



J-15 AVANT L'OUVERTURE DE LA PÊCHE À LA COQUILLE SAINT-JACQUES en baie de Saint-Brieuc

C'est un moment très attendu chaque année, lundi 4 octobre démarrera officiellement la campagne de pêche de la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc. Après plus de cinq mois de trêve, l'activité débutera dans un premier temps sur deux secteurs, avant de s'étendre progressivement à l'ensemble de la baie de Saint-Brieuc.

Véritable don de la nature, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est issue d'une pêche raisonnée, qui fait d'elle un fruit de mer d'exception. Rare, sauvage et préservée, celle qui est surnommée la Reine de la baie, puise ses nutriments dans les fonds sablonneux d'une réserve naturelle entre Bréhat et le Cap Fréhel, dans les Côtes d'Armor.

Une ressource préservée grâce à une pêche artisanale et responsable

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est préservée grâce à une organisation de la pêche très réglementée, qui se veut engagée et responsable. Pionnière dans la protection de la ressource halieutique depuis 1970, la filière tend à obtenir l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council).

Afin d'assurer le renouvellement de l'espèce, la saison de la pêche se tient uniquement d'octobre à avril, en dehors de la période de reproduction du coquillage. Interdire la pêche au printemps et en été permet à la Reine de la baie d'assurer sa croissance. C'est à cette période que se développe le corail (organe reproducteur de la coquille Saint-Jacques).

Lorsque vient la campagne de pêche, seul un nombre limité de bateaux titulaires de licences de pêche, a accès à la ressource. Dans le respect des méthodes artisanales, les patrons pêcheurs sortent alors en mer deux fois par semaine et utilisent leurs dragues durant 45 minutes seulement, capturant les coquilles les plus matures à environ 30 mètres de profondeur. Les coquilles Saint-Jacques juvéniles de moins de 10,2 cm sont rejetées en mer.

Une fraîcheur et une qualité remarquables

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, sans corail, débarque alors sur les étals à partir d'octobre. Met raffiné au goût subtil de noisette, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est très prisée des chefs et gastronomes. Déclinable de mille et une façons, aussi bien crue que cuite, elle tient une place de choix dans la tradition culinaire française comme en témoigne le Label Rouge "Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées (*Pecten maximus*)" depuis 1995.

À propos de COBRENORD

L'Organisation de Producteurs (OP) COBRENORD, basée à Saint-Quay-Portrieux et Saint-Malo, fédère 180 navires de pêche artisanale. Avec près de 5 600 tonnes de coquilles Saint-Jacques pêchées en baie de Saint-Brieuc et débarquées lors de la campagne 2020/2021 par ses adhérents sous les criées de Bretagne nord, cette dernière est l'OP leader pour cette espèce au niveau français.