



Bulot



Buccinum undatum

DE LA BAIE DE GRANVILLE

UNIQUE EN SON GENRE !



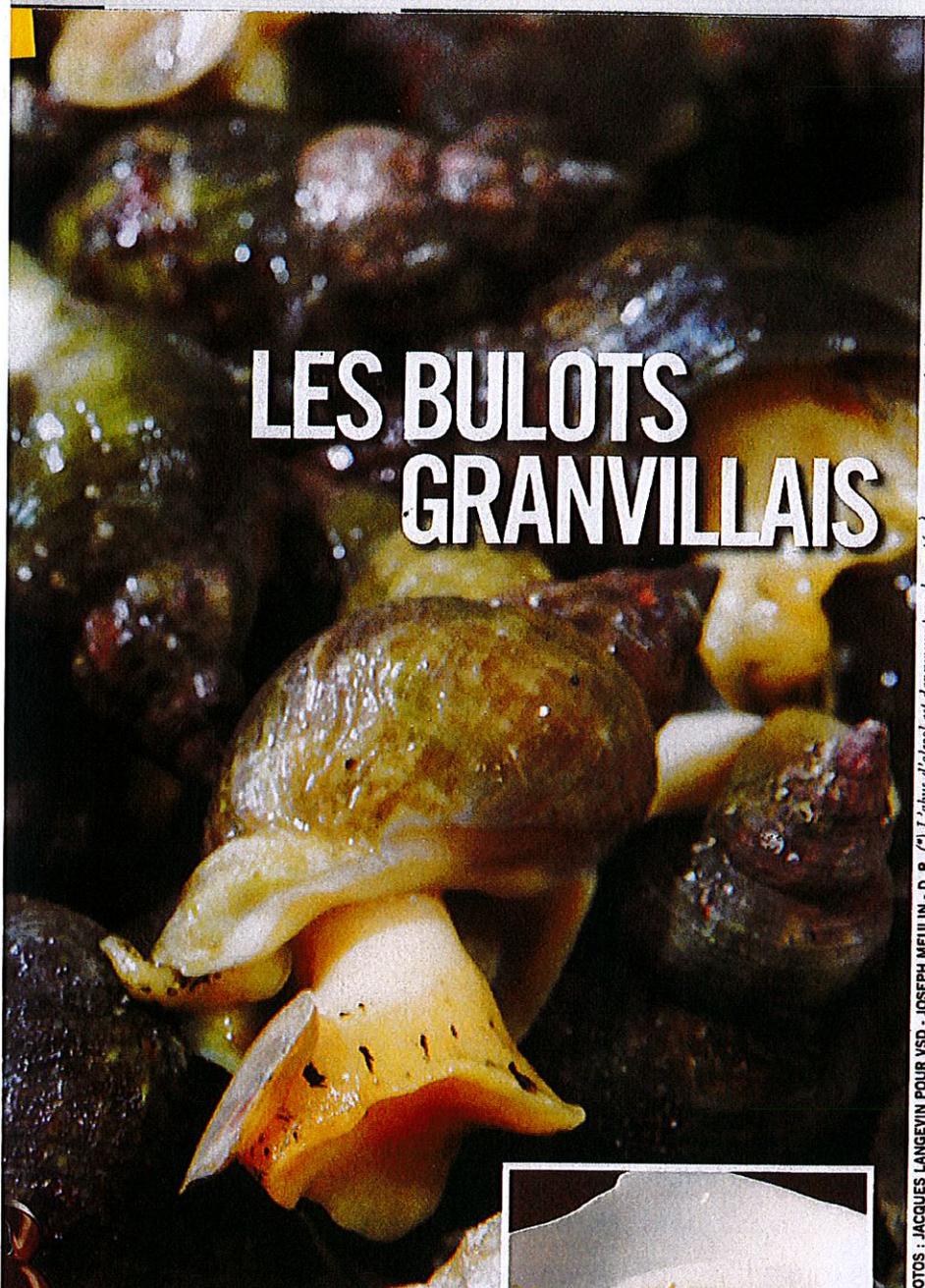
GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 53 - Fax 02 31 51 31 52 www.nfm.fr

**REVUE DE PRESSE
2012**

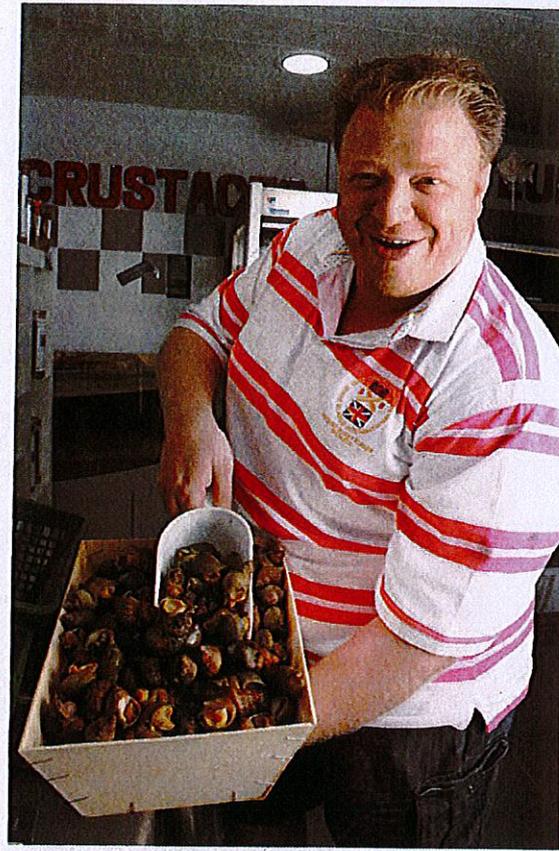
**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
BULOT**

