05/07/95

MINISTERE de l'AGRICULTURE
de la PECHE et de l'ALIMENTATION
SD-RIR
175, rue du Chevaleret
75646 PARIS cédex 13

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée

SOMMAIRE

		Page
I	– Présentation et motivation du demandeur	3
II	– Nom du produit	6
III	– Description du produit	8
IV	– Délimitation de l'aire géographique	10
V	– Identification et traçabilité du produit : Preuve de l'origine	13
VI	– Méthode d'obtention	18
VII	– Lien du produit avec l'origine géographique	23
VIII	– La structure de contrôle	32
IX	– Eléments spécifiques de l'étiquetage	34
X	– Annexes	36

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

I – PRESENTATION ET MOTIVATION DU DEMANDEUR

Le demandeur de l'Indication Géographique Protégée est :

L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS DES COTES D'ARMOR	
Forme juridique	S.A. de droit coopératif à capital variable
Siège social	Avenue du Chalutier sans Pitié 22190 PLERIN
Nombre d'adhérents	262
Président	Monsieur Michel GIBLAINE

L'Organisation de Producteurs des Côtes d'Armor est implantée à St-Quay-Portrieux dont l'adresse est la suivante :

7 quai Robert Richet
22410 SAINT-QUAY-PORTRIEUX
Tél. 96 70 81 04
Fax. 96 70 93 47
96 70 38 43

Parmi ses nombreux rôles, elle doit mettre en place les moyens nécessaires à l'amélioration de la commercialisation de la production de ses adhérents.

Extrait des statuts de l'O.P. des Côtes d'Armor :

"Objet :

La société a pour objet, dans le cadre des Règlements Communautaires n°3796/81 et 105/76 modifiés par le Règlement Communautaire n°3655/84, d'organiser le marché des Pêches Maritimes sur le littoral breton, en prenant des mesures propres à assurer l'exercice rationnel de la pêche et en améliorant les conditions de vente de la production de ses adhérents.

Pour réaliser cet objet, la société pourra :

- *Promouvoir la mise en oeuvre de plans de pêche et d'exploitation rationnelle des fonds, concentrer l'offre et organiser la régulation des cours ;*
- *Fixer les prix de retrait ;*
- *Ecouler par l'intermédiaire de l'Organisation de Producteurs ou selon des règles communes préalablement établies, tout ou partie de la production des adhérents ;*
- *Vendre pour le compte des producteurs ;*
- *Mettre en place des plans d'amélioration de la production, de la qualité ou de la commercialisation.*

Sont concernés par cette demande de protection géographique :

- Les artisans-pêcheurs, titulaires de la licence spéciale et adhérents à l'organisation de producteurs des Côtes d'Armor, répartis sur le littoral des Côtes d'Armor et débarquant leurs pêches de coquilles St-Jacques dans un des huit ports autorisés :

  - St-Cast
  - Erquy
  - Dahouët
  - Le Légué
  - St-Quay-Portrieux
  - Paimpol
  - Pors Even
  - Loguivy

- Le service des criées de la Chambre de Commerce des Côtes d'Armor qui assure l'enregistrement des lots et la première mise en marché. La vente du produit entier est réalisée dans les quatre criées suivantes :

  - Erquy
  - St-Quay-Portrieux
  - Le Légué
  - Loguivy

- Les mareyeurs-expéditeurs et les décortiqueurs basés dans les Côtes d'Armor, ainsi que dans les autres départements de Bretagne.

Motivation de l'O.P. des Côtes d'Armor :

Dans un objectif de valorisation commerciale, l'Organisation de Producteurs des Côtes d'Armor souhaite démarquer la production de coquilles St-Jacques de ses adhérents par l'indication de la provenance :

"Côtes d'Armor"

La zone géographique concernée par cette demande d'indication géographique protégée est le gisement naturel classé des Côtes d'Armor. La coquille St-Jacques sur ce gisement productif depuis plus de 30 ans assure la majorité des apports des produits de la mer sur le littoral de ce département.

Le gisement naturel classé par arrêté préfectoral est géré par l'interprofession depuis son origine. Son exploitation est soumise à des règles très précises permettant d'assurer en premier lieu, la pérennité de cette ressource.

Afin de mettre en avant les nombreuses spécificités de l'exploitation de ce gisement, l'Organisation de Producteurs des Côtes d'Armor assure la mise en place d'une politique qualité sur toute la filière et demande une Indication Géographique Protégée pour les coquilles St-Jacques du gisement naturel classé avec pour dénomination :

"Coquille St-Jacques des Côtes d'Armor"

NB : L'exploitation des coquilles St-Jacques du gisement naturel classé des Côtes d'Armor répond à un système qualité qui assure un contrôle de la provenance du produit tout au long de la filière.

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

II – NOM DU PRODUIT

Le nom du produit est :

"Coquille St-Jacques des Côtes d'Armor"

C'est une mention traditionnelle connue des professionnels et des consommateurs.

La demande "d'Indication Géographique Protégée" s'applique à la coquille St-Jacques entière ou décortiquée, de l'espèce PECTEN MAXIMUS.

Nom du Produit	Caractéristique
Coquille St-Jacques des Côtes d'Armor	Coquille entière vivante
Noix de coquille St-Jacques des Côtes d'Armor	Coquille décortiquée vivante
Noix de coquille St-Jacques surgelées des Côtes d'Armor	Coquille décortiquée vivante et surgelée

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

III – DESCRIPTION DU PRODUIT

LA COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Caractéristiques des produits commercialisés

La coquille St-Jacques est un produit naturel exploité sur un gisement naturel classé salubre.

La coquille St-Jacques des Côtes d'Armor est un mollusque bivalve lamellibranche appartenant à l'ordre des Filibranches et à la famille des pectinidés (Annexe 1). L'espèce exploitée sur le gisement des Côtes d'Armor est Pecten Maximus. C'est une espèce hermaphrodite de grande taille qui peut atteindre 15 à 20 cm dans sa plus grande dimension.

La taille commerciale est de 10,2 cm au minimum (atteinte à partir de l'âge de 2 ans et quelques mois, la première capture intervient après la première reproduction).

La noix décortiquée représente le muscle de l'animal, auquel peut s'ajouter l'appareil reproducteur (dénommé "corail") lorsqu'il est mature. Le corail est un produit de moindre valeur, mais sa présence est appréciée par certains consommateurs car sa coloration valorise l'aspect (Annexe 2).

La glande génitale de la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor est hermaphrodite, elle est divisée en deux parties :

- une partie mâle blanchâtre
- une partie femelle très colorée, orange ou rouge

La coquille St-Jacques des Côtes d'Armor, entière ou décortiquée, **est un produit naturel sans additifs, ni colorants** (Annexe 4).

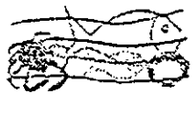
Les caractéristiques complémentaires sont les suivantes :

C_1 : Provenance "gisement naturel classé de la Baie de St-Brieuc"
C_2 : Coquille blanche du 1er octobre au 1er mars
C_3 : Date de pêche
C_4 : Délais entre pêche et conditionnement du produit entier (1 jour)
C_5 : Sans crépidule
C_6 : Décorticage : Matière première vivante
C_7 : Délais entre pêche et conditionnement du produit décortiqué frais (2 jours)
C_8 : Surgelé le jour du décorticage

La demande d'Indication Géographique Protégée s'applique aux produits suivants :

Nom du produit	Caractéristiques
Coquille St-Jacques des Côtes d'Armor	Vivante et $C_1/C_2/C_3/C_4/C_5$
Noix de coquille St-Jacques des Côtes d'Armor	Fraîche et $C_1/C_2/C_3/C_6/C_7$
Noix de coquille St-Jacques surgelées des Côtes d'Armor	$C_1/C_2/C_3/C_6/C_7/C_8$

NB : D'autres présentations en conserves ou plats cuisinés pourront être intégrées ultérieurement, en assurant la construction d'une traçabilité adéquate.



COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

IV – DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La demande d'Indication Géographique Protégée concerne les coquilles St-Jacques provenant du gisement naturel classé des Côtes d'Armor (Côtes d'Armor : Département français).

Ce gisement a été classé en 1973 par les Pouvoirs Publics (Arrêté préfectoral de 1973) comme **"gisement naturel salubre de coquilles St-Jacques de la Baie de St-Brieuc"**.

