



COQUILLE
SAINT-JACQUES
DE LA BAIE DE
SAINT-BRIEUC



DOSSIER DE PRESSE

Campagne de pêche 2026 - 2027

SOMMAIRE

LA BAIE DE SAINT-BRIEUC, UN TERRITOIRE D'EXCEPTION	3
L'OR BLANC DE LA BAIE	5
UNE GESTION DURABLE ET EXEMPLAIRE DE LA RESSOURCE	6
LA PÊCHE EN QUELQUES CHIFFRES	8
UNE PÊCHE CÔTIÈRE ARTISANALE	10
PORTRAIT D'ELSA RIOU, MARIN PÊCHEUR DE COQUILLES SAINT-JACQUES	12
LABELS ET ÉCOLABELS	14
UN DISTRIBUTEUR DE NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHEMENT PÊCHÉES	16
CÔTÉ CUISINE : ACHETER ET CONSERVER LES SAINT-JACQUES	18
OUVRIR LES COQUILLES SAINT-JACQUES EN QUATRE ÉTAPES	19
LES CONSEILS DU CHEF MATHIEU AUMONT	20
LES BIENFAITS NUTRITIONNELS DE LA SAINT-JACQUES	21



La baie de Saint-Brieuc

Cinquième baie du monde pour l'amplitude de ses marées, la baie de Saint-Brieuc abrite une réserve naturelle créée en 1998. Elle se distingue par ses paysages préservés, la qualité de ses eaux et la richesse de sa biodiversité. Ses fonds sablonneux et ses eaux riches en plancton offrent un environnement propice à la coquille Saint-Jacques. Du cap Fréhel, à l'est, à l'archipel de Bréhat, à l'ouest, son gisement s'étend sur 150 000 hectares, ce qui en fait le deuxième plus grand de France. Erquy, Loguivy-de-la-Mer et Saint-Quay-Portrieux sont les principaux ports de débarquement de la coquille Saint-Jacques dans les Côtes-d'Armor.





L'OR BLANC *de* LA BAIE



Témoign de la qualité de ses eaux, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc bénéficie d'une qualité gustative et d'une fraîcheur exceptionnelles. Ce mollusque, qui vit dans des milieux marins aux fonds sablonneux et meubles à 30 mètres de profondeur, se nourrit de phytoplanctons retenus par ses branchies. En baie de Saint-Brieuc, sa coquille est reconnaissable par sa couleur oscillant du rouge au brun.

UNE NOIX SANS CORAIL, À LA BLANCHEUR IMMACULÉE

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc n'est pas pêchée pendant la période de reproduction, lui permettant ainsi de se renouveler et de grandir. Cette saisonnalité marquée de la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc forge sa différence et sa renommée. **Sur les étales, elle se distingue par sa noix blanche, à la chair ferme et fondante, dépourvue de corail qui lui vaut le surnom d'« or blanc de la baie ».**

Le corail est l'organe reproducteur de la coquille Saint-Jacques qui est un mollusque hermaphrodite. Elle possède une unique glande génitale, aussi appelée gonade, constituée de deux parties : l'une plutôt blanc crème, la partie mâle, et l'autre orange, la partie femelle. Le corail se développe au printemps, période de reproduction de la coquille Saint-Jacques, puis disparaît naturellement à l'approche de l'hiver.

Si la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc n'a donc pas de corail, c'est tout simplement parce que sa pêche, très réglementée, n'est ouverte que d'octobre à mi-avril, en dehors de la période de reproduction.

UNE FRAÎCHEUR REMARQUABLE

Grâce à une pêche de proximité, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est débarquée bien vivante, moins de quatre heures après sa pêche dans l'un des six ports de pêche bretons (Loguivy-de-la-Mer, Pors Even, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Brieuc, Erquy, Saint-Cast-le-Guildo et Saint-Malo) permettant de garantir sa fraîcheur exceptionnelle et de conserver ses qualités nutritionnelles et gustatives.

La totalité des captures est ensuite pesée et enregistrée à la criée. On la retrouve, dès le lendemain, dans les assiettes des restaurants ou sur les étales des poissonniers, ou bien en noix fraîches ou surgelées, dans les circuits de distribution des grandes et moyennes surfaces ou au sein des magasins spécialisés en produits surgelés.



