

Une saison mitigée pour la pêche à la Saint-Jacques

La saison de la coquille Saint-Jacques prend fin en avril, dans la baie de Saint-Brieuc. Retour sur six mois de pêche difficiles marqués par la baisse de la consommation et les importations.

Pour Frédéric Melleux, patron pêcheur à Saint-Quay-Portrieux, la fin de la saison de pêche à la coquille 2023-2024 a un goût amer. « **On n'a pas fait une belle saison** », affirme-t-il, alors qu'il range son bateau, *Le Fils du soleil*. « **À toutes les marées, on balance des coquilles par-dessus bord, ce n'est pas normal.** »

Depuis octobre, on compte environ 7 500 tonnes de coquilles pêchées dans la baie de Saint-Brieuc, selon le comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins des Côtes-d'Armor. Un chiffre en baisse par rapport à la saison dernière, où les dragues des pêcheurs avaient récupéré autour de 8 200 tonnes.

Pourtant, les fonds marins se portent à merveille, comme l'avait montré l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) en octobre. Près de 61 300 tonnes étaient exploitables en octobre, soit 30 % de plus que pendant l'année 2022. Une tendance liée à la « **gestion mise en place par les pêcheries françaises** », relate l'Ifremer.

La concurrence avec les coquilles importées

Victime de son image de produit de luxe, la consommation de coquille a fortement diminué, en grande partie à cause de l'inflation. « **Ça reste un produit connoté festif, les consommateurs nous oublient après janvier** », témoigne Xavier Menguy, directeur de l'usine de mareyage Celtarmor, située dans le port de Saint-Quay-Portrieux.

« **Si les gens mangent cinq, six coquilles, ça reste un produit abordable, ce n'est pas plus cher que de la viande**, insiste Jean-Michel Le



Des coquilles Saint-Jacques venant d'être pêchées dans l'entrepôt de Celtarmor, à Saint-Quay-Portrieux.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Hegarar, patron pêcheur. **Mais dans la tête des gens, c'est un produit de luxe, alors que le prix n'a pas changé depuis plus de vingt ans.** »

Or, la baisse de consommation se solde par beaucoup d'invendus pour les producteurs et l'industrie. Et si on exportait nos coquilles ? « **En dehors des aires historiques de consommation, la coquille Saint-Jacques n'est pas un produit très répandu** », assure Xavier Menguy.

Face à ce phénomène, les producteurs avaient pris des mesures afin de ne pas déstabiliser les prix. Les pêcheurs se sont recentrés sur le gisement principal de *Pecten maxi-*

mus. Le but ? Produire une coquille plus qualitative. Une autre mesure, diminuer les quotas de pêche quotidienne, passant de 1 250 à 1 050 kg.

Pour l'industrie, la crise énergétique a été une difficulté de plus. « **Il y a eu un effet ciseau, on a été assommés** », relate Xavier Menguy. Sur le bilan de l'année, il se montre pourtant plus confiant : « **Le pari est gagné pour l'instant, on a un stock normal, pas excessif.** »

Si les ventes de coquilles briochines n'ont pas augmenté cette année, c'est aussi dû aux importations de coquilles. Près de « **70 % des coquilles consommées en France**

sont étrangères, détaille Grégory Métayer, président du comité départemental des pêches. **Beaucoup ne sont même pas des Saint-Jacques, mais des pétoncles.** » En 1996, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a en effet autorisé les dénominations « Saint-Jacques » pour d'autres mollusques tels que les pétoncles. Cette mesure a été reprise dans la réglementation française la même année. « **On se bat contre cette mesure** », souligne Grégory Métayer, qui est également patron pêcheur.

Louis LE BACQUER.