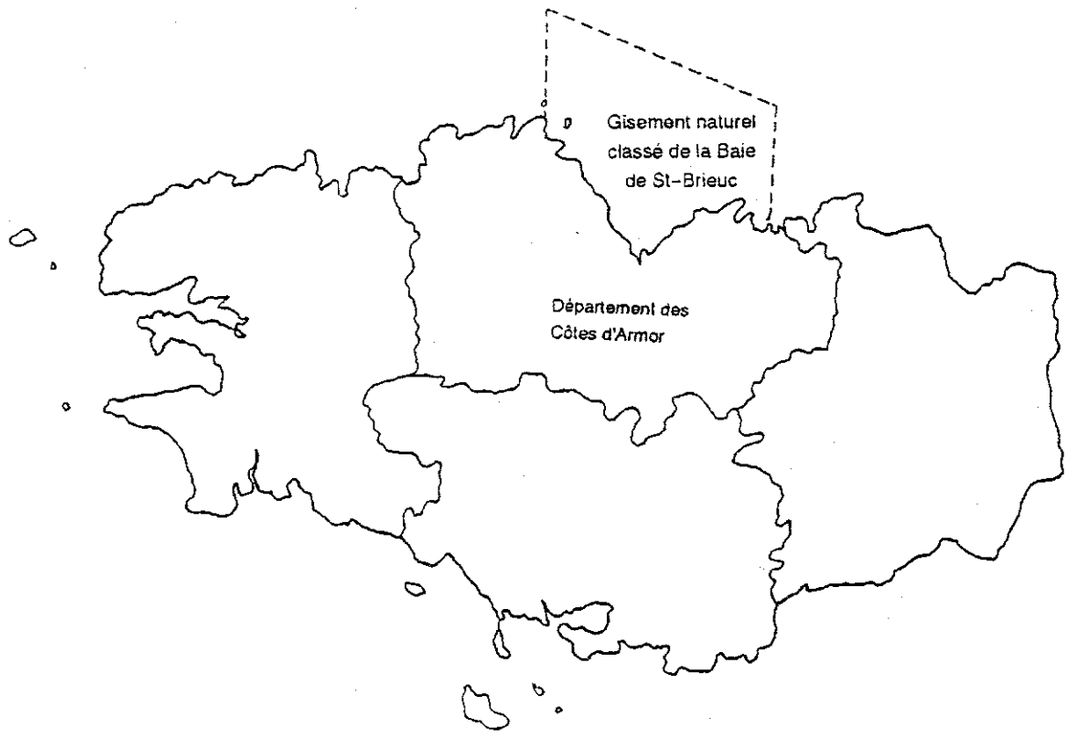
Ce gisement, bien identifié, est délimité :

- à l'est, le méridien de la tour de l'île des Ebihens
- au nord, la limite des eaux territoriales et la limite séparative des régions Basse Normandie/Bretagne
- au sud, la ligne de basse-mer
- à l'ouest, le méridien des Heaux de Bréhat

Le stock de coquilles St-Jacques est régulièrement exploité depuis le début des années 60. Il s'agit d'un gisement de 150 000 hectares où la coquille St-Jacques apparaît très concentrée.

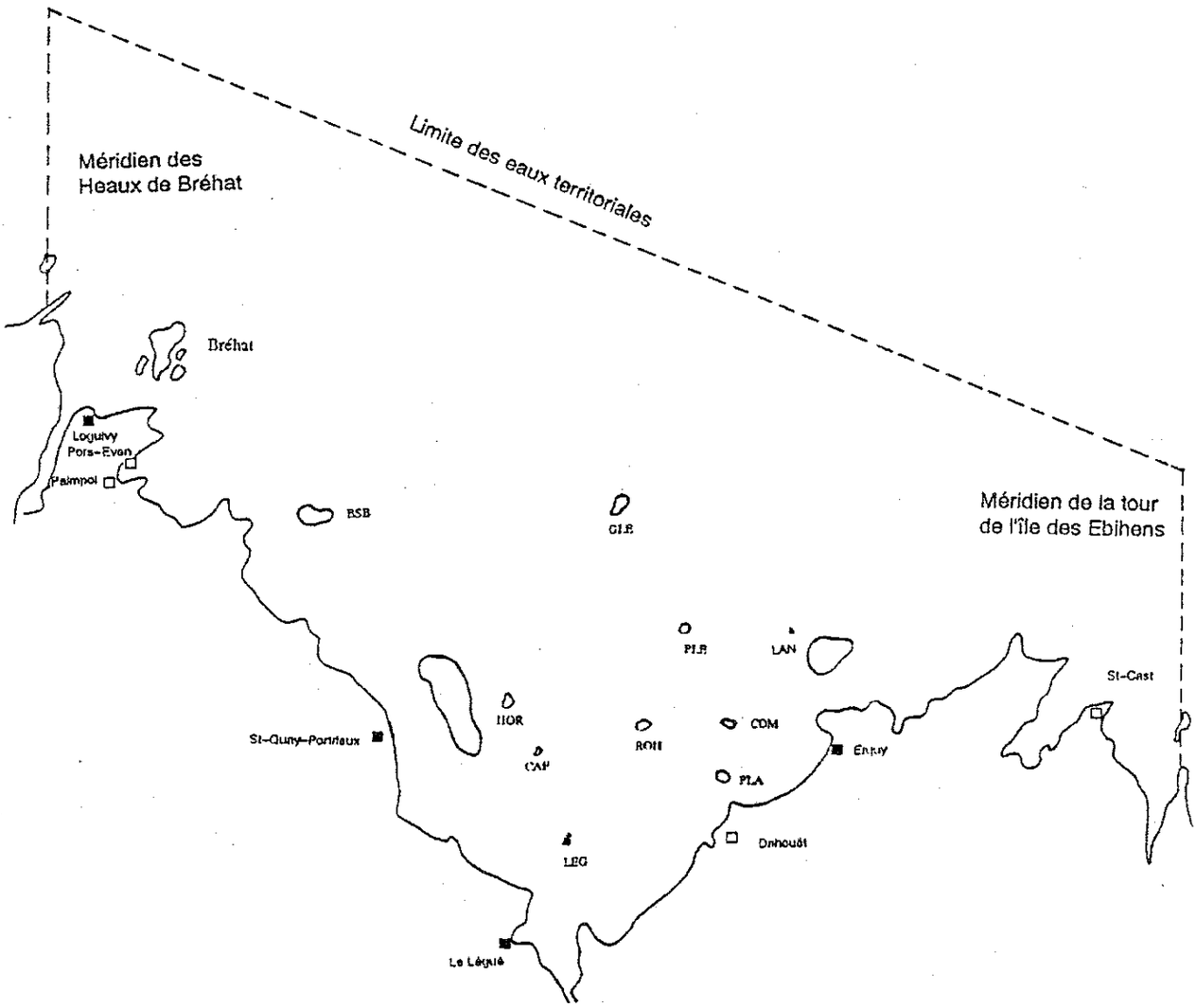
Cette zone d'exploitation, très productive, fait l'objet d'une gestion rigoureuse et d'une surveillance renforcée (cf. Chapitre V et Annexe 3).

COTES D'ARMOR : LIEU DE PECHE



Délimitation du gisement naturel classé des Côtes d'Armor

Arrêté n°116/94 de la Préfecture de la Région Bretagne, suite à la délibération n°36/94 du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne.



□ Port de débarquement

■ Port de débarquement et de vente en crie

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

V – IDENTIFICATION ET TRACABILITE DU PRODUIT :

PREUVE DE L'ORIGINE

La demande d'Identification Protégée porte sur :

la coquille Saint-Jacques des COTES D'ARMOR

La production de coquilles St-Jacques a lieu dans ce Département :

- les coquilles St-Jacques sont issues du gisement naturel classé, elles se reproduisent et grossissent à l'état sauvage sur cette aire délimitée ;
- le débarquement des produits a lieu dans les huit ports du département des Côtes d'Armor ;
- le première vente des produits a lieu dans quatre criées du département des Côtes d'Armor.

□ **La traçabilité "Gisement naturel classé"** est assurée sur toute la filière, du producteur au consommateur.

Seuls les navires titulaires de la licence spéciale sont autorisés à pratiquer la pêche à la coquille St-Jacques sur le gisement naturel classé des Côtes d'Armor.

Cette licence délivrée pour des critères précis (taille et puissance des unités de pêche, nombre et caractéristiques des engins de pêche) a été instituée en février 1973 ; **elle fut la première en France à être mise en place par une organisation professionnelle.**

La gestion des licences de pêche (nombre et priorités d'attribution), la fixation des dates d'ouverture et de fermeture de l'exploitation coquillière ainsi que le calendrier des horaires de pêche sont fixés par le Comité Régional des Pêches Maritimes de Bretagne.

Un arrêté préfectoral de la Région Bretagne (Arrêté n°116/94) encadre la réglementation de l'organisation professionnelle pour chaque campagne de pêche.

Des contrôles permanents (pendant et en dehors des jours et heures autorisées), à terre, en mer et par avion, sont réalisés par les agents des Affaires Maritimes. **Cette zone d'exploitation, d'une richesse extraordinaire, est la plus surveillée des côtes françaises.**

- L'identification et la traçabilité sont essentiellement basées sur un système d'étiquetage et d'enregistrement de procédés de préparation.

