



LA NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHE ET SANS CORAIL, spécialité de la baie de Saint-Brieuc, obtient un Label Rouge

Alors que la pêche bat son plein et que les fêtes de fin d'année approchent à grand pas, la noix de coquille Saint-Jacques fraîche non coraillée, spécialité de la baie de Saint-Brieuc et plus largement de la Manche ouest, peut désormais être commercialisée sous Label Rouge.

Alors que depuis 2015, la « Noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc surgelée (*Pecten Maximus*) » bénéficie d'un Label Rouge, c'est désormais aussi le cas de la noix fraîche sans corail, suite à un arrêté paru au Journal Officiel, le 7 novembre 2021. Cette distinction témoigne de la fraîcheur et de la qualité supérieure de ce fruit de mer d'exception, rare, sauvage et préservé, issu d'une pêche raisonnée.

Le cahier des charges Label Rouge impose notamment que les coquilles Saint-Jacques, dont sont extraites les noix, soient issues d'une pêche côtière : les navires sont de petites tailles effectuant des marées courtes. Elles doivent être débarquées vivantes et rapidement à terre avant d'être décortiquées au sein d'établissements agréés. Grâce à une pêche de proximité, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont en effet débarquées bien vivantes, 4 heures après leur pêche, ce qui explique leur fraîcheur exceptionnelle.

L'absence de corail s'explique, quant à elle, par la saisonnalité marquée de la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc. 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). La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc et sa noix blanche sans corail, à la chair ferme et fondante au goût subtil de noisette, débarque alors sur les étals à partir d'octobre.

À propos de COBRENORD

L'Organisation de Producteurs (OP) COBRENORD, basée à Saint-Quay-Portrieux (22) et Saint-Malo (35), 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.