

DOSSIER DE PRESSE

# LE BULOT

## DE LA BAIE DE GRANVILLE

### EXCEPTIONNEL ET DURABLE



**CONTACT  
PRESSE**



[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

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

## CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel  
Michèle fréné conseil  
T. 02 31 75 31 00  
mfc@michele-frene-conseil.fr

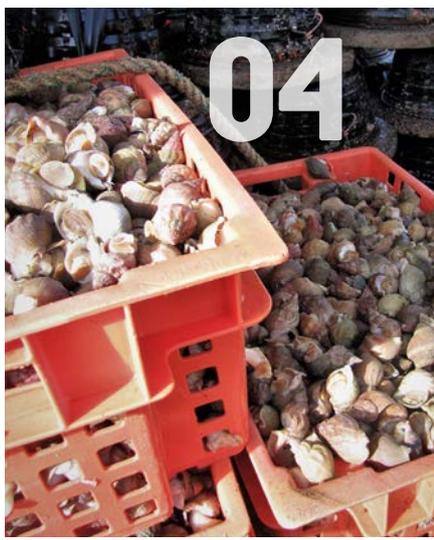
# SOMMAIRE



03

## LE BULOT :

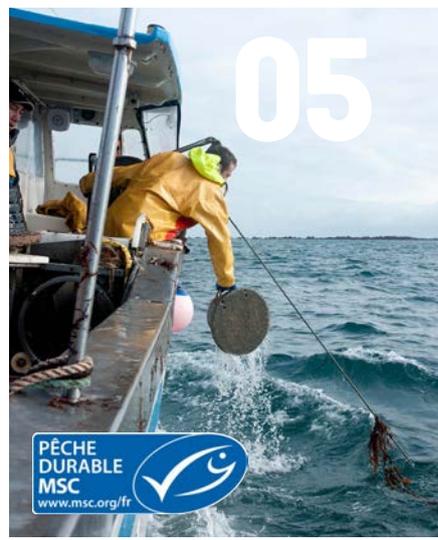
TOUTE LA SAVEUR DE LA BAIE  
DE GRANVILLE



04

## CHIFFRES CLÉS

TOUT SAVOIR SUR LE BULOT !



05

LA PÊCHERIE DE BULOT  
DE LA BAIE DE GRANVILLE CERTIFIÉE

« PÊCHE DURABLE »



08

VERS UNE RECONNAISSANCE  
EUROPÉENNE

AVEC L'IGP



11

## SAVEURS

LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE,  
CHAUD OU FROID... UN BONHEUR  
POUR LES PAPILLES. IDÉES RECETTES.



15

## LA NORMANDIE

GRANDE RÉGION MARITIME



# LE BULOT :

## TOUTE LA SAVEUR DE LA BAIE DE GRANVILLE

CONNU AUSSI SOUS LE NOM DE « BUCCIN » OU « CALICOCO », CE DÉLICIEUX GASTÉROPODE EST PÊCHÉ DE MANIÈRE TRADITIONNELLE SUR LE LITTORAL NORMAND, DANS LA BAIE DE GRANVILLE.

Sans bulot, pas un plateau de fruits de mer digne de ce nom ! Mais s'il sait jouer collectif, le bulot peut aussi tenir la vedette, dégusté pour lui-même, et ce, de bien des façons ! Ainsi, le célèbre duo bulot-mayonnaise reste plus que jamais un beau moment de cuisine simple et savoureuse, un délicieux moment à partager dès l'apéritif.

**Qui dit bulot dit Normandie : les trois quarts de la production française en sont originaires, notamment de la Baie de Granville, où sont pêchés en moyenne 6 000 tonnes de bulots chaque année.** Son nom lui-même, dont l'origine normande est attestée de longue date, a supplanté le terme français « buccin », issu du nom scientifique de l'espèce, *Buccinum undatum*.

Ici, les pêcheurs ont développé un savoir-faire respectueux de la qualité : les bulots sont pêchés au casier, technique qui permet de recueillir 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 petite taille sont rejetées directement sur la zone de pêche. La qualité et la fraîcheur sont garanties par la maîtrise des délais tout au long de la chaîne.

**Désireux de s'engager toujours plus avant dans la voie de la qualité, les professionnels ont déposé dès 2011 une demande d'Indication Géographique Protégée (IGP). L'IGP permettra d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination.** Le cahier des charges de l'IGP met en évidence ce qui fait la spécificité du bulot de la Baie de Granville, tant du point de vue du « terroir » marin (notamment des fonds très sableux, d'où l'absence de « goût de vase »), que des pratiques de pêche (les sorties journalières sont la garantie d'un produit ultra frais).

