

**REVUE DE PRESSE
2015**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
BULOT**

Le marin	25 septembre 2015
www.internet-normandie.eu	18 septembre 2015
La Gazette	16 septembre 2015
www.internet-normandie.eu	11 août 2015
www.ouest-france.fr	11 août 2015
France 2	11 août 2015
Cultures Marines	juil/août 2015
Le Marin	05 juin 2015
Produits de la mer	mars 2015
Le Parisien magazine	30 janvier 2015
L'unité normande	janvier 2015



Granville : festival « Toute la mer sur un plateau »

Ce WE du 26 - 27 septembre a lieu le festival « toute la mer sur un plateau » à Granville. À l'entrée de cette manifestation, Normandie Fraîcheur Mer consacre une exposition sur le bulot de la baie de Granville, en partenariat avec le comité des pêches de Basse-Normandie et le Smel.

Le 18 septembre 2015

Le bulot de Normandie : origine – pêche – recettes

18

👤 de Pascal Pignot | 📍 Posté dans : Calvados, Eure, Manche, NORMANDIE, Orne, Seine Maritime | 🗨️ 0

SEPT 2015

La cote ouest du Cotentin et plus particulièrement la baie de Granville représente à elle seule 75% de la production nationale de bulots, appelés également buccins ou rans en patois normand, faisant de cette cote normande la première zone de pêche en Europe.

L'origine de la pêche du bulot : Dès le début du 16^{ème} siècle, les premiers Granvillais partaient pêcher la morue sur les côtes de Terre Neuve et la grande pêche devient alors progressivement l'activité essentielle des pêcheurs granvillais.



En 1886, Terre Neuve interdit à ses habitants de vendre des appâts aux pêcheurs français de morue. Ces derniers décident alors de pêcher des bulots pour s'en servir d'appâts. De retour à Granville, ils auraient rapporté la pratique de la pêche du bulot au casier. Une pêche de bulots est ainsi attestée à Granville depuis les années 1940. Premier port normand à la pratiquer professionnellement, cette pêche était alors réalisée à bord de doris.

Aujourd'hui, Granville est le 1^{er} port coquillier français : les coquillages représentent plus des 3/4 de l'activité de la halle à marée et le bulot s'affiche toujours comme

l'espèce n° 1 de la halle à marée en tonnage et en valeur (2 540 tonnes et 5,45 M €).

Saisonnalité : le bulot se pêche toute l'année, avec un pic au mois de décembre et entre mars et juillet, c'est là que vous trouverez les meilleurs prix (moins de 10 € le kilo.)

La cuisson du bulot : Les bulots sont le plus souvent proposés cuits, et les résultats sont le plus souvent assez décevants. Voici une recette simple pour cuire vos bulots :

Ingrédients :

- 800g à 1 kg de bulots moyens : « buccinum undatum »
- 1 bouquet garni : persil, thym, laurier.
- 1 oignon coupé en quatre
- Une petite poignée de gros sel : modérément, en tous cas moins que pour les bigorneaux.
- quelques grains de poivre poivre en grains



Recette :

- Rincez les bulots. Mettez-les dans un saladier. Recouvrez les bulots d'eau froide. Ajoutez 2 poignées de gros sel. Laissez dégorger 2 heures.
- Rincez de nouveau les bulots. Mettez-les dans un fait-tout et recouvrez d'eau froide. Ajoutez l'oignon pelé et coupé en quartiers, le bouquet garni et une dizaine de grains de poivre.
- Portez à ébullition. Salez fortement ; 30g de gros sel par litre d'eau. Laissez frémir 30 à 40 mn.
- Laissez refroidir les bulots dans le court-bouillon.
- Egouttez les bulots
- Servez-les tièdes ou froids avec une mayonnaise maison.

Variantes :

- Vous pouvez remplacer le poivre gris par une pincée de piment d'Espelette ou de piment de Cayenne.
- Servis froids ou tièdes avec mayonnaise, vous pouvez également les décortiquer, les couper, en faire une petite salade avec des fines herbes, un peu d'ail, voire quelques olives. Idéal à l'apéritif.

[D'autres recettes sur le site de Normandie Fraicheur Mer](#)



PÊCHE. Bulots et Saint-Jacques sont les vedettes du festival de Granville

Les 26 et 27 septembre, près de 60 000 visiteurs sont attendus au Festival des coquillages et crustacés à Granville, un temps remis en question.

À la Halle à Marée, la Chambre de commerce et d'industrie et l'association du festival invitent à un rendez-vous gourmand avec vente et dégustation sur place. Mais pas seulement. Le festival qui célèbre sa 13e édition est une véritable vitrine sur l'activité économique du premier port coquillier de France.

Soutenu par 80 bénévoles

Un festival qui, à l'heure des restrictions budgétaires, a été, un temps, remis en question. Loïc Houssard n'en fait pas mystère. Sans la motivation de l'association, véritable cheville ouvrière de l'événement avec ses quelque 80 bénévoles, il eut été difficile de le pérenniser. Coût : 84 000 €. Les collectivités territoriales mettent la main à la poche : le département, 17 850 €, la Région, 10 000 €, la communauté de communes, 9 000 € et la ville.

Le bulot roi

« Les coquillages représentent plus des trois quarts de l'activité » de la halle à marée et le bulot s'affiche toujours comme l'espèce numéro 1 en



Le festival des coquillages et crustacés célèbre sa 13e édition : une manifestation économique, pédagogique et festive, portée à bout de bras par une association qui bénéficie du soutien des élus des collectivités territoriales et chambre consulaire.

tonnage et en valeur. Il n'y a qu'à voir les chiffres : 2 540 tonnes sont pêchées chaque année. C'est 5,45 millions d'euros pour la première région française et européenne de pêche de cette espèce. Qui plus est : 75 % de la production nationale de bulot est originaire de Normandie et plus précisément de la baie de Granville.

