

## LES COQUILLAGES COMESTIBLES ET LEUR CONTROLE SANITAIRE

par LOUIS LAMBERT,

*Docteur en Pharmacie, Inspecteur général du Contrôle sanitaire.*

Nombreux sont les coquillages comestibles des côtes de France. Tous sont plus ou moins employés dans l'alimentation. De ces coquillages, une partie est fournie par la pêche, l'autre est cultivée.

J'ai pu établir que, l'année dernière, 130 millions de kilogrammes de mollusques ont été livrés à la consommation sans compter les quantités importées des pays étrangers : Hollande, Irlande, Portugal, Amérique du Nord, etc.

Au premier rang de ces coquillages viennent les huîtres (*Ostrea edulis* et *Gryphoea angulata*), puis les moules (*Mytilus edulis* et *galloprovincialis*); arrivent ensuite vingt-quatre espèces de mollusques et d'animaux marins que l'on doit leur assimiler, car les mêmes pêcheurs les récoltent,

Les gisements s'étendent sur toutes nos côtes ou peu s'en faut, car seules les côtes sablonneuses de la Gironde et des Landes, puis quelques points de la côte méditerranéenne en sont absolument dépourvus.

Or, toutes les parties de nos côtes ne sont pas salubres et d'année en année, depuis que, pour assurer l'assainissement, on évacue les égouts et matières usées à la mer, presque toujours sans aucune précaution, les causes d'insalubrité augmentent.

Il est donc indispensable, pour éviter les accidents, de surveiller la récolte, le travail et la vente des coquillages. Or, jusqu'à présent, seules les huîtres sont contrôlées régulièrement.

Voyons rapidement la genèse et l'organisation de ce contrôle : c'est à la suite d'une vive campagne contre les huîtres, causée par de graves accidents dus aux mollusques retrempés dans les canaux de Sète, que des commerçants parisiens, convaincus de ce que la prospérité de l'ostréiculture dépendait de la garantie de salubrité offerte au consommateur, crèrent dans les principaux centres un contrôle sanitaire des établissements ostréicoles; parmi ces pionniers, il faut citer les noms de MM. DROUANT, PRUNIER, LABEYRIE, PORCHER, VELLY qui formèrent, en 1913, le premier Conseil de l'Association d'Encouragement des Industries ostréicoles (A. E. I. O.) et en confièrent la présidence à M. Canu.

Ce contrôle fut organisé sur le modèle de celui qui existait en Zélande depuis plusieurs années. L'A. E. I. O. fonda une Station à La Tremblade, centre de la région de Marennes-Oléron, puis une autre à Auray. Cette dernière comprenait les départements du Morbihan et du Finistère. Elle entra en service en 1920.

Entre temps les décrets du 21 décembre 1915 et du 28 mars 1919 amorçaient officiellement la question du contrôle de salubrité des coquillages entreposés dans les établissements de pêche.

En 1920, le contrôle, jusqu'alors facultatif, devient officiel, le certificat de l'Association

étant désormais soumis au visa approbatif du Directeur de l'Office scientifique des Pêches. M. Gustave HINARD qui avait installé les laboratoires de l'A. E. I. O. devint Inspecteur du Contrôle sanitaire et fut chargé de contrôler et de compléter avec l'aide des naturalistes et du laboratoire de l'Office les travaux des stations ostréicoles. Cette période d'études fut très fructueuse en ce sens que les professionnels s'accoutumèrent peu à peu à l'idée d'un contrôle général des parcs. D'autres régions demandaient à l'Office des Pêches ou à l'A. E. I. O. de les contrôler, mais le manque de ressources, d'une part, le manque d'un texte réglementaire, d'autre part, ne le permettaient pas. Pourtant, les expéditeurs du Bassin d'Arcachon furent groupés en 1922 par MM. MOULIETS, LLAGUET, etc., en une nouvelle Association, l'A. O. B. A., qui, comme l'A. E. I. O., eut une station contrôlée par l'Office des Pêches.