UNE GESTION DURABLE *et* EXEMPLAIRE DE LA RESSOURCE

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, rare et sauvage, est un don de la nature préservé. Grâce à la volonté des pêcheurs bretons eux-mêmes, sa pêche est devenue au fil des ans un exemple de gestion durable et responsable. Les techniques de pêche permettent de protéger la ressource et de proposer un produit de saison haut de gamme, d'une qualité exceptionnelle. Tout est mis en œuvre pour ne pas altérer la production de ce joyau des mers, très prisé des gourmets et des chefs.



HISTOIRE D'UNE ESPÈCE PROTÉGÉE

Menacée durant les années 60 et 70, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc était alors confrontée à un effort de pêche trop important, qui risquait de mettre à mal le renouvellement de l'espèce. Les coquilles se portent mieux aujourd'hui, grâce à l'organisation des pêcheurs costarmoricains alors inédite et soutenue par l'État.

Dès 1970, ils mettent en place des licences de pêche et financent eux-mêmes différentes études scientifiques et mesures de contrôle, telles que la surveillance par avion de la zone de pêche. C'est la garantie aujourd'hui, 50 ans plus tard, d'assurer la santé du gisement naturel, son renouvellement annuel et la préservation de l'espèce.

UNE ORGANISATION UNIQUE

Regroupés au sein d'organisations professionnelles, les pêcheurs de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc ont à cœur d'harmoniser leurs pratiques afin de favoriser la solidarité, de contrôler efficacement la pêche et le suivi de toute la filière.

Véritable gage d'une pêche responsable et raisonnée, l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) diagnostique et préconise chaque année le volume de coquilles pouvant être prélevé pour assurer une pêche durable en baie de Saint-Brieuc.

Les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont un don de la nature à préserver !





UNE RÉGLEMENTATION DRASTIQUE

La pêche est strictement interdite de mai à septembre, lors de la saison de reproduction. Cette trêve estivale respecte le cycle naturel de la coquille Saint-Jacques et assure le renouvellement de l'espèce. C'est aussi au printemps et en été que la croissance de la coquille Saint-Jacques est la meilleure grâce à des eaux tempérées et à la présence de végétaux microscopiques. Les coquilles mettent environ trois ans en Manche Ouest pour atteindre leur maturité sexuelle. Ainsi, les plus petites coquilles, inférieures à 10,5 cm, ne sont pas retenues durant les campagnes de pêche, mais remises à l'eau afin de poursuivre leur croissance.

Lors de la campagne de pêche qui se tient d'octobre à mi-avril, les pêcheurs disposent d'une heure, sauf cas particuliers, deux fois par semaine, les lundis et mercredis, et d'une limite de capture. Cette quantité est ajustée en cours de saison afin de répondre à la demande du marché mais ne peut pas dépasser les 1 200 kg de coquilles par jour et par bateau. Une surveillance est assurée par avion et financée par les professionnels eux-mêmes.



GARE À LA TAILLE DES COQUILLES !

Afin de préserver la ressource, seules les coquilles de plus de 10,5 cm sont autorisées à la pêche. Un 1er tri est réalisé par les mailles des anneaux de la drague de taille réglementée, pour ne retenir que les plus grandes coquilles. Un 2e tri est réalisé manuellement à bord par les marins, grâce à un outil de mesure appelé « pige ». Il faut avoir l'œil et le geste ! Les juvéniles, qui n'ont pas le calibre requis, sont directement remises en mer.

PASSAGE OBLIGATOIRE PAR LA CRIÉE

La pêche terminée, les bateaux regagnent un des ports de débarquement situé à proximité des lieux de pêche. **Dans un souci de transparence, l'ensemble de leurs captures est pesé et déclaré en criée.** Ce passage obligatoire à la criée est l'occasion d'effectuer un nouveau contrôle de conformité. Il participe aussi au suivi de l'évolution du gisement. Les coquilles Saint-Jacques sont fin prêtes à être mises en vente, exclusivement auprès de professionnels.

