

AMANDE DE MER ~ HUÎTRE DE NORMANDIE ~ COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE ~
 MOULE DE BOUCHOT DE NORMANDIE ~ BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE ~ MOULE DE BARFLEUR ~
 COQUE DE NORMANDIE ~ PRAIRE DE GRANVILLE ~ PALOURDE DE NORMANDIE ~ PÉTONCLE VANNEAU

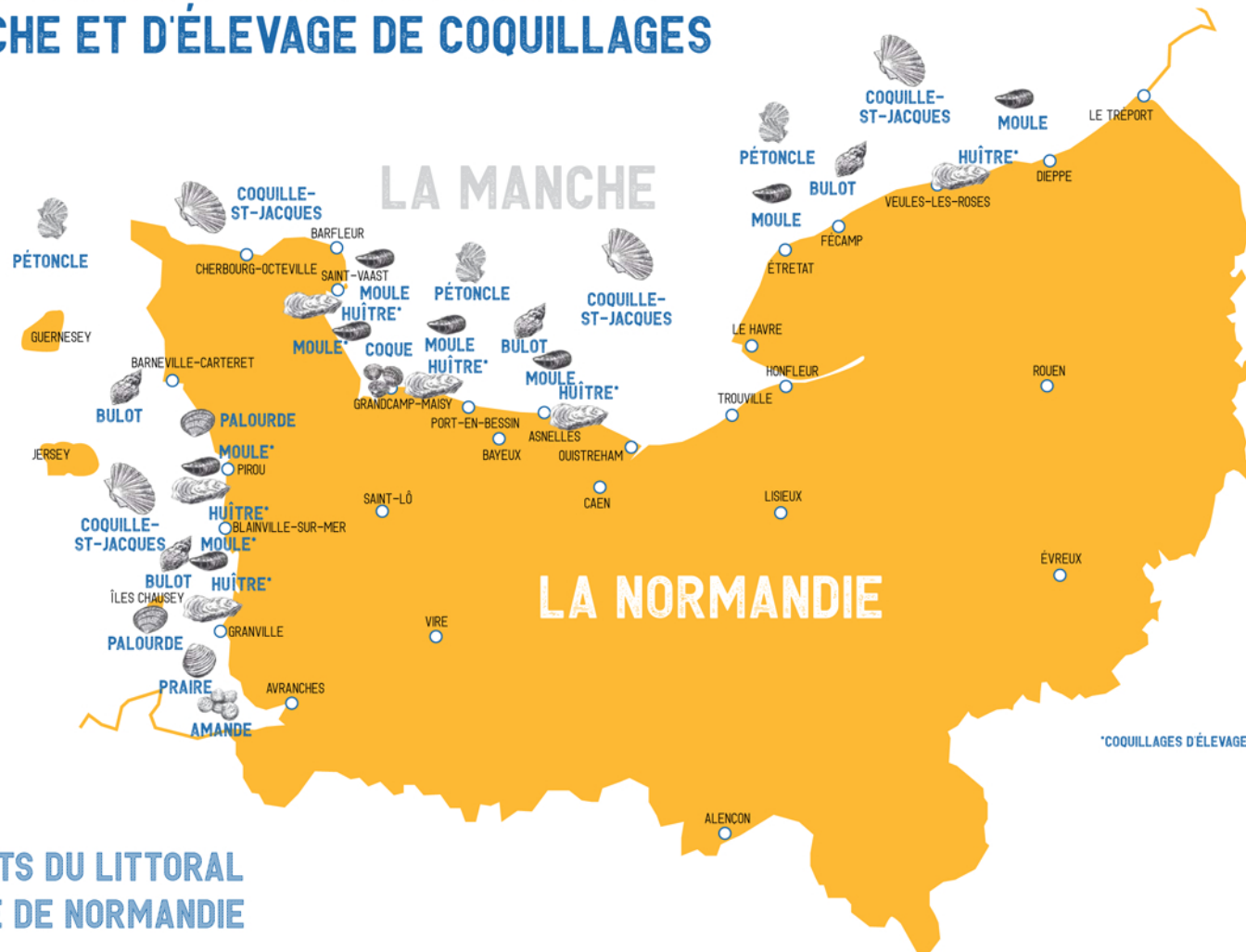


COQUILLAGES DE NORMANDIE, UNE VAGUE D'ENVIES !