Le décret du 31 juillet 1923 créa le contrôle sanitaire obligatoire et peu à peu s'organisa le service du Contrôle sanitaire qui fonctionne aujourd'hui.

Après quatorze années d'exercice, il est possible de chiffrer les résultats de ce contrôle, qui, il faut le répéter, fut créé par les usagers eux-mêmes et fut généralisé avec l'aide de beaucoup d'entre eux. Aujourd'hui le Contrôle est entré dans les mœurs et les ostréiculteurs se félicitent de ses résultats.

Ces résultats, les voici :

1° De 1818 jusqu'en 1922, de nombreuses épidémies ont été attribuées aux coquillages; depuis 1923 les auteurs les plus prévenus contre les huîtres citent de nombreux cas dus aux coquillages, non contrôlés jusqu'à ce jour, et, surtout en Méditerranée, aux moules. Dans une récente et très vive campagne, certains ont tenté de jeter le discrédit sur les huîtres. On a joué sur le terme « typhoïde ostreaire » qui devrait être remplacé par celui plus exact de typhoïde coquillière; on a tenté en malaxant dates, lieux, de créer un dossier; ne reproche-t-on pas aux huîtres, dans toutes les communications, dans tous les articles si nombreux, tous copiés les uns sur les autres, qui ont trouvé dans cette question un nouveau serpent de mer, ne reproche-t-on pas aux huîtres d'avoir causé, il y a plus de trois siècles des difficultés intestinales à Sa Majesté Henri IV qui, les aimant beaucoup, en avait abusé? Un auteur contemporain nous dit même qu'il s'agissait sûrement d'une typhoïde! Voire! J'opposerai à cette assertion un peu osée celle du chirurgien militaire PASQUIER qui, au contraire, débute dans son « Essai médical sur les huîtres » imprimé à Paris en 1818 par... « la guérison qu'obtint notre bon roi Henri d'une fièvre quarte qui avait résisté à tous les efforts de ses médecins en mangeant *force huîtres* et buvant *force hypocras*. »

J'avancerai surtout ceci, dont j'ai bien pesé les termes et qui est basé non sur des racontars, des assertions sans preuves, mais sur des faits :

*En aucun cas, dans une des épidémies survenues depuis 1923, la responsabilité des établissements ostréicoles français, soumis au Contrôle de l'Office des Pêches, n'a pu être établie.*

Or, les épidémies d'origine ostréaire continuent dans certains pays étrangers et plusieurs d'entre eux ont étudié et adapté à leurs besoins notre système de contrôle.

2° Au point de vue de l'ostréiculture elle-même, la consommation des huîtres a passé de : 354 millions en 1923, à plus d'un milliard en 1936 (60.000 tonnes).

Reste à envisager l'augmentation des établissements ostréicoles, par conséquent celle du personnel employé, et parallèlement celle des revenus de l'État.

De 20.000 en 1923, le nombre des concessions est passé à plus de 30.000.

La superficie des exploitations s'est élevée de 4.000 à 6.000 hectares.

En ce qui concerne les coquillages, les mêmes détracteurs ont, tout en attaquant pêle-mêle huîtres, moules et coquillages, reproché vivement au Contrôle de s'attacher aux seules huîtres; nous aurions pu répondre que nous étions chargés d'appliquer la loi et non de la faire! Acceptant la discussion, je ferai observer que si on étudie les textes, on est moins persuadé de cette carence des Pouvoirs publics : les décrets de 1915 et de 1919 ne parlaient que d'établissements de pêche, ne faisant aucune distinction entre leurs destinations diverses : élevage d'huîtres, de moules ou de coquillages. Mieux, l'article 4 du règlement d'administration publique du 28 mars 1919 qui confie l'appréciation de salubrité à l'inspecteur départemental d'hygiène ou, à défaut, au représentant des services d'hygiène du département désigné par le Préfet pour participer aux travaux de la commission régionale spécifique « quand il s'agit des établissements fixes ou mobiles destinés à contenir des *coquillages* ou des *mollusques* pouvant être consommés crus ».