VSD	semaine 26/10/12
La Manche Libre	13 octobre 2012
Le Marin	12 octobre 2012
Ouest France	9 octobre 2012
www.cherbourg.maville.com	9 octobre 2012
www.caen.maville.com	9 octobre 2012
www.alencon.maville.com	9 octobre 2012
www.granville.maville.com	9 octobre 2012
www.saint-lo.maville.com	9 octobre 2012
www.trouville-deauville.maville.com	9 octobre 2012
France Bleu Basse Normandie	20 septembre 2012
www.socopag.fr	08 juillet 2012
France Inter	16 juillet 2012
TFI	02 juillet 2012
Poissonniers de France	2 ^{ème} trimestre 2012
La Manche Libre	11 février 2012

LES BULOTS GRANVILLAIS



PHOTOS : JACQUES LANGEVIN POUR VSD - JOSEPH MEULIN - D. R. (*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Les conseils du poissonnier "Achetez-les vivants !"

Originaire à 80 % de la Normandie, et plus particulièrement de la baie de Granville, le bulot en provenance de cette région de l'ouest du Cotentin est en passe d'obtenir une IGP (indication géographique protégée). « Petits et roses, les bulots granvillais sont légèrement sucrés et moelleux. Il est préférable de les acheter vivants (5 €/kg), explique Antoine Leclerc, poissonnier à Agon-Coutainville*, car, quand ils sont vendus cuits (8 €/kg), ils sont souvent pasteurisés et ont perdu beaucoup de goût. Bien frais, ils doivent être brillants, et se rétracter quand on les touche. » Pour éviter que sa chair devienne caoutchouteuse à la cuisson, le bulot doit être plongé dans un bouillon à froid, porté à ébullition pendant 15 min, puis laissé dans ce même bouillon jusqu'à refroidissement complet. (*) L'Atelier du poissonnier, 1, rue de la Chapelle, 50230 Agon-Coutainville. 02.33.47.22.70.

La recette

Crème de bulots granvillais, concombre et lait de coco

PRÉPARATION : 40 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 4 PERSONNES

- 300 g de bulots granvillais
- 1 bouquet garni • 1 concombre • 200 g de lait de coco • 1 tige de citronnelle
- 50 g de feuilles de surette (petites feuilles d'oseille sauvage) • 15 g de gingembre frais • gros sel • sel et poivre du moulin.

La cuisson des bulots : trempez les bulots dans de l'eau glacée, avec 15 g de gros sel, pendant 6 h. Rincez-les ensuite plusieurs fois, puis jetez-les dans une grande casserole d'eau froide, avec le bouquet garni, 2 tours de poivre du moulin et 3 g de sel. Faites cuire les bulots à frémissement, pendant 15 min, puis laissez-les refroidir, hors du feu et à température ambiante, dans leur eau de cuisson.

L'émulsion au lait de coco : faites chauffer le lait de coco dans une casserole, puis ajoutez le gingembre haché et la citronnelle. Laissez infuser le tout, à couvert et hors du feu, pendant 15 min. Émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez.

La finition : coupez le concombre en 4 dans le sens de la longueur, épépinez-le et taillez-le en dés. Hachez au couteau les bulots décoquillés. Dans une assiette creuse, déposez 1 c. à s. de bulots tièdes et 1 c. à s. de concombre. Versez l'émulsion sur les bulots et les dés de concombre, puis disposez les feuilles de surette par-dessus.



leur plongeant à s. Avec son bol et ses émulseurs/râpeurs, fice de robot culinaire.



Et avec ça ?

Le Blanc d'hiver 2012* du Poitevin Frédéric Brochet (domaine Ampelidae), un pur sauvignon, repose sur un équilibre peu courant : 30 g de sucre par litre pour un titre alcoolisé de 10 %. Un vin gourmand, parfumé aux agrumes, au buis et

EN BREF

Baie de Morsalines : l'origine de la pollution éclaircie

L'origine de la récente pollution en baie de Morsalines qui avait entraîné un déclassement de ses eaux a été identifiée. Il s'agit d'anomalies sur les réseaux d'écoulement des eaux usées et fluviales de Saint-Vaast-la-Hougue, et du mauvais fonctionnement des portes à flot qui a permis à la mer de remonter dans les réseaux d'écoulement à marée montante. A quoi s'ajoute le rejet de ses produits dans un réseau d'écoulement par l'entreprise de vidange du nord-Cotentin. Celle-ci a fait l'objet de poursuites.

Coquille saint-Jacques : la pêche assouplie



Ouverte depuis le lundi 1^{er} octobre, la pêche à la coquille saint-Jacques à l'intérieur de la zone des 12 milles en baie de Seine se fait selon des règles qui ont été assouplies par la profession. Ainsi, les bateaux pourront travailler quatre fois 24 heures par semaine, tandis qu'il n'y aura pas de fermeture pendant le week-end. Des décisions destinées à prévenir la contamination des coquilles par la toxine ASP.

