



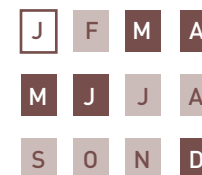
- 01** Le bulot : toute la saveur de la Baie de Granville p2
- 02** Une pêche traditionnelle « au casier » p3
- 03** Vers une production labellisée p5
- 04** Le bulot, en solo ou sur un plateau ... quelques recettes p7
- 05** La Normandie, grande région maritime p10
- 06** Votre carnet d'adresses p11

DOSSIER DE PRESSE , Octobre 2010

LE BULOT: TOUTE LA SAVEUR DE LA BAIE DE GRANVILLE



C'EST LA SAISON !



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil

Relations presse / relations publiques

5, rue des Mazorettes - 14000 CAEN /

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / Mail : mfc@michele-frene-conseil.fr

01

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

Le bulot : toute la saveur de la Baie de Granville

Connu aussi sous le nom de « buccin » ou « ran », ce délicieux gastéropode est pêché de manière traditionnelle dans la baie de Granville, à l'ouest de la presqu'île du Cotentin. Les professionnels de la filière pêche bas-normande vous invitent à faire sa connaissance...



PAS UN PLATEAU de fruits de mer digne de ce nom sans bulot ! S'il aime le collectif, il sait aussi très bien jouer la vedette, dégusté pour lui-même, et de bien des façons... même si le célèbre duo « bulot-mayonnaise », typiquement normand, reste un grand moment de cuisine simple et savoureuse, un délicieux moment à partager... dès l'apéritif !

Typiquement normand, le bulot l'est à juste titre : plus de 80 % de la production française en est originaire, notamment de la Baie de Granville, sous la criée de laquelle 3 600 tonnes, soit la moitié environ de la production régionale, ont transité en 2008.

Désireux d'aller plus loin encore dans la voie de la qualité, les professionnels finalisent actuellement leur dossier de demande d'Identification Géographique Protégée (IGP). L'IGP permettrait d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination. Quasiment terminé, 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 » (notamment un environnement marin très sableux, qui explique l'absence de « goût de vase »), que des pratiques de pêche (les sorties journalières sont la garantie d'un produit ultra frais). Le dossier complet sera transmis début 2011 à

l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) pour instruction française, dans un délai de 18 mois à deux ans, puis par les instances européennes.

Parallèlement, les pêcheurs de bulots s'attachent depuis plusieurs années à mieux protéger la ressource en adaptant et en améliorant leurs techniques de pêche. Ainsi, l'augmentation de l'écartement des grilles de tri, sur les bateaux, a permis une augmentation de la taille moyenne des bulots capturés, comme l'a constaté l'IFREMER. Mieux encore, la profession devrait s'engager dans une démarche de labellisation « pêche durable » via l'écolabel « Pêche durable » décerné Marine Stewardship Council (MSC), une ONG anglosaxonne.

Plus complémentaires que concurrentes, ces démarches de qualité 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 rigoureux de la pêche et de la ressource .

02

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

Une pêche traditionnelle « au casier »

Après des décennies de prélèvements, l'heure est à la préservation de la ressource et à la « pêche responsable ».



LA RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DU BULOT EST EXTRÊMEMENT LARGE : des côtes canadiennes aux mers sibériennes. C'est pourquoi, il est généralement commercialisé avec la mention « pêché en Atlantique Nord-Est », sans plus de précision. En France, la principale zone de pêche est située à l'ouest du Cotentin, dans une zone qui va du port de Diélette, au nord, à celui de Granville, au sud. Le gisement a commencé à être exploité dans l'immédiat après-guerre, dans le secteur de Pirou, dont les pêcheurs ont d'ailleurs été surnommés à une époque les « bulocrates ». La consommation, et donc la production, ont connu une forte croissance dans les années 1970-1980.

« La pêche au bulot occupe actuellement une flottille d'une soixantaine de bateaux », explique Véronique Legend, du Comité Régional des Pêches, à Blainville/Mer. Quelques bateaux se sont spécialisés dans le bulot, les autres variant leur pêche au fil des saisons. « Ce sont de petites embarcations qui évoluent dans un rayon de 25 milles et font des marées courtes (12 heures environ), ce qui est un gage de fraîcheur. » Tous pratiquent exclusivement la pêche artisanale « au casier », dont le nombre est limité par bateau (720 au maximum).

Après la surabondance, puis la surpêche, la ressource se reconstitue grâce à une pêche raisonnée.

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. Même s'il subsiste des incertitudes sur l'état réel du stock, « *La tendance était inquiétante.* », reconnaît Éric Foucher Directeur du laboratoire « Ressources Halieutiques » de l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER), à Port-en-Bessin. À partir de 2004, la pêche du bulot a commencé à montrer des signes manifestes d'essoufflement : « *Les rendements ont chuté de moitié en 10 ans.* »

Or, le bulot est une espèce particulièrement sensible à une surexploitation : croissance lente, maturité tardive, faible fécondité, sédentarisation des adultes... De plus, il est sensible à la pollution « éventuelle » du milieu marin, qui peut perturber gravement sa reproduction (il arrive que les femelles affectées développent un pénis).

Consciente de la situation, la profession s'est engagée dans une politique très volontariste de restauration de la ressource. Une forte coopération s'est mise en place entre le Comité Régional des Pêches, le Syndicat Mixte pour l'Équipement du Littoral (SMEL), l'IFREMER,

02

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010



l'Université de Caen et Normandie Fraîcheur Mer (NFM) pour améliorer l'acquisition des données biologiques et définir les mesures techniques susceptibles de participer à la restauration de la pêcherie. Les professionnels ont souhaité que les techniques de capture, de conditionnement et de commercialisation soient mieux étudiées, pour être mieux encadrées. Ces mesures ont donné dès 2008 des résultats encourageants. Selon Éric Foucher, « *Les pêcheurs savent que la gestion durable du stock passe par là* ».

Parallèlement, un important travail de la commission professionnelle régionale « bulot », co-présidée par Didier Leguelinel et Roland Quarante, a permis d'aboutir à d'indispensables restrictions réglementaires : « *Dès 2004, les quotas ont été revus à la baisse (de 350 kg par homme à 300 kg, soit une diminution de 15 %). En 2007, le temps de pêche a été réduit, avec une fermeture totale au mois de janvier. En 2008, la profession s'est engagée dans la diminution du nombre de licences. Le contingent passe ainsi de 82 licences en 2007 à 77 en 2009, soit une baisse de 6 %.* »

Enfin, il a été décidé d'aller vers une augmentation effective de la taille de capture de 45 mm à 47/48 mm. Pour ce faire, l'écartement des grilles de tri, sur les ba-

teaux, a été a été accru de 19 mm à 22. Très rapidement, l'IFREMER a constaté l'impact favorable de cette mesure sur la taille moyenne des bulots capturés. « 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 Basse-Normandie. « *Ils ont donc jugé préférable de prendre des mesures de sauvegarde sans attendre. Le stock est aujourd'hui en voie de reconstitution.* »

Mieux encore, le Comité Régional des Pêches envisage d'engager l'ensemble de la filière bulot dans une démarche d'écolabellisation, à l'image de ce qui a été entrepris l'année dernière pour la filière homard du Cotentin. La pêcherie de bulot de la Baie de Granville, devrait ainsi prochainement entrer dans le processus d'évaluation de l'écolabel « Pêche durable MSC ». Décerné par le Marine Stewardship Council (MSC), le processus d'évaluation, qui prend environ 18 mois, sera conduit par un organisme de certification indépendant.



03

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

Vers une production labellisée

Offrir plus de plaisir au consommateur passe par l'amélioration de la qualité et par une meilleure information sur l'origine des aliments. Une démarche d'excellence qui devrait déboucher rapidement sur l'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP).



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, ma-reyeurs), 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 a mené un important travail pour la reconnaissance et l'amélioration de la qualité, notamment en rédigeant des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par type de pêche), régulièrement remis à jour. Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de NFM garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche bas-normande.

Parallèlement, d'autres certifications sont développées, non pas de manière concurrente, mais en complémentarité. C'est le cas par exemple de la marque commerciale « Baie de



Granville » lancée en septembre 2009 par la Chambre de commerce et d'industrie du Sud et Centre Manche.

« *Le label NFM reste un gage de qualité.* », note Nicolas Lettereux-Groult, qualificateur à NFM. « *Mais la marque « Baie de Granville » est plus précise, plus facile à situer pour les consommateurs.* ». C'est aussi une réponse à l'insuffisance de l'étiquetage minimum actuel. En effet, selon les normes en vigueur, le bulot de la baie de Granville provient, sans plus de précision, de l'immense zone « Atlantique Nord-Est » définie par l'Organisation Mondiale du Commerce. Désormais, les bulots, puis les autres produits de la mer débarqués à la criée de Granville, bénéficieront d'un étiquetage facilement identifiable : le phare de Granville, avec, en arrière plan, le Mont-Saint-Michel. Il s'agit de garantir une origine géographique, mais aussi de valoriser des pratiques : produit bien travaillé, marées courtes, etc.



De plus, la commercialisation évolue : « Le marché du bulot, autrefois, c'était à 100% du vivant frais », note Véronique Legrand, du Comité Régional des Pêches. Vers le milieu des années 1990, la cuisson s'est développée, ainsi que le stockage en atmosphère modifiée, ce qui a permis une meilleure commercialisation des bulots. On s'oriente

03

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

désormais de plus en plus vers du prêt à consommer : cuit entier frais, voire surgelé et plus rarement décortiqué frais: « Aujourd'hui, le cuit est dominant ». Il n'en reste pas moins que le bulot de l'ouest Cotentin, conserve sa particularité de commercialisation entier, vivant ou cuit, sur le marché de l'Europe de l'ouest, à l'opposé du mode de commercialisation des britanniques, pêcheurs de bulots mais pas ou très peu consommateurs, qui les décortiquent majoritairement, avant de les expédier en Asie du sud-est, pays amateur et importateur.

La qualité normande est donc indéniable, tant au niveau de la ressource, de la pêche, que de la transformation : une qualité et un savoir-faire qu'il faut maintenir en Normandie et valoriser, un savoir-faire dont il faut éviter les usurpations ... D'où l'importance d'une identification géographique garantie.

C'est pour garantir cette origine que les professionnels se sont engagés dans les études préliminaires à la demande, auprès de l'Union européenne, d'une Identification Géographique Protégée (IGP). L'IGP permettrait d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination. « Nous travaillons sur ce dossier depuis deux ans. », rappelle Nicolas Lettereux. L'objectif du bulot IGP, précise Véronique Legendre, est « de le faire sortir du lot, car le marché est

devenu très concurrentiel : il faut se distinguer des pêcheurs de bulots du Sud de l'Angleterre et d'Irlande. » Les professionnels finalisent actuellement leur dossier de demande d'IGP, notamment du cahier des charges, dont la rédaction sera terminée à la fin de cette année. Ce document 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 bulot de la Baie de Granville, tant du point de vue du « terroir » (le milieu naturel) que des pratiques de pêche. « *Le littoral du Cotentin* », explique Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, « *présente la caractéristique d'être soumis aux plus fortes marées d'Europe : le marnage (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 plus blonde et, à la dégustation, par l'absence de goût de vase, ce qui est parfois le cas avec des bulots d'autres provenances.

« *Le savoir-faire des pêcheurs*, poursuit Arnauld Manner, *joue aussi son rôle, bien sûr. Ici, on sort en mer pour la journée, ce qui veut dire que les bulots débarqués en criée sont vivants, ultra-frais.* » La zone de pêche, en effet, n'est pas très étendue et ne justifie pas – comme chez nos voisins britanniques

- des sorties en mer sur plusieurs jours consécutifs : « *La zone concernée par l'IGP s'étend du port de Diélette, au nord du département, à l'embouchure de la Sée, en Baie du Mont-Saint-Michel et englobe les eaux littorales jusqu'à une profondeur de 30 mètres.* » Le savoir-faire, c'est aussi une « culture de la qualité » acquise depuis plusieurs années par les pêcheurs, qui sont accoutumés à trier leur récolte avec soin. Cette exigence de qualité se retrouve évidemment dans le cahier des charges, qui établit des contraintes de texture, d'odeur et de goût : « *Nous travaillons avec un groupe de professionnels pour les former à la dégustation, pour qu'ils sachent par eux-mêmes reconnaître les qualités organoleptiques du produit* ». La qualité, c'est enfin l'aspect visuel, la présentation. Ainsi, les bulots porteurs d'organismes marins accrochés sur leur coquille (crépîdules, balanes, vers...) seront exclus du circuit de commercialisation en « vivant frais », mais pourront l'être en « cuits frais ou surgelé » et éventuellement en décortiqué, dès lors que ces processus de transformation permettent de les éliminer.

Le dossier complet de demande d'IGP sera transmis début 2011 à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) pour instruction par les instances européennes. L'ensemble de la procédure devrait prendre 18 mois à deux ans.

04

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

Le bulot, en solo ou sur un plateau

Ce gastéropode pas comme les autres est le compagnon incontournable des plateaux de fruits de mer.

APPELÉ AUSSI « BUCCIN », « CALICOCO », ou « RAN », le bulot (*Buccinum undatum*) affectionne les eaux fraîches de l'Atlantique Nord. Très abondant dans les zones côtières peu profondes, ce mollusque carnivore de la classe des gastéropodes peut atteindre 10 cm. Sa coquille, de couleur blanc crayeux ou jaune pâle, à 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 quelques déplacements. Appartenant à la famille des escargots, le bulot reste en effet le plus souvent immobile et enfoui. Ce drôle d'escargot n'est en revanche ni herbivore, ni hermaphrodite.

La période de reproduction (généralement vers novembre-décembre) est suivie peu de temps après par la ponte. Les œufs sont enfermés dans des capsules soudées les unes aux autres. A l'éclosion, vers février, chaque capsule libère 10 à 20 jeunes qui présentent les caractéristiques morphologiques des adultes. Très sensible, ce gastéropode supporte mal les températures élevées et les basses salinités.

Familier des tables normandes, seul ou inclus dans un plateau de fruits de mer, le bulot figure désormais en bonne place dans les restaurants spécialisés produits de la mer. Il peut aussi être dégusté pour lui-même,

et de bien des façons, même si le célèbre duo « bulot-mayonnaise », typiquement normand, reste un grand moment de cuisine simple et savoureuse. Les Italiens en sont particulièrement friands et il est exporté depuis de nombreuses années vers la Belgique. Plus récemment, un nouveau débouché s'est ouvert vers le Sud-est asiatique (Corée, Japon...).

Acheté vivant, il doit offrir une odeur fraîche et agréable. Pour le conserver, il faut le placer dans le bac à légume 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. Le bulot réclame une cuisson adéquate, car sinon sa chair a tendance à durcir : il doit être placé dans un bouillon froid, porté à ébullition pendant 15-20 minutes, puis laissé dans ce bouillon jusqu'à refroidissement. Il adore les épices et le beurre d'escargot.

Analyse nutritionnelle moyenne (pour 100 g de bulot cuit)

Valeur énergétique	97 cal.
Protides	20,7g
Glucides	2,9 g
Lipides	0,3 g

Source : OFIMER



04

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

Le bulot, en solo ou sur un plateau

Les recettes



BULOTS COCKTAILS ET SON TRIO DE SAUCES

Ingrédients pour 4 pers:

2 kg de bulots
2 oeufs
2 cuillères à soupe de moutarde
Huile d'olive et arachide
1 cuillère à café de Tabasco
2 cuillères à café de concentré de tomates
50 cl de crème fraîche
1 bouquet d'aneth
1 bouquet de ciboulette
1 citron
1 cuillère à café de paprika
1 pincée de piment d'Espelette
Sel
Poivre

Préparation :

Cuisson:

Faire dégorger les bulots avec de l'eau et du gros sel, une heure ou deux, les rincer à l'eau plusieurs fois.
Pour obtenir une chair tendre, les mettre en cuisson dans l'eau froide, avec l'assaisonnement, et porter à ébullition. A ébullition laisser cuire 15-20 min., puis laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Les mettre ensuite au réfrigérateur.

Sauces:

Préparer une mayonnaise avec les jaunes d'oeufs, la moutarde, et l'huile (mi olive-mi arachide). Pour l'alléger, vous pouvez y incorporer, petit à petit, un blanc monté en neige. Saler, poivrer et diviser en deux bols.

Bol1:

Mélanger la moitié de la mayonnaise au tabasco et au concentré de tomates. Saupoudrer de poudre de piment d'Espelette,

Bol2:

Mélanger l'autre moitié de mayonnaise, le jus d'un citron, le paprika et la ciboulette finement ciselée.

Bol3:

Mélanger la crème fraîche, 1 cuillère à soupe de moutarde et l'aneth ciselée. Saler et poivrer.

Mettre au frais 1h les 3 sauces, puis servir le tout avec des piques

Recette de Marianne PAQUIN

04

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

EMULSION DE BULOTS



Ingrédients pour 4 pers:

1kg de bulots	15cl d'huile d'arachide
1 pied de lola	1 botte de ciboulette
100g d'échalotes	25cl de crème d'Isigny
1 botte de persil plat	20cl de vinaigre de cidre
1 cuillère de moutarde	Sel
15cl d'huile d'olive	Poivre

Préparation:

Cuire les bulots au court-bouillon et faire la vinaigrette.
Décortiquer les bulots et les hacher finement.
Ciseler les échalotes et le persil plat et les mélanger dans la vinaigrette.
Incorporer les bulots.
Mélanger la moitié du vinaigre à la crème et ajouter la ciboulette ciselée.
Présenter sur une feuille de lola

Recette de Ivan VAUTIER

BULOTS TOASTS AU BEURRE PERSILLE



Ingrédients pour 4 pers:

2 kg de bulots	3 gousses d'ail
100g de beurre	2 échalotes
Un botte de persil	8 tranches de pain
Un bouquet de cerfeuil	Sel
	Poivre

Préparation :

Cuisson: Faire dégorger les bulots avec de l'eau et du gros sel, une heure ou deux, les rincer à l'eau plusieurs fois.
Pour obtenir une chair tendre, les mettre en cuisson dans l'eau froide, avec l'assaisonnement, et porter à ébullition. Laisser cuire 15-20 min et maintenir dans l'eau de cuisson.

Toasts: Mélanger pendant ce temps le beurre aux herbes et aux échalotes finement ciselées et à l'ail hâché. Faire griller les tartines et les tartiner avec le beurre persillé.

Servir les toasts chauds avec les bulots encore tièdes ou froids, selon votre goût.

Recette de Marianne PAQUIN

05

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010

La Normandie, grande région maritime

Avec 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie figure dans le trio de tête des régions françaises pour la pêche.



VACHES, POMMIERS, maisons à colombages... Ces images de la Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec ses 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie est aussi, et surtout, une région maritime. Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale, même si celle-ci a considérablement évolué au cours du siècle dernier. La pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de près de 600 unités maintient la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (Granville, Grand-Camp-Maisy, Cherbourg et Port-en-Bessin). Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 12 mètres. C'est le cas pour le bulot, une pêche côtière pour laquelle on utilise des petites embarcations. Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots, homards...) sont une spécialité bas-normande.

Malgré de réelles difficultés liées à la politique européenne des quotas (pour sauvegarder la ressource)

ou au surenchérissement du prix du carburant, la pêche reste en Basse-Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe d'ailleurs dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique bien plus importante que son poids économique réel.

Sources : Normandie Fraîcheur Mer ; Ofimer, Bilan annuel 2005 ; Atlas de Basse-Normandie, Éditions Autrement 2006

06

Votre carnet d'adresses

DOSSIER DE PRESSE - Octobre 2010



Michèle Fréné Conseil
Relations presse / relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Normandie Fraîcheur Mer
Directeur : Arnauld MANNER
BP 27
14520 PORT-EN-BESSIN
Tél : 02.31.51.21.53
www.nfm.fr



Comité régional des pêches et des élevages marins
9, quai du Général Lawton Collins
BP 445
50104 CHERBOURG-OCTEVILLE Cedex
Tél : 02.33.44.35.82 / Fax : 02.33.44.75.70



SMEL – Syndicat mixte pour l'équipement du littoral
Maison du Département
98, Route de Candol
50008 SAINT-LÔ Cedex
Tél. 02 33 05 96 51 / Fax. 02 33 77 16 85

Centre Expérimental
Zone conchylicole - Parcelle n°45
50560 BLAINVILLE-SUR-MER
Tél. 02 33 76 57 70 / Fax. 02 33 76 57 79



IFREMER
Avenue du Général de Gaulle
14520 PORT-EN-BESSIN
Tél. +33 (0)2 31 51 56 00 / Fax : +33 (0)2 31 51 56 01



Chambre de commerce et d'industrie Centre et Sud-Manche
Place Albert-Godal
50400 Granville
Tél : 02 33 91 33 91



Organisation de Producteurs Marins Pêcheurs de Basse-Normandie
4, quai Philippe OBLET - BP 3
14520 Port-en-Bessin
Tél : 02 31 51 26 51 / Fax : 02 31 22 78 59
op@copeport.com

