



## 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 abondante, notamment en baie de Saint-Brieuc et au large de Dieppe. Leur **pêche est très réglementée** en France, où elle n'est autorisée que du **1er octobre au 15 mai**.

**En Europe** : elle vit dans le nord de l'Atlantique et la Méditerranée. On la trouve dans le Pas de Calais, en Normandie, en Bretagne, en Écosse, en Irlande, en Italie ou en Angleterre.

### Technique de pêche

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

## LA BIOLOGIE

La **coquille Saint-Jacques**, *Pecten maximus*, est présente dans les **eaux tempérées européennes** depuis les **côtes de Norvège** jusqu'au **nord de l'Espagne**.

On la trouve sur les **fonds sablo-vaseux**, depuis le **niveau des basses mers jusqu'à la profondeur de 120 mètres** environ. **Les gisements** se tiennent généralement **entre 20 et 50 mètres**. L'animal repose, enfoui, sur sa valve droite très convexe.

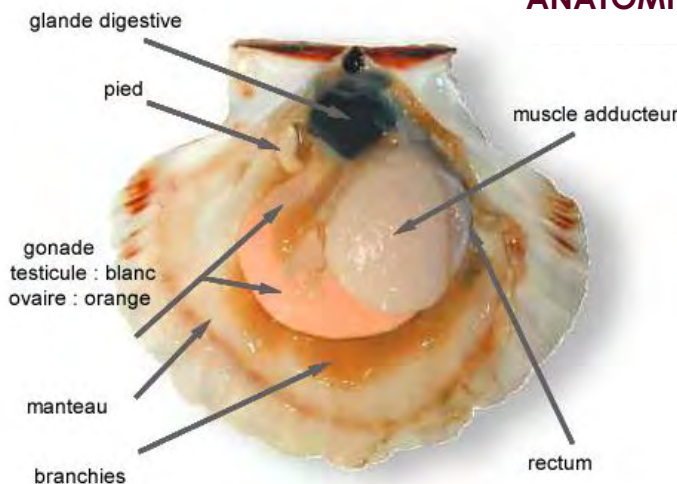
*Pecten maximus* (comme tous les *Pecten*) est **hermaphrodite**. La glande génitale s'étend sur le côté du muscle adducteur et comprend deux parties : la **partie mâle, blanchâtre, est supérieure** ; la **partie femelle, rouge orangé, est inférieure**. Les **gonades** ou « **corail** » sont de taille 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 animaux, végétaux ou fongiques) et **planctonophage** (se nourrit de planctons). C'est un **mollusque** purement **filtreur**. Sa nourriture consiste en **végétaux microscopiques diatomées** principalement, et autres **algues**, retenus par les branchies.

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

### ANATOMIE



## 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**.
- La **coquille Saint-Jacques** possède également un autre **prédateur** : l'**étoile de mer**.

## 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