



COQUILLE SAINT-JACQUES ET AUTRES PECTINIDÉS

Pecten maximus
Zygochlamys patagonica
Placopecten magellanicus
Argopecten purpuratus

Patinopecten yessoensis
Mimachlamys crassirostrata



- Atlantique Nord-Est
- Atlantique Sud-Est
- Atlantique Nord-Ouest
- Pacifique Sud-Est
- Pacifique Nord-Ouest



- À la main (plongée)
- Chalut de fond
- Drague



- Corde en suspension
- Semis sur le fond

→ BIOLOGIE

Coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*)

FAMILLE
Pectinidae.

TRAITS DISTINCTIFS

Coquille inégale, valve supérieure plate pourvue de côtes de couleur rouge à brun, présence de 200 yeux en bordure de coquille.

HABITAT

Substrat sableux, quelques dizaines de mètres de profondeur, près des côtes de l'Atlantique Nord-Est.

ALIMENTATION

Phytoplancton et matière organique en suspension.

MATURITÉ SEXUELLE

102-115 mm (2-3 ans).

PÉRIODE DE FRAI

De mai à septembre. Espèce hermaphrodite à fécondation externe.

LONGÉVITÉ

20 ans.

La coquille Saint-Jacques possède une glande génitale unique, le corail, avec une partie blanche (mâle) et une partie orange (femelle).

PÊCHE

L'espèce de pectinidés la plus pêchée au niveau mondial est *Placopecten magellanicus* (Peigne géant) exploitée par les États-Unis et le Canada. Elle est généralement exploitée par un système d'assolement (certaines zones sont laissées en jachère entre 2 périodes d'exploitation), au niveau de la zone côtière. Une autre espèce largement exploitée est *Patinopecten yessoensis* (Pétoncle du Japon), pêchée dans le Pacifique Nord-Ouest. Le Japon et les États-Unis sont les principaux pays pêcheurs de pectinidés au niveau mondial (avec respectivement 304 800 et 220 572 tonnes en 2018).

Les coquilles Saint-Jacques européennes (*Pecten maximus*) consommées en France sont issues de gisements localisés autour des îles Britanniques, très majoritairement en Manche.

Les gisements les plus importants dans cette zone (plus de 85 % des débarquements français) sont ceux de :

- la baie de Seine, exploités par près de 250 navires qui débarquent tout le long du littoral de Boulogne-sur-Mer à Cherbourg. Également fortement exploités par les flottilles étrangères ;
- la baie de Saint-Brieuc, exploités par environ 240 navires.

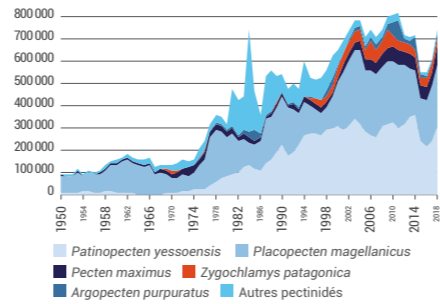
• la baie de Granville compte 100 navires.

Pecten maximus peut également provenir du golfe de Gascogne (Glénan, baie de Quiberon, Pertuis charentais) et de la rade de Brest. Ce stock est soumis à des fermetures régulières de l'exploitation en raison de concentrations cycliques de toxines amnésiantes*.

Les coquilles Saint-Jacques sont principalement exploitées à la drague à coquilles. Plus rarement, elles peuvent être récoltées à la main toute l'année (île Hitra, Norvège, Écosse, Bretagne).

La France est le principal pays européen pêcheur de pectinidés. En 2018, la Belgique a débarqué 700 tonnes de *Pecten maximus*.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE PECTINIDÉS (en tonnes) Source FAO 2020/2021



PECTINIDÉS SAUVAGES

- MSC • Six pêcheries sont certifiées (une de *Pecten maximus*, une de *Zygochlamys patagonica*, trois de *Placopecten magellanicus*, et une de *Patinopecten yessoensis*).

PECTINIDÉS D'ÉLEVAGE

- ASC • Cinq fermes de *Argopecten purpuratus* sont certifiées.

→ AUTRES ESPÈCES

de pectinidés commercialisés sur nos marchés :

PEIGNE DE PATAGONIE

(*Zygochlamys patagonica*), espèce sauvage pêchée par l'Argentine en Atlantique Sud-Ouest.

PÉTONCLE GÉANT

(*Placopecten magellanicus*) ou Peigne géant, espèce sauvage des États-Unis et du Canada.

PÉTONCLE ÉVENTAIL

(*Argopecten purpuratus*) espèce soit sauvage (pêchée principalement par le Pérou dans le Pacifique Sud-Est) soit d'élevage (exploitée principalement au Pérou et au Chili).

PÉTONCLE DU JAPON

(*Patinopecten yessoensis*), espèce soit sauvage (pêchée dans le Pacifique Nord-Ouest) soit d'élevage, exploitée principalement par le Japon.

PEIGNE SÉNATEUR

(*Mimachlamys crassirostrata*), espèce sauvage du Vietnam.

GESTION DES STOCKS

Les principales mesures de gestion européennes et françaises incluent :

Pecten maximus

UNE TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION

- ▶ **100 mm** à l'échelle européenne (110 mm pour la mer d'Irlande et la Manche Est) ;
- ▶ **102 mm** pour le gisement de la baie de Saint-Brieuc (site classé réserve naturelle depuis 1998) ;
- ▶ **105 mm** pour la rade de Brest et les Pertuis Charentais.

UNE TAILLE DES ANNEAUX DE DRAGUE À COQUILLE

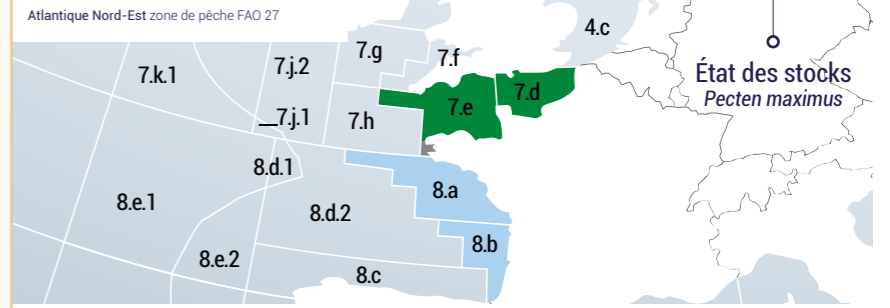
- ▶ **92 mm** (diamètre intérieur des anneaux) - arrêté ministériel en France (97 mm en baie de Saint-Brieuc depuis 2017 et en Manche Est depuis janvier 2021) ;
- ▶ pas de diamètre minimal réglementaire pour les Britanniques. La plupart utilisent des anneaux de diamètre 85 mm (parfois moins).

UNE FERMETURE SAISONNIÈRE, de mai à octobre, correspondant à la fois à la période de ponte et à la période de forte croissance des coquilles (abondance du phytoplancton au printemps et en été).

UNE LIMITATION

- des prélèvements définis par sortie en mer et selon le type de navire ;
- du nombre de licences de pêche ;
- du nombre de jours (et durée) de pêche.

Aux États-Unis, la gestion de *Placopecten magellanicus* prévoit un accès limité à la pêche et son contrôle est strict.



ÉTAT DES STOCKS

<i>Pecten maximus</i>	STOCKS	REMARQUES
● Stocks en bon état (non surpêchés et non dégradés)	Manche Est (division 27.7.d)	Le gisement de la baie de Seine est le plus important en France, en termes de tonnage. À l'intérieur des eaux territoriales françaises (12 milles), la biomasse est en augmentation régulière depuis 2008. En 2020, la biomasse totale exploitable a atteint 64 000 tonnes, une valeur très proche de celle du record de 2018 (63 600 tonnes). Parmi les 64 000 tonnes, 53 000 tonnes ont été estimées dans la seule baie de Seine <i>sensu strictu</i> et les 11 000 tonnes restantes à l'extérieur de la baie de Seine.
	Manche Ouest (division 27.7.e)	Baie de Saint-Brieuc (gisement le plus important de Manche Ouest) : - la biomasse totale a atteint 68 000 tonnes en 2020, loin devant le précédent record de 2018 (48 400 tonnes) ; - la biomasse reproductive en 2020 a augmenté de plus de 50 % par rapport à 2019 et la biomasse exploitable (individus ayant une taille ≥ de 10,2 cm) est supérieure à 37 000 tonnes (augmentation d'environ 50 % par rapport aux deux dernières années).
● Stock non classifié	Manche Ouest (division 27.7.e)	Rade de Brest : forte diminution du gisement suite à l'hiver rigoureux de 1962-63. Avant cela la production était environ de 2 500 tonnes par an ; aujourd'hui elle n'est plus qu'environ de 300 tonnes, dont la moitié par semis.
● Stock non évalué	Golfe de Gascogne (divisions 27.8.a-b)	État inconnu.

l'framer 2020

Au Royaume-Uni, l'état des stocks de *Pecten maximus* n'est que partiellement connu. La plupart sont considérés comme pleinement exploités et les scientifiques recommandent de ne pas augmenter l'effort de pêche.

Placopecten magellanicus : les stocks des États-Unis sont en bon état (non dégradés et non surpêchés) (dernière évaluation en 2018).

Autres espèces de pectinidés : l'état des stocks des autres espèces de pectinidés présentes sur nos marchés est inconnu.



La coquille Saint-Jacques** est commercialisée soit entière et vivante, soit importée en noix fraîches, surgelées ou en plats cuisinés. La France enregistre le record mondial de consommation de pectinidés avec environ 2,5 kg par habitant et par an. Elle importe des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés

frais principalement du Royaume-Uni et des pectinidés congelés du Pérou, de l'Argentine et du Canada. **La coquille Saint-Jacques fait partie des 10 premières espèces achetées en frais et en surgelé par les ménages français en 2019.** La Belgique importe des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (congelés et frais) principalement des Pays-Bas, de la France, des États-Unis et du Pérou.

Recommandation d'achats

PECTINIDÉS SAUVAGES

COQUILLE SAINT-JACQUES (*Pecten maximus*)

- À privilégier : stock de la baie de Seine et stock de la baie de Saint-Brieuc.
- À consommer avec modération : stock golfe de Gascogne, stock de la rade de Brest et individus en provenance du Royaume-Uni.

AUTRES ESPÈCES

- À privilégier : *Placopecten magellanicus* des États-Unis.
- À consommer avec modération : toutes autres espèces de pectinidés.

PECTINIDÉS D'ÉLEVAGE

- Vérifiez les conditions de production avant tout achat.

- Préférez les individus récoltés à la main.

*Toxines produites par certaines espèces de micro-algues du genre *Pseudo-nitzschia*. Les coquillages qui ont filtré ces *Pseudo-nitzschia* toxiques peuvent provoquer chez les consommateurs des intoxications gastro-intestinales et/ou neurologiques.

** Selon une décision de l'Organisation mondiale du commerce en 1996, tous les pectinidés vendus sous forme de noix peuvent s'appeler « Saint-Jacques », à la condition que leur pays d'origine et leur dénomination scientifique soient clairement affichés sur l'emballage.