Parallèlement, les pêcheurs de bulots s'attachent depuis plusieurs années à mieux protéger la ressource en adaptant et en améliorant leurs techniques de pêche : pour exemple,

l'augmentation de l'écartement des grilles de tri, sur les bateaux, a permis de diminuer les captures de juvéniles et d'améliorer l'état de la ressource. **La pêcherie de bulot de la Baie de Granville vient ainsi d'être certifiée « Pêche Durable MSC » par le Marine Stewardship Council (MSC).**

À terme, les professionnels de la commercialisation du bulot pourront choisir de mettre en avant l'origine et la qualité - l'IGP - ou la durabilité - le label MSC -, ou les deux à la fois. **Plus complémentaires que concurrentes, ces démarches visent toutes, au fond, un même objectif : donner au consommateur les meilleures garanties.**

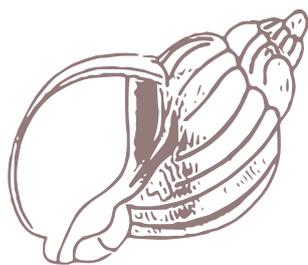
---

GARANTIE D'ORIGINE  
AVEC UN ÉTIQUETAGE CLAIR  
ET UNE TRAÇABILITÉ PROUVÉE.

GARANTIE DE SAVOIR-FAIRE,  
DE RESPECT DES TECHNIQUES  
DE PÊCHE TRADITIONNELLE ET DE  
COMMERCIALISATION.

GARANTIE DE QUALITÉ  
GRÂCE À DES NORMES TECHNIQUES  
TOUJOURS AMÉLIORÉES.

GARANTIE DE DURABILITÉ, GRÂCE À  
UN ENCADREMENT RIGOREUX  
DE LA PÊCHE ET DE LA RESSOURCE.



# LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE EN QUELQUES CHIFFRES



## UNE PÊCHE RAISONNÉE



**45 MM**  
TAILLE MINIMALE DE CAPTURE



**LICENCES**  
69 BATEAUX EN 2017  
CONTRE 82 EN 2003



**JANVIER**  
FERMETURE TOTALE



**300 KG/JOUR**  
ET PAR HOMME EMBARQUÉ  
900 KG / JOUR / BATEAU

## UN PRODUIT D'UNE QUALITÉ EXTRA



### ASPECT

COQUILLE PROPRE - PAS DE BALANES  
NI DE CRÉPIDULES, NI VASE



### FRAÎCHEUR

UNE PÊCHE QUOTIDIENNE  
RYTHMÉE PAR DES MARÉES COURTES  
(12H / 16H MAXIMUM)



### SAVEUR

BRASSÉ PAR LES PLUS GRANDES MARÉES  
D'EUROPE, SON GOÛT EST INIMITABLE

## UN ÉTIQUETAGE CLAIR



PÊCHE  
DURABLE  
MSC  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



QU'IL SOIT ÉTIQUETÉ SOUS LA  
MARQUE BAIE DE GRANVILLE  
(CRÉÉE EN 2009 PAR LA CCI  
OUEST NORMANDIE) OU  
MSC, LE CONSOMMATEUR A  
LA GARANTIE D'ACHETER DU  
BULOT ISSU DE LA BAIE DE  
GRANVILLE. ... GARANT D'UNE  
BELLE QUALITÉ ET FORCÉMENT  
TRAÇABLE ET DURABLE !



# BAIE DE GRANVILLE

## LA PÊCHERIE DE BULOT CERTIFIÉE « PÊCHE DURABLE »

C'EST L'ABOUTISSEMENT D'UN LONG TRAVAIL DE PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE, RENDU NÉCESSAIRE PAR L'ESOUFFLEMENT DES RENDEMENTS AU DÉBUT DES ANNÉES 2000.