LA NORMANDIE, 1^{ÈRE} RÉGION FRANÇAISE DE PÊCHE ET D'ÉLEVAGE DE COQUILLAGES



LES ATOUTS DU LITTORAL MARITIME DE NORMANDIE

La situation prépondérante des coquillages normands dans la production française s'explique par une situation environnementale exceptionnelle ! Les 600km de côtes normandes baignent dans la Manche, cette mer ouverte si particulière et si propice au développement des coquillages de pêche et d'élevage :

~ Les marées les plus fortes d'Europe assurent un brassage permanent et une grande qualité des eaux, garante de la haute qualité des coquillages normands.

~ Les nombreux cours d'eau et fleuves, qui jalonnent les côtes et qui sont alimentés par la célèbre pluie normande, enrichissent la mer des éléments nutritifs essentiels au développement du

phytoplancton : la nourriture privilégiée de la plupart des coquillages.

~ La diversité des fonds marins entraîne une grande diversité des coquillages, au bénéfice d'une pêche normande, qui a su développer ses activités tout en préservant ces ressources et ces milieux : des fonds rocheux où s'accrochent moule, pétoncle noir et ormeau ; des fonds sablo-vaseux où s'enfouissent amande, coque, palourde, praire et vénéus ; des fonds sableux ou de cailloutis où évolue le bulot et où s'établissent la coquille Saint-Jacques, l'huître plate et le pétoncle vanneau.

~ Le balancement des marées découvre aussi un important estran et offre de vastes étendues de

travail pour les activités conchylicoles normandes : l'ostréculture (huître), la mytiliculture (moule), la vénériculture (palourde) et la cérestoculture (coque) trouvent ici un environnement idéal et s'emploient à préserver celui-ci pour assurer la pérennité de leurs activités.

**RIEN D'ÉTONNANT
DONC QUE LA NORMANDIE PRODUISE
LES 2/3 DES COQUILLAGES DE PÊCHE
ET PLUS DU 1/4 DES COQUILLAGES
D'ÉLEVAGE EN FRANCE !**



AMANDE DE MER



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Glycymeris glycymeris*
 Autre nom : Coque rouge
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Dragueur
 Engin de pêche : Drague à praire
 Taille minimum de capture : 4 cm
 Nombres de navires : 20 licences en activité
 Production : 2 000 tonnes
 Part de Production Française : +60%
 Saisonnalité : toute l'année

~ BIOLOGIE

Ce coquillage bivalve est commun dans tout l'Atlantique Nord Est, de la Norvège aux îles du Cap Vert, mais on le trouve également en Méditerranée et en mer Baltique. C'est un fouisseur qui vit jusqu'à 80 m de profondeur. Il se nourrit de particules se trouvant à la surface des sédiments dans lequel il vit.

L'amande de mer a une croissance très lente. Elle peut vivre une vingtaine d'année. La taille commune se situe entre 4 et 6 cm et la taille maximale serait de 8 cm. Les sexes sont séparés et la reproduction peut s'étaler sur toute l'année, en fonction de la température.

~ PÊCHE

La pêche aux amandes est une pêche côtière principalement pratiquée depuis le port de Granville, la capitale mondiale pour cette espèce.

Elle est pratiquée par des bateaux qui tractent des dragues, engins de pêche grattant le fond et capturant les coquillages enfouis. Les amandes sont souvent pêchées avec les praires qui partagent les mêmes secteurs.

~ CONSEILS CULINAIRES

Les amandes de mer sont très souvent utilisées pour composer les plateaux de fruits de mer. On peut également les farcir avec un beurre d'escargot.