Des produits de qualité

Un bulot qui devrait, à terme, bénéficier de l'IGP (Identification géographique protégée). « La démarche suit son cours ». Entreprise depuis plus de dix ans, « elle va à la vitesse de l'Europe »,

confie Loïc Houssard, président de la CCI. Mais ça vaut la peine d'attendre : « Il s'agit d'élever au maximum le niveau de qualité du produit et se différencier de la concurrence ». Il faudra aussi attendre encore un peu, d'ici la fin de l'année, pour que le gastéropode marin obtienne la labellisation « pêche durable ». Un écolabel décerné par marine Stewardship Council (organisation mondiale créée en 1997 pour solutionner les problèmes de la surpêche). « La Baie de Granville deviendra la première pêcherie de bulots certifiée MSC, au monde », et la seconde pêcherie normande certifiée après celle du Homard du Cotentin.

Et en matière de reconnaissance de qualité, la CCI annonce un tout nouveau « Label Rouge ». En effet, Normandie Fraicheur Mer, en partenariat avec Breizh Filière Mer, l'obtient pour la noix de Saint-Jacques blanche surgelée par Granvil'mer. Un label décerné pour la prochaine campagne de pêche. Elle démarre en octobre mais à l'occasion du festival, les pêcheurs granvillais bénéficieront, comme à l'accoutumée, d'une autorisation de pêche avancée.

Des emplois à préserver

Le festival entend soutenir l'emploi local. La flottille granvillaise compte encore plus d'une cinquantaine de navires, soit 200 hommes embarqués. Sans compter les emplois induits. « Des emplois non délocalisables ». C'est dire si l'importance économique de l'activité de la pêche dans le paysage granvillais. Au-delà, la filière conchylicole Normandie-Mer du Nord revendique, elle, quelque 450 producteurs et plus d'un millier d'emplois directs. 6 500 indirects. Moules, palourdes, huîtres autant de « produits phare », made in Normandie à déguster.

■ Festival des coquillages et crustacés, les 26 et 27 septembre de 10 h à 19 h à la Halle à Marée, à Granville.

Le 11 septembre 2015

Granville vous porte la mer sur un plateau

11

SEPT 2015

✉ de Pascal Pignot | 📧 Posté dans : Calvados, Manche, NORMANDIE | 📍 0

La 13^{ème} édition du festival des coquillages et crustacés « Toute la mer sur un plateau » qui se déroulera cette année les 26 et 27 septembre prochain sur le port de Granville est l'occasion d'un focus sur la pêche dans cette région, sur l'élevage des huîtres sur les côtes normandes et les différents crus qui la composent.

Le programme du festival « Toute la mer sur un plateau » est disponible en cliquant ici

Granville et la pêche

L'histoire de Granville est étroitement liée à celle de la pêche à Terre Neuve. Dès le début du 16^{ème} siècle, les premiers Granvillais partaient pêcher sur les côtes de la péninsule et la grande pêche reste alors l'activité essentielle du port granvillais. Au 18^{ème} siècle, la pêche à la morue constitue pratiquement la seule industrie de la ville et c'est au 19^{ème} siècle que la pêche de l'huître se développe dans la baie avec les bisquines qui portaient en caravanes draguer ce précieux coquillage. L'économie granvillaise est alors basée en grande partie sur cette pêche et, régulièrement, on retrouve des huîtres dans les constructions ou les fondations de certains terrains.

Puis, l'huître s'étant raréfiée, Granville développe au 20^{ème} siècle la pêche de la praire, puis celle du bulot. L'origine de la pêche du bulot en baie de Granville remonte à 1886, lorsque Terre Neuve interdit à ses habitants de vendre des appâts aux pêcheurs français de morue. Ces derniers décident alors de pêcher des bulots pour s'en servir d'appâts. De retour à Granville, ils auraient rapporté la pratique de la pêche du bulot au casier. Une pêche de bulots est ainsi attestée à Granville depuis les années 1940 (1). Premier port normand à la pratiquer professionnellement, cette pêche était alors réalisée à bord de doris.

Aujourd'hui, Granville est le 1^{er} port coquillier français : les coquillages représentent plus des 3/4 de l'activité de la halle à marée et le bulot s'offre toujours comme l'espèce n° 1 de la halle à marée en tonnage et en valeur (2 540 tonnes et 5,45 M €).

Le bulot de la baie de Granville est emblématique de l'Ouest Cotentin, 1^{ère} région française et européenne de pêche pour cette espèce.

En France, plus de 75 % de la production nationale de bulot est originaire de Normandie, et plus précisément de la baie de Granville, dans une zone qui va du port de Granville à la pointe du Cotentin, et s'étend vers l'île anglo-normande de Jersey.

Les espèces pour lesquelles le marché de Granville est prépondérant sont le bulot, le vanneau, l'amanche de mer, la coquille Saint-Jacques, la seiche, la dorade grise, la praire, l'araignée de mer, la roussette et la raie.

La flottille granvillaise est composée de 52 navires pour, environ, 200 hommes embarqués : 28 chalutiers polyvalents (7 de plus de 16 m, 16 de 12 à 16 m et 5 de moins de 12 m), 16 caseyeurs bulotiers et 8 caseyeurs crustacés..

Une identité affirmée synonyme de garantie pour les consommateurs :

Label Rouge pour la noix de Saint-Jacques blanche surgelée. La démarche de certification a été obtenue par Normandie Fraîcheur Mer et la halle à marée en partenariat avec Breizh Filière Mer à partir de la campagne 2015/2016. Il garantit une coquille de pêche côtière courte, conservée à plat, décoquillée vivante, de beau calibre et avec une surgélation de qualité dans l'atelier de transformation de Granvil'mer (Bréville sur Mer).

