

|  |  |
| --- | --- |
| \\intra.crnormandie.fr\Bureautique\DirComm\Presse\COM PRESSE\Logo Région Normandie.jpg | LOGO GPT pt |

Le 28 février 2019

**Une grande fête pour célébrer la labellisation IGP du Bulot de la Baie de Granville !**

Près d’une centaine de personnes dont une cinquantaine de professionnels de la mer étaient réunis, ce jour, à Granville, aux côtés d’Hervé Morin, Président de la Région Normandie, et de Didier Leguelinel, Président du Comité exécutif Bulots de la Baie de Granville de NFM et Co-Président de la commission bulot pour célébrer la reconnaissance européenne « IGP » attribuée au Bulot de la Baie de Granville.

*«  La Région Normandie a souhaité organiser avec Normandie Fraicheur Mer cette grande fête pour célébrer la labellisation du Bulot de la Baie de Granville*. *Cette IGP vient couronner les efforts des professionnels normands et reconnaître leur savoir-faire. La filière normande de la pêche a un potentiel considérable et participe au rayonnement de notre territoire. Au-delà des produits de la mer, il nous faut continuer à valoriser l’ensemble des produits-phares de la Normandie. Faisons en sorte que nos produits puissent conquérir de nouveaux marchés et favoriser ainsi notre économie et l’emploi »* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

La Commission européenne a attribué en février dernier une IGP (indication géographique protégée) au « Bulot de la Baie de Granville ». Cette inscription au journal officiel de l’Union européenne intervient après la validation du cahier des charges par l’Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en février 2017.

La Normandie est la première région européenne pour la pêche du bulot avec 10 000 tonnes par an. Les trois quarts de la production française proviennent de Normandie dont 6 000 tonnes sont pêchées dans la baie de Granville, soit l’aire géographique de l’IGP qui s’étend de Granville à Diélette. Elle concerne potentiellement 68 pêcheurs, 10 mareyeurs et 6 transformateurs-cuiseurs.

La méthode de pêche douce aux casiers, les sorties courtes en mer, le tri et la conservation à bord respectent la qualité du produit. Les eaux froides et les fonds sableux de cette zone assurent de bonnes conditions de développement des mollusques. Vivants ou cuits, les bulots de la Baie de Granville sont commercialisés partout en Europe et quelque fois aussi exportés en Asie.

La Région Normandie et le Département de la Manche accompagnent Normandie Fraicheur Mer et les professionnels impliqués dans leur démarche d’indication géographique protégée depuis le début du projet en 2007. Déposé en 2011 auprès de l’Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), le cahier des charges a été validé et transmis à l’Union européenne en août 2017. Hervé Morin est intervenu à plusieurs reprises auprès des instances européennes en faveur de cette labellisation.

Le savoir-faire normand s’était déjà illustré récemment par l’obtention de l’écolabel « Pêche Durable MSC ». Le Bulot de la Baie de Granville apporte ainsi une double garantie de qualité et de durabilité.

**Prochaine étape : les huîtres de Normandie devraient être labellisées IGP à leur tour à l'horizon 2021**

**Concernant la ressource**

Des études subventionnées par la Région Normandie et le Département de la Manche ont permis de connaître l’âge, la taille minimum de reproduction des bulots mâle et femelle et sa période de reproduction. Ces études ont été essentielles pour éviter le plus possible d’impacter la ressource :

- Le tri à bord permet  de rejeter les juvéniles n’ayant pas la capacité à se reproduire. L’écartement des grilles de tri à bord est passée de 17/18 mm à 22 mm, permettant ainsi de limiter au maximum la capture des bulots dont la taille est inférieur à 45 mm.

- La période de pêche est désormais arrêtée en janvier en raison du repos biologique de l’espèce, pour limiter l’impact sur la pêcherie lors de la ponte des femelles.

- Le nombre de licences de pêche a diminué régulièrement du fait ces études. Aujourd’hui les partenaires travaillent à trouver l’équilibre entre le nombre de licence et la préservation de la ressource.

**Les AOP / AOC et IGP normands**

L'Appellation d’origine contrôlée (AOC) et l'Appellation d’origine protégée (AOP) sont deux signes qui attestent de la qualité et de l'authenticité d'un produit respectivement au niveau national et européen.

**La Normandie comptabilise 14 AOC et AOP, ce qui en fait l'un des territoires les plus riches et les plus reconnus d’Europe :**

Calvados (AOC), Calvados Pays d’auge (AOC), Calvados Domfrontais (AOC), Pommeau de Normandie (AOC), Cidre Pays d’Auge (AOC/AOP), Poiré Domfront (AOC/AOP), Cidre Cotentin (AOC/AOP depuis juin 2018), Agneau de pré salé du Mont-Saint-Michel (AOC), Camembert de Normandie (AOP), Livarot (AOP), Pont l’Evêque (AOP), Neufchâtel (AOP), Beurre d’Isigny (AOP), Crème d’Isigny (AOP).

**8 produits sont par ailleurs sous Indication géographique protégée (IGP) :**

Volailles de Normandie, Cidre de Normandie, Poireau de Créances, Porc de Normandie, IGP eau de vie de pommes, IGP eau de vie de poire, Vin du Calvados et le Bulot de la Baie de Granville.

**14 Label Rouge**

Coquille St Jacques, Noix de coquille St Jacques, Poireau des sables, Carottes des sables, Poulet blanc fermier élevé en plein air, Poulet blanc cou nu fermier, Poulet blanc fermier élevé en plein air, Poulet noir fermier entier et découpes, Poulet jaune fermier, Poulet jaune cou nu fermier, Pintade fermière élevée en plein air, Dinde fermière élevée en plein air dinde de Noël, Chapon fermier, Chapon noir cou nu fermier, élevé en plein air

**1 marque collective Saveurs de Normandie** : 100 entreprises, 400 produits

**1 STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** : lait de foin

**Les démarches qualité en cours :** AOP Cidre du Perche,AOP Cidre du Pays de Caux,IGP Huitres de Normandie**,** STG bœuf normand.

Contacts presse :

Emmanuelle Tirilly – 02 31 06 98 85 – emmanuelle.tirilly@normandie.fr

Charlotte Chanteloup – 02 31 06 98 96 – charlotte.chanteloup@normandie.

Laure Wattinne – 02 31 06 78 96 – laure.wattinne@normandie.fr

Emilie Peltier – 02 50 53 11 19 – emilie.peltier@normandie.fr