  Les étiquettes de la filière sont :

  * l'étiquette numérotée d'identification PECHEUR
  * l'étiquette numérotée EXPEDITEUR
  * l'étiquette numérotée DECORTIQUEUR

  Ces étiquettes sont gérées par l'Organisation de Producteurs des Côtes d'Armor qui les délivre aux opérateurs de la filière certifiée.

- Au niveau du distributeur, l'identification et la traçabilité en Distribution sont maîtrisées par une procédure "Conditions de Distribution" qui mentionne une interdiction de présentation en vrac de la coquillie entière vivante. Cependant, il est possible d'ouvrir le panier-bourriche pour la vente au détail aux consommateurs. Pour le produit décortiqué, seuls les barquettes ou sachets sont autorisés en distribution.

Les contrôles de cette traçabilité "Côtes d'Armor" reposent sur l'utilisation d'étiquettes numérotées d'identification, associées au produit tout au long de la filière.

IDENTIFICATION

TRACABILITE DES PRODUITS ET LOTS

ETAPES	PARAMETRES UTILES	DOCUMENT OU SUPPORT D'IDENTIFICATION
PECHEUR	. Titulaire de la licence du gisement naturel protégé des Côtes d'Armor . Engagement du pêcheur dans la filière certifiée	* Liste des bateaux licenciés * Liste des patrons-pêcheurs engagés
PECHE sur le gisement naturel classé des Côtes d'Armor	. Lieu d'exploitation . Mise en sac des coquilles à bord des bateaux	* Enregistrement des contrôles réalisés par les Affaires Maritimes * Etiquette d'identification "PECHEUR" date de pêche et n° matricule du bateau
CRIEE	. Débarquement criée . Prise en charge	* Liste des criées autorisées dans les Côtes d'Armor * Enregistrement criée précisant : poids, date, nombre de sacs, nom du bateau * Etiquette d'identification pêcheur * Remise d'un ticket au pêcheur
	Vente après contrôle étiquetage	* Enregistrement des ventes * Ticket mareyeur * Etiquette d'identification pêcheur
	Prise en charge acheteur	Bordereau d'enlèvement
EXPEDITEUR	Réception, contrôle mat. 1ère ouverture des sacs	Enregistrement entrée, archivage des bordereaux d'enlèvement et des étiquettes d'identification "PECHEUR"
	Dessablage (facultatif)	* Cahier enregistrement entrée/sortie identifiant chaque bassin et des lots mis en dessablage (référence des étiquettes pêcheur) * Identification en bassin, séparation par lot (même date de pêche) avec numéro de série du produit certifiable
	Conditionnement et mise en marché	* Fiche suiveuse de fabrication/emballage (date et origine) * Etiquette de certification expéditeur sur le panier-bourriche (date de pêche et provenance)
DISTRIBUTEUR	Possibilité de vente au détail (au kg) après ouverture des paniers-bourriches	* Convention entre distributeur et expéditeur * Bon de livraison et facture * Comptabilité matière * Séparation nette entre produits sous IGP et autres * Identification du produit en vrac en stockage

IDENTIFICATION

TRACABILITE DES PRODUITS ET LOTS (suite)

ETAPES	PARAMETRES UTILES	DOCUMENT OU SUPPORT D'IDENTIFICATION
DECORTIQUEUR	Réception, contrôle mat. 1ère ouverture des sacs	* Etiquette d'identification pêcheur * Enregistrement entrée, archivage des bordereaux d'enlèvement
	Décorticage	* Interruption de la chaîne de production entre chaque changement de date de pêche (laveuse vidée) * Fiche de fabrication/décorticage * Identification de la date de pêche après la laveuse (une couleur/jour)
	PRODUIT DECORTIQUE FRAIS	
	Conditionnement	Etiquette de certification décortiqueur (date de pêche et provenance)
	Mise en marché	Enregistrement, vente, date, quantité, n° d'étiquette
	PRODUIT DECORTIQUE SURGELE	
	Tunnel de surgélation	* Registre de mise en surgélation (quantité, date de pêche, heures ...) * Interruption de la chaîne de surgélation entre chaque date de pêche (tunnel vidé)
	Conditionnement	Etiquette de certification décortiqueur (date de pêche et provenance)
	Stockage frigo négatif	Registre entrée/sortie du frigo (gestion en FIFO)
	Mise en marché du produit pré-emballé	Enregistrement vente (date, poids, n° d'étiquette)

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

VI – METHODE D'OBTENTION

☐ La coquille St-Jacques : coquillage de pêche

Contrairement aux huîtres et moules, élevées depuis le début du XXème siècle, la coquille St-Jacques est un coquillage de pêche.

C'est une espèce côtière exploitée par une flottille artisanale pendant la **période hivernale**.

Cette activité traditionnelle est soumise aux contraintes réglementaires et commerciales. Son interruption pendant les mois les plus chauds vise à respecter la période de reproduction mais l'élément majeur est que la vente de coquillage est moins soutenue en période estivale, en raison d'habitudes fortement ancrées (les coquillages sont consommés les mois en "R").

L'exploitation du gisement de coquilles St-Jacques a non seulement mis un terme au désarmement des bateaux l'hiver, mais est devenue le grand moment d'activité de l'année dans le Département des Côtes d'Armor.

Il s'agit **d'une pêche de jour**, comprise entre le lever et le coucher du soleil pour faciliter les opérations de surveillance.

Du fait de l'importance de la force des courants de marée, les horaires de pêche sont fixés autour des étales de marée (basse mer, pleine mer) afin de faciliter la pratique pour les plus petites unités.

La faiblesse des captures ou l'abondance des prises (rendement horaire moyen de la flottille) aboutissent au même résultat, la restriction des horaires de pêche afin de préserver le gisement ou d'éviter la mévente.

☐ La gestion du stock

Elle est soumise à une réglementation stricte, dictée par les Organisations Professionnelles et les Affaires Maritimes.

Depuis la relance du gisement en 1961, les représentants des patrons-pêcheurs et des premiers acheteurs ont mis en place des contraintes additionnelles à la réglementation nationale :

- date d'ouverture et de fermeture de campagne
- fixation des jours et heures d'exploitation
- lieu de débarquement
- quota de campagne de pêche
- rattrapage de jours de pêche après mauvais temps
- création de cantonnements pour préserver les jeunes juvéniles
- interdiction temporaire sur les zones sensibles de pratiquer la pêche aux engins traînants

La souplesse des Organisations Professionnelles permet d'intervenir rapidement dans la programmation des heures de pêche afin de mieux coller à la demande du marché.

Depuis le début des années 80, le quota de campagne de pêche est fixé en fonction de la biomasse globale du stock évalué chaque année et des perspectives des productions à venir (1 à 2 ans). A chaque saison, il est, en moyenne, prélevé 30 % du stock.

La gestion de cette ressource naturelle apparaît très évoluée sur ce gisement et elle sert de base de réflexion pour l'aménagement d'autres ressources exploitées sur les Côtes de France.



☐ **Type de pêche**

La pêche relève de la technique des **Arts traînants**, elle utilise des engins tractés à partir du navire, **les dragues** à coquilles St-Jacques, matériels spécifiques et adaptés à la collecte de ces coquillages qui vivent à demi-enfouis sur le fond. La pêche se déroule à la cadence des coups de drague, les **Traits**.

La réglementation fixe le nombre maximum de dragues autorisées et ses caractéristiques :

- la largeur de l'engin
- le nombre et l'écartement des dents sur la lame
- le diamètre des anneaux du sac métallique

☐ **Déroulement de la pêche**

A l'arrivée sur les lieux d'exploitation, le patron-pêcheur prend ses repères (alignement à terre, radar, GPS...).

A l'heure de pêche, les dragues, reliées au navire par des cables en acier enroulés sur le treuil, sont mises le long du bord puis immergées. La longueur filée est en moyenne de 3 fois la hauteur du fond.

Ensuite, après accélération du régime du moteur, le bateau prend de la vitesse et tracte ainsi les engins de pêche.

La durée du trait varie de 5 à 15 minutes, celle-ci dépend des habitudes de l'équipage, du type de sédiment sur le lieu de pêche, de la densité des coquilles St-Jacques.

La vitesse de traîne est directement liée à la puissance du moteur, elle est en moyenne de 3 noeuds dans la plaine (zone sableuse de grande étendue). L'exploitation dans les secteurs parsemés d'îlots rocheux est pratiquée avec plus de prudence et d'habileté.

A la fin du trait, les dragues sont virées et ramenées à bord, le contenu est vidé sur le pont et l'équipage s'affaire à le trier.

Les coquilles St-Jacques dépassant la taille commerciale sont nettoyées et le sable est éliminé par aspersion d'eau de mer. Ensuite, elles sont conditionnées en sacs d'un modèle agréé.

