

nfm

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Caen,
le 16 novembre 2009

La Noix de coquille Saint-Jacques pêchée en Normandie obtient son Label Rouge !

Impact du poids des coquilles dans le coût de transport « Mareyeurs/Poissonniers » nouvelles tendances de consommation qui vont toujours vers plus de simplicité, de praticité...

« Une noix généreuse,
100% coraillée,
propre et intègre,
ultra-fraîche...

Une noix **prête**
à l'emploi ! »

... sur les étals
à partir du 1er décembre !

« Plutôt que d'attendre que le consommateur ne se détourne de notre produit parce qu'il craint de ne pas savoir ouvrir les coquilles et parce qu'il ne veut pas se compliquer la vie... Nous avons pris les devants... »
Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer (NFM), qui s'exprime ici, se réjouit de l'arrivée, 7 ans après le 1^{er} Label Rouge, celui de la coquille Saint-Jacques de Normandie fraîche et entière, de cette deuxième reconnaissance en filiation directe avec le premier : **une noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge qui provient obligatoirement d'une coquille Saint-Jacques Label Rouge.**

Depuis 4 ans, professionnels de la mer et qualitatifs de Normandie Fraîcheur Mer (NFM) travaillent sur le dossier.

Impact sur les coûts, plus grande praticité pour le consommateur, Arnauld Manner souligne que la volonté de cette reconnaissance est avant tout une volonté de clarté.

Sous le même vocable de noix de Saint-Jacques, on trouve de tout sur le marché... de tout, de partout et à tous les prix. Des pecten (coquilles), comme des chlamys (pétoncles), des produits bien souvent issus de pêches industrielles ou d'élevage, dans des pays où les critères sociaux sont moins pris en compte que chez nous.

Ce Label Rouge « Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie » est issu d'une pêche quotidienne réalisée par de petits bateaux côtiers.

C'est un produit prêt à cuire, une belle noix généreuse qui ne rendra pas d'eau à la cuisson, propre et coraillée*.

* L'étude de marché qui a précédé cette deuxième démarche Label Rouge le soulignait. Si les consommateurs des poissonneries sont demandeurs, la grande distribution et les restaurateurs sont également dans l'attente d'un produit d'une telle qualité.

CONTACT

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations
publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr

Une noix de coquille Saint-Jacques provient obligatoirement d'une coquille Saint-Jacques Label Rouge.

Les garanties de la Noix de Saint-Jacques de Normandie Label Rouge



- Elle provient d'une **coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge**
- C'est une **noix généreuse** (de belle taille),
- Une noix **100% coraillée**,
- Une noix **propre et intègre** (non abîmée),
Sélectionnées à bord des bateaux, les coquilles vivantes sont ensuite décortiquées - à la main - chez le mareyeur. (Un travail d'orfèvre. Le corail doit être attaché à la noix)
- **Une noix fraîche**, qui a aussi l'avantage de très bien se conserver, Afin de garantir un niveau de fraîcheur optimal au consommateur final, la DLC des noix de Saint-Jacques Label Rouge est limitée à 6 jours pour la vente au détail et jusqu'à 9 jours pour les noix en barquette au rayon libre service.
- **Une noix prête à emploi !**
Aussitôt achetée, aussitôt cuisinée...
- **Une noix qui ne rend pas d'eau à la cuisson**
Une fois décortiquées, les noix sont simplement rincées sous un filet d'eau puis égouttées avant d'être soigneusement conditionnées.



Visibles sur les étals à partir du 1er décembre !

Issue des coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge, elles suivent le même calendrier.

La Baie de Seine ouvrant le 30 novembre, elles seront sur les étals dès le lendemain...

Distribuées en vrac ou en barquette, compter 10/12 noix par 300 grs, soit une trentaine de noix coraillées par kg.

VOTRE CARNET D'ADRESSES

Michèle Fréné Conseil

Relations presse et relations publiques

5, rue des Mazurettes

14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00

Fax : 02.31.73.43.43

Mail : mfc@michele-frene-conseil.fr

Normandie Fraîcheur Mer

Directeur : Arnauld MANNER

10, avenue du Général-de-Gaulle

BP 27

14520 PORT-EN-BESSIN

Tél : 02.31.51.21.53

Fax : 02.31.51.21.52

www.nfm.fr