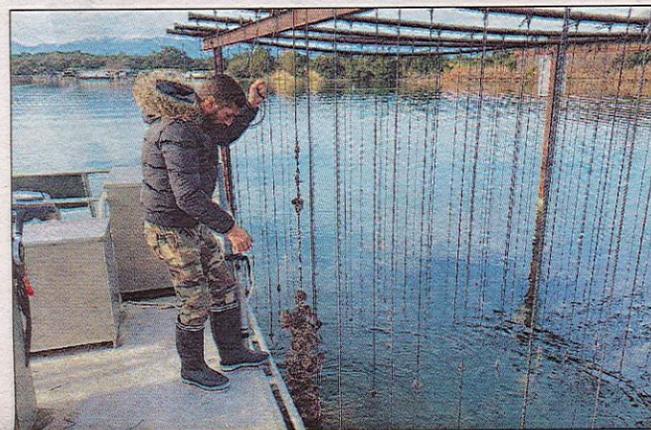


# Dans le secret de la très prisée huître de l'étang de Diana

L'étang de Diana est le sanctuaire de l'huître en Corse. En ces périodes de fêtes, le rythme est soutenu. 50 tonnes seront vendues dans l'île juste pour les festivités de cette fin d'année



Les huîtres sont amenées jusqu'à l'unité de nettoyage.



Chaque corde rassemble 120 coquilles.



Jamal est chargé de récupérer les cordes d'huîtres.

Le soleil se reflète dans l'étang de Diana, paisible. Ici, le calme est roi et n'est dérangé que par quelques raliements de mouettes, venues picorer les restes de poissons échoués sur les berges. Au milieu de cette étendue d'eau, troisième plus importante de l'île par sa superficie, un bateau navigue, lui aussi, tranquillement vers des cordes à huîtres. À la barre, Jamal. « Là, on va récupérer des cordes pleines d'huîtres pour ensuite les nettoyer de tous les agglomérats de l'étang », explique-t-il, les yeux rivés sur cette carte postale, comme s'il la découvrait pour la première fois.

Des huîtres, il n'en reste plus beaucoup. Noël est passé par là et les dernières seront livrées aujourd'hui dans les grandes surfaces ou vendues à des consommateurs venus directement les chercher sur place. « Ils voient la manière dont nous travaillons,

l'étang est derrière, les employés sont juste à côté du point de vente, cela renforce la confiance », explique Jeanne Murraccioli, qui a repris l'entreprise de Bernard Pantalacci. La confiance est aussi, il faut le dire, renforcée par les qualités gustatives d'un produit à la saveur particulière. « Cela, nous le devons à la nature, c'est elle qui fait le boulot », ajoute l'ostréicultrice.

Une nature qui prend son temps, puisqu'il faut environ une année à l'huître que l'on appelle la « Japonaise » pour arriver à maturité.

Elle concerne 95 % de la production à Diana. « C'est un produit charnu et généreux », précise Jeanne Murraccioli. « On n'est pas dans de l'ultra fin mais dans quelque chose qui fait l'identité de l'étang et que les consommateurs insulaires recherchent. » Des Corses qui consomment beau-

coup puisque cette année, l'ostréicultrice a vendu environ 50 tonnes d'huîtres.

« C'est une année honorable compte tenu de la situation sanitaire, argumente-t-elle. Les gens se réunissent moins en famille, font moins la fête et cela se répercute sur les ventes. Mais nous n'allons pas nous plaindre, il y a des entreprises qui souffrent beaucoup plus que nous. »

Ce sont des grossistes qui se chargent de la distribution. « Nous travaillons avec les mêmes depuis plus de 40 ans, poursuit Jeanne Murraccioli. Nous exportons même dans le sud de la France pour des commandes de Corses du continent qui désirent manger nustrale. Mais cela représente une très petite quantité. »

## Un million d'huîtres

Jamal relève une corde sur

laquelle sont accrochées 120 huîtres. « C'est à peu près comme ça sur toutes, indique-t-il. Et il y en a 7 000 sur notre production. »

Le compte est vite fait, on avoisine rapidement les 840 000 huîtres qui grandissent lentement à quatre mètres de profondeur. « On ne ramasse pas autant d'huîtres que cela car il y a beaucoup de prédateurs. La nature fait la quantité mais tout n'est pas viable c'est pour cela qu'on en emsemence environ un million. »

Voilà pour la « Japonaise ». Mais depuis quelques années, l'entreprise a initié un partenariat avec l'Université de Corse dans le but de développer l'huître ancestrale de l'étang de Diana, celle cultivée jadis par les Romains. La plate.

« Elle représente environ 5 % de la production totale, détaille Jeanne Murraccioli. Elle a ses qualités mais elle met beaucoup de temps pour arriver à maturité. Il faut un an pour la classique

et trois ans pour celle-ci. Mais les tests que nous avons faits sont concluants et nous espérons pouvoir augmenter le volume dans les années à venir. »

## Un rythme soutenu

Durant la période des fêtes, le rythme est soutenu. La cadence est telle que l'entreprise peut se vanter de pêcher les huîtres le matin et de les proposer dans les supermarchés le jour même. « C'est cela qui est important, précise Jeanne Murraccioli. Les gens veulent manger un produit extrêmement frais. Ils savent d'où il vient et qu'ils ne risquent rien. »

Dès l'aube, les pêcheurs récupèrent les cordes qui sont ensuite déposées devant l'unité de nettoyage et de conditionnement. En tout, 10 employés s'affairent sur terre et sur l'eau.

« Nous traitons environ deux

EN CHIFFRES

50

C'est le nombre de tonnes d'huîtres vendues par l'entreprise pendant les périodes de fêtes.

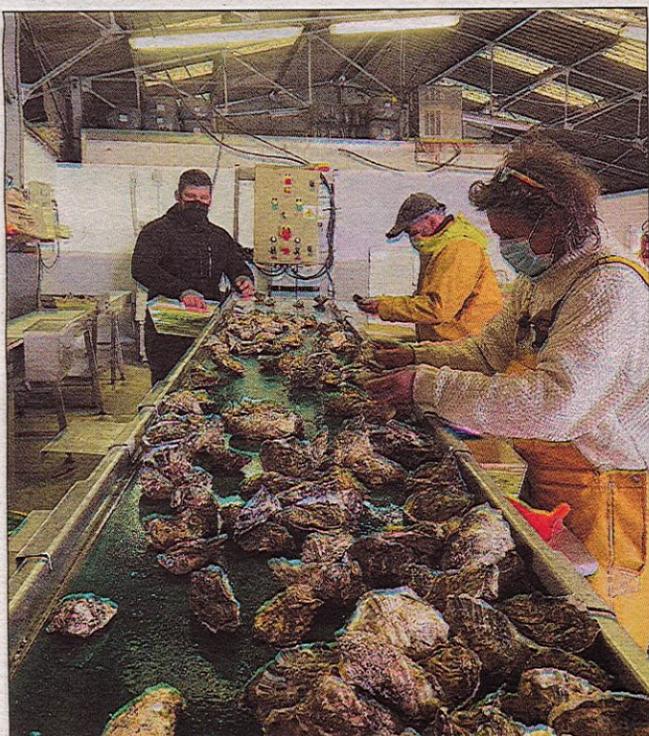
2

C'est le nombre de tonnes traitées chaque jour.

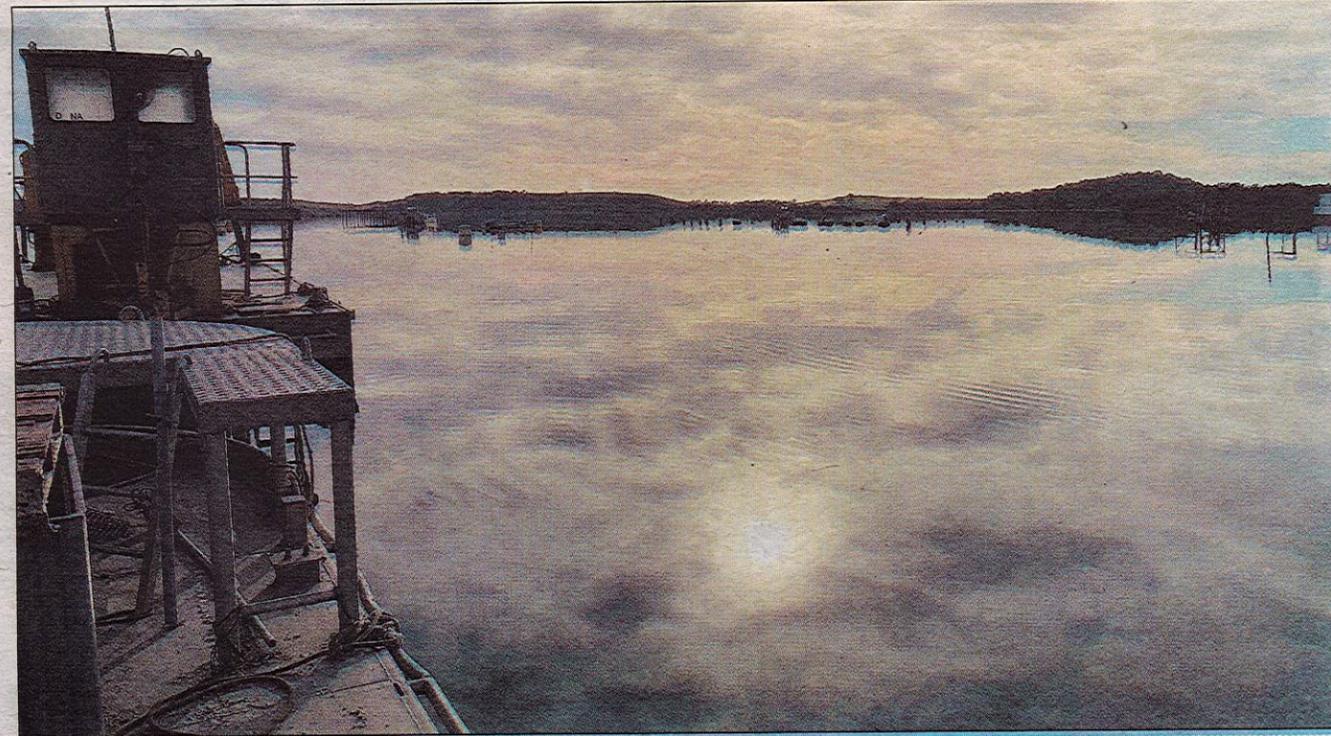
tonnes d'huîtres par jour. Mais le rythme reviendra à la normale en début d'année », conclut l'ostréicultrice.

Des huîtres que vous retrouverez ce soir sans doute lors du réveillon de la Saint-Sylvestre.

PAUL-MATHIEU SANTUCCI



Chaque jour, les employés nettoient deux tonnes d'huîtres.



L'étang de Diana est le sanctuaire de l'huître.