

# **COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Montreuil, le 7 février 2019

### Reconnaissance de l'IGP Bulot de la Baie de Granville

Originaire du Cotentin en Normandie, le Bulot de la Baie de Granville vient d'être enregistré en Indication Géographique Protégée par la Commission européenne, devenant ainsi le premier nouveau produit français IGP de l'année 2019.

### Origine

Le bulot est un mollusque gastéropode pêché en Baie de Granville, à l'ouest de la presqu'île du Cotentin. Cette zone littorale s'étend de la Pointe de Goury, au nord, à la Pointe de Champeaux, au sud. Elle est complétée à terre par une zone de débarquement composée de 45 communes littorales (voir carte en p.2).

#### L'espèce

L'IGP Bulot de la Baie de Granville est un mollusque issu de l'espèce «Buccinum undatum» appréciant particulièrement les mers froides. Il trouve en Baie de Granville les conditions propices à son développement, notamment l'absence de fonds vaseux, ce qui contribue à la qualité du produit.

#### Techniques de pêche

Le bulot est pêché au casier, technique dite douce car elle permet de collecter le mollusque sans stress, et de le remonter intègre et vivace. Une fois à bord, il est trié, rincé et stocké dans des caisses appelées « grêles ». Dans un but de préservation des ressources, les prises trop petites sont rejetées directement sur les zones de pêche.

#### Saveurs

Ce mollusque se caractérise en bouche par sa texture tendre et des saveurs iodées, marines et de noisette. Sa coquille souvent blonde, peut également se parer de couleurs allant du blanc verdâtre au brun foncé en passant par le vert en raison de la présence de micro algues à sa surface.



#### **Contact presse/communication:**

Nadia Michaud - Responsable du service communication n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Noham Bekhiekh - Chargé de communication n.bekhiekh@inao.gouv.fr 01 73 30 38 14





# **COMMUNIQUÉ DE PRESSE**



Montreuil, le 7 février 2019

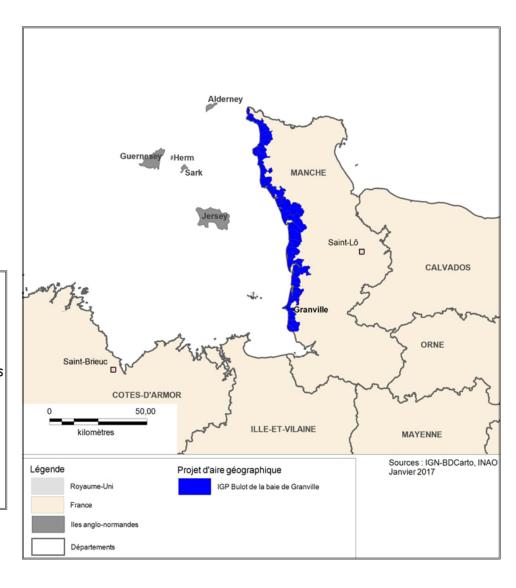
## Aire géographique de l'IGP Bulot de la Baie de Granville



#### Données chiffrées\*:

- 40 pêcheurs 10 mareyeurs 6 transformateurs-cuiseurs
- 1 criée
- Production estimée : 3000 à 4000 tonnes

\*2016





**Contact presse/communication :** Nadia Michaud - Responsable du service communication n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Noham Bekhiekh - Chargé de communication n.bekhiekh@inao.gouv.fr 01 73 30 38 14



