



DOSSIER DE PRESSE
2011

LISTE DES RETOMBEES PRESSE
BULOT

La Presse de la Manche

23 avril 2011

Linéaires

avril 2011

La Manche Libre

26 février 2011

Le bulot, espèce phare de la pêche bas-normande

La foire aux bulots de Pirou, qui a ouvert hier soir et se prolonge jusqu'à demain soir, vient mettre un coup de projecteur sur un coquillage qui représente, tant en volume qu'en valeur, la première espèce pêchée en Basse-Normandie.



Le bulot se vend à la pelle.

On l'appelle buccin (son nom scientifique est *buccinum undatum*) « ran » ou plus communément bulot. Ce gastéropode est l'une des espèces phares de la région : près de 10000 tonnes, soit ainsi 80 % de la production française, viennent de Normandie, principalement de la baie de Granville. Pour la halle à marée de Granville, qui dispose d'une base à Pirou, le bulot a représenté l'an passé un chiffre d'affaires de 5,18 millions d'euros.

Le bulot est un animal plutôt sédentaire qui aime les sédi-

ments sableux et vaseux, carnivore, essentiellement nécrophage. Pour autant, ou grâce à cela, le bulot contient d'excellentes protéines, très peu de lipides et très peu de glucides. Il est source de vitamines B12, d'oméga 3, est aussi riche en iode (qui participe à la synthèse des hormones thyroïdiennes) et en magnésium... Bref, un régal.

Cette pêche est véritablement ciblée depuis une quarantaine d'années et fait l'objet d'une gestion par les professionnels eux-mêmes, sous couvert de l'administration. « La pêche est ainsi fermée

en janvier, période de repos biologique. Elle n'est ensuite ouverte que cinq jours par semaine, avec un quota fixé à 300 kg par homme et par jour, avec un plafond de 900 kg par navire, et une taille minimum de 4,5 centimètres. Grâce à cette réglementation, le gisement se porte bien », observe André Piraud, président du comité local des pêches de Granville.

■ **Une marque commerciale « Baie de Granville »**

Les captures les plus impor-

tantes ont lieu de mars à juin, ainsi qu'en fin d'année. Sur la côte Ouest du Cotentin, soixante-quinze bateaux pratiquent cette pêche entre Granville et Portbail, et ont développé un véritable savoir-faire. Ils peuvent emporter jusqu'à douze filières de soixante casiers chacune, mouillés en général pendant vingt-quatre heures avant d'être relevées. Un tri est ensuite effectué à bord, sur la zone de pêche, avec des tables munies de barrettes dont l'écartement ne laisse passer

que les plus gros bulots, les autres étant remis à la mer.

Depuis 2009, une marque commerciale « Baie de Granville » a également été développée avec le groupement Normandie Fraîcheur Mer et la CCI Centre et Sud-Manche. Elle permet d'identifier la production locale de bulots et valorise les pratiques professionnelles : zone de pêche spécifique, produit bien travaillé, marées courtes...

La profession devrait également s'engager dans une démarche de labellisation, via l'écolabel « pêche durable » décerné par une ONG anglo-saxonne, Marine Stewardship Council (MSC).

On peut déguster ce bulot tout simplement, avec une mayonnaise ou une vinaigrette épaisse. Mais l'espèce a également beaucoup inspiré les chefs, qui le proposent au cidre et aux pommes, en compotée aillée aux pâtes fraîches, au camembert avec un croustillant au miel, en millefeuille, en émulsion, aux petits légumes... L'imagination au pouvoir et le bulot dans l'assiette !

J.L.

Pirou-Plage : la foire aux bulots aujourd'hui et demain

• **La foire aux bulots** a débuté hier soir par un grand loto. Elle ouvrira ce matin à 9h30 avec les puces nautiques et demain avec le vide-grenier.

• **Pendant ces deux jours**, le bulot se mangera à toute heure, mais d'autres produits de la mer, viandes grillées, frites et autres produits du terroir seront également proposés. Chacun pourra manger à sa faim et selon ses goûts avec vin ou cidre, et rester au dîner-fruits de mers à partir de 20 heures sous chapiteau samedi et dimanche.

• **Coté exposants**, ce sera une mini foire de produits de tous domaines (maison, bricolage, motoculture, menuiserie...) mais aussi créations d'artisans et artistes.

