



# BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE : PREMIÈRE PÊCHERIE DE BULOTS AU MONDE FRAÎCHEMENT CERTIFIÉE « PÊCHE DURABLE MSC »

« POUR LA PREMIÈRE FOIS AU MONDE, UNE PÊCHERIE DE BULOTS OBTIENT LA CERTIFICATION PÊCHE DURABLE MSC », SE RÉJOUIT EDOUARD LE BART, RESPONSABLE POUR LA FRANCE DU MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC). LA DÉCISION A ÉTÉ PRISE OFFICIELLEMENT LE JEUDI 14 SEPTEMBRE DERNIER, ABOUTISSEMENT D'UNE PROCÉDURE LANÇÉE EN AVRIL 2014.



## UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Cette démarche a été portée par le Comité Régional des Pêches Maritimes (CRPM) de Normandie, avec l'appui technique du Syndicat Mixte pour l'Équipement du Littoral (SMEL) et de Normandie Fraîcheur Mer (NFM). La procédure MSC, menée à bien par l'organisme certificateur MEC, vient concrétiser un engagement de longue date en faveur d'une gestion responsable et durable de la pêche normande.

Roland QUARANTE, Co-Président de la commission Bulot Ouest-Cotentin au CRPM, y voit « *la reconnaissance d'un savoir-faire et des efforts réalisés par les marins-pêcheurs pour préserver l'espèce. C'est une manière de montrer que nous sommes attentifs à la ressource et que notre objectif est d'assurer la pérennité des activités de pêche en Baie de Granville.* »

## PRÉSERVER LA RESSOURCE

C'est en effet en Baie de Granville, à l'ouest de la presqu'île du Cotentin, sur une zone qui s'étend depuis la côte jusqu'aux abords des îles anglo-normandes, que le bulot (*Buccinum undatum*) a trouvé son territoire de prédilection. Ici, les pêcheurs ont développé un savoir-faire respectueux de la ressource, de l'environnement et de la qualité : les bulots sont pêchés au casier, technique de pêche douce pour les fonds marins, qui permet de sélectionner les mollusques sans stress, et de les remonter intègres et vivaces. Une fois à bord, ils sont triés, rincés et stockés dans des caisses ajourées appelées « grêles ». Afin de préserver la ressource, les prises de taille insuffisante (moins de 45 mm) sont rejetées vivantes directement sur les zones de pêche.

Au-delà et depuis le démarrage de l'exploitation du Bulot de la Baie de Granville dans les années 70, les pêcheurs n'ont cessé d'améliorer le dispositif d'encadrement et de gestion de la pêche, afin d'assurer son exploitation durable.



## CONTACT PRESSE

Michèle Fréné | Elsa Burnel | Tél. 02 31 75 31 00 | [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

**MEILLEURE VALORISATION DU TRAVAIL DES PÊCHEURS**

Pour Didier LEGUELINEL, Président de la coopérative Granvilmer\* et Co-Président de la Commission Bulot Ouest-Cotentin du CRPM Normandie, la certification « Pêche Durable MSC » s'inscrit dans une suite de démarches entreprises depuis de nombreuses années et qui visent toutes à mieux valoriser le travail des pêcheurs : « Pendant longtemps, nos efforts ne se sont pas traduits par une meilleure rémunération. Maintenant,

c'est le cas : la qualité du Bulot de la Baie de Granville est reconnue. De plus, la moindre pression de pêche a permis de ne plus avoir de surproduction. En croissance régulière depuis plusieurs années, les prix du Bulot de la Baie de Granville sont aujourd'hui soutenus, de l'ordre de 15% plus élevés que le bulot standard. » Mieux encore, qualité et durabilité riment avec de nouveaux marchés : « Le marché asiatique, qui se fournissait auparavant à bas prix chez les anglo-saxons, a découvert la qualité de notre production. Nous avons su faire la différence. »

**LES MESURES DE GESTION VERS UNE PÊCHE RAISONNÉE**

**2004**



**300 KG/JOUR**

PAR HOMME EMBARQUÉ  
CONTRE 350 KG EN 2003

**2007**



**JANVIER**

FERMETURE TOTALE

**2008**



**LICENCES**

69 BATEAUX EN 2016  
CONTRE 82 EN 2003

**2009**



**DE 45 À 47 MM**

TAILLE MINIMALE  
DE CAPTURE

(\*) Granvilmer est une coopérative de pêcheurs, visant à commercialiser les productions locales et régionales : Bulot de la Baie de Granville, Coquille Saint-Jacques de Normandie, Pétoncle, Seiche, Dorade...

**À L'ORIGINE DE L'ÉCOLABEL MSC...**

Gérée par l'ONG internationale MSC (Marine Stewardship Council), engagée pour la préservation des espèces et des habitats marins, la certification Pêche Durable MSC s'intéresse aux résultats des pêcheries et pas seulement aux moyens ou techniques de pêche. Elle s'appuie sur 3 principes indissociables :

- la bonne santé du stock,
- l'impact limité des pratiques de pêche sur les écosystèmes,
- un système de gestion efficace et réactif.

Cet écolabel international, en accord avec les directives de la FAO en la matière, est aujourd'hui le plus reconnu. Il certifie plus de

300 pêcheries à travers le monde, représentant plus de 12% des captures mondiales. Parmi les 10 pêcheries françaises reconnues, quatre sont normandes : le Homard du Cotentin et de Jersey (CRPM Normandie), le Hareng et la Sole de Manche Est et Mer du Nord (FROM Nord) et désormais le Bulot de la Baie de Granville (CRPM Normandie) !

**1997 - 2017 ! En octobre 2017, le MSC fête ses 20 ans en France !**



# ET DU CÔTÉ DE L'IGP, OÙ EN EST-ON ?

LE DOSSIER A ÉTÉ TRANSMIS À LA COMMISSION EUROPÉENNE, QUI POURRAIT DONNER SON AVAL DANS LE COURANT DE L'ANNÉE PROCHAINE.

Au-delà du savoir-faire relatif à la gestion de la pêche, les pêcheurs ont aussi développé un savoir-faire local pour préserver la qualité et la fraîcheur du Bulot de la Baie de Granville : délais de marée courts, tri, sélection, usage de conditionnements spécifiques (les grêles)...

Ainsi, parallèlement au dossier de certification « Pêche Durable », **Normandie Fraîcheur Mer s'est engagé avec la filière depuis 2008 dans une démarche de reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP).**

Son obtention permettra de reconnaître les spécificités du « **Bulot de la Baie de Granville** » et le savoir-faire des professionnels ; et de protéger la dénomination dans toute l'Union Européenne.

Très attendue, cette reconnaissance a été annoncée comme acquise à plusieurs reprises au cours des derniers mois, mais qu'en est-il vraiment ?

Basée à Caen, Maud ROTHMANN, déléguée territoriale adjointe de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), suit de très près tout le processus : « *L'INAO s'est notamment assuré de la légitimité du produit à prétendre à l'IGP. Nous avons aussi travaillé sur le volet conditions de production du dossier, sur l'aspect qualitatif.* » Cette partie du travail s'est achevée en février dernier, date à laquelle le Comité National en charge des IGP agroalimentaires de l'INAO a validé le cahier des charges du Bulot de la Baie de Granville. « *Le dossier a alors été transmis à la Commission Européenne, laquelle en a accusé réception le 10 août dernier.* »

« *À ce stade, les services de la Commission Européenne s'assurent de la conformité « juridique » du dossier.* », note Laurence GUILLARD, déléguée territoriale de l'INAO pour la région Ouest. Cette période d'instruction devrait durer un à deux mois. « *Ensuite s'ouvre la « Procédure d'Opposition Communautaire » d'une durée de trois mois. En l'absence d'opposition d'un autre pays membre, l'Union Européenne peut alors procéder à ce qu'on appelle l'« enregistrement », ultime étape qui vient clore la procédure communautaire.* » Il ne restera plus alors qu'à publier au Journal Officiel de l'Union Européenne le « document unique ». Ce texte, dans lequel sont repris les éléments essentiels de l'IGP, devient alors officiellement opposable aux tiers : l'IGP étant un signe officiel communautaire d'identification de la qualité et de l'origine, l'Europe deviendra garante de la protection de l'appellation « Bulot de la Baie de Granville » dans tous les pays de l'Union et au-delà. Tous ces délais d'instruction, d'opposition communautaire, etc... étant incompressibles, la publication au Journal Officiel ne pourra pas avoir lieu avant le milieu de l'année 2018, dans le meilleur des cas.



## À L'ORIGINE DE L'IGP...

Mise en place par la réglementation européenne en 1992, l'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Elle s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

L'IGP est liée à un savoir-faire, elle ne se crée pas : elle consacre une production existante. Ses règles d'élaboration sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

La France compte 138 IGP agroalimentaires enregistrées (chiffres 2017).