Energies marines : Cherbourg attire la Compagnie maritime Chambon

La Compagnie maritime Chambon, dont le siège est à Marseille et qui est titulaire du marché du remorquage dans des ports d'importance secondaire, dont Cherbourg, s'intéresse de près aux énergies marines renouvelables. Une évolution destinée à développer son activité. Dans cette optique, la CMC nourrit l'ambition de faire de Cherbourg une base pour l'assistance aux futures éoliennes offshore ainsi qu'aux hydroliennes. Une tâche qui sera confiée au remorqueur Chambon Alizé.

Bulot de Granville : une ambition européenne



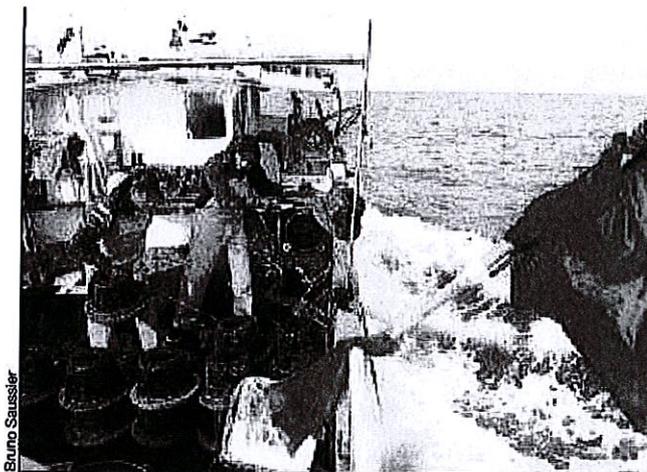
Dans son numéro hors série d'octobre 2012, le groupement **Normandie** fraîcheur mer s'intéresse au bulot de la baie de Granville. Le coquillage roi de ce port a demandé une reconnaissance européenne à travers l'Indication géographique protégée (IGP). D'où la nécessité de respecter un cahier des charges précis qui couvre les pratiques de pêche et de commercialisation propres à distinguer ses caractéristiques.

Granville : un plateau bien garni

La dixième édition de l'opération "Toute la mer sur un plateau" à Granville a largement confirmé le succès qu'elle a rencontré par le passé. Les 29 et 30 septembre derniers, pas moins de 65 000 visiteurs ont été accueillis sur le port et sous la criée, avec une pointe le dimanche. Conséquence : les stands de vente de produits de la mer se sont rapidement trouvés en rupture de stock. Globalement, quelque 18 tonnes de coquillages et de crustacés ont été écoulées lors de ce week-end granvillais.

pêche **Vers un écolabel pour le bulot**

Dans le Cotentin, le bulot est la 2^e pêche la plus lucrative derrière la coquille. Ce secteur fournit d'ailleurs 75 % de la production nationale de bulot, soit 6 000 à 9 000 tonnes. Pour faire durer ce gisement, les bulotiers se restreignent à 240 casiers par marin et emblent le bulot à bord pour vite remettre à l'eau ceux trop petits. Limitation des licences, quotas, repos biologique... les arguments abondent pour décrocher l'écolabel MSC. La démarche, portée par **Normandie Fraicheur Mer**, doit être lancée fin octobre. En parallèle, l'association a déposé une demande d'indication géographique protégée (IGP), pour mieux se démarquer sur un marché concurrentiel.



Bruno Saussier

74 navires embarquant 2 à 3 marins pêchent quotidiennement le bulot en baie de Granville, de février à décembre.

Cotentin : vers une labellisation MSC de la pêche du bulot

Un an après avoir décroché l'écolabel pour les homards, les pêcheurs du Cotentin souhaitent récidiver avec la pêche du bulot au casier. Pour parfaire le tout, une Indication géographique protégée (IGP) est également dans les cartons.



La pêche au bulot en baie de Granville concerne 74 bateaux aujourd'hui, dont trois venus des îles Anglo-Normandes.

Seconde pêche la plus lucrative du secteur derrière la coquille, le bulot représente le tiers du chiffre d'affaires de l'ensemble des débarques en baie de Granville. Pour le Cotentin, il s'agit d'une pêche historique qui s'est pratiquée, des siècles durant, lors de ce que les locaux avaient l'habitude d'appeler les « marées à chucherolles », autre petit nom du gasteropode. Organisée en pêcherie dans la seconde moitié du XX^e siècle, la pêche du bulot a bénéficié d'un triple avantage : proximité des gisements, avènement d'outils mécaniques appropriés et habitudes de consommation locales fortes.

Aujourd'hui, le Cotentin fournit à lui seul 75 % de la production nationale de bulot. Soit, suivant les années, de 6 000 à 9 000 tonnes. **« Auparavant nous pêchions jusqu'à 12 000 tonnes de bulots, assure Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Mais à partir de 2004 nous avons enregistré une chute de la production car les seuils d'exploitation étaient trop élevés. Depuis, nous avons mis en place un certain nombre de mesures. »**

Dès 2007, le groupement

rassemblant marins pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie envisage de faire rentrer ses six principales pêcheries dans une démarche de certification MSC (Marine Stewardship Council). Si c'est chose faite pour le homard du Cotentin et de Jersey depuis juin 2011, la démarche devrait être lancée fin octobre pour le bulot.

