



## UN PEU D'HISTOIRE

La **coquille Saint-Jacques** (*Pecten maximus*) est un **mollusque bivalve** (coquille constituée de deux parties distinctes) de la **famille des Pectinidés**. Le nom de « coquille Saint-Jacques » provient à l'origine des **pèlerins de St Jacques de Compostelle**, qui accrochaient à leur veste une coquille pour se reconnaître. Dans l'Antiquité, la coquille est le **symbole de l'amour** et fait référence à la **coquille de Vénus**.

Aujourd'hui, ce coquillage est très apprécié pour son **goût fin et délicat**. L'espèce reine est la **Saint-Jacques Pecten maximus**, que l'on trouve en **Atlantique**, dans la **Manche** et la **mer du Nord**.

En réalité, ce mollusque est constitué de deux parties principales : le **muscle** et le **corail**. Le muscle est la partie noble de la Saint-Jacques que nous consommons, c'est la noix. C'est le muscle qui permet l'ouverture et la fermeture des coquilles.

### Répartition et pêche

**En France**, c'est en Normandie et en Bretagne que la pêche est la plus abondante, notamment en baie de Saint-Brieuc et au large de Dieppe. Cette dernière **est très réglementée**, elle n'est autorisée que du **1er octobre au 15 mai**.

**En Europe**, la coquille se trouve aussi dans le **nord de l'océan Atlantique**, la **Méditerranée** mais aussi, dans le **Pas de Calais**, en **Écosse**, en **Irlande**, en **Italie** et en **Angleterre**.

### Technique de pêche

La drague est un engin de pêche traîné sur le fond, utilisé pour la pêche des coquillages. (voir photo)



## LA BIOLOGIE

La **coquille Saint-Jacques** est présente dans les **eaux tempérées européennes**.

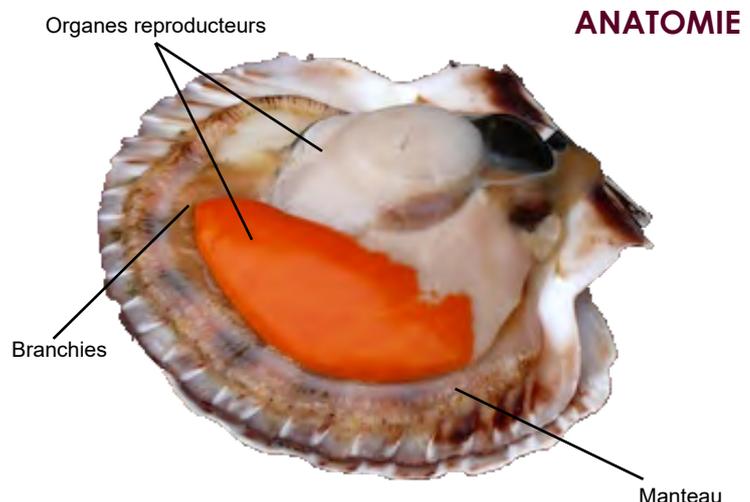
On la trouve sur les **fonds sablo-vaseux**, en général **entre 20 et 50 mètres**. L'animal repose, enfoui, sur sa valve droite très convexe.

La coquille Saint-Jacques est **hermaphrodite** (comme tous les Pecten). La glande génitale s'étend sur le côté du muscle adducteur et comprend deux parties : la **partie mâle, blanchâtre, est supérieure** ; la **partie femelle, rouge orangé, est inférieure**. Les **gonades** ou « **corail** » sont de taille réduite en période de repos sexuel.

En **Baie de Seine**, la première **maturité sexuelle** survient à l'âge de **2 ans**. En **dehors de la zone côtière**, la **maturité** intervient à l'âge de **3 ans**.

La coquille Saint-Jacques est **détritivore** (se nourrit de débris d'animaux, végétaux ou fongiques) et **planctonophage** (se nourrit de planctons). C'est un **mollusque** purement **filtreur**.

La coquille Saint-Jacques **se déplace très peu**. Seul un **prédateur**, l'**étoile de mer**, peut la faire bouger.



# EN QUELQUES CHIFFRES...

**2 000 000 t**

Production mondiale /an

**120 000 t**

Production en Chine/an  
(Aquaculture)

**30€/kilo**

Prix au kilo en France  
pour les décortiquées

**11 cm**

Taille minimale  
de mise en marché

**60 000 t**

Noix de St-Jacques  
importées /an en  
France

**16 500 t**

Production en France/an

**200 000 t**

Production en  
Amérique du Nord/an  
(Aquaculture)

**2,5 kg**

Consommation  
en France /pers. et /an  
(1er pays consommateur)

**100 gr**

Noix de St-Jacques cuites  
= 120 calories

**100%**

Pêche en France  
(Bretagne et Normandie)



Les différentes menaces de la noix de Saint-Jacques sont :

- La **guerre** entre les **pêcheurs français et britannique** dans les eaux de l'**océan atlantique** car les **réglementations** ne sont **pas applicables au-delà de la baie de seine**, par conséquent ces lois ne sont **pas contraignantes pour les irlandais et anglais**.
- La **surexploitation** a déjà **causé sa disparition** dans de **nombreuses régions**.

## 3 Espèces de noix de Saint-Jacques

Il existe de **nombreuses espèces**, que l'on différencie grâce à plusieurs critères : **provenance, période de pêche, aspect, couleur du corail**. Certaines espèces sont issues de **la pêche**, d'autres sont **produites en élevage**.



**Placopecten magellanicus**  
ou Pétoncle géant



**Argopecten purpuratu**  
ou Pétoncle Chilien



**Mizuhopecten yessoensis**  
ou Pétoncle Japonais

## TRUCS ET ASTUCES

Les noix de Saint-Jacques **refroidissent très vite** une fois dans l'assiette. Pour éviter cela, vous pouvez **faire chauffer** vos assiettes **au four** ou dans votre **micro-onde**.

Si vous n'êtes pas à l'aise avec **le couteau**, vous pouvez déposer les coquilles sur **la plaque du four** préalablement **chauffée** durant **5 minutes** pour ouvrir les coquilles Saint-Jacques. Vous n'aurez ensuite besoin que **d'une cuillère pour récupérer la noix**.

## Quand et comment la déguster ?

De Octobre à Mai

La **coquille Saint-Jacques** se mange **cru** en **tartare** ou en **carpaccio** mais elle est délicieuse aussi **cuite**. Le secret, c'est de la traiter avec douceur et de ne surtout **pas trop la cuire**, afin qu'elle **reste bien moelleuse et fondante**.

## LES INCONTOURNABLES

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques à la vapeur,  
Émulsion de betteraves à l'avocat et Concombre aux épices

OU

Noix de Saint-Jacques à la plancha, Rémoulade de céleri et  
Pomme verte, Pistou de roquette

PLAT

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques aux Condiments de Citron et  
Radis rouge, Purée-mousse de Potimarrons au Gingembre

OU

Noix de Saint-Jacques poêlées,  
Mousseline de carottes aux agrumes, Fanes en coulis