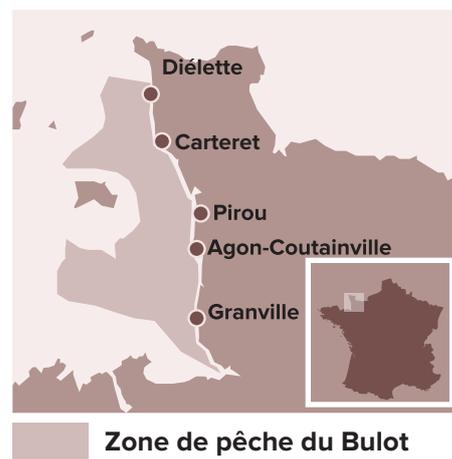
La décision officielle est tombée le jeudi 14 septembre 2017 à 18 heures précises : « Pour la première fois au monde, une pêcherie de bulot obtient la certification Pêche Durable MSC », se réjouit Edouard Lebart, responsable pour la France du Marine Stewardship Council (MSC). Aboutissement d'une procédure lancée en avril 2014, cette démarche a été menée par le Comité Régional des Pêches Maritimes (CRPM) de Normandie, avec l'appui technique de Normandie Fraîcheur Mer (NFM) et de Synergie Mer et Littoral (SMEL).

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 pêcherie normande. Roland Quarante, président de la commission Bulot au CRPM, y voit « la reconnaissance d'un savoir-faire et des efforts faits 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. »

La répartition géographique de l'espèce *Buccinum undatum* s'étend sur une vaste zone qui va des rivages canadiens aux mers sibériennes. C'est pourquoi le bulot est généralement commercialisé avec la mention « pêché en Atlantique Nord-est », sans plus de précision. En Europe, la principale aire de pêche est située à l'ouest de la presqu'île du Cotentin, sur une zone littorale qui s'étend, du nord au sud, de la pointe de Goury à la pointe de Champeaux (voir carte ci-contre) et qui s'étend au large autour de l'île anglo-normande de Jersey.

Ce gisement a commencé à être exploité dans l'immédiat après-guerre, dans le secteur de Pirou, dont les pêcheurs étaient alors surnommés, non sans malice, les « bulocrates ». La consommation, et donc la production, a connu une forte croissance dans les années 1980-1990. Les pêcheurs normands de la Baie de Granville ont été les précurseurs de la pêche au bulot, dont ils ont littéralement inventé les techniques et les savoir-faire. Par la suite, tout le développement de la pêche au bulot, en France, se fera sur le modèle granvillais.

Il y a 30 ou 40 ans, la générosité de la mer semblait inépuisable et on prélevait poissons et coquillages sans toujours se préoccuper du renouvellement de la ressource. Le stock de bulots est d'ailleurs difficile à évaluer, car il est pêché avec des engins « dormants », plus ou moins attractifs selon les appâts utilisés et les comportements saisonniers de l'animal.





Ci-dessus : calibreuse rotative à bulots permettant que les juvéniles de moins de 47 mm retournent directement à la mer.

A partir de 2004, la pêcherie a commencé à montrer des signes manifestes d'essoufflement : les rendements avaient chuté de moitié en dix ans. Consciente de la situation, la profession s'est engagée dans une politique volontariste de restauration de la ressource. **Aujourd'hui, après la surabondance, puis la surpêche, la ressource s'est reconstituée grâce à une pêche raisonnée.** Une coopération étroite entre le Comité Régional des Pêches (CRPBN), le centre expérimental Synergie Mer et Littoral (SMEL) et l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) a favorisé l'acquisition de données biologiques et a permis de définir les mesures techniques adéquates. Les professionnels ont souhaité que les techniques de capture, la biologie de l'espèce et l'état des stocks soient mieux étudiés, pour être mieux encadrés. Ces mesures ont donné dès 2008 des résultats encourageants.

Parallèlement, un important travail de la commission professionnelle régionale « bulot », co-présidée par Didier Leguélinel et Roland Quarante, a permis de rendre l'encadrement réglementaire plus exigeant (voir ci-contre « Dates repères »).

C'est ainsi notamment qu'en 2009, il a été décidé d'augmenter l'écartement des barrettes des grilles de tri de 19 mm à 22 mm, augmentant ainsi la taille minimale de capture à 47-48 mm, supérieure à la taille réglementaire de 45 mm. Très rapidement, on constate l'impact favorable de cette mesure sur la taille moyenne des bulots capturés. Pour Didier Leguélinel, co-président de la commission « bulot » au Comité Régional des Pêches (CRPBN) et Président de Granvilmer, coopérative qui regroupe la majorité des producteurs de Granville, « *Cette décision, parmi toutes celles que nous avons prises pour préserver la ressource, a sans doute été la plus significative, la plus efficace, car elle a permis de laisser sur place des géniteurs plus performants.* »

« **La ressource n'était pas réellement menacée, mais les pêcheurs voulaient inverser la tendance.** », souligne Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, le Groupement Qualité des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Normandie. « **Ils ont donc jugé préférable de prendre des mesures de sauvegarde sans attendre. Le stock montre aujourd'hui des signes manifestes de reconstitution.** »

## DATES REPÈRES

### 2018

Publication de l'IGP au Journal officiel de l'Union Européenne ?

