

Il ne cache pas son inquiétude et la résume en une phrase. « Si on me dit aujourd'hui qu'à la fin de l'année, nous aurons réalisé 30 % de notre chiffre d'affaires habituel, je signe sans hésiter ! » Ce pourcentage, Bernard Pantalacci n'est vraiment pas certain de l'atteindre. Le gérant de la SARL Etang 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 la 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 administrative. Pas parce que la qualité des eaux était mauvaise mais parce qu'il n'y a pas eu de prélèvements. Nous avons proposé de les effectuer nous-mêmes et de les porter au labo. La situation s'est



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

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

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 règne 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 perdu l'est irrémédiablement », regrette le gérant de la SARL Etang de Diana. La qualité des produits, elle, est toujours là. Avec des huîtres encore généreuses et des moules 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 moules en mer pour qu'elles ne meurent pas. Un travail conséquent et indispensable dont l'utilité, en ce moment, semble presque anachronique. « Rien 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 promener puisqu'il faudra en ramener ensuite une grande partie dans l'étang. Tout ne sera pas perdu, c'est vrai, nous achèterons moins de naissains pour la saison prochaine. Une première pour nous. En dehors de notre cas particulier, toutes les filières liées au travail de la terre, de la mer et de l'élevage sont en danger. Il faut vraiment réfléchir à un autre monde économique. Si cette crise avait au moins servi à ça ! », conclut Bernard Pantalacci.

ISABELLE VOLPAJOLA



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