



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

# BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE

## En route vers la certification «pêche durable»

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Caen, le 22 mai 2014

**La pêcherie de bulot de la baie de Granville est entrée officiellement dans la démarche « pêche durable » conforme au standard international du Marine Stewardship Council (MSC). Une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant sur la base du référentiel MSC. Granville pourrait ainsi devenir la première pêcherie de bulot certifiée MSC au monde ! Elle figurerait aussi comme la 2<sup>nd</sup> pêcherie normande certifiée, après celle du « Homard du Cotentin » en 2011. Une preuve de l'engagement des Normands pour assurer la pérennité des ressources qu'ils exploitent !**

En France, plus de 75 % de la production nationale de bulot (*Buccinum undatum*) est originaire de Normandie, et plus précisément de la Baie de Granville, dans une zone qui va du port de Granville au Cap de la Hague, à la pointe du Cotentin, et s'étend vers l'île anglo-normande de Jersey. L'écrasante domination du bulot normand tient à son haut niveau de qualité, résultat d'un savoir-faire reconnu, sans cesse renforcé par l'amélioration continue des techniques de pêche et des pratiques professionnelles : zone de pêche spécifique et bien identifiée, produit travaillé avec soin, marées courtes...

Dans les années 1970-1980, le stock naturel de bulots granvillais était menacé, en raison d'une consommation en forte croissance. Dès 1985, les professionnels – pêcheurs traditionnels « au casier » – réagissaient et s'engageaient dans une politique très volontariste de restauration de la ressource, en s'appuyant sur des données scientifiques fournies notamment par l'IFREMER et le Centre expérimental du SMEL (Synergie Mer et Littoral) de Blainville-sur-Mer. Ces efforts ont payé : mieux connue, la ressource est aujourd'hui mieux protégée. Pour aller encore plus loin, les « bulotiers », regroupés au sein du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Basse-Normandie (CRPM-BN), ont décidé d'entreprendre une démarche de labellisation « pêche durable », via le Marine Stewardship Council (MSC/Lire ci-contre), un organisme international indépendant.



Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Hague, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, le Marine

Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Seul programme reconnu au niveau international de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheries, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 221 pêcheries, partout à travers le monde, ont déjà été reconnues par le MSC comme « durables et bien gérées », une centaine de dossiers sont en cours d'évaluation et 40 à 50 sont en phase confidentielle de pré-évaluation. Les pêcheries certifiées capturent près de 7 millions de tonnes de produits de la mer, ce qui représente plus de 8% des captures mondiales totales destinées à la consommation humaine directe. La France compte pour le moment six pêcheries certifiées MSC : le lieu noir (Mer du Nord et Bretagne), la sardine de bolinche (Bretagne sud), le homard du Cotentin et de Jersey, l'églefin et le cabillaud d'Arctique nord-est. La pêcherie de légine, un poisson carnassier des eaux froides de l'hémisphère sud, dernière venue, a été certifiée en août 2013.

**Plus d'informations sur le site internet [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)**

#### CONTACT PRESSE

Agence Michèle Fréné Conseil

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Tél : 02.31.75.31.00 / [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)





Arnaud Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer

**Directeur de Normandie Fraîcheur Mer** (lire encadré p. 4), le groupement des professionnels de la pêche bas-normande, **Arnaud Manner** a piloté dès 2008 une pré-évaluation MSC de la pêcherie de bulot de la baie de Granville : « Cette étape a permis de préparer le dossier et d'avoir un premier aperçu de l'impact des nouvelles mesures mises en place », comme la limitation à 12 mètres de la longueur des bateaux et à 720 le nombre de casiers autorisés par bateau, ou la modification des dispositifs de gestion de la taille de capture des bulots, ce qui a permis d'augmenter la taille minimale des individus capturés. « La période de pêche a été volontairement réduite.

