

LE BULOT

(*BUCCINUM UNDATUM*)

CARACTERISTIQUES :

Synonyme : buccin, calicoco

Famille : Buccinidés (Classe des gastéropodes)

Distribution : du Canada au nord de l'Europe sur toute la bande côtière (jusqu'au golfe de Gascogne) .
Profondeur Maxi 200m.

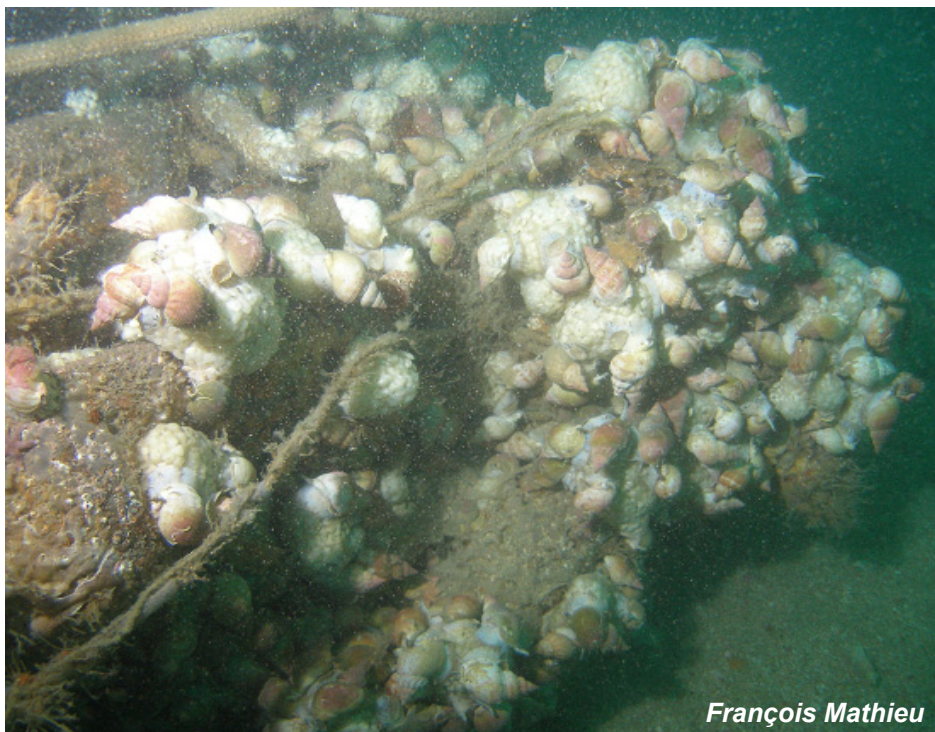
Nourriture : Le bulot est nécrophage. Il se nourrit essentiellement de cadavres. Les pêcheurs appâtent ainsi leurs casiers avec des poissons morts que le bulot repèrera de loin grâce à son organe olfactif très développé. C'est un nettoyeur des mers.

Habitat : Il est présent sur des fonds de nature variée. Le bulot préfère les fonds sableux riches en débris coquilliers. Ses déplacements sont limités et il passe une partie de son temps enfouit dans le sable.

Importance économique : Le bulot est devenu un met très apprécié depuis une cinquantaine d'années. La demande étant de plus en plus forte, sa pêche au casiers a du être sérieusement réglementée et depuis 1995, les bulotiers ont obligation de trier par tamisage (16mm.) sur zone. La grosse région de pêche est le Cotentin.



Voilà une entrée qu'elle est bonne !



François Mathieu

DESCRIPTION :

Le bulot a une coquille spiralée (8 spires) plus ou moins épaisse selon s'il vit dans une zone calme ou dans des secteurs plus battus. Il a un opercule corné ovale qui obture sa coquille. Sa coquille ne représente que 10% de son poids.



CROISSANCE et REPRODUCTION :

Le bulot atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 4 ans (coquille d'environ 5,5cm.). Il n'est pas hermaphrodite, les mâles ont un long pénis et il y aura fécondation interne par accouplement. En Manche, celui-ci se déroule en nov.-décembre suivi de la ponte en janvier-février sur des rochers ou des épaves. **(heureux les possesseurs de combinaison étanche qui ont pu observer ce spectacle sur le Leeuwarden)**

Les œufs sont enfermés de 50 à 2000 par capsule. Une grappe en comporte des centaines. Les 1eres larves écloses se nourriront des autres œufs. Au final, c'est 10 à 20 individus par capsules qui sortiront totalement formés en février. La coquille du bulot ne cesse de grandir. A 10 ans, elle mesurera 8,6cm. Des spécimens dépassent les 10 cm.

Femelles en pleine ponte



F. Mathieu



Les œufs dans leurs capsules

RECETTE :

Faites dégorger vos bulots 30 minutes dans de l'eau froide vinaigrée ou salée. Monter à ébullition dans un faitout avec l'eau, sel, poivre, thym, laurier, gousses d'ail écrasées...

Plongez les bulots rincés et faites cuire 20mn. Laisser les refroidir dans l'eau.

Si vous êtes au régime, le bulot est très peu calorique, vous remplacerez la traditionnelle mayonnaise par un filet de citron...



F. Mathieu

Grappes de capsules vides que nous retrouvons échouées sur les galets au printemps

