

DOCUMENT UNIQUE

« Bulot de la Baie de Granville »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION DE L'IGP

« Bulot de la Baie de Granville »

2. ÉTAT MEMBRE

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Bulot de la Baie de Granville » est un mollusque gastéropode appartenant à l'espèce *Buccinum undatum*. Il est vendu entier dans sa coquille :

- vivant ou,
- cuit frais, pasteurisé ou surgelé.

Il peut être aromatisé au cours de la cuisson.

La couleur de la coquille, souvent blonde, varie du blanc au brun foncé et du blanc verdâtre au vert foncé selon la présence plus ou moins marquée d'algues sur la surface. La coquille présente éventuellement des taches rougeâtres dues à la présence de micro-algues. Le pied est de couleur blanche, ivoire à crème, ponctué de petites zébrures et taches noires.

Le calibre est défini comme la mesure de la coquille depuis l'apex jusqu'au canal siphonal. Les « Bulot de la Baie de Granville » ont un calibre compris entre 47 mm et 70mm. Toutefois un lot peut comporter des individus de moins de 47 mm dans la limite de 8% des individus et de plus de 70 mm dans la limite de 15% des individus.

Du fait de la durée de vie des bulots pour atteindre le calibre requis, ils sont souvent porteurs d'organismes marins (balanes, vers, crépidules), appelés épibiontes, accrochés à la coquille. La présence d'épibiontes sur les lots commercialisés sous l'IGP « Bulot de la Baie de Granville » est limitée à 25% des individus. Cette proportion est évaluée en prenant en compte les individus significativement porteurs, ce critère est défini par un référentiel photographique.

Le « Bulot de la Baie de Granville » présente une odeur iodée, marine et d'algues. En bouche, après cuisson, le « Bulot de la Baie de Granville » a une texture tendre, une humidité perceptible et des saveurs iodées, marines et de noisette. Il peut être légèrement craquant du fait de la présence de petits sédiments ou débris de coquillages. Il ne présente ni odeur ni goût de vase.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Non concerné

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le « Bulot de la Baie de Granville » est pêché et débarqué dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Non concerné

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Chaque conditionnement unitaire de bulots bénéficiant de l'IGP comporte :

- Le nom « Bulot de la Baie de Granville » inscrit en caractères apparents, lisibles et indélébiles, dans des dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, supérieures à celles des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage ;
- Le symbole IGP de l'Union européenne à proximité de la dénomination de vente.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Bulot de la Baie de Granville » est définie par :

- Une zone de pêche en mer ;
- Une zone de débarquement.

Zone de pêche :

Le « Bulot de la Baie de Granville » est pêché à l'ouest de la presqu'île du Cotentin dans la zone littorale qui s'étend de la pointe de Goury au nord à la pointe de Champeaux au sud. Il est capturé dans la limite d'une bande côtière de 30 milles nautiques à partir des points de débarque.

Zone de débarquement

La zone de débarquement comprend l'ensemble des communes littorales situées entre la pointe de Goury au nord à la pointe de Champeaux au sud. Elle est composée des communes suivantes du département de la Manche :

Communes en entier : Agon-Coutainville ; Anneville-sur-Mer ; Annoville ; Barneville-Carteret ; Baubigny ; Blainville-sur-Mer ; Bréhal ; Bretteville-sur-Ay ; Bréville-sur-Mer ; Bricqueville-sur-Mer ; Carolles ; Champeaux ; Coudeville-sur-Mer ; Créances ; Denneville ; Donville-les-Bains ; Flamanville ; Geffosses ; Gouville-sur-Mer ; Granville ; Hauteville-sur-Mer ; Héauville ; Heugueville-sur-Sienne ; Jullouville ; La Haye ; Le Rozel ; Les Moitiers-d'Allonne ; Les Pieux ; Lessay ; Lingreville ; Montmartin-sur-Mer ; Orval-sur-siennes ; Pirou ; Portbail ; Regnéville-sur-Mer ; Saint-Georges-de-la-Rivière ; Saint-Germain-sur-Ay ; Saint-Jean-de-la-Rivière ; Saint-Lô-d'Ourville ; Saint-Pair-sur-Mer ; Siouville-Hague ; Surtainville ; Tourville-sur-Sienne ; Tréauville.

Commune en partie : La Hague.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Le secteur de la Baie de Granville se distingue par un fort marnage (amplitude moyenne de 10,5 mètres) et un fort recul de la mer à marée basse. Le déplacement des masses d'eau au cours du cycle de marée induit des courants d'une vitesse allant jusqu'à 2 nœuds à Granville.