• **Dans le cadre du 1100^e anniversaire**

de la Normandie, le public présent pourra s'initier à des jeux traditionnels normands et tous les Guillaume et Mathilde pourront participer à un concours doté de cadeaux, dont deux allers-retours pour Jersey.

• **Deux concerts samedi** : 'Stand Hugg l'après midi et Long' Avenue à 21 heures sous chapiteau.

Deux autres concerts dimanche avec Les Ours Manchots et Les Ninchus l'après-midi et Rock en Brousse à 21 heures sous le chapiteau

• **À 23 heures**, un grand feu d'artifice fera le bonheur de petits et grands.

• **L'entrée** de la foire, les concerts et les parkings seront gratuits.



Produits de la mer

Une grosse journée de bulot

Port de Granville, dans la Manche, quai Ouest. J'embarque à bord du Thetys, un catamaran en aluminium qui part presque chaque jour à la pêche au bulot. Car bien peu de vos clients (et de vos collègues) le savent, mais le bulot se pêche. Non pas à la drague, comme les coquilles Saint-Jacques, mais au casier, comme les tourteaux.

Ce matin, le départ a été repoussé car les conditions météo de la nuit n'étaient pas dignes d'assurer la sécurité de l'équipage. Me voici donc sur le bateau, en compagnie du patron pêcheur, Didier Leguelinel, et de ses deux matelots. Les présentations faites, il n'y a pas une seconde à perdre si on veut rentrer à temps pour la marée de 18 heures... et éviter de passer une bonne partie de la nuit en mer, car le port de Granville n'est pas toujours « en eau ». Cela nous laisse tout juste deux heures pour arriver au lieu de pêche, cinq heures pour relever toutes les lignes de casiers et enfin deux heures pour rentrer.

Des appâts bien frais

La sortie du port est tranquille. Mais quelques minutes plus tard, au large des îles Chausey, les vagues prennent un bon mètre supplémentaire. « C'est souvent le cas au large de ces îles », comprendrai-je une fois le calme revenu. Pendant que je m'accroche au bateau des deux mains, les deux matelots Pierre et Franck préparent

les appâts. Car on n'attrape pas les bulots avec de la mayonnaise, mais avec une recette bien spécifique et personnelle, mélange de crabes verts, de têtes de roussettes et de tourteaux. Contrairement à leurs cousins gastéropodes escargots, les bulots sont en effet carnivores.

Imperturbables quelles que soient les conditions de navigation, les deux matelots découpent à grands coups de couteau de boucher les morceaux d'appâts tout juste décongelés. « C'est le meilleur moyen d'avoir des appâts les plus frais possible, explique Didier Leguelinel. Car s'ils ne le sont pas, on n'attrape pas de bulots. » Pour chaque « marée », il faut compter 250 kg d'appâts. « C'est un poste qui pèse autant sur le budget que le gasoil ! »

Nous voici enfin au sud de Jersey. Je peux suivre notre déplacement sur l'ordinateur portable branché à côté du gouvernail. Sur l'écran s'affichent les « filières » de casiers, que l'on va relever et déplacer quelques centaines de mètres plus loin pour la pêche du lendemain. La mécanique est bien huilée. J'ai du mal à trouver une place pour ne pas déranger la manœuvre. Le bateau, en pilotage automatique, remonte les 800 mètres de la filière, qui compte environ 70 casiers enfilés comme des perles. C'est le patron qui les hisse un à un. Le premier matelot les ouvre et vide leur contenu sur une grille de tri.



Les bulots trop petits passent au travers et sont directement rejetés à la mer. Les appâts non consommés sont également passés par-dessus bord. Le deuxième matelot

