NOIX DE SAINT-JACQUES SURGELÉES

Premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge dès 2002 pour la coquille entière, la Pecten maximus de Normandie en a obtenu un second en 2009 pour la noix de Saint-Jacques fraîche, étendu à la noix.

Ce travail de valorisation et de reconnaissance mené par la filière pêche de Normandie a inspiré les voisins bretons : ainsi, en janvier 2015, le cahier des charges de la noix de Saint-Jacques surgelée label Rouge sans corail a été homologué officiellement sous le n° LR 13/10. Il concerne aujourd'hui la zone Manche Ouest (Côtes d'Armor et Ille-et-Vilaine, côté breton, et le port de Granville, en Normandie). Porté depuis 2010 par Breizh Filière Mer (BFM), ce Label Rouge normand-breton a pu voir le jour avec l'appui de normandie Fraîcheur Mer (NFM).

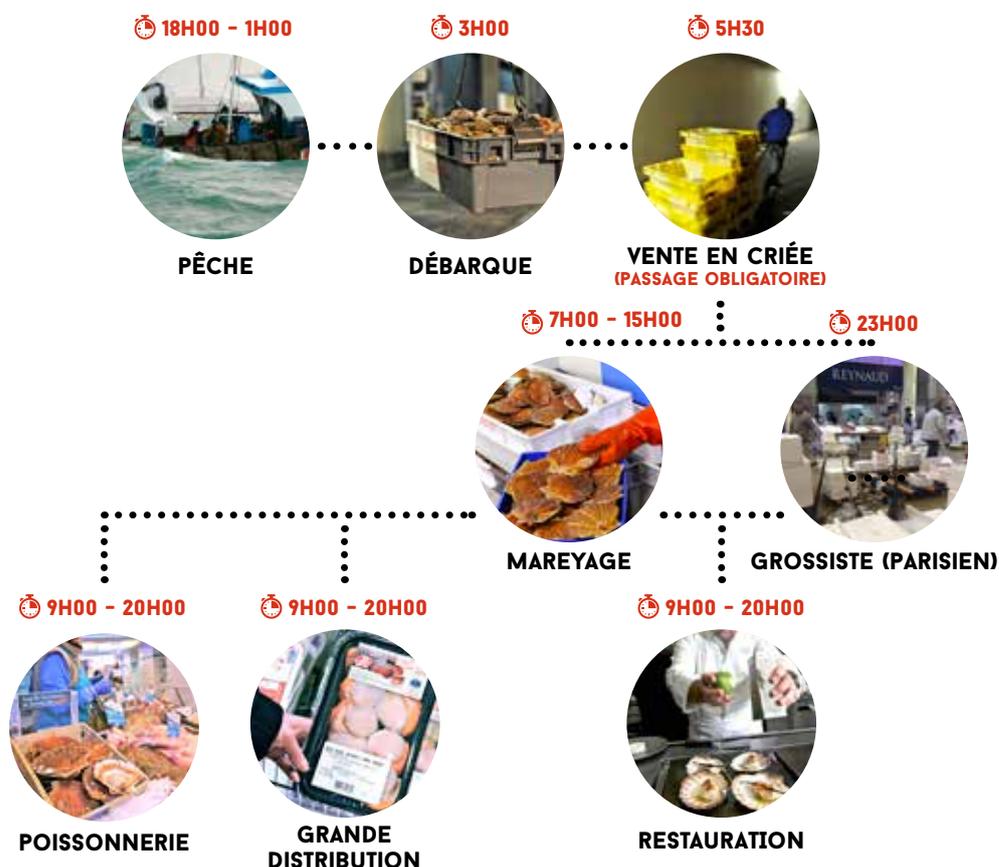
Le 22 octobre 2015, NFM a obtenu l'élargissement au surgelé de son cahier des charges pour la noix de coquille Saint-Jacques Pecten maximus coraillée. La surgélation est réalisée dans le même délai que le décorticage, soit au maximum le lendemain de la vente des coquilles en criée.

