

PÊCHERIE DE COQUILLE SAINT-JACQUES À LA DRAGUE DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

CARTE D'IDENTITÉ



Espèce

COQUILLE SAINT-JACQUES

PECTEN MAXIMUS



Pêcheurs

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DES
PÊCHES ET DES ÉLEVAGES MARINS
DES CÔTES D'ARMOR (CDPMEM 22)

Zone de pêche
BAIE DE SAINT BRIEUC

Validité certificat MSC
6 DÉCEMBRE 2027



Engin de pêche
DRAGUE

Volumes
9 985 TONNES / AN

Nombre
de bateaux **231**

LA PETITE HISTOIRE

La pêcherie de coquille Saint-Jacques à la drague de la Baie de Saint-Brieuc a obtenu sa certification en 2022. C'est la première pêcherie de coquille Saint-Jacques certifiée MSC en France.

Elle regroupe 231 navires d'une taille moyenne de 10,7m avec environ un tiers des navires qui font moins de 10m. Les pêcheurs sont titulaires d'une licence de pêche.

Cette pêche franco-française est saisonnière. Elle est ouverte du 1er lundi du mois d'octobre à mi-mai et a lieu entièrement dans les 12 miles nautiques.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

La **biomasse** du stock en baie de Saint-Brieuc est estimée 78 900 tonnes en septembre 2025, selon la campagne scientifique de l'Ifremer : une légère baisse de 3% par rapport à 2024, mais à **des niveaux encore historiquement élevés**. La pêcherie est **strictement encadrée par des mesures mises en place à l'initiative des pêcheurs** depuis de nombreuses années tel que **des jours et des temps de pêche définis** selon différents **secteurs de la zone de pêche**, des **limites de captures par jour et par navire**, une **taille minimale de capture fixée à 105mm** depuis 2024, et des mesures techniques encadrant l'engin de pêche telle qu'une **taille des anneaux de drague fixée à 97mm** depuis 2017.

La pêcherie capture **peu d'espèces accessoires** et n'a **pas d'interaction avec les espèces protégées**.

QUELS PROJETS EN COURS ?

Le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins des Côtes d'Armor va mettre en place à l'aide de pêcheurs référents, **un système de suivi des captures**. Ce système d'auto-échantillonnage a vocation à perdurer de façon à collecter des informations précises sur la composition des captures et notamment les captures accessoires.

Le **risque d'interaction des engins de pêche**, dont la drague, avec des **habitats sensibles des sites Natura 2000**, a été évalué ou est en cours d'évaluation dans le cadre d'Analyses Risque Pêche. La pêcherie participe à **mieux cartographier les habitats sensibles**, dont le **maërl** (désignant des accumulations d'algues rouges calcaires, servant d'habitat et de lieu de reproduction à certains organismes marins). Elle participe à l'élaboration d'un **plan de gestion et à définir les règles de gestion pour protéger ces habitats sensibles**, en concertation avec l'Office Français de la Biodiversité.

COMMERCIALISATION

Il est interdit de décortiquer les coquilles Saint-Jacques à bord des navires. Elles doivent, par ailleurs, toutes être débarquées en criée, pour être pesées et déclarées, dans un certain nombre de ports fixés réglementairement. La majorité des coquilles Saint-Jacques est commercialisée entière vivante mais une part importante des captures est décortiquée pour une commercialisation en noix fraîches ou surgelées.

LE MSC : ACCÉLERER LA TRANSITION VERS LA PÊCHE DURABLE

UNE ONG INTERNATIONALE

à but non lucratif qui lutte

CONTRE LA SURPÊCHE

grâce à un programme de
certification rigoureux et indépendant

& UN LABEL EXIGEANT

qui permet aux consommateurs de faire

LE CHOIX DE LA PÊCHE DURABLE



En choisissant un poisson qui porte le
label MSC, vous savez qu'il a été pêché
d'une manière responsable :

1. En laissant suffisamment de poissons dans l'océan
pour qu'ils puissent se reproduire
2. Avec des pratiques de pêche qui préservent
l'environnement marin
3. Avec une gestion fiable, respectueuse des règles en
vigueur et soucieuse de la pérennité de l'activité



Retrouvez plus d'infos sur
le MSC

EN SCANNANT CE QR CODE



OU SUR
WWW.MSC.ORG/FR



#MSCPECHEDURABLE