

Le 13 février 2014

Communiqué de presse



Les secrets de la coquille Saint-Jacques enfin révélés !

COMANCHE, le premier projet de recherche pluridisciplinaire entièrement dédié à la coquille Saint Jacques, vient de rendre ses premiers résultats, après trois années de recherche.



© Ifremer / S. Lesbats

Le projet COMANCHE (Interactions écosystémiques et impacts anthropiques dans les populations de coquilles Saint-Jacques *Pecten maximus* de la Manche), co-financé par le programme Systerra de l'Agence Nationale pour la Recherche, arrivera à terme en juillet 2014. Ce projet qui a démarré en 2011, associant des équipes de recherche de l'Ifremer, du CNRS et de plusieurs universités françaises (Université de Bretagne Occidentale de Brest, Université de Caen Basse-Normandie, Université Pierre et Marie Curie Paris VI) a vocation à améliorer les connaissances sur la dynamique des populations de coquilles Saint-Jacques, à travers une approche pluri-thématische allant de l'écologie fondamentale à l'économie des filières.

La coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* est une espèce recherchée des gastronomes. « Mais c'est également une espèce très fortement étudiée par la communauté scientifique » rappelle Eric Foucher, coordinateur du projet de recherche COMANCHE et chercheur au laboratoire « Ressources Halieutiques » à la station Ifremer de Port-en-Bessin. « La coquille Saint-Jacques est la première espèce débarquée par les flottilles côtières de la Manche, tant en tonnage qu'en valeur marchande » précise t-il. 550 navires français pêchent la coquille Saint-Jacques, essentiellement sur deux gisements: dans les eaux côtières du golfe normand-breton (incluant la baie de Saint-Brieuc avec 250 navires) et en baie de Seine (près de 200 navires).

Mieux valoriser la ressource

La demande nationale en coquille Saint-Jacques est plus forte que l'offre. 25 000 à 30 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques sont pêchées par an, d'une valeur de 40 millions d'euros, alors que la consommation fraîche atteint 125 000 tonnes. D'où le recours massif à l'importation étrangère. Dans ce contexte, on aurait pu s'attendre à une envolée des cours, or le prix de ce produit noble a peu évolué depuis 10 ans. Au marché de Rungis le prix de la coquille est comparable à celui du bulot ! La "course au poisson" pousse également les navires à pêcher un maximum de coquilles dès le début de saison en octobre, alors que la demande du marché est beaucoup plus forte entre décembre et janvier, pendant la période des fêtes. Les solutions préconisées par le projet COMANCHE : Une meilleure gestion des stocks d'une année à l'autre. Garantir un accès juste et équilibré de la ressource aux pêcheurs permettrait une meilleure stratégie de valorisation et limiterait les effets des périodes de faible abondance.

Contacts presse Ifremer : Thomas Isaak / Marion Le Foll – 01 46 48 22 40 / 42 – presse@ifremer.fr

Une biopuce pour détecter les algues toxiques

La Phytochip, une biopuce à ADN pour détecter les micro-algues toxiques dans l'eau de mer, a également été développée dans le cadre du projet COMANCHE par le laboratoire Détection, Capteurs et Mesures du centre Ifremer Bretagne. Pouvant entraîner des fermetures de zones de pêche pendant plusieurs semaines, la prolifération de micro-algues toxiques a un impact économique important sur l'activité de pêche... La coquille Saint-Jacques se nourrit en effet d'une trentaine d'espèces d'algues, dont certaines peuvent produire des toxines qui la rendent impropre à la consommation humaine. La détection rapide et fiable de la présence de micro-algues toxiques dans l'eau est donc capitale. La méthode de la Phytochip est robuste et peu coûteuse. En moins de quatre heures, les chercheurs savent si la micro-algue toxique est présente dans l'environnement, la surveillance de routine des eaux du littoral est ainsi fortement facilitée. L'identification classique des micro-algues toxiques prend du temps et arrive parfois trop tard : les bateaux de pêche sont déjà en mer et doivent rejeter leur pêche à la mer. Grâce à la Phytochip, les professionnels peuvent alors se tourner rapidement vers d'autres zones de pêche, sans subir de perte économique.

Les déplacements des larves sous la loupe

Un autre volet du projet COMANCHE concerne la mise en place d'un modèle numérique intégrant des données biologiques et physiques pour simuler les trajectoires individuelles des larves de coquilles. La dispersion des larves et les connexions entre les différents gisements ont ainsi été analysées. Conclusion ? Les différents gisements sont fortement reliés entre eux. La coquille adulte ne migre pas, elle est sédentaire au fond de la mer, elle se déplace peu, une trentaine de mètres tout au plus. En revanche, les larves peuvent parcourir des distances importantes par le jeu des vents et courants. Les vents de secteur nord-est ou sud-ouest ont un impact majeur dans le déplacement de millions de larves d'une zone à l'autre, et peuvent influer fortement la densité des futurs gisements. Ces données sont potentiellement très précieuses dans le cadre d'une gestion globale de la ressource.

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) : Quésaco ?

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve présent sur les fonds marins sablo-vaseux entre 10 et 80 m de profondeur. La coquille Saint-Jacques est hermaphrodite. Elle possède une glande génitale unique, le corail, avec une partie blanche (mâle) et une partie orange (femelle). La reproduction a lieu de mai à septembre avec, pour chaque individu, l'émission de plusieurs millions de larves qui se déplacent au gré des courants avant de se fixer sur le fond. La fécondation a lieu en pleine eau.

Une fois adulte, le mollusque pond pour la première fois à l'âge de 2 ans et peut vivre jusqu'à 15 ans, ce qui est cependant assez rare, car sa pêche est autorisée lorsqu'il atteint une taille de 10 ou 11 centimètres (respectivement en Manche Ouest et Manche Est), soit peu avant son deuxième anniversaire. Un an plus tard, son poids gagne 25% supplémentaire. Et plus la coquille est grosse, plus elle se vend cher...

Contacts presse Ifremer : Thomas Isaak / Marion Le Foll – 01 46 48 22 40 / 42 – presse@ifremer.fr