Cette organisation très réglementée participe à une économie locale vertueuse qui répond aux enjeux de préservation de cette ressource rare, sauvage et exceptionnelle.

COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

SA PÊCHE EN QUELQUES CHIFFRES

 2^e GISEMENT français de coquilles Saint-Jacques	 6 894 TONNES débarquées en 2025/2026	 238 NAVIRES licenciés dont 10 pour la pêche en plongée
 SAISON du 1^{er} octobre à mi-avril	 2 JOURS DE PÊCHE autorisés par semaine	 1 H DE PÊCHE réglementaire par jour
 1 À 4 MARINS embarqués par navire	 13 MÈTRES de longueur maximale pour les navires	 1,2 TONNE maximum autorisée /bateau et /sortie

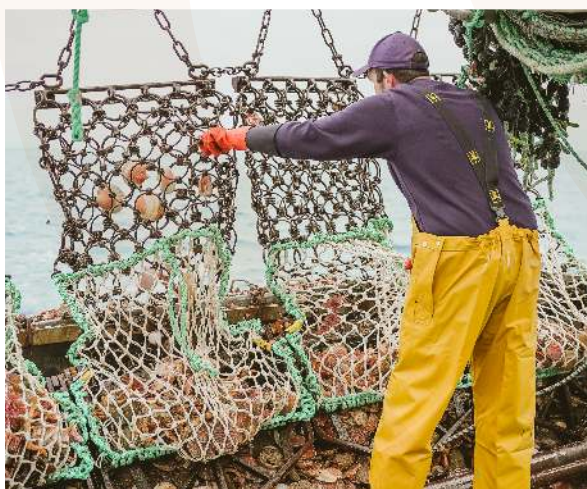




TAILLE MINIMALE

10,5 cm





UNE PÊCHE CÔTIÈRE ARTISANALE

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est une ressource rare. Pour la préserver, ne pas compromettre sa reproduction et assurer année après année le renouvellement du gisement naturel, rien n'est laissé au hasard. Et ça commence dès la pêche, encore artisanale.

Limitée dans le temps, respectueuse de l'environnement et des hommes, la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc répond à des techniques hautement réglementées et strictes.

Seuls 238 bateaux, dont 10 pour la pêche en plongée, sont titulaires d'une licence et donc autorisés à pratiquer la pêche à la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc : un nombre limité gage d'une pêche responsable, raisonnée et durable. Ces navires, appelés coquillards ou dragueurs, sont de petites unités détenues par des patrons embarqués avec leur équipage composé de 1 à 4 marins. D'une longueur limitée à 13 mètres, ils pratiquent une pêche artisanale et de proximité durant des campagnes courtes et limitées.

Une fois en mer, non loin des côtes, la pêche à la coquille Saint-Jacques se pratique à la drague. Il s'agit d'un engin rigide, en forme de cage, composé d'anneaux métalliques et tracté par le bateau. À cette cage est attachée une barre munie de dents permettant de ratisser le fond de l'océan, afin de récolter les coquillages enfouis.

UN EXERCICE DIFFICILE

La drague est immergée, puis relevée à l'aide de treuils et vidée sur le pont du bateau. La durée d'immersion de la drague est d'environ 10 minutes. Même si les manœuvres sont rapides, le nombre de traits en 1 heure est très réduit. L'enjeu pour les pêcheurs est donc de réaliser une bonne pêche en un minimum de temps, avant la fin de l'heure réglementaire. Un exercice périlleux et difficile pour l'équipage.



PORTAIT D'ELSA RIOU

MARIN PÊCHEUR

de coquilles Saint-Jacques

Rencontre avec Elsa Riou, l'une des rares femmes marins-pêcheurs de Bretagne. Cette Toulousaine d'origine, qui se destinait à devenir infirmière, a changé de vie pour rejoindre les Côtes-d'Armor et travailler en mer avec son mari, Fanch. Aujourd'hui marin-pêcheur et mère de cinq enfants, elle raconte une reconversion nourrie par l'amour, son goût de la liberté, ainsi que ses journées à cent à l'heure et la place qu'elle a su se faire à bord.

