

## Edito

Comme annoncé dans le Journal de Bord n°8 de janvier 2012, ce numéro spécial est entièrement consacré au Bulot de la Baie de Granville et à la demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) que porte NFM, avec les professionnels de la filière.

Vous découvrirez dans ce numéro le contenu de la demande déposée en septembre 2011, à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Dans les prochains mois, cet organisme officiel français va conduire l'évaluation du dossier, avant son éventuel transfert à l'Europe pour validation.

Mais surtout, vous découvrirez sur quels justificatifs repose la demande d'IGP du Bulot de la Baie de Granville :

Quels sont ses caractéristiques spécifiques ? Quel savoir-faire les professionnels mettent-ils en œuvre pour le commercialiser vivant et propre ? Quelle histoire, quelle notoriété et quelle importance économique relie la Baie de Granville au Bulot ?

Gageons que l'ensemble de ses éléments permettront au Bulot de la Baie de Granville de ressortir du lot ; d'émerger de l'appellation fourre-tout qu'est l'ANE (Atlantique Nord Est), qui a fait place facile à des bulots concurrents, souvent moins qualitatifs !



# Spécial Bulot Baie de Granville

## Contenu de la demande d'IGP !

pages 2 à 6

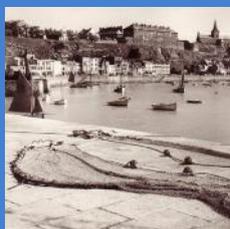
### PRODUCTION



La Baie de Granville, 1<sup>ère</sup> région européenne !

.....page 2

### HISTOIRE / SAVOIR-FAIRE / CARACTERISTIQUES



Une histoire & un savoir-faire spécifiques

.....pages 2 à 4



Le cahier des charges de la demande d'IGP...

.....page 5



Les caractéristiques du Bulot de la Baie de Granville...

.....page 6

### COMMUNICATION



Pourquoi une Indication Géographique Protégée ?

.....page 6

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

# Production Européenne

La Baie de Granville, première région européenne de production !

Cocorico ! Les données<sup>1</sup> FAO (Food & Agriculture Organization) parlent d'elles même : depuis près de 40 ans, la France s'impose comme un poids lourd de la pêche du bulot en Europe.

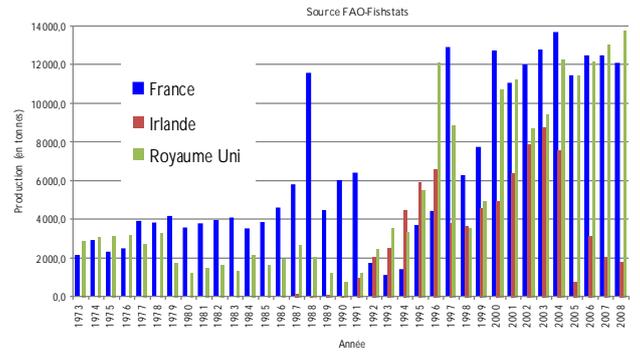
Mieux encore, les données fournies par FranceAgrimer prouvent l'écrasante majorité granvillaise et de sa région pour ce qui est de la production de bulot dans l'Hexagone.

Chaque année 6 à 9000 tonnes de Bulots sont issus de la Baie de Granville, ce qui fait de cette espèce la 1<sup>ère</sup> en valeur en criée à Granville et la 2<sup>ème</sup> à l'échelle bas-normande.

Mais il faut compter avec la perfide Albion !

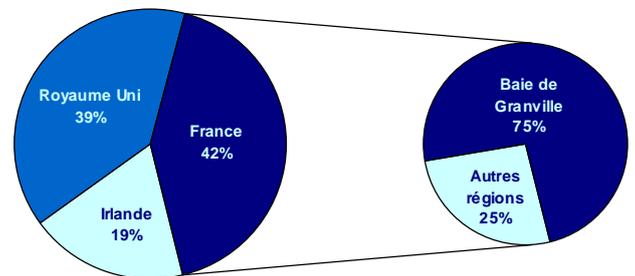
Et oui ! Car en dépit de l'Entente Cordiale depuis plus d'un siècle entre nos deux pays, le Royaume Uni n'en demeure pas moins le plus important concurrent pour ce qui est de la production européenne de bulots. Une production qui débarque depuis quelques années en France sous la mention ANE (Atlantique Nord-est)...