### 2017

Août : le dossier de demande d'IGP est transmis à la Commission Européenne. Septembre : la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville est certifiée « Pêche Durable MSC ».

### 2014

Entrée dans le processus d'écolabellisation MSC.

### 2011

Début de la constitution du dossier de demande de l'IGP « Bulot de la baie de Granville ».

### 2009

Augmentation de l'écartement des grilles de tri à 22 mm. Création de la marque commerciale Baie de Granville

### 2008

Diminution progressive du nombre de licences : 82 licences en 2007, 77 en 2009, 72 en 2013 et 69 en 2017.

### 2007

Réduction du temps de pêche. Fermeture complète en janvier, période de repos biologique de l'animal.

### 2004

Premiers signes manifestes d'une chute des rendements. Renforcement des mesures de gestion. Les quotas journaliers sont réduits de 15% : ils passent de 350 à 300 kg de bulots par homme embarqué (900kg max/ bateau).

### ANNÉES 90

Les modes de consommation évoluent : la vente en précuit se développe ainsi que le conditionnement sous atmosphère modifiée, ce qui permet d'allonger la durée de commercialisation et l'élargissement de la consommation.

### ANNÉES 80

Période de surpêche : la générosité de la mer semble inépuisable.

### ANNÉES 50

Premières exploitations du bulot dans le secteur de Pirou, puis de Granville. Par la suite, tout le développement de la pêche au bulot en France se fera sur le modèle granvillais.

Concrétisation de ces efforts : la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville est entrée officiellement en avril 2014 dans la démarche d'écolabellisation « Pêche Durable MSC » de l'ONG Marine Stewardship Council (MSC), **un label que les pêcheurs normands connaissent bien puisqu'il a déjà été attribué en juin 2011 à la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey.**

Pour Didier Leguelinel, la certification « Pêche Durable MSC » s'inscrit dans une suite de démarches de qualité entreprises depuis de nombreuses années et qui visent toutes à mieux valoriser le travail des pêcheurs.



**Didier Leguelinel,**  
fervent défenseur d'une pêche durable

*« Pendant longtemps, nos efforts ne se sont pas traduits par une meilleure rémunération. Maintenant, c'est le cas : la qualité supérieure 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 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. »*



## 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 !**

**Plus d'infos : [20.msc.org/fr](http://20.msc.org/fr)**



## VERS UNE RECONNAISSANCE EUROPÉENNE AVEC L'IGP

OFFRIR PLUS DE PLAISIR AU CONSOMMATEUR PASSE PAR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET PAR UNE MEILLEURE INFORMATION SUR L'ORIGINE DES BULOTS, GRÂCE À L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP).

Le marché traditionnel du bulot a été pendant longtemps et exclusivement réalisé en « vivant frais » et c'est la Baie de Granville qui est à l'origine du mode de commercialisation « entier » sur le marché local d'abord, puis régional, national et enfin ouest-européen. Dans le même temps, les britanniques, pêcheurs de bulots mais pas ou peu consommateurs, développaient un marché du bulot décortiqué à destination des pays asiatiques.

Vers le milieu des années 1990, la cuisson s'est développée, ainsi que le conditionnement sous atmosphère modifiée, ce qui a permis d'allonger la durée de commercialisation et l'élargissement de la consommation. On s'oriente désormais de plus en plus vers du prêt à consommer : cuit entier frais ou pasteurisé, voire surgelé, mais plus rarement décortiqué. **Le Bulot de la Baie de Granville conserve donc la particularité d'être commercialisé entier, vivant ou cuit.**

Cela a participé à la démocratisation du bulot, devenu un incontournable des produits de la mer sur le banc des poissonniers et dans les plateaux de fruits de mer. Sa consommation a très largement progressée jusqu'en 2004, où les volumes pêchés en baie de Granville atteignaient les 12 000 tonnes, ce qui représentait alors plus de 90% de la production nationale.

