

Coquille Saint-Jacques de Normandie : sa saison vient de fermer et laisse derrière elle, un bilan des plus positifs ! La ressource a tenu ses promesses, les acheteurs étaient au rendez-vous et les clients satisfaits.



Vendredi 13 mai, fermait le plus gros gisement au monde de *Pecten maximus* ; la pêche de la coquille Saint-Jacques de Normandie s'arrête, comme partout ailleurs sur les côtes françaises. Après 8 mois de campagne, l'heure n'est plus à la drague pour plus de la moitié de la flottille normande, mais au poisson et à l'entretien du matériel.

Il n'y a qu'en France où pendant 4 mois (de juin à septembre), les coquillards raccrochent, pour laisser mère nature reprendre ses droits et laisser le précieux coquillage se reproduire, naître et aussi bien grandir. Pour autant, les pêcheurs ne s'en offusquent pas, c'est même normal et entériné depuis plus de 20 ans. La France est devenue aujourd'hui un modèle de pêche exemplaire. La Normandie en est le plus bel exemple. Première en quantité, avec trois quart des apports nationaux, grâce au modèle de gestion qu'elle défend ; première en qualité grâce à des démarches de valorisation qu'elle entreprend (3 Label Rouge à l'œuvre, 1 projet d'IGP, exploitation de billots collectifs, 1 évènementiel d'ampleur nationale désormais récurrent avec La Grande Débarque ...). Cette saison 2020 /21 est, d'après les premiers chiffres, un cru exceptionnel, voire record, pour la filière toute entière !

Au départ : un environnement foisonnant, particulièrement bien géré

La campagne COMOR réalisée l'été dernier par l'IFREMER avait dit vrai ! Fort d'un modèle de gestion mis en place par le Comité Régional des Pêches de Normandie, qui a fait ses preuves (diminution de l'effort de pêche, mise en place d'un système de jachère et renforcement de la sélectivité des captures pour laisser en nombre les juvéniles), rien qu'en Baie de Seine, 70 000 T de biomasse disponible et 13 000 T dans le proche extérieur avaient été annoncées ; soit un total de près de 80 000 T, ... Soit 6 X plus qu'au début des années 2000, 4 X plus qu'en 2010 et 2,5 X plus qu'en 2015 (à l'époque, jugée l'année du centenaire). Cette saison 2020/21 a donc pulvérisé tous les records au vu des volumes débarqués sous criées. D'après les données, 15.100 T de coquilles Saint-Jacques ont été débarquées sous les 6 criées normandes, soient + 11% par rapport à la saison passée. Sachant qu'on estime en moyenne à 40% la part criées, les volumes débarqués au global atteindraient cette année, plus de 30.000 T !

Quant aux cours, ils n'ont pas failli non plus ; hormis un léger affaiblissement à la période de Noël sans doute lié au manque de main d'œuvre dans les ateliers de décorticage, la coquille débarquée en criée s'est bien vendue, aussi bien, en Manche Ouest qu'en Manche Est, avec un prix moyen de 2,90€, soit + 4 % rapport à l'an passé !

« Cocorico la Normandie ! » En effet, la coquille Saint-Jacques s'est bien vendue cette année. Et pour cause ! La France est le plus gros marché au monde de Saint-Jacques ; la véritable coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* est d'autant plus présente sur le marché national maintenant que les volumes affluent de partout sur les côtes françaises, puisque bien gérées. Cette tendance est même perceptible sur la balance du commerce extérieur français. En 10 ans, l'importation de Pectinidés a été divisée de moitié. A l'inverse, les exportations de Saint-Jacques ont été multipliées par 2 (principalement de la coquille Saint-Jacques). **Et lorsqu'on sait la Normandie, leader pour sa pêche, (7 coquilles s/10 pêchées en France), capable de servir en plus, le segment « premium » avec le Label Rouge, aucun doute que la saison prochaine soit encore belle !**

La coquille Saint-Jacques de Normandie, en chiffres

Plus de 30.000 T pour la saison 2021 /2022, ce qui confirme le leadership de la Normandie : 1^{ère} région de pêche française de coquilles Saint-Jacques / 45% du CA de la pêche en Normandie / 300 bateaux, (un bateau sur deux en vit !) / Répartis sur 640 km de côtes, de Granville au Tréport, ce sont 14 ports, 6 Halles à marées avec d'Ouest en Est : Granville, Cherbourg, Port-en-Bessin, Grandcamp Maisy, Fécamp et Dieppe.

Et le Label Rouge, dans tout ça ?