Evolution de la production de bulots en Europe pour les 3 premiers pays producteurs (1973-2008)

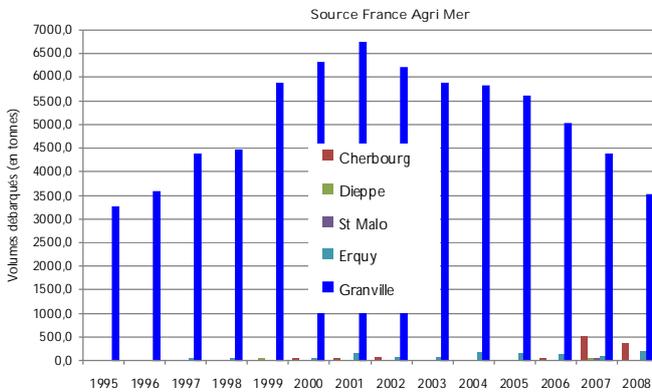


1 : Le niveau bas de la France enregistré par la FAO, sur la période 1992-1995, n'est pas le reflet de la réalité. A cette période, le suivi régional montre un niveau bien plus élevé (8 500 à 9 000 tonnes) en Baie de Granville.

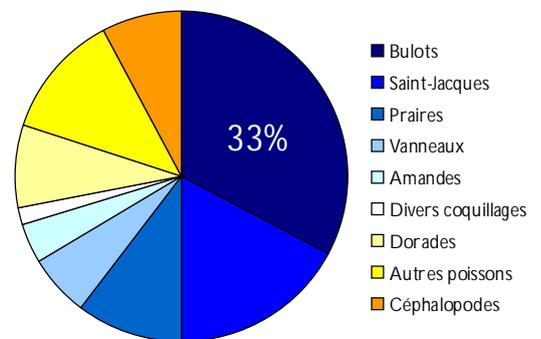
Principaux producteurs de bulots en Europe et en France 1990-2010



Evolution des tonnages de bulots débarqués dans les principales criées françaises (1995-2008)



Importance du Bulot et des autres espèces dans le Chiffre d'Affaires de la criée de Granville 2007-2011



COMMERCIALISATION / CONSOMMATION

## Mode de Consommation

La Baie de Granville, foyer d'une commercialisation et d'une consommation traditionnelle de bulot entier vivant, puis cuit

Traditionnellement, les bulots pêchés en France, et plus particulièrement en Baie de Granville, étaient destinés à être commercialisés entiers vivants.

Depuis le développement des entreprises de cuisson, le mode de commercialisation s'est réorienté sur le bulot cuit.

Toutefois, cette commercialisation en cuit garde ses spécificités, à savoir la cuisson d'un bulot vivant et sa commercialisation entier,

chose à laquelle ne semble pouvoir prétendre les bulots d'Outre-manche.

En effet, il est aisé de mettre en évidence une grande différence dans les modes de commercialisation des bulots anglo-saxons.

Ceux-ci sont généralement commercialisés « cuits » (mais vraisemblablement moins vivaces, étant donné des délais de pêche plus longs), voire surgelés, et surtout décortiqués.

Leurs marchés principaux, sous forme de chair, restent encore aujourd'hui les pays du Sud-est asiatique et d'Europe centrale.

Pour autant, la progression des prix sur le marché français, liée à une croissance de la consommation, les a conduits ces dernières



années à réorienter partiellement leur offre vers la France !

# Un environnement favorable

La pêche de la Baie de Granville : un territoire et un savoir-faire pour un bulot d'exception !

