

À Ucciani, la pisciculture en héritage pour Marc Franceschi

Chez les Franceschi, l'élevage des truites est une affaire de génération. Le père de Marc Franceschi, son grand-père avant lui ont toujours été dans la pisciculture. Lui a repris l'affaire il y a plus de vingt ans et depuis, Marc élève de la même façon que ses aînés, avec l'aide de ses deux enfants, les truites arc-en-ciel et Fario dans les 15 grands bassins de production et les 25 plus petits dédiés à l'écloserie et l'élevage.

Des alevins, toujours aussi contrôlés en amont, venant de différentes fermes pour éviter la consanguinité et des contrôles vétérinaires fréquents sur la qualité des eaux. Des eaux canalisées depuis 1965 grâce à une retenue d'eau à quelques kilomètres en amont sur la rivière Gravona. Des eaux claires et une alimentation équilibrée, sans antibiotiques ni fortifiants, qui font des truites Franceschi un produit de qualité que l'on retrouve au menu de nombreux restaurants de la région et sur les tables des nombreux amateurs privés de poisson de rivière.

Des truites qui retrouvent aussi l'état sauvage grâce aux actions de repeuplement des cours d'eau par les fédérations de pêche.

C'est ainsi que plus d'une dizaine de tonnes sont vendues chaque année. Pour répondre à la demande des consommateurs, Marc Frances-



Marc Franceschi est pisciculteur depuis 1965 sur la commune d'Ucciani.

chi a des projets plein ses tiroirs : développer la production de Fario locale, truite de Méditerranée, transformer et commercialiser des truites fumées et enfin aménager un espace de pêche destiné aux enfants, en premier, un espace ludique et de sensibilisation au milieu.