

DOSSIER DE PRESSE

LE BULOT

DE LA BAIE DE GRANVILLE

CONTACT PRESSE

Elsa Burnel | Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr

SOMMAIRE



3
LE BULOT :
NORMAND AVANT TOUT !

4
CHIFFRES CLÉS
TOUT SAVOIR SUR LE BULOT !

5
VERS UNE RECONNAISSANCE
EUROPÉENNE
AVEC L'IGP



8
LA PÊCHERIE DU BULOT : EN ROUTE
VERS UNE CERTIFICATION
PÊCHE DURABLE

12
SAVEURS
LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE,
EN SOLO OU SUR UN PLATEAU

14
LA NORMANDIE
GRANDE RÉGION MARITIME

Crédits photos : © M. Paquin | © JF Mallet
Rédaction et mise en page : Michèle Fréné Conseil.



CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÉNÉ & ELSA BURNEL
AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL
T. 02 31 75 31 00
MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR
MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR



LE BULOT

NORMAND AVANT TOUT !

CONNU AUSSI SOUS LE NOM DE « BUCCIN » OU « CALICOCO », CE DÉLICIEUX GASTÉROPODE EST PÊCHÉ DE MANIÈRE TRADITIONNELLE SUR LE LITTORAL NORMAND, DANS LA BAIE DE GRANVILLE.

Sans bulot, pas un plateau de fruits de mer digne de ce nom. Mais s'il sait jouer collectif, le bulot peut aussi tenir la vedette, dégusté pour lui-même, et ce, de bien des façons ! Ainsi, le célèbre duo « bulot-mayonnaise » reste plus que jamais un grand moment de cuisine simple et savoureuse, un délicieux moment à partager dès l'apéritif.

Qui dit bulot dit Normandie : les trois quarts de la production française en sont originaires, notamment de la Baie de Granville, où sont pêchés en moyenne 6 000 tonnes de bulots par an. Son nom lui-même, dont l'origine normande est attestée de longue date, a supplanté le terme français « buccin », issu du nom scientifique de l'espèce, *Buccinum undatum*.

Désireux de s'engager plus avant dans la voie de la qualité, les professionnels de la région ont déposé une **demande d'IGP (Indication Géographique Protégée) pour le bulot de la Baie de Granville en 2011.**

L'IGP permettra d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination. Le cahier des charges de l'IGP met en évidence ce qui fait la spécificité du bulot de la Baie de Granville, tant du point de vue du « terroir » (notamment un environnement marin très sableux, qui explique l'absence de « goût de vase »), que des pratiques de pêche (les sorties journalières sont la garantie d'un produit ultra frais).

Parallèlement, les pêcheurs de bulots s'attachent depuis plusieurs années à mieux protéger la ressource en adaptant et en améliorant leurs techniques de pêche. Ainsi, l'augmentation de l'écartement des grilles de tri, sur les bateaux, a permis une augmentation de la taille moyenne des bulots capturés.

Mieux encore, la pêcherie de bulot de la Baie de Granville est entrée officiellement dans la démarche « Pêche Durable » conforme aux standards internationaux du Marine Stewardship Council (MSC).

À 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.

Plus complémentaires que concurrentes, ces démarches de qualité visent toutes, au fond, un même objectif : donner au consommateur les meilleures garanties.

**GARANTIE D'ORIGINE
AVEC UN ÉTIQUETAGE CLAIR
ET UNE TRAÇABILITÉ PROUVÉE.**



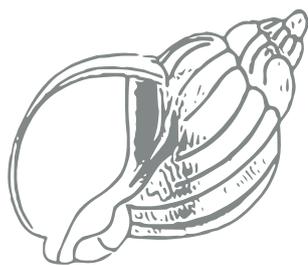
**GARANTIE DE SAVOIR-FAIRE,
DE RESPECT DES TECHNIQUES DE
PÊCHE TRADITIONNELLE
ET DE COMMERCIALISATION.**