Les noix destinées à la surgélation ont le même état de fraîcheur que les noix fraîches Label Rouge. Leur glazage (voir page 9), immédiatement après la surgélation, apporte une meilleure protection et une garantie de qualité pendant toute la durée de vie du produit. Celle-ci a d'ailleurs été raccourcie, par rapport aux autres noix de Saint-Jacques surgelées, de sorte d'apporter une plus grande qualité toute la durée de la DDM (Date de Durabilité Minimale).

Concrètement ces deux nouveaux Label Rouge noix de Saint-Jacques surgelées ne feront leur apparition dans les circuits de commercialisation qu'en 2016, la saison de pêche 2015/16 étant à peine commencée et les noix commençant seulement à être surgelées par les premiers opérateurs engagés.

**sous le n° d'homologation LA 07/09*

LA COQUILLE SAINT-JACQUES LABEL ROUGE DE NORMANDIE DE LA MER À L'ASSIETTE



Passé ce délai, la coquille entière n'est plus Label Rouge, que ce soit en poissonnerie, en grande distribution ou en restauration, sauf pour la noix Label Rouge qui a une DLC de 6 à 9 jours suivant le conditionnement.



TOUT SAVOIR SUR LA COQUILLE SAINT-JACQUES...

SA VIE, SA SYMBOLIQUE, SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES... LES BIENFAITS DU CORAIL, COMMENT LA RECONNAÎTRE, LA CONSERVER, MAIS AUSSI LA DÉGUSTER... ON VOUS DIT TOUT !



SA VIE...

Comme son nom latin (*Pecten maximus*) l'indique, la coquille Saint-Jacques appartient à la grande famille des Pectinidés, laquelle comprend aussi les pétoncles. Présent dans les eaux tempérées de l'Atlantique Nord-est, c'est un mollusque bivalve aisément reconnaissable à sa valve supérieure, plate et pourvue de côtes, de couleur rouge à brun, parfois rose ou tachetée. L'animal repose sur sa valve convexe, enfoui sur les fonds sablo-vaseux, entre 10 et 50 mètres de profondeur. Sédentaire, la coquille Saint-Jacques peut toutefois se déplacer relativement vite sur de courtes distances par hydro-propulsion, c'est-à-dire en claquant ses valves et en expulsant l'eau brusquement. 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, d'un blanc nacré, et la partie femelle, d'un beau rouge orange qui lui vaut le surnom de « corail ».

SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES...

La noix de Saint-Jacques est 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).

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).

Les noix de Saint-Jacques avec corail présentent des qualités nutritionnelles supérieures (teneur en vitamines, oligoéléments et acides gras essentiels).

AVEC LE CORAIL, C'EST ENCORE MIEUX

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 corailées 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 corailée est donc plus avantageuse.**



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 encore trois ou quatre jours, bien recouvertes d'un film transparent, dans le même compartiment que les produits laitiers (0°C à 5°C). Lavez noix et coraux en les passant à faible pression sous un filet d'eau froide. Le mieux reste de les manger au maximum de leur fraîcheur : sitôt achetées ! Mais si vous souhaitez les congeler, poser les sur une plaque. Une fois congelées, ranger les dans un sachet de congélation. Vous pourrez alors piocher dedans au fur et à mesure.



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

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 levier avec la lame du couteau pour écarter les deux valves puis 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, ou un tripoux.



SA SYMBOLIQUE...

Ce mollusque fut placé sous le patronage de Saint Jacques parce que, dit-on, les pèlerins qui se rendaient 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 coquille Saint-Jacques est aussi, dans la mythologie romaine, l'emblème de Vénus, la déesse de la beauté et de la séduction. Sa forme caractéristique est utilisée depuis 1900 comme logo par la société pétrolière Shell qui était à l'origine une compagnie de commerce de coquillages décoratifs importés d'Extrême-Orient.