Il y a donc avant l'octroi de la concession une vérification de la salubrité de *tous* les établissements coquilliers.

En cours de concession, l'article 13 du même décret dit que « le contrôle comporte toutes inspections de la concession par des personnes désignées à cet effet ».

Il y avait dans ces décrets qui sont toujours en vigueur tous les éléments nécessaires pour un contrôle sérieux de la salubrité des parcs. Les sanctions étaient prévues : retrait de la concession ou de l'autorisation, interdiction d'exploiter.

Dès cette époque, donc, les textes étaient promulgués, le seul reproche qu'on leur pouvait faire était l'oubli total des gisements naturels. En ce qui concerne la protection sanitaire générale des eaux qui alimentent les établissements coquilliers, elle était réglée, sans spécification, par la loi du 15 février 1902 sur la protection de la santé publique. Enfin, la surveillance des coquillages mis en vente n'était prévue que par la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 dont l'article 1<sup>er</sup> interdit la vente des denrées corrompues. La vente des coquillages frais, mais peut-être infectés, n'était pas surveillée.

Enfin parut, après de longues discussions, le décret du 31 juillet 1923. Certes, il vise surtout les huîtres et cela provient de ce qu'il a fallu procéder par étapes sous peine de renvoyer la promulgation de ce décret aux calendes grecques, mais les moules et coquillages n'y sont pas complètement oubliés. *In fine*, dans les dispositions diverses, un article, le 21<sup>e</sup>, prévoit que sept des articles précédents sont applicables « aux coquillages autres que les huîtres ».

Ce sont, en particulier, ceux concernant les mesures à prendre par les Ministres de la Santé publique et de la Marine marchande pour faire cesser les causes d'insalubrité des établissements et des gisements naturels, la possibilité du retrait de la concession pour cause d'insalubrité, le contrôle de la vente, l'interdiction des manipulations dangereuses ou du trempage dans une eau suspecte.

Le Service du Contrôle sanitaire doit donc, en fait, assurer la surveillance des établissements d'élevage de moules ou de coquillages au même titre que celle des établissements ostréicoles. Aucune concession n'est d'ailleurs accordée avant que les Services de la Santé publique et de l'Office des Pêches aient examiné la salubrité de l'emplacement et donné avis favorable.

Dans les zones *insalubres* aucune concession n'est accordée. Contrairement à ce qui se passe

pour les établissements ostréicoles dont certains peuvent être exploités dans des zones *suspectes* à condition d'en reparquer les produits pendant un mois en zone salubre, il ne peut être créé d'établissements d'élevage de moules ou de coquillages dans ces zones, leur reparcage n'étant pas autorisé par le décret de 1923.

En ce qui concerne les gisements naturels, ils sont étudiés et classés dans les mêmes conditions que les gisements huîtres et livrés ou non à l'exploitation suivant leur état de conservation. L'exploitation des gisements insalubres est rigoureusement interdite. Il est défendu aussi de pêcher les coquillages dans les ports.

Que reste-t-il à faire?

Outre les gisements classés, il existe sur toutes nos côtes des gisements trop pauvres pour l'être et surtout sur toutes les roches et dans bien d'autres endroits des coquillages disséminés. Les pêcheurs qui sont légion récoltent des mollusques qu'ils vendent aux particuliers, aux hôtels. Or, certains de ces mollusques ont été trouvés dans des régions polluées par les égoûts des agglomérations ou habitations voisines.

Il est facile de se rendre compte de l'origine des huîtres qui ne peuvent être vendues que munies d'un certificat de contrôle : *l'étiquette de salubrité*. Rien de ce genre n'existe pour les moules et les coquillages. Il faut donc, ou se fier au vendeur ou s'abstenir.

Les inconvénients de cet état de choses ont été compris depuis longtemps par les médecins, par les producteurs eux-mêmes.

