

La démarche innovante d'un pêcheur bastiais

Sébastien Rialland vient de lancer une conserverie de poissons, avec des recettes pensées par un chef étoilé et réalisées avec sa propre production de thon rouge. Un moyen de diversifier son activité et une première en Corse

Du confit de thon rouge aux agrumes et à l'huile d'olive, au poivron et au figatellu ou des rillettes au brocciu parfumées à la moutarde, ou encore au myrte. Ces quatre recettes composent la gamme d'une toute nouvelle marque sur le marché de l'épicerie fine insulaire: Mare & Gustu. L'originalité n'intervient pas ici uniquement dans le choix des ingrédients mais dans le concept.

D'un bout à l'autre de la chaîne, il n'y a qu'un seul intermédiaire: un pêcheur bastiais. Comme son père, Sébastien Rialland pratique une pêche sélective concentrée sur l'espadon et le thon rouge.

Une ressource pour laquelle l'Europe impose des quotas depuis de longues années. *"Je suis limité à 3,5 tonnes par an, précise le professionnel âgé de 32 ans. Ce n'est pas suffi-*

sant pour faire tourner le bateau, payer un salarié et pouvoir en vivre tout simplement. Il fallait trouver une solution pour valoriser le produit."

D'autant que le jeune homme pratique une pêche responsable et respectueuse de l'environnement. *"Avec mon père, on a toujours été sensibles à cet aspect des choses."*

Un laboratoire créé à Furiani

La famille songeait depuis longtemps à monter une conserverie. Sébastien s'est lancé en créant un laboratoire à Furiani. Pour les recettes, il s'est adressé directement au chef étoilé du restaurant La Gaffe, à Saint-Florent, Yann Le Scavarec.

"À part le bocal, 100% des ingréd-

dients proviennent de la production locale. Du brocciu à l'huile d'olive en passant par les agrumes, nous avons sélectionné les meilleurs artisans. Rien n'a été choisi au hasard."

Une réflexion poussée également jusqu'au packaging de la marque Mare & Gustu, qui se veut sobre et chic. En cohérence avec les points de distribution.

La gamme est disponible dans de nombreuses épiceries fines et poissonneries, de 9 à 20 € selon le type de produit.

Le début d'une aventure passionnante pour Sébastien Rialland et une première surtout en Corse. *"Les produits que nous mettons aujourd'hui sur le marché n'existent nulle part ailleurs. Ils sont uniques, pour l'instant du moins!"*

Cette démarche innovante permet au pêcheur bastiais de pallier le manque à gagner lié aux quotas européens, offrant par ailleurs une valorisation du produit, puisque toutes les parties du poisson sont utilisées dans le processus de transformation.

Dans son parcours, ce professionnel de la mer a pu compter sur le soutien du comité régional des pêches, de la caisse des



Avec Mare & Gustu, Sébastien Rialland démontre que la pêche en mer peut se diversifier. / PHOTOS JONATHAN MARI

dépôts et consignment, de l'office de l'environnement qui, à travers un dispositif d'aides régionales, accompagne pêcheurs et aquaculteurs dans l'adoption de pratiques durables.

Il s'agit d'un fonds de soutien à la diversification de l'activité économique et à la création d'emplois.

De quoi inspirer peut-être d'autres professionnels du secteur. SANDRA CARLOTTI