BIO

RAGOUT DE COQUILLE ST-JACQUES LABEL ROUGE DE NORMANDIE

AUX HARICOTS BLANCS
& OIGNONS ROUGES

CAROLINE VIGNAUD

Le Goût Sauvage (Saint Lô)
legoutsauvage.typepad.com

© Le Goût Sauvage

Écosser les haricots. Les cuire départ eau froide en les couvrant à hauteur, avec la feuille de laurier, l'oignon jaune pelé et coupé en quatre et une gousse d'ail écrasé. Porter à ébullition et cuire à frémissement jusqu'à ce que les haricots soient tendres mais pas trop. Oter du feu. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

Peler les oignons rouges et les couper en quartiers, badigeonner d'huile d'olive. Les placer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et faire colorer dans le four à 180°.

Couper les tomates en deux. Les placer dans un plat allant au four face coupée contre le plat. Les assaisonner d'huile d'olive et d'ail écrasé. Saler. Ajouter une pointe de sucre et 10 cl d'eau de cuisson des haricots. Griller à four chaud 200° jusqu'à ce que la peau se frippe et se détache de la chair. Laisser refroidir avant d'ôter la peau. Couper les demi-tomates ainsi mondées en trois et

recupérer le jus de cuisson.

Ciseler la ciboulette et le piment frais.

Saisir les noix préalablement prélevées de leur coquille, rincées sous un filet d'eau froide et tamponnées avec un torchon propre, dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive et le beurre. Les retourner après 30 secondes pour les colorer de l'autre côté. Cuire 30 secondes sur la deuxième face à feu vif puis ôter du feu et laisser la chaleur pénétrer légèrement hors du feu pendant 1 à 2 minutes. Saler et saupoudrer de piment d'espelette et de la ciboulette finement hachée.

Réchauffer doucement les haricots dans le liquide de cuisson, les oignons et les tomates au four. Dresser le tout harmonieusement dans une assiette creuse avec le jus de cuisson des tomates et le chorizo éventuellement.

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 1 kg de haricots blancs
- 2 oignons rouges
- 1 oignon jaune
- 12 coquilles Saint-Jacques Label Rouge de Normandie
- 4 tomates
- Ciboulette
- Ail (2 têtes)
- Sel
- Sucre
- Poivre
- Piment frais
- Laurier
- 5 cl d'huile olive
- 50 gr de beurre
- Chorizo de porc de Bayeux (facultatif) (12 rondelles fines)



À L'APÉRO

**TARAMA AU CORAIL
DE COQUILLE SAINT-
JACQUES LABEL ROUGE
DE NORMANDIE**

JULIE SOUCAIL

Auteur et styliste culinaire

© J. Charles / Normandie

Fraîcheur Mer

Ôter la croûte du pain, le couper en morceaux et le faire tremper dans le lait pendant 15 min.

Porter une petite casserole remplie d'eau à légère ébullition, saler et faire pocher les coraux de saint-jacques pendant 30 sec. Les retirer de la casserole et les passer sous l'eau froide. Lorsqu'ils sont froids, les mixer avec un petit robot. Réserver.

Retirer les oeufs de cabillaud de leur poche. Les mixer également. Essorer la mie de pain en la pressant. Ajouter le pain essoré aux oeufs de cabillaud. Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une crème lisse.

Transvaser l'ensemble dans un saladier, ajouter les coraux de coquille Saint-Jacques et mélanger soigneusement. Verser alors petit à petit l'huile en filet, en fouettant avec un batteur comme pour une mayonnaise. Poivrer et ajouter le jus de citron, goûter et resaler si nécessaire.

Réserver au frais pendant 1 heure. Servir avec des blinis ou du pain grillé et parsemer de ciboulette finement ciselée.

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

6 coraux de coquilles Saint-Jacques Label Rouge de Normandie (80 g env.)

