

L'oeuvre de JEAN COSTE et le developpement de l'ostréiculture.

Maurice Boury
Inspecteur général de l'Institut des Pêches Maritimes

Il y a un siècle, le savant naturaliste COSTE concevait les principes d'une technique ostréicole complétée en faisant la démonstration pratique.

Né en 1807 à Castries (Hérault), mort en 1873, Jean Coste entra à l'Académie des Sciences en 1851. Il fut également membre de l'Académie de Médecine et professeur au Muséum puis au Collège de France; il fonda le laboratoire de Zoologie et de Physiologie maritimes de Concarneau et en fut le premier directeur. En 1862, il se vit confier la charge d'inspecteur général de la pêche fluviale et de la pêche côtière maritime.

Dans le domaine qui nous intéresse particulièrement, l'ouvrage de Coste le plus fréquemment cité est le récit commenté et accompagné de suggestions qui porte pour titre: "Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie. Rapport sur les industries de Comacchio, du lac Fusaro, de Marennes et de l'anse de l'Aiguillon." - 1ère édition, 1855; 2ème édition augmentée de nouveaux documents sur les pêches fluviales et marines; 1861.

Coste rédigea également d'autres mémoires, notamment: -"Mémoire sur les moyens de repoupler les eaux de France." (Académie des Sciences, février 1853).

- "Mémoire sur les bancs artificiels d'huîtres du lac Fusaro." (Académie des Sciences, mai 1853).

- "De l'aliénation des rivages comme moyen de créer des richesses nouvelles et de transformer l'inscription maritime en conscription maritime." (1853).

- "Rapport sur l'état des huîtres du littoral de la France." (Février 1858).

- "Note sur les huîtres artificielles des terrains émergents"
(Académie des Sciences, novembre 1862).

Avant le milieu du siècle dernier, l'exploitation des gisements naturels constituait en France, de même que dans la plupart des pays européens, la seule ressource huître. Les produits de la pêche étaient livrés à la consommation, soit directement, soit après séjour dans des parcs ou dans des bassins appelés claires. Selon les cas, ce parcage était destiné à conserver les mollusques en bon état en attendant la vente ou à améliorer leurs qualités alimentaires et gustatives.

Jadis, les bancs d'huîtres étaient très riches et s'étendaient le long des côtes françaises, presque sans interruption. Comme on les croyait inépuisables, ils furent exploités pendant longtemps sans aucune restriction. Cependant, dans la première moitié du 18ème siècle, les populations côtières et les autorités commencèrent à s'alarmer devant l'appauvrissement des huîtres. A partir de 1750, des mesures de protection furent édictées successivement dans diverses régions; mais elles ne réussirent pas à empêcher l'épuisement progressif des gisements dont l'état devint extrêmement inquiétant dans le courant du 19ème siècle. Un rapport de Coste, daté du 5 février 1858, signale l'affaiblissement des bancs d'huîtres à Cancale et Granville, leur destruction à la Rochelle, Oléron, Rochefort et Marennes.

Devant la menace de la disparition de la production huître, il importait d'introduire des méthodes nouvelles.

Coste trouva l'inspiration essentielle de ses idées en Italie où une exploitation ostréicole avait déjà été créée sous l'ancienne Rome et où existait encore au 19ème siècle, dans un étang salé de la région de Naples, des installations servant à la fixation et à l'élevage du naissain.

Coste étudia en premier lieu le problème de la régénération et de la conservation des bancs naturels; il chercha à les reconstituer par des apports massifs d'huîtres complétés par la mise en place de supports capables de recueillir les embryons au moment de leur fixation. Il fit remarquer que l'exploitation rationnelle des gisements ne consistait pas à en extraire la plus grande quantité possible d'huîtres; il conseilla de disposer dans leurs abords des collecteurs en vue de la récolte du naissain, puis de transporter celui-ci dans des emplacements désignés par l'expérience comme favorables à la croissance de l'huître et à l'amélioration de ses qualités.