À l'origine, rien ne prédestinait Elsa Riou à prendre le large. Née à Toulouse, elle commence des études d'infirmière avant de rencontrer Fanch, marin de commerce originaire de Loguivy-de-la-Mer. Elle quitte alors son Sud-Ouest natal pour le rejoindre en Bretagne et se reconvertit dans l'immobilier.

Fanch, de son côté, se lance dans la pêche. Poisson de ligne, homard, poulpe, coquille Saint-Jacques... Le marin pêcheur passionné passe de longues journées en mer. **À terre, Elsa prend progressivement part à l'aventure : elle organise, gère et contribue au fonctionnement de l'entreprise familiale.**

Lorsque la crise sanitaire de la covid-19 survient, Elsa, alors mère de quatre enfants, quitte son emploi et commence à s'investir davantage dans l'entreprise familiale. L'idée d'embarquer fait alors son chemin.

Une reconversion par amour

Elsa rejoint alors l'école maritime de Paimpol pour suivre une formation aux côtés d'autres adultes en reconversion. Dans une promotion très majoritairement masculine, seules deux femmes sont présentes. Au cours de ses études, elle apprend qu'elle attend son cinquième enfant. Une nouvelle qui ne l'empêche pas de poursuivre sa formation ni de passer son examen.

Quelques mois après la naissance de sa petite dernière, elle embarque aux côtés de Fanch.

« La pêche à la coquille Saint-Jacques, pratiquée deux jours par semaine, correspondait bien à notre organisation familiale. Elle me permettait de travailler avec mon mari tout en conservant du temps pour nos enfants », raconte Elsa.

Elle devient ainsi la matelote de Fanch, principalement pendant la saison de la coquille Saint-Jacques. Elle continue parallèlement d'assurer une partie du travail réalisé à terre, indispensable au fonctionnement de leur entreprise.

« Je suis la petite main que l'on ne voit pas beaucoup, mais qui œuvre dans l'ombre. Dans une entreprise de pêche, il y a ce qui se passe en mer, mais aussi tout ce qu'il faut organiser une fois revenu à terre. »

La Petite Elsa, un bateau comme une déclaration d'amour

Le couple travaille à bord de La Petite Elsa. Lorsqu'il achète le bateau, Fanch choisit de le rebaptiser du prénom de son épouse. « C'est une belle preuve d'amour. La Petite Elsa est l'un des plus petits bateaux de la flottille, alors que nous avons sans doute l'une des plus grandes familles à nourrir ! », s'amuse-t-elle.

Travailler ensemble permet au couple de partager des moments rares, loin du rythme de la vie à terre. Elsa apprécie particulièrement le sentiment de liberté que procure ce métier, ainsi que les moments vécus à deux dans un environnement hors du commun.

« Quand il fait beau, nous travaillons dans des conditions extraordinaires. Évidemment, lorsqu'il fait mauvais, cela peut vite devenir beaucoup plus difficile. Mais ce métier rend aussi extraordinaires des choses très simples : rentrer au chaud, retrouver ses enfants ou partager un repas en famille. »

Se faire une place à bord

Nouvelle venue dans un métier qu'elle découvre et où les femmes restent encore peu nombreuses, Elsa prend progressivement ses repères à bord et trouve sa place au sein de l'équipage. Une expérience qui lui a permis de développer ses propres gestes et sa manière de travailler, en complémentarité avec les autres marins.

« Malgré certaines différences physiques, une femme peut parfaitement exercer ce métier. Je ne procède pas toujours de la même façon pour remplir ou déplacer les sacs de coquilles, mais j'arrive au même résultat. Chacun développe ses techniques et peut apporter son regard et sa manière de faire. »

Une heure de pêche et de nombreuses heures de travail

Les jours de pêche à la coquille Saint-Jacques commencent bien avant l'ouverture du gisement. Selon les horaires fixés pour la campagne, Elsa et Fanch quittent le port deux à trois heures avant le début de la pêche.

Ces heures de navigation constituent une parenthèse rien qu'à eux. Loin de l'agitation familiale, le couple échange sur les enfants, les rendez-vous à organiser, les courses à récupérer ou le travail de l'entreprise. Elsa apporte parfois un gâteau pour adoucir la journée. Puis, à l'approche du gisement, le rythme change.

