

Sur le port de commerce de Calvi, des dizaines de personnes attendent Joseph Ricco et son équipage. La file d'attente s'étend sur plusieurs mètres. Aux alentours de 10 heures, le bateau de pêche arrive à quai chargé de poissons : Saint-Pierre, dorade, langouste ou encore dentil... Il y en a pour tous les goûts. Depuis le début de la crise sanitaire, Joseph Ricco, patron pêcheur depuis 23 ans dans la baie de Calvi, a dû modifier son circuit de commercialisation. Une fois par semaine, ce pêcheur propose à ses clients des produits de qualité afin de favoriser le circuit court.

« Généralement, nous travaillons beaucoup avec les restaurateurs de la région, explique-t-il. Il nous arrive également d'exporter notre marchandise à l'étranger, notamment en Italie. Cette année, il a fallu s'adapter. Nous nous sommes rapprochés des particuliers afin de leur proposer une pêche locale, directement

du pêcheur au consommateur. Habituellement, nous prévenons nos clients la veille au soir pour le lendemain matin. La pêche est un métier exigeant. Nous ne pouvons pas proposer un jour fixe par semaine. Cela dépend des conditions météorologiques ainsi que du nombre de poissons pêchés. Nous arrivons sur le port vers 10 heures et repartons aux alentours de 13 heures afin que tout le monde puisse avoir le temps de venir acheter du poisson. »

Joseph Ricco propose également des prix attractifs afin de satisfaire les besoins de chacun.

« Notre marchandise est en général 50 % moins chère qu'en supermarché. Cette décision a été prise en raison de la crise sanitaire qui touche la plupart des classes sociales. Nous devons nous entraider et ainsi favoriser les produits locaux qui sont de bien meilleure qualité. Nous proposons à nos clients une grande variété de poissons. Nous sommes un des rares

bateaux à avoir l'autorisation de pêcher du thon avec une réglementation de quatre tonnes par an. Nous pouvons également proposer de la dorade rose de grande profondeur qui est particulièrement compliquée à pêcher puisqu'elle vit à plus de 500 mètres de fond. »

### Une demande qui ne cesse de s'accroître

Depuis quelques jours, Joseph Ricco et son équipage ont constaté un véritable engouement pour la pêche locale. Chaque nouveau client peut inscrire son numéro de téléphone sur un listing afin d'être prévenu du jour de vente. Aujourd'hui, plus de 250 personnes y figurent.

« Les demandes affluent au fil des jours. Les clients semblent satisfaits. Nous les conseillons également sur d'éventuelles recettes ou encore sur la cuisson de chaque poisson. Nous pouvons en vendre une soixantaine en une heure. Ce-

pendant, nous veillons au respect des mesures barrières afin de ne prendre aucun risque. Chaque membre de mon équipage possède un masque et des gants pour davantage de sécurité. »

Côté clients, on en redemande. Si certains sont des habitués, de nouvelles personnes viennent pour la toute première fois. Marie-France a franchi le pas.

« Je ne suis pas une grande cuisinière, plaisante-t-elle. J'ai décidé de venir afin de soutenir notre pêche locale. Nous sommes face à une situation très difficile pour nous et nos producteurs locaux. Il m'a paru normal de les aider à mon niveau. Les produits viennent directement de la mer. Il s'agit d'un gage de qualité et de fraîcheur. »

Joseph Ricco peut également compter sur le soutien de la SNSM et de Paul Allard, son président.

« Nous aidons Joseph, qui est un pêcheur averti, à vendre sa marchandise. Nous devons être solidaires les uns envers les autres afin

de limiter la casse. La demande est très importante. Nous venons l'aider pour la troisième fois depuis le début de la crise. »

### Une initiative qui devrait se poursuivre cet été

La valorisation des circuits courts demeure dans tous les esprits. Jérôme Sévénon, sensible à cette démarche, s'est rendu lui aussi hier matin sur le port de commerce de Calvi.

« Depuis le début de la crise, nous prenons conscience de l'importance des circuits courts, déclare-t-il. Nous devons poursuivre ces engagements au-delà de la période de confinement. Arriver à construire un véritable circuit autour des produits locaux que ce soit la pêche ou encore le maraîchage. »

Une solidarité que Joseph Ricco compte bien perpétuer dans les mois à venir. « Nous n'avons

pas pu travailler ni en mars ni en avril, regrette-t-il. Voir autant de personnes sensibles à notre cause nous donne du baume au cœur. Nous voulons respecter notre clientèle et lui proposer nos produits au-delà de cette période de confinement en sachant que durant la saison estivale, les poissons se font plus rares. La quantité sera donc certainement moins importante qu'à l'heure actuelle. La solidarité doit aller dans les deux sens. Bien évidemment, nous traiterons également avec les restaurateurs qui pourront, je l'espère, ouvrir dans les prochains mois. Je tenais également à remercier la municipalité et Ange Santini pour son soutien et son approbation. »

Une prise de conscience est peu à peu en train de se mettre en place autour de ces producteurs locaux qui continuent à creuser chaque jour, afin de proposer des produits de qualité tout au long de l'année.

SERENA DAGOUASSAT