UNE GESTION FINE DE LA RESSOURCE

Dans cette expectativa, les professionnels de la baie de Granville ont adapté leurs pratiques à la préservation de la ressource. Le nombre de licences est passé de 82, en 2007, à 74, aujourd'hui. Le quota de pêche par homme embarqué qui était de 350 kg en 2004 est descendu à 300 kg, un repos biologique de la ressource impose une fermeture de la pêcherie chaque année au mois de janvier, et le nombre de casiers a été fixé à 240 par homme embarqué dans la limite de 720 casiers par bateau.

Mieux encore, progressivement, la taille des captures a été augmentée par le biais des grilles de cribles. **« L'écartement des grilles est passé de 17 à 19 millimètres, puis à 22. C'est**

un travail fondamental qui nous a permis de réduire à 1,5 % le nombre de bulots de moins de 47 mm », poursuit le directeur de NFM

Commercialisables à la taille de 45 mm, les bulots du Cotentin affichent aujourd'hui bien meilleure mine « **En 2012, les captures pour 100 casiers sont en progression. Le stock est en train de regonfler** », se félicite Arnaud Manner. Mis à contribution, les pêcheurs sont en effet chargés de réaliser le décompte des juvéniles pour les uns, et la mesure des captures pour les autres « **De février à décembre, c'est quasiment une mono-activité pour nombre d'entre eux. Des bateaux sont spécifiquement affiliés à cette ressource. C'est pour cela qu'ils se prennent en main.** »

Pêchés à une profondeur oscillant entre 20 et 30 mètres, les bulots du Cotentin sont collectés quotidiennement, du lundi au vendredi. Avantage pour le consommateur : les produits arrivent frais et peuvent être conservés vivants durant 4 jours. Avantage pour la ressource : le remontage quotidien des ca-

siers et le rapide tri des collectes permet de remettre à l'eau les bulots sous taille et rares prises annexes, sans impacter les biomasses

Avec tous ces arguments en faveur de leur pêcherie, les 300 membres composant l'association Normandie Fraîcheur Mer veulent désormais décrocher le label MSC. Tout est dans

les tuyaux mais le top départ n'a pas encore été confirmé par Mc Allister, Elliot & Partners, l'organisme certificateur déjà chargé du dossier homard

La phase de récolte des données pourrait débiter avant la fin de l'année et les résultats de la pré-évaluation être connus avant l'été 2013. L'obtention de la certification MSC devrait tomber en

2014. Reste à vérifier si les 31 indicateurs sélectionnés pour évaluer la pêcherie sont dans les clous. Si les rapports (initial, préliminaire et final) se déroulent sans encombre. Et si la procédure d'objection ne soulève pas d'opposition.

**Texte et photos
Bruno SAUSSIER**

DES SPECIFICITES VALORISEES PAR UNE IGP

Parallèlement à la demande d'écolabel MSC, l'association Normandie Fraîcheur Mer a déposé, fin septembre auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), une demande de reconnaissance en Indication géographique protégée (IGP) pour le bulot de la baie de Granville

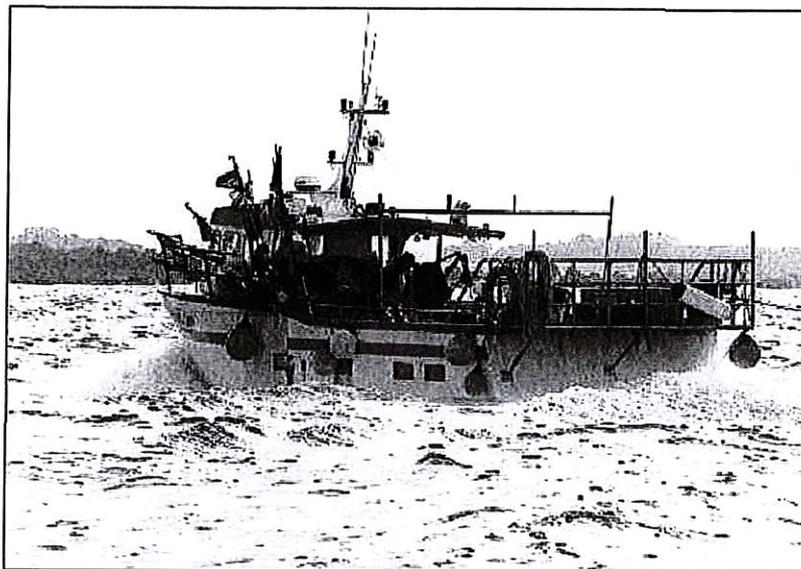
Pour les bulotiers du Cotentin, cette IGP pourrait être décisive sur un marché où les voisins britanniques s'arrogent une bonne part des ventes malgré un produit aux qualités organoleptiques moindres « **La différence vient des fonds marins**, souligne

Arnaud Manner. **Les nôtres sont faits de gros sables et de cailloutis quand les leurs sont vaseux, ce qui laisse un goût malgré le nettoyage.** »

La fraîcheur fait également parti des critères puisque les Anglais ne remontent leurs bulots que tous les deux ou trois jours. Une IGP pourrait donc démarquer le bulot bas-normand commercialisé aussi bien entier et frais, que cuit (60 % des ventes) « **L'IGP est liée aux facteurs environnementaux. Le lien avec le territoire est moins intime qu'avec une AOP, que nous n'étions pas sûrs d'obtenir.** »

La zone concernée par l'appellation s'étend du port de Diélette, au nord du département, à l'embouchure de la See, en baie du mont Saint-Michel et englobe les eaux littorales jusqu'à une profondeur de 30 mètres. Toute personne intéressée est invitée à se rapprocher de l'association NFM et de l'Inao (site de Caen, 6, rue de Fresnel, 14 000 Caen) afin de prendre connaissance du cahier des charges et faire valoir ses observations auprès des services de l'Inao.