Marque commerciale Baie de Granville : lancée par la CCI en septembre 2009, cette identité locale permet de valoriser les produits commercialisés à la halle à marée et de renforcer leur origine auprès du consommateur. Sont concernés le bulot, le bar, la dorade grise, le lieu jaune, le Saint-pierre, la sole et le turbot. Pour prétendre à cette reconnaissance les produits doivent répondre à des critères de qualité : lieux de pêche, fraîcheur, marée courte et respect des tailles. 18 acheteurs, signataires de la charte d'engagement, assurent à leurs clients la fourniture d'outils d'étiquetage et d'identification.

Pavillon France : dans le même esprit, la halle à marée de Granville a reçu le label Pavillon France ; depuis juin 2014 les dorades grises arborent ainsi un pin's Pavillon France garantissant, là aussi pour le consommateur, la qualité du produit.

L'Identification Géographique Protégée (IGP) pour le bulot de la Baie de Granville a été lancée, la démarche suit son cours. Cette obtention assurerait à ce produit une reconnaissance au niveau européen de sa spécificité et de sa qualité et une protection de la dénomination, renforçant l'image de Granville comme le 1^{er} producteur européen de bulots.

La labellisation « pêche durable » pour le bulot, en cours, via l'écocertification décerné par Marine Stewardship Council (1), à l'image de ce qui a été entrepris pour le homard qui, depuis son obtention en 2011, voit ses indicateurs de suivi de stocks à la hausse. La pêcherie de bulot de la baie de Granville est donc entrée officiellement dans la démarche en juin 2011, elle devrait aboutir d'ici la fin de l'année. La Baie de Granville deviendrait ainsi la 1^{ère} pêcherie de bulot certifiée MSC au monde et figurerait aussi comme la 2^{ème} pêcherie normande certifiée après celle du « Homard du Cotentin ». Cette demande de certification « pêche durable » est la suite logique du travail entrepris inlassablement depuis des décennies par les professionnels qui traduit leur engagement pour assurer la pérennité des ressources qu'ils exploitent. Quelques exemples : la fermeture de pêche en janvier (la 8^{ème} année en 2015), période importante dans la reproduction du bulot, la limitation du nombre de licences de pêche et l'instauration de quotas.

(1) Organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver des solutions au problème de la surpêche.

Les opérations d'ensemencement de coquilles Saint-Jacques de l'antenne granvillaise du comité régional des pêches. Elles ont débuté en septembre 2009 dans le but d'économiser l'énergie et de gérer la ressource. Après plusieurs semis et des pêches expérimentales, la première ouverture du gisement d'ensemencement s'est faite en 2013.



Le 11 août 2015

Télévision. L'émission Télématin à Granville

Granville - 11 Août

écouter



Facebook 1 Twitter 1 Google+

Achetez votre Journal numérique

Loïc Ballet a fait une étape à Granville avec son triporteur, à la découverte du bulot. L'émission était diffusée ce mardi 11 août, dès 6 h 30.

Loïc Ballet et une petite équipe étaient en tournage dans les jardins de la Villa les Rhumbs, le jeudi 6 août, autour d'une recette concoctée par le chef du restaurant gastronomique l'Édulys, Jonathan Datin. La chronique mettant en valeur la gastronomie locale a été dévoilée dans l'émission Télématin ce mardi 11 août.

Marchés - Le triporteur à Granville - 2015/08/11



LE TRIPORTEUR A GRANVILLE



Le concept du reportage est simple : "Montrer une recette de cuisine facile à réaliser, dans un environnement protégé", résume l'animateur Loïc Ballet. "Pour que les téléspectateurs se disent "Ah oui, le bulot, ça vient de Granville, regarde comme c'est beau..." On vend des balades gourmandes."

