



COMMUNIQUE DE PRESSE  
27 SEPTEMBRE 2018

## COMMUNIQUE

### Le Port de Dieppe offre à la Coquille Saint-Jacques son Label Rouge

**Le Syndicat Mixte du Port de Dieppe propose dès la saison 2018-2019 aux pêcheurs et mareyeurs de la région dieppoise de bénéficier du Label Rouge pour la vente des Coquilles Saint-Jacques pêchées dans les eaux normandes et vendues aux enchères à la Criée. La Criée de Dieppe, forte des deux Labels Rouges reconnus au niveau national, participe ainsi à la promotion de la pêche artisanale locale et contribue à valoriser au-delà des frontières de la Normandie la qualité de la *Pecten maximus*, produit de la mer phare du Port de Dieppe.**

L'adhésion de la Criée de Dieppe à Normandie Fraîcheur Mer (NFM), groupement Qualité des pêcheurs, criées et mareyeurs normands, unit le Port de Dieppe à une structure porteuse de plusieurs Labels, dont deux Labels Rouges concernant la Coquille Saint-Jacques coraillée (*Pecten maximus*).

La Criée de Dieppe, en intégrant ces nouveaux labels, s'engage à distinguer les Coquilles Saint-Jacques entières de taille supérieure à 11cm, sans impureté et pêchées au maximum 36 heures avant la vente, ainsi que les noix coraillées et fraîches, décortiquées au plus tard le lendemain de la vente en criée. Les coquilles sont présentées à la vente dans des caisses.

La Criée de Dieppe assurera l'enregistrement des Coquilles Saint-Jacques de qualité supérieure. Les pêcheurs devront, comme pour toute espèce, identifier les lots de Coquilles Saint-Jacques labellisées ou « classiques ». Normandie Fraîcheur Mer, en tant que gestionnaire des Labels Rouges, assurera le contrôle de la traçabilité auprès des pêcheurs et mareyeurs ainsi que la gestion des réclamations des acheteurs. Plusieurs pêcheurs (les navires Celtit, Cocody, La Licorne V) et quatre mareyeurs (Normandie Mer, Salicoque Marée, Bely Marée, Le Comptoir Boulonnais) se sont d'ores et déjà engagés dans cette démarche qualitative.

La Coquille Saint-Jacques en criée de Dieppe demeure en tête des espèces en poids - 2358 T - et en valeur - 7 841 749 euros (Bilan de l'année civile 2017).

**Pour Jean-Christophe LEMAIRE, Vice-Président du Syndicat Mixte du Port de Dieppe :** « *La Normandie est la première région française de pêche de Coquilles Saint-Jacques et le Port de Dieppe se situe sur les premières marches du podium des plus grands ports coquillards de France. Plus de 4000 tonnes ont été débarquées en 2017 sur le Port de Dieppe. En adhérant à une démarche qualitative de labellisation de la Coquille Saint-Jacques pêchée en Manche, le Port de Dieppe, conforte la Criée de Dieppe au service de la pêche artisanale et valorise la qualité d'un produit de renommée internationale. Le Port de Dieppe, capitale naturelle de la *Pecten maximus*, contribue aux côtés de Normandie Fraicheur Mer à la reconnaissance de la petite pêche normande garante d'excellence et de durabilité.* »