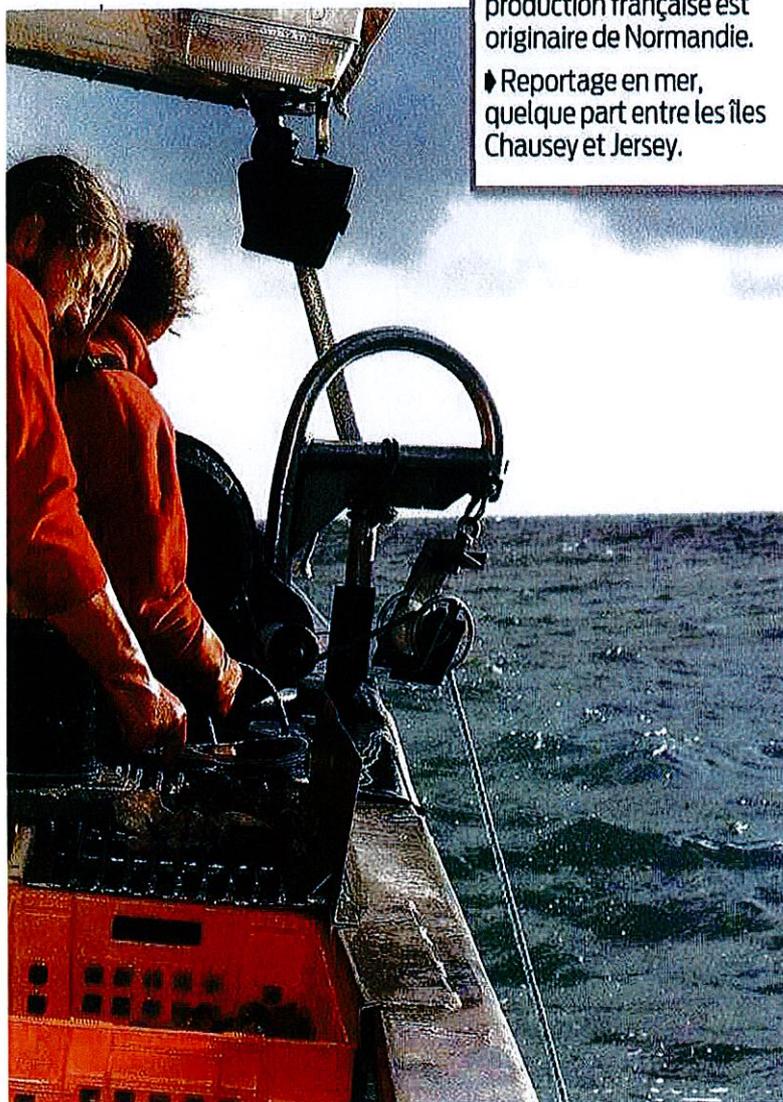
recupère les casiers, y place les nouveaux appâts, puis les range soigneusement en lignes en attendant leur remise à l'eau. Autant éviter de se coincer une botte dans le cordage et de tomber à la mer. Cela s'est déjà vu.

Avec l'aide du GPS et de son ordinateur portable, Didier Leguelinel garde trace de l'emplacement de ses filières. « Tous ceux qui pêchent ici se sont organisés pour mettre les filières de la même fa-

À Granville et dans le Cotentin, près de 70 bateaux pêchent le bulot. La plupart sont de petite taille et font des marées courtes, de moins de douze heures.

Points clés

- ◆ Le bulot se pêche au casier.
- ◆ Plus de 80 % de la production française est originaire de Normandie.
- ◆ Reportage en mer, quelque part entre les îles Chausey et Jersey.



Le bulot? Une pêche au casier

Le patron pêcheur hisse un à un sur le pont les quelque 70 casiers, pendant que le bateau remonte en pilotage automatique les 800 m de la filière sur lesquels ils sont accrochés. Les casiers sont vidés sur la table de tri par un deuxième matelot, puis remplis d'appâts par un troisième.

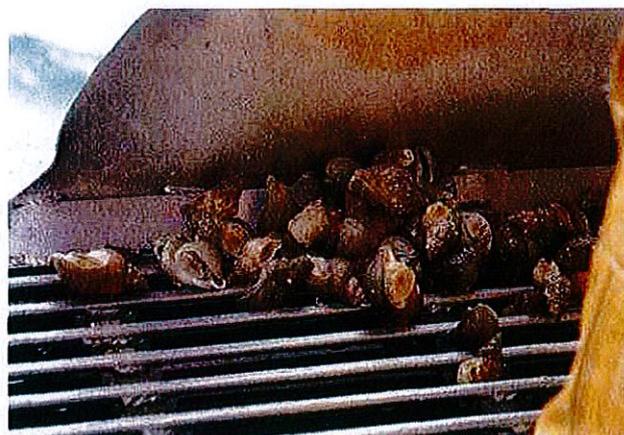
çon, parallèles entre elles », observe le patron pêcheur, également co-président de la commission professionnelle régionale du bulot. Il faut dire que plus de 80 % de la production française est pê-

chée en Normandie. A Granville et dans le Cotentin, on compte près de 70 bateaux, pour un total de 110 sur le littoral français. La plupart sont de petites embarcations et font des marées courtes



Préparation des appâts

Durant les deux heures de route pour se rendre sur le lieu de pêche, les marins découpent les appâts et les assemblent selon une « recette » personnelle. Les bulots, gastéropodes carnivores, ne sont attirés que par les appâts frais.



