

COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE : TOUS LES INDICATEURS SONT AU VERT POUR QUE LA DEBARQUE 2021/2022 SOIT BONNE !

Chaque année début octobre, pêcheurs, mareyeurs et metteurs en marché sont sur le pont : c'est le retour de la coquille Saint-Jacques de Normandie. Cette année, le lundi 4 octobre sonne le clap de l'ouverture de la pêche de ce précieux joyaux des mers en Normandie. Depuis dimanche 3 octobre au soir, les coquillards ont retrouvé cette mer généreuse, direction le gisement dît du Large, du Nord Cotentin en Manche Est, et celui de la Baie de Granville en Manche-Ouest...

UNE SAISON 2021/2022 PROMETTEUSE

Forts des résultats de la campagne océanographique COMOR dédiée à l'évaluation des stocks de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine et du proche extérieur de ce gisement, scientifiques et professionnels de la filière sont unanimes.

« Nous sommes dans une nouvelle année record, avec en Baie de Seine 67 000 T de biomasse disponible et 13 000 tonnes dans le proche extérieur ; soit un total de près de 80 000 tonnes de ressource disponible, Une nouvelle année record. C'est 6 x plus qu'en 2000, 4 x plus qu'en 2010, 2,5 fois plus qu'en 2015 ! »

Dimitri Rogoff, Président du Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie et de Normandie Fraîcheur Mer (NFM).

Cela couronne les efforts de gestion menés par la profession pour garantir la durabilité de cette pêche, avec comme point d'orgue des avancées récentes les plus efficaces en Baie de Seine : la réduction progressive des jours et durées de pêche, jusqu'à 4h maxi pendant 4 jours par semaine depuis 2017, la mise en place de jachères tournantes depuis 2016 et l'élargissement des anneaux de drague de 92 à 97 mm »

Le plus intéressant en Baie de Seine est que le reliquat de pêche, c'est-à-dire les coquilles qui n'ont pas été pêchées l'année précédente, a progressé très fortement. Il atteint aujourd'hui 20 000 tonnes, soit 37% de la biomasse exploitable, là aussi un record. Cela offre des capacités de reproduction encore plus fortes, pour ce gisement quiensemence toute la Manche-Est. Cela permettrait aussi de supporter une mauvaise reproduction si les facteurs environnementaux estivaux étaient défavorables une année. Mais là encore, la tendance est bonne, puisque l'Ifremer annonce déjà l'arrivée d'une génération de juvéniles importantes pour la saison 2022-2023.

La coquille Saint-Jacques de Normandie, en chiffres.

- Avec **640 km de côtes** et **600 navires** de pêche artisanale, essentiellement côtière, dont la moitié vit grâce à la coquille Saint-Jacques, **la Normandie est la première région de pêche pour la coquille Saint-Jacques**. Elle arrive largement en tête de toutes les espèces, tant en volume qu'en valeur
- Répartie dans **14 ports** et **6 halles à marées**, depuis Granville à l'ouest, jusqu'au Tréport à l'est, la flottille normande pêche la coquille Saint-Jacques dans deux grandes zones : en Manche Ouest où sont pêchées entre 1 000 T et 2 000 T / an (3 000 T pour la saison 2020-2021) et surtout en Manche Est où sont pêchées entre 20 000 T et 30 000 T de coquilles / an (35 000 T pour la saison 2020-21). Cela représente **les trois quarts des volumes pêchés en France !**
- La Coquille Saint Jacques de Normandie, c'est aussi un engagement de qualité de toute une filière, avec **3 Label Rouge** en œuvre, qui représentent aujourd'hui 10% des volumes commercialisés dans les criées normandes... et une IGP (Identification Géographique Protégée) en perspective.



Et le Brexit dans tout ça ?

Côté Ouest-Cotentin et Baie de Granville, tous les bateaux concernés n'ont pas encore obtenu leur autorisation d'accès aux eaux jersiaises, là où on y pêche aussi la coquille Saint-Jacques...

Côté Manche-Est, il n'y a pas de problématique équivalente, puisque les bateaux normands et français ne traversent pas la médiane pour pêcher la coquille Saint-Jacques.

C'est plutôt l'inverse ; rapport aux objectifs normands et français de préserver les acquis de pêche de poissons côté anglais, ceux-ci pourront venir dans les eaux françaises pour pêcher la coquille.

Les pêcheurs britanniques ont toutefois adopté volontairement les positions françaises cette année, en n'ouvrant la pêche de la coquille en Manche-Est que le 04 octobre au large et le 18 octobre dans le proche extérieur Baie de Seine, y compris pour les moins de 15m, qui n'étaient jusqu'ici pas inclus dans les négociations d'avant Brexit.

Ils n'ont cependant pas encore adopté les mêmes règles en termes d'engins et d'effort de pêche (nombre de drague, taille des anneaux, taille des bateaux...), des points qui feront l'objet des négociations à venir...



