

2017 : une année à coquilles Saint-Jacques ... de Normandie!.

La coquille Saint-Jacques de Normandie se porte bien... très bien même ! Des efforts de gestion de la ressource conjugués à des conditions environnementales favorables portent leurs fruits. En misant sur la qualité avec Normandie Fraîcheur Mer, à l'origine du Label Rouge*, les pêcheurs ont fait d'une pierre deux coups. Non seulement la coquille normande est belle !... car bien travaillée mais elle fait aussi l'objet d'une pêche durable et responsable. Bonne nouvelle pour les consommateurs : la saison 2017/2018 s'annonce exceptionnelle ! L'occasion d'en manger sans modération et ce, dès le mois d'octobre... C'est là qu'elle est au meilleur prix !

2017 annonce une ressource exceptionnelle : explications.

D'abord une meilleure gestion.

Des efforts de gestion qui ne datent pas d'hier. En 1996, les pêcheurs avaient déjà décidé de réduire les temps de pêche. En 2002, avec l'arrivée de la coquille Saint-Jacques Label Rouge, les choses s'accélérent vers une pêche durable et responsable. Depuis, les efforts de gestion n'ont jamais cessé de progresser. Ainsi, l'année dernière, les pêcheurs normands décidaient de fermer - pour la première fois - une zone importante de la baie de Seine, la zone reine. Trop de juvéniles s'y trouvaient. En dessous de 2 ans et de 11 centimètres, la coquille reste à l'eau ! Comme dans l'agriculture, les pêcheurs ambitionnent de mettre en place un système de «jachère» permettant à un reliquat de petites coquilles de devenir grandes. La décision était la bonne !



Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est le Groupement des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs qui a pour objet de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.

Ensuite un phénomène naturel.

« Il est vrai que nous enchaînons des années où les conditions environnementales sont très favorables à la période de reproduction. Le tout combiné aux efforts de gestion de la profession initiés depuis plusieurs années : réduction des temps de pêche, mise en place de quotas, nombre de licences limité, ouverture progressive des zones de captures... Tout cela fait que fait que la ressource se porte bien aujourd'hui et pour demain si l'on continue ainsi. » explique Arnaud Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer.

... Une combinaison gagnante qui fera sans nul doute le bonheur des amateurs des véritables «*Pecten Maximus*» !

L'ex-patron pêcheur, Président de Normandie Fraîcheur Mer depuis 15 ans aujourd'hui, également Président du nouveau Comité régional des Pêches de Normandie, Dimitri Rogoff renchérit : « Pour bouger les mentalités et faire adhérer plus de pêcheurs, il faut promouvoir un cercle vertueux. Plus un pêcheur travaille la qualité de son produit, mieux il gère sa ressource, mieux elle est valorisée ».



Dimitri Rogoff / © S. Maurice

« C'est un cercle vertueux qu'il faut pérenniser à tout prix »

(*) Entière ou en noix, la coquille est Label Rouge ! 2002 - Obtention du Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques fraîche et entière / 2009 - Obtention du Label Rouge pour la noix « coraillée » prête à emploi.

D'octobre à décembre, la Normandie célèbre la coquille Saint-Jacques avec 8 fêtes !



En avant-première...

À Granville, 1er port de pêche de coquillages en France, les 30 septembre et 1er octobre : « Toute la mer sur un plateau ». L'occasion de déguster les toutes premières coquilles et autres produits emblématiques de la côte (bulots, homards, praires,...)

Puis...

À Villers-sur-Mer, les 28 et 29 octobre : 22ème fête de la coquille Saint Jacques et des fruits de mer

À Port-en-Bessin, les 11 et 12 novembre : « Le Goût du large », festival de la Coquille Saint Jacques et des produits de la pêche

À Ouistreham, les 18 et 19 novembre

À Dieppe, les 18 et 19 novembre : les « Fêtes du Hareng et de la coquille Saint-Jacques »

À Courseulles-sur-Mer, Fin novembre

Et lorsque la Baie de Seine vient d'ouvrir ...

À Grandcamp-Maisy et Trouville-sur-Mer, les 2 et 3 décembre

Dès octobre, c'est la saison !

Les amateurs de coquilles Saint-Jacques le savent bien !... Quand on la goûte, on ne plus s'en passer : particulièrement dodue, sévèrement nacrée et coraillée, « sauvagement » savoureuse, la coquille Saint-Jacques de Normandie est « addictive », délicieuse, diététique ... et tellement simple à cuisiner... Un simple aller-retour à la poêle ou à la plancha, et c'est le délice !

2017 est l'année de la coquille de Normandie !... l'année où les consommateurs pourront se régaler à volonté !

Dans les pages qui suivent, quelques suggestions de recettes !

Plus de recettes sur : www.normandiefraicheurmer.fr

La Normandie est n°1 !

La Normandie est la 1ère région de pêche à la coquille Saint-Jacques avec 60% des volumes pêchés en France. Du Tréport à Granville, la coquille Saint-Jacques est débarquée dans tous les ports de pêche de Normandie répartis sur les 640 km de côtes : Fécamp, Le Havre, Dieppe, Trouville, Ouistreham, Courseulles, Port-en-Bessin, Grandcamp-Maisy, Cherbourg... et ce, à compter du mois d'octobre.

Petite pêche garante d'excellence et bien gérée, la Normandie abrite également une zone exceptionnelle... la Baie de Seine ; celle-là même qui fait l'objet d'une réglementation encore plus stricte : dans ses eaux brassées et naturellement riches en planctons, vit et grandit un trésor... une coquille Saint-Jacques belle et charnue... devenue en 2002, le premier produit de la pêche sauvage détenteur d'un Label Rouge... Quelques chiffres !



Coquilles Saint-Jacques de Normandie grillées, sauce d'agrumes et anis vert

INGRÉDIENTS

✂ 4 personnes

🕒 20 minutes

- 10 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie
- 1 citron jaune
- 2 oranges
- 100 g de sucre
- 1 pamplemousse
- sel, poivre, fleur de sel et anis vert

Peler à vif les agrumes, prélever les suprêmes. cuire le sucre jusqu'au caramel, déglacer avec les agrumes, ajouter de l'anis vert, réduire jusqu'à liaison. Assaisonner.

Griller les noix de Saint-Jacques. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les agrumes et disposer les noix de Saint-Jacques.

Une création d'**Arnaud FERON** - Restaurant le Panoramique à La Pernelle (50)



Coquilles Saint-Jacques de Normandie poêlées, crème de carottes

INGRÉDIENTS

✂ 4 personnes

🕒 25 minutes

- 16 noix de coquille Saint-Jacques de Normandie
- 8 carottes
- 1 oignon
- 5 g de graines de cumin
- 2 gousses d'ail
- 2 oranges
- 10 cl de crème double
- 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 autre 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.

Une création de **Nathalie JEANNEAU**, ICEP à Caen (14)