La Baie de Granville se caractérise par des eaux fraîches et brassées et des fonds ne dépassant pas 30m. C'est l'environnement idéal pour le bulot !

Les fonds marins y sont constitués majoritairement de sables coquilliers et les fonds vaseux, qui ont tendance à donner un goût désagréable aux bulots venant d'autres contrées, y sont absents.

La Baie de Granville est donc un territoire idéal pour y pêcher un bon bulot !

Avec son marnage important et ses cycles de marée, la Baie de Granville impose ses conditions aux bulotiers<sup>1</sup> : pas question de sortir et de rentrer n'importe quand ! Mais ce qui pourrait passer pour un inconvénient devient un avantage : la durée d'une marée d'un bulotier n'excède pas 16 heures, un temps très court qui permet de garantir d'un même coup une très grande fraîcheur au bulot. On devrait



même plutôt parler d'une très grande vivacité, vu sa mobilité dans les grèles<sup>2</sup>, lorsqu'il est débarqué !

La Baie de Granville c'est aussi une pêche originale : une flottille contingentée, des bateaux de moins de 12m, des quotas journaliers, une période de repos biologique... autant d'éléments spécifiques qui la distingue de ses homologues et concurrents.

Le dossier de demande d'IGP met ainsi en avant un savoir-faire et des modes de commercialisation à faire rentrer dans leur coquilles les whelks<sup>3</sup> d'Outre-manche : appâts de première fraîcheur, marées courtes, conditionnement en grèles, vente en vivant ou cuit vivant... autant d'atouts pour tenir notre ran<sup>4</sup> au-dessus des autres !

Car en effet, le bulot anglais, aussi bon puisse t'il être, ne bénéficie pas des mêmes traitements que son homologue ouest cotentinois : marées plus longues, appâts de moindre qualité, conditionnement en sac, glaçage des bulots...

1 : Nom des bateaux pratiquants la pêche du bulot

2 : Caisses plastiques ajourées dans lesquelles les bulots sont conditionnés à bord des bulotiers, jusqu'au 1<sup>er</sup> acheteur

3 : Nom anglais du bulot ou buccin, *Buccinum undatum*

4 : Le ran, un des nombreux noms locaux attribué au bulot, avec : calicoco, bavou, torion, chucherolle...

## Un territoire particulier

Baie de Granville, une mention d'origine moins récente qu'il n'y paraît !

Un produit demandeur d'une IGP se doit de posséder un nom qui rappelle le territoire dont il est issu. Alors Bulot oui, mais de...? De Granville? Trop restrictif, cela occulte le reste de la côte. De Normandie? Trop vaste !

Ironie du sort, c'est un peu Jersey qui aura orienté le choix de l'appellation. La zone de pêche située entre le Cotentin et les Iles anglo-normandes fût pendant des siècles source de rivalités et de conflits pour les pêcheurs des deux bords.

En 1839, des accords internationaux sont signés

entre la France et la Couronne britannique... accords dits " de la Baie de Granville " !

Cette appellation a depuis été entérinée dans le cadre d'accords territoriaux dont les plus récents datent de 2000. Depuis le terme « Baie de Granville » fait son chemin dans les discours, dans la presse ; et sur les bulots...

Cette dénomination sonnait si bien qu'elle a été adoptée notamment pour sa promotion, par le biais d'une marque collective « Baie de Granville », déposée par la CCI Centre et Sud-Manche en 2009, en prémices de l'IGP.

C'est enfin et surtout que la « Baie de Granville » matérialise au mieux l'aire maritime dans laquelle évolue depuis longtemps les pêcheurs bulotiers de l'ouest du cotentin...



# Histoire

Le Bulot de la Baie de Granville, toute une histoire !

La pêche du bulot sur les côtes de la Manche se pratique depuis des centaines d'années, en pêche à pied notamment, au cours des grandes marées d'hiver, les "marées à chucherolles". Le bulot faisait alors partie de l'alimentation traditionnelle des populations littorales et constituait une prise estimée.