BULOT

DE LA BAIE DE GRANVILLE, DE BAIE DE SEINE
ET DE LA CÔTE D'ALBÂTRE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Buccinum undatum*
 Autres noms : Ran, calicocco, bavou, escargot de mer, chucherolles
 Mode de Production : Pêche au casier
 Métier : Caseyeurs bulotiers
 Engin de pêche : Casiers à bulots
 Taille minimale de capture : 4,5 cm dans la hauteur
 Nombre de navires : 150 (69 en Baie de Granville + 50 en Baie de Seine + 30 en Côte d'Albâtre)
 Production : 9 à 10 000 Tonnes (6 000 T en Baie de Granville + 2 à 3 000 T en Baie de Seine + 700 T en Côte d'Albâtre)
 Part de Production Française : +70%
 Saisonnalité : février à décembre

~ BIOLOGIE

Le bulot est un gastéropode carnivore dont la taille peut atteindre plus de 10 cm. Présent dans l'Atlantique Nord Est, des côtes de Norvège jusqu'en Bretagne avec la Manche comme zone de prédilection, il vit sur des fonds sablo-vaseux peu profonds, entre 10 et 40 m. La reproduction se déroule en hiver par accouplement d'un mâle et d'une femelle. Les œufs sont protégés dans de petits sacs formant une drôle d'éponge blanchâtre que la femelle accroche sur des cailloux ou des filaments. On trouve souvent ces pontes de bulots à cette période, échouées sur les plages ou même sur les dunes.

~ PÊCHE

Autrefois, le bulot était surtout utilisé comme appât pour la pêche à la morue à Terre Neuve, et ramassé en Normandie en pêche à pied. La pêche professionnelle n'a véritablement commencé que dans les années 50-60, elle s'est développée durant la période 1990-2000. L'évolution des techniques de stockage en 1997 a favorisé l'émergence de mareyeurs-cuiseurs et de transformateurs, permettant la commercialisation du délicieux gastéropode bien au-delà de sa zone de production.

Le bulot se pêche à l'aide de casiers reliés entre eux en filières et appâtés avec de la «boîte», composée de crabe et de poisson. Les filières sont relevées tous les jours par les navires côtiers de longueur moyenne de 9 m, disposant d'un équipage de 2 à 3 personnes, appelés bulotiers. Afin de respecter au mieux la ressource, les bulots sont triés en mer, pour permettre de relâcher vivants les jeunes bulots de taille trop petite sur leurs zones d'habitat. D'autres mesures limitant la pêche (licences restreintes, quota de pêche journalier, fermeture biologique...) favorisent également la bonne gestion de cette pêcherie. L'obtention de l'écolabel MSC en septembre 2017 est venue récompenser les efforts de bonne gestion des pêcheurs normands en Baie de Granville et de leur Comité Régional des Pêches Maritimes (CRPM Normandie). Autrefois limitée essentiellement à la Baie de Granville, la pêche s'est récemment développée en Baie de Seine et sur la côte d'Albâtre. Granville reste cependant le port français de référence en volume débarqué. Sa renommée et le savoir-faire des acteurs locaux vont bientôt permettre la reconnaissance officielle en IGP (Indication Géographique Protégée) du Bulot de la Baie de Granville.

~ CONSEILS CULINAIRES

Après avoir bien rincés vos bulots, démarrez la cuisson à l'eau froide avec sel, poivre et bouquet garni (optionnel). A ébullition, comptez 15-20 minutes, arrêtez le feu et laissez refroidir 45 à 60 mn dans l'eau de cuisson.





COQUE

DE LA BAIE DES VEYS ET DE CHAUSSEY



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Cerastoderma edulis*
Autres noms : Hénon, coque de genêt
Mode de Production : Pêche à pied et élevage à plat
Métier : Pêcheurs à pied professionnels ou cérastoculteur (éleveur de coques)
Engin de pêche : Griffe à dents, râteau
Taille minimale de capture : 2,7 cm (3 cm pour la pêche récréative)
Nombre de pêcheurs : 260 licences autorisées
Production : Variable selon les années et l'état de la ressource : de 500 à plus de 2500 tonnes
Part de Production Française : 20 à 50%
Saisonnalité : Juillet à janvier

~ BIOLOGIE

Petit bivalve, la coque est sans doute un des coquillages les plus connus et un des plus fréquents sur les côtes normandes. Légèrement enfouies dans le sédiment sablo-vaseux, les coques sont présentes dans la zone de balancement des marées du Danemark au Maroc. Elles préfèrent généralement les zones d'estuaires ou de baies sableuses formant ainsi des populations très importantes, jusqu'à plus de 2000 individus au m². Ces zones particulières sont appelées des gisements et sont soumis à une réglementation professionnelle permettant une exploitation rationnelle. Les coques filtrent l'eau à la surface du sédiment grâce à leurs 2 siphons courts - ce qui permet de les repérer - et se nourrissent des particules organiques présentes : ce mode d'alimentation est appelé « suspensivore actif ». Les coques ont une durée de vie relativement courte, généralement 2 à 4 ans et les populations peuvent subir des variations de densités très importantes. La ponte a lieu au printemps et la croissance est très

rapide. Dans de bonnes conditions, la taille réglementaire de 27 mm peut être atteinte en 1 an ! Certaines années sont exceptionnellement riches et d'autres voient la ressource inexistante sans que l'on sache trop pourquoi.

