



Pêche aux oursins : le début de saison s'annonce difficile

L'ouverture de la pêche aux oursins est enfin arrivée... Oursinades en famille ou entre amis, plateaux d'oursins à la terrasse d'un restaurant, la tradition est bien ancrée dans le cœur des Aiacini. Mais qu'en est-il en période de crise sanitaire ? Où pourra-t-on s'en procurer ?

Du côté des pêcheurs, le début de saison s'annonce plutôt difficile. Les restrictions mises en place par le gouvernement limitent fortement les journées de pêche. Chaque sortie en mer doit être déclarée à l'avance aux affaires maritimes.

« Avec le plan Covid mis en place, nous devons déclarer nos journées de pêche de la semaine le lundi matin avant midi afin que nos indemnisations soient calculées. Or, nous sortions généralement les vendredis, samedis et dimanches pour faire les oursins car ce sont les jours où ils sont le plus consommés. Il est ainsi difficile de prévoir la mer cinq jours à l'avance. Si au final, la météo est mauvaise, nous perdons la semaine », déplore Xavier D'Orazio, premier prud'homme des pêcheurs de la cité impériale.

La fermeture des restaurants limitera également par ricochet la demande d'oursins. Il faut bien sûr les pêcher, mais encore faut-il les écouler. « Il y a cinq ou six points de vente à Ajaccio avec la halle aux poissons. Mais nos plus gros acheteurs sont les restaurants. La période des fêtes sera très compliquée. Nous verrons comment cela se passera au mois de janvier avec les prochaines annonces du gouvernement sur les réouvertures des commerces », explique Xavier D'Orazio. « Cela ne veut pas dire que la saison sera mauvaise car elle s'étend jusqu'en avril ».

Les plateaux d'oursins en mode drive

En revanche, les lieux incontournables ne dérogeront pas à la règle. Les aficionados de l'oursinade en centre-ville



L'établissement Le Bar du marché, dont Laetitia Cardella en est la responsable, proposera à partir de demain des plateaux d'oursins. PAULE SANTONI

pourront toujours trouver leur plateau d'oursin au Bar du marché. Mais cette année, en mode drive. Et la demande est bien présente.

« Nous proposons à partir de demain des plateaux d'oursins et de fruits de mer à emporter. Les clients peuvent précommander ou venir devant le bar, nous avons installé un banc pour les oursins. Plusieurs clients habituels nous ont déjà contactés à ce sujet », raconte Laetitia Cardella, responsable de l'établissement. « C'est important pour nous et pour nos clients de faire perdurer cette tradition. Les gens ne veulent pas faire l'impasse sur cer-

tains produits qui sont synonymes de fêtes, comme les oursins ».

Autre lieu traditionnel du côté des Sanguinaires, le restaurant Le Neptune, où les Aiacini dégustaient le fameux or rouge au bord de l'eau. Pour Philippe Cicada, responsable du restaurant, la question d'une éventuelle vente à emporter reste en suspens.

« Nous avons reçu beaucoup de demandes de nos habitués. Nous sommes pour l'heure en discussion avec les pêcheurs sur la mise en place de la vente à emporter », explique-t-il. « Si nous nous décidons ça ne sera pas avant la semaine de Noël ou du nouvel an ».

Enfin, il sera possible, comme chaque année, de se procurer des oursins à la halle aux poissons d'Ajaccio où les femmes de pêcheurs vendront les récoltes du matin. Mais attention, certains professionnels présentent une qualité privilégiée à la quantité avant la levée totale des mesures de confinement.

Une pêche loisir limitée ?

La dégustation des zini pourra également être appréciée au bord de l'eau. Mais attention, la fameuse oursinade devra se faire dans le respect des gestes barrières. Pas de regroupement de plus



En pêche loisir, il est interdit de capturer et transporter plus de trois douzaines d'oursins par personne. CM

de six personnes. « Un nombre limité qui permettra de peut-être développer nos ventes, précise Xavier D'Orazio. En pêche loisir, il est interdit de capturer et transporter plus de trois douzaines d'oursins par personne ».

« Six personnes, cela représente tout de même trois couples, répond un autre pêcheur. Cela ne limite pas vraiment la cueillette. Et les contrôles risquent d'être incixistants. » Pour Olivier Schinto, patron pêcheur au port d'Ajaccio, « il aurait fallu

tout simplement reporté la date d'ouverture de la pêche aux oursins pour être solidaire des restaurants. La pêche de plaisir risque de faire beaucoup d'ombre aux professionnels durant les fêtes ».

Vente à emporter, oursinade en nombre restreint, la saison des zini sera mouvementée pour le mois de décembre. La fenêtre météorologique pourrait s'éclaircir début janvier.

À suivre...

ERIC CULLIERET

Quelques règles à connaître

La pêche aux oursins est très encadrée dans l'île, comme partout sur le territoire national, et est soumise à des règles précises.

Elle s'ouvre le 15 décembre et se termine le 15 avril inclus sur l'ensemble du littoral insulaire. Petite exception pour le prud'homme de Bonifacio avec des dates décalées du 1^{er} janvier

au 31 mars. Les pêcheurs doivent également respecter des quotas. Pour la pêche de loisir, il faut se limiter à capturer et transporter trois douzaines d'oursins par personne.

La note peut-être salée pour le non-respect de ces règles qui constitue un délit. L'amende encourue peut aller jusqu'à 23 000 euros.

Recherche écaillers désespérément

Alors que la saison des oursins débute ce mardi, les quelques restaurateurs et bars qui souhaitent présenter des étals de fruits de mer sont bien en peine de faire ouvrir leurs coquillages.

En effet, en Corse, les écaillers se font désirer. « Chaque année, nous prenons un écailler à la saison du 15 décembre au 15 avril », explique le gérant du Bar du Marché à Ajaccio, mais cette année, je n'en trouve pas. Plusieurs d'entre eux ont trouvé des postes en CDI, soit chez des grands patrons, soit dans les grandes surfaces. »

« Cette année, on n'en trouve aucun », se désole également Antoine-François Leonelli, ancien patron pêcheur de la halle d'Ajaccio. « Et le problème se pose dans toute la Corse. Le seul que je

connaissais travaille maintenant pour une grande entreprise à Bastia et n'a plus le temps de faire ses saisons. »

Dans certains établissements de la ville, comme le Lodge au port de l'Amirauté, le même professionnel revient chaque année. « Depuis quatre ans, nous travaillons avec la même personne qui va revenir cette année préparer nos plateaux de fruits de mer. Mais, en général, c'est assez difficile d'en trouver. Plusieurs fois, nous avons fait appel à des écaillers du Continent, venants de Bretagne ou de Vendée. »

La main-d'œuvre est de manière générale difficile à trouver dans les métiers de la poissonnerie, même au niveau national.

N. W.



En Corse, les écaillers se font désirer cette année.

NICOLAS WALLON

