

SAVE THE DATE · LE 1^{ER} OCTOBRE, C'EST REPARTI !

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE REVIENT,

ET PAS SEULEMENT POUR LES FÊTES



Le 1^{er} octobre, la coquille Saint-Jacques de Normandie fera son grand retour ! En mer, sur les quais, dans les ports, les criées, dans les ateliers de transformation, sur les étals, le tempo va reprendre. Un retour très attendu donc, mais avec **une nouvelle approche : la coquille n'est plus uniquement réservée aux grandes tablées ou aux repas d'exception**. Elle s'impose aujourd'hui comme un produit pleinement dans son époque : local, de saison, facile à cuisiner, disponible sous toutes ses formes, plus durable que jamais !

LA SAISON COMMENCE. LES USAGES SE RÉINVENTENT.

Si la Coquille Saint-Jacques de Normandie est attendue chaque année avec autant d'impatience, **c'est parce qu'elle coche toutes les cases.**

Issue d'une **pêche artisanale et responsable**, elle est pêchée juste ce qu'il faut, sans tirer sur la corde, et **débarquée fraîche le jour-même**. Et, cette fraîcheur-là ne s'invente pas. Elle change la donne. Et parce qu'une coquille de cette qualité, bien gérée, n'a pas vocation à se cantonner à décembre, la filière invite aujourd'hui à la remettre plus naturellement au menu. Après plusieurs décennies d'efforts, **les pêcheurs en Baie de Seine ont même décroché en novembre dernier l'écolabel MSC**, gage d'une ressource « en bonne santé ». Ce n'est pas un hasard si la Baie de Seine est aujourd'hui **le plus gros gisement au monde de coquilles Saint-Jacques !**



Crédit Photos : CSJ @JPF-NFM



Crédit Photos : © CSJ 2025 - Recettes

Cet automne 2026, la coquille Saint-Jacques de Normandie compte bien affirmer ses nouvelles ambitions. Une coquille durable, ce n'est pas une coquille qu'on garde pour plus tard.

Du "on mange quoi ?" au dîner improvisé, du déjeuner léger au repas de semaine que l'on veut rendre plus gourmand, la Coquille Saint-Jacques de Normandie trouve naturellement sa place partout où le quotidien mérite parfois un peu d'élan. Quelques minutes à la poêle, du beurre qui mousse, un feu vif. Ça nacre, ça dore, ça sent l'iode.

Trouver plus simple à cuisiner, c'est compliqué.

SAVE THE DATE · LE 1^{ER} OCTOBRE, C'EST REPARTI !

LABEL ROUGE, MSC, IGP : UNE TRAJECTOIRE D'EXCELLENCE NORMANDE

Autre repère pour les consommateurs : celle qui devenait en 2002 le premier produit sauvage et non transformé à obtenir le Label Rouge l'est désormais sous toutes ses formes. Fraîche, surgelée, entière ou en noix, avec ou sans corail, la filière normande a réussi son pari : exiger la même qualité pour tous les goûts, pour toutes les envies, pour rendre la coquille moins intimidante, plus pratique, plus proche des nouveaux usages, tout en conservant son caractère d'exception. Et la filière ne compte pas s'arrêter là : après le Label Rouge et la certification MSC, elle porte désormais un **projet d'IGP "Coquille Saint-Jacques de Normandie"**, pour inscrire encore plus fortement son origine, son savoir-faire et son exigence dans le paysage des grands produits français. Autant l'afficher lorsqu'on est **LA première espèce pêchée en France** !



LE PLAISIR AVANT TOUT

La saison 2026 invite donc à **changer de réflexe**. Celui de s'offrir avant, pendant et surtout après les fêtes un petit festin sans cérémonie, presque sur un coup de tête. Un produit d'exception, oui, mais pas intimidant. Une coquille durable, certifiée MSC, portée par une filière normande engagée. C'est peut-être cela, sa vraie modernité : sortir du seul calendrier des fêtes pour entrer dans les usages. La savourer fraîche quand la saison bat son plein, surgelée quand vient l'été. Parce que si la pêche à sa saison, le plaisir, lui, n'en a pas !



Crédit Photos : © CSJ 2025 - Recettes

POUR ACCOMPAGNER SON GRAND RETOUR

La Grande Débarque, une grande fête début novembre pour réunir les «bons vivants et amoureux de la coquille Saint-Jacques de Normandie».

SAVE THE DATE

Conférence de presse à Paris le 5 novembre

La filière normande vous invite à la conférence de presse le 5 novembre à Paris pour célébrer le vrai coup d'envoi de la saison en Baie de Seine, autour de La Grande Débarque. Lieu dévoilé très prochainement.



Crédit Photos : © Pierre Galliot - Region Normandie

SAVE THE DATE - LE 1^{ER} OCTOBRE, C'EST REPARTI !



L'ECOLABEL MSC AU PALMARÈS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE !

Après plusieurs décennies d'efforts de gestion, les pêcheurs normands décrochent pour la coquille pêchée en Baie de Seine l'**écolabel Pêche durable MSC (Marine Stewardship Council)**,



Crédit Photos : ©JP Fretillet-NFM

Ce que cela signifie :

- Une **ressource en excellent état** : la **Baie de Seine** est aujourd'hui le **plus gros gisement au monde** de coquilles Saint-Jacques. Une richesse naturelle suivie de près par l'Ifremer, dont les avis scientifiques sont pris en considération par les pêcheurs pour adapter les pratiques et préserver la ressource.
- **Pêche artisanale** : en Normandie, la coquille Saint-Jacques est pêchée par des navires de petite taille, avec des patrons embarqués ; en Baie de Seine, les règles sont encore plus strictes. Seuls les bateaux de moins de 16 mètres y ont accès. Cette pêche s'exerce sur des zones précisément définies et des fonds sableux naturellement mobiles, ce qui permet de limiter l'impact de la drague sur le milieu.
- **Gestion raisonnée** : les quotas de pêche sont strictement contrôlés pour éviter la surpêche et permettre à la coquille de se reproduire.
- **Engagement humain** : la certification MSC, c'est aussi soutenir les communautés locales et leurs emplois, pour une économie durable.
- **Traçabilité totale** : de la mer à votre assiette, chaque étape est vérifiée pour vous offrir une coquille 100% normande, 100% responsable.



Crédit Photos : ©JP Fretillet-NFM

À PROPOS DE NORMANDIE FILIÈRE MER

Créée en 1998, Normandie Filière Mer (NFM) est l'acteur de référence pour la valorisation des produits de la pêche normande. Elle fédère pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, criées et organisations professionnelles autour d'une ambition commune : défendre l'origine, la qualité, la durabilité et le rayonnement des produits de la mer de Normandie.

Reconnue Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO, NFM accompagne la filière dans le cadre de démarches qualité et durabilité — Label Rouge, IGP, MSC / Pêche Durable — et pilote des actions de promotion, de communication pour faire rayonner le savoir-faire des femmes et des hommes de la pêche normande.



RESTEZ CONNECTÉS

Le dossier de presse complet et la programmation seront dévoilés prochainement.

WWW.COQUILLE-SAINT-JACQUES-DE-NORMANDIE.FR



Contacts Presse Agence Argos
Julie Verzotti - 06 98 92 24 03 - julie@argos-presse.fr | Perrine Lecoq - 07 65 25 33 82 - perrine@argos-presse.fr