~ PÊCHE ET ÉLEVAGE

En Normandie, la pêche professionnelle de la coque est encadrée par le CRPM. Elle se pratique uniquement à pied sur des zones réglementées. Le principal gisement est celui de la Baie des Veys, réparti en plusieurs secteurs (Beauguillot, Brévands, Géfosses). Selon les années et l'état de la ressource, ces gisements sont ouverts plus ou moins longtemps, voire pas du tout. En ce qui concerne l'élevage des coques, il n'y a qu'un seul producteur dont les parcs sont situés dans les archipels des Îles Chausey.

~ CONSEILS CULINAIRES

Les coques que vous achetez sont retrempées ; elles sont donc dessablées. Celles que vous pêchez doivent passer la nuit dans de l'eau salée et être très bien rincées. La coque est un coquillage délicieux et qui ne doit être que très peu cuit (quelques minutes)



COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Pecten maximus*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Coquillards
 Engin de pêche : Drague à coquille Saint-Jacques
 Taille minimum de capture : 11 cm en Manche Est ;
 10,2 cm en Manche Ouest
 Nombre de navires : Environ 300
 Production : 15 000 à 20 000 tonnes selon les années
 Part de Production Française : +60%
 Saisonnalité : 1^{er} octobre au 15 mai

~ BIOLOGIE

Appartenant à la grande famille des Pectinidés, qui compte 300 espèces, la coquille Saint-Jacques est un bivalve hermaphrodite présent de la Norvège à l'Espagne. Ce filtreur phytophage vit sur des fonds plutôt sableux entre 10 et 80m de profondeur et se nourrit de plancton végétal. Les zones les plus riches où les densités peuvent atteindre plusieurs individus au m² sont appelées des gisements, parmi lesquels un des plus importants est celui de la Baie de Seine.

La coquille Saint-Jacques est hermaphrodite. A la fois mâle et femelle, sa glande génitale orangée appelée corail est plus ou moins présente selon les saisons et les zones de pêche : en Normandie, la coquille est coraillée durant la majeure partie de la saison de pêche (octobre à mi-mai), sur la côte Est du Cotentin jusqu'au Tréport, alors qu'elle ne l'est pratiquement pas sur la côte Ouest face à Granville. Elle pourrait vivre une quinzaine d'années et atteindre une taille de plus de 20 cm, mais de tels individus sont forcément très rares. Cette grande taille la différencie de ses cousins les pétoncles, très cosmopolites, qui de plus, ont les 2 valves bombées.

~ PÊCHE

Ce délicieuse bivalve se pêche à l'aide de dragues tractées par des navires côtiers effectuant des sorties courtes, de 12 à

48 heures maxi. En France, afin de gérer au mieux la ressource, la pêche est interdite de mi-mai à fin septembre pour laisser à l'animal le temps de se reproduire. Certaines zones privilégiées comme la Baie de Seine font l'objet d'une réglementation mise en place par le CRPM Normandie, notamment par la limitation du nombre de navires (licences), du nombre de jours et d'heures de pêche, du volume débarqué (quota)... qui vise un objectif de bonne gestion de la ressource. Ceci se traduit depuis plusieurs années, par d'excellentes saisons de pêche pour les coquillards normands, pour qui la coquille est la principale source de revenus. La coquille Saint-Jacques est pêchée à partir de tous les ports normands depuis Granville au Tréport et représente en Normandie la première espèce en valeur et en tonnage.