Elle est fermée pendant tout le mois de janvier et le nombre de licences attribuées est passé de 82 en 2007 à 72 aujourd'hui. Avec environ 6 000 tonnes par an, la production est stable, ce qui veut dire qu'avec moins de bateaux, les prises sont meilleures : ça prouve que les mesures de protections sont efficaces. »

**Laurence Macé, chargée au SMEL du suivi scientifique de la pêcherie de bulot**, aux côtés du CRPM-BN,

confirme cette évolution positive : « La ressource s'améliore, comme le montre l'augmentation des rendements de pêche : on est passé d'un peu moins d'un kilo de bulots par casier en moyenne en 2009, à près d'un kilo et demi aujourd'hui. » Pour recueillir ces données chiffrées, les techniciens du SMEL embarquent sur les bateaux bulotiers et font des comptages et des mesures : « Nous faisons un suivi tous les deux ans, en alternance avec le homard, qui est l'autre espèce certifiée MSC. Nous disposons aussi toute l'année de données recueillies auprès de pêcheurs volontaires qui relèvent dans un cahier spécial le contenu précis de deux de leurs filières\* localisées par GPS. C'est ce qu'on appelle l'auto-échantillonnage. »



Didier Leguelinel, patron pêcheur

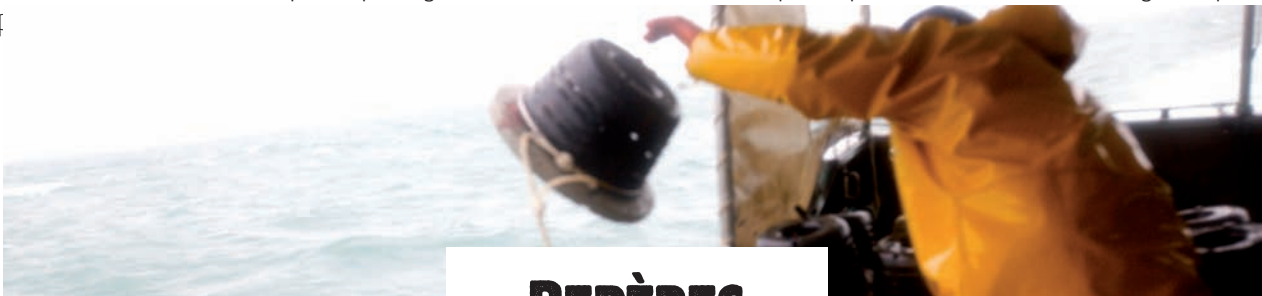
**Didier Leguelinel**, patron du catamaran granvillais M<sup>th</sup>étis, est une figure du monde de la pêche de l'Ouest-Cotentin. Il attend du label MSC « une reconnaissance du travail de bonne gestion de la ressource entrepris il y a bien des années. » Ce sera aussi, selon lui, une manière d'affirmer publiquement que les pratiques professionnelles des bulotiers ne ressemblent en rien à la caricature qu'on fait trop souvent aujourd'hui des pêcheurs, accusés de vider les mers : « Qui, mieux qu'un pêcheur, sait que la surpêche met en danger la ressource biologique, et donc, à terme, l'activité même de la pêche ? » La surpêche est aussi synonyme de surproduction, donc de mévente. Or, dans la baie de Granville, la plupart des 72 bulotiers sont spécialisés dans cette activité et en tirent donc la quasi-intégralité de leur revenu : « C'est donc vital pour nous de protéger la ressource et de maintenir des prix corrects, pour que chacun puisse en vivre de façon pérenne. » Ces dernières années, les pratiques ont évolué, lentement au début : il a fallu convaincre les patrons-pêcheurs de renoncer à travailler le samedi et les jours fériés, fermer la pêche en janvier, période importante dans la reproduction du bulot, limiter le nombre de licences de pêche, instaurer des quotas... « Aujourd'hui, on voit que ces mesures ont eu un impact positif sur la ressource. La demande de certification « pêche durable » s'inscrit évidemment dans cette continuité, c'est la suite logique du travail que nous menons depuis des décennies. »

(\*) Filière : suite de casiers attachés les uns à la suite des autres et immergés pour la capture des bulots.

La période d'évaluation, confiée à l'organisme de certification indépendant MacAlister Elliott and Partners Limited, devrait durer environ 18 mois. « Il n'est pas exclu que ce soit un peu plus rapide », estime Arnaud Manner, « compte tenu du fait que nous avons maintenant une certaine expérience en la matière, avec la certification MSC du homard. » L'évaluation de la pêcherie s'appuie sur le référentiel MSC, c'est-à-dire sur une liste de critères qui sont notés en fonction des performances constatées. Toute note inférieure à 60/100 est éliminatoire. Entre 60/100 et 80/100, un plan d'action doit impérativement être apporté au cours des cinq années suivantes, de façon à améliorer la note. Si elle obtient la certification MSC, la pêcherie sera suivie en continu, avec des contrôles chaque année, puis réévaluée en profondeur tous les 5 ans. « Toutes les données et les résultats de l'évaluation sont publics et accessibles sur le site internet du MSC. », précise Arnaud Manner.

**Parallèlement, une demande est en cours pour une reconnaissance européenne du bulot de la baie de Granville comme Indication géographique protégée (IGP) : « C'est une démarche assez lourde, qui prendra nécessairement plusieurs années. A terme, les professionnels de la commercialisation du bulot pourront choisir de mettre en avant soit l'IGP, c'est-à-dire l'origine et la qualité, soit le label MSC, c'est-à-dire la garantie « pêche durable », soit les deux. »**

La certification MSC, si elle aboutit, permettra non seulement de protéger le stock de bulot, mais aussi de conforter la petite pêche côtière et d'offrir la possibilité d'un meilleur revenu pour les familles qui en vivent. En professionnalisant cette pêche, on contribue à en faire une activité plus rentable, donc plus pérenne, plus durable. Encore faut-il le faire savoir... Aussi Laurence Macé participe régulièrement à des salons, ce qui lui permet de rencontrer le grand public : « J'ex



## REPÈRES

**72**, tel est le nombre de pêcheurs sous licence en 2013 (contre 82 en 2007) : le nombre de licences accordées par le Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins (CRPMEM) de Basse Normandie est réduit progressivement (pour 3 licences retirées, 2 seulement sont réattribuées). La plupart des bulotiers sont spécialisés et tirent donc l'essentiel de leur revenu de cette pêche.

Pour accroître le stock de bulots, **la pêche est interdite en janvier**

L'élargissement des barres d'écartement pour le tri sur les bateaux a permis d'augmenter la taille minimale des bulots pêchés : les juvéniles d'une taille inférieure à 47 millimètres sont rejetés sur les lieux de pêche,

parfaitement vivants, soit une taille minimale marchande supérieure à la **taille réglementaire** minimale, qui est de **45 mm**.

La taille maxi des embarcations est de **12 mètres**.

La production est estimée à **6 000 tonnes** en moyenne / an depuis 2009, dont la moitié passe la criée de Granville. Depuis 40 ans, la baie de Granville est la principale zone de production du bulot et Granville est le principal port.

Plus de **75 %** de la production française de bulots est originaire de Normandie, notamment de la baie de Granville.

## LE COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES DE BASSE-NORMANDIE (CRPM-BN)

est une organisation professionnelle des pêches maritimes à laquelle adhère l'ensemble des pêcheurs professionnels de la région Basse-Normandie. Sur cette région maritime de 450 km de côtes, le CRPM compte environ 580 navires, 2 200 marins et 400 pêcheurs à pied. Son rôle principal est d'organiser la pêche dans la bande côtière des 12 milles marins et de représenter les intérêts des pêcheurs. Sur les 60 000 tonnes pêchées en Basse-Normandie, 85 % des espèces sont inféodées à la bande côtière et gérées par le CRPM, principalement par la délivrance de licences de pêche et par la mise en place de règlements qui fixent les conditions d'exploitation (taille des navires, caractéristiques des engins de pêche, périodes et horaires de pêche, quotas, tailles minimales de captures...) des différentes pêcheries régionales. Le CRPM-BN s'est engagé en 2007 dans une démarche de certification « Pêche durable » des principales pêcheries dont il a la charge. Une première pêcherie a été certifiée en 2011, celle du homard du Cotentin et de Jersey. [www.crpm-bn.fr](http://www.crpm-bn.fr)

## NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

est un groupement de marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie qui a pour objectif de valoriser les produits de la pêche de Normandie. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle de chartes qualité et l'obtention de signes officiels de qualité et d'origine (Label rouge et Indication géographique protégée). NFM est à l'origine des étiquettes « MSC – Cotentin Jersey » qui permettent depuis 2013 d'identifier les homards de la pêcherie anglo-normande certifiée « Pêche durable MSC ». Par ailleurs, NFM apporte une assistance technique au CRPM de Basse-Normandie, pour son programme de labellisation MSC des principales pêcheries régionales, convaincu que qualité et durabilité sont indissociables d'une bonne préservation des ressources naturelles marines. [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

# LE BULOT, EN SOLO OU SUR UN PLATEAU

Appelé aussi « ran », « buccin », ou même « calicoco » le bulot (*Buccinum undatum*) affectionne les eaux fraîches de l'Atlantique Nord. Très abondant dans les zones côtières peu profondes de la baie de Granville, ce mollusque carnivore de la classe des gastéropodes peut atteindre plus de 10 cm. Sa coquille, du blanc crayeux au brun verdâtre, 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 gastéropodes, le bulot reste en effet le plus souvent immobile et enfoui. Ce drôle d'escargot n'est en revanche ni herbivore il se nourrit de poissons, de coquillages et de crustacés morts), ni hermaphrodite (il existe donc des bulots mâles et des bulots femelles).

La période de reproduction, à l'automne, 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-mars, chaque



## IL DONNE LA PÊCHE !

Peu calorique, le bulot contient d'excellentes protéines, très peu de lipides et de glucides. Il est source de nombreux nutriments nécessaires pour une bonne santé :

- **Vitamine B12** : participe à la synthèse des globules rouges et des protéines
- **Acide gras Oméga 3** : contribue à la prévention des maladies cardio-vasculaires
- **Iode** : participe à la synthèse des hormones thyroïdiennes.
- **Magnésium** : intervient dans le fonctionnement musculaire et nerveux.
- **Sélénium** : joue un rôle antioxydant.

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. Pêché par des petits bateaux de moins de 12 mètres, le bulot de la baie de Granville est capturé exclusivement à l'aide de casiers ronds, appâtés de crabe et de poisson frais. Il est débarqué vivant et commercialisé entier vivant, ou après cuisson (cuit vivant) : une particularité du marché français héritée de la consommation traditionnelle normande, qui fait aujourd'hui l'objet d'une demande de reconnaissance en Indication géographique protégée (IGP).

Familier des tables normandes, seul ou inclus dans un plateau, le bulot figure désormais en bonne place dans les restaurants de poissons et fruits de 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. (Cf recettes ci-après). Il devra être cuit dans les 24 heures, dans un bouillon aromatisé. Pour qu'il soit bien tendre, il est conseillé de mettre les bulots dans l'eau froide, de porter à ébullition 20 à 25 minutes et de les y laisser jusqu'à refroidissement de l'eau.

# LE BULOT, EN SOLO OU SUR UN PLATEAU

## FRAÎCHEUR DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AU CITRON

par Létitia Slamout du blog PIMENT OISEAU

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

Préparation: 20 min / Cuisson: 10 min

- 1 trentaine de bulots de la baie de Granville vivants
- 2 gros citrons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 10 brins de ciboulette
- 2 branches de coriandre
- Sel
- Poivre

© Piment Oiseau - Normandie Fraîcheur Mer



### DÉROULÉ DE LA RECETTE

Mettre les bulots dans un faitout et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 10 minutes. Egoutter, laisser refroidir et ôter la chair des coquilles grâce à un petit pic en bois. Enlever l'opercule et l'intestin des bulots, puis les hacher grossièrement. Les mettre dans un saladier et assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et sauce Worcestershire. Ajouter les herbes ciselées et mélanger. Réserver au frais.

Laver les citrons et les couper en deux. Les évider à l'aide d'une cuillère et garder la moitié de la pulpe. La couper en petits dés et l'ajouter aux bulots. Mélanger et en farcir les coques de citron.

Servir bien frais.



# LE BULOT, EN SOLO OU SUR UN PLATEAU



## GRENAILLES FARCIES AUX BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE

par Létitia Slamout du blog PIMENT OISEAU

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

- 16 gros bulots de la baie de Granville vivants
- 8 pommes de terre grenailles
- 50 g de beurre
- 2 branches de persil plat
- 10 brins de ciboulette
- 1/2 gousse d'ail
- sel
- poivre
- piment d'Espelette

© Piment Oiseau - Normandie Fraîcheur Mer

### DÉROULÉ DE LA RECETTE

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 10 minutes, avec la peau.

Mettre les bulots dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 10 minutes. Egoutter, laisser refroidir et ôter la chair des coquilles grâce à un petit pic en bois. Enlever l'opercule et l'intestin des bulots et réserver. Préchauffer le four à 180°C.

Ciseler les herbes et râper la demi gousse d'ail. Mélanger dans un bol avec le beurre, puis saler et poivrer. Couper les pommes de terre en deux et les évider à l'aide d'une cuillère parisienne. Farcir chaque coque de pomme de terre avec un bulot et y ajouter une noix de beurre aux herbes. Disposer sur une plaque tapissée de gros sel et enfourner pour 10 minutes. Avant de servir, saupoudrer avec un peu de piment d'Espelette. Déguster bien chaud.

