

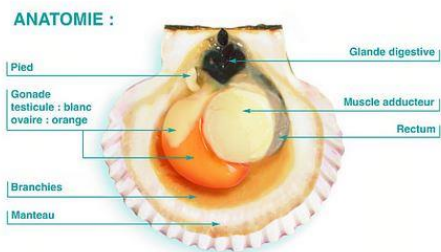
## Fiches pratiques



# Coquilles Saint-Jacques : Conseils pour acheter sans se tromper

Les noix de Saint-Jacques font partie des mets préférés des Français. Elles sont très prisées durant la période des fêtes. Retrouvez nos conseils pour bien les choisir et les conserver sans altérer leur qualité.

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve de la famille des pectinidés. Elle est très appréciée pour sa chair, et pour son corail.



Source : Ifremer

En France, la plus connue est l'espèce *Pecten maximus*. On la trouve sur les côtes bretonnes ou normandes ; elle est relativement grande, avec une valve bombée et une valve plate, striée, de couleur blanche et ocre, avec un corail bicolore.

La famille des pectinidés comprend également les pétoncles :

- ▶ **le pétoncle ou vanneau** : petit, relativement ferme de consistance ;
- ▶ **le pétoncle bigarré ou pétoncle noir** particulièrement recherché.

### Bon à savoir

La croissance et l'âge de reproduction varient en fonction de l'endroit où ce coquillage vit et surtout de la quantité de nourriture disponible. Dans le gisement classé de la Baie de Seine et en Manche Est, la croissance est rapide et la reproduction a lieu dès l'âge de 2 ans. La taille réglementaire de pêche y est donc plus grande : 11 cm. Dans la Baie de Granville et en Manche Ouest, la croissance est plus lente et la reproduction se fait à partir de 2,5 / 3 ans. C'est pourquoi la taille réglementaire de pêche y est fixée à 10,2 cm.

## Comment bien les choisir ?

Les coquilles Saint-Jacques doivent absolument être achetées vivantes et entières (dans leur coquilles). Si vous les achetez décoquillées, seule la noix et éventuellement le corail, vous seront vendus. Mieux vaut les choisir encore fermées, sans autre odeur que l'iode de la mer.

Si les coquilles sont ouvertes, vérifiez bien qu'elles se referment immédiatement à votre approche, cela vous garantira qu'elles sont bien vivantes.

Évitez les noix trop blanches qui seront gorgées d'eau et celles qui sont conservées en saumure ou à même la glace.

Elles doivent être fermes et de couleur nacrée, signes de leur fraîcheur.

En Normandie, la qualité de la coquille Saint-Jacques est reconnue au travers de deux « Label Rouge » :

- ▶ **le Label Rouge Coquille Saint-Jacques** fraîche et entière obtenu en 2002 ;
- ▶ **le Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques** *Pecten maximus* fraîche obtenu en 2009.



## Comment les conserver ?

Pour une bonne conservation au congélateur, séchez vos coquilles Saint-Jacques et congelez-les sur un plateau.

Une fois qu'elles sont durcies par le froid, placez-les dans des sachets hermétiques et conservez-les ainsi

six semaines maximum pour qu'elles gardent leur saveur.

Si vous les achetez fraîches et que vous ne souhaitez pas les congeler, sachez qu'il vous faudra les consommer dans les 24 heures et jusqu'à 72 heures au plus tard. Placez-les à plat dans votre réfrigérateur à 4°C.

Si elles sont décoquillées, mettez-les sous film alimentaire, et conservez-les 48 heures maximum.

## Les mentions d'étiquetage

L'étiquetage des pectinidés frais ou présentés en conserve, semi-conserve ou à l'état surgelé doit préciser :

- ▶ la dénomination commerciale « Saint-Jacques » ;
- ▶ le nom scientifique (ou nom latin) ;
- ▶ le mode de production (capture ou élevage) ;
- ▶ la zone de capture ou le pays d'élevage et le nom du pays d'origine ;
- ▶ la catégorie d'engin de pêche ;
- ▶ le cas échéant, la mention « décongelé ».

Les consommateurs peuvent ainsi distinguer les « noix de Saint-Jacques françaises » (*Pecten maximus*) des « noix de Saint-Jacques du Canada » (*Platopecten magellanicus*) des « noix de Saint-Jacques du Chili » (*Argopecten purpuratus*) ou des « noix de Saint-Jacques de Chine » (*Clamys farreri*).

### Attention

Certains commerçants proposent des préparations à base de noix de Saint-Jacques qui peuvent facilement être confondues avec des noix de Saint-Jacques non préparées. Dans ce cas, la dénomination de vente doit clairement indiquer que de l'eau a été ajoutée à la noix de Saint-Jacques. Dans la liste des ingrédients vous trouverez l'indication du pourcentage d'eau ajoutée, ainsi que la liste des additifs utilisés, généralement des polyphosphates et de l'acide citrique.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.



**Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?**

**Signalez-le sur [www.signal.conso.gouv.fr](http://www.signal.conso.gouv.fr), le site de la DGCCRF**

**Crédit photo : ©Fotolia**