Fanch prend la barre. Elsa manipule les dragues. Pendant l'heure de pêche autorisée, les manœuvres s'enchaînent au rythme de la mer. Entre le poids du matériel, les mouvements du bateau et des conditions météorologiques parfois difficiles, chaque geste demande de la précision, de la coordination et une vigilance constante.

« En mer, nous travaillons avec du matériel lourd, sur un bateau qui bouge en permanence. Il faut rester concentré à chaque instant, car un geste mal anticipé ou une dégradation de la météo peut rapidement nous mettre en difficulté. C'est un métier physique, mais aussi dangereux, et il ne faut jamais l'oublier. »

Lorsque l'heure de pêche s'achève, la journée est loin d'être terminée. Sur le chemin du retour vers Loguivy-de-la-Mer commence le tri des coquilles. Près de quatre heures de travail peuvent encore attendre les marins sur le pont.

« Le tri est long et physique. Je me suis donc munie d'écouteurs pour écouter des podcasts ! Ensuite vient le débarquement : il faut porter les sacs et les déposer sur les palettes, sur le quai. La fatigue s'accumule, mais il faut rester vigilant jusqu'au bout. »

De retour à terre, la journée familiale reprend aussitôt :

« C'est une vie à cent à l'heure. »

**Elsa et Fanch Riou,
débarquant les coquilles Saint-Jacques au port**

*« Il y a des femmes plus fortes
que certains hommes, à bord ! »*

Écoutez [ICI](#) l'interview d'Aurélien Conort,
matelote sur le Fury Breizh.





LABELS *et* ÉCOLABELS

Attention à ne pas confondre noix de coquilles Saint-Jacques et noix de pétoncles ! Pour s'assurer d'acheter de véritables coquilles Saint-Jacques, le consommateur doit se référer à l'appellation scientifique « *Pecten maximus* » mentionnée sur les étiquettes des poissonneries ou les emballages des noix décortiquées. Cette dénomination est gage de saveurs et garantit l'origine du produit, tout comme les labels et écolabels dont bénéficie la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc.

LE LABEL ROUGE, GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

La noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc fraîche et surgelée sans corail « *Pecten maximus* » bénéficie d'un Label Rouge. Cette distinction témoigne de la fraîcheur et de la qualité supérieure de ce fruit de mer d'exception. Pour la décrocher, les noix de Saint-Jacques doivent répondre à un cahier des charges exigeant.

La Pêche : Les coquilles Saint-Jacques, dont sont extraites les noix, doivent être issues d'une pêche côtière réalisée avec des navires de pêche artisanale, de petite taille et effectuant des sorties en mer courtes, dans des zones identifiées et très surveillées. Elles doivent être débarquées à terre vivantes, rapidement et enregistrées dans une « halle à marée ». Il doit s'écouler au maximum 10 heures entre leur sortie de l'eau et la vente à la criée. Dans la réalité, il se passe en moyenne moins de quatre heures.

Le Produit : Issues de l'espèce *Pecten maximus*, les noix doivent être d'un calibre compris entre 40 et 70 pièces au kg, ce qui permet, dans la majorité des cas, de les différencier d'autres produits présents sur le marché français.

La Transformation : Les coquilles doivent être décortiquées obligatoirement à terre, au sein d'établissements agréés.

L'ensemble de la transformation est réalisé sur un même site jusqu'au conditionnement, selon un processus bien précis : les barbes sont, par exemple, enlevées à la main pour permettre un contrôle visuel des noix. Elles doivent être conditionnées en barquette et leur date limite de consommation est courte : elle ne doit pas excéder 7 jours.

S'il s'agit de noix surgelées, elles doivent être surgelées individuellement, selon un procédé permettant de préserver toute la qualité du produit : une descente très rapide en température immédiatement suivie de l'application d'une fine pellicule d'eau glacée afin de mieux les conserver. Elles sont ensuite immédiatement conditionnées.

Fraîches ou surgelées, elles conservent ainsi tous leurs atouts gustatifs et nutritionnels.