Le bilan est lui aussi à la hausse avec l'entrée d'une nouvelle Halle à marée habilitée (celle de Cherbourg) entraînant l'adhésion de plus de bateaux, plus de mareyeurs, et donc plus de coquilles labellissables (+ 44% !). Né en 2002 sur le territoire de l'ex Basse-Normandie, c'est en Seine-Maritime que le Label Rouge vit aujourd'hui un formidable rebond, notamment pour la noix qui a vu ses volumes multipliés par 4 ! Des chiffres qui ne démentent pas face à la grosse tendance du marché ; s'il y a toujours d'irréductibles à la préférer la coquille entière, c'est désormais en noix qu'elle attire les acheteurs (mareyeurs) et gourmets ; d'une facilité déconcertante à cuisiner, c'est en plus la qualité assurée.



BILAN 2021/22 en chiffres de la Coquille Saint-Jacques Label Rouge :

- . 34 bateaux adhérents
- . 5 criées habilitées (Granville, Cherbourg, Port en Bessin, Fécamp et Dieppe)
- . En criées : plus de 2.000 T, soit 15% des volumes (tous Label rouge (LR) et criées normandes confondus)
- Sur les marchés :
 - . 30 T de coquilles Saint-Jacques LR en entières
 - . 15,6 T de noix LR, soit l'équivalent de 100 T de CSJ entières

L'organisation de producteurs FROM Nord fédérant les pêcheurs de Seine-Maritime se félicite d'un tel engouement de la part de ses adhérents de plus en plus nombreux à débarquer une coquille « premium » sous les criées de Fécamp et Dieppe. Rappelons que le passage en criée est une étape obligatoire pour la coquille Label ! Les criées sont un maillon essentiel dans la chaîne de valeur tout autant que les pêcheurs et transformateurs. Pour Philippe Gall, Directeur du Comptoir des Pêcheurs Boulonnais et Président du Comité Exécutif « Coquille Saint-Jacques Label Rouge » au sein de Normandie Fraîcheur Mer (gestionnaire du cahier des charges LR) : « L'essor que connaît le Label est d'abord l'ascension d'une association de compétences. Le tri, le rangement à plat des coquilles en caisse pour conserver un maximum de fraîcheur par nos pêcheurs, le passage en criée obligatoire pour assurer une traçabilité et aussi tenir les délais d'expédition extrêmement courts, l'art de décoquiller manuellement dans le respect de la noix et de son corail par nos mareyeurs. C'est la mobilisation et l'engagement de tous qui nous permet d'offrir au consommateur un produit de très grande qualité. »

Pour autant, la filière ne s'arrête pas là ; si choisir le Label Rouge était malin parce que connu des consommateurs, les normands ambitionnent aujourd'hui d'obtenir l'IGP

« Coquille Saint-Jacques de Normandie » pour permettre de fédérer encore plus d'opérateurs. Dans l'objectif d'y parvenir, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a lancé la saison dernière, en concertation avec le mareyage normand, un billot collectif (en 7 et 13kg) « Coquille Saint-Jacques de Normandie » pour mieux revendiquer l'IGP. L'équivalent de 1.000 T écoulées ont ainsi pu gagner les étals des poissonneries traditionnelles et GMS aux 4 coins de l'hexagone. Un galop d'essai réussi qu'NFM compte bien développer avec une déclinaison « sticker » à destination des faiseurs en noix pour que, barquettes ou caissettes, entrent aussi dans la dynamique collective !



SAVE THE DATE ! ... LA GRANDE DEBARQUE revient pour une saison 5, ... 6 et 7 !

Fort du succès de ses 4 premières éditions, comment imaginer un seul instant démarrer la prochaine (1^{er} octobre) sans elle ! Avec autant d'indicateurs au vert, ses organisateurs, la Région Normandie et la profession Pêche normande, sont heureux d'annoncer à tous ses ambassadeurs qui l'animent chaque année (restaurants, bistrot, poissonneries et rayons marées), et aussi à tous les amoureux de Coquilles Saint-Jacques de Normandie, entières ou en noix, que l'évènement à l'effigie du plus festif des coquillages de pêche, revient pour les 3 prochains automnes (2022, 2023, 2024). A l'aube de fêter les 20 ans du premier Label Rouge, (2002-2022), l'ambiance promet d'être à la fête !

Plus d'infos sur : www.lagrandebarque.fr



Contact presse : Elsa Ledru, Chargée de communication / 07 76 15 84 18 / ledru@nfm.fr