Accessoirement, la pêche artisanale telle que la pêche au casier, au chalut ou à la drague, techniques très présentes dans la région de Granville, permettait également la capture de bulots, qui fournissaient un complément intéressant à la marée des bateaux. Elle est attestée par des ouvrages datant de la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle.

L'essor de la pêche du bulot en Baie de Granville se situe néanmoins dans la seconde moitié du XX<sup>ème</sup>, grâce à l'apparition des matériels permettant de le pêcher en plus grande quantité (casiers spécialisés, vire casier hydraulique) et donc d'en faire une activité professionnelle rentable.



A partir des années 1970, cette pêcherie a évolué progressivement vers une organisation de sa production et de sa commercialisation, avec notamment la création de la criée de Granville en 1976, d'un groupement de producteurs en 1980 et la mise en place en 1985 d'une licence « bulot » pour encadrer la pêche.

La mise en place de ces systèmes a répondu, dans les années 1970, à la rencontre de difficultés commerciales, puis, à partir des années 1980, à des problématiques d'évolution de la ressource.

L'exploitation du bulot dans l'ouest Cotentin a suscité l'intérêt des scientifiques depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle.

En témoigne cette citation en 1900 de A. LOCARD :

Le bulot a été, lors de la professionnalisation de sa pêche, au cœur d'études visant à mieux connaître sa biologie.

A l'heure actuelle, il fait toujours l'objet d'un suivi particulier de la part des scientifiques de la région.

### Citation de A. LOCARD (1900)

LE BUCCIN (*Buccinum undatum*, Lin.) - Le Buccin ordie ; le Ran, le Calicoquat (Cherbourg, la Hague) ; l'escargot de mer (Normandie) ; le Whelk (Anglais) ; Wulk ou Vilbokson (Hollandais) ; Wulk, Wulkek (Belgique).

... Cette espèce est très répandue sur toutes nos côtes de la Manche et surtout de l'Océan, depuis le Boulonnais jusque dans le bassin d'Arcachon, mais elle ne passe pas la Méditerranée.

... Sur nos côtes on le prend à la main ou au râteau ; on le mange surtout sur les côtes de Normandie, où on en fait d'excellentes amorce pour les lignes à pêcher le poisson.

... La chair des buccinum est assez coriace, surtout quand ils sont un peu gros ; sur les côtes de la Manche on en fait une sorte de soupe qui est assez bonne ; on les mange également bouillis ou grillés. En Normandie ils valent de 15 à 40 centimes la douzaine ; à Bordeaux ils sont plus chers ; on les débite à raison de 10 à 15 centimes la pièce ; on les voit très rarement sur le marché de Paris, où ils viennent plutôt à titre de curiosité...

Des travaux sur la biologie et sur l'évolution du stock sont réalisées par le centre d'expérimentation et de recherche du SMEL (Synergie Mer et Littoral), situé à Blainville/Mer, sur la côte ouest du Cotentin et la station régionale de l'Ifremer, basée à Port en Bessin, dans le Calvados.

## Notoriété

Du Bulot de la Baie de Granville, à toutes les sauces !

Le bulot bénéficie depuis plusieurs siècles d'une notoriété forte chez les populations littorales locales. Celle-ci s'est étendue depuis les années 80 au niveau national avec le développement de la pêche professionnelle et la communication réalisée sur cette nouvelle activité.

La notoriété de la côte ouest Cotentin, est régulièrement rappelée, parfois avec des qualificatifs illustrant son importance.

Citons par exemple " les bulotiers qui ont donné une réputation nationale à Granville " ou " Pirou, capitale du bulot ".

Des actions de promotion du bulot y ont été développées depuis les années 1980.

Chaque année, depuis 1996, une foire aux bulots est organisée au plus fort de la saison de pêche (en avril). Elle attire sur un week-end jusqu'à 12 000 personnes, à Pirou.

Depuis 2003, chaque 1<sup>er</sup> week-end d'octobre, le bulot est également un produit phare du Festival de Granville " Toute la Mer sur un Plateau ". Il attire jusqu'à 50 000 visiteurs (photo ci-contre).



