

Le port Tino-Rossi est à l'arrêt. Les pêcheurs sont également touchés économiquement par le confinement.

Drôle de saison. Cette année, pour avoir des oursins pleins et savoureux, il a fallu se lever de bonne heure. Façon de parler bien sûr. Excusez du peu : entre le 15 décembre et le 15 janvier, la météo n'a pas été au rendez-vous avec la tempête Fabien et le ciel régulièrement impétueux, puis la tempête Ciara et depuis la mi-mars, c'est le confinement imposé par le Covid-19. On a vu mieux. Beaucoup mieux. « Effectivement, on ne peut pas parler d'une bonne saison. Les deux mois où l'on a pu faire les oursins n'ont pas été exceptionnels, même si bien sûr la clientèle était au rendez-vous et que la qualité des oursins était correcte. Ainsi, pour le restaurant en trois mois, du 15 décembre au 15 mars, nous avons eu trente jours d'oursins. Ni plus ni moins. Et tout le monde sait que la meilleure saison se situe entre le 15 mars et le 15 avril... D'autant plus que le temps depuis quelques semaines est au beau

fixe. Bref, le manque à gagner est énorme », note Philippe Ciccada du restaurant Le Neptune, sur la route des Sanguinaires.

Ici et là

Si les restaurateurs sont en plein désarroi, il en est de même pour les pêcheurs. Christian Colantonio, fils et petit-fils de pêcheurs, qui vend ses oursins au rond-point d'Alata, en sait quelque chose. « C'est une très, très moyenne saison. De mi-décembre à mi-février, le mauvais temps était malheureusement omniprésent. On sauve quand même la période jusqu'au confinement. À mon niveau, c'est un peu différent dans la mesure où je continue à en vendre. Et il est vrai que depuis un petit moment, les oursins sont très beaux. Mais dans quelques jours, c'est la fin de la saison. Une chose est sûre, les Ajacciens sont toujours en attente d'oursins. Je m'en rends compte quasiment tous les jours



Christian vend ses oursins au rond-point d'Alata.

PHOTOS JEAN-PIERRE BELZIT

et surtout le week-end. Je travaille essentiellement sur commande, pour éviter la file d'attente pour mieux se préserver du virus. »

Aux abords de la halle aux poissons, Pierrette, elle aussi, vend des oursins. « En moyenne, en semaine, c'est environ trente douzaines qui partent chaque jour. Le week-end, c'est beaucoup plus, entre une centaine, parfois même un peu plus. Je pense que ce sont des gens qui ont une terrasse ou alors une maison avec un jardin, qui les achètent. »

Tous espèrent, rêvent même que l'année prochaine soit « une année comme les autres ». « En règle générale, sur 120 jours de pêche autorisée, on table sur soixante jours d'oursins », précise Philippe Ciccada. Et dire que depuis peu, on apprenait que la hausse des températures profite à la prolifération des oursins qui se



Pierrette, elle, est installée devant la halle aux poissons.

nourrissent de varech, une algue stockant du carbone et cruciale pour la biodiversité. Problème : les forêts de varech disparaissent

et l'écosystème marin est bousculé. Concrètement, il faut manger des oursins. Quand on le peut...

J.-J. GAMBARELLI