L'ÉCOLABEL MSC : LE CHOIX D'UNE PÊCHE DURABLE

Le Label MSC Pêche Durable est un écolabel international exigeant, délivré par le MSC (Marine Stewardship Council), une ONG internationale à but non lucratif, qui lutte contre la surpêche et pour la préservation des écosystèmes marins. La pêcherie de coquille Saint-Jacques à la drague de la baie de Saint-Brieuc a obtenu sa certification MSC Pêche Durable en 2022.

Cette année-là, la biomasse directement exploitable du stock de coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc a atteint des niveaux historiques avec 57 267 tonnes, selon la campagne scientifique de l'Ifremer. C'est la première pêcherie de coquille Saint-Jacques certifiée MSC en France.

En choisissant les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc désormais labellisées MSC Pêche Durable, le consommateur est certain qu'elles ont été pêchées sans risque d'épuiser la ressource, dans le respect de l'environnement. Une façon de participer à la sauvegarde des océans et de ses trésors, tout en se régaland !



SITE REMARQUABLE DU GOÛT : UN PRODUIT D'EXCEPTION ANCRÉ DANS UN TERRITOIRE REMARQUABLE

En 2024, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc a reçu la distinction « Site Remarquable du Goût » : la reconnaissance d'un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes - les artisans pêcheurs, la qualité d'un produit - la coquille Saint-Jacques et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental - la baie de Saint-Brieuc.

Elle rejoint ainsi les 57 autres Sites Remarquables du Goût, parmi lesquels : le sel de Guérande, le Cognac de Grande Champagne, l'ail rose de Lautrec ou encore le fromage AOP Saint-Nectaire.

Cette démarche, soutenue par le Ministère de la Culture, fut créée en 1994 par les Ministères de la Culture, de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Environnement, représentant autant de facettes de ce qu'est un Site Remarquable du Goût.

UN DISTRIBUTEUR DE NOIX DE SAINT-JACQUES

fraîchement pêchées

Accessible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 pendant la saison, le distributeur de noix de Saint-Jacques permet d'acheter directement la pêche de Damien et Élodie Guilmin. Lancé il y a un an, il a déjà ses habitués : certains viennent jusqu'à trois fois par semaine, tandis que d'autres font une heure de route pour s'approvisionner.

Derrière cette initiative, Damien Guilmin, patron pêcheur à Erquy, et son épouse Élodie. Leurs deux bateaux, **Thaïs Léo 1** et **Les Alizées**, pêchent la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc.

À Hillion, dans l'agglomération de Saint-Brieuc, le couple propose celle que l'on surnomme l'or blanc de la baie, directement aux consommateurs par l'intermédiaire d'un distributeur installé en bord de route.

Produit emblématique du territoire, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc se pêche au rythme d'une saison et selon des règles strictes destinées à préserver la ressource.

Du travail des pêcheurs en mer à la préparation des noix à terre, le distributeur donne à voir les savoir-faire de toute une filière.

Une fois débarquées, **les coquilles sont placées dans les viviers du couple afin d'être dessablées.** Élodie Guilmin se charge ensuite de les décortiquer et de mettre les noix sous vide.

Ultra-fraîches et prêtes à cuisiner, les noix de Saint-Jacques sont ensuite proposées en deux formats : **10,50 € les 250 g, soit une portion pour deux personnes, et 21 € les 500 g, pour quatre à cinq personnes.**

Mise en vente 2 h après la débarque

Il peut s'écouler **seulement deux heures entre la débarque au port et leur mise en vente dans le distributeur.** Élodie suit les stocks depuis une application sur son téléphone, qui l'avertit dès que l'un des 25 casiers est vide, et se rend **chaque jour sur place pour le réapprovisionner.**

Accessible en permanence pendant la saison de pêche, de début octobre à la mi-avril, le distributeur connaît une fréquentation particulièrement forte à partir du vendredi soir, avec un pic le dimanche midi. La demande s'intensifie encore pendant les fêtes de fin d'année.



« Nous voulions permettre aux gens d'acheter nos Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en direct, même quand nous sommes en mer ou occupés à préparer la pêche. Grâce au distributeur, ils trouvent des noix fraîches et déjà décortiquées à toute heure. Des amis arrivent à l'improviste ? Un passage au distributeur, quelques minutes à la poêle et votre dîner est prêt ! » explique Élodie Guilmin.