100 g d'œufs de cabillaud fumés

50 g de pain rassis

10 cl de lait

12 cl d'huile de tournesol

1 filet de jus de citron

Sel

Poivre du moulin

Ciboulette

Blinis (facultatif)



GASTRO

**BEIGNET DE CORAIL DE
COQUILLE SAINT JACQUES
LABEL ROUGE**

**LES NOIX SNACKÉES, COULIS
D'OIGNONS ROUGE, VINAIGRETTE
ANISÉE ET CERFEUIL**

NICOLAS FAGES

Etoilé Michelin,
Château de Sully (Bayeux)
chateau-de-sully.com

© Chateau de Sully

Séparer les noix du corail, mixer 100 g de corail avec la crème et l'eau, saler et mouler dans des moules en ½ sphère puis congeler. Quand les ½ sphères sont congelées, les assembler afin d'obtenir des sphères. Les passer successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure de pain de campagne. Réserver au congélateur.

Eplucher et émincer les oignons rouges, les faire suer au beurre et mouiller progressivement avec le vin rouge jusqu'à la fin de la cuisson. Mixer et assaisonner afin d'obtenir une purée assez liquide. Réserver.

Eplucher et tailler en quatre les panais. Les cuire à l'eau bouillante salée.

Tiédifier la vinaigrette et y faire infuser les étoiles de badiane et les feuilles d'estragon hachées.

Saler et snacker les noix de coquille Saint-Jacques avec un peu de beurre sur la plancha, 1 minute de chaque face pas plus. Colorer aussi les cerfeuil tubéreux.

Plonger les beignets de corail dans un bain de friture à 160°C, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Chauffer le coulis d'oignons rouge. Déposer une larme de coulis sur assiette chaude, et disposer dessus le beignet. Dresser les noix sur lesquelles vous mettez de la racine de capucine râpée, puis les cerfeuil et les fleurs et feuilles de mizuna.

Pour finir, arroser de vinaigrette anisée.

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 16 noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge de Normandie
- 400 g d'oignons rouge
- QS de vin rouge
- 50 g de vinaigrette
- 12 feuilles d'estragon
- 3 étoiles de badiane
- 8 panais
- 100 g de crème liquide fermière
- 100g d'eau
- 1 œuf
- Chapelure de pain de campagne (pain de campagne séché et mixé)
- Feuilles de mâche



AU COIN DU FEU

**COQUILLE SAINT-JACQUES
LABEL ROUGE DE
NORMANDIE POÊLÉES**

**AU PAIN D'ÉPICES
ET ENDIVES BRAISÉES AU MIEL**

JULIE SOUCAIL

Auteur et styliste culinaire

© J. Charles / Normandie

Fraîcheur Mer

Couper les tranches de pain d'épices en cubes, les faire griller 4 minutes sous le grill en les retournant à mi-cuisson. Laisser complètement refroidir les cubes puis les mixer finement pour obtenir une chapelure.

Rincer et sécher les endives, retirer les feuilles abimées. Couper-les en 2 dans le sens de la longueur. Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, avec un filet d'huile et les faire dorer.

Saler, poivrer, ajouter 10 cl d'eau et le miel. Laisser cuire à petit feu et à couvert pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres. Les retourner délicatement de temps en temps en cours de cuisson. Retirer le couvercle, augmenter la flamme et les faites caraméliser. Couvrir et maintenir au chaud.

Rincer et éponger soigneusement les coquilles Saint-Jacques.

Faire chauffer le reste de beurre dans une poêle, ajouter la chapelure de pain d'épices, mélanger. Saisir les coquilles Saint-Jacques dans ce mélange pendant 1 min 30 de chaque côté. Saler à la fleur de sel et poivrer.

Répartir les endives puis les coquilles Saint-Jacques dans 4 assiettes, les arroser de jus de cuisson. Server chaud.

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 12 coquilles Saint-Jacques
- Label Rouge de Normandie avec leur corail
- 6 petites endives
- 35 g de bon pain d'épices
- 50 g de beurre
- 1 filet d'huile de tournesol
- 1 cuillerée à soupe de miel liquide
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



EXOTIQUE

**COQUILLE SAINT-JACQUES
LABEL ROUGE DE
NORMANDIE**

AU LAIT DE COCO FAÇON THAÏE

JULIE SOUCAIL

Auteur et styliste culinaire

© J. Charles / Normandie

Fraîcheur Mer

Éplucher et émincer l'échalote. Effeuille et ciseler la coriandre.