Ces derniers ont essayé de les atténuer : certaines Associations se sont créées qui, exerçant une surveillance spéciale, aidées par le Service du Contrôle sanitaire, délivrent à leurs adhérents des étiquettes d'origine (Fédération des Boucholeurs du littoral Centre-Ouest, Syndicat du Croisic, Éleveurs de la Seyne), mais d'autres sont de même sans être contrôlées : restent toujours les récolteurs de coquillages qui les prennent n'importe où, inconscients du mal qu'ils peuvent faire.

Il faut donc étendre à tous les coquillages la surveillance et leur appliquer *toutes* les prescriptions du décret de 1923.

Plusieurs Conseils départementaux d'Hygiène, plusieurs congrès ou réunions professionnelles de médecins, des collectivités diverses, des syndicats, en particulier le Syndicat général de l'Ostréiculture et des Cultures marines l'ont demandé à diverses reprises, de nombreux vœux ont été adressés aux Ministres compétents, voici les derniers en date :

Dans la synthèse des Conclusions des Assises départementales consacrées à la Fièvre Typhoïde tenues en 1937 par les Cliniciens de l'*Assemblée française de Médecine générale*, le Docteur Henri GODLEWSKI énumère les causes les plus retenues :

- 1° L'eau souillée (eau de puits, baignades);
- 2° Les aliments souillés :
  - a. Les coquillages;
  - b. La culture maraîchère (engrais humains);
  - c. Le lait souillé, les glaces et les sorbets;
- 3° Les porteurs de germes.

Voici le paragraphe concernant les coquillages :

« Ils sont un facteur essentiel des plus gros foyers actuels *méditerranéens*. La pêche des mol-

lusques, coutume séculaire et grosse ressource populaire, reste pratiquement libre dans les innombrables anfractuosités d'une côte peuplée, sans marée et polluée de nuisances, spécialement accumulées dans les ports. Les *Moules* qu'un usage méridional fait consommer crues et vaseuses, sont responsables d'une infinité de cas, origine de porteurs de germes contaminant ensuite l'intérieur du territoire (cas typiques de couples atteints au retour de voyage de noces). Les *Coques* pêchées dans la vase sont un égal danger. En saison balnéaire, elles ont un rôle local évident sur toutes les côtes; les médecins bretons insistent beaucoup sur cette cause. Les *Huitres* sont les seuls mollusques à culture réellement contrôlée. La salubrité actuelle des parcs de l'Océan ressort de ce fait : leur région ne connaît plus l'épidémicité de jadis et celles qu'elle alimente de ses produits sont indemnes de typhoïde (Délégation de l'Indre). Il est vivement réclamé qu'il y ait application à tous les coquillages du décret du 31 juillet 1923 qui ne concerne que les huitres (vœux des délégations des Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Charente-Inférieure, Côtes-du-Nord, Indre, Lot-et-Garonne, Seine-et-Oise, Var, Vaucluse). Il est suggéré par la délégation du Vaucluse que des tubes témoins garantissent contre l'arrosage secondaire-des paniers».

D'autre part, à la suite de l'excellent rapport du Docteur PAPPAS, Directeur du Bureau d'Hygiène de Montpellier, le Congrès provincial des Médecins hygiénistes français, réuni à Nîmes, en mai dernier a émis le vœu « qu'intervienne sans retard le décret en préparation et que les divers procédés d'épuration naturelle ou artificielle soient étudiés, de façon approfondie, en vue de leur utilisation pratique et de leur généralisation ».

Les études des différents procédés d'épuration ont été entreprises par l'Office scientifique des Pêches maritimes.

La Commission de revision du décret de 1923 a commencé ses travaux en 1935 : menés assez rapidement au début, ils ont été arrêtés soudain par un conflit d'autorité. Dans l'intervalle, l'opposition des usagers, mal renseignés, a cessé et nous poursuivrons ensemble désormais la tâche commune. Aujourd