B. S.



Les bulotiers sont de petites embarcations de 7 à 12 mètres avec deux à trois marins à bord.



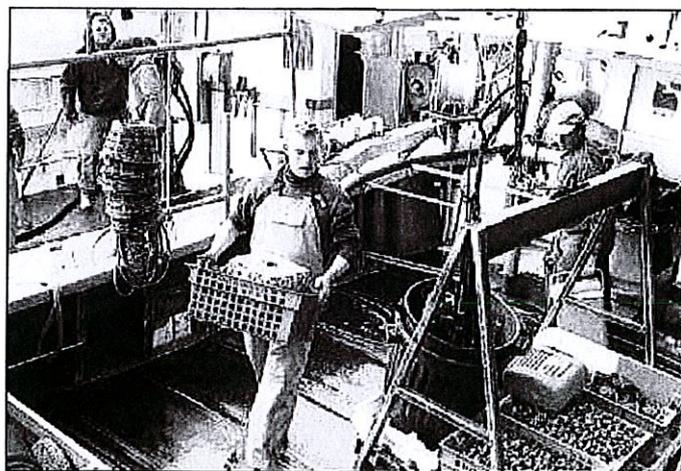
Un dalot permet d'évacuer tous les bulots sous-taille sans requérir de manipulation de la part de l'équipage.



Sitôt remonté à bord, le casier est ouvert et vidé sur la table de tri avant d'être stocké sur le pont.
Crabes verts, poissons et araignées sont utilisés en appâts, bénéficiant d'une filière de retraitement des morts en casiers et des invendus de pêche



Chaque bateau est limité à 720 casiers, qu'il faut remonter quotidiennement cinq jours par semaine, de février à décembre.



L'essentiel des tonnages est débarqué en criée de Granville. Malgré des pointes à 3 euros le kilo, le prix moyen en 2011 était de 1,70 euro.



Paru dans l(es) édition(s) : Normandie

Pêcher le bulot c'est bien, le faire durer c'est mieux

85 % du bulot consommé en France provient de la baie de Granville. Comme pour le homard du Cotentin, les pêcheurs veulent se doter de l'écolabel d'une pêche durable respectueuse de la ressource.

Reportage Le ciel est gris et la mer forme un beau clapot. À 15 milles de Granville, 5 de Chausey, le *Jean-Paul Henri* relève ses casiers de bulots : dix filières de 60 à 70 « cloches » ajourées lestées d'un disque en béton de 8 kg. Guillaume Lenoir relève un à un les casiers avec son treuil, le passe à son matelot qui le verse dans une trieuse pour rendre à la mer les petits bulots sous taille. Le deuxième matelot les range sur le pont. Le geste est rapide et synchronisé. Presque mécanique. Les trois hommes du *Jean-Paul Henrit* remonteront 700 casiers. Les casiers vides seront remis à la mer avec l'appât jusqu'au lendemain. Pêche quotidienne « Cette pêche quotidienne garantit la fraîcheur du bulot de Granville. Vivant sur des fonds sableux, il est propre et sans goût de vase », vante Arnauld Manner, directeur de Normandie-Fraîcheur mer (NFM). Déjà à l'origine du Label rouge de la coquille Saint-Jacques de Normandie et de l'écolabel du homard du Cotentin et de Jersey, Normandie-Fraîcheur mer a été missionnée par le comité régional des pêches pour postuler à un écolabel du bulot. « Le

premier comité régional à se lancer dans cette démarche. Généralement ce sont des pêcheries. » Ce label MSC comme Marine stewardship council ou, en bon français, conseil pour la bonne gestion des mers, va demander 15 à 18 mois d'instruction par obtenir la certification. « Ce sont les pêcheurs responsables qui font la démarche. » Ils s'engagent sur un cahier des charges strict visant à la préservation de la ressource, le respect de l'environnement, de l'écosystème. Trente-trois critères sont notés de 0 à 100 : moins de 60 est éliminatoire et de 60 à 80, des points sont à améliorer. « Ils ont déjà pris les devants avec une préévaluation et une évaluation », assure Arnauld Manner. « Avant 2006, ils pêchaient jusqu'à 12000 tonnes de bulots par an. Ils n'en pêchent plus que 7000 à 9000 tonnes. » Des quotas de pêche ont été imposés. Les mailles du tamis pour laisser retourner à la mer les plus petits ont été agrandies de 15 à 17 puis 22 mm aujourd'hui. La taille minimale est de 45 mm. Le nombre de bateaux - 70 de 12 à 16 mètres avec trois hommes à bord - et les concessions de pêche ont été réduits. Un repos biologique d'un mois pour la reproduction est respecté en janvier. 60 % du bulot pêché devant Granville est vendu cuit. Dans les années 50, ce gastéropode était peu

connu ou consommé localement. Aujourd'hui, il a remplacé des coquillages plus chers comme la praire sur le plateau de fruits de mer. Outre le MSC, le bulot de Granville va postuler à une IGP : indication géographique protégée déposée auprès de l'Inao (Institut national d'appellation d'origine) et espérée dans trois ans. « C'est bon en terme d'images et rassure le consommateur », soutient Arnauld Manner. Fondée en 1997, MSC, l'organisation non gouvernementale britannique à but non lucratif, est partie du déclin de certaines pêches. Contre une redevance, elle valide la certification attribuée par un organisme certificateur indépendant, MacAlister Elliott and partners Ltd (MEP). Elle est valable cinq ans renouvelables. 109 pêcheries au monde l'ont obtenu dont six seulement en France. Le bulot granvillais entend bien être la 110e et la 7e

Xavier ORIOT.