~ CONSEILS CULINAIRES

La coquille s'achète entière et vivante ou décortiquée ; on parle alors de noix de Saint-Jacques. Il faut savoir que sous cette appellation, on trouve de tout, de partout. Pensez lors de vos achats à regarder le nom scientifique de l'espèce et l'origine. La véritable noix de coquille Saint-Jacques est définie par *Pecten maximus*. Toute autre dénomination (comme *Zygochlamys*, *Argopecten*, *Chlamys*, *Placopecten*,...) correspond à du pétoncle. La coquille Saint-Jacques ne doit surtout pas trop se cuire ; quand vous pensez qu'elle est cuite, c'est déjà trop !





HUÎTRE DE NORMANDIE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Crassostrea gigas*
 Mode de production : Élevage sur tables
 Métier : ostréiculteur
 Mode d'élevage : sur des tables surélevées en poche
 Superficie d'élevage : 1100 hectares
 Nombre d'entreprises : ~320
 Production : ~25 000 tonnes d'huîtres/ an
 Durée d'élevage : 3 à 4 ans
 Période de consommation : toute l'année
 Calibre : du n°5 (petite huître) au n° 0 (grosse huître)
 Part de Production Française : +25%
 Saisonnalité : Toute l'année

~ BIOLOGIE

Bercée par les plus grandes marées d'Europe, l'huître de Normandie est dotée d'une saveur unique avec une chair ferme et un goût justement iodé qui fait d'elle une huître d'exception. Jusqu'à dix-huit mois, les petites huîtres (naissains) sont élevées en pleine mer, sur la partie du littoral balayée par les très grandes marées. Plus d'un milliard de litres d'eau traversent quotidiennement leurs branchies et leur procurent le plancton qui les nourrit.

Passés ces dix-huit mois, les huîtres sont remontées sur la partie haute de l'estran, à chaque marée, elles s'ouvrent et se referment dans une gymnastique naturelle favorisant leur oxygénation et leur musculation. Grâce à ce procédé appelé le « trompage », les huîtres de Normandie ont une chair ferme et un goût justement iodé.

Grâce au savoir-faire des ostréiculteurs et à un littoral de caractère, les huîtres se distinguent en 5 grands crus :

- ~ Côte Ouest, de Portbail à Granville au goût corsé et au parfum iodé
- ~ Côte Est, St Vaast la Hougue au goût de noisette et iodé
- ~ Baie des Veys, d'Utah beach à Grandcamp-Maisy à la saveur douce et croquante

~ Côte de Nacre, Asnelles-Meuvoines, iodée et bien équilibrée

~ Veules les Roses, bien charnue au goût prononcé

La superficie des parcs ostréicoles normands est aujourd'hui d'environ 1100 hectares. Avec 25000 tonnes produites par an, la Normandie est devenue la première région productrice d'huîtres en France.

~ CONSEILS CULINAIRES

Une bonne dégustation commence par un bon choix de produit. Une huître fraîche doit être bien fermée et assez lourde.

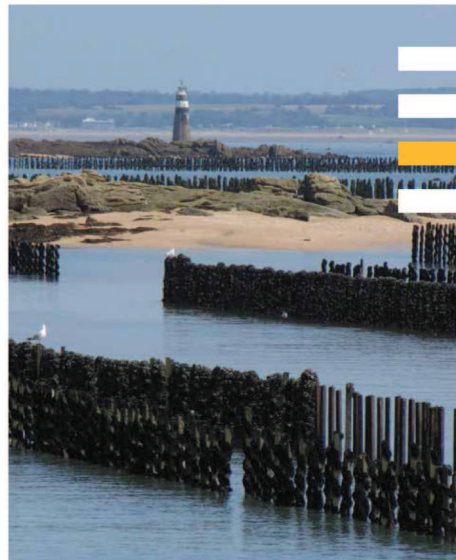
On choisira plutôt les petites n°5 pour un apéritif et les n°3 ou les n°4 pour une entrée. Les plus grosses, les n°0, n°1 et n°2, conviennent parfaitement pour la cuisson.

Pour une fraîcheur et un goût parfait, l'huître s'ouvre au dernier moment. Il suffit de jeter la première eau et déguster les huîtres dans la seconde eau qu'elles fabriquent rapidement.





