

LABEL ROUGE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE :

Communiqué de Presse,
Caen, le 23 novembre 2010

LA PÊCHE EN BAIE DE SEINE EST OUVERTE : LA BELLE DES BELLES BIENTÔT DANS VOS ASSIETTES !



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

BONNE NOUVELLE POUR LES GOURMANDS... La pêche à la coquille Saint-Jacques vient d'ouvrir en Baie de Seine ! Voilà qui annonce l'arrivée imminente de la coquille Label Rouge, la belle des belles ! Le Label Rouge, c'est aussi l'assurance de déguster un produit qui a fait la preuve de sa supériorité gustative !

Depuis le 4 octobre dernier, la pêche était déjà autorisée dans la zone dite « extérieure de la Baie de Seine », au-delà des 12 milles. En deçà de cette limite, au large du Calvados et à l'Est du Cotentin, c'est la Baie de Seine proprement dite, une zone très protégée et très réglementée, pour laquelle l'ouverture est volontairement plus tardive. Ce délai supplémentaire permet aux coquilles d'acquiescer de la maturité et ainsi de satisfaire aux exigences du « Label Rouge Coquille Saint-Jacques de Normandie » : une noix plus grosse et charnue, présentant un beau corail. **Depuis ce lundi 22 novembre, la pêche y est autorisée, du lundi au jeudi, à raison de 4 heures seulement par jour les deux premières semaines.**

Une saison de pêche réduite (de fin novembre à fin février, voire à mi-mars pour la Baie de Seine) est aussi un moyen de gérer l'espèce. Bilan de cette 1ère débarque : les pêcheurs confirment les sondages de l'IFREMER qui prévoyait une augmentation du stock de coquilles. La ressource est au rendez-vous. 1ère vente ce mardi à 6h30 : sur les 32 tonnes débarquées la veille dans les deux criées de Port-en-Bessin et Grandcamp-Maisy, plus rien ne restait ce matin. Tout a été vendu !

Les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer (NFM) observent maintenant si les coquilles débarquées correspondent aux canons du cahier des charges du Label Rouge.

Arnaud Manner, Directeur de NFM :

«Elle est belle et affiche sans problème ses 11 cm minimaux... Ce qui n'est pas la caractéristique de tous les gisements en France... Mais pour atteindre les critères de la belle des belles, la coquille Saint-Jacques la plus charnue et corallée, il faudra attendre encore un peu de maturité... Sans doute la semaine prochaine. Alors, vous aurez cette coquille de tous les superlatifs !»

Première région française de pêche pour la coquille Saint-Jacques, la Normandie a obtenu deux Labels rouges : le premier, en 2002, pour la coquille fraîche et entière et le second, en 2009, pour sa noix. Ce coquillage a été le premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge, signe officiel de qualité qui atteste de la qualité organoleptique supérieure du produit et du respect d'un strict cahier des charges.

Avec le Label Rouge Coquille Saint-Jacques de Normandie, vous avez ce qui se pêche de meilleur !

ET 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 les vitamines (E, B2, B5 et B12), les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, fer, zinc, sélénium) et les acides gras essentiels (oméga 3 et 6). 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. Le rendement minimum en noix est de 1 kg de noix corallées pour 6,5 kg de coquilles entières Label Rouge alors qu'il faut couramment 9 à 10 kg de coquilles « classiques » pour 1 kg de noix : **la coquille corallée est donc plus avantageuse.**



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel
Agence Michèle Fréné Conseil
5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00 / Port : 06.11.86.16.06
mfc@michele-frene-conseil.fr