Au débarquement, les sacs sont identifiés par l'étiquette du patron-pêcheur sur laquelle sont mentionnés :

- la provenance : Gisement Naturel Classé
- la date de pêche
- le numéro de matricule du bateau

Du fait de la très forte capacité de capture de la flottille des Côtes d'Armor (3 tonnes à la minute dans les cas les plus favorables). Le temps de pêche est extrêmement réduit, il est en général inférieur à une heure et, depuis 10 ans, n'a jamais excédé deux heures.

Les lots de coquilles St-Jacques doivent obligatoirement passer en criées où ils sont soumis à contrôle (taille marchande, qualité). Ces vérifications sont réalisées par le Service des Criées, les Affaires Maritimes et la Direction des Services Vétérinaires.

La vente en criées est programmée en fonction des horaires d'exploitation et a lieu **quatre heures après la fin de la pêche** (temps nécessaire pour que tous les lots de coquilles St-Jacques soient débarqués et présentés aux acheteurs dans les 8 ports autorisés).



☐ **Caractéristiques du produit commercialisé sous l'appellation "Coquilles St-Jacques des Côtes d'Armor"**

La coquille St-Jacques exploitée est l'espèce Pecten Maximus.

Seuls les lots de coquilles St-Jacques des bateaux de pêche licenciés, dont les patrons pêcheurs volontaires ont signé une lettre d'engagement, pourront être identifiés sous IGP par le mareyeur-expéditeur ou le décortiqueur, également engagés dans la filière.

► Coquilles St-Jacques des Côtes d'Armor - Caractéristiques complémentaires

- C_1 : Provenance "Gisement naturel classé de la Baie de St-Brieuc"

L'accès à la ressource, la technique d'exploitation, l'action de pêche et le débarquement du produit sont soumis à la réglementation mise en place sur le gisement naturel classé par le Comité Régional des Pêches et les Affaires Maritimes.

- C_2 : Coquille St-Jacques blanche du 1er octobre au 1er mars

Elle est non coraillée (glande génitale non mature) du 1er octobre au 1er mars. Après le 1er mars, la coquille St Jacques est certifiée avec son corail, lorsque celui-ci est développé. C'est une spécificité de ce gisement naturel.

- C_3 : Date de pêche

La date de pêche est mentionnée sur les étiquettes d'identification pêcheurs fixées sur les sacs de coquilles au moment du débarquement. Les jours et horaires de pêche sont établis mensuellement par le Comité Régional des Pêches Maritimes.

- C_4 : Délai entre pêche et conditionnement du produit entier (1 jour)

L'étiquette de certification est apposée par le mareyeur-expéditeur.

Le produit est réceptionné dans les ateliers d'expédition, le jour de la pêche.

Après contrôle de la conformité des coquilles St Jacques, elles sont conditionnées en bourriches.

Le conditionnement et l'expédition ont lieu le même jour, au plus tard le lendemain de la pêche.

- C_5 : Sans crépidules

Le patron-pêcheur effectue un tri et un nettoyage approprié pour que les coquilles St-Jacques soient débarrassées des crépidules (la crépidule est un mollusque gastéropode. Elle est parfois fixée sur la face externe des valves des coquilles St-Jacques). S'il s'avère nécessaire, un nettoyage complémentaire est réalisé par le mareyeur-expéditeur.

► Noix de coquilles St Jacques des Côtes d'Armor

- C_6 : Le décorticage est réalisé sur un produit vivant

Il consiste à séparer la noix de l'ensemble des organes internes de la coquille St-Jacques. La noix est la masse musculaire de l'animal, elle est composée de 2 muscles adducteurs. Après le 1er mars, suivant le développement de la glande sexuelle, le corail peut être conservé.

- C_7 : Délai entre pêche et conditionnement du produit décortiqué (2 jours)

Le produit fini est emballé le jour du décorticage

Le produit frais est expédié dans son conditionnement spécifique, au plus tard 2 jours après la pêche.

► Noix de coquilles St Jacques surgelées des Côtes d'Armor

- C_8 : Surgelé le jour du décorticage

Les opérations d'élaboration du produit sont similaires avec des délais de transformation identiques.

Le produit est surgelé le jour du décorticage, soit au plus tard 2 jours après la pêche.

La spécificité de la pêche à la coquille St-Jacques sur le gisement classé des Côtes d'Armor, ainsi que les délais très courts de conditionnement, de transformation et d'expédition contribuent à associer à ce produit de haute valeur marchande l'image de fraîcheur et de qualité.

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

VII - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

☐ La coquille St-Jacques des Côtes d'Armor - Spécificités biologiques et Ecosystème

► Biologie

- Habitat

La coquille St Jacques vit sur des fonds meubles constitués de sable, de débris coquilliers ou de maërl. Elle s'y enfonce à demi en y creusant elle-même son emplacement.

La densité sur ces fonds propices est très variable. De quelques individus pour 100 m², les concentrations maximales peuvent atteindre 7 à 8 individus par m² dans les zones peu accessibles aux engins de pêche.

La profondeur des secteurs les plus riches est comprise entre 10 et 30 m.

- Reproduction

La coquille St-Jacques des Côtes d'Armor est une race localement développée.

Contrairement aux individus de la même espèce (Pecten Maximus) sur les autres gisements français et européens, la coquille St Jacques est blanche pendant la majorité de la campagne d'exploitation. Pendant cette période, la glande génitale est plate et non colorée, elle est à l'état de repos sexuel et est dite "non coraillée".

Comparé aux autres populations de la même espèce, le cycle de reproduction de la coquille St Jacques des Côtes d'Armor est atypique. (Piboubès 1973) (1)

- Déplacement

La coquille St Jacques est un mollusque filtreur et a la particularité, rare chez les bivalves, de se déplacer par une nage saccadée et brutale, obtenue par la fermeture de ses valves. Plusieurs opérations de marquage ont été réalisées afin d'étudier d'éventuelles "migrations". Les déplacements sur ce gisement restent très limités et les coquilles St-Jacques sont considérées comme des animaux sédentaires (Faure 1966 (2), Dao 1989 (3), Halary 1987-1990 (4).

► Spécificité du gisement naturel classé

- Configuration géographique

. La Baie de St Brieuc, intégrée dans les délimitations du gisement de coquilles St Jacques, est une profonde échancrure dans le littoral. C'est une vaste étendue de sable parsemée de quelques plateaux rocheux ; ce type de fond constitue le substrat le plus propice au développement de la coquille St-Jacques.

. Les côtes rocheuses sur le versant Ouest de la Baie sont parmi les falaises les plus hautes de France. Lors des dépressions météorologiques venant de l'Atlantique, elles constituent une barrière efficace et empêchent notamment la formation de houle qui provoque la déstabilisation des fonds meubles sur les zones de faible profondeur. Cette protection géographique explique la très grande surface de colonisation des coquilles St-Jacques sur ce gisement.

(1) Pêche et conchyliculture en Bretagne Nord - CENTRE D'ETUDE DE BIARRITZ

(2) Etude des stocks de coquilles St-Jacques de Bretagne - ISTPM

(3) La pêcherie de coquilles St-Jacques en Baie de St Brieuc - IFREMER

(4) Rapport annuel du contrat de plan de développement de la coquille St-Jacques - COMITE D'EXPANSION ECONOMIQUE DES COTES D'ARMOR



- **Hydrologie**

. Les courants de marée, plus faibles en fond de baie, sont tourbillonnaires et provoquent une faible mobilité des masses d'eau. Cet élément est également fondamental, car les larves de coquilles St-Jacques, pélagiques pendant 3 semaines, sont maintenues dans la partie centrale du gisement.

. La salinité de l'eau de mer apparaît stable, du fait d'apport d'eau douce très faible. Ce paramètre est favorable au développement de la population de coquilles St-Jacques sur l'ensemble de ce secteur car c'est un coquillage qui ne supporte pas les dessalures.

- **Prédateurs**

. L'étoile de mer, souvent citée comme principale cause de disparition de bancs de coquilles St-Jacques est absente sur ce gisement.

Le poulpe, pieuvre ou minard, redoutable prédateur de coquillage a disparu au cours de l'hiver froid de 62/63 ; aucune réapparition n'a été signalée depuis. Auparavant il était très abondant, et les pêcheurs ont toujours affirmé : "qu'il était l'adversaire des coquilles St Jacques" (Joubin, 1910).

En 1950, le chef de quartier maritime de St-Brieuc évoque leur présence : "La Baie est infestée de minards, que les pêcheurs remontent à plein chalut et qui s'attaquent au banc de moules et de coquilles St-Jacques (1).

☐ **Gisement des Côtes d'Armor, historique de son exploitation**

La pêche à la coquille St-Jacques est une activité très ancienne. En 1775, le Maire de St-Brieuc, Monsieur BAGOT, indique "qu'elles étaient si communes que leur coquille plate servait, en guise d'ardoise, à couvrir les toits des villages de pêcheurs. On en voyait encore quelques-uns Sous la Tour et à St-Laurent/Le Légué, il y a peu d'années" (2).