Tournage d'une chronique pour Télématin

01:56

Ouest-France.fr



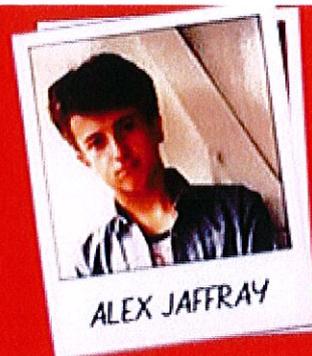
dailymotion

France 2

Télématin
Le 11 août 2015

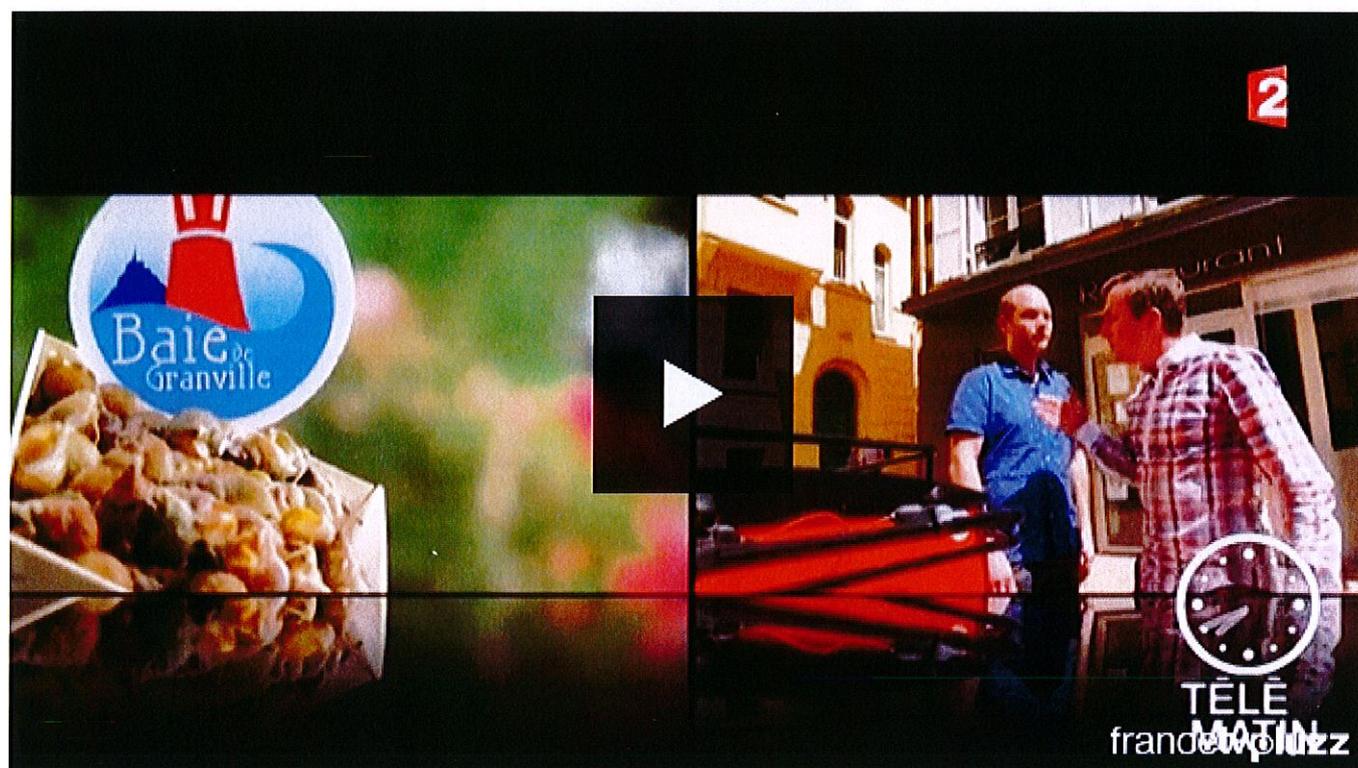


TÉLÉ MATIN



MARCHÉS - LE TRIPORTEUR À GRANVILLE - 2015/08/11

11/08/2015



Un rendez-vous réveil-matin ponctué d'une page d'information toutes les demi-heures. Deux flashes info sont traduits en langage des signes à 6h30 et à 8h50.

Extrait
Diffusion : 11/08 à 07h10



L'huître de Normandie en route vers une IGP

Adeline Denizot a été recrutée pour décrocher l'indication géographique protégée (IGP) pour l'huître de Normandie, mais aussi afin de travailler sur celle du bulot de la baie de Granville. Un recrutement conjoint, entre le CRC et Normandie fraîcheur mer.

Titulaire d'une maîtrise de biologie des populations et des écosystèmes en milieu marin, elle a longtemps travaillé dans le secteur agroalimentaire d'un grand groupe laitier. Depuis janvier 2015 elle partage son temps entre ces deux dossiers. « Celui sur le bulot est beaucoup plus avancé que celui des huîtres », précise-t-elle. Le cahier des charges de l'IGP l'huître de Normandie est en cours de rédaction, il sera déposé à l'Institut national de l'origine et de la qualité mais ce n'est que la première étape. Il

faut ensuite préciser les critères et adjoindre une notice explicative. Ces éclaircissements sont obligatoires avant d'embrayer sur les procédures d'opposition. »

Le guide du demandeur d'une



Adeline Denizot est en charge du dossier IGP pour l'huître de Normandie.

indication géographique protégée, a d'ailleurs été modifié récemment et les critères se sont durcis. « Il est indispensable d'avoir une cohésion professionnelle pour mener à bien un tel projet. Il doit être porté par l'ensemble d'une profession. »

La rédaction du cahier des charges ne sera pas aisée en particulier pour les entreprises adhérentes de coopératives. Souvent, elles envoient leurs productions dans d'autres régions pour y être emballées. Dans ce contexte, pourront-elles prétendre à une labélisation ? « Des réunions sont programmées pour que les ostréiculteurs définissent les valeurs et spécificités qu'ils veulent associer à leurs différentes productions. »

I.G.



Le bulot de Granville cherche à acquérir de nouvelles lettres de noblesse

C'est la star sur cette partie du littoral normand. Grâce à une transformation facilitée depuis une vingtaine d'années, le bulot a séduit les consommateurs. Prochaine étape : la création d'une indication géographique protégée destinée à couronner le savoir-faire local.

Le buccin est la première espèce débarquée sur la côte ouest de la Manche. En France, plus de 75 % de la production française de bulot est originaire de la baie de Granville. L'an dernier, 2 540 tonnes ont été vendues sous la halle à marée granvillaise pour une valeur de 5 449 982 euros.

Ce gastéropode a fait la richesse de la côte ouest : elle est en partie due à l'arrivée des transformateurs en cuisson et en surgelé, qui ont augmenté le prix du produit, il y a une vingtaine d'années. La conservation, facilitée par la cuisson, du buccin, a permis d'accroître les ventes et les packagings prêts à consommer ont séduit les consommateurs, conscients des bienfaits nutritifs de ce produit de la mer.

POSSIBLE INTÉGRATION DE JERSEY

Les 72 bulotiers disséminés le long du littoral ouest de la Manche débarquent entre 6 000 et 9 000 tonnes de bulots par an. Ils sont vendus en criée à des poissonniers, mareyeurs et transformateurs. En période de fêtes de fin d'année, son prix

peut avoisiner les 5 euros le kilo. En 2014, le prix moyen était de 2,15 euros le kilo.

Signe des temps : une démarche créant une indication géographique protégée (IGP) bulot de la baie de Granville est en cours. Pour mener à bien cette labellisation, Normandie fraîcheur mer a recruté Adeline Denizot pour finaliser le dossier auprès de l'organisme certificateur, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao). « **L'aire géographique de l'IGP part de Diélette jusqu'au sud de Granville, précise-t-elle. La limite ouest est l'isobathe des 40 mètres, la limite de zone fréquentée par l'espèce. L'intégration de l'île anglo-normande de Jersey est à la réflexion. Si les pêcheurs jersiais intègrent l'IGP, ils devront se plier à son cahier des charges.** »

Celui-ci impose aux pêcheurs les caractéristiques d'une pêche artisanale et d'un savoir-faire local : taille des bateaux maximale de 12 mètres, pêche au casier obligatoire, marées de moins de 16 heures par jour ouvré et tri des bulots à bord, avec des barrettes de 22 millimètres. « **La vente devra aussi**



Ingrid Godard

« L'objectif est de préserver la qualité, d'assurer la présentation et de garantir des caractéristiques organoleptiques », affirme Adeline Denizot, chargée du dossier IGP à NFM.

se faire dans un délai maximum de 24 heures après la débarque et le conditionnement et la transformation dans un délai de 48 heures après débarque », poursuit Adeline Denizot.

Pour les bulots cuits, une recette de base sera inscrite

dans le cahier des charges. Ses ingrédients ? Du sel et des aromates dont la liste sera fournie. L'objectif : « Préserver la qualité, assurer la présentation et garantir des caractéristiques organoleptiques. En ce qui concerne les pêcheurs sur la

zone concernée, ceux-ci seront libres ou non d'adhérer à la démarche à tout moment. » Le bulot de la Manche-ouest doit aussi obtenir pour l'été le label de pêche durable MSC.

Ingrid GODARD



Actu FOCUS NORMANDIE



Terre de coquillages

Collectés à pied, pêchés en bateaux de tailles diverses ou tout simplement élevés, les coquillages participent à la renommée de la Normandie. Trois espèces se hissent en haut du panier : la coquille Saint-Jacques, le bulot et la moule.

Dans la région, le mot « exceptionnelle » revient pour définir la saison 2014-2015 de la saint-jacques, qui court d'octobre à mai. « Après trois excellentes années, les volumes sont plus faibles, mais c'était attendu, indique Arnaud Manner, directeur de Normandie fraîcheur mer, qui explique : Le temps froid de 2012 n'a pas favorisé la reproduction. Les captures se font sur les reliquats des années précédentes. Dès lors, la coquille est superbe avec un bon taux de chair. Et ce, depuis le début de la saison. Comme l'hiver est doux, la maturité est en avance et le corail se développe très bien. Les prix s'en ressentent et dépassent 6 € le kilo. »

La beauté se conjugue avec la rareté. Loin des 15 000 t de débarques de 2012, les tonnages ne devraient pas dépasser les 10 000 t cette saison-ci. La hausse des prix permettra-t-elle d'assurer la même valeur,

61 000 t

Les captures normandes toutes espèces confondues

30 300 t

de coquillages de pêche dont 15 000 t de saint-jacques, 8 000 de bulot, 4 100 de moules et 2 100 d'amandes figurent dans le top 10 des espèces débarquées.

Source : INRA

soit 35,8 millions d'euros en 2012 ? Un chiffre qui fait du coquillage la star régionale. Outre une première place dans le tableau des pêches normandes, le label Rouge, parfois présent, vaut toutes les campagnes de publicité.

« 150 à 200 t de label Rouge, ce n'est pas énorme, précise Arnaud Manner, mais ces tonnages participent à la promotion du produit. Toute la filière en profite. » Et se voit récompensée des efforts de gestion consentis. Quotas, zonage, horaires, fermeture, etc. : la pêche est strictement encadrée. L'essentiel des tonnages vient de la baie de Seine, complétée par une centaine de tonnes dans le nord-Cotentin et 1 000 tonnes en Manche ouest. Là, la coquille y est moins coraillée, à l'instar de celle du nord-Bretagne, ce qui lui permet d'entrer dans la démarche label



Rouge pour les noix blanches surgelées. « Un marché mature où une segmentation se met en œuvre », notamment pour distinguer l'origine France.

Second sur le podium des pêches normandes, le bulot voit ses volumes passés sous criées se réduire. En 2014, 3 750 tonnes ont été vendues dans les halles de la région, contre 4 250 tonnes en 2013. Tonnages qui ne représentent pas l'intégralité des débarques, mais qui sont toutefois bien moindres qu'à l'époque où le bulot servait d'appât pour la pêche à la morue. Tout en trouvant le chemin des plateaux de fruits de mer, où il remplace la praire, le bulot a fait l'objet de mesures de gestion strictes dès la fin des années 1980 : limitation du nombre casiers, de la longueur des bateaux, quotas... Aujourd'hui, 72 licences de pêche sont décernées.

Pour faire face à la concurrence des importations de bulots britanniques, la Normandie s'est lancée dans des démarches de valorisation. Non sans succès. Les prix grimpent. Le coquillage s'échange à 2,16 €/kg aujourd'hui, contre 1,78 €/kg en 2013.

Au nord-est du Cotentin, la moule de Barfleur, sauvage, est une incontournable de la pêche normande. De mi-juin à fin novembre, entre 4000 et 5000 tonnes par an peuvent être collectées par une cinquantaine de bateaux sur les cinq gisements connus générant, selon les derniers chiffres disponibles, près de 4,5 M€. Parmi les pêcheurs, certains sont expéditeurs et ont investi, seuls ou avec des conchyliculteurs, dans des ateliers de débarrassage. Ce sont ceux qui valorisent le mieux leurs captures. Le prix grimpe à 1,40 €/kg contre 0,60 € pour les autres, en moyenne. Au gré des volumes débarqués, les prix sont plus ou moins fermes.