Date : 09/10/12

Pêcher le bulot c'est bien, le faire durer c'est mieux



Guillaume Lenoir (à droite) et ses hommes relèvent leurs casiers de bulots dans l'archipel de Chausey.

85 % du bulot consommé en France provient de la baie de Granville. Comme pour le homard du Cotentin, les pêcheurs veulent se doter de l'écolabel d'une pêche durable respectueuse de la ressource.

Reportage

Le ciel est gris et la mer forme un beau clapot. À 15 milles de Granville, 5 de Chausey, le Jean-Paul Henri relève ses casiers de bulots : dix filières de 60 à 70 « cloches » ajourées lestées d'un disque en béton de 8 kg. Guillaume Lenoir relève un à un les casiers avec son treuil, le passe à son matelot qui le verse dans une trieuse pour rendre à la mer les petits bulots sous taille.

a Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré aux villes de Deauville et de Trouville. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne des ville et de leur région.

Cible
Grand Public

Dynamisme **16**
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Le deuxième matelot les range sur le pont. Le geste est rapide et synchronisé. Presque mécanique. Les trois hommes du Jean-Paul Henri remonteront 700 casiers. Les casiers vides seront remis à la mer avec l'appât jusqu'au lendemain.

Pêche quotidienne

« Cette pêche quotidienne garantit la fraîcheur du bulot de Granville. Vivant sur des fonds sableux, il est propre et sans goût de vase », vante Arnould Manner, directeur de **Normandie - Fraîcheur mer (NFM)**. Déjà à l'origine du Label rouge de la **coquille Saint - Jacques de Normandie** et de l'écolabel du homard du Cotentin et de Jersey, Normandie-Fraîcheur mer a été missionnée par le comité régional des pêches pour postuler à un écolabel du bulot. « Le premier comité régional à se lancer dans cette démarche. Généralement ce sont des pêcheries. »

Ce label MSC comme Marine stewardship council ou, en bon français, conseil pour la bonne gestion des mers, va demander 15 à 18 mois d'instruction par obtenir la certification. « Ce sont les pêcheurs responsables qui font la démarche. »

Ils s'engagent sur un cahier des charges strict visant à la préservation de la ressource, le respect de l'environnement, de l'écosystème. Trente-trois critères sont notés de 0 à 100 : moins de 60 est éliminatoire et de 60 à 80, des points sont à améliorer. « Ils ont déjà pris les devants avec une préévaluation et une évaluation », assure Arnould Manner. « Avant 2006, ils pêchaient jusqu'à 12 000 tonnes de bulots par an. Ils n'en pêchent plus que 7 000 à 9 000 tonnes. » Des quotas de pêche ont été imposés. Les mailles du tamis pour laisser retourner à la mer les plus petits ont été agrandies de 15 à 17 puis 22 mm aujourd'hui. La taille minimale est de 45 mm. Le nombre de bateaux - 70 de 12 à 16 mètres avec trois hommes à bord - et les concessions de pêche ont été réduits. Un repos biologique d'un mois pour la reproduction est respecté en janvier. 60 % du bulot pêché devant Granville est vendu cuit.

Dans les années 50, ce gastéropode était peu connu ou consommé localement. Aujourd'hui, il a remplacé des coquillages plus chers comme la praire sur le plateau de fruits de mer.

Outre le MSC, le bulot de Granville va postuler à une IGP : indication géographique protégée déposée auprès de l'Inao (Institut national d'appellation d'origine) et espérée dans trois ans. « C'est bon en terme d'images et rassure le consommateur », soutient Arnould Manner.

Fondée en 1997, MSC, l'organisation non gouvernementale britannique à but non lucratif, est partie du déclin de certaines pêches. Contre une redevance, elle valide la certification attribuée par un organisme certificateur indépendant, MacAlister Elliott and partners Ltd (MEP). Elle est valable cinq ans renouvelables. 109 pêcheries au monde l'ont obtenu dont six seulement en France. Le bulot granvillais entend bien être la 110e et la 7e.

Xavier ORIOT. Ouest-France

France Bleu Basse Normandie
20 septembre 2012

Émission Grain de Sel animée par Julia et Michel BRUNEAU
Thème : bulot et tacaud



ACCUEIL

F-E-A

ORIGINES ET QUALITÉS

TOUTES LES INFOS

EDITORIAUX

L'AGEN

Entre Moule de Barfleur et Bulot de Granville, la Normandie avance...

Écrit par Dominique Chaillouet

Dimanche, 08 Juillet 2012 15:38



La Basse-Normandie regarde vers une mer omniprésente avec 470 km de littoral, il y a fort à faire d'autant plus que Normandie Fraîcheur Mer (NFM) groupement de pêcheurs de Basse-Normandie, a décidé de mieux caractériser et valoriser ses produits de la pêche sauvage.

Trois dossiers sont en réflexion vers une spécificité pouvant rentrer, à moins pour le Bulot de la baie de Granville et la Moule de Barfleur, dans une démarche d'origine. Un quatrième est déjà Label Rouge depuis 10 ans.