Rincer et éponger soigneusement les coquilles Saint-Jacques.

Verser un filet d'huile dans une casserole. Ajoutez le lait de coco, le bouillon de volaille, la pâte de curry rouge et la sauce soja. Fouetter l'ensemble jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Porter le mélange jusqu'à frémissements et laisser-le chauffer ainsi doucement pendant 2 minutes. Couvrir la casserole et maintenir au chaud.

Faire chauffer une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile.

Lorsqu'elle est bien chaude, poêler les coquilles Saint-Jacques 1 min 30 de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver au chaud.

Mixer la sauce à puissance maximale pour obtenir une émulsion légère. Ajouter le jus de citron vert.

Dresser les coquilles Saint-Jacques dans 4 assiettes creuses, répartir l'émulsion, parsemer de feuilles de coriandre ciselée. Server chaud.

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

12 coquilles Saint-Jacques Label Rouge de Normandie avec leur corail

1 petite échalote

1 cuil. à soupe d'huile (+1 filet)

20 cl de lait de coco

10 cl de bouillon de volaille

1/2 cuil. à café de pâte de curry rouge

3 cuil. à café de sauce soja

1 cuil. à soupe de jus de citron vert

4 brins de coriandre



LA NORMANDIE

2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE POUR LA PÊCHE

AVEC SES 638 KILOMÈTRES DE CÔTES, SES PORTS ET SES CRIÉES, LA NORMANDIE FIGURE AU DEUXIÈME RANG DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR LA PÊCHE.

Vaches et chevaux, prairies et pompiers, plaines et bocages... Ces images d'une Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec 638 kilomètres de côtes, la 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 plus de 600 unités maintient bien vivante la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des six criées (Granville, Grand-Camp-Maisy, Cherbourg, Port-en-Bessin, Dieppe et Fécamp). Les 2 200 marins normands génèrent un chiffre d'affaire de plus 142 millions d'euros.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille. Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots, homards...) sont « la » spécialité régionale : la Normandie règne en maître sur la pêche française de coquillages : 92% des moules, 73% des bulots, 60% des coquilles Saint-Jacques, 57% des praires... Les deux-tiers des coquillages de pêche sont normands ! La coquille Saint-Jacques est même la première espèce pêchée en Normandie, tant en volume qu'en valeur.

Malgré de réelles difficultés liées à la politique européenne des quotas ou au prix du carburant, la pêche reste en Normandie une activité pleine

de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe d'ailleurs dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique très importante, allant bien au-delà de son poids économique réel.

QUELQUES CHIFFRES



628
BATEAUX



2 208
MARINS



61 000
TONNES



142 400
K€ DE CA

Sources : Ifremer, FranceAgriMer, Normandie Fraîcheur Mer (chiffres 2012)



CARNET D'ADRESSES



NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

BP 27
14520 Port-en-Bessin
Tél : 02 31 51 21 53
www.normandiefraicheurmer.fr



COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS

9, Quai du Général Lawton Collins
BP 445
50104 Cherbourg-Octeville
T. 02 33 44 35 82 - F. 02 33 44 75 70

IFREMER

Avenue du Général de Gaulle
14520 Port-en-Bessin
T. 02 31 51 56 00 - F. 02 31 51 56 01



ORGANISATION DE PRODUCTEURS MARINS PÊCHEURS DE BASSE-NORMANDIE

4, quai Philippe Oblet
14520 Port-en-Bessin
T. 02 31 51 26 51 - F. 02 31 22 78 59
op@opbn.fr



MICHÈLE FRÈNÉ CONSEIL

Relations médias / relations publiques

5, rue des Mazuettes - 14000 Caen
T. 02 31 75 31 00 / F. 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr

CONTACT PRESSE

Elsa Burnel | Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr