

# Nouvelle halle : règlement adopté, pêcheurs contents

Hier, lors d'une sous-commission paritaire qui s'est tenue à la veille de l'ouverture du marcatu d'Aiacciu, le nouveau règlement a été adopté. Les pêcheurs, qui craignaient une réglementation défavorable, ont été rassurés



La halle gourmande, fermée, accueillera les vendeurs de poissons.

C'est un passage obligé. Hier, à la veille de l'ouverture de la nouvelle halle au marché située sur la place Campinchi, le nouveau règlement intérieur a été adopté.

La commission paritaire, composée du premier adjoint, de deux conseillers municipaux et de représentants du monde professionnel, a donc validé le document, qui comporte quelques modifications par rapport au premier. "Elles concernent principalement la halle fermée, car sur la place Foch, il n'y en avait pas. Et puis cette réunion nous a également permis d'acter le changement géographique du marché", précise Pauline Palumbo, directrice du commerce et de l'artisanat à la Ville.

Concernant la halle fermée, les pêcheurs avaient quelques inquiétudes quant aux nouvelles règles. Elles ont

été dissipées à l'issue de cette réunion. "Il arrive que les revendeurs proposent, sur leurs étals, des soupes de poissons ou encore des sauces pour les pâtes à la langouste. C'est ce qui se passait jusqu'à présent. Comme il y a un traiteur dans le coin gourmand, il était prévu qu'on ne puisse plus le faire afin de ne pas entrer en concurrence. Finalement, tout cela a été intégré au nouveau règlement", confie, satisfait, Jean-Dominique Marras de la prud'homie d'Ajaccio. "Les revendeurs sont autorisés à vendre des soupes et autres sauces, à condition qu'elles soient faites à partir du produit de leur pêche", complète Stéphane Shraggia, premier adjoint au maire, délégué au commerce. Seule contrainte pour les pêcheurs, "être en règle avec les services sanitaires", ajoute Jean-Dominique Marras. Historiquement, ce sont les femmes de

Le fait de vendre du pois-



La halle aux poissons déménagera sur la place Campinchi le 4 avril prochain.

/ ARCHIVE J.-P.B.

son qui ne proviendrait pas de la pêche locale a également été acté. Pour cela, il faut être autoentrepreneur. Et il semble que les habitués de la halle aux poissons s'adaptent aux nouvelles réglementations. Le tout dans l'intérêt des consommateurs, afin qu'ils aient du poisson toute l'année. "Sur les sept personnes qui vont vendre du poisson sur le marcatu d'Aiacciu, six sont autoentrepreneurs", assure Jean-Dominique Marras. Historiquement, ce sont les femmes de

pêcheurs qui sont préposées à cette tâche. Ce statut permettra d'avoir des étals achalandés toute l'année, même les jours de mauvais temps dans le golfe. Et également de proposer une offre diversifiée.

## Affichage bilingue

Les professionnels devront inscrire la provenance des poissons sur des étiquettes communes à tous les commerçants. "En plus de la provenance, il faudra préciser com-

ment il a été pêché et si c'est un poisson d'élevage ou sauvage", précise Jean-Dominique Marras. Sur l'étiquetage, la municipalité a d'ailleurs choisi de proposer un double affichage. "Nous souhaitons qu'il y ait un affichage bilingue. Par ailleurs, il était important qu'il existe une harmonisation entre tous les exposants. L'idée est également de proposer une véritable transparence aux consommateurs", poursuit Pauline Palumbo.

En ce qui concerne les

contrôles, s'agissant des produits de la mer notamment, c'est avant tout le rôle de la répression des fraudes et des services sanitaires. En dépit de quelques incompréhensions et grâce à des réajustements, les pêcheurs sont finalement satisfaits de ces changements. "Nous sommes enthousiastes car il est certain que nous aurons davantage de visibilité par rapport à l'ancienne halle".

Ils intégreront la place Campinchi le 4 avril prochain.

J.-F. C.