Au-delà de la saint-jacques, de la moule ou du bulot, la région amène sur le marché divers coquillages. Amandes, pétoncles, praires participent activement à faire de la Normandie la première région de pêche de coquillages. En 2012, 30 300 t ont été débarquées pour une valeur de 56,8 M€ : c'est 66 % des volumes de coquillages sauvages de la France. Une activité à laquelle près de 400 pêcheurs à pied licenciés participent, notamment pour les coques. Si les 2 208 marins de Normandie complètent leurs revenus avec poisson et crustacés, soit 30 700 t, l'aval de la filière peut compléter cet apport de coquillages avec ceux de la conchyliculture. 

DÉMARCHES DE VALORISATION

La saint-jacques et le ruban écarlate

Le cahier des charges pour une coquille entière de Normandie label Rouge a été homologué dès 2002 par l'Inao. Restaurateurs et détaillants haut de gamme se sont laissés séduire par cette coquille pêchée en baie de Seine exclusivement débarquée en criée, coraillée et mesurant au minimum 13 cm. Pour les producteurs qui répondent aux exigences de tri et de nettoyage, le bénéfice flirte avec l'euro de plus au kilo. Pour les noix, l'obtention du ruban écarlate arrive en 2009. La maison Lequetier était la seule à se lancer dans l'aventure. Mais elle vient de passer la main à l'Assiette, société créée en octobre 2014 par Mehmet Celik. Aujourd'hui, un cahier des charges simplifié, calqué sur celui de l'entière, est prévu pour éviter un double travail sur le nettoyage. De son côté, la noix blanche de Normandie, non coraillée, va pouvoir arborer le ruban une fois surgelée. Le cahier des charges, porté en association avec les Briochins, vient d'être homologué.

Le buccin devient bulot

Le bulot, un vrai Normand ? L'appellation locale du buccin s'est imposée dans le langage populaire. Forts de ce constat, les Normands, établissements Montbrun en tête, décident de monter un dossier d'IGP (Indication géographique protégée) et apposent le logo Baie de Granville sur les conditionnements en attendant l'aboutissement de ce très long travail. Plus récemment, la pêcherie s'est engagée dans une démarche MSC (Marine Steward Council) qui devrait bientôt aboutir. Pour le Comité régional des pêches, cette démarche était une suite logique des efforts réalisés par les pêcheries du homard du Cotentin et de Jersey, déjà écolabellisées. À terme, les principales pêcheries régionales devraient suivre le même chemin.

La moule de Barfleur va-t-elle éclore ?

La « belle, blonde et sauvage » se déguste peu en dehors de Normandie. La rareté de sa cousine de l'Atlantique aura toutefois permis cette année de faire découvrir à un public plus large son taux de chair de 32 %, son look différent de celui de la bouchof. Afin d'en faire un produit toujours plus qualitatif, un cahier des charges précis, évoquant la question du dessablage, a été construit. Chaque année depuis 2000, 800 à 1 000 tonnes, fournies par 7 navires expéditeurs, répondent aux critères. Le produit, à l'origine bien identifiée, gagne en notoriété. Une filière en devenir ?

Arnaud Manner et Dominique Lamort, directeur et qualificateur de NFM, sont les instigateurs de nombreuses démarches.



30 janvier 2015

Le Parisien

leparisien.fr

MAGAZINE

**Dany Boon et
l'après-Charlie:**

«LE 11 JANVIER,
J'AI SENTI UN
VRAI SURSAUT»

«L'IGNORANCE
PEUT MENER
À LA BARBARIE»

«MES FILMS SONT
UNE FORME
D'ENGAGEMENT»

Le président des
Césars 2015, à Paris
le 20 janvier.

ENTRETIEN
EXCLUSIF

“Rions! Malgré tout...”

EN CORRÈZE, SUR LES TRACES DES FRÈRES KOUACHI
L'ADOLESCENCE DES TUEURS

Mettez-vous au bulot!

Facile à préparer et abordable, le coquillage normand ne manque pas de caractère quand on le cuit tendre à souhait.

PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET PHOTO AIMERY CHEMIN STYLISME CHAERIN VINCENT

Avec l'archipel de Chausey sur sa ligne d'horizon, Granville (Manche) est la cité de la praire et du bulot. Dans cette baie normande, paradis du homard, les fonds sableux sont aussi un terroir de prédilection pour ce drôle de coquillage que l'on appelle aussi buccin, et même calicoquot du côté de Cherbourg. Le bulot est une spirale de six à huit tours dont la couleur varie : du blanc crayeux au jaunâtre (s'il a poussé sur le sable) ou brun pâle (s'il a vécu sur les cailloux). On en déguste le pied, la partie charnue dont il se sert pour ses déplacements.

A bord de son bateau, le *Kan a Diskan*, Loïc Hédouin traque le bulot dans les eaux tourmentées de la baie de Granville. Avec l'aide d'instruments qui auscultent les fonds marins, le bulotier repère les colonies de coquillages. Dès lors, il sème des casiers appâtés avec de la roussette et du crabe vert. Après quelques heures, le temps que s'achève cette transhumance fatale, Loïc Hédouin remonte ses pièges. De retour à Granville, les coquillages encore vivants sont vendus à la criée. C'est dans ce port normand qu'est débarquée la quasi-totalité des bulots pêchés dans les eaux françaises. Voilà pourquoi une demande de reconnaissance en Indication géographique protégée (IGP) est en cours d'examen à Bruxelles.

