

LE BULOT: TOUTE LA SAVEUR DE LA BAIE DE GRANVILLE

Communiqué de Presse
le 26 Octobre 2010



C'EST LA SAISON !

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



Connu aussi sous le nom de « buccin » ou « ran », le bulot est traditionnellement pêché sur la côte ouest du Cotentin. Plus de 80 % de la production française est originaire de Normandie, notamment de la baie de Granville, sous la criée de laquelle 3 600 tonnes, soit la moitié environ de la production régionale, ont transité en 2008. Élément incontournable des plateaux de fruits de mer, le bulot se déguste aussi en solo, accompagné d'une sauce mayonnaise, par exemple à l'heure de l'apéritif...

Si le bulot normand a conquis les faveurs des gourmands et des gourmets, c'est qu'au fil des décennies, les pêcheurs bas-normands ont développé un véritable savoir-faire, gage de qualité. Depuis 2009, 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...

Désireux d'aller plus loin encore dans la voie de la qualité, les professionnels finalisent actuellement leur dossier de demande d'Indication Géographique Protégée (IGP). L'IGP - Signe officiel de Qualité et d'Origine européen - permettrait d'assurer au bulot de la Baie de Granville une reconnaissance au niveau européen et une protection de la dénomination. Quasiment terminé, 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). Le dossier complet sera transmis début 2011 à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) pour instruction par les instances européennes dans un délai de 18 mois à deux ans.

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, comme l'a constaté l'IFREMER.

« Mieux encore, la profession devrait s'engager dans une démarche de labellisation, via l'écolabel « pêche durable » décerné Marine Stewardship Council (MSC), une ONG anglo-saxonne. »



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 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.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Agence Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / mfc@michele-frene-conseil.fr