MOULE DE BOUCHOT DE NORMANDIE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Mytilus edulis*
 Mode de production : Élevage sur pieux
 Métier : mytiliculteur
 Mode d'élevage : sur bouchot (pieux en bois exotique)
 Superficie d'élevage : 300 kilomètres
 Nombre d'entreprises : ~ 150
 Production : ~ 18 000 tonnes de moules de bouchot/ an
 Durée d'élevage : ~ 18 mois
 Part de Production Française : +24%
 Saisonnalité : Juillet à décembre

~ BIOLOGIE

Les moules arrivent début mai sur nos côtes, accrochées sur des cordes en fibres de coco. À cette étape, elles sont jeunes et toutes petites, on appelle cela « le naissain ». Elles sont livrées accrochées sur les cordes aux mytiliculteurs du littoral de la Manche et de la Mer du Nord. Ces cordes longues de 3 mètres sont ensuite déposées horizontalement sur des chantiers (supports en bois) à proximité du rivage. Elles vont alors se développer pendant 1 à 5 mois maximum. À partir de juillet, elles sont enroulées en spirale autour

de célèbres bouchots, pieux en bois. Une fois à maturité, la cueillette peut commencer. Les moules sont récoltées à l'aide d'un cylindre métallique qui vient entourer les bouchots. Elles sont ensuite acheminées dans les ateliers pour être nettoyées et préparées afin d'être commercialisées. Les moules de Bouchot sont facilement identifiables : leurs coquilles sont noires et brillantes. L'intérieur est bien « plein » et leurs chairs sont jaunes ou oranges. Grâce à un élevage sur des pieux en bois, les moules de Bouchot sont nettes et propres. Afin de protéger les consommateurs, les mytiliculteurs ont déposé la marque « moules de Bouchot », reconnaissable grâce au logo national. De plus, les moules de Bouchot de nos côtes sont estampillées du label européen STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) qui met en valeur la composition et le mode de production traditionnel.

~ CONSEILS CULINAIRES

Pour bien choisir vos moules, assurez-vous qu'elles soient humides, brillantes et bien fermées. Si une moule ne se referme pas quand vous la touchez, il est préférable de la jeter. Pour une cuisson homogène, cuire les moules dans un grand récipient, puis, ajouter un accompagnement (vin, échalotes, crêmes...). Couvrir et porter à ébullition jusqu'à ouverture des moules. Attention, la cuisson est rapide.





MOULE DE PÊCHE

DE BARFLEUR, DIEPPE...



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Mytilus edulis*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Moulier
 Engin de pêche : Drague à moule
 Taille minimale de capture : 4 cm
 Nombre de navires : Environ 60 sur l'Est Cotentin et 7 sur les côtes de Seine-Maritime
 Production : De 1 000 à 10 000 tonnes selon les années
 Part de Production Française : +90%
 Saisonnalité : Mai à novembre

~ PÊCHE

Chaque année, de juin à octobre, 65 navires pêchent cette moule sauvage à l'aide de dragues au large des ports de Barfleur, Saint Vaast la Hougue et Grandcamp-Maisy. La moule sauvage est également pêchée au large des côtes seinomarines de mai à septembre, notamment par les navires appelés les doris débarquant directement sur les plages de la côte. La gestion de cette précieuse ressource par le CRPM Normandie, prévoit des mesures de protection importantes, telles que le nombre limité de bateaux (licences) et de jours de pêche, des horaires stricts, un quota journalier, etc...

Les moules de pêche de l'Est Cotentin sont caractérisées par les reflets dorées de leur coquilles et par la coloration crème de leur chair, qui lui vaut l'appellation « Blondes de Barfleur ». Une démarche d'identification a été initiée par les professionnels depuis maintenant plus de 15 ans : la moule de Barfleur NFM, Belle, Blonde et Sauvage. Cette démarche garantit des moules ultra fraîches, très propres et dessablées avec un taux de remplissage très important.

~ CONSEILS CULINAIRES

Il est possible que vous trouviez dans les moules de Barfleur, un petit crabe : le pinnothère. Il ne s'agit absolument pas d'un parasite, il se développe en bonne intelligence avec la moule en lui nettoyant les branchies. La moule est très riche en fer, beaucoup plus que les épinards.