**GARANTIE DE QUALITÉ
GRÂCE À DES NORMES TECHNIQUES
TOUJOURS AMÉLIORÉES.**



**GARANTIE DE DURABILITÉ, GRÂCE À
UN ENCADREMENT RIGOUREUX
DE LA PÊCHE ET DE LA RESSOURCE.**



LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE EN QUELQUES CHIFFRES



UNE PÊCHE RAISONNÉE



45 MM
TAILLE MINIMALE DE CAPTURE



LICENCES
72 BATEAUX EN 2013
CONTRE 82 EN 2003



JANVIER
FERMETURE TOTALE



300 KG/JOUR
ET PAR HOMME EMBARQUÉ
900 KG / JOUR / BATEAU

UN PRODUIT D'UNE QUALITÉ EXTRA



ASPECT

COQUILLE PROPRE - PAS DE BALANES
NI DE CRÉPIDULES, NI VASE



FRAÎCHEUR

UNE PÊCHE QUOTIDIENNE
RYTHMÉE PAR DES MARÉES COURTES
(12H / 16H MAXIMUM)



SAVEUR

BRASSÉ PAR LES PLUS GRANDES MARÉES
D'EUROPE, SON GOÛT EST INIMITABLE

UN ÉTIQUETAGE CLAIR



POUR GARANTIR UN ÉTIQUETAGE CLAIR ET UNE TRAÇABILITÉ
PROUVÉE AU CONSOMMATEUR, LA CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE CENTRE ET SUD MANCHE CRÉE EN SEPTEMBRE
2009 LA MARQUE BAIE DE GRANVILLE.



VERS UNE RECONNAISSANCE EUROPÉENNE AVEC L'IGP

OFFRIR PLUS DE PLAISIR AU CONSOMMATEUR PASSE PAR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET PAR UNE MEILLEURE INFORMATION SUR L'ORIGINE DES BULOTS. UNE DÉMARCHE D'EXCELLENCE QUI AMBITIONNE DE DÉBOUCHER SUR L'OBTENTION D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP).

Le marché traditionnel du bulot a été pendant longtemps et exclusivement réalisé en « vivant frais » et c'est la Baie de Granville qui est à l'origine du mode de commercialisation « entier » sur le marché d'abord local, régional, puis français et enfin ouest européen. Dans le même temps, les britanniques, pêcheurs mais pas ou peu consommateurs, développaient un marché du bulot décortiqué, vers les pays asiatiques.

Vers le milieu des années 1990, la cuisson s'est développée, ainsi que le conditionnement sous atmosphère modifiée, ce qui a permis d'allonger la durée de commercialisation et l'élargissement de la consommation. On s'oriente désormais de plus en plus vers du prêt à consommer : cuit entier frais ou pasteurisé, voire surgelé, mais plus rarement décortiqué. Le bulot de la Baie de Granville conserve donc la particularité d'être commercialisé entier, vivant ou cuit. Cela a participé à la démocratisation du bulot, devenu un incontournable

des produits de la mer sur le banc des poissonniers et dans les plateaux de fruits de mer. Sa consommation a très largement progressé jusqu'en 2004, à l'apogée des volumes pêchés en Baie de Granville, soit environ 12.000 tonnes par an, ce qui représentait alors plus de 90% de la production nationale.

La consommation est encore aujourd'hui très soutenue, mais entre-temps, conséquence des efforts de gestion entrepris, la production de Bulots de la Baie de Granville a chuté de moitié pour atteindre environ 6000 tonnes depuis 2009.

Le déficit créé sur le marché a été vite comblé par l'import de bulot anglo-saxon et a été aussi favorable au développement de nouvelles pêcheries sur la façade Manche du littoral français : en Baie de Saint-Brieuc, Baie de Seine, Côte d'Albâtre...

L'émergence de ces régions de production sur le marché français a été favorisée par une insuffisance de

l'étiquetage réglementaire, ne permettant que l'usage de la mention « Pêchée en Atlantique Nord-Est » (zone FA 27) et surtout par un usage devenu générique du mot d'origine normande « bulot », devenu le second nom officiel du buccin (*Buccinum undatum*), mais le premier en terme d'usage, grâce aux bulots en provenance de la Baie de Granville !

C'est en réponse à cette situation et pour garantir cette origine que les professionnels se sont engagés dans une démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP), une reconnaissance européenne qui permettra la protection de la dénomination « Bulot de la Baie de Granville ».



NFM, LE SIGNE DE QUALITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE !

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 qualificateurs de NFM garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche normande.

L'engagement de la pêcherie de bulots de la Baie de Granville dans cette démarche d'IGP s'inscrit dans une volonté globale qui a conduit dans un premier temps à la création de la marque commerciale « Baie de Granville » lancée en septembre 2009 par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Centre et Sud Manche et encadrée conjointement par un cahier des charges Normandie Fraîcheur Mer. Il s'agissait de garantir une origine géographique des bulots débarqués à la criée de Granville, mais aussi de valoriser des pratiques : marées courtes, produit bien travaillé, propre, etc.