Des bulots triés sur le volet

Les bulots trop petits passent au travers de la table de tri et sont rejetés à la mer. Pour une gestion durable du stock, l'écartement des grilles de tri sur les bateaux a été augmenté de 19 à 22 mm.



Des casiers en ordre

Les casiers sont rangés au fur et à mesure avant d'être relargués sur le prochain lieu de pêche. Les pêcheurs s'organisent entre eux pour que leurs filières soient installées parallèlement.



Une quantité de bulots limitée par bateau

Pour préserver la ressource, la quantité de bulots est limitée par pêcheur (300 kg), mais aussi par bateau (900 kg). Les marins ne s'offrent aucune pause dans leur journée : le temps est compté pour rentrer au port à marée haute.

(environ 12 heures), ce qui est un gage de fraîcheur.

Aujourd'hui, la pêche n'a pas été miraculeuse. Seulement 450 kg. Plutôt mince quand on sait que chaque bateau a le droit de pêcher 300 kg de bulots par marin et par jour, mais avec un maximum de 900 kg. « Pour une gestion durable des stocks, les quotas ont été revus à la baisse dès 2004, de 350 à 300 kg par personne », explique Didier Leguelinel. Une augmentation de la taille de capture a aussi

été décidée. « Pour y parvenir l'écartement des grilles de tri sur les bateaux a été espacé à 22 mm. »

Le bulot de Granville en route vers l'IGP

Depuis 2009, une marque commerciale Baie de Granville a été mise en place par la Chambre de commerce et d'industrie. Un dossier de demande d'identification géographique protégée devrait d'ailleurs être transmis ce début d'année à l'Inao, pour une instruc-

tion française d'ici 18 mois à deux ans. Un moyen de faire sortir le bulot du lot : « Le marché est devenu très concurrentiel, ajoute Véronique Legrand, du Comité régional des pêches. Il faut se distinguer des pêcheurs de bulots du Sud de l'Angleterre et d'Irlande. » Pour cela, le bulot compte sur ses caractéristiques propres. « Le littoral du Cotentin est soumis aux plus fortes marées d'Europe, explique Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer. Le mamage

peut atteindre ici jusqu'à 14 mètres d'amplitude. Ce phénomène de brassage a un impact direct sur la nature des sédiments, très sableux et clairs. » Résultat ? Les bulots n'ont pas de goût de vase et leurs coquilles sont plus blondes. Quant au prix, il ne peut être en criée inférieur à 1,20 €/kg pour les bulots de belle qualité. Il oscille régulièrement autour de 3,50 €/kg, et peut atteindre en période festive 9 €/kg. ■

Béatrice Méhats-Démazure

MER

Le bulot granvillais veut sortir du lot

Face à la concurrence intense - britannique surtout - que doit affronter le bulot bas-normand, essentiellement pêché à Granville, la profession s'organise. Après la mise en place de l'appellation "baie de Granville", les pêcheurs ont entrepris des démarches en vue d'obtenir le label de qualité européen IGP (Indication géographique protégée). Cette entreprise est menée depuis deux ans sous la houlette du groupement qualité "Normandie fraîcheur mer" (NFM). Le cahier des charges de demande d'IGP destiné à la Commission européenne devrait être bouclé dans les prochains mois, précise NFM.

Jusqu'à présent, le travail a consisté à prouver la notoriété du bulot de la baie de Granville, mais aussi à définir sa zone de production et ses modalités de pêche. Actuellement, le groupement qualité se penche sur les conditions de commercialisation et de transformation (cuisson, surgélation, décorticage) du bulot bas-normand.

Avant d'être soumis à Bruxelles, le cahier

des charges devra recevoir l'agrément des professionnels, notamment les mareyeurs et les entreprises de transformation. Il faut en effet être certain que les points inscrits dans le cahier des charges sont cohérents avec les méthodes de travail de chacun des professionnels.

Obtenir un écolabel

Parallèlement, le bulot granvillais veut obtenir la certification MSC (*Marine Stewardship Council*) qui est un écolabel attestant de pratiques de pêche durables. Grâce à une gestion prudente, l'état de la ressource est satisfaisante. Conséquence : la commission bulot du comité régional des pêches a approuvé à l'unanimité le lancement de l'opération de certification MSC. Une tâche confiée à un cabinet spécialisé.