Depuis le début du XXème siècle, jusqu'à l'année 1961, elle est apparue comme une activité cyclique, marquée par des phases d'exploitation et des phases d'abandon.

Une production intermittente en baie de St-Brieuc

. Les bancs de coquilles exploités au début du siècle sont apparemment épuisés en 1910, les animaux sont peu abondants et la récolte moyenne des chalutiers est évaluée à 150 individus par jour. La taille commerciale, alors limitée à 8 cm, est fixée par le Décret du 14 septembre 1909 (3).

. La pêche a repris entre les 2 guerres, elle fut particulièrement intéressante entre 1925 et 1930. L'exploitation est hivernale, 73 navires pratiquent cette activité à la voile en 1929 à l'aide de dragues à huîtres. La production alors comptabilisée en unités semble se situer autour de 100 000 individus soit 10 à 15 tonnes. En 1930, la production est à nouveau interrompue. (Archives des Affaires Maritimes).

(1) Monographie des pêches, 1950 - Affaires Maritimes de St-Brieuc.

(2) Observations économiques et politiques sur le diocèse de St-Brieuc, adressées à l'Intendant de Bretagne, M. du PIRAY, le 13 novembre 1775.

(3) Courrier du Présient du Conseil, Ministère de l'Intérieur et des Cultes, à M. le Préfet des Côtes du Nord.

. L'activité réapparaît après 1945, la ressource est faible. Seul le banc côtier du Roselier est exploité de 1946 à 1948 par une quinzaine de bateaux du Légué (1). La ressource est fragile, les rendements diminuent rapidement. Au début de l'exploitation, 10 à 12 cageots sont débarqués par marée et par unité. La pêche s'arrête quelques jours après, lorsqu'elle n'est plus rentable (2 à 3 cageots).

En 1950, l'apparition de pieuvres ruine à nouveau les espoirs de maintien de cette ressource.

La montée en puissance de l'exploitation (61-77)

. En février 1961, c'est au cours de plusieurs marées de chalutage dans le secteur des Comtesses et du Petit Léjon, qu'un chalutier du Légué le "Grain de sel" redécouvre une tâche de coquilles (2 tonnes de coquilles sont débarquées). A l'automne de cette même année, le patron de cette unité poursuit ces recherches et ce n'est qu'au début du mois de décembre que les captures deviennent abondantes. Seul au départ, il est rapidement suivi par 6 navires du même port. Ils mettent à terre 20 tonnes de coquilles St-Jacques.

. En janvier 1962, ils sont rejoints par 18 unités d'Erquy. La zone coquillière apparaît plus grande et plus au large que celle initialement exploitée en 1961. Au cours des 5 premiers mois de cette année 1962, 350 tonnes de coquilles seront débarquées. Les rendements par jour fluctuent entre 100 et 800 kg et diminuent rapidement. La méconnaissance de la zone colonisée et l'inexpérience du matériel utilisé par certaines unités expliquent sans doute l'hétérogénéité des apports.

La pêche est interrompue pendant la période estivale et elle permet aux équipages de préparer le matériel pour la campagne 62/63, qui sera le point de départ d'une activité sans précédent en Bretagne Nord. Le nombre de bateaux participant à cette saison est de 56 (4 de Paimpol, 16 du Portrieux-Binic, 6 du légué, 25 d'Erquy-Dahouët, 5 de St Malo-Cancale).

. En effet, la production de coquilles St Jacques était inexistante en 1960, elle a atteint plus de 12 000 tonnes lors de la campagne 72/73. **La Baie de St-Brieuc est devenue, en quelques années, le premier centre de coquilles St-Jacques de France avec 55 % des apports nationaux en 1972.** Les apports ont été considérables, sans commune mesure avec ceux débarqués lors des décennies précédentes. Cette richesse imprévisible a redonné vitalité à la vie maritime et à l'économie de la pêche artisanale.

Au départ, cette pêche était considérée comme une activité d'appoint, elle a offert un complément aux pêches estivales et a évité aux marins de rechercher un travail à terre pendant l'hiver. Par la suite cette activité s'est progressivement substituée aux activités traditionnelles qui sont en déclin.

Au début des années 60, les poissons, crevettes et oursins sont plus rares en Baie de St-Brieuc, la praire exploitée depuis le début des années 50 donne également des signes de faiblesse.

L'exploitation des coquilles St-Jacques est rapidement apparue comme une activité principale, quelques jours de pêche se sont transformés en une véritable saison. **Elle a joué un rôle d'activité pilote car elle occupe la majorité des armements et effectifs** (Piboubès 1973).

(1) Propos recueillis auprès de M. BOUREL, patron-pêcheur au Légué.

La Baie de St-Brieuc a alors connu un fantastique développement, la production a été encadrée dès le départ par des responsables professionnels, pêcheurs eux-mêmes, et le **modèle d'exploitation est rapidement devenu un exemple pour de nombreuses pêcheries côtières.** Dès les premières années, les mesures sont prises pour limiter l'effort de pêche et vont provoquer une prise de conscience générale des producteurs. L'effondrement de la coquille St-Jacques en rade de Brest et particulièrement les difficultés d'organisation de la pêche aux praires sur l'ensemble des gisements du golfe normano-breton, bien présentes dans les esprits, deviennent des exemples à éviter.

Ce qui domine dans le développement de cette pêche, c'est le souci de préserver le gisement, le besoin en est vite ressenti, ceci de manière immédiate car les marins issus des zones défavorisées, affluent vers la Baie de St-Brieuc.

Les pêcheurs riverains et l'administration ont été très sensibles à cet "afflux", malgré quelques essais pour limiter cette invasion, il fut impossible de la contenir réglementairement devant l'engouement pour cette pêche rémunératrice.

En 1970, après une excellente campagne, la situation est grave, la flottille ne cesse de grossir et aucune mesure administrative ne pourra enrayer ce mouvement. La gestion s'avère de plus en plus difficile et les comités locaux ne peuvent répondre à tous les besoins, leur pouvoir de décision est trop restreint. Les professionnels, créent au sein du comité interprofessionnel des crustacés, une section de "coquillages de pêche". Cette section en février 1973, a institué une licence de pêche spéciale pour cette zone, attribuée pour des critères précis, elle permet de fixer un quota de navires. Les fonds recueillis (les contributions sont fonction de la puissance des navires) permettent de contrôler l'effort de pêche et d'améliorer la surveillance notamment par l'affrètement d'un avion d'aéro-club a bord duquel embarque un gendarme maritime.

Les infractions, jusqu'alors sanctionnées par une amende administrative, peuvent désormais entraîner un retrait de licences, sanction beaucoup plus dissuasive. La durée d'interdiction de pêche est variable suivant l'importance de la fraude.

On compte, en 1973, plus d'un millier de pêcheurs dont environ 700 locaux. En tenant compte des professions annexes (mareyage, conserverie, construction navale, atelier mécanique), elle concerne 1 500 personnes.

La politique menée par la Baie de St Brieuc est positive, mais l'application de la réglementation est juridiquement délicate.

Le suivi des éléments biologiques du stock devient plus poussé à partir de 1973

L'exploitation rationnelle de ce gisement doit passer impérativement par une meilleure connaissance du suivi du stock, les professionnels en sont conscients et une collaboration plus étroite s'instaure avec les scientifiques (CNEXO et ISTPM devenus IFREMER).

La première question, qui reste d'actualité aujourd'hui est "***Combien pourra-t-on pêcher sans mettre en danger ce gisement ?***"

L'ensemble des données scientifiques est analysé au niveau des organisations professionnelles et du Département des Côtes d'Armor. En 1978, il se dégage, avec l'appui du Conseil Général, le besoin urgent de créer une équipe de terrain chargée d'apporter aux patrons-pêcheurs les observations biologiques indispensables pour une gestion rigoureuse du gisement.

La chute de production (1978-1989)

Cette année 1978 apparaît comme une année charnière, le stock donne des signes de faiblesse, la production se situe autour de 7 000 tonnes et plus de 450 licences sont attribuées. De nouvelles réglementations apparaissent afin de gérer au mieux le déclin de production que l'ensemble des acteurs pressentent. La stratégie de pêche d'une partie de la flottille s'est modifiée, les bateaux équipés de dragues plus résistantes exploitent les abords des secteurs rocheux, zones de réserves à forte densité. Le gisement est alors pleinement exploité et devient totalement dépendant du recrutement (coquilles de 2 ans).

Egalement en 1978, un quota de campagne est proposé par les scientifiques et prend une part prépondérante dans la gestion. Il apparaît comme un ordre de grandeur des ressources et permet de justifier le nombre de licences délivrées et la programmation de l'effort de pêche.