## Quel bulot pour l'IGP ?

Des pratiques précises de pêche et de commercialisation...

Dans le cadre de la demande d'IGP Bulot de la Baie de Granville, un cahier des charges a été établi en collaboration avec les professionnels de la filière.

Il définit les pratiques de pêche et de commercialisation propres à assurer les caractéristiques spécifiques du Bulot de la Baie de Granville : sa fraîcheur, sa présentation, ses caractéristiques organoleptiques...

Les principales pratiques sont détaillées ensuite.

### Pour les bateaux de pêche

- Bateaux titulaires d'une licence bulot Ouest Cotentin
- Pêche dans l'aire géographique (cf. carte page 3)
- Utilisation de casiers spécifiques à bulot
- Usage d'appâts frais ou décongelés de crustacés ou de poissons
- Réalisation de marées courtes de moins de 16h
- Tri des bulots à l'aide de grilles écartées de 22mm
- Conditionnement en grêles ajourées de 28kg maximum
- Arrosage régulier des bulots en grêles
- Débarque sur la côte Ouest Cotentin (cf. carte page 3)
- Première vente moins de 24h après la débarque
- Critères de propreté à respecter (cf. article de bas de page)

### Pour les ateliers de mareyage traditionnel

- Stockage des grêles de bulots à T°C contrôlée : 4 à 10°C
- Critères de propreté à respecter (cf. article de bas de page)
- Respect des modes de conditionnement<sup>1</sup>
- Expédition en frais vivant dans les 48h



### Pour les ateliers de cuisson / surgélation

- Stockage des grêles de bulots à T°C contrôlée : 4 à 10°C
- Transformation dans les 72h
- Rinçage des bulots avant cuisson
- Cuisson des bulots à l'état vivant (ou pré-cuisson)
- Cuisson dans un bouillon ou à la vapeur
- Processus de cuisson respectueux du produit<sup>2</sup>
- Liste d'ingrédients<sup>3</sup> à respecter
- Utilisation exclusive d'arômes naturels
- Interdiction des conservateurs
- Nettoyage des bulots après cuisson
- Critères de propreté à respecter (cf. article de bas de page)
- Respect des modes de conditionnement<sup>4</sup>
- Respect des DLC et des DLUO définis<sup>5</sup>

- 1 : Caissettes bois, plastique ou polystyrène de moins de 10kg  
 2 : Les caractéristiques du bulot de la Baie de Granville doivent être respectées (cf. article en page 6)  
 3 : Sel obligatoire et aromates optionnels : laurier, thym, poivre, piment, oignon, dou de girofle  
 3 : UVC (Unités de Vente Consommateur) et barquettes de vente en vrac respectivement inférieures à 5 et 10kg  
 4 : 

	Cuit / vrac	Cuit / atm	Pasteurisé	Surgelé
	DLC	DLC	DLC	DLUO
	9 j.	14j.	21 j.	18 mois <sup>6</sup>

  
 6 : Ramené à 12 mois, si une pasteurisation est à suivre

## Un Bulot toujours propre !

La cuisson rend plus jolis certains bulots !

Un des points essentiels du cahier des charges repose sur la nécessité de proposer au consommateur un bulot visuellement attractif.

Des exigences de commercialisation et de transformation ont ainsi été intégrées dans le cahier des charges de l'IGP.

Elles reposent sur une commercialisation des bulots, vivants ou cuits, en fonction du type et de l'importance des épibiontes présents sur la coquille des bulots.

En effet, ceux-ci peuvent être éliminés à la cuisson. C'est le cas en particulier des crépidules qui se décollent, mais aussi des balanes, lorsqu'elles ne sont pas trop abondantes.

Catégories de présentation du bulot		Autorisées en IGP Présenté vivant	Autorisées en IGP Présenté cuit	Exclus de l'IGP
Quasi absence d'épibiontes	Bulot "propre"	X	X	
Faible présence d'épibiontes	vers encroûtant	X	X	
	crépidules		X	
	balanes		X	
Forte présence d'épibiontes	vers encroûtant			X
	crépidules		X	
	balanes			X

CARACTERISTIQUES / SPECIFICITES

# Enfin, il a quoi de si spécifique ?

Un joli caractère de bulot, au cœur tendre, mais pas trop !

Le bulot de la Baie de Granville présente une coquille sans ondulations marquées (*absence de protubérances*). Sa couleur est majoritairement blonde, mais varie du blanc au brun foncé et de blanc verdâtre à vert foncé, en fonction des micro-algues présentes dans son environnement.

Sa chair est blanche, ivoire à crème, ponctuée de petites zébrures et tâches noires.

Les pratiques de pêche, de tri et de commercialisation mises en œuvre lui garantissent un aspect propre et attractif ; et en l'absence de vase sur ses zones de pêche, son odeur et sa saveur ne sont pas dénaturées. Ses composantes marines, algales, iodées et de noisette s'expriment pleinement !

Ni trop petit, pour préserver la ressource<sup>1</sup>, ni trop gros<sup>2</sup>, il est commercialisé toujours entier, sous deux formes : bien vivant ou cuit.

Sa cuisson est alors réalisée à l'état bien vivant et le processus est maîtrisé, de sorte d'offrir une « mâche » agréable<sup>3</sup> : un bulot ni trop ferme, ni trop tendre, toujours savoureux !



- 1 : Sa taille minimale de capture est de 45mm.
- 2 : Son calibre moyen est de 60mm. Moins de 15% des bulots mesurent plus de 70mm.
- 3 : Dans le cadre de l'IGP, ce critère ainsi que l'ensemble des caractéristiques organoleptiques du Bulot de la Baie de Granville seront régulièrement contrôlés par un groupe de dégustateurs avertis.

PROMOTION / COMMUNICATION

## Et quel est l'intérêt d'une IGP ?

Une reconnaissance officielle, qui a plus d'un tour dans son sac !

L'IGP (Indication Géographique Protégée) est un signe officiel de l'Union Européenne. C'est une garantie d'origine, de savoir-faire et de qualité apportée au consommateur.

Elle dispose d'un logo officiel et permet la protection de la dénomination par rapport aux produits similaires.



Utilisée jusqu'alors, la mention « Pêché en Atlantique Nord-Est » est trop peu parlante pour le consommateur. Elle « brouille les pistes » et entraîne une

concurrence d'autres façades maritimes françaises et nord-européennes !

De manière plus parlante pour le consommateur, l'IGP permettra d'identifier officiellement et de manière claire le « Bulot de la Baie de Granville ».

Enfin, l'IGP est un outil de communication performant, de part la sensibilité actuelle accrue des consommateurs à ce type d'identification.

Le succès commercial fulgurant de la récente AOP (Appellation d'Origine Protégée) de la « Moule de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel » est là pour en témoigner.

D'autant que l'Union Européenne offre des dispositifs d'accompagnement financier pour promouvoir les produits sous signes officiels.



En attendant, vous pouvez d'ores et déjà vous rapprocher de NFM, si vous souhaitez vous impliquer dans ce projet, si vous souhaitez commercialiser et promouvoir le Bulot de la Baie de Granville, ou encore si vous souhaitez le consommer<sup>1</sup> !

1 : Plein d'idées recettes bulot sur <http://www.nfm.fr/html/recettes/recetbul.html>



NFM, Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Crieés et Mareyeurs de Basse-Normandie  
 10, Avenue du Général De Gaulle – BP27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02 31 51 21 53  
 Mail : [lettre@nfm.fr](mailto:lettre@nfm.fr) – Site Internet : [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)  
 Directeur de publication : D. ROGOFF - Responsable de rédaction : A. MANNER  
 Rédaction / Illustrations : N. LETERREUX-GROULT, A. MANNER  
 Mise en page : C. LEVALLOIS - Crédit Photos : NFM, Collection Patrick QUESNEL