Côté CUISINE

Produit fin et gourmet à la saveur marine par excellence, la noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est un ingrédient particulièrement recherché et apprécié au sein de la gastronomie française, tant pour ses qualités gustatives que pour ses vertus nutritionnelles.

OÙ LES ACHETER ?

Commercialisées partout en France, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont présentes dans les grandes et moyennes surfaces, en poissonnerie, sur les marchés, en vente directe ou **en ligne comme sur le site celtarmor.fr**, partenaire des pêcheurs de la baie de Saint-Brieuc.

CONSERVER LES COQUILLES SAINT-JACQUES

Pour bien conserver les coquilles, les placer dans le bac à légumes du réfrigérateur ou dans un endroit frais (entre 5 et 10 degrés) et ventilé à l'abri du soleil, posées le creux vers le bas (pour conserver l'eau) et enveloppées d'un linge propre deux jours maximum.

L'idéal est de les mettre en noix le plus rapidement possible, puis de les garder au frais. En noix, elles se conservent 48 heures au réfrigérateur. On peut aussi les congeler soi-même : le goût reste intact à condition de prendre le temps de les décongeler lentement.



LES NOIX SURGELÉES, UNE VALEUR SÛRE

La surgélation, c'est l'assurance pour le consommateur de pouvoir déguster des noix de coquilles Saint-Jacques quand il le souhaite, même hors saison, et sans avoir à les décortiquer. Produit d'une grande fraîcheur, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est surgelée dans les meilleures conditions. Résultat : la noix surgelée se comporte de manière exemplaire. Elle ne rend pas d'eau à la cuisson, ne se désunit pas et restitue toutes ses saveurs. Sa texture reste à la fois ferme et fondante, gardant les atouts d'une noix fraîche ! Si bien qu'une fois dans l'assiette, il est difficile de voir la différence entre une noix fraîche et une noix surgelée !



OUVRIR LES COQUILLES SAINT-JACQUES EN 4 ÉTAPES

Pour ouvrir une coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en toute sérénité, il faut d'abord choisir le bon matériel. S'il existe des couteaux dédiés, nul besoin d'investir dans un outil spécifique. Un couteau à bout rond, avec une lame bien ferme, fera parfaitement l'affaire. Les plus entraînés y parviennent même avec le manche d'une simple cuillère !



ÉTAPE 1

Tenir le coquillage dans une main, coquille bombée posée sur la paume et partie arrondie vers vous. Glisser la lame du couteau par la fente du côté supérieur et lever légèrement la coquille du haut.

ÉTAPE 2

Racler le couvercle au plus proche de la coquille supérieure pour couper le muscle sans abîmer la noix, puis séparer les deux parties de la coquille en faisant levier avec le couteau. Finir de détacher le couvercle avec les mains.



ÉTAPE 3

Enlever la barbe et la poche noire (la glande digestive du coquillage) pour ne conserver que la noix.

ÉTAPE 4

Retirer le nerf resté autour de la noix à l'aide de la pointe du couteau. Rincer la noix à l'eau claire pour enlever les grains de sable.





Questions à **MATHIEU AUMONT**

**Chef étoilé du restaurant
Aux Pesked à Saint-Brieuc (22)**

Pourquoi aimez-vous tant travailler la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc ?

Celle que l'on aime appeler le trésor de la baie de Saint-Brieuc est le produit phare de notre carte automne-hiver, puisque nous en préparons près de 2 tonnes durant la saison. Rares sont les convives qui viennent Aux Pesked, sans avoir dégusté un plat de Saint-Jacques. J'apprécie particulièrement ce produit pour sa pêche respectueuse de l'environnement et pour sa fraîcheur. Lorsqu'on l'ouvre, la coquille est encore gorgée d'eau de mer, ce qui lui procure ce goût très iodé.

Comment bien les choisir ?

Lorsqu'elles sont achetées entières, je conseille de vérifier que les coquilles soient bien fermées. Cela atteste de leur fraîcheur. Petite astuce : ne surtout pas hésiter à demander à son poissonnier de les ouvrir !

