Coquille Saint-Jacques

Pecten maximus

La **coquille Saint-Jacques** (nom scientifique ***Pecten maximus***) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Parmi toutes les espèces de cette famille, qui sont légalement autorisées à bénéficier de l'appellation commerciale « Saint-Jacques », c'est la plus recherchée des gastronomes. Elle est reconnaissable à sa grande taille comparée aux autres espèces du genre *Pecten* et à sa coquille pourvue de côtes en éventail, dont la valve supérieure est totalement plate, contrairement aux pétoncles ou vanneaux dont les deux valves sont bombées.

Pecten maximus

Coquilles Saint-Jacques sur un étal.

Classification selon WoRMS	
Règne	Animalia
Embranchement	Mollusca
Classe	Bivalvia
Sous-classe	Pteriomorphia
Ordre	Pectinida
Super-famille	Pectinoidea
Famille	Pectinidae
Sous-famille	Pectininae
Nom binominal	
Pecten maximus **(Linnaeus, 1758)**	

Sommaire

1 Description
2 Noms vernaculaires
3 Répartition
4 Pêche en France
5 Commercialisation
5.1 Gastronomie
5.2 Conservation
5.3 Législation et autres « Saint-Jacques »
6 Symbolique
7 Bibliographie
8 Notes et références
9 Voir aussi
9.1 Articles connexes
9.2 Liens externes

Description

À coquilles inégales, sa valve supérieure est totalement plate et pourvue de côtes. Elle est de couleur rouge à brun, quelquefois rose ou tachetée.

Les yeux sont visibles sous la forme de points noirs brillants sur le bord du manteau d'une coquille Saint-Jacques entrouverte.

Elle possède la particularité, rare dans le monde animal des coquillages, d'être munie d'yeux catadioptriques[1] élémentaires (qui fonctionnent par réflexion).

Sa glande génitale, appelée corail en gastronomie, est constituée de deux parties : l'une mâle, blanc ivoire (à ne pas confondre avec le pied) ; l'autre femelle, rouge orangé.

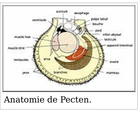
La coquille Saint-Jacques peut se déplacer relativement vite sur de courtes distances en claquant ses valves et en expulsant rapidement l'eau (hydropropulsion).

À l'état sauvage, elle peut vivre une vingtaine d'années. À sa taille commerciale, elle pèse 190 g dont 120 g de coquille.

Noms vernaculaires

Dans une partie de la Normandie, surtout dans le Calvados, la coquille Saint-Jacques est appelée un *godefiche*, terme utilisé entre autres par Gustave Flaubert dans *Madame Bovary* ou dans *Un cœur simple* : « D'autres fois, ayant passé la Toucques en bateau, ils cherchaient des coquilles. La marée basse laissait à découvert des oursins, des godefiches, des méduses ; et les enfants couraient, pour saisir des flocons d'écume que le vent emportait. ». En revanche, dans le Cotentin, le *godefiche* ou le *gofiche*, etc., est l'ormeau[2].

En breton, elle est appelée *krogenn Sant-Jakez* ou *kalipezenn*.



Anatomie de Pecten.

Répartition

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.

Pêche en France

La pêche de la coquille Saint-Jacques est pratiquée par des bateaux spécialisés, les coquilliers. En France, elle est strictement réglementée et n'est autorisée que du 1er octobre au 15 mai par arrêté ministériel. Les coquilles mettent deux ans en Manche et trois ans en Manche ouest et Atlantique pour atteindre leur maturité sexuelle.

Coquilliers de Paimpol

En revanche, elle est autorisée toute l'année à Jersey, aussi bien à la plongée qu'au dragage. La taille minimum légale pour les professionnels est 11 cm pour la Manche et 10,2 cm pour la Manche ouest et les autres gisements alors que pour la pêche de loisir, elle est de 11 cm pour tous les gisements[3]. Pour pêcher la coquille, les bateaux doivent disposer d'un PPS (Permis de Pêche Spécial). Sur les gisements classés, ils doivent aussi détenir une licence de pêche (Saint-Brieuc, baie de Seine). Les pêcheurs français sont les seuls à s'interdire de pêcher l'été. La coquille n'est pas une espèce sous quotas de l'Union européenne.

La principale technique employée pour sa pêche est celle de la drague, armature métallique qui permet de fouiller le fond et de « déterrer », puis récupérer les coquilles enfouies[4]. La réglementation du diamètre minimum des anneaux (92 mm en 2004, pour la Manche), permet de limiter la prise de juvéniles.

En France, les principaux ports de pêche de la coquille Saint-Jacques sont, sur le littoral du Pas-de-Calais : Étaples, Boulogne-sur-Mer, sur le littoral normand : Dieppe et Fécamp, Port-en-Bessin, Grandcamp, Saint-Vaast-la-Hougue et Granville. La Normandie représente plus de la moitié de la production française, c'est la première région française de pêche de coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) et elle a obtenu deux labels rouges : pour la coquille en 2002 et pour la noix en 2009[5]. La moitié environ de la production étant vendue hors criée, de gré à gré. Enfin sur le littoral breton, la baie de Saint-Brieuc avec les ports d'Erquy, Loguivy-de-la-Mer et Saint-Quay-Portrieux représente plus de 6 500 tonnes soit presque la moitié de la production française (16 000 tonnes au total par an). (Le tableau ne tient compte que des ventes déclarées en criée.)

Criées	Gisements	Tonnage en 2003	Prix moyen en 2003	Spécificités
Dieppe, Fécamp	Baie de Somme	2 599 t	2,90 €/kg	Absence de corail d'octobre à décembre. Croissance lente. Rendement en noix de 16 %.
Port-en-Bessin, Grandcamp	Baie de Seine	2 091 t	3,27 €/kg	Coraillée toute la saison. Grosses coquilles. Rendement en noix de 19 %, en baie de Seine.
Granville	Baie du Mont Saint-Michel	1 561 t	2,18 €/kg	Absence de corail d'octobre à mars. Petite coquille.
Saint-Malo, Erquy, Saint-Quay, Loguivy	Baie de Saint-Brieuc	6 803 t	2,15 €/kg	Corail qui se développe aux mois de février-mars. Petite coquille, croissance rapide. Rendement en noix de 10 %.
Brest	Rade de Brest et Iroise	147 t	4,21 €/kg	Coraillée toute la saison. Grosses coquilles. Rendement en noix de 17 %.
Quiberon	Quiberon	170 t	4,37 €/kg	Coraillée toute la saison. Grosse coquille. Rendement en noix de 19 %.
Oléron	Pertuis d'Antioche et Pertuis Breton	106 t	4,35 €/kg	Pêchée en novembre et décembre, coraillée à cette époque.

Source du tableau : Lesage, Claire-Marine (2004) *Une coquille Saint-Jacques certifiée en baie de Saint-Brieuc ? Blocages et perspectives d'une démarche de valorisation*. Agrocampus Rennes, 85 p.

Commercialisation

Gastronomie

La Coquille Saint-Jacques fait partie des mets raffinés.

Elle est très appréciée pour sa chair, très riche en fer, et pour son corail, utilisé dans la gastronomie française. Elle peut être consommée crue (tartare, carpaccio) ou plus souvent cuite (poêlée, rôtie ou pochée).

Brochette de noix de Saint-Jacques au citron vert.

Conservation

Les avis divergent sur sa résistance à la congélation. Étant donné sa période de pêche assez limitée, et la faible résistance des Saint-Jacques fraîches au transport (par rapport aux moules et huîtres par exemple), les techniques modernes de congélation sont d'un recours utile. Même pour la pêche française de fin de saison qui ne trouve pas d'acheteur en frais, en particulier dans la région de la Baie de Saint-Brieuc[6].

Législation et autres « Saint-Jacques »

Les besoins de l'industrie alimentaire en noix, en particulier en petites noix, dépassent de loin les apports français et européens. En 1996, l'OMC a décidé, pour régler un différend[7], d'autoriser les dénominations commerciales « Saint-Jacques » et « noix de Saint-Jacques » pour d'autres pectinidés du genre *Pecten* que l'espèce *Pecten maximus*, mais aussi pour des genres proches comme *Chlamys*, *Argopecten* (c'est-à-dire des pétoncles ou des vanneaux).

Noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux au gingembre.

Cela inclut donc les pétoncles pêchés dans l'*Atlantique nord* (*Placopecten magellanicus* ou *Chlamys islandica*), en Australie, au Chili ou au Pérou (Pétoncle chilien), pétoncles pêchés ou élevés en Asie (Chine, ou dans la région d'Hokkaidō au Japon) (*Patinopecten yessoensis*).

La décision de l'OMC mentionnée ci-dessus a été reprise dans la réglementation française[8,9].

Pour les produits transformés contenant de la « Saint-Jacques », le nom scientifique et le pays d'origine des mollusques utilisés doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients[8]. Seule la mention *Pecten maximus* correspond à la véritable coquille Saint-Jacques.

En France, la « coquille Saint-Jacques » a été le premier produit non transformé à bénéficier d'un Label rouge (2002). Il s'agit de la coquille *Normandie Fraîcheur Mer*[10].

Symbolique

La valve bombée de sa coquille est l'emblème :

- du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle (en l'honneur de saint Jacques le Majeur)[11] ;
- de la société pétrolière Shell ;
- de Vénus/Aphrodite, qui l'utilisa comme nef lorsqu'elle naquit sur l'île de Chypre.
- En héraldique, cette valve est une figure naturelle, représentée côté extérieur, qui se blasonne simplement *coquille*. Représentée plus rarement côté intérieur, elle se blasonne "vannet".

La Naissance de Vénus de Sandro Botticelli

Bibliographie

- Jean-Pierre Crouzil, *100 meilleures recettes de Saint-Jacques*, Paris, Éditions de La Martinière, 2010 (ISBN 978-2732443003)

Notes et références

F62 Billy-Berclau : De gueules à une coquille d'argent, au chef du même

1. (en) Voir cette page (http://www.eyedesignbook.com/ch3/eyech3-b.html) (en anglais)
2. Sources : Musée maritime de l'Ile Tatihou Voir (http://tatihou.manche.fr/Expositions/Coquillages/page-08-04.html).
3. [PDF]Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, « Journal officiel de la république Française - Arrêté du 26 oct 2012 » (http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf//jopdf/2012/1106/joe_20121106_0038.pdf), http://www.legifrance.gouv.fr, 26 octobre 2012 (consulté le 9 décembre 2012)
4. ORTF, « La pêche à la coquille St Jacques » (http://www.ina.fr/fresques/ouest-en-memoire/fiche-media/Region00029/la-peche-a-la-coquille-saint-jacques-en-bretagne.html), L'Ouest en Mémoire (INA), 10 novembre 1965 (consulté le 29 juin 2011)
5. Coquille Saint-Jacques de Normandie (http://www.nfm.fr/htm/Coquille.html) sur le site NFM
6. Celtarmor, usine de congélation de Saint-Jacques (http://www.groupelegrnet.fr/1/28.aspx)
7. Ce différend entre l'Union européenne (la France) et le Canada portait sur la définition de l'appellation Saint-Jacques, que la France avait modifiée de manière restrictive en 1993, par l' Arrêté du 22 mars 1993 (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000179271)
8. Arrêté du 26 juin 1996 relatif aux dénominations de vente des pectinidés (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000377611&dateTexte=)
9. « Réglementation relative à la coquille Saint-Jacques, Question écrite n° 19712 de M. Edouard Le Jeune (Finistère - UC) - page 3457 » (http://www.senat.fr/questions/base/1996/qSEQ961219712.html), sur *senat.fr*, publiée dans le jo sénat du 26/12/1996 (consulté le 28 février 2011)
10. nmf.fr (http://www.nfm.fr)
11. Coquille et Compostelle : Pour quelle raison associe-t-on une coquille à Saint-Jacques-de-Compostelle ? (http://www.saint-jacques.info/coquille.html)

Voir aussi

Articles connexes

- Coquilles Saint-Jacques à l'albariño
- *Mollusca*
- Pétoncle
- Vanneau
- Coquillier

Sur les autres projets Wikimedia :
- *Pecten maximus (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Pecten_maximus?uselang=fr)*, sur Wikimedia Commons
- *Coquille Saint-Jacques*, sur le Wiktionnaire

Liens externes

- Référence Catalogue of Life : *Pecten maximus* (Linnaeus, 1758) (http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Pecten/species/maximus/match/1/match/1) (en)
- Référence DORIS : espèce *Pecten maximus* (http://doris.ffessm.fr/fiche2.asp?fiche_numero=655) (fr)
- Référence ITIS : *Pecten maximus* (Linnaeus, 1758) (http://www.cbif.gc.ca/acp/fra/siti/regarder?tsn=79683) (fr) (+ version anglaise (en))
- Référence World Register of Marine Species : espèce *Pecten maximus* (Linnaeus, 1758) (http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=140712) (en)
- Référence Animal Diversity Web : *Pecten maximus* (http://animaldiversity.org/accounts/Pecten_maximus/) (en)
- Référence NCBI : *Pecten maximus* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=6579) (en)

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Coquille_Saint-Jacques&oldid=135389239 ».

Dernière modification de cette page le 13 mars 2017, à 21:13.
Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.