

# La Coquille

## Saint-Jacques





La coquille Saint-Jacques est un mollusque du groupe des bivalves. Elle se déplace sur les fonds vaseux ou sableux en ouvrant et refermant rapidement ses deux coquilles.

La photo ci-contre montre la coquille dans son contexte marin.

Le corail (appelé à tort "foie") est en fait une poche de gonades remplie en période de reproduction (mars à juillet).

Je vous conseille vivement de consulter les informations données à ce sujet par <http://www.ofimer.com/Pages/Especies/PagesFiches/Pages/55012.html>

et <http://www.ifremer.fr>

Nous connaissons tous en revanche son aspect extérieur :



Comme à peu près tous les coquillages de nos mers, les coquilles Saint-Jacques subissent les prélèvements de la pêche, mais sont surtout victimes de nos déchets. La mer a bien du mal à assumer sa propre subsistance : nos effluents non traités, les pollutions diverses hydrocarbures, plastiques, carcasses, produits d'origine nucléaire et autres, tuent tous les jours ce que par ailleurs nous essayons de sauver.

Néanmoins nos chercheurs s'impliquent depuis longtemps déjà dans les écloséries de coquilles Saint-Jacques, afin de pallier aux éventuelles défaillances de la nature.

#### Quelques chiffres :

Production nationale 15 000 T pecten maximus.

Consommation 80 000 T équivalent entier.

Production nationale :

- Manche Est : Boulogne, Cherbourg, Dunkerque, Dieppe, Fécamp, Grandcamp, Port en Bessin, Trouville, Le Havre ..... 8000 T

- Manche Ouest : Brest, Douarnenez, Erquy, Granville, Le Legué, Loguivy, Paimpol, Roscoff, Saint-Malo, et Saint-Quay Portrieux ..... 5 500 T

Reste les gisements anecdotiques :

Baie de Quiberon : 150 T

Rade de Brest : 170 T

Informations empruntées à Dimitri Rogoff ([www.finemaree.com](http://www.finemaree.com)), Ofimer et estimations OPBN et Normandie Fraîcheur Mer.

**Voir page 6 les données mondiales** en matière de coquilles Saint-Jacques.

FDLM vous propose maintenant d'ouvrir en images les coquilles Saint-Jacques :



Tout d'abord, introduire un couteau de la sorte.



Exercer ensuite un mouvement de torsion du couteau, pour écarter les deux coquilles.



Détacher le haut du muscle (noix) sous le couvercle.



... ce qui permet ainsi l'ouverture complète du couvercle (coquille plate supérieure).



Passer la lame de couteau sous le manteau et couper la base de la noix.



Détacher la boule noire (intestins) qui, bien qu'étant comestible, peu provoquer des amertumes, et gâcher un plat.



Il est alors possible de repérer les différents éléments.



Séparer ensuite ces mêmes éléments.  
La noix tout d'abord (portant ici un petit canal noir le rectum, à ôter).



Les barbes, trop souvent rejetées, mais qui, finement hachées, sont en fait délicieuses.



Préparée simplement, la coquille St-Jacques ravit nos palais et flatte nos papilles.

## La production mondiale

Selon les estimations de la FAO, les apports cumulés de la pêche et de l'aquaculture atteindraient 1 730 000 tonnes en équivalent coquilles entières en 1997. Sur ce total, la pectiniculture, autrement dit l'élevage des pectinidés ou de "scallops" pour les anglo-saxons, représente plus de 70 % de la production mondiale ... (Bruno VAUDOUR, déc. janv. 2000).

Production mondiale de pectinidés en tonnes de coquilles équivalent entières en 1997 :

| Principales zones de production                     | Aquaculture | Pêche     |
|---|-------------|-----------|
| <b>Asie</b><br>(Chine, Japon, Corée)                | 1 256 000 T | 261 000 T |
| <b>Amérique du Nord</b>                             | -           | 120 000 T |
| <b>Islande</b>                                      | -           | 10 400 T  |
| <b>Russie</b>                                       | 600 T       | 19 400 T  |
| <b>Océanie</b>                                      | -           | 6 200 T   |
| <b>Amérique du Sud</b><br>(Chili, Pérou, Argentine) | 11 793 T    | 10 246 T  |
| <b>Union Européenne</b>                             | -           | 37 000 T  |
| <b>Total</b>  | 1 268 393 T | 464 246 T |
| <b>%</b>  | 73,2 %      | 26,8 %    |
| <b>Total</b>  | 1 732 639 T |           |

Source : Estimations FAO (PDM n°58 – déc. janv. 2000)

Ce guide a été créé par Fruits de la Mer.

Merci à Monique pour ses prises de vue.

Vous pouvez retrouver Fruits de la Mer et sa multitude de recettes de cuisine sur le web à l'adresse <http://www.fruitsdelamer.com>

Vous pouvez distribuer librement ce fichier. Toute modification est soumise à l'acceptation écrite de ses auteurs.