

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 !

Mais 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, 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 environ la moitié de la production régionale, ont transité en 2008.

Au fil des décennies, les pêcheurs ont développé un véritable savoir-faire, gage de qualité. Fiers de celle-ci, les professionnels bas-normands veulent mieux faire connaître leur production. Depuis peu, une marque commerciale « Baie de Granville », mise en place par la Chambre de commerce et d'industrie Centre et Sud Manche, identifie la production locale de bulots et valorise les pratiques professionnelles : zone de pêche spécifique, produit bien travaillé, marées courtes...

D'autres labels sont à l'étude ou même déjà engagés, comme la demande d'Identification géographique protégée (IGP), qui permettrait d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination.

Plus complémentaires que concurrentes, ces démarches de qualité visent toutes 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,
- **Garantie de qualité**, grâce à des normes techniques toujours améliorées.



CONTACT

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

Sommaire

1. Une pêche traditionnelle « au casier » page 3
2. Vers une production labellisée page 5
3. Dégustation : le bulot en solo,
sur un plateau ou sur le fourneau page 6
4. La Normandie, grande région maritime page 8



CONTACT

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

Une pêche traditionnelle « au casier »

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



Des côtes canadiennes aux mers sibériennes, la répartition géographique du bulot est extrêmement large. En France, la zone de pêche principale 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 de 60 à 80 bateaux », explique Véronique Legrand, 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).

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. L'ampleur de celle-ci est d'ailleurs difficile à évaluer en ce qui concerne le bulot, 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, « Il est certain que la tendance était inquiétante. », assure Éric Foucher, du laboratoire « Ressources halieutiques » à la station IFREMER de Port-en-Bessin. À partir de 2004, la pêche du bulot commençait à montrer des signes d'essoufflement manifestes : « Les rendements ont chuté de moitié en 10 ans. »

CONTACT

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

Or, le bulot est une espèce particulièrement sensible à une surexploitation : faible vitesse de croissance, maturité tardive, faible fécondité, sédentarisation des adultes... De plus, il est sensible à la pollution du milieu marin, qui peut perturber gravement sa reproduction.

La profession bas-normande s'est alors engagée dans une politique volontariste de restauration de la ressource. Une forte coopération s'est mise en place entre le Comité Régional des Pêches, le SMEL*, IFREMER, l'Université de Caen et NFM, pour améliorer l'acquisition des données biologiques et définir les mesures techniques susceptibles de participer à cette restauration de la pêcherie. 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 % . »

La pêche au bulot est réalisée sur les 5 jours de la semaine (fermée le week-end), onze-mois de l'année (soit : 240 jours de pêche sur l'année). Une proposition serait de fermer non plus deux mais trois jours par semaine (prolongeant le week-end de fermeture : du vendredi au dimanche) sur les douze mois de l'année (soit 208 jours de pêche sur l'année).

À suivre... Pour l'heure, la profession s'est organisée pour respecter drastiquement la taille minimale de capture de 45mm (exigence européenne), tout en mettant en place des méthodes volontaristes garantissant dans la pratique une taille minimale de capture de 47mm. Pour cela l'écartement des grilles de tri à bord des navires a été porté de 19mm à 22mm.

Les professionnels ont donc souhaité que les techniques de prélèvement, de conditionnement et de commercialisation soient mieux étudiées pour être mieux encadrées. Ces mesures ont donné dès 2008 des résultats encourageants. Selon Éric Foucher, « La tendance semble s'inverser. Les pêcheurs savent que la gestion durable du stock passe par là ».

Quelques règles de pêche / Synthèse

- . Une pêche menée sur 11 mois (de février à décembre)
- . 77 licences accordées en Baie de Granville en 2009 à des bateaux de moins de 12 m
- . 720 casiers maximum par bateau
- . Un quota de 300 kg par homme embarqué, dans la limite de 3 hommes par bateau
- . Taille minimale de capture : 45 mm (un bulot âgé de plus de 4 ans)

CONTACT

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

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 certifiée par des labels.



Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, les professionnels de la pêche bas-normande ont créé **Normandie Fraîcheur Mer (NFM)**. Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle, véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. NFM 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 qualitateurs 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 **nouvelle marque commerciale « Baie de Granville »** mise en place en septembre par la Chambre de commerce et d'industrie du Sud-Manche. « *Le label NFM reste un gage de qualité.* », note Nicolas Leterreux-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. 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, 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, nous sommes passés au stockage en atmosphère modifiée, ce qui a permis une meilleure conservation des bulots.* » On s'oriente désormais de plus en plus vers du prêt à consommer : « *Aujourd'hui, le cuit est dominant.* » Le produit étant de plus en plus transformé, le lien avec le lieu de production devient moins visible, d'où l'importance d'une identification géographique garantie.

CONTACT

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

C'est d'ailleurs 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) pour le bulot. « *Nous travaillons sur ce dossier depuis deux ans.* », rappelle Nicolas Leterreux. « *C'est la première fois qu'une IGP, dans sa configuration actuelle, est demandée pour un produit de la pêche.* » L'objectif du bulot IGP, précise Véronique Legrand, 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.* »

Le bulot, en solo, sur un plateau ou sur le fourneau

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



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

Appelé aussi « ran », « buccin », ou même « escargot d'Espagne » 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, du blanc crayeux au jaunâtre, 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 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 qui débute vers novembre-décembre est suivie par la ponte en janvier. 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 à la qualité de son environnement, ce gastéropode supporte mal les températures élevées et les basses salinités.

A l'apéritif, intégré à un plateau de fruits de mer...

Familier des tables normandes, seul ou inclus dans un plateau de fruits de mer, le bulot figure désormais en bonne place dans les restaurants de poissons. 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. Britanniques et 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. Congelée, sa chair doit apparaître luisante, sans dessèchement, ni présence de cristaux ou de brûlures de congélation. Pour le conserver, il faut le vider de son surplus de liquide. Placé au réfrigérateur et enveloppé d'un linge humide, il devra être consommé dans les 24 heures. 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 très rapide, car sinon la chair a tendance à durcir. Il adore les épices et le beurre d'escargot.

CONTACT

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

... ou cuisiné !

EMULSION DE BULOT

Ingrédients

350 gr de bulots décortiqués

Les bulots sont cuits 45 minutes à feu doux avec une bonne garniture aromatique

250 gr de crème liquide montée en chantilly

Sel fin, poivre du moulin, 1 zeste de citron

Progression

Au couteau éminceur, hachez finement les bulots jusqu'à l'obtention d'une fine purée.

Ajoutez la crème liquide montée en chantilly en trois fois.

Ajoutez l'assaisonnement et le zeste de citron puis réservez au froid pendant deux heures.

Servez ensuite avec des toasts.

Recette d'Ivan Vautier – Restaurant le Pressoir à Caen.

CONTACT

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et 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

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, Grandcamp-Maisy, Cherbourg et Port-en-Bessin, par ordre croissant d'importance économique).

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 dynamique et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime.

La pêche « cueillette » s'est doublée depuis les années 1960 d'une pêche « culture » : la Basse-Normandie est aussi la première région pour les huîtres, avec un tiers de la production nationale.

CONTACT

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

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

Votre carnet d'adresses



Relations presse
Relations publiques

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

Mail : 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