La force des courants provoque une dispersion importante des colonnes d'eau et la masse d'eau est en permanence mélangée sur la verticale (pas de stratification).

L'important brassage des eaux, dû aux courants de marée et à la houle, réduit l'amplitude de la variation saisonnière de la température de l'eau à environ 10°C. La température moyenne est de l'ordre de 17°C en été et de 8°C en hiver.

Les forts courants et le marnage important entraînent un renouvellement permanent des masses d'eau par des apports venant du large qui assurent une excellente qualité d'eau et une température d'eau fraîche.

La Baie de Granville présente une certaine homogénéité bathymétrique et on ne trouve des fonds supérieurs à 50m qu'au-delà des 30 milles nautiques des ports du littoral Ouest-Cotentin.

C'est une zone riche en débris coquilliers, où les sédiments de type vase (sédiments fins), sont très peu présents.

La côte ouest du Cotentin bénéficie enfin d'un climat océanique tempéré (11,4°C en moyenne annuelle), très largement influencé par les courants atmosphériques humides et frais venant de l'Atlantique.

Par ailleurs, la particularité du littoral local tient à la configuration de la côte qui fait face aux vents prédominants de secteur ouest et présente un faciès essentiellement sableux, hormis sur ses extrémités nord et sud, ce qui limite les possibilités d'abris et de mise à l'eau pour les navires de pêche. La nécessaire répartition des bateaux de pêche du bulot, tout au long de la zone côtière, et ces considérations environnementales sont à l'origine de :

- La multiplicité des cales et des points de débarques répartis sur le littoral,
- Une petite taille des unités de pêche (<12m), permettant la sortie de l'eau des bateaux ou facilitant leur échouage.

Le bulot fait partie de l'alimentation traditionnelle des populations littorales normandes locales. Il était pêché à la main ou au râteau, à l'occasion des marées (A. LOCARD, Manuel Pratique d'Ostréiculture, 1900 et L. JOUBIN Etudes sur les Gisements de Coquilles Comestibles des Côtes de France – La presqu'île du Cotentin ; Bulletin de l'Institut Océanographique, 1911). Le bulot était consommé directement mais aussi recherché comme appât pour amorcer les lignes destinées à la capture de poissons plus nobles, tels que le cabillaud.

Au cours de la première moitié du XXe siècle, la pêche artisanale au casier, au chalut ou à la drague, techniques très présentes dans la région de Granville, permettait également la capture accessoire de bulots, qui fournissaient un complément intéressant à la marée.

A partir du milieu du XXe siècle, des techniques spécialisées ont été développées. J. LE DANTEC¹ rapporte en 1947 l'existence d'une pêche dirigée de bulots « *que des doris vont pêcher dans des casiers à proximité de la côte* ».

¹ Revue officielle des travaux des pêches maritimes 1947-1949 - Tome XV. FASC. 1-4. N° 54-60.

L'essor de la pêche professionnelle du « Bulot de la Baie de Granville » a eu lieu au cours de la seconde moitié du XXe siècle, grâce à l'apparition des matériels permettant de le pêcher en plus grande quantité. Ainsi cette activité est devenue professionnelle, spécifique et rentable. Parmi ces matériels spécifiques, on peut citer les casiers pour la capture des bulots et les grêles ajourées pour leur transport.

Dès 1985, un dispositif de gestion de la ressource (taille des navires, type d'engins, calendrier de pêche,...) a été instauré pour le bulot pêché en Baie de Granville afin de préserver la ressource et le caractère artisanal lié à la pêche au casier.

Spécificité du produit

Le « Bulot de la Baie de Granville » est un gastéropode de l'espèce *Buccinum undatum*. Il se caractérise par :

- sa présentation entière, dans sa coquille ;
- sa fraîcheur ;
- son calibre : compris entre 47 mm et 70 mm ; dont moins de 15% des bulots mesurent plus de 70mm, moins de 8% en dessous de 47mm ;
- lors de sa consommation : pas ou peu de sédiments, saveur marine, iodée, d'algue et de noisette, absence d'odeur et de goût de vase.

Lien causal

Le lien avec l'aire géographique du « Bulot de la Baie de Granville » est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

En premier lieu, sa qualité résulte de la conjonction des caractéristiques du milieu géographique et du savoir-faire des pêcheurs.

Les conditions naturelles de la Baie de Granville (bathymétrie, marnage important, qualité et température des eaux) sont propices au développement de l'espèce *Buccinum undatum*, espèce de mers froides.

Les pêcheurs ont adapté leurs pratiques aux caractéristiques de l'aire. Du fait du fort marnage, les ports ne sont accessibles qu'à marée haute. Le régime des marées semi-diurne conditionne les horaires de départ et de retour de pêche : les bateaux sont astreints à une durée de pêche ne pouvant excéder 16h.

L'attractivité du « Bulot de la Baie de Granville » tient à la fraîcheur que garantit cette pêche courte, mais aussi à la préservation de sa vivacité et de ses caractéristiques organoleptiques, de par :

- Sa pêche dite douce, aux casiers, qui évite le stress, tel que le bris de la coquille, ou le brassage avec des sédiments marins et permet de le remonter intègre et bien vivace,
- La sélection des zones de pêche, le tri et le nettoyage réalisés par les pêcheurs, qui permettent d'éliminer les restes d'appâts et de sédiments,
- L'exploitation locale, régulière et équilibrée de la zone de pêche qui assure une taille relativement faible et stable,
- Le stockage en grêles ajourées qui favorise le maintien de sa vivacité et de son intégrité, jusqu'à sa commercialisation en frais vivant, ou sa cuisson.

Les conditions climatiques tempérées sont aussi favorables à une bonne conservation des bulots vivants, depuis la sortie de l'eau jusqu'à leur débarquement, sans ajout de glace.

Enfin la nature des fonds sédimentaires est favorable à la qualité gustative des « Bulot de la Baie de Granville ». Les sédiments de type vase, connus pour déprécier les caractéristiques organoleptiques du bulot (aspect extérieur sombre, odeur et goût de vase), sont quasi absents.

Bénéficiant depuis plusieurs décennies d'une réputation forte auprès des populations locales, accentuée depuis les années 1980 par le développement de la pêche professionnelle, la Baie de Granville est devenue le foyer français du développement de la pêche du bulot et de sa commercialisation sous sa forme traditionnelle entière. Le Bulot de la Baie de Granville représentait à lui seul alors et jusqu'à la fin des années 2000, la quasi intégralité de la production et de la consommation française : En 1988, la revue spécialisée « Marée de France » cite « *Granville, de loin le premier port français pour le bulot* »².

Associé à une mode des plateaux de fruits de mer et du fait du développement de la cuisson comme nouveau mode de vente, la commercialisation du « Bulot de la Baie de Granville » a contribué à l'augmentation de la consommation du bulot à l'échelle nationale et de la réputation de Granville : « *La France semble découvrir le bulot : les ventes en GMS ont augmenté de 70% en 1993* » annonce France Eco Pêche en 1995.

Une preuve de la réputation du « Bulot de la Baie de Granville » auprès des connaisseurs est l'origine même du terme « bulot ». En effet, jusque dans les années 1990, la dénomination officielle de vente du coquillage était « buccin » mais le produit était plus connu sur le nom « bulot », terme originaire de Normandie. Son usage s'est répandu avec le développement de la commercialisation et « bulot » est devenu une désignation officielle au même titre que « buccin ». L'usage commercial de la dénomination complète « Bulot de la Baie de Granville » s'est ensuite développé afin d'informer le consommateur et de valoriser le bulot issu de la Baie de Granville.

La réputation du « Bulot de la Baie de Granville » a dépassé le cadre professionnel ou régional, par le biais de la presse grand public et d'émissions télévisées. On peut citer la célèbre émission maritime « Thalassa » qui lui a consacré un reportage intitulé « *Bulotier à Granville, Reportage sur une pêche un peu spéciale : la pêche aux bulots à Granville* » en mai 1996 ou le magazine VSD qui précisait en octobre 2012 que le bulot est « *originaire à 80% de la Normandie, et plus particulièrement de la Baie de Granville* »³.

L'origine « Baie de Granville » est désormais une véritable garantie de qualité comme le montre le magazine mensuel « Terra Eco » en février 2013 à propos de la dimension nationale et européenne de la consommation de « Bulot de la Baie de Granville » : « *le bulot de Granville, réputé pour sa fraîcheur et son fumet sans arrière-goût de vase, s'exporte aux quatre coins de la France et dans l'Europe voisine* ».

La plus belle épithète télévisuelle en faveur du « Bulot de la Baie de Granville » revient au célèbre chef étoilé Guy MARTIN, qui a précisé en 2014, dans une émission « Epicerie Fine » de TV5 Monde, consacrée aux coquillages normands : « *Les bulots, on en voit de partout, mais il faut choisir le Bulot de la Baie de Granville, parce que ce bulot c'est une région, un savoir-faire, je dirai un terroir, une mer...* ».

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCCBulotBaieGranville2017.pdf>

² Revue « Marée de France » n°13- Mars 1988 – p4

³ « Les bulots granvillais » - VSD n°1835 – 25-31 Octobre 2012