

# Les particuliers en mal de poissons locaux

**S**e procurer du poisson frais, pêché localement, est plus difficile qu'il n'y paraît. C'est un véritable parcours du combattant, particulièrement compliqué pendant la saison estivale, auquel se livrent locaux comme touristes à Calvi.

Sur les quais du port, les quelques pêcheurs vendent leurs poissons essentiellement aux restaurateurs. "C'est plus difficile de vendre aux particuliers, il faut attendre plusieurs heures pour écouler des quantités dérisoires", explique Petit Jo', fournisseur régulier des établissements de Calvi. "En plus, nos filets sont moins remplis l'été. Il fait plus chaud et le bruit des bateaux de plus en plus nombreux sur l'eau dérange les poissons qui vont se cacher plus profond encore."

## Trouver d'autres solutions

D'autant plus que le mois de juin a été mauvais, le vent fort a sérieusement limité les sorties en mer des bateaux. "Encore hier matin, je n'avais rien à vendre puisque je n'avais pas pu pêcher la nuit à cause de la météo", explique un autre pêcheur à quai. "D'habitude, je rentre au port vers 10 h 30 mais ma pêche est déjà vendue. Les restaurateurs m'appellent bien avant mon retour pour acheter tout le stock. C'est la règle: ils ne négocient pas les prix et prennent tout." Les quelques particuliers suffi-



Les six pêcheurs du port de Calvi devraient voir leur effectif baisser de moitié d'ici 2020 à cause de départs à la retraite. La vente en direct sera alors très limitée pour les particuliers.

/ PHOTO OCÉANE DA CUNHA

samment courageux pour se déplacer le matin et acheter leur poisson en "circuit court" rentrent parfois bredouilles. Beaucoup se rendent alors sur le marché couvert de L'Île-Rousse pour être certain de trouver du rouget, de la dorade ou de la liche. Faire des kilomètres pour un denti pêché en Balagne, c'est une obligation pour les amateurs de produits de la mer locaux qui, sauf exception, ne trouvent pas leur bonheur dans les grandes surfaces de Calvi. Dans le supermar-

ché Casino, montré du doigt par les pêcheurs du port pour négocier des prix insuffisants: "Ce n'est pas que l'on ne veut pas acheter de poisson local mais on ne peut pas! Ils ne veulent pas nous en vendre alors on prend tout à la centrale d'achat."

## Directement à la maison

Alors, pour éviter de se déplacer, certains ont trouvé une autre astuce: profiter de la visite chez soi, chaque

semaine, d'un poissonnier itinérant. Avec des camionnettes frigorifiques, ces commerçants permettent à leurs clients fidèles d'accéder à quelques poissons locaux quand les stocks le leur permettent.

Le prix du poisson local, bien plus élevé au kilo que celui importé, reste un frein supplémentaire non négligeable pour les ménages calvais qui se tournent davantage vers la viande ou les produits de la mer congelés et moins coûteux.

OCÉANE DA CUNHA