



La coquille Saint-Jacques

Nom commun : coquille Saint-Jacques

Nom scientifique : *Pecten maximus*

Famille : pectinidés

Ordre : bivalves

Classe : mollusques

Comment la reconnaître ?

La coquille Saint-Jacques est un coquillage à valves inégales ; sa valve supérieure, dite gauche, est plate alors que l'inférieure, appelée droite, est nettement bombée vers l'extérieur.

Les deux valves ont des côtes très marquées et arrondies à l'extérieur, séparées par un creux à l'intérieur.

Comportement

La coquille Saint-Jacques vit dans des eaux froides, sur des fonds sableux ou formés de graviers assez fins.

Ce coquillage vit en gisements parfois très denses depuis

la cote 0 des cartes marines jusqu'à 100 m et plus de profondeur. Ce coquillage est un mollusque nageur qui se déplace par éjection de l'eau lors de la fermeture brutale de ses valves.

Croissance

La croissance de ce bivalve est assez rapide car, mesurant environ 1 cm au bout d'un an, il atteint environ 8 cm au cours de sa quatrième année. La taille moyenne des individus pêchés est de 11 à 12 cm ; les plus grosses coquilles Saint-Jacques avoisinent les 15 cm. Il est bon de savoir que la taille légale minimale de ramassage est de 11 cm.



Reproduction

La coquille Saint-Jacques est ovipare. Chez ce bivalve, les sexes sont séparés.

Les femelles et les mâles confient leurs ovules et semences à l'eau où se fait la fécondation ;

les œufs pélagiques finissent par éclore en donnant des petits coquillages qui gagnent le fond.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Grand peigne, grande pèlerine, ricardeau, godfiche, gofiche, et vieiras au Pays basque.

Et dans les autres pays ?

Pilgermuschel (Allemagne) ; scallop (Grande-Bretagne) ; concha de peregrino (Espagne) ; pettine, ventaglio, conchiglia di San Giacomo, conchiglia del pellegrino (Italie).

Robe

Les deux valves ont des couleurs différentes ; la valve gauche est souvent brun rougeâtre, alors que la droite est blanchâtre tournant vers le brun et parsemée de taches sombres.



Alimentation

Comme la plupart des bivalves, la coquille Saint-Jacques

se nourrit essentiellement par filtration continue de l'eau de mer qu'elle aspire. Elle absorbe donc

tous les animalcules microscopiques qui sont en suspension dans l'eau. C'est pourquoi on trouve les gisements dans des zones où la concentration de plancton est particulièrement importante.

elle fait l'objet d'une pêche professionnelle importante, mais très réglementée. Depuis quelques années, la Marine nationale contrôle les bateaux pour faire respecter la taille marchande et le tonnage prélevé, car certains gisements importants ont disparu à cause d'une pêche trop intensive qui se fait au chalut de fond possédant un râteau devant le filet pour décoller les coquilles.

Où vit-elle ?

► **Répartition en France**

La coquille Saint-Jacques n'est présente qu'en Atlantique et en Manche ; mais c'est surtout autour des côtes de Bretagne qu'on trouve ses plus fortes concentrations. La baie de Saint-Brieuc abrite un des plus importants gisements d'Europe.



Gastronomie

La réputation de la chair de la coquille Saint-Jacques n'est plus à faire ; elle est commercialisée crue, cuite ou congelée et

Comment la pêcher ?

Le ramassage des coquilles Saint-Jacques ne peut se faire que lors des grandes marées, quand la mer se retire très loin. Il faut suivre la descente de la marée et prospector les zones sableuses ou de fins graviers, surtout si ces dernières sont recouvertes d'algues, qu'il ne faut pas hésiter à fouiller.

Souvent la coquille est recouverte de parasites comme des balanes qui peuvent finir par les masquer aux yeux du pêcheur à pied. Il ne faut plus s'attendre aujourd'hui à des pêches miraculeuses sur les côtes, car les concentrations importantes se trouvent en eaux profondes.