PALOURDE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Ruditapes phillipinarum* / *Ruditapes decussatus*
Autres nom : Coque officier, clovisse (Méditerranée)
Mode de Production : Élevage à plat ou pêche à pied
Métier : Vénériculteur (éleveur de palourdes) ou Pêcheurs à pied professionnels
Engin de pêche : Râteau, griffe à dents
Taille minimum de capture : 4 cm
Nombre de pêcheurs : 105 licences, mais sans doute peu utilisées
Production : 320 tonnes en élevage et 50 tonnes en pêche
Part de Production Française : +60% élevage et +30% pêche
Saisonnalité : toute l'année

~ BIOLOGIE

Autrefois, il existait sur les côtes françaises, une espèce indigène, la palourde européenne (*Ruditapes decussatus*) progressivement remplacée par la palourde japonaise. Cette dernière est élevée sur les côtes de Bretagne et de Normandie depuis quelques années, a essaimé et s'est particulièrement bien adaptée dans certaines régions. Les larves issues de la ponte des palourdes sont emportées par les courants et vont ainsi coloniser d'autres zones. Ainsi, en Normandie, les élevages importants sur l'archipel de Chausey ont permis à cette espèce de se développer de façon importante sur les côtes de la Baie de Granville, du Mont-Saint-Michel à Carteret.

La palourde est un bivalve fouisseur et filtreur se nourrissant de phytoplancton, qui peut mesurer jusqu'à 8 cm pour un poids proche de 100 g pour les individus les plus gros. La croissance est relativement rapide, mais dépend beaucoup des conditions du milieu. En Normandie, 2 à 4 ans sont nécessaires pour atteindre la taille réglementaire de capture de 4 cm.

~ PÊCHE ET ÉLEVAGE

Enfouie à quelques cm dans le sédiment sableux ou sablo-vaseux, on la trouve à de faibles profondeurs, ce qui favorise sa pêche à pied, que ce soit de façon professionnelle ou récréative. Elle est repérable à la présence de 2 petits trous qui correspondent aux 2 siphons de l'animal. Au niveau récréatif, le nombre de palourdes est limité à 100 individus par marée, ce qui est largement suffisant pour se régaler.

Concernant la pêche professionnelle, elle est surtout capturée par les pêcheurs à pied disposant d'une licence et occasionnellement par quelques chalutiers dragueurs granvillais.

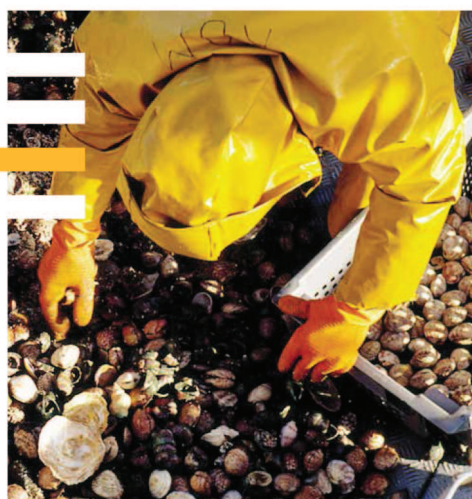
En ce qui concerne l'élevage, le naissain est semé manuellement ou par une machine. Les parcs sont ensuite recouverts d'un filet afin d'empêcher les prédateurs d'attaquer les petites palourdes. Environ 18 mois plus tard, le filet est enlevé et les palourdes sont récoltées à l'aide d'un engin spécial.

~ CONSEILS CULINAIRES

La palourde est un coquillage très prisé qui se déguste aussi bien cru que cuit, souvent farci au four avec un beurre d'escargot.



PRAIRE DE GRANVILLE



~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Venus verrucosa*
 Mode de Production : Pêche à la drague
 Métier : Dragueur
 Engin de pêche : Drague à praire
 Taille minimum de capture : 4,3 cm
 Nombres de navires : 20 licences en activité
 Production : 450 à 500 tonnes
 Part de Production Française : +50%
 Saisonnalité : Septembre à avril

~ BIOLOGIE

Coquillage emblématique de la côte ouest du Cotentin, la praire est un bivalve fouisseur vivant dans les fonds sableux ou de graviers entre 0 et 50 m de profondeur. On la trouve de l'Écosse aux côtes africaines ainsi qu'en Méditerranée, mais sa zone de prédilection est le golfe normando-breton et la Baie de Granville d'où proviennent plus des 2/3 de la production française.

