



Questions fréquentes (et moins fréquentes !) sur nos coquilles Saint-Jacques

Comment dois-je conserver mes coquilles ?

Nous vous conseillons de vous en occuper **le plus tôt possible** (surtout si vous souhaitez consommer les barbes en plus de la noix - cf. question suivante). Cependant, comme elles viennent d'être pêchées (contrairement à celles vendues en poissonnerie qui ont plusieurs jours), **elles peuvent attendre 2 jours sans problème dans un endroit frais l'hiver** (garage non chauffé ou extérieur à l'abri du soleil et de la pluie) **ou dans le bas de votre réfrigérateur**. Vous pouvez les ranger face creuse vers le bas pour qu'elle perde moins d'eau. **Une fois décoquillées, les noix se conservent 4 à 5 jours dans le haut de votre réfrigérateur dans un contenant propre et hermétique.**

Pour la congélation, le mieux est de le faire immédiatement après décoquillage. Vous pourrez en profiter pendant 6 mois avec une qualité très satisfaisante, et même plus longtemps si vous les mettez sous vide.

Quels sont les risques d'intoxication avec vos coquilles Saint-Jacques ?

Avec nos Saint-Jacques, il y a **vraiment très très peu de risques d'intoxication**, d'autant plus quand on se cantonne à consommer la noix, même si le coquillage bâille (si vous l'avez conservé dans les bonnes conditions évidemment !). D'une part, nous les pêchons loin de la côte, en profondeur, dans des zones très ouvertes qui ne concentrent pas les toxines. Des analyses sont toutefois faites régulièrement par les autorités. D'autre part, la noix est un muscle qui n'est pas une source d'intoxication, à la fois parce qu'il ne stocke pas les toxines et parce qu'il est très stable à la conservation (cf. question précédente).

Comment les ouvre-t-on ?

Sur notre **page instragam bateautrugarez** (accessible même si vous n'avez pas de compte), nous vous montrons en vidéo comment les ouvrir.

Pourquoi y a-t-il parfois plus de sable ou d'organismes fixés sur les coquilles ?

Nous ne pêchons pas toujours aux mêmes endroits. Les zones de pêches sont divisées en gisements qui ouvrent et ferment successivement au cours de la saison, afin d'assurer une bonne gestion de la ressource. **Certains fonds sont plus sableux ou plus propices à l'encrassement naturel des coquilles, avec une variation selon les années. Cela reste marginal et n'affecte ni la qualité ni le poids final de noix que vous récupérez.**

Certains mareyeurs placent les coquilles en bassin pour les « nettoyer » mais elles perdent alors en qualité. C'est un peu comme acheter des carottes ou des pommes de terre lavées ou non !

Pourquoi y a-t-il parfois une substance noire sur les coquilles ? Est-ce du pétrole ?

Non, bien sûr ! C'est de l'**encre de seiche**. Lors de la pêche, il arrive que des seiches remontent avec les coquilles ; elles libèrent leur encre lorsqu'on les manipule, ce qui laisse ces **traces totalement inoffensives et sans incidence sur la qualité.**

Pourquoi n'ai-je pas chez moi le poids indiqué ?

Nos coquilles St Jacques sont un **produit vivant ultra-frais**. Nous les pêchons quelques heures avant de vous les livrer en direct (alors qu'elles passent plusieurs jours en chambres froides avant d'arriver sur les étals des poissonneries). Pour pouvoir assurer cela, **nous les conditionnons à la sortie du bateau**. Or, ce sont des **bivalves qui ne ferment pas hermétiquement** (moins que les moules, et bien moins encore que les huitres). Comme ces dernières, **elles perdent donc de l'eau (et non de la chair) pendant leur transport** (par nous puis par vous) **puis chez vous si vous les stockez avant de les ouvrir. Nous donc avons fixé leur prix en tenant compte de cette perte d'eau pendant le transport. Nous ajoutons par ailleurs environ 10% de poids supplémentaire lors de la préparation des sacs.** D'autre part, nous pesons nos coquilles avec une balance homologuée et vérifiée régulièrement. Il faut savoir que **les balances domestiques sont souvent mal étalonnées et peu sensibles**, ce qui peut accentuer les écarts. Les deux effets cumulés (perte d'eau et imprécision des balances domestiques) peuvent conduire à de grosses différences. **Quoiqu'il en soit, vous obtenez le même poids de noix qu'avant cette perte d'eau résiduelle.**

Pourquoi ne les rangez-vous pas à plat pour qu'elles perdent moins d'eau ?

Cela demanderait beaucoup plus de temps de manipulation, ce qui se répercuterait sur le prix final. La perte étant uniquement de l'eau résiduelle, et non de la chair, **ranger les coquilles à plat ne vous donnerait donc pas plus de produit consommable alors que vous payeriez plus cher.**

Pourquoi n'ai-je pas 5-6 coquilles par kg ?

Ce nombre est une moyenne. Il s'agit d'une ressource naturelle, qui est par nature variable (calibre, couleur et taille de la noix et de la gonade (corail)...). **Selon les gisements et les années, les coquilles sont plus ou moins grosses, donc le nombre au kg change. Mais au final, vous avez toujours à peu près le même poids de noix.**

Pourquoi ne se referment-elles pas alors que je viens de les récupérer ou que je les ai stockées une nuit au réfrigérateur ?

Dans leur milieu de vie, la température est rarement en dessous de 8°C et plus souvent vers 10-12°C. **A des températures basses**, par exemple lors de leur transport en hiver ou avec le groupe froid du fourgon qui tourne intensément par jours chauds, ou encore lorsqu'elles sont stockées au réfrigérateur, **elles sont comme anesthésiées et peuvent donc bailler et ne plus « claper ».**

Certaines noix étaient marron. Sont-elles consommables ?

Oui. **La couleur de la noix varie naturellement d'un individu à l'autre, de blanc à marron clair**, notamment selon sa nourriture ou son stade de reproduction. Elles peuvent même présenter une **teinte orange** lorsqu'elles sont riches en caroténoïdes. La couleur n'altère pas la qualité.

Pourquoi n'y a-t-il pas de corail ?

Les coquilles bretonnes sont blanches en hiver. Leur corail (gonade) se développe au printemps et régresse après leur reproduction estivale.