







# Noix de St Jacques: la différence Macduff

	  <p><b>MACDUFF</b> Noix de St Jacques Macduff</p>	 <p><b>Royaume-Uni, Irlande, France et Pays-Bas</b></p>	 <p><b>Etats-Unis</b></p>	 <p><b>Japon</b></p>	 <p><b>Pérou</b></p>
<b>NOM SCIENTIFIQUE</b>	<i>Pecten maximus</i>	<i>Pecten maximus</i>	<i>Placopecten magellanicus</i>	<i>Patinopecten yessoensis</i>	<i>Argopecten purpuratus</i>
<b>RESSOURCE</b>	Sauvage	Sauvage	Élevage	Sauvage et Élevage	Élevage
<b>ZONE DE PÊCHE</b>	Zone de pêche FAO 27	Pêchées sur les cotes du Royaume-Uni, d'Irlande, de la France et des Pays-Bas	En mer	Côtier	Pacifique sud-est, le long de la côte du Pérou et le nord de Chili, avec la plupart pêchées dans le nord de Pérou
<b>SAISON DE PÊCHE</b>	Tout au long de l'année	Royaume-Uni, Irlande et Pays-Bas: tout au long de l'année; France: fermée entre mai et septembre	Tout au long de l'année	Saisonnier	Tout au long de l'année
<b>PÊCHE DURABLE</b>	Une équipe dédiée à la protection de la ressource est en contact permanent avec les intervenants majeurs de la filière afin d'avancer sur des projets de certifications et de mesures de pêche durable	Le travail sur l'évaluation du stock dans les eaux britanniques a déjà été entamé. La filière pêche de la noix de St Jacques UK est engagée dans une démarche d'amélioration de la protection de la ressource	MSC	ASC et MSC	
<b>CONGÉLATION</b>	Congélation à terre pour les noix et les demi coquilles. Possibilité de congélation en mer pour la coquille entière	Congélation à terre	Congélation à terre		
<b>LAPS DE TEMPS ENTRE PÊCHE ET CONGÉLATION</b>	De 10 heures à plusieurs jours	De 10 heures à plusieurs jours	De 10 heures à plusieurs jours		
<b>ADDITIFS/ CONSERVATEURS</b>	Aucun. Les noix de St-Jacques Macduff sont 100% naturelles	Aucun	Varie selon les fournisseurs/distributeurs - beaucoup de transformateurs trempent les St-Jacques dans des solutions chimiques afin de retenir l'humidité et préserver le produit		Traitées irrégulièrement avec phosphates par les producteurs américains
<b>ASSURANCE QUALITÉ</b>	Les Noix de St-Jacques Macduff sont transformées dans nos sites certifiés BRC. Notre site de Mintlaw a reçu une accréditation AA+, et notre site de Stornoway a reçu une accréditation AA, ce qui apporte à nos clients la garantie de recevoir des produits de la plus haute qualité. Traçabilité et transparence pour tous nos produits. Nos bateaux se sont volontairement enrôlés dans la démarche QSE mise en place par l'union nationale des organisations de producteurs. Nous sommes également impliqués dans une démarche de responsabilité sociale, d'éthique envers nos pêcheurs	Certification et qualité varient selon les producteurs	De nombreux intervenants sont impliqués dans le processus d'assurance de qualité. Certification et qualité varient selon les producteurs		
<b>DISTRIBUTION</b>	Disponible en format frais et surgelé. Disponibilité tout au long de l'année. Chaîne d'approvisionnement verticalement intégrée, logistique dédiée	Disponibilité tout au long de l'année	Plénitude de transformateurs et de distributeurs avec peu d'intégration verticale de la filière		