La consommation est encore aujourd'hui très soutenue, mais entretemps, conséquence des efforts de gestion entrepris, les volumes pêchés ont chuté de moitié pour se stabiliser autour de 6 000 tonnes depuis 2009. Le déficit ainsi créé sur le marché a permis le développement de nouvelles pêcheries sur les côtes de la Manche, en baie de Saint-Brieuc, en baie de Seine, sur la côte d'Albâtre... L'émergence de ces nouvelles régions de production sur le marché français a été favorisée par l'imprécision de l'étiquetage réglementaire, qui ne permet que

Nord-est » (zone FA 27), et surtout par un usage devenu générique du terme d'origine normande « bulot », devenu le second nom officiel du buccin (*Buccinum undatum*), mais le premier en terme d'usage. **C'est en réponse à cette situation et pour garantir cette origine que les professionnels se sont engagés dans une démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP).** L'IGP est un signe officiel européen qui assure au consommateur que le produit concerné tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique. Son obtention permettra de protéger la dénomination « Bulot de la Baie de Granville » dans toute l'Union Européenne.





L'engagement de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville dans cette démarche d'IGP s'inscrit dans une volonté globale qui a conduit dans un premier temps à la création de la marque commerciale « Baie de Granville » lancée en septembre 2009 par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Centre et Sud Manche et encadrée conjointement par un cahier des charges Normandie Fraîcheur Mer. Il s'agissait de garantir une origine géographique des bulots débarqués à la criée de Granville, mais aussi de valoriser des pratiques : marées courtes, produit bien travaillé, propre, etc. Non pas concurrente, mais complémentaire, cette démarche est instigatrice du cahier des charges, tel qu'il a été rédigé puis déposé en 2011 à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), afin de demander une reconnaissance en IGP. Le cahier des charges de l'IGP recense l'ensemble des considérations techniques et descriptives, et précise de quelle manière sera mené le suivi de la qualité. Il met en évidence ce qui fait la spécificité du produit, tant du point de vue du « terroir » (le milieu naturel) que des pratiques de pêche. « La Baie de Granville présente la caractéristique d'être soumis aux plus fortes marées

d'Europe. », précise Arnaud Manner, directeur de NFM. « *Le marnage - la différence entre basse mer et haute mer - peut atteindre ici jusqu'à 14 mètres d'amplitude ! Ce phénomène de brassage a un impact direct sur la nature des sédiments, qui sont très sableux et clairs.* » Cela se traduit, à l'œil, par une coquille propre et, à la dégustation, par l'absence de goût de vase, ce qui est parfois le cas avec des bulots d'autres provenances, notamment du Royaume-Uni.

Le savoir-faire des pêcheurs joue aussi son rôle, bien sûr. Ce savoir-faire, c'est aussi une « culture de la qualité » acquise par les pêcheurs, accoutumés à trier et prendre soin de leur récolte. Cette exigence de qualité se retrouve évidemment dans le cahier des charges, qui établit des contraintes de fraîcheur et de vivacité des bulots (marées courtes de moins de 16h), de conservation et d'aspect visuel et de présentation. Ainsi, les bulots porteurs d'organismes marins accrochés sur leur coquille (crépides, balanes, vers...) seront exclus du circuit de commercialisation en « vivant frais », mais pourront l'être en « cuits frais ou surgelé », dès lors que ces processus de transformation permettent de les éliminer.



## 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).



## NFM, LE SIGNE DE QUALITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE !

Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, les professionnels de la pêche bas-normande ont créé Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle, véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie.

**NFM est aujourd'hui reconnu par l'INAO comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG), en charge de deux Labels Rouge pour la coquille et la noix de Saint-Jacques coraillées et désormais pour l'IGP Bulot de la Baie de Granville, en cours d'enregistrement à l'Union Européenne.**

Basée à Caen, Maud Rothmann, déléguée territoriale adjointe de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), a suivi de très près le dossier : « *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 2017, 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 2017.* »

« *A 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'ouvrira 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. **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.**



