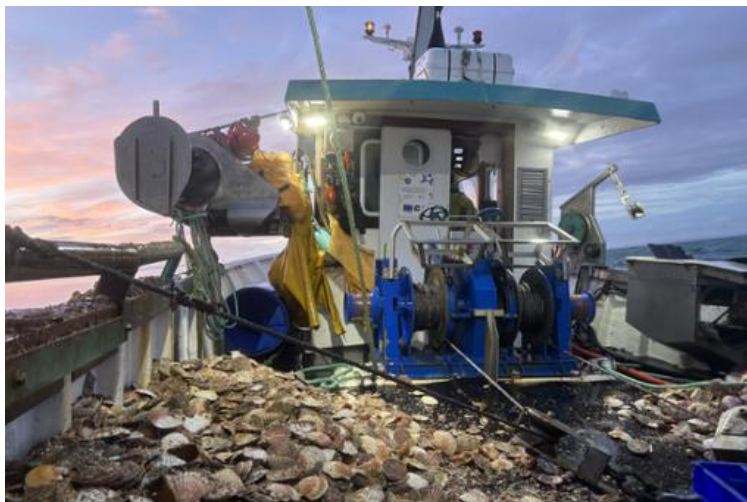


## Le circuit court de la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc



*Le coquillier polyvalent Ki Dour Mor II de Victor Coutin, lors d'une sortie pour pêcher les coquilles Saint-Jacques à la drague.*

*Gabriela Parès*

Mer. La production de la coquille Saint-Jacques est contrôlée minutieusement pour assurer la durabilité de cette ressource. Des efforts reconnus par l'obtention du label MSC.

### **Gabriela Parès, *le marin***

À Saint-Quay-Portrieux, la coquille Saint-Jacques est la star. Il s'agit du produit de la mer qui rapporte le plus d'argent à la criée de cette petite ville portuaire : 12,8 millions d'euros en 2025. Menacé par la surpêche dans les années 1970, le gisement de la baie de Saint-Brieuc atteint des volumes records ces dernières années.

Xavier Blanchard, matelot depuis huit ans, participe à la saison de la coquille Saint-Jacques d'octobre à mai, à bord du Ki Dour Mor II, le coquillier de 10 mètres du patron Victor Coutin. Dans ce navire polyvalent, ils pêchent aussi le bulot au casier et le poisson au chalut.

### **Un avion surveille le respect des quotas**

« On paye pour se faire contrôler », explique Victor Coutin. « On finance un avion qui nous surveille pour respecter l'heure de pêche », détaille-t-il en

faisant référence aux normes dictées par le comité des pêches des Côtes-d'Armor (CDPMEM 22).

Jusqu'à 238 navires en baie de Saint-Brieuc sont autorisés à pêcher, uniquement pendant une heure, une tonne de coquilles maximum, et cela deux fois par semaine, hors saison de reproduction.

En une heure, les dragues du Ki Mour Dor II sont lâchées quatre fois. Pendant 5 à 10 minutes, elles traînent sur les fonds et piègent les coquilles Saint-Jacques à travers des anneaux de 97 millimètres de diamètre, laissant passer les juvéniles.

Depuis 2024, les pêcheurs en baie de Saint-Brieuc sont obligés de relâcher les coquilles en dessous des 10,5 centimètres, alors qu'au niveau national, la taille de commercialisation des coquilles est fixée à 10,2 centimètres.

Ces efforts ont été reconnus en 2022 quand la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc a obtenu le label MSC, qui certifie la durabilité d'une pêcherie de la capture jusqu'à la distribution.

« **La ferraille, le gasoil... tout a augmenté, sauf le prix de la coquille** », remarque Victor Coutin. Depuis qu'il s'est mis à son compte en 2017, ses charges ont augmenté de 30 %. Pour ajuster son budget, il met la moitié de ses coquilles Saint-Jacques en vente directe à des prix plus élevés qu'en criée. Pourtant, tous les volumes sont obligatoirement débarqués en criée, où ils sont pesés, déclarés et étiquetés pour garantir leur traçabilité.

## Suivi de la population

« **Nous regardons si toutes les classes d'âge sont représentées afin de savoir si on aura une biomasse suffisante pour l'année suivante** », explique Iroise Mathonnet, chargée de mission du CDPMEM 22, alors qu'elle compte le nombre de stries des coquilles Saint-Jacques pour connaître leur âge.

Les données collectées par le comité des pêches sont transmises à l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer). Depuis quarante ans, l'institut veille à l'état de santé du gisement et à sa capacité à se renouveler, l'un des critères du label MSC.

Le CDPMEM 22 veut aller encore plus loin dans la durabilité. « **Des discussions sont en cours pour exclure certaines zones de la pêche à la drague afin de préserver des habitats sensibles comme le maerl et l'herbier** », annonce Iroise Mathonnet. La moitié des coquilles débarquées à Saint-Quay-Portieux sont vendues à l'usine Celtarmor, à deux pas de la criée. Selon Xavier Menguy, le directeur de Celtarmor, la collaboration avec le comité des

pêches et les organisations de producteurs **« est clé pour que les bateaux ne mettent en pêche plus que ce que le marché peut offrir comme débouché »** .

### **MSC ouvre la voie vers des nouveaux débouchés**

À Celtarmor, les coquilles sont décortiquées, lavées et pour la plupart congelées. Environ 10 000 sachets de 300 grammes de coquilles surgelées sont produits chaque jour. Elles se retrouvent dans les supermarchés locaux tout au long de l'année, mais aussi à l'étranger, car l'obtention du label MSC a permis à Celtarmor de trouver des nouveaux clients à l'international. **« À travers ce label, les clients reconnaissent le travail mené par les pêcheurs en faveur de la préservation de la coquille pour les générations à venir. »**