Il faut 6 à 7 ans pour que la praire atteigne la taille réglementaire de capture de 4,3 cm, mais la reproduction a lieu à partir de 2-3 ans. La praire pourrait vivre une vingtaine d'années pour une taille de 7 cm, soit plus de 100 g. Selon la nature des fonds, la praire va présenter des colorations différentes ; de blanc (fonds sableux) à gris foncé, avec parfois des tâches brun rouille (fonds de cailloux).

~ PÊCHE

De manière professionnelle, la praire se pêche à l'aide de dragues spécifiques remorquées par des navires de 10 à 16 m effectuant de courtes marées entre mi-septembre et avril. La pêche est encadrée par le CRPM Normandie, avec notamment une limitation très restreinte du nombre de jours et d'horaires de pêche, un quota journalier selon la taille des navires, une taille réglementaire... Les quantités débarquées à Granville sont de l'ordre de 300-400 tonnes par an, faisant de ce port la capitale mondiale de la praire.

Au niveau récréatif, cette espèce est également très recherchée lors des grandes marées sur les côtes de l'Ouest Cotentin et sur l'archipel de Chausey. Afin de respecter la ressource, le nombre de praires capturables est limité à 100 avec une taille minimale de 4,3 cm, ce qui fait une fort belle pêche.

~ CONSEILS CULINAIRES

les praires se conservent plusieurs jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Vérifier qu'elles ne baillent pas et ne sonnent pas le creux quand on les entrechoque, avant de vous en régaler, crues ou cuites, mais surtout sans ail qui « tue » le goût très fin de ce coquillage à la chair ferme et délicatement sucrée.



PÉTONCLE VANNEAU



~ PÊCHE

Sa pêche est estivale et se pratique au chalut de fonds dans des zones particulières où les densités peuvent être très importantes (jusqu'à 50 individus au m²). Les pétoncles sont principalement exploités par les chalutiers granvillais et cherbourgeois au Nord-Ouest des îles anglo-normandes, mais depuis peu, des gisements importants de Manche Est, au large des côtes du Calvados sont désormais exploités. Cette espèce est également pêchée au large de la côte d'Albâtre depuis plusieurs années. L'exploitation de cette espèce par les navires dieppois l'été se développe. Certains petits côtiers en proposent sur les étals pendant la période estivale.

La production est très fluctuante selon les années et peut varier de quelques centaines de tonnes à plusieurs milliers. La production normande représente plus de la moitié des pêches françaises.

~ CARTE D'IDENTITÉ

Nom scientifique : *Aequipecten opercularis*
 Autres noms : Olivette, sillette
 Mode de Production : Pêche au chalut
 Métier : Chalutiers
 Engin de pêche : Chalut de fond
 Taille minimum de capture : 4 cm
 Nombre de navires : Variable selon les années et la ressource, 10 à 25
 Production : De 200 à 3000 tonnes selon la ressource
 Part de Production Française : +50%
 Saisonnalité : Juillet à octobre

~ BIOLOGIE

Le pétoncle vanneau, comme la coquille Saint-Jacques appartient à la famille des Pectinidés. Il diffère de sa prestigieuse cousine par sa taille plus petite (de 4 à 10 cm), ses 2 valves bombées et ses oreillettes dissymétriques. On le trouve à peu près dans les mêmes zones que la coquille Saint-Jacques à des profondeurs comprises entre 10 et 80 m. C'est un coquillage capable de se déplacer sur les fonds par bonds de relativement grande amplitude, notamment à l'approche d'un engin de pêche.

Bivalve filtreur, son mode de reproduction est hermaphrodite, comme la coquille. Il se reproduit dès sa première année, compensant ainsi sa durée de vie relativement courte (4 à 5 ans).

~ CONSEILS CULINAIRES

Si vous avez la chance de trouver du pétoncle frais, n'hésitez pas! C'est un coquillage très fin qui ravira vos papilles, rapidement passé au four avec du beurre et un peu d'ail et persil.

Coquillage fragile, le pétoncle n'est effectivement pas facile à trouver sur les étals des poissonniers, car il est le plus souvent destiné à la congélation et à la transformation. On le retrouve alors dans les plats cuisinés sous forme de noix de Saint-Jacques.

Il existe en France, un autre pétoncle. Plus rare, le pétoncle noir (*Chlamys varia*) vit fixé sur les rochers et à un goût iodé incomparable. Il en est pêché un peu plus d'une tonne chaque année sur le littoral de Seine-Maritime.