## UN PEU D'HISTOIRE

### LES TERRE-NEUVAS : À L'ORIGINE DU BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE ?

*La pêche du bulot sur les côtes de la Manche se pratique depuis des siècles, dans le cadre de la pêche à pied notamment, et ce gastéropode faisait autrefois partie de l'alimentation traditionnelle des populations littorales. Les pêches artisanales (pêche au casier, au chalut ou à la drague, des techniques très présentes dans la région de Granville), permettaient également la capture de bulots, qui fournissaient un complément intéressant. Curieusement, l'origine de la pêche professionnelle est peut-être à rechercher du côté du Canada. En effet, en 1886, Terre Neuve décide d'interdire la vente d'appâts aux Français pour la pêche à la morue, ce qui contraint ces derniers à utiliser des bulots, qu'ils pêchent sur place. Les Terre-neuviens, de retour à Granville, pourraient avoir rapporté cette pratique de la pêche du bulot au casier. Clin d'œil à l'Histoire : le Marité, le dernier des navires terre-neuvas à avoir appâté la morue avec du bulot, a désormais pour port d'attache Granville.*



# SAVEURS

## LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE, CHAUD OU FROID : UN BONHEUR POUR LES PAPILLES

EN SOLO OU SUR UN PLATEAU, À TABLE OU PENDANT L'APÉRO, CE GASTÉROPODE PAS COMME LES AUTRES AIME SE FAIRE CUISINER.

Familier des tables normandes, seul ou inclus dans un plateau de fruits de mer, le bulot figure en bonne place dans les restaurants spécialisés dans les produits de la mer.

Acheté vivant, il doit offrir une odeur fraîche et agréable. Pour le conserver, il convient de le placer dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé d'un linge humide. Il devra être consommé dans les 24 heures. Congelé, sa chair doit apparaître luisante, sans dessèchement, ni présence de cristaux ou de brûlures de congélation. Pour le congeler, le glisser dans un emballage hermétique et le consommer dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.



### SA BIOLOGIE

Le Buccin, *Buccinum undatum* est un mollusque carnivore de la classe des gastéropodes, famille des buccinidés. Aujourd'hui plus connu sous le terme de bulot, son nom d'origine normande, il est parfois désigné par des appellations toutes plus pittoresques les unes que les autres (lire ci-contre). Affectionnant les eaux fraîches de l'Atlantique Nord, où on le trouve en abondance dans les zones côtières peu profondes, il peut atteindre 10 cm de long. Sa coquille, de couleur blanc crayeux ou jaune pâle, parfois verte, voire brun pâle, est spiralée et formée de six à huit tours. La partie comestible est le muscle, c'est-à-dire le pied dont il se sert pour ses rares déplacements, le bulot restant le plus souvent immobile et enfoui. La période de reproduction (généralement vers novembre-décembre) est suivie peu de temps après par la ponte.

Comme tout produit de la mer, le bulot réclame une cuisson adéquate. Pour garantir un bulot à la chair tendre et non baveux, il doit être placé dans un bouillon d'eau salée (relevée par exemple de piment d'Espelette) porté à ébullition. Une fois porté à ébullition, laisser cuire pendant 15 à 20 minutes pour les plus gros, puis les laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Dégusté encore tiède ou froid, il s'associe à merveille avec des épices, une belle mayonnaise, ou encore chaud avec un beurre d'escargot (voir recettes pages suivantes).



### BON POUR LA SANTÉ

**Analyse nutritionnelle moyenne** (pour 100g de bulot cuit) 97 calories. Valeur énergétique / 20,7 g Protides / 2,9 g Glucides / 0,3 g Lipides / Le bulot est également source de vitamines B12, iode, sélénium, zinc, cuivre et magnésium. Source : AQUIMER

### LES MOTS POUR LE DIRE

Rien que sur la façade Ouest du Cotentin, le bulot est désigné par plusieurs dénominations locales : « bavot », « bavoux », « berland », « buccin », « calicoco », « chucherolle », « coglu », « ran », ce qui témoigne de sa notoriété auprès des populations locales. Le terme de bulot, normand à l'origine, est ensuite devenu d'usage courant pour désigner le buccin, au fur et à mesure que la commercialisation du bulot issu de la Baie de Granville progressait à travers la France sur les étals des poissonneries. Au point qu'aujourd'hui, la dénomination de vente « bulot » a remplacé celle de buccin, issu du nom scientifique de l'espèce. Aujourd'hui, la dénomination de vente « buccin » peut désigner d'autres espèces de buccinidés, voire d'autres gastéropodes.



## BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE FARCIS À L'ITALIENNE

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes )

2 douzaines de bulots de la Baie Granville cuits  
6 pétales de tomates séchées  
1 gousse d'ail  
1 branche de basilic  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

Retirer la chair des bulots et les débarrasser de leur intestin. Préchauffer le four à 180°C. Couper les tomates séchées en petits dés et presser l'ail. Mélanger dans un bol avec l'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre. Ajouter les bulots, mélanger et les remettre dans leur coquille.