Non pas concurrente, mais complémentaire, cette démarche est instigatrice du cahier des charges, tel qu'il a été rédigé puis déposé en 2011 à l'Institut

National de l'Origine et de la Qualité (INAO), afin de demander une reconnaissance en IGP du Bulot de la Baie de Granville ; une démarche longue encore en cours d'instruction.



Le cahier des charges de l'IGP recense l'ensemble des considérations techniques et descriptives, et précise de quelle manière sera mené le suivi de la qualité. Il met en évidence ce qui fait la spécificité du bulot de la Baie de Granville, tant du point de vue du « terroir » (le milieu naturel) que des pratiques de pêche. « La Baie de Granville présente la caractéristique d'être soumise aux plus fortes marées d'Europe. », précise Arnaud Manner, directeur de NFM.

« Le marnage –la différence entre basse mer et haute mer– peut atteindre ici jusqu'à 14 mètres d'amplitude ! Ce phénomène de brassage a un impact direct sur la nature des sédiments, qui sont très sableux et clairs. » Cela se traduit, à l'œil, par une coquille propre et, à la dégustation, par l'absence de goût de vase, ce qui peut être parfois le cas avec des bulots d'autres provenances.

Le savoir-faire des pêcheurs joue aussi son rôle, bien sûr. Ce savoir-faire, c'est aussi une « culture de la qualité » acquise par les pêcheurs, accoutumés à trier et prendre soin de leur récolte. Cette exigence de qualité se retrouve évidemment dans le cahier des charges, qui établit des contraintes de fraîcheur et de vivacité des bulots (marées courtes de moins de 16h), de conservation et d'aspect visuel et de présentation.

Ainsi, les bulots porteurs d'organismes marins accrochés sur leur coquille (crépides, balanes, vers...) seront exclus du circuit de commercialisation en « vivant frais », mais pourront l'être en « cuits frais ou surgelé », dès lors que ces processus de transformation permettent de les éliminer. Il est question aussi de garantir la texture, l'odeur et le goût : « Nous travaillons avec un groupe de professionnels pour les former à la dégustation, pour qu'ils sachent par eux-mêmes reconnaître les caractéristiques organoleptiques du produit », explique Arnaud Manner.



WWW.LEMARITE.COM

BULOTS ET TERRE-NEUVAS

La pêche du bulot sur les côtes de la Manche se pratique depuis des siècles, dans le cadre de la pêche à pied notamment, et ce gastéropode faisait autrefois partie de l'alimentation traditionnelle des populations littorales. Les pêches artisanales (pêche au casier, au chalut ou à la drague, des techniques très présentes dans la région de Granville), permettaient également la capture de bulots, qui fournissaient un complément intéressant. Curieusement, l'origine de cette pêche est peut-être à rechercher du côté du Canada. En effet, en 1886, Terre Neuve décide d'interdire la vente d'appâts aux Français pour la pêche à la morue, ce qui contraint ces derniers à utiliser des bulots. Les Terre-neuviens, de retour à Granville, pourraient avoir rapporté cette pratique de la pêche du bulot au casier. Clin d'œil à l'Histoire : le Marité, le dernier des navires terre-neuvas à avoir appâté la morue avec du bulot, a désormais pour port d'attache Granville.



EN ROUTE VERS UNE CERTIFICATION PÊCHE DURABLE

SOUCIEUSE DE LA PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE, LA PÊCHERIE DE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE EST ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE « PÊCHE DURABLE » CERTIFIÉE PAR LE MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC).

La répartition géographique de l'espèce *Buccinum undatum* s'étend sur une vaste zone qui va des rivages canadiens aux mers sibériennes. C'est pourquoi le bulot est généralement commercialisé avec la mention « pêché en Atlantique Nord-est », sans plus de précision. **En Europe, la principale zone de pêche est située à l'ouest du Cotentin, dans la bande côtière située entre le port de Diélette, au nord, et celui de Granville, au sud. (Voir carte ci-contre)**

Ce gisement a commencé à être exploité dans l'immédiat après-guerre, dans le secteur de Pirou, dont les pêcheurs étaient d'ailleurs surnommés, non sans malice, les « bulocrates ». Les pêcheurs normands de la Baie de Granville ont ainsi été les précurseurs de la pêche au bulot, dont ils ont inventé les techniques et les savoir-faire. Par la suite, tout le développement de la pêche au bulot en France se fera sur le modèle granvillais.

