



# FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil-sous-Bois, le 9 octobre 2012

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

### FranceAgriMer lance une campagne de promotion de la coquille Saint-Jacques

FranceAgriMer annonce l'ouverture de la saison de la coquille Saint-Jacques en lançant une nouvelle campagne de promotion.

De couleur rouge à brune, parfois rose ou tachetée, à la chair nacrée, avec ou sans corail, la coquille Saint-Jacques de nos côtes est de retour sur les étals.

La saison de pêche a ouvert le 1<sup>er</sup> octobre et s'achèvera le 15 mai prochain. C'est le moment de la déguster !

#### Une campagne presse, radio et web

À partir du 15 octobre prochain, un visuel destiné à promouvoir la coquille Saint-Jacques de nos côtes auprès des consommateurs paraîtra dans la presse, accompagné du message : « *Elle est si bonne, fraîche et entière, mais ouvrez-la quand même avant !* ».

Cette campagne de communication sera présente dans les supports suivants :

- M, le magazine du Monde,
- Le Point,
- Paris Match,
- Version Femina Île-de-France,
- Maison Côté Ouest,
- Cuisines et Vins de France,
- Elle à Table
- Chaîne Météo (interstitiel).

Cette campagne presse se poursuivra jusqu'aux fêtes de fin d'année.

En parallèle, les professionnels de la filière par le biais de Normandie Fraîcheur Mer (Groupement qualité des marins pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie), avec le concours financier des organisations de producteurs – le From Nord, la Coopérative maritime Etaploise (CME), l'organisation des producteurs marins pêcheurs de Basse-Normandie (OPBN) – et le soutien de FranceAgriMer, mènent, depuis le 1<sup>er</sup> octobre, une campagne de communication radio.

Cette campagne de promotion presse et radio est relayée sur la Toile avec un site internet dédié à la coquille Saint-Jacques : <http://coquillesaintjacques.info/>

#### La coquille Saint-Jacques de nos côtes, un gage de qualité et de fraîcheur

Riche en vitamines, en protéines et en minéraux, pauvre en lipides (moins d'un gramme), la coquille Saint-Jacques c'est aussi de la vitamine B pour le système nerveux et la peau, du magnésium, anti-stress naturel et stimulant intellectuel, du fer pour une meilleure oxygénation des muscles.

La coquille Saint-Jacques se déguste aussi bien en entrée qu'en plat principal et se cuisine facilement et rapidement : saisie une minute de chaque côté dans une noisette de beurre, assaisonnée d'un peu d'ail, de persil ou de safran, selon les goûts...

Elle se consomme crue, poêlée, marinée, en gratin ou en brochette. De quoi varier les plaisirs !

#### Une pêche ancrée dans les traditions régionales

La pêche à la coquille Saint-Jacques se pratique presque tout le long de la façade Atlantique, du Nord-Pas-de-Calais à la Charente-Maritime.

Lors de la saison de pêche 2011/12, 15 660 tonnes ont été mises en vente en criée.

L'activité concerne 800 navires environ, comportant en général un équipage de 6 marins. Leurs principaux ports d'attache sont concentrés sur le littoral normand (Dieppe et Fécamp, Port-en-Bessin, Saint-Vaast-la-Hougue et Granville) et en Bretagne.

### **Une activité strictement surveillée pour protéger le renouvellement de l'espèce et la qualité des captures**

L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) conduit chaque année des campagnes d'évaluation de la ressource biologique sur la base d'une campagne de prélèvements scientifiques. La direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère en charge de l'agriculture vérifie régulièrement la qualité sanitaire des coquilles Saint-Jacques sur gisements.

Les coquilles mettent entre deux et trois ans pour atteindre leur maturité. Le diamètre minimum des anneaux des dragues, seul engin autorisé pour la capture, permet de limiter la prise de coquilles juvéniles.

La réglementation française, particulièrement stricte, définit des périodes de pêche plus courtes qu'ailleurs, avec une trêve estivale. Ces périodes sont au maximum de sept mois et demi, souvent moins. Certains gisements comme celui de la baie de Seine ou le gisement de Saint-Malo, par exemple, n'ouvriront qu'en décembre.

La réglementation française impose également des quotas de capture établis en fonction de l'évaluation des gisements.

**Service de presse de FranceAgriMer :** [presse@franceagrimer.fr](mailto:presse@franceagrimer.fr)

Laurence Gibert-Mesnil  
Virginie Nicolet

Tél. : 01 73 30 34 05  
Tél. : 01 73 30 22 54

[laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr](mailto:laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr)  
[virginie.nicolet@franceagrimer.fr](mailto:virginie.nicolet@franceagrimer.fr)