Sitôt acheté, sitôt cuisiné

Dans la baie, les bulots n'ont de répit qu'en janvier, quand la pêche est fermée pour favoriser la reproduction. « Nous ne devons pas capturer les coquillages en dessous de 47 mm, précise Loïc Hédouin. Par ailleurs, ce sont les bulots

de taille moyenne, et pas les plus gros, qui sont les meilleurs à manger. » Le marin pêcheur vend ses prises le samedi sur le marché des Lices à Rennes (Ille-et-Vilaine). Sur l'étal, ses coquillages sont brillants et respirent la fraîcheur. Sitôt achetés, les bulots devront être cuisinés. Cependant, la plupart des poissonniers les vendent déjà cuits.

Réveillé par l'échalote

Dans les bistrotts de Normandie, on honore toujours le bulot simplement, accompagné d'un petit pot de mayonnaise. A Cherbourg, le chef Michel Briens* explique que si la chair du coquillage est cuite pour être tendre à souhait, elle ne mérite pas de préparation sophistiquée : « Le bulot est sans doute le coquillage qui a le plus de goût, bien davantage que l'ormeau, et pour un prix très populaire » (moins de 8 euros le kilo). Le cuisinier suggère de démarrer la cuisson dans une eau froide parfumée d'un bouquet garni et d'épices, de laisser cuire à petit bouillon pendant 15 à 20 minutes et surtout, de laisser refroidir le tout dans l'eau de cuisson. « C'est l'assurance que les bulots ne seront pas caoutchouteux », souligne Michel Briens. Associés à des pieds de porc dans un cromesquis (croquette), ils sont imprévus, tout comme émincés avec des huîtres et des pommes de terre écrasées, relevés d'un vinaigre d'échalote pour un condiment signé Alain Ducasse. Réveillés par de l'échalote et des algues, ils se glissent dans un boulgour au chorizo (voir notre recette ci-contre) pour une jolie association terre-mer. ●

* La Satrouille, 26, quai de Caligny, Cherbourg-Octeville (Manche).

Le bon accord



Un chardonnay d'Auvergne

Le bulot, à la saveur prononcée, mérite des vins qui ont une attaque vive et une finale tout en rondeur. Ce chardonnay d'Auvergne, vinifié par une petite coopérative, en est un bel exemple.

Il a du caractère et de l'élégance, tout ce qu'il faut pour accompagner un boulgour de bulots (ci-contre).

> Concept Saint Verny 2013, à partir de 15 €.



Un saint-romain

Ce vin est dans la même veine que le précédent, avec une personnalité bourguignonne plus assumée. Vinifié sur la côte de Beaune, ce chardonnay nous accroche par une minéralité ciselée

et achève de nous convaincre par une finale ample. Avec des bulots mayonnaise.

> Saint-romain Moillard 2012, à partir de 14,70 €.



Un montagny

Voici une autre belle expression d'un chardonnay, qui a mûri cette fois sur la côte chalonaise.

Ce montagny, signé par un vigneron qui ne manque pas de fougue, nous conduit sur le chemin d'un plaisir vif pavé d'une superbe expression aromatique. On le destinera à un tartare de bulots et huîtres.

> Montagny 1^{er} cru Les Bassets 2012, Domaine Laurent Cognard, à partir de 15 €.

BOULGOUR DE BULOTS

Pour 4 personnes

200 g de boulgour, 300 g de bulots déjà cuits (chez le poissonnier), 1 c. à s. d'algues sèches, ½ bouquet de ciboulette, 1 échalote, 2 c. à s. de vinaigre, 4 c. à s. d'huile d'olive, 10 tranches de chorizo.

> Décoquillez les bulots, coupez-les en petits dés et déposez-les dans un saladier. Ajoutez le vinaigre, l'échalote finement émincée, les algues et la ciboulette ciselée. Laissez mariner.

> Faites cuire le boulgour 10 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante, puis égouttez-le. Ajoutez la préparation aux bulots, mélangez, vérifiez l'assaisonnement. Faites dorer à la poêle le chorizo coupé en lanières ou en dés et parsemez-le sur le boulgour.





Directorat Bleu

Problèmes maritimes, portuaires, de la pêche, etc.

Pour commencer, nous rendrons un hommage appuyé à un ancien ministre, non pour l'action qu'il a menée, mais pour son refus d'être pris pour un paltoquet en annonçant son départ inattendu du Gouvernement. Il s'agit de **Frédéric Cuvillier**, ancien secrétaire d'Etat chargé des Transports, de la Mer et de la Pêche. Sa déclaration, digne et sévère, mérite d'être citée : **« La mise en place d'une véritable politique maritime intégrée, digne de notre Nation, deuxième surface maritime mondiale, les nouvelles politiques de mobilité, la structuration des filières industrielles créatrices d'emplois, l'innovation dans des projets structurants et ambitieux nécessitent une volonté politique forte et une capacité d'action pleine et entière. Dans la configuration qui m'a été proposée, j'estime ne pas disposer de la capacité d'action et de l'autonomie nécessaire à la réussite d'une politique cohérente »**. Nous voilà prévenus : nous n'aurons pas dans l'actuelle équipe ministérielle un vrai ministre de la mer, avec une vraie politique maritime. Le député-maire de Boulogne a aussi déclaré à propos de la pêche : **« Les pêcheurs ont beaucoup évolué et évolueront encore sur la nécessité d'avoir une approche équilibrée, de permettre la reconstitution des stocks de poissons, de ne pas apparaître comme des prédateurs, mais, au contraire, comme soucieux et protecteurs de la mer, parce que c'est leur métier et l'avenir de leurs jeunes. Il faut valoriser cette démarche positive et acheter du « vrai poisson » plutôt que du poisson dont on ne connaît ni l'origine, ni le goût, ni même le nom »**. (cf. *Le Marin*, 3/10/14)

— **Les pêcheurs normands ne sont pas contents** : la pêche à la coquille en Baie de Seine est autorisée au large d'une bande de 20 milles des côtes du Calvados. A partir du 3 novembre, c'est la bande située entre les 12 milles et les 20 milles qui est ouverte à la pêche. Des accords ont été passés avec les pêcheurs anglais pour le respect des dates et les zones de pêche. Bien entendu, il s'agit de protéger la ressource... Or des coquillards irlandais ont commencé la campagne avant les dates fixées, y com-



pris dans les zones 7 et 8 de la Baie de Seine qui étaient fermées à la pêche. Daniel Lefèvre, président du Comité régional des pêches, fulmine : **« Ils ne veulent pas entendre raison malgré nos demandes répétées. Même en leur proposant des contreparties, ils restent inflexibles et continuent de pêcher »**. On se demande à quoi sert l'Europe si certains partenaires se refusent à respecter une politique de gestion équilibrée et protectrice de la ressource.