Combien de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc faut-il pour obtenir environ 1 kg de noix ?

Le ratio est très facile à obtenir : pour 1 kg de noix, il faut prévoir 10 kg de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc. On aura ainsi une soixantaine de noix.

Quelles sont vos astuces pour la cuisiner ?

Il y a mille et une façons de cuisiner la Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc. J'aime laisser la noix dans sa coquille. J'y dépose une noisette de beurre, une pincée de sel et de poivre avant de la placer 5 minutes à 180 °C au four. Pour les fêtes, on y ajoutera une touche de caviar. Elle peut aussi être cuisinée crue, en tartare ou en carpaccio, ou bien encore à peine cuite, simplement snackée à la poêle avec du beurre ou de l'huile d'olive. J'apprécie également la faire mariner, durant deux ou trois heures dans un vinaigre de noix. En automne ou en hiver, elle se marie à merveille avec l'artichaut, le chou-fleur, le panais, le topinambour ou des cocos de Paimpol. Au printemps, quand les beaux jours arrivent, elle se déguste assaisonnée d'un filet de jus de citron et d'un peu de piment, accompagnée d'asperges.

Que faire de la barbe, ce muscle qui entoure la coquille ?

Les barbes permettent de cuisiner de savoureux fumets. Après les avoir rincées abondamment à l'eau fraîche, je les fais revenir dans du beurre avec un peu d'ail, d'oignon et quelques herbes aromatiques comme du romarin. Je les mouille au vin blanc, avec un peu d'eau et laisse le tout cuire pendant deux à trois heures.



VITAMINES, MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS : LA COQUILLE SAINT-JACQUES ET SES BIENFAITS MARINS

Renommée sur le plan gustatif pour sa chair fine et délicate, prisée des gourmets, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc présente aussi de nombreux atouts sur le plan nutritionnel.

Riche en oligo-éléments et en protéines, pauvre en lipides, la noix de Saint-Jacques constitue un vrai concentré des bienfaits de la mer. Elle est réputée pour sa forte teneur en oméga 3 et ses minéraux. Comme tous les produits de la mer, la noix de Saint-Jacques est peu calorique et s'impose ainsi comme un ingrédient sain.

Pour préserver la légèreté de la noix de coquille Saint-Jacques, rien de mieux qu'une cuisson avec peu de matières grasses. Toutefois, la cuisson diminue la teneur en minéraux, vitamines et oligo-éléments de la noix de Saint-Jacques. Pour conserver tous ses atouts, les préparations crues telles que le carpaccio et le ceviche, ou peu cuites, juste snackées à la poêle sont à privilégier. Mais que les fins gourmets se rassurent : même cuite, la noix de Saint-Jacques reste tout à fait intéressante sur le plan nutritionnel !

À PROPOS de COBRENORD



L'Organisation de Producteurs (OP) COBRENORD, basée à Saint-Quay-Portrieux et à Saint-Malo, fédère 200 navires de pêche artisanale. Avec près de 6 894 tonnes de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc débarquées lors de la campagne 2025/2026 par ses adhérents sous les criées de Bretagne nord, cette dernière est l'Organisation de Producteurs leader pour cette espèce au niveau français.

COBRENORD - SA Coopérative Maritime - Terre-Plein du Port, 22410 Saint-Quay-Portrieux





ÉLÉMENTS PRESSE

VISUELS /

Chers journalistes, nous mettons à votre disposition des contenus libres de droits :

- **photos** en mer, au port et à la criée
- **recettes de cuisine**

REPORTAGES /

Si vous souhaitez **réaliser un reportage** en baie de Saint-Brieuc, à la rencontre de pêcheurs à bord d'un navire coquillier, d'un chef cuisinier breton qui sublime la coquille Saint-Jacques, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions organiser votre venue dans les meilleures conditions.



<https://coquille-saint-jacques.com/>

Contact Presse

Agence BPA - Caroline STUM
caroline@agence-bpa.com
02 99 36 24 07

Crédits Photos :
©Bertrand Duquenne ©Agence Tire Fesses