LA GRANDE DEBARQUE 4, UNE EDITION XXL

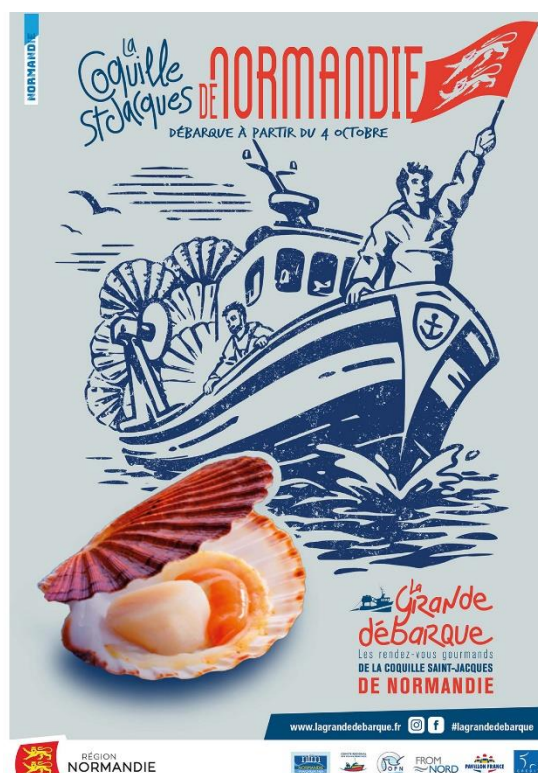
A l'initiative de la Région Normandie et de la filière pêche normande, réunies autour de Normandie Fraîcheur Mer, La Grande Débarque célèbre

l'ouverture de la pêche de la coquille Saint-Jacques de Normandie et son retour sur les étals des poissonneries, les rayons marées et à la carte des restaurants.

La Grande Débarque fait donc son grand retour, pour la 4^{ème} année consécutive et ce jusqu'au 15 décembre !

Fédérateur et gourmand, cet événement connaît, depuis sa création en 2018, un véritable engouement à la fois des professionnels – restaurants, bistros, poissonneries, rayons marée – et aussi des consommateurs.

Résolument dans l'air du temps, cette grande fête de la coquille Saint-Jacques de Normandie met en lumière un produit emblématique, issu d'une pêche artisanale et durable, d'origine française (normande !), de grande fraîcheur et qualité.



Ce rendez-vous répond aux attentes de consommateurs en quête de produits locaux et de respect de la ressource halieutique.

Outre la célébration de la coquille Saint-Jacques de Normandie, cet événement a aussi une vocation pédagogique :

- Sensibiliser les consommateurs à la saisonnalité de la coquille Saint-Jacques de Normandie qu'on trouve, sur les étals et à la table des chefs, uniquement d'octobre à mai ! Vous en consommez l'été ? Attention à la provenance ! (En France, les pêcheurs ne la pêchent pas l'été pour respecter son cycle de reproduction, ce qui n'est pas le cas de nos voisins britanniques).
- Valoriser l'engagement de toute une filière pour une pêche artisanale, durable et responsable, un exemple de collaboration entre scientifiques et pêcheurs.
- Guider dans l'acte d'achat en valorisant la seule et l'unique coquille Saint-Jacques sous sa dénomination latine et scientifique « *pecten maximus* ».

La Grande Débarque #4 XXL, c'est...

- Le 4 octobre 2021 : ouverture de la pêche de la Coquille Saint-Jacques en Normandie ;
- Jusqu'au 15 décembre : animations et dégustations partout en France ;
- 320 journées d'animations réparties dans une 100taine de grandes surfaces ;
- 3 300 poissonneries habillées aux couleurs de l'évènement ;
- 200 lieux de restaurations partenaires - restaurants, bistros, bar à vins et à manger ;
- 3 week-ends d'animations du Fish Truck dans 3 agglomérations Françaises (Paris, Lyon, Bordeaux) ;
- 1 jeu « La Grande débarque#4, le jeu » déployé en GMS, poissonneries et lieux de restauration
- 9 week-ends en Normandie à gagner et 15 dîners pour 2 personnes chez les chefs partenaires offerts
- 1 Parrain d'exception, Christophe Saintagne, restaurant Papillon 75017 Paris

Devenue incontournable pour tous les acteurs de la filière pêche maritime normande, La Grande Débarque ambitionne de devenir LE rendez-vous annuel des gourmands et des gourmets...

« À travers La Grande Débarque, évènement unique et fédérateur, nous mettons en lumière toute la quintessence et le savoir-faire de la pêche maritime normande, à savoir une filière engagée pour une gestion durable et une valorisation de la ressource... illustrée par l'obtention de trois Label Rouge à son palmarès, et pour lequel nous nourrissons de grandes ambitions, avec la mise en perspective d'obtenir un jour, à force de conviction, une Indication Géographique Protégée « Coquille Saint-Jacques de Normandie ». Alors pour cette édition 2021, nous changeons de braquet, cap sur l'Hexagone ! »

Hervé Morin, Président de la Région Normandie

Pour porter haut et fièrement les couleurs de cette 4^{ème} édition, le chef emblématique **Christophe Saintagne**, restaurant Papillon (Paris 17^{ème}), passionné et amoureux des produits de sa région embarque avec nous. *« Elle a tout pour elle ! Tout d'abord, la coquille Saint-Jacques est le seul produit de luxe qui reste à la portée de toutes les bourses. Lorsqu'en plus, elle est issue d'une pêche artisanale et durable, comme la coquille Saint-Jacques de Normandie, chef et consommateurs, peuvent la cuisiner la conscience tranquille ... Ce qui est de plus en plus rare dans le monde alimentaire. C'est un exemple pour la pêche française et même mondiale !*

Plus d'informations sur : www.lagrandedebarque.fr



CONTACT PRESSE: Agence ANIM & SENS – Delphine Daney – 06.82.39.89.47 – delphine@animetsens.com