Déposer sur une plaque et les enfourner pour 10 min. Avant de servir, parsemer avec quelques pluches de basilic.



## BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AU BEURRE D'ESCARGOT

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes )

4 douzaines de Bulots de la Baie de Granville cuits  
125 g de beurre demi-sel à température  
2 gousses d'ail  
1 échalote  
1/2 bouquet de persil  
Poivre du moulin

Préparer le beurre d'escargot : effeuiller le persil, éplucher l'échalote et l'ail. Couper l'échalote en morceaux, dégermer les gousses d'ail. Placer l'ensemble dans le bol d'un robot et mixer finement. Ajouter le beurre mou, ainsi que quelques tours de poivre, mixer à nouveau jusqu'à que le mélange soit bien lisse. Déposer la préparation sur un morceau de film alimentaire, former un boudin et laisser prendre au congélateur pendant 20min.

Préchauffer le four à 160°C.

Retirer l'opercule de chaque bulot, les décoquiller. Couper légèrement l'extrémité molle puis le replacer dans sa coquille en tassant bien pour laisser un peu d'espace. Ajouter une noisette de beurre persillé dans la coquille. Disposer les bulots dans un plat et enfourner pour 20min. Servir chaud avec des tranches de pain grillé ou de pain frais.



## RÉMOULADE DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AUX RATTES ET AUX CÂPRES

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes )

2 douzaines de Bulots de la Baie de Granville cuits  
350 g de petites pommes de terre (type ratte)  
40 g de câpres au sel  
3 cuillères à café de persil finement ciselé  
4 cuillères à soupe de mayonnaise  
Sel, poivre du moulin

Rincer les câpres à l'eau tiède, les faire dessaler dans un bol d'eau pendant 2 heures en changeant d'eau régulièrement. Eplucher et rincer les pommes de terre, les faire cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient encore légèrement fermes. Les faire refroidir dans l'eau puis bien les égoutter et les détailler en petits dés. Retirer l'opercule des bulots puis les décoquiller.

Couper l'extrémité molle. Rincer et sécher la chair puis la hacher grossièrement. Egoutter les câpres et les hacher. Mélanger soigneusement tous les ingrédients, poivrer, mais ne saler que si nécessaire (car les câpres sont déjà très salées). Placer l'ensemble au frais pendant 30 min. Dresser la rémoulade dans 4 assiettes individuelles et servir frais.



## FRAÎCHEUR DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AU CITRON

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes )

1 trentaine de bulots vivants  
2 gros citrons  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire  
10 brins de ciboulette  
2 branches de coriandre  
Sel, poivre

Mettre les bulots dans un faitout et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 10 minutes. Egoutter, laisser refroidir et ôter la chair des coquilles grâce à un petit pic en bois. Enlever l'opercule et l'intestin des bulots, puis les hacher grossièrement. Les mettre dans un saladier et assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et sauce Worcestershire. Ajouter les herbes ciselées et mélanger. Réserver au frais.

Laver les citrons et les couper en deux. Les évider à l'aide d'une cuillère et garder la moitié de la pulpe. La couper en petits dés et l'ajouter aux bulots. Mélanger et en farcir les coques de citron.

Servir bien frais.



## GRENAILLES FARCIES AUX BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes )

16 gros bulots vivants  
8 pommes de terre grenailles  
50 g de beurre  
2 branches de persil plat  
10 brins de ciboulette  
1/2 gousse d'ail  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 10 minutes, avec la peau. Mettre les bulots dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 10 minutes. Egoutter, laisser refroidir et ôter la chair des coquilles grâce à un petit pic en bois. Enlever l'opercule et l'intestin (la partie molle) des bulots et réserver. Préchauffer le four à 180°C. Ciseler les herbes et râper la demi gousse d'ail. Mélanger dans un bol avec le beurre, puis saler et poivrer.

Couper les pommes de terre en deux et les évider à l'aide d'une cuillère parisienne.

Farcir chaque coque de pomme de terre avec un bulot et y ajouter une noix de beurre aux herbes. Disposer sur une plaque tapissée de gros sel et enfourner pour 10 minutes. Avant de servir, saupoudrer avec un peu de piment d'Espelette. Déguster bien chaud.