Le Bulot de la baie de Granville a entamé en 2010 une démarche d'IGP. Le dossier a été déposé à l'Inao qui a nommé une commission d'enquête le mois dernier. Normandie Fraîcheur Mer attend ainsi cette commission d'enquête pour la rentrée prochaine. Ce bulot représente 80% du tonnage total de bulots français et britanniques avec 8 000 tonnes pêchées. Le bulot se pêche en casiers au fond desquels sont disposés des crabes ou des poissons morts dont il se nourrit. Il se démarque de son cousin anglais par sa commercialisation et son goût.

Le français est vendu entier, alors que le britannique est commercialisé décortiqué vers la France et l'Asie. Non caoutchouteux, onctueux, une fois cuit, ce bulot présente une chair tendre, il peut alors être consommé en l'état ou sauté à la poêle.



La Moule de Barfleur est pêchée du 15 juin environ (selon date d'ouverture) à octobre. C'est une moule sauvage qui est pêchée par drague jusqu'à 50 mètres de profondeur. L'aspect extérieur est spécifique, doré et la coquille ne doit pas être inférieure à 4 cm. Pour l'instant, la Moule de Barfleur est une marque collective, mais NFM veut aller plus loin et réfléchit à la démarche la mieux adaptée. Il pourrait s'agir d'une demande d'AOC/AOP. Elle se différencie de la Moule de Bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (AOP), sa voisine, sur trois

points : la couleur jaune doré de la coquille, la chair couleur ivoire et le mode de vie et de pêche de ce mollusque bi-valve. La production varie selon les années entre 2 et 5 000 tonnes.

Le Homard du Cotentin, de même espèce que le homard breton, bénéficie déjà d'une certification pécher durable par MSC (Marine Stewardship Council) et devrait s'orienter vers un label « éco durable ». Pour l'instant la possibilité de voir ce produit, pourtant emblématique, devenir une Indication Géographique, bute sur des questions de voisinage avec le homard breton. La production normande représente 150 tonnes.

La coquille Saint-Jacques bénéficie déjà de deux Label Rouge obtenus en 2002 pour la coquille et en 2006 pour la noix. Elle est pêchée dans la baie de Seine et en Manche Est d'une part, et dans la baie de Granville



et Manche Ouest. La Normandie est la première région française à pêcher la Coquille Saint-Jacques avec 8 à 10 000 tonnes annuelles. L'ensemble de ces produits, tout comme « le bar de ligne » et les poissons sauvages bénéficie de la Charte Qualité Pêche mise en place par NFM. Ils sont extrêmement réglementés tant sur les moyens que sur les dates de pêche ainsi que sur leur taille qui peut varier selon l'endroit de pêche.

< Précédent

Suivant >

Mise à jour le Mercredi, 11 Juillet 2012 13:25

[Die Welt](#) | [Le Télégramme](#) | [Ouest France](#) | [DNA](#) | [La Montagne](#) | [Le Progrès](#) | [FAZ](#) | [New York Times](#) | [France Europe](#) | [Allemagne](#) | [Origines et Qualités](#) | [Monde](#) | [Economie - Finances](#) | [Politique](#) | [FEA en PDF](#) | [FEA au format Livre Flash](#) | [Archives FEA](#) | [Articles archivés](#)

Concept & Design par Agronet services



CSS VALID

ALL BROWSERS

XHTML VALID



**France Inter
16 juillet 2012**

En direct du 5/7 présenté par Dorothée Barba

Chronique « Déjà debout ? »

**Interview de Didier Leguelinel
Thème : le bulot**

Créer un compte | S'identifier



INFO DIRECT PROGRAMMES REPLAY JEUX TF1 & Vous Services Shopping



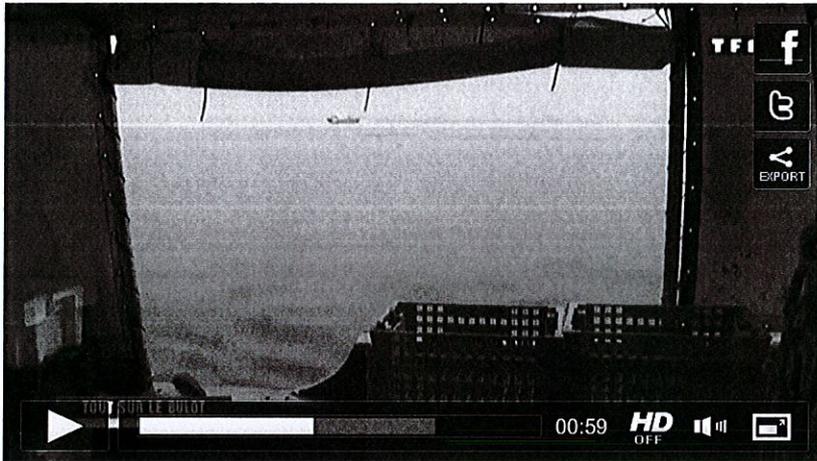
Accueil Replay Le journal de 20h Le bulot, ce gastéropode en manque de reconnaissance

Journal Télévisé 20h TF1
Le 02 juillet 2012

Prochaine diffusion le
mardi 3 juillet
à 20:00

Accueil Revoir les jt Interviews Enquêtes Editions speciales L'équipe du 20h Plus

Le bulot, ce gastéropode en manque de reconnaissance



J'aime 9 0 Tweeter 0

Extraits Durée : 2 min 16 Date : 2 juillet 2012 Auteur : TF1

Résumé : Si vous êtes amateur de fruits de mer, le bulot ne devrait pas échapper à votre appétit. Longtemps boudé, ce gastéropode a depuis fait du chemin.

