

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



Carte d'identité



Espèce

Coquille Saint-Jacques
Pecten Maximus



Pêcheurs

Organisation de Producteurs
FROM Nord, Organisation
des Pêcheurs Normands,
CRPMEEM de Normandie

Zone de pêche

Baie de Seine
Bande des 12 MN au large du
Calvados et du Cotentin Est

Validité certificat MSC

9 novembre 2030



Engin de pêche

Drague

Volumes

10 150 tonnes/an

Nombre
de bateaux **165**

La petite histoire

La pêcherie de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine a obtenu sa certification MSC en **novembre 2025**. Cette certification récompense plusieurs décennies d'efforts collectifs des pêcheurs de la Baie de Seine. Elle consacre **une gestion rigoureuse**, mise en place progressivement pour assurer la durabilité de la ressource. La pêcherie regroupe **165 navires de moins de 16m**, membres du FROM Nord, de l'Organisation des Pêcheurs Normands ou gérés exclusivement par le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CRPMEEM) de Normandie. Cette pêche est **saisonnaire** : elle se déroule en général **de début novembre à la fin mars**, selon l'état du gisement. Les bateaux doivent uniquement utiliser la **drague**, aucun autre engin de pêche n'est autorisé pendant la marée qui **doit intégralement se dérouler à l'intérieur du même gisement**.

Pourquoi est-elle certifiée MSC ?

La pêcherie a été évaluée par un organisme de certification indépendant (Global Trust Certification Ltd) pour déterminer son niveau de durabilité. Les pratiques de la pêcherie sont conformes aux exigences du Référentiel MSC Pêche Durable, s'articulant autour de trois principes garantissant la durabilité environnementale d'une pêcherie :

- 1. Le gisement est en bonne santé et capable de se renouveler.** Les données scientifiques disponibles pour suivre l'état de santé de ces stocks sont robustes. Le **suivi annuel réalisé tous les ans par l'Ifremer** depuis 1976, fournit chaque année les informations nécessaires à la gestion du stock avant le début de la saison de pêche. Elles permettent d'**ajuster les mesures de gestion avant et pendant la saison** (licences, jours de pêche, quantités par navire et par marée, jachères pour la protection des juvéniles et reliquat d'adultes, taille minimale de capture à 110mm, taille des anneaux des dragues à 97mm, ...).
- 2. Les impacts sur les autres espèces, les écosystèmes et les habitats sont limités.** Les dragues sont très **sélectives** et les captures de coquilles Saint Jacques représentent près de 100% des volumes pêchés. **Aucune interaction avec des espèces ou avec des habitats sensibles** n'a été relevée.
- 3. La gestion de la pêcherie est efficace, transparente et réactive.** Les **pêcheurs participent** activement aux **décisions de gestion** qui suivent l'**avis scientifique de l'Ifremer**. **Des contrôles en mer et à terre** sont réalisés par les autorités compétentes chargées de la surveillance des pêches.

Quels projets en cours ?

Deux axes d'amélioration ont été identifiés pour que la pêcherie conserve sa certification :

- 1. Mieux formaliser les règles de contrôle des captures (HCR)**, afin de garantir que les mesures de gestion appropriées puissent être prises si la capacité de renouvellement du stock venait à diminuer. La Commission Coquille Saint-Jacques Baie de Seine du CRPMEEM travaille en collaboration avec les Organisations de Producteurs et l'Ifremer pour atteindre cette exigence d'ici à **2029**.
- 2. Renforcer le suivi et la conformité des données de débarquement**, pour garantir des prises de décision de gestion plus fiables et un suivi de la pêcherie optimal. Un travail d'amélioration va être réalisé pour fiabiliser la collecte et la transmission des données, grâce à la mise en place d'un **nouvel outil de suivi et de nouvelles règles de déclaration**.

Commercialisation

Les coquilles Saint-Jacques sont **mesurées à bord** (taille minimum de 11cm) et **calibrées** (moyennes : 11 à 12,9cm et grandes : 13cm et plus). Les coquilles sont **conservées et débarquées entières** (pas de décoquillage à bord). Les quantités sont **pesées et enregistrées au débarquement**. Le **passage et l'enregistrement sous criées** est obligatoire pour les coquilles de la Baie de Seine pour être commercialisées avec le label MSC. Elles peuvent être débarquées dans **7 criées différentes** : Boulogne sur Mer, Dieppe, Fécamp, Port-en-Bessin, Grandcamp-Maisy, Cherbourg et, de façon moins fréquente, Granville. Elles peuvent également être débarquées dans d'autres points de débarquement autorisés (elles ne sont alors pas commercialisables avec le label MSC). Elles sont soit commercialisées entières (vivantes ou surgelées), soit décortiquées pour une commercialisation en noix blanches ou corallées (fraîches ou surgelées).

Le MSC : Accélérer 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