



COQUILLE
SAINT-JACQUES
DE LA BAIE DE
SAINT-BRIEUC

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AVRIL 2026 - SAINT-QUAY-PORTRIEUX (22)

La Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc **SURGELÉE : UNE VALEUR SÛRE EN TOUTE SAISON**

Pratiquée uniquement d'octobre à avril, hors des périodes de reproduction, la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc se distingue par une gestion durable et responsable, qui a fait du mollusque une ressource abondante. Pour profiter toute l'année de sa noix sans corail, au goût et à la fraîcheur remarquables, il est possible de la choisir surgelée. Aux beaux jours, elle se déguste tout aussi bien crue, en carpaccio ou en ceviche, que cuite à la plancha, au barbecue ou encore au brasero.

NOIX DE SAINT-JACQUES SURGELÉES : DES SAVEURS ET UNE TEXTURE PRÉSERVÉES !

La surgélation, c'est l'assurance pour le consommateur de pouvoir déguster des noix de Saint-Jacques quand il le souhaite, même hors saison, et sans avoir à les décortiquer. Produit d'une grande fraîcheur (il ne se passe pas plus de 4 heures entre sa pêche et sa vente à la criée), la noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est surgelée dans les meilleures conditions.

Résultat : elle ne rend pas d'eau à la cuisson, ne se désunit pas et restitue toutes ses saveurs et ses qualités nutritionnelles. Sa texture reste à la fois ferme et fondante, gardant pour elle tous les atouts d'une noix fraîche. Si bien qu'une fois dans l'assiette, il est difficile de différencier une noix fraîche d'une noix surgelée.

OÙ LES ACHETER ET COMMENT LES DÉCONGELER ?

Pour les décongeler, rien de plus simple : il suffit de les placer dans une assiette, 4 à 5 heures au réfrigérateur.

Commercialisées partout en France, les noix de Saint-Jacques surgelées de la baie de Saint-Brieuc sont présentes dans les grandes et moyennes surfaces ou en ligne comme sur le site [celtarmor.fr](https://www.celtarmor.fr), partenaire des pêcheurs de la baie de Saint-Brieuc : <https://www.celtarmor.fr/noix-de-saint-jacques/>



LE LABEL ROUGE, LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

La noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc **surgelée sans corail** « Pecten Maximus » bénéficie d'un Label Rouge. Cette distinction témoigne de la fraîcheur et de la qualité supérieure de ce fruit de mer d'exception.

LA SURGÉLATION DES NOIX DE SAINT-JACQUES : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, UN PROCÉDÉ MINUTIEUX

Après avoir été débarquées vivantes à la criée, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont acheminées quelques mètres plus loin chez Celtarmor, un atelier de mareyage et de transformation en noix ou des coquilles Saint-Jacques sur le port Saint-Quay-Portrieux. Tout l'enjeu est alors de les transformer le plus rapidement possible, dans le strict respect du cahier des charges Label Rouge, dont elles bénéficient.

Elles sont d'abord ouvertes selon un procédé mécanique, avant d'être ébarbées manuellement, ce qui permet de les contrôler visuellement. Seule la noix blanche est conservée. Cette opération requiert un vrai savoir-faire et un sacré coup de main ! Les noix sont ensuite rincées à l'eau de mer pour supprimer tout reste de sable (sans que la noix se gonfle en eau et évite un rendu d'eau à la cuisson) puis elles sont égouttées.

La surgélation en elle-même est réalisée individuellement. La cryogénie, qui permet une descente extrêmement rapide en température, permet de conserver l'eau naturellement contenue dans le produit. Les cellules restent intactes et à la décongélation, la noix garde son aspect uniforme. Elles sont ensuite conditionnées en sachets avant d'être distribuées en magasins, prêtes à être cuisinées !



« Tous ceux qui travaillent chez Celtarmor sont des passionnés. C'est une chance et une fierté de travailler la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, produit emblématique de la région. Tout au long du processus, nous la bichonnons ! »

Xavier Menguy, directeur de Celtarmor®



À propos de COBRENORD

L'Organisation de Producteurs (OP) COBRENORD, basée à Saint-Quay-Portrieux et à Saint-Malo, fédère 200 navires de pêche artisanale. Avec près de 6 800 tonnes de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc débarquées lors de la campagne 2024/2025 par ses adhérents sous les criées de Bretagne nord, cette dernière est l'Organisation de Producteurs leader pour cette espèce au niveau français.

À propos de CELTARMOR®

Le partenariat unique entre COBRENORD et CELTARMOR® permet à ce dernier de disposer d'un accès privilégié à la ressource. Après leur achat en criée, les coquilles Saint-Jacques sont fraîchement décortiquées par ses équipes au sein de son atelier situé sur le port de Saint-Quay-Portrieux. Elles sont ensuite conditionnées avec soin et savoir-faire afin de délivrer tout en douceur dans les assiettes leurs saveurs nobles et affirmées.

<https://coquille-saint-jacques.com/>

BROCHETTES DE NOIX DE SAINT-JACQUES & CHORIZO



Crédits © Sophie François Mulhens

Pour 4 personnes | Préparation : 15 minutes | Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

12 noix de Saint-Jacques
de la baie de Saint-Brieuc
surgelées

24 tranches de chorizo
en chiffonnade

2 cuillères à soupe
d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Placer les noix de Saint-Jacques surgelées de la baie de Saint-Brieuc dans une assiette, pendant 5 heures au réfrigérateur.

Une fois décongelées, les égoutter et les essuyer avec du papier absorbant.

Passer les pics à brochette sous l'eau froide. Les sécher.

Préparer les brochettes en alternant deux tranches de chiffonnade de chorizo et une noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc. Huiler les noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à l'aide d'un pinceau, saler et poivrer.

Faire griller les brochettes au barbecue, à la plancha ou encore dans une poêle grill.

Servir les brochettes accompagnées d'une semoule façon taboulé agrémentée de tranches de concombre et de menthe fraîche.