— **Le bulot de la baie de Granville** devrait bientôt recevoir le label **« pêche durable »**, conforme à la norme internationale définie par l'organisation « Marine Stewardship Council ». En cas de succès, cette pêcherie serait la deuxième en Normandie certifiée « MSC », après celle du **« homard du Cotentin »**, obtenue en 2011 et la septième à l'échelon national.

— Avec l'appui de la Chambre régionale d'agriculture, **l'huître de Normandie « ose l'international »** et essaie de s'imposer sur des marchés extérieurs : Hong-Kong, Singapour, peut-être la Russie (si l'absurde boycott, sous le nom d'embargo, est levé avec ce pays demandeur). Quatre bassins de production sont concernés : Agon-Coutainville, Saint-Vaast-la-Hougue, Isigny, la Côte de nacre.

— Remous sur les liaisons transmanche : **DFDS – Seaways** abandonne la liaison Le Havre-Portsmouth et ac-

cepte de rester un an de plus sur la ligne Dieppe-Newhaven. **Brittany Ferries** réfléchit à l'opportunité de reprendre la liaison transmanche à partir du Havre

— **Haropa** (l'ensemble constitué par le G.P.M. du Havre, le G.P.M. de Rouen et le Port Autonome de Paris) est à nouveau distingué comme meilleur port européen par les lecteurs du journal *Cargo News Asia*, qui fait autorité dans tous les ports asiatiques. Haropa, comme le titre *Paris-Normandie* (2/10/14) tisse sa toile mondiale. Les atouts du Havre sont reconnus : **« On peut gagner jusqu'à quatre jours entre Le Havre et la Chine »**. Rouen reste le grand port exportateur de céréales (7,43 millions de tonnes exportées sur la campagne 2013-2014). Les perspectives sont grandes, non seulement vers la Chine, mais aussi vers l'Inde. La Chambre de commerce de Bombay a signé un accord de partenariat avec la CCI Normandie associée à Haropa.

— **Le port de Rouen s'offre une zone d'évitage à Hautôt-sur-Seine**, en aval de Grand-Couronne. Le port du Havre s'inscrit sur la route des navires de l'alliance 2 m (*Maersk* et *MSC*, les deux leaders mondiaux du transport maritime). Le développement du port du Havre passe par les conteneurs (4 millions de boîtes espérées dans les cinq ans, soit le doublement du trafic actuel des conteneurs. Emmanuelle Perron, présidente du Conseil de surveillance du Grand Port Maritime, a déclaré : **« Nous avons be-**



soin de développer le port du Havre, ce bijou, et je voudrais juste être sûre que les politiques de ce pays soient convaincus que l'enjeu n'est pas local, mais national. Nous avons les atouts pour faire de cette place un grand port européen et le rendre plus fort vis-à-vis de ses concurrents ».

— **Philippe Deiss** qui a dirigé le Grand Port Maritime de Rouen vient de prendre la direction de Ports Normands Associés (Cherbourg & Caen-Ouistreham) : c'est un défi normand qui est ainsi relevé par un grand technicien et ce au moment où l'on peut s'inquiéter pour le port de Cherbourg, puisque Louis Dreyfus Armateurs se retire du terminal charbonnier qui n'a pas apporté les résultats escomptés.

— **Valls relance le canal Seine-Nord-**

Europe. En mai 2013, un rapport incendiaire mettait en lambeaux le projet (cf. le Bulletin Economique de la C.C.I. de Rouen, mai 2013). Sa rentabilité était contestée, notamment parce que le transport des granulats, point fort du trafic prévu, n'était plus au rendez-vous (la Basse-Seine assurant la consommation de la région parisienne en la matière). On pensait aussi qu'une meilleure utilisation du réseau existant rendait superfétatoire la construction du grand canal. On assurait même que la création de la ligne ferroviaire de fret Serqueux-Gisors permettrait un report modal vers les ports normands. La conclusion semblait sans appel : « **Le Canal n'aurait qu'un effet incertain sur la dynamisation des ports du Havre et de Rouen. Même son impact environnemental était décredibilisé, avec un faible report modal attendu et un risque de pollu-**

tion des nappes phréatiques ». Argument suprême : le pognon ! En cette fin 2014, y-a-t-il plus d'argent pour investir dans ce projet pharaonique ? Les critiques formulées ci-dessus ne sont-elles plus pertinentes ? La vérité, c'est que les ports belges, d'une part, les milieux économiques parisiens, d'autre part, auront suffisamment l'oreille de la Commission Européenne pour trouver des financements suffisants pour réaliser le Canal Seine-Nord Europe. Quand on ne peut pas empêcher un événement ou la réalisation d'un projet, feignons d'en être l'organisateur : telle semble être la ligne de conduite du Gouvernement Valls ! Et la vallée de la Seine dans tout cela, et la nécessité de moderniser les ouvrages de cette voie d'eau et ceux de l'Oise, pour mettre au moins à égalité d'accès les ports normands et les ports belges ? On verra plus tard !