De ses observations, Coste conclut que les huîtres transplantées et déposées dans des parcs pouvaient concourir avec celles des bancs naturels à la production du naissain. Afin de développer la culture de l'huître sur le littoral, il indiqua la façon d'approprier les terrains émergents et d'y installer des collecteurs dont il suggéra divers types. En ce qui concerne l'engraissement, il constata notamment l'effet bienfaisant d'un apport modéré d'eau douce.

Suivant les directives données par Coste, des tentatives furent faites en divers endroits du littoral de la Manche, de l'Atlantique et de la Méditerranée pour former des huîtrières et établir des parcs ostréicoles. Ces entreprises requèrent l'appui des pouvoirs publics et l'aide de l'administration de la marine; elles bénéficièrent du concours de professionnels avertis.

A titre d'exemple, mentionnons la création, entre 1860 et 1865, de trois parcs modèles dans le bassin d'Arcachon. Comme le sol de l'un de ces parcs était couvert de vase, Coste prit soin de faire d'abord enlever celle-ci afin de mettre à nu le terrain coquillier sous-jacent. D'importantes quantités d'huîtres furent semées, puis l'on plaça des collecteurs divers: coquilles répandues sur le sol, planchers garnis de fascines et de coquilles, tuiles maintenues au-dessus du sol par des traverses de bois. Les collecteurs donnèrent d'abondantes récoltes et la réussite de l'expérience incita la population des rives du bassin d'Arcachon à présenter de nombreuses demandes de concession de parcs.

Ce n'est point affaiblir les mérites de Coste que de signaler l'insuccès dont fut parfois suivie l'application de ses idées. Il y eut même de graves échecs imputables à des causes diverses; événements contraires, connaissance encore insuffisante de la biologie ostréicole, manque de mise au point des procédés, choix malheureux de l'endroit affecté aux essais.

Mais en définitive les conceptions de Coste se sont révélées fructueuses et ses initiatives donnèrent à la culture de l'huître une impulsion qui fit défaut avant lui; celle-ci se propagea dans divers pays étrangers où l'on suivait avec intérêt les efforts accomplis en France par l'Etat et les professionnels. Aussi Coste est-il justement considéré comme un fondateur de l'ostréiculture moderne.

Depuis l'époque où Coste entreprit ses études et ses essais, les ostréiculteurs cherchent à perfectionner les procédés et à accroître la production. L'importance actuelle de la culture de l'huître dans l'économie française est indiquée par les nombres suivants (statistiques du 15 Janvier 1954):

<u>Région</u>	<u>Surface des terrains ostréicole</u>
Normandie	36 ha.
Bretagne nord	1.373 -
Bretagne sud	2.395 -
Vendée et quartier de La Rochelle	1.370 -
Marennes et Oléron	3.797 -
Quartiers de Bordeaux, Arcachon et Bayonne	1.578 -
Méditerranée	227 -

La quantité globale d'huîtres cultivées (plates et portugaises) livrée en 1953 à la consommation peut être évaluée à 80.000 tonnes environ.

La technique française présente des variations plus ou moins notables suivant les régions. Une région donnée peut être spécialisée dans l'une des trois branches ostréicoles: production du naissain, élevage, engraissement (ou affinage); elle peut aussi réunir deux de ces catégories d'exploitations ou même les trois. Pour un même genre d'opération, les procédés appliqués changent avec la configuration du lieu, la nature du sol et les conditions hydrologiques.

Par exemple, les tuiles chaulées, employées pour la récolte du naissain, sont suspendues par groupes à des piquets sur les terrains vaseux des rivières morbihannaises, tandis qu'elles sont disposées dans des cages de bois sur le sol plus ferme du bassin d'Arcachon. Dans la région de Marennes, on utilise des collecteurs divers: tuiles alignées sur le sol, piquets, chapelets de coquilles et de fragments d'ardoises.

La constitution des collecteurs artificiels et les conditions de leur mise en place représentent un problème particulièrement important qui fait toujours l'objet de nouvelles expériences; celles-ci sont réalisées par l'Institut des Pêches Maritimes avec la coopération des ostréiculteurs. Des études et des recherches pratiques sont également poursuivies en ce qui concerne les diverses phases de la culture de l'huître.

Le naissain récemment détaché de la tuile collectrice est très fragile et sujet aux attaques des animaux prédateurs. Aussi est-il d'abord disposé dans des caisses en toile métallique (caisses ostréophiles) ou dans des parcs spéciaux entourés de grillages.

Lorsqu'elles sont suffisamment fortifiées, les jeunes huîtres sont étalées dans des parcs convenablement aménagés. On choisit ordinairement un sol sableux ou sablo-vaseux que l'on amende, s'il y a lieu, pour l'amener à la consistance désirable. Afin d'assurer une croissance suffisamment rapide, un endroit où l'eau se renouvelle bien est habituellement préféré.

Sur les côtes de la Manche et de l'Atlantique, l'élevage est généralement effectué sur des fonds qui émergent avec des coefficients de marée plus ou moins élevés; mais en Méditerranée, la méthode appliquée est forcément très différente. Dans l'étang de Thau - qui est le seul endroit du littoral méditerranéen où se pratique actuellement l'ostréiculture - les huîtres ne sont pas étalées sur le sol mais fixées à des barres de bois très dur suspendues verticalement à des bâtis.

L'huître qui a atteint la taille voulue pour la consommation peut être soumise à un engraissement dans des parcs ou dans des claires situés dans des endroits reconnus particulièrement propices pour cette opération, par suite de la composition et des qualités particulières du sol et de l'eau. De même que pour les phases précédentes de la culture, des variations sont constatées d'une région à l'autre, par exemple: les huîtres du Belon sont dispersées sur le sol macadamisé de parcs installés sur les bords du chenal de la rivière; dans le Morbihan et au Croisic, on utilise des caisses à fond grillagé, supportées au-dessus du sol par des pieux; dans la région de Marennes et en certains points de la côte comprise entre le golfe du Morbihan et la Loire, les huîtres sont engraisées et subissent le verdissement dans des claires creusées dans des terrains argileux à un niveau qui peut être relativement élevé.

Quelque soit le mode de culture, l'huître passe, avant d'être livrée au consommateur, dans un établissement possédant obligatoirement les installations requises pour la manipulation et l'expédition des coquillages dans de bonnes conditions de salubrité.

Bibliographie

- HAUSSER, A. E. "Rapport sur l'industrie ostréicole dressé au nom de la commission du concours de Vannes, 1876."
Ostréiculture, Cultures Marines, bull. de mai 1934 à février 1936.
- BROCCHI, P. "Traité d'ostréiculture".
Paris, 1883.
- ROCHÉ, G. "La culture des mers en Europe".
Paris, 1898.
- LOCARD, A. "Manuel pratique d'ostréiculture."
Paris, 1900.
- HINARD, G., et
LAMBERT, L. "Tableau de l'ostréiculture française."
Rev. Trav. Office des Pêches Marit. 1928, t.1.,
f.3, p. 37-90; f.4, p. 61-122.
- BOURY, M. "Les différents systèmes de collecteurs de naissain."
Rev. Trav. Office des Pêches Marit. 1929, t.2, f.3,
p. 313-315.
- HERVÉ, P. "Notes sur l'histoire des huitres et l'ostréiculture."
Ostréiculture, Cultures Marines, bull. de janvier à
septembre 1932.
- LADOUCE, R. "L'évolution de l'ostréiculture dans le Bassin
d'Arcachon."
C.R. 2ème Congrès international de la Mer, Liège, 1939.
- LAMBERT, L. "Les coquillages comestibles."
Paris, 1950. Collection "que sais-je".
- RANSON, G. "Les huîtres."
Paris, 1951.