Source de la vidéo : Le bulot, ce gastéropode en manque de reconnaissance Vidéo jt_tf1_20h sélectionnée dans Actualité

Les SUJETS du JT

- Les titres du 2 juillet 2012
- Malgré la crise, l'Espagne savoure sa victoire à l'Euro 2012
- Espagne : la foule en liesse pour ses joueurs

Vos RÉACTIONS

Empty text box for user reactions.

ENVOYER

Aucun commentaire

S'inscrire ou s'identifier pour publier un commentaire

Mère de 57 ans qui en

paraît 25. Elle révèle une méthode anti-rides à 6 euro qui embarasse.
MyFundamentalSkin.com/AntiAging Choisir sa pub

Plus de vidéos en Replay



44min 16s

Replay

SECRET STORY



PREMIER AMOUR



EURO 2012 DE ...

Revoir un JT

Choisissez la date dans cette liste :
lundi 2 juillet 2012 - 20 heures

REVOIR

TOP Vidéos JT 20h



Education : un monde sans note est-il possible ?



Amputé, ce soldat a gravi le Mont-Blanc



Les titres du 2 juillet 2012



Ces entreprises qui aident leurs salariés à se loger



Athlétisme : les Français brillent à l'Euro-2012

TF1 NEWS TV Toute l'actu en vidéo



Education : un monde sans note est-il possible ?



Amputé, ce soldat a gravi le Mont-Blanc

960 assistants parlementaires au chômage depuis les législatives



Le bulot de la Baie de Granville dépose sa candidature à l'IGP

NFM (Normandie Fraicheur Mer) a procédé au dépôt officiel d'une demande d'IGP (Indication Géographique Protégée) pour le « Bulot de la Baie de Granville ». Depuis 3 ans déjà NFM, peaufinait le CV⁽¹⁾ de son bulot pour pouvoir concourir à l'obtention de ce précieux sésame, garant de la qualité et de l'origine du produit, en particulier face l'augmentation des importations d'origine anglo-saxonne.

Après l'examen par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), une « protection transitoire » pourrait voir le jour en 2013 avant un examen par la Commission Européenne, probablement courant 2013/2014.

Ce qui signifie que si tout se passe comme prévu « Le Bulot de la Baie de Granville » pourrait arborer fièrement sa cocarde IGP bleue et jaune en 2015. Nous souhaitons donc bonne chance au « Soldat Bulot ».

Le Bulot de la Baie de Granville est également candidat à l'Écolabellisation. Le « Soldat Bulot » est infatigable, il poursuit sa quête de reconnaissance et de distinctions, après l'IGP, il cherche à présent à affirmer son caractère durable. Ainsi la Commission Bulot Ouest Cotentin a renouvelé sa démarche en vue d'une écolabellisation « Pêche Durable » au MSC (Marine Stewardship Council), désormais bien connue du monde de la pêche. Pour mémoire, le Homard du Cotentin avait obtenu ce précieux label en juin 2011.

(1) Un cahier des charges a été réalisé décrivant l'ensemble des conditions de production du « Bulot de la Baie de Granville » de sa pêche à sa commercialisation en passant par sa transformation (surgélation, cuisson, ...). Son contenu a fait l'objet d'une consultation des mareyeurs et des transformateurs en 2011.

MER

Le bulot de Granville joue la carte de la qualité

Après s'être différencié avec l'attribution de la marque "bulot de la baie de Granville", le coquillage roi du port du sud-Manche a monté une marche supplémentaire en déposant officiellement, en novembre dernier, une demande d'Indication géographique protégée (IGP) sous cette même appellation. But de l'opération : démarquer cette espèce locale des bulots d'importation d'origine anglo-saxonne, en faisant reconnaître sa qualité et son origine.

Mais la démarche qui mène à l'obtention de l'IGP est longue. Alors qu'un projet de cahier des charges a été élaboré, une commission d'enquête doit être nommée par l'INAO, Institut national des appellations d'origine, chargée de vérifier le bien-fondé de la demande d'IGP. Seconde étape : une procédure doit permettre de recueillir les avis et éventuellement les oppositions à ce projet. Ce pas franchi, l'INAO a la possibilité d'accorder au bulot de Granville une "protection nationale transitoire", dès 2013 estime le groupement qualité Normandie fraîcheur mer.

Enfin, ce sera à la Commission européenne d'examiner la cause du bulot en vue de lui accorder le fameux label IGP, ce qui pourrait se produire en 2015 dans le meilleur des cas.

Le bulot et le homard

Dans la foulée, le bulot granvillais souhaite obtenir, à l'image du homard du Cotentin et de Jersey, un écolabel MSC (*Marine stewardship council*) "pêche durable". Dans ce but, une démarche a été lancée par la commission bulot Ouest Cotentin. Elle se concrétisera cette année par une évaluation de cette pêcherie par un organisme certificateur qui travaillera avec le comité régional des pêches et les professionnels, avec l'assistance de Normandie Fraîcheur Mer.

Le bulot de Granville veut faire reconnaître sa qualité grâce à l'Indication géographique protégée.