

ALERIA

À l'étang de Diana, l'activité a redémarré timidement

Il ne cache pas son inquiétude et la résume en une phrase. « Si on me dit au jourd'hui qu'à la fin de l'année, nous aurons réalisé 30 % de notre chiffre d'affaires initial, je signe sous l'abîme ! » Ce pionnier, Bernard Pantelact, n'est vraiment pas coriace de l'ancrage. Le gérant de la SARL Etiang de Diana, n'a guère l'habitude de se lamenter. Mais là, la situation est grave pour sa société et pour la filière conchylicole insulaire qui regroupe seulement trois entreprises toutes implantées sur ce même étang. Après plusieurs semaines d'arrêt total, l'activité redémarre timidement. Depuis la fin des mesures strictes de confinement, les espaces de vente de coquillages accueillent à nouveau le clientèle. Avec des amplitudes horaires réduites. « Nous aurions pu rester ouverts puisque nous faisons partie de la chaîne alimentaire. Mais comme les services en charge des contrôles étaient en stand-by, nous étions sous le coup d'une fermeture sanitaire obligatoire. Pas parce que la qualité des eaux était mauvaise mais parce qu'il n'y a pas eu de prélevement. Nous avons proposé de les effectuer nous-mêmes et de les porter au laboratoire. La situation s'est



À l'étang de Diana, le stock de moules en fin de saison estivale sera conséquent cette année.
STEPHANE GAVANT

débloquée il y a quelques jours », explique Bernard Pantelact.

Une ambiance tout à fait inhabituelle

Certes, il n'y a pas foule les lundis, mercredis et vendredis, entre 7 heures et midi, jours d'ouverture. Une ambiance tout

à fait inhabituelle régne ce printemps sur l'étang de Diana. « En dehors de la période des fêtes de fin d'année, où la demande locale d'huîtres est importante, 90 % de notre marché est lié au tourisme et à la restauration », ajoute le conchyliculteur. Avec des restaurants fermés et une absence totale d'activité touristique, les perspectives ne sont pas très réjouissantes. Et le manque de visibilité n'est pas de nature à rassurer. « Nous avons dû avoir recours au dispositif de chômage partiel, ce qui est très dommageable. Nous suivons attentivement les annonces du gouvernement et l'évolution de la situation sanitaire. Mais ce qui est peu à l'aise évidemment », regrette le pêcheur de la SARL Etiang de Diana. La qualité des produits, elle, est toujours là. Avec des huîtres encore généreuses et des moulles qui grossissent chaque jour.

Le cycle de la vie de l'étang, lui, se poursuit normalement.

Comme tous les ans, dès que la température de l'eau va monter, il va falloir transporter les moulles en mer pour qu'elles ne meurent pas. Un travail conséquent et indispensable dont l'unité, en ce moment, semble presque anachronique. « Bien sûr qu'il faut le faire. Mais nous allons nous retrouver avec un stock colossal. D'habitude, nous les mettons en mer pour les vendre. Là, nous allons juste les préserver jusqu'à l'automne et ramener ensuite une grande partie dans l'étang. Tout ne sera pas perdu, c'est vrai, sans altérer nous-mêmes de manière pour la saison prochaine. Une première pour nous. En dehors de cette cas particular, toutes les filières liées au travail de la mer, de la mer et de l'élevage sont en danger. Il faut vraiment réfléchir à un autre modèle économique. Si cette crise avait au moins servi à ça ! », conclut Bernard Pantelact.

ISABELLE VOLPAJOLA



L'étang, situé sur la commune d'Aleria, est le seul de l'île où subsiste une activité conchylicole.
STEPHANE GAVANT