



Rendez-vous chez votre poissonnier : la Coquille Saint Jacques, produit de saison

jeudi 20 décembre 2012, par [lpe](#)

Par Leslie Widmann, expert en économie maritime, directrice d'Odyssee développement (La Rochelle) et élue de Saint Pierre d'Oléron.

Picto-charentais, notre chance est d'avoir à quelques encablures de notre cuisine 3 ports de pêche ou de drôles d'hommes, hâbleurs et tatoués (souvent), au cœur gros comme leur navire (toujours), débarquent quotidiennement le fruit de leur travail sur l'eau.

Ces produits de haute qualité car pêchés à l'issue de marées courtes, sont pour près de la moitié destinés aux marchés connaisseurs du Sud de l'Europe : Espagne et Italie principalement.

Le marché parisien en capte encore une grande partie mais bien heureusement les points de vente de notre région sont également quotidiennement approvisionnés et nos produits de la mer locaux et de saison peuvent être trouvés chez les poissonniers (détaillants ou grande distribution), les restaurants et sur vos marchés préférés.



Si l'on a souvent pensé qu'acheter du poisson est compliqué, il existe une idée encore plus répandue sur le fait que le préparer serait encore plus ardu.

Cette courte rubrique va essayer de vous aider sur le parcours épanouissant du connaisseur des produits de la mer dont la diversité et la variété des recettes possibles raviront vos papilles et votre porte-monnaie.

Les poissons, crustacés et coquillages sont les fruits de la mer. Et comme nos fruits et légumes habituels ils ont leur saisonnalité et parfois même leur terroir.

Avoir une attitude éco responsable est possible lors des achats de produits de la mer en veillant à

sélectionner des produits de nos pêches locales (circuit court) et en ciblant prioritairement les produits de saison (meilleure gestion des stocks halieutiques).

Pour cela un guide : le Petit économiste, tous les mois et un nouvel ami : votre poissonnier.

Novembre-décembre : Mise à l'honneur des Coquilles Saint Jacques

Affectionnant les fonds sablonneux, la Coquille Saint-Jacques est un animal filtreur qui se nourrit exclusivement de plancton. Sa croissance est rapide et sa longévité située autour de 20 ans. Sa chair tendre et nacrée attire de nombreux prédateurs dont l'Homme qui la capture au moyen de dragues.

Mollusque sédentaire, la coquille Saint-Jacques vit sur des zones appelées « gisements » par les professionnels de la pêche, à des profondeurs qui peuvent aller jusqu'à 100 mètres.

Elle se déplace par claquement de sa coquille pour chasser l'eau qui se trouve entre ses deux valves et provoquer ainsi une dépression qui lui permet un bond important. Par ce moyen elle se met à l'abri de ses prédateurs parmi lesquels son principal ennemi, l'étoile de mer.

La reproduction intervient pendant sa troisième année.

Sa capture est principalement réalisée au moyen de dragues. Ce mode de pêche est composé de plusieurs casiers en acier, de forme rectangulaire, ouverts sur l'avant et doté de « mailles » dont la dimension permet de sélectionner les coquilles par leur taille, laissant les petites sur le fond.

En effet, le fond est l'habitat de ce délicieux bivalve qui se déplace peu, préférant rester enfoui dans les dépôts sédimentaires.



Fragile Pectinidé, la coquille fait l'objet d'une stricte réglementation en termes de zones et de durée de pêche (nombre de jour fixé annuellement pour un temps de pêche également limité (de octobre/novembre à avril) et de conception des dragues de pêche adaptées pour être sélectives. Cette réglementation, mise au point par les professionnels avec les scientifiques de l'IFREMER, est contrôlée par les Affaires

Maritimes et les organisations professionnelles.

Les ports de La Rochelle et La Cotinière pratiquent cette pêche sélective, saisonnière et hautement surveillée.

Depuis plusieurs années, des initiatives de réensemencement ont été mises en place en Charente-Maritime avec l'aide financière des Collectivités ; grâce à des souches sauvages, les biologistes déclenchent la reproduction des coquilles et suivent le développement des naissains à terre, en écloserie avant leur réimplantation en milieu naturel.

Par cette pratique, les professionnels et les scientifiques sont parvenus à circonscrire le risque d'épuisement des principaux gisements, inscrivant cette pêche parmi les modèles de gestion en faveur d'une exploitation durable des ressources halieutiques.