## BROCHETINES DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE SAUCE TARTARE

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes )

24-32 bulots de la Baie de Granville  
cornichons  
câpres  
1 oeuf dur  
thym  
laurier  
sel  
poivre  
brochettes

Dégorger les bulots dans de l'eau froide avec du gros sel puis laver abondamment. Les mettre dans l'eau froide salée et poivrée et ajouter du thym et 2 feuilles de laurier. Porter à ébullition et cuire 20 à 30 min en écumant. Décortiquer les bulots et piquer les avec une petite brochette.

Hacher finement cornichons et câpres et un oeuf dur. Lier le tout avec deux ou trois cuillères de mayonnaise.

Disposer le tartare dans le fond d'un plat creux et poser les brochettes. Saupoudrer de persil ciselé finement.



# LA NORMANDIE

## GRANDE RÉGION MARITIME

AVEC SES 638 KILOMÈTRES DE CÔTES, LA NORMANDIE FIGURE AU DEUXIÈME RANG DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR LA PÊCHE. ELLE PRODUIT À ELLE SEULE LES 2/3 DES BULOTS PÊCHÉS EN FRANCE.

Vaches et chevaux, prairies et pommiers, plaines et bocages... Ces images d'une Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec ses centaines de kilomètres de côtes, la Normandie est aussi une région maritime. Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale. Bien sûr, elle a connu de considérables évolutions au cours du siècle dernier : la « grande pêche » et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de plus de 600 unités maintient bien vivante la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des six criées (Granville, Grandcamp-Maisy, Cherbourg, Port-en-Bessin, Dieppe et Fécamp), ainsi qu'une pêche au large encore très présente à Cherbourg et à Port-en-Bessin.

Les 2.200 marins normands débarquent chaque année 61.000 tonnes de poissons et de coquillages, soit 20% de la pêche française, et génèrent un chiffre d'affaire de plus 142 millions d'euros. Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (bulots, coquilles Saint-Jacques, praires, ...) sont « la » spécialité régionale.

**La Normandie règne en maître sur la pêche française de coquillages : 92% des moules, 73% des bulots, 60% des coquilles Saint-Jacques, 57% des praires... Les deux-tiers des coquillages de pêche sont normands !** Malgré de réelles difficultés liées à la politique européenne des quotas ou au prix du carburant, la pêche reste en Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans

une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe toujours dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique très forte.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille. **C'est le cas pour le bulot, une pêche côtière pour laquelle on utilise des petites embarcations de moins de 12m qui évoluent dans un rayon de 30 milles et font des marées courtes, d'environ 12 à 16 heures, gage de fraîcheur. Tous pratiquent exclusivement la pêche artisanale dite « au casier », dont le nombre est limité par bateau. Cette pêche artisanale, respectueuse de la ressource, est garante d'une production de haute qualité.**

## QUELQUES CHIFFRES



**628**  
BATEAUX



**2 208**  
MARINS



**65 300**  
TONNES



**149 000**  
K€ DE CA

Sources : Ifremer, FranceAgriMer, Normandie Fraîcheur Mer (chiffres 2013)



# CARNET D'ADRESSES



## **NORMANDIE FRAÎCHEUR MER**

Directeur : Arnauld MANNER

BP 27 . 14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 21 53

[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)



## **COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS**

9, Quai du Général Lawton Collins

50104 Cherbourg-Octeville

T. 02 33 44 35 82

<http://www.crpbn.fr/>

## **IFREMER**

Avenue du Général de Gaulle

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 56 00

<http://wwwz.ifremer.fr/>

**ifremer**



## **SMEL - SYNERGIE MER ET LITTORAL**

Centre Expérimental

Zone conchylicole - Parcelle n°45

50560 Blainville-sur-Mer

T. 02 33 76 57 70

<http://www.smel.fr/>



## **CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE OUEST NORMANDIE**

Zone d'activités de la Lande

50380 Saint-Pair-sur-Mer

T. 02 33 91 33 91

<https://www.ouestnormandie.cci.fr/>



## **ORGANISATION DES PÊCHEURS NORMANDS**

4, quai Philippe Oblet

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 26 51 - [op@opbn.fr](mailto:op@opbn.fr)



## **MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL**

Relations médias / relations publiques

5, rue des Mazuettes - 14000 Caen

T. 02 31 75 31 00 / F. 02 31 73 43 43

[mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)



## CONTACT PRESSE

---

Elsa Burnel | Michèle Fréné  
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen  
Tél. 02 31 75 31 00  
mfc@michele-frene-conseil.fr  
www.michele-frene-conseil.fr



[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)