La consommation, et donc la production, ont connu une forte croissance dans les années 1980-1990. 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. Le stock de bulots est d'ailleurs difficile à évaluer, car il est pêché avec des engins « dormants », plus ou moins attractifs selon les appâts utilisés et les comportements saisonniers de l'animal. A partir de 2004, la pêche du bulot a commencé à montrer des signes manifestes d'essoufflement : les rendements avaient chuté de moitié en dix ans. **Consciente de la situation, la profession s'est engagée dans une politique très volontariste de restauration de la ressource. Aujourd'hui, après la surabondance, puis la surpêche, la ressource se reconstitue grâce à une pêche raisonnée.**

Une forte coopération s'est mise en place entre le Comité Régional des Pêches (CRPBN), le centre expérimental Synergie Mer et Littoral (SMEL) et l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) pour favoriser l'acquisition de données biologiques et définir les mesures techniques adéquates. Les professionnels ont souhaité que les techniques de capture, la biologie de l'espèce et l'état des stocks soient mieux étudiés, pour être mieux encadrés. Ces mesures ont donné dès 2008 des résultats encourageants.



Zone de pêche du Bulot



DIDIER LEGUELINEL

Parallèlement, un important travail de la commission professionnelle régionale « bulot », co-présidée par Didier Leguelinel et Roland Quarante, a permis de rendre l'encadrement réglementaire plus exigeant. Dès 2004, les quotas ont été revus à la baisse (de 350 kg par homme et par marée 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, période de repos biologique de l'espèce. Puis, à partir de 2008, la profession s'est engagée dans la diminution régulière du nombre de licences (permis de pêche). Enfin, il a été décidé en 2009 d'augmenter l'écartement des barrettes des grilles de tri de 19 mm à 22 mm, augmentant ainsi la taille minimale de capture à 47-48 mm, supérieure à la taille réglementaire de 45 mm. Très rapidement, il a été constaté l'impact favorable de cette mesure sur la taille moyenne des bulots capturés. Pour Didier Leguelinel, co-président de la commission « bulot » au Comité Régional des Pêches (CRPBN) et Président de Granvil'mer, coopérative qui regroupe la majorité des producteurs de Granville, « Cette décision, parmi toutes celles que nous avons prises pour préserver

la ressource, a sans doute été la plus significative, la plus efficace, car elle a permis de laisser sur place des géniteurs plus performants ».

« La ressource n'était pas réellement menacée, mais les pêcheurs voulaient inverser la tendance », souligne Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, le Groupement Qualité des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie. « Ils ont donc jugé préférable de prendre des mesures de sauvegarde sans attendre. Le stock est aujourd'hui en voie de reconstitution. »



Concrétisation de ces efforts : la pêcherie de bulots de la Baie de Granville est entrée officiellement en avril 2014 dans une démarche d'écolabellisation, « Pêche durable MSC », le même label attribué en juin 2011 pour la filière Homard du Cotentin. **Décerné par le Marine Stewardship Council (MSC), ce label nécessite au préalable un processus d'évaluation d'environ 18 mois, qui devrait aboutir favorablement fin 2016 !**

PÊCHE, MARCHÉ DU BULOT DATES REPÈRES

ANNÉES 50/60

Premières exploitations du bulot dans le secteur de Pirou, puis Granville. Par la suite, tout le développement de la pêche au bulot en France se fera sur le modèle granvillais.

ANNÉES 80

Surpêche... « La générosité de la mer semble inépuisable... »

ANNÉES 90

Les habitudes de consommation changent. La cuisson se développe ainsi que le conditionnement sous atmosphère modifiée. On s'oriente vers le prêt à consommer

2004

Premiers signes manifestes d'un essouffement des rendements.

Renforcement des mesures de gestion. Les quotas journaliers passent de 350 à 300 kg de bulots par homme embarqué. (900kg maxi / bateau)

2007

Réduction du temps de pêche. Fermeture en janvier : période de repos biologique de l'animal.

2008

Diminution de nombre de licences. 82 licences en 2007 - 77 en 2009 - 72 en 2013.

2009

Augmentation de l'écartement des grilles de tri à 22 mm.

Création de la marque commerciale Baie de Granville

2011

Demande de l'IGP Bulot de la Baie de Granville.