Les professionnels demandent de plus en plus de précisions sur les différentes évaluations, que ce soit sur le plan des ressources exploitables de l'année ou sur les prévisions pour l'année suivante afin de planifier d'éventuels reports. **Cette gestion apparaît très évoluée comparée aux autres pêcheries**. L'action scientifique s'est considérablement étoffée.

La chute de production est enrayée en 1980, l'équilibre est atteint entre la flottille existante (entre 350 et 400 licences) et la production autour de 4 000 tonnes jusqu'en 1985.

Les années 86-87-88 vont profondément modifier l'équilibre de cette pêcherie. La situation s'aggrave, du fait de trois étés consécutifs de mauvaises reproductions (faible rendement de juvéniles dans les collecteurs). La production de coquilles chute, seulement 1 200 tonnes sont débarquées lors de la campagne 89/90. L'effort de pêche est considérablement réduit.

La flottille essaie de se diversifier sur d'autres ressources, mais ces autres activités (palourdes, spisules) ne disposent pas d'un acquis analogue à celui de la coquille St-Jacques. Elle reste l'espèce cible et toutes les décisions sont prises en référence. Elle permet de maintenir la cohésion des professionnels et d'élaborer une stratégie d'ensemble.

Le renouveau du gisement (à partir de 1990)

Le relevé des collecteurs pendant l'été 1989 est le premier signe d'espoir de redressement du gisement, ces coquilles ne rentreront dans la pêcherie que lors de la campagne 91/92. Des mesures spécifiques de protection du naissain font l'objet de réunions fréquentes avec les pêcheurs, des mesures restrictives ont visé à geler la bande côtière comprise entre 2 et 4 milles à tout art traînant.

A la demande des organisations professionnelles, les prospections en mer se multiplient afin de confirmer la présence et la localisation de cette cohorte 89. Les résultats des échantillonnages réalisés par IFREMER au mois de juin 1990, confirment les indices de captage. La distribution de ces coquilles sur le gisement est présentée à la profession, elle décide la création de 3 zones où l'usage du chalut et drague est interdit jusque l'ouverture de la campagne 91/92. De plus, il et décidé qu'à compter du 1er janvier 1990, les nouvelles demandes de licence seront attribuées aux navires d'une longueur maximum de 13 m (au lieu de 16 m) et d'une puissance motrice de 250 CV (au lieu de 400 CV).

Le redressement du stock est rapide, il est facilité par 3 années successives de bonnes reproductions (de 89 à 91). **Les bancs de la Baie de St Brieuc sont à nouveau productifs, en 1993, la biomasse est évaluée autour de 15 000 tonnes contre à peine 5 000 tonnes trois années auparavant.**

L'effort de pêche est modulé en fonction de la demande des acheteurs. La très forte capacité de capture de la flottille des Côtes d'Armor conduit à établir des horaires compris entre 1/2 heure et deux fois 3/4 d'heure de pêche par bateau et par semaine. La difficulté des acheteurs est de conquérir les marchés perdus pendant les années de réduction de production. Les industries de transformation, notamment la conserverie, s'est tournée vers l'importation afin d'assurer le développement des produits préparés. De plus le décorticage et la congélation des coquilles St-Jacques ont considérablement facilité les échanges internationaux.

Devant les difficultés de commercialisation, l'augmentation des apports se traduit par une saturation du marché de la coquille entière vivante avec pour conséquence une baisse importante du prix moyen (20,13 F/kg lors de la campagne 89/90, 10,45 F/kg en 92/93).

En 1992, l'organisation de producteurs des Côtes d'Armor, créée en 1988, met en place, afin de soutenir les cours, une unité de transformation (noix fraîches et surgelées) :

- La noix fraîche semble être un marché bien apprécié des consommateurs, il est mieux adapté à la clientèle qui préfère acheter un produit facile d'utilisation.

- La noix surgelée est un produit stabilisé de longue conservation, elle est utilisée soit pour la consommation directe, soit pour la transformation.

L'organisation de producteurs des Côtes d'Armor traite 35 % des apports sur les deux campagnes 92/93 et 93/94.

☐ **Importance socio-économique actuelle de la pêche à la coquille St-Jacques sur le gisement naturel classé des Côtes d'Armor**

Depuis le début des années 70, l'extraordinaire développement du gisement de coquilles St-Jacques a permis l'accroissement d'une flottille spécialisée.

Toute l'activité de pêche côtière sur le littoral costarmoricain est ciblée sur cette espèce. Les mesures de gestion qui ont été prises par l'interprofession ont visé d'une part à assurer la pérennité de cette ressource et d'autre part à maintenir une pêcherie performante.

En dehors de cette production saisonnière, aucune solution de remplacement n'existe pour l'ensemble de la flottille ; la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor est une richesse de la vie économique locale.

Le nombre de licences délivrées à la campagne 94/95 est de 260. L'exploitation de ce gisement est la ressource principale de ces unités de pêche pendant la campagne qui s'étale sur 6 mois de l'année (70 % des revenus des équipages pendant la saison).

Le gisement de coquilles St-Jacques des Côtes d'Armor fournit à lui seul plus de 90 % de la production bretonne et près de 50 % des apports nationaux (la France se situe au 3ème rang des pays consommateurs après le Japon et les Etats-Unis). C'est une production locale saisonnière bien identifiée, elle constitue, au cours des trois dernières campagnes, plus de 40 % des apports annuels sous les criées des Côtes d'Armor.



Chiffres d'affaires de la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor (Service des criées de la Chambre de Commerce et d'Industrie)

	Coquille St-Jacques			TOTAL des apports	
	Tonnage (T)	C.A. (KF)	Prix moyen (F/Kg)	Chiffre d'affaires (KF)	% CSJ/TOTAL
1992	3 875	43 375	11,19	102 717	42 %
1993	4 645	48 489	10,44	110 446	44 %
1994	5 470	59 351	10,85	129 078	46 %

Le service des criées qui assure le débarquement et la première mise en marché emploie 25 personnes.

Les entreprises de mareyage, expéditeurs du produit entier, qui achètent régulièrement dans les criées des Côtes d'Armor, sont au nombre de 40.

Enfin, l'Organisation des Producteurs des Côtes d'Armor engage à chaque campagne de pêche, dans ses deux ateliers de transformation, près de 70 personnes, dont une partie est issue du milieu maritime.

On compte en 1994 plus de 600 pêcheurs (patrons et matelots), en tenant compte des autres opérateurs de la filière et des professions annexes (construction navale, atelier mécanique et de forge marine, transporteurs...). La coquille St-Jacques des Côtes d'Armor concerne près d'un millier d'emplois.

La pêche à la coquille St-Jacques est, depuis plus de 30 ans, devenue une activité de pêche traditionnelle des marins-pêcheurs des Côtes d'Armor. Devenant prépondérante, ce fut en fonction de cette activité que le patron-pêcheur a choisi son outil de travail.

Le maintien d'une gestion rigoureuse est indispensable sur ce gisement car la facilité de capture et le prix offert sur le marché en font une espèce vulnérable qu'il reste rentable d'exploiter jusqu'à sa quasi-disparition (un animal pour 100 à 200 m²). Afin d'assurer à la fois la rentabilité des entreprises de pêche et la production des campagnes à venir, l'effort de pêche a été considérablement réduit.

Au cours de la campagne 94/95, deux jours de pêche, par semaine, de 30 ou de 45 minutes, ont été programmés, ce qui conduit à un effort de pêche global, par bateau, de 32 heures d'exploitation sur 6 mois (80 heures en 84/85).

☐ **Notoriété de la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor**

"La coquille St-Jacques est l'identité maritime du Département des Côtes d'Armor" (Monsieur JOSSELIN, 1995) (1).

- La coquille St-Jacques profite d'une forte image aux yeux des consommateurs, c'est un produit noble qui symbolise la fraîcheur et la saveur du grand large. C'est un produit de haute qualité gastronomique qui demeure une valeur sûre des repas de fête.

La noix de coquille St-Jacques des Côtes d'Armor a la faveur des grands cuisiniers. L'absence de corail en période hivernale donnerait à la noix une texture plus ferme et une saveur plus délicate. Le corail est certes plus fade, mais c'est un élément décoratif car il apporte une touche colorée dans l'assiette du consommateur.

- Depuis 1993, à la fin de la saison de pêche, **la coquille St-Jacques est fêtée dans un des ports des Côtes d'Armor.** Cette manifestation, sélectionnée sur le plan national comme l'une des festivités qui représente la gastronomie de l'hexagone, accueille entre 20 et 30 000 personnes. Elle permet notamment au public d'assister à des démonstrations de pêche et de ventes en criées.

- Créée en 1987, la **Confrérie des Chevaliers de la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor** a pour objectif de promouvoir ce coquillage de haute qualité gastronomique, elle édite et diffuse un **guide** où sont répertoriés les établissements de restauration qui adhèrent à une **Charte Qualité.**

Chaque année, elle organise une épreuve réservée aux professionnels de Bretagne. Encadrée par des grands chefs de réputation internationale, elle a pour but de promouvoir des cuisiniers de talent.

(1) Citation du Président du Conseil Général des Côtes d'Armor lors de la fête de la coquille St-Jacques à LOGUIVY le 29/04/95.

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

VIII - LA STRUCTURE DE CONTROLE

L'organisme certificateur chargé de contrôler le respect du cahier des charges de l'Identification Géographique Protégée est :

VERICERT
(Organisme certificateur conforme à EN 45011)

Le numéro d'agrément de VERICERT pour la coquille St Jacques est :

NOR : AGRG 94 0222 OA

Adresse : Immeuble Apollo
10 rue Jacques Daguerre
92565 RUEIL-MALMAISON CEDEX

Tél. (1) 47 14 43 90
Fax. (1) 47 14 43 25

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

IX - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les mentions inscrites sur l'étiquette (Annexe 5) du produit bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée sont :

- le nom du produit :

"Coquilles St-Jacques des Côtes d'Armor"
ou "Noix de coquilles St-Jacques des Côtes d'Armor"
ou "Noix de coquilles St-Jacques surgelées des Côtes d'Armor"

- les deux mentions communicantes :

. "pêchées le ....."
. "gisement naturel classé"

L'étiquette comporte le nom de l'Organisme Certificateur et ses coordonnées.

COQUILLE ST-JACQUES DES COTES D'ARMOR

Indication Géographique Protégée

X - ANNEXES

ANNEXE 1 :

EXTRAIT DE L'OUVRAGE "COQUILLAGES" DE P. ELZIERE PAPAYANNI

LES COQUILLAGES COMESTIBLES DE FRANCE

Pecten maximus (Linné, 1758)

Coquille Saint-Jacques de l'Atlantique

Synonymie :

Noms scientifiques : Aucun

Noms vernaculaires : Coquille St-Jacques, gofiche, grande pèlerine, grande vanne, peigne St-Jacques

Caractères distinctifs : Coquille subcirculaire, avec des oreilles presque égales et sans encoche byssale. Valves très inégales, avec 15 à 17 côtes rayonnantes chacune. Valve droite convexe, blanchâtre parfois teinté de rose ou d'ocre, à côtes et espaces intercostaux arrondis et garnis de costules. Valve gauche plano-concave, brun-rouge, avec une sculpture similaire.

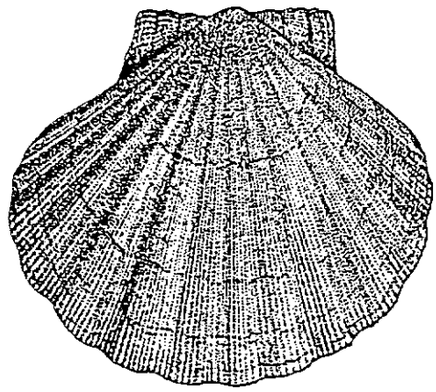
Taille maximale : 17 cm.

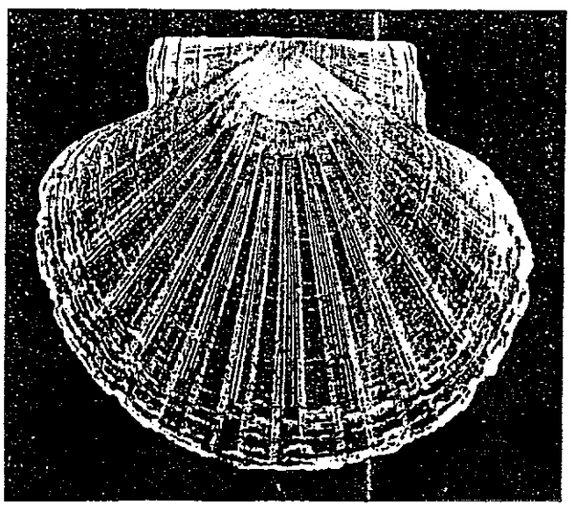
Distribution : Manche. Atlantique.

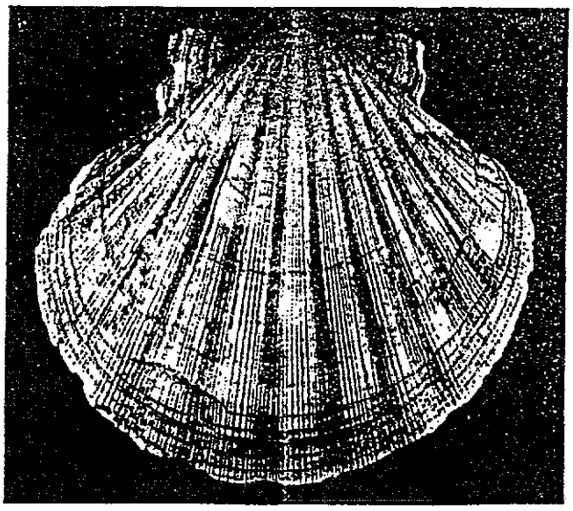
Habitat et biologie : Fonds détritiques sableux à graveleux de la zone sublittorale jusque vers 110 m de profondeur. Repose librement sur sa valve droite ; capable de nage active. Hermaphrodite, à cycle sexuel étalé dans l'année avec des maxima au printemps et en automne.

Pêche : Bateau (drague).

Elevage : A plat sur le sol. Espèce très fréquente sur le marché.

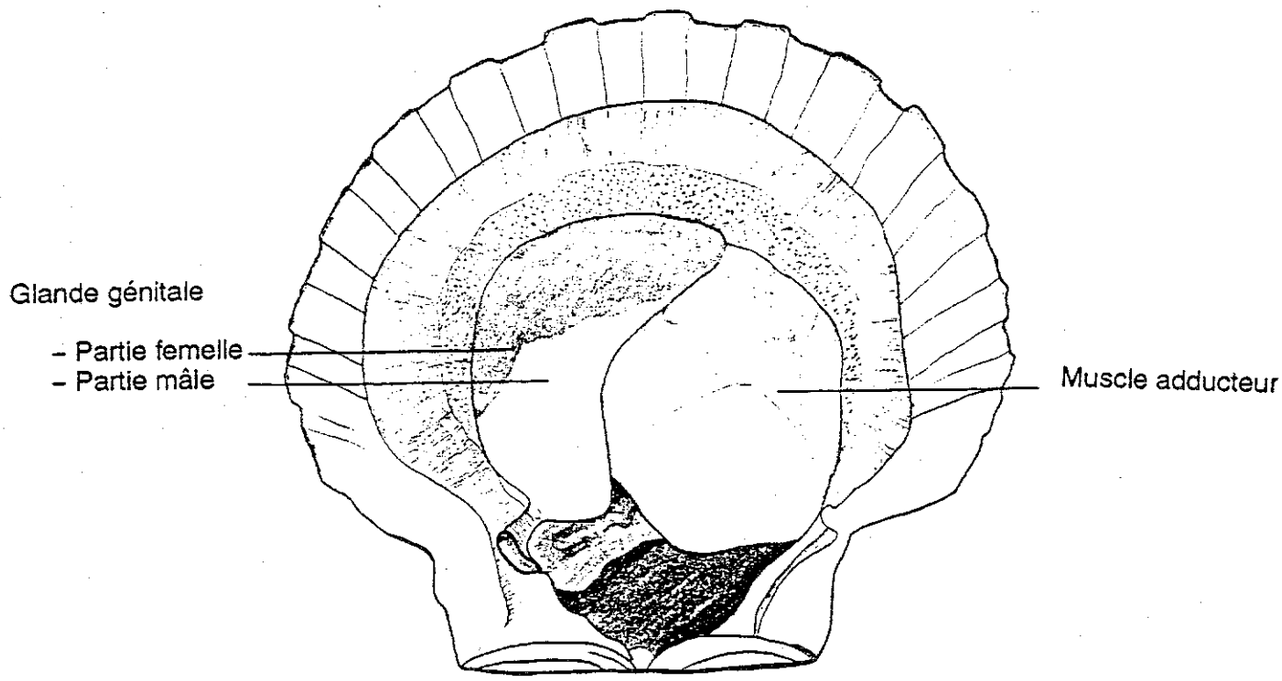






ANNEXE 2 :

ORGANISATION INTERNE DE LA COQUILLE ST-JACQUES



ANNEXE 3 :

NOTE SUR LA PROCEDURE DES CONTROLES DES SERVICES DES AFFAIRES MARITIMES PENDANT LA CAMPAGNE COQUILLIERE

❒ CONTROLES EFFECTUES AVANT L'HEURE DE PECHE

* **A terre :**

- Contrôle des navires à quai, afin de rechercher la présence éventuelle de Coquilles Saint Jacques à bord.

Ce contrôle n'est pas systématique.

* **En mer :**

- Contrôle des navires par une visite à bord pour rechercher la présence éventuelle de Coquilles Saint Jacques. Ce contrôle est effectué occasionnellement suivant les conditions météorologiques.

- Surveillance maritime pour la recherche de navires pêchant avant l'heure autorisée. Ce contrôle est effectué de manière systématique.

* **Par avion :**

- La surveillance aérienne est effectuée par un avion affrété par l'Organisation Professionnelle, dans lequel se trouve un Agent des Affaires Maritimes. Ce contrôle consiste à rechercher les navires pêchant avant l'heure autorisée.

❒ CONTROLES EFFECTUES PENDANT LA PECHE

- Contrôle en mer de l'utilisation des dragues autorisées. Les Agents vérifient la conformité des dragues selon les caractéristiques réglementaires et le nombre prévu par bateau.

ANNEXE 3 (suite) :

☐ CONTROLES EFFECTUES APRES LA PECHE

* **A terre :**

- Contrôle au débarquement pour empêcher le non-passage en criée;

- Contrôle sous criée de la taille réglementaire des coquilles (10.2 cm). Ce contrôle est effectué par sondage. L'Agent contrôle un sac dans un lot non indéterminé. Selon le débarquement, quelques uns ou tous les lots peuvent être contrôlés dans un temps déterminé.

* Contrôle de l'apposition des mesures sanitaires sur les sacs exposés à la vente.

* **En mer :**

- Surveillance maritime pour la recherche de navires pêchant après l'heure autorisée.

* **Par avion :**

- Surveillance aérienne pour la recherche de navires pêchant après l'heure autorisée.

- Recherche de navires débarquant dans un port non autorisé.

☐ CONTROLES EFFECTUES EN DEHORS DES JOURS ET HEURES DE PECHE AUTORISES

* **A terre :**

- Contrôle des tailles des Coquilles Saint Jacques sur les lieux de vente (grandes surfaces, poissonneries, marchés, ...).

- Contrôle des navires à quai pour vérifier l'état des dragues (démaillées, démontées).

- Visite de navires pour la recherche de coquilles à bord.

* **En mer :**

- Surveillance maritime pour la recherche de navires pratiquant la pêche coquillière en dehors des jours et heures de pêche autorisés.

ANNEXE 4 :

COTATION DE LA FRAICHEUR

COQUILLES SAINT-JACQUES
(entières vivantes ou en noix fraîches)

FRAICHEUR (critères)	CONFORMES	NON CONFORMES
<u>Coquilles vivantes</u>		
• vigueur	réagissant à la frappe d'un coup sec sur une des valves ou à la piqûre du muscle adducteur	ne réagissant pas
•% de mortalité sur le lot d'emballage	≤ 5 %	>5 %
• odeur	odeur de marée ou absence	forte, désagréable
<u>Noix de Saint-Jacques</u>		
a) <u>Etat cru</u>		
• couleur	blanche	laiteuse (blanc ivoire à gris)
• texture	ferme, élastique, humide	affaissée, molle, desséchée
• odeur	agréable, marine	acre, déplaisante
b) <u>Chimie</u>		
ABVT (mg N/100 g) (noix crue) (à confirmer)	< 25	≥ 25

ANNEXE 5 :

ETIQUETTES DU PRODUIT CERTIFIE BENEFICIANT DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- Coquilles Saint-Jacques des Côtes d'Armor

LOGO VERICERT/CEPRAL

COQUILLES SAINT-JACQUES DES COTES D'ARMOR

. Pêchées le .....

. Gisement naturel classé

N° 00000

- Noix de coquilles Saint-Jacques des Côtes d'Armor

LOGO VERICERT/CEPRAL

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DES COTES D'ARMOR

. Pêchées le .....

. Gisement naturel classé

N° 00000

- Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées des Côtes d'Armor

LOGO VERICERT/CEPRAL

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES SURGELEES DES COTES D'ARMOR

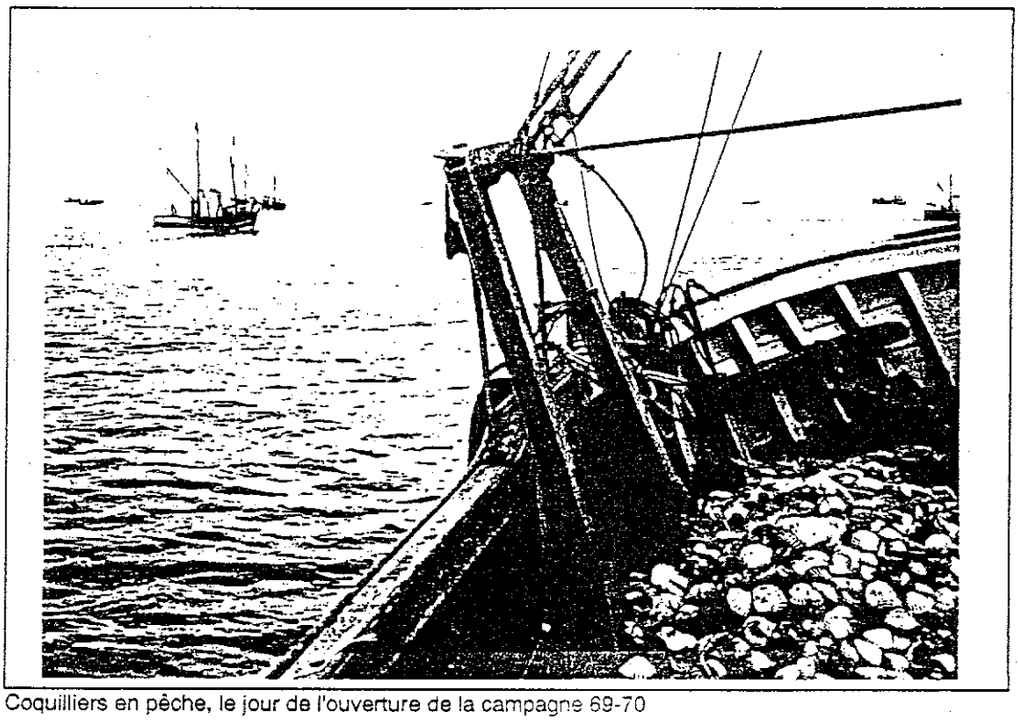
. Pêchées le .....

. Gisement naturel classé

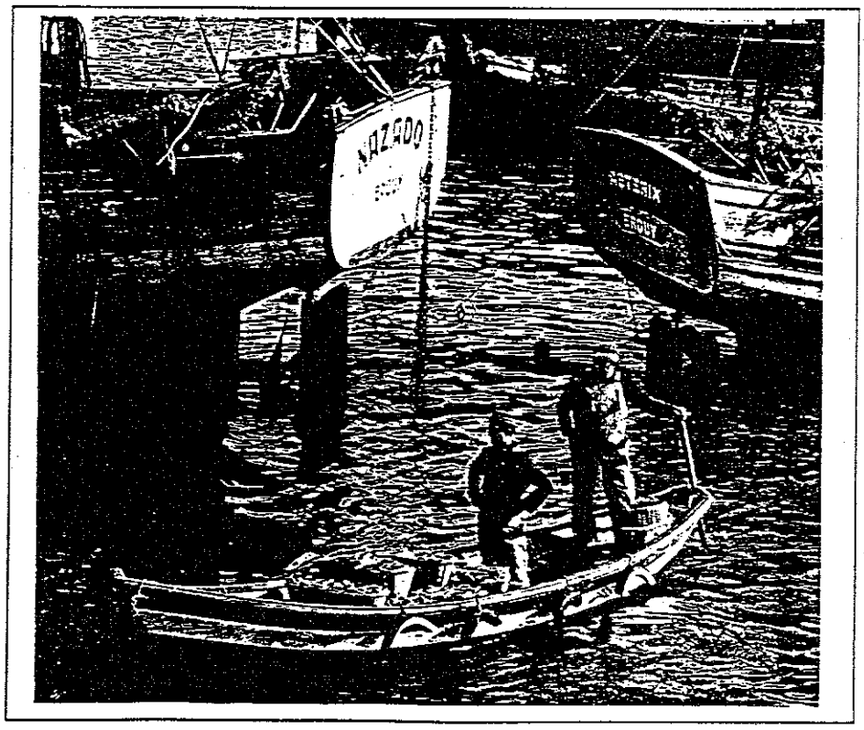
N° 00000

ANNEXE 6 :

ILLUSTRATIONS DE LA PECHE A LA COQUILLE ST JACQUES



Coquilliers en pêche, le jour de l'ouverture de la campagne 69-70
Photo : Videau (novembre 1969)



Port d'Erquy (1970) : la pêche de coquilles St Jacques est acheminée à quai, à l'aide de doris
Photo : Rives - CEDRI

ANNEXE 6 (suite) :



Port d'Erquy (1970) : déchargement de la pêche

Photo : Rives - CEDRI



Port d'Erquy (1985) : vente en criée au cours de la campagne 84-85

Photo : Macé