



# OUVERTURE DE LA BAIE DE SEINE CE LUNDI 30 NOVEMBRE BEUCOUP DE COQUILLES À VENIR !... AVEC UN RENDEMENT EN NOIX PARTICULIÈREMENT GÉNÉREUX.

« L'un des meilleurs recensements que l'on ait vu depuis 15, 20 ans ! »

**Telle est la conclusion des sondages réalisés par IFREMER dans le gisement de la Baie de Seine... Un gisement hyper-super protégé et réglementé, pour lequel la pêche à la coquille Saint-Jacques ouvre ... ce lundi 30 novembre !**

Lundi 30 novembre 2h00 du matin, près de 200 bateaux appareilleront donc pour aller pêcher la belle des belles : cette fameuse coquille Saint-Jacques qui correspond aux canons du Label Rouge « Coquille Saint-Jacques de Normandie »,

Une pêche de courte durée : pas plus de 4h00 pour la première semaine.

Le temps de se rendre sur site, de pêcher et de revenir : à 11h00, débarque annoncée, les quais de Port en Bessin et de tout le Calvados seront en ébullition !

Autant dire que pêcheurs ... et consommateurs piaffent : le rendement noix/coquille est en effet revu à la hausse. Alors que le cahier des charges du Label Rouge garantit 1 kg de noix pour 6,5 kg de coquilles, est attendu un rendement meilleur encore de 5,5 kg de coquilles pour 1 kg de noix coraillées ! ... Bonne nouvelle donc pour les amateurs de notre belle Pecten Maximus normande.

Vous voilà mis en appétit... Voulez-vous quelques précisions ?

Comment peut-on passer d'un indice d'abondance de 70 - l'an passé - à un indice de 220 cette année ... sachant que le niveau maxi que l'on ait connu se situe à 350 ... (Données IFREMER d'évaluation du stock de coquilles de plus de 2 ans) Il y a d'abord Dame nature. Une bonne année, c'est une bonne ponte l'été, deux ans au préalable... Une ponte conséquente qui n'aura pas été éparpillée façon puzzle par un fort coup de vent, une mer trop agitée... et des températures suffisamment clémentes pour que les œufs se transforment en larves puis en petites coquilles... Toutes ces conditions ont donc dues êtres réunies en 2013.

Ce à quoi s'ajoutent la réglementation très stricte de cette zone protégée, l'une des plus strictes au monde en matière de pêche, encadrée par le Comité Régional des Pêches (CRPM) – et la détermination des pêcheurs.

Période et temps de pêche limités, taille minimale du coquillage, quota de capture par bateau ... Ces contraintes ne visent qu'une chose : assurer la durabilité de la ressource, l'un des piliers de l'activité économique, de la pêche normande.

Et les très bons résultats ne s'arrêtent pas là ! ... Les efforts de gestion accomplis porteront encore leurs fruits l'année prochaine. Les études ont révélé beaucoup de petites coquilles de 5-6cm sur les fonds, des coquilles d'1 an... qui devraient atteindre les 11 cm dans douze mois et seront alors aptes à être pêchées...

**LUNDI 30 NOVEMBRE, DÈS 10H30,**  
ce sera l'effervescence de coquilles  
et de bateaux à Port-en-Bessin

Départ des bateaux vers 2h du matin pour un retour à partir de 10h30 dans l'avant-port. Ouverture des portes : 10h50 pour une première débarque de coquilles Saint-Jacques de Baie de Seine à partir de 11h.

**Les quotas :**

- . 1.000 kg de coquilles / bateau ≤ 10 m
- . 1.500 kg de coquilles / bateau de 10 à 15m
- . 1.800 kg de coquilles / bateaux ≥ 15 m
- . Horaires : 4 heures de pêche / semaine les lundi, mardi, mercredi et jeudi à partir de la semaine 49, puis 1 heure de plus pour chaque semaine à suivre.

## NFM, LE SIGNE DE QUALITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE !

Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, les professionnels de la pêche bas-normande ont créé Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle, véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. NFM a mené un important travail pour la reconnaissance et l'amélioration de la qualité, notamment en rédigeant des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par type de pêche), régulièrement remis à jour. Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de NFM garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche normande.



[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

## AVEC LE CORAIL, C'EST ENCORE MIEUX !

Il en est des « pour », il en est des « contre », Normandie Fraîcheur Mer fait clairement partie des premiers : outre l'effet décoratif, joyeux et appétant du corail dans l'assiette, sa présence apporte des qualités nutritionnelles supérieures, notamment pour la vitamine B12, les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, iode, phosphore, zinc, sélénium) et les oméga 3. Alors n'hésitez pas, mangez le corail !

**Le saviez-vous ?** La présence de corail est l'indice d'une noix plus charnue, ce qui signifie que le rapport entre le poids de la noix et le poids de la coquille entière est plus favorable au consommateur. **La coquille corallée est donc plus avantageuse !**

## LA COQUILLE ST-JACQUES DE NORMANDIE & LABEL ROUGE QUELQUES CHIFFRES & REPÈRES