2014

Entrée dans le processus d'écolabellisation MSC. La pêcherie demande à être certifiée pour de bon.



SAVEURS

LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE, EN SOLO OU SUR UN PLATEAU

CE GASTÉROPODE
PAS COMME LES AUTRES
EST LE COMPAGNON
INCONTOURNABLE DES
PLATEAUX DE FRUITS DE MER.

Familier des tables normandes, seul ou inclu dans un plateau de fruits de mer, le bulot figure en bonne place dans les restaurants spécialisés dans les produits de la mer.

Acheté vivant, il doit offrir une odeur fraîche et agréable. Une fois cuit, (lire ci-contre les conseils de cuisson), il peut tenir 3 jours dans le réfrigérateur à condition que celui-ci ait été placé dans un saladier filmé juste après la cuisson. Congelé, sa chair doit apparaître luisante, sans dessèchement. Pour le congeler, le glisser dans un emballage hermétique et le consommer dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.



SA BIOLOGIE

Buccinum undatum est un mollusque carnivore de la classe des gastéropodes, famille des buccinidés. Généralement connu sous le terme de bulot, il est parfois désigné par des appellations toutes plus pittoresques les unes que les autres (Lire ci-contre).

Affectionnant les eaux fraîches de l'Atlantique Nord, où on le trouve en abondance dans les zones côtières peu profondes, il peut atteindre 10 cm de long. Sa coquille, de couleur blanc crayeux ou jaune pâle, parfois verte, 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 rares déplacements, le bulot restant le plus souvent immobile et enfoui.

La période de reproduction (généralement vers novembre-décembre) est suivie peu de temps après par la ponte.

Comme tout produit de la mer, le bulot réclame une cuisson adéquate. Pour garantir un bulot à la chair tendre et non baveu, il doit être placé dans un bouillon d'eau salée (agrémentée si on aime de piment d'espelette) porté à ébullition, ... et surtout pas à froid comme beaucoup le préconise ! C'est lorsque la température se met à grimper que le bulot se met à baver... pour se défendre ! Une fois porté à ébullition, laisser cuire pendant 15 à 20 minutes pour les plus gros. Dégusté encore tiède ou froid, il s'associe à merveille avec des épices, de la mayonnaise ou encore chaud avec un beurre d'escargot. (voir recettes page suivante).



ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE

(pour 100g de bulot cuit)

97 cal. Valeur énergétique / **20,7 g** Protides / **2,9 g** Glucides / **0,3 g** Lipides / Le bulot est également source de vitamines B12, iode, sélénium, zinc, cuivre et magnésium. Source : AQUIMER

LES MOTS POUR LE DIRE

Rien que sur la façade ouest du Cotentin, le bulot est désigné par une douzaine de dénominations locales : « bavot », « bavouse », « berland », « buccin », « calicoco », « chucherolle », « coglu », « coquecigrue », « goglu », « ran », « torion » ou « teurion », ce qui témoigne de sa notoriété auprès des populations locales. Le terme de bulot, normand à l'origine, est ensuite devenu d'usage courant pour désigner le buccin, au fur et à mesure que la commercialisation du bulot issu de la baie de Granville progressait à travers la France sur les étals des poissonneries. Au point qu'aujourd'hui, la dénomination de vente « bulot » a remplacé celle de buccin, issu du nom scientifique de l'espèce. Aujourd'hui, la dénomination de vente « buccin » peut désigner d'autres espèces de Buccinidae, voire d'autres gastéropodes.



RÉMOULADE DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AUX RATTES ET AUX CÂPRES

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 2 douzaines de bulots de la Baie de Granville cuits
- 350 g de petites pommes de terre (type ratte)
- 40 g de câpres au sel
- 3 cuillères à café de persil finement ciselé
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- Sel, poivre du moulin

Rincer les câpres à l'eau tiède, les faire dessaler dans un bol d'eau pendant 2 heures en changeant d'eau régulièrement. Eplucher et rincer les pommes de terre, les faire cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient encore légèrement fermes. Les faire refroidir dans l'eau puis bien les égoutter et les détailler en petits dés.

Retirer l'opercule des bulots puis les décoquiller. Couper

l'extrémité molle. Rincer et sécher la chair puis la hacher grossièrement. Egoutter les câpres et les hacher. Mélanger soigneusement tous les ingrédients, poivrer, mais ne saler que si nécessaire (car les câpres sont déjà très salées). Placer l'ensemble au frais pendant 30 min. Dresser la rémoulade dans 4 assiettes individuelles et servir frais.



BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AU BEURRE D'ESCARGOT

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 4 douzaines de bulots de la Baie de Granville cuits
- 125 g de beurre demi-sel à température
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1/2 bouquet de persil
- Poivre du moulin

Préparer le beurre d'escargot : effeuiller le persil, éplucher l'échalote et l'ail. Couper l'échalote en morceaux, dégermer les gousses d'ail. Placer l'ensemble dans le bol d'un robot et mixer finement. Ajouter le beurre mou, ainsi que quelques tours de poivre, mixer à nouveau jusqu'à que le mélange soit bien lisse. Déposer la préparation sur un morceau de film alimentaire, former un boudin et laisser prendre au congélateur pendant 20min.

Préchauffer le four à 160°C.

Retirer l'opercule de chaque bulot, les décoquiller.

Couper légèrement l'extrémité molle puis le replacer dans sa coquille en tassant bien pour laisser un peu d'espace. Ajouter une noisette de beurre persillé dans la coquille. Disposer les bulots dans un plat et enfourner pour 20min. Servir chaud avec des tranches de pain grillé ou de pain frais.



FRAÎCHEUR DE BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE AU CITRON

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 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

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.



GRENAILLES FARCIES AUX BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 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

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 (la partie molle) 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.



LA NORMANDIE GRANDE RÉGION MARITIME

AVEC SES 638 KILOMÈTRES DE CÔTES, LA NORMANDIE FIGURE AU DEUXIÈME RANG DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR LA PÊCHE.

Vaches et chevaux, prairies et pommiers, plaines et bocages... Ces images d'une Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec **638 kilomètres de côtes**, la 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 plus de 600 unités maintient bien vivante la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des six criées (Granville, 1er port producteur de coquillages en France, Grand-Camp-Maisy, Cherbourg, Port-en-Bessin, Dieppe et Fécamp).

Les 2 200 marins normands génèrent un chiffre d'affaire de plus 142 millions d'euros et pêchent près de 60.000 tonnes de poissons, coquillages et crustacés.

Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots, homards...) sont « la » spécialité régionale.

La Normandie règne en maître sur la pêche française de coquillages : 92% des moules, 73% des bulots, 60% des coquilles Saint-Jacques, 57% des praires... **Les deux-tiers des coquillages de pêche sont normands !**

Malgré de réelles difficultés liées à la politique européenne des quotas ou au prix du carburant, la pêche reste

en Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe d'ailleurs dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique bien plus importante que son poids économique réel.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille. C'est le cas pour le bulot, une pêche côtière pour laquelle on utilise des petites embarcations qui évoluent dans un rayon de 25 milles et font des marées courtes, d'environ 12 heures, gage de fraîcheur. Tous pratiquent exclusivement la pêche artisanale dite « au casier », dont le nombre est limité par bateau.

QUELQUES CHIFFRES



Sources : Ifremer, FranceAgriMer, Normandie Fraîcheur Mer (chiffres 2013)



CARNET D'ADRESSES



NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

Directeur : Arnauld MANNER

BP 27

14520 Port-en-Bessin

Tél : 02 31 51 21 53

www.normandiefraicheurmer.fr



COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS

9, Quai du Général Lawton Collins

BP 445

50104 Cherbourg-Octeville

T. 02 33 44 35 82 - F. 02 33 44 75 70



IFREMER

Avenue du Général de Gaulle

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 56 00 - F. 02 31 51 56 01



SMEL - SYNERGIE MER ET LITTORAL Maison du Département

98, Route de Candol

50008 Saint-Lô

T. 02 33 05 96 51 - F. 02 33 77 16 85



Centre Expérimental

Zone conchylicole - Parcelle n°45

50560 Blainville-sur-Mer

T. 02 33 76 57 70 - F. 02 33 76 57 79

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE CENTRE ET SUD- MANCHE

Route de la Lande

50380 Saint-Pair-sur-Mer

Tél : 02 33 91 33 91



ORGANISATION DE PRODUCTEURS MARINS PÊCHEURS DE BASSE-NORMANDIE

4, quai Philippe Oblet

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 26 51 - F. 02 31 22 78 59

op@opbn.fr



MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL

Relations médias / relations publiques

5, rue des Mazurettes - 14000 Caen

T. 02 31 75 31 00 / F. 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr

CONTACT PRESSE

Elsa Burnel | Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr