Cahier des charges de l'indication géographique protégée

« Bulot de la Baie de Granville »

homologué par arrêté du 24 novembre 2021 publié au *JORF* du 2 décembre 2021, relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bulot de la Baie de Granville »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-51

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00 / Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Normandie Fraîcheur Mer

Comité exécutif « Bulot de la Baie de Granville »

BP 27 - 10, avenue du Général de Gaulle

14520 Port-en-Bessin Cedex – France

Tél. : 02 31 51 21 53 / Fax. : 02 31 51 21 52

Courriel : lettre@nfm.fr / Site Internet : www.normandiefraicheurmer.fr

Composition : marins-pêcheurs, criées, mareyeurs et cuiseurs.

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Bulot de la Baie de Granville ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bulot de la Baie de Granville » est un mollusque gastéropode appartenant à l'espèce *Buccinum undatum*.

Mode de présentation

Le « Bulot de la Baie de Granville » est vendu entier dans sa coquille :

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

Il peut être aromatisé au cours de la cuisson.

Caractéristiques physiques

Le calibre est défini comme la mesure de la coquille depuis l'apex jusqu'au canal siphonal. Les « Bulots 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

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.

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.

Caractéristiques organoleptiques

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. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

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

Seules les étapes de pêche et de débarquement ont lieu dans l'aire géographique

3.1. Définition de la zone de pêche

Le « Bulot de la Baie de Granville » est pêché, par des bateaux de pêche artisanale de moins de 12 mètres, à l'ouest de la presqu'ile du Cotentin dans la zone littorale qui s'étend de la pointe de Goury au nord à la pointe de Champeaux au sud.

La nature sableuse des fonds marins, la faible profondeur, généralement moins de 30 mètres, et les eaux fraîches et brassées du secteur offrent des conditions propices au développement des populations de bulots.

Le « Bulot de la Baie de Granville » est capturé dans la limite d'une bande côtière de 30 milles nautiques à partir des points de débarque.

3.2. Définition de la zone de débarquement

La zone de débarquement traditionnelle et exclusive de la Baie de Granville présente une homogénéité, du fait de la configuration de la côte qui fait face aux vents dominants, et un faciès sableux qui limite la possibilité d'abris des navires de pêche. Ceci explique la répartition des points de débarques tout au long de la côte.

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, où sont situés les points de débarques.

Elle est ainsi composée des communes suivantes du département de la Manche, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

Communes en entier :

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

Commune en partie :

La Hague (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées de Auderville ; Beaumont-Hague ; Biville ; Herqueville ; Jobourg ; Vasteville ; Vauville au 1er janvier 2016), Gouville-sur-Mer (pour le seul territoire des communes déléguées d'Anneville-sur-Mer, et de Gouville-sur-Mer au 1er janvier 2018).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les étapes de production, depuis la pêche jusqu'au conditionnement, s'engage formellement à respecter les exigences relatives au présent cahier des charges et au plan de contrôle. Il est tenu de déposer sa déclaration d'identification auprès du groupement au plus tard un mois avant la date prévue d'entrée en activité sous IGP.

4.2. Obligations déclaratives

Avant la fin du premier trimestre qui suit la campagne, les opérateurs (pêcheurs, mareyeurs, criées et cuiseurs) déclarent auprès du groupement les quantités commercialisées en IGP « Bulot de la Baie de Granville ».

4.3. Enregistrements relatifs à la traçabilité

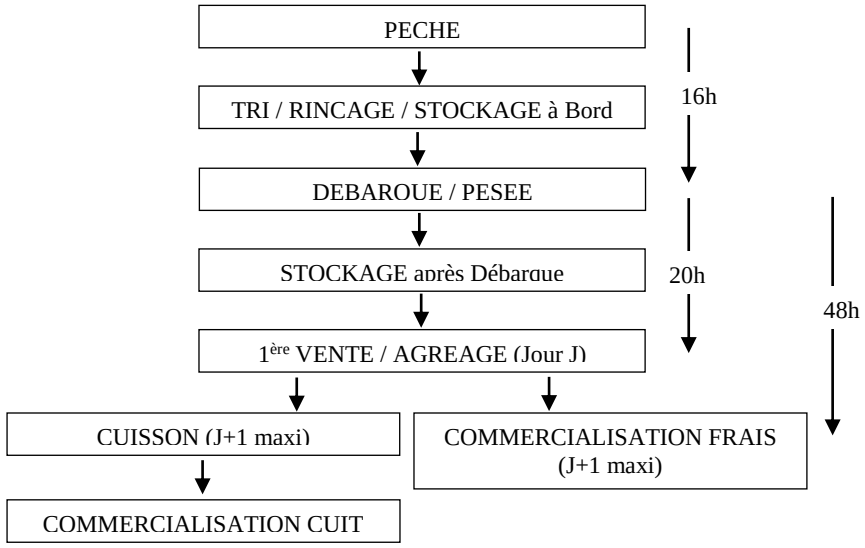
L'origine du « Bulot de la Baie de Granville » peut être attestée pour chaque étape de la vie du produit grâce aux informations listées dans le tableau suivant :

<table>
<tr><th colspan="2">Etape</th><th>Informations suivies</th><th>Documents d'enregistrements</th><th>Opérateurs concernés</th></tr>
<tr><td colspan="2">Pêche</td><td>Nom du bateau
Zone de pêche, engin, espèce
Date de pêche - heure départ
Heure de débarque / pesée
Identifiant du lot
Quantité</td><td>- Fiche de pêche, Logbook
- Ticket de pesée ou étiquette ECPF[1] criée</td><td>Pêcheur
Pêcheur expéditeur</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Commercialisation frais (vivant)</td><td>Vente directe
OU</td><td>Identifiant du lot
Quantité IGP / Quantité non IGP (agréage)
Date et heure de vente
Quantité vendue</td><td>- Registre de vente</td><td>Pêcheur expéditeur</td></tr>
<tr><td>Vente via une criée
OU</td><td rowspan="2">Identifiant du lot
Nom du bateau
Date de pêche
Heure de débarque
Quantité IGP / Quantité non IGP (agréage)
Date et heure de vente
Nom de l'acheteur</td><td>- Etiquette ECPF, ou étiquette acheteur
- Catalogue de vente, bordereau d'achat, facture</td><td>Criée</td></tr>
<tr><td>Vente en dehors des criées</td><td>- Note de vente, bon de livraison ou de réception, facture</td><td>Mareyeur
Cuiseur</td></tr>
<tr><td colspan="2">Commercialisation cuit</td><td>Identifiant du ou des lot(s) d'origine
Date de transformation (cuisson, blanchiment)
Date(s) de surgélation, décongélation
Quantités à la mise en œuvre
Quantité après cuisson
Quantité de produit fini
N° de lot du produit fini</td><td>- Note de vente, ou bordereau ou facture d'achat
- Fiche de fabrication</td><td>Cuiseur</td></tr>
</table>

[1] ECPF : Espèce, Calibre, Présentation, Fraicheur

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5.2. Pêche

Les bulots destinés à l'IGP « Bulot de la Baie de Granville » sont pêchés par des bateaux de pêche artisanale de taille inférieure à 12m pratiquant des marées quotidiennes de 16h maximum. Les bulots sont capturés exclusivement à l'aide de casiers dans lesquels ils sont attirés par des appâts :

- Poissons frais, salés ou congelés, entiers ou en morceaux,
- Crustacés frais, salés ou congelés, entiers ou en morceaux.

Le pêcheur embarque uniquement la quantité d'appâts requise pour une marée journalière.

5.3. Tri, rinçage et stockage à bord

Une fois remontés à bord, les casiers sont vidés et les opérations de tri et de mise en grêles sont effectuées directement sur les lieux de pêche.

Le calibrage des bulots est réalisé manuellement ou mécaniquement, sur tamis ou cylindre rotatif. Le tamis (ou le cylindre de tri) est constitué d'une grille dont les barrettes présentent un écartement de 22 mm minimum.

Le stockage à bord est réalisé dans des caisses en plastique, appelées grêles, ajourées sur toutes les faces, de manière à faciliter les opérations de rinçage à bord. Les grêles sont superposables l'une sur l'autre sans écrasement du contenu. Elles ont une contenance maximum de 34 kg de bulots.

A la débarque, les bulots sont :

- Vivants et présentent des signes manifestes de fraîcheur : humidité, mobilité ou réactivité,
- Débarrassés des sédiments et des restes d'appâts,
- Conditionnés dans des grêles.

L'utilisation de glace pour la conservation des bulots à bord est interdite.

5.4. Stockage après débarque

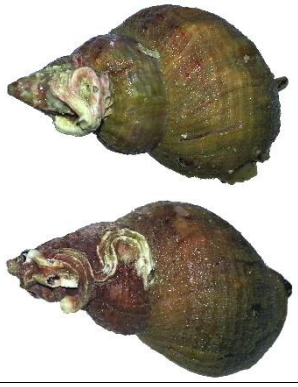
Les bulots sont conservés dans leurs grêles d'origine, jusqu'à commercialisation ou première transformation.

5.5. Première vente et agréage après débarque

Afin de garantir un produit frais et vivant pour le consommateur, le délai de première vente à un intermédiaire de la filière (mareyeur ou cuiseur) est de 20 heures maximum après la débarque.

Les lots de bulots sont classés, selon la présence et la quantité d'épibiontes fixés sur les coquilles (balanes, vers et crépidules).

Pour évaluer la proportion de bulots porteurs d'épibiontes dans un lot, seuls sont pris en compte les bulots significativement porteurs sur la base du référentiel photographique suivant :

Type d'épibiontes	Individus faiblement porteurs	Individus significativement porteurs
Crépidules		
Vers		
Balanes		

La proportion d'individus significativement porteurs d'épibiontes détermine la destination des lots de « Bulots de la Baie de Granville » :

Pourcentage de bulots avec épibiontes	Type d'épibionte	Lots destinés à la vente tels quels	Lots destinés à la vente après élimination des crépidules
< 25%	Ver encroûtant, balane, crépidule	IGP	IGP
≥ 25%	Ver encroûtant	/	/
	Crépidule	/	IGP
	Balane	/	/

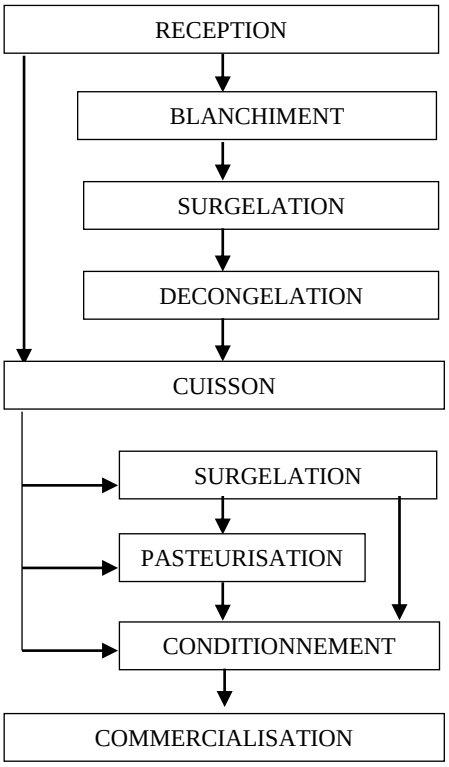
Les crépidules, qui sont des mollusques, peuvent être détachées par usage d'un procédé manuel, mécanique ou thermique (cuisson). Ainsi, quelle que soit la proportion d'individus porteurs de crépidules sur le lot frais, le lot est conforme à la description du produit après élimination.

5.6. Commercialisation en frais (vivant)

Les bulots destinés à la vente vivants sont expédiés dans un délai maximum de 48 heures suivant la débarque, ou le lendemain de la 1ère vente.

5.7. Transformation

Les étapes de transformation sont décrites dans le logigramme suivant :



Les bulots destinés à la vente en cuits sont soit cuits immédiatement soit surgelés pour leur stockage en vue d'une cuisson ultérieure.

Les bulots sont mis en œuvre (cuisson ou blanchiment) dans un délai maximum de 48 heures suivant la débarque, ou le lendemain de la 1ère vente.

***Blanchiment - Surgélation – Décongélation avant cuisson** (FACULTATIF)*

Un blanchiment (échaudage ou pré-cuisson), consistant en un passage des bulots à l'eau bouillante ou à la vapeur est pratiqué avant la surgélation.

Les bulots sont surgelés, dans un délai maximum de 24h après blanchiment. La durée de stockage dans l'attente de la cuisson est limitée à 8 mois.

La mise en décongélation des bulots est réalisée dans un délai maximum de 24h avant cuisson. Les bulots peuvent également être cuits sans décongélation préalable.

Cuisson / Aromatisation

La cuisson est réalisée dans un bouillon ou à la vapeur.

L'aromatisation s'effectue :

- Pendant la cuisson, directement par ajout des aromates dans le bouillon de cuisson,
- Après la cuisson par passage dans un bain aromatisé,
- Par adjonction lors du conditionnement.

L'enrobage, le barattage ou le nappage d'une sauce après cuisson ne sont pas autorisés.

Les ingrédients ou substances aromatisantes naturelles autorisés pour la cuisson et l'aromatisation sont :

- Eau ou eau de mer
- Sel
- Poivre(s)
- Epices (uniquement pour la cuisson) : clou de girofle, piment(s), curry
- Les herbes aromatiques : laurier, thym, persil, estragon, romarin.
- Les graines aromatiques : coriandre, fenouil.
- Les légumes : oignon, échalote, céleri, poireau, carotte, poivron.

L'utilisation de substances aromatisantes de synthèse et, en dehors du sel, l'usage de conservateurs sont interdits.

***Surgélation après-cuisson** (FACULTATIF)*

Les bulots peuvent être surgelés après cuisson.

La surgélation intervient dans un délai de 24h maximum après la cuisson.

Les bulots sont stockés pour une durée maximale de 18 mois de laquelle est déduite la durée de stockage des bulots surgelés avant cuisson, le cas échéant.

***Pasteurisation** (FACULTATIF)*

La pasteurisation intervient dans un délai de 24h maximum après la cuisson et 12 mois maximum après la surgélation.

Dans le cas d'une pasteurisation après surgélation, celle-ci peut se faire directement à partir des bulots surgelés (sans phase de décongélation préalable).

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

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 par ailleurs 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.

Enfin, 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.

Les facteurs humains

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 DANTEC[2] rapporte en 1947 l'existence d'une pêche dirigée de bulots « *que des doris vont pêcher dans des casiers à proximité de la côte* ».

[2] 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.

6.2. Spécificité du produit - Caractéristiques du « Bulot de la Baie de Granville »

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 : 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, algale et de noisette, absence d'odeur et de goût de vase.

*6.*3. Lien causal entre l'aire géographique et le « Bulot de la Baie de Granville »

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, 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 « Bulots 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 siècles 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* »[3]

Associée 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[4].

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* »[5]

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* »[6].

La plus belle épitaphe 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…* ».

7. Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

[3] Revue « Marée de France » n°13- Mars 1988 – p4
[4] Dossier Espèce, Bulot – France Eco Pêche – Janvier 1995 - p41
[5] « Les bulots granvillais » - VSD n°1835 – 25-31 Octobre 2012
[6] « Les Pêcheurs n'ont pas laissé sombrer le Bulot » - Terra Eco n°44 – Février 2013 – p 44

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'Economie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Chaque conditionnement unitaire de bulots bénéficiant de l'IGP « Bulot de la Baie de Granville » 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.

9. Exigences nationales

Principaux points à contrôler	Valeurs cible	Méthode d'évaluation
Espèce	Bulot (*Buccinum undatum)*	Contrôle visuel et documentaire
Présentation	Vendu entier dans sa coquille	Contrôle visuel
Zone de pêche	à moins de 30 milles des zones de débarquement	Contrôle documentaire
Débarquement	Zone de débarquement définie	Contrôle documentaire
Temps de marée	16h maximum	Contrôle documentaire
Stockage des bulots	en grêles ajourées	Contrôle visuel
Fraîcheur	Vivants présentant des signes manifestes de fraîcheur	Contrôle visuel et documentaire
Présentation des bulots	Présence d'épibiontes sur moins de 25% des bulots	Contrôle visuel et documentaire
Délai de première vente	20h maximum après la débarque	Contrôle documentaire
Délai d'expédition pour la vente vivant	48h maximum après la débarque ou le lendemain de la 1ère vente	Contrôle documentaire
Mise en œuvre des bulots	Première transformation dans les 48h maximum après la débarque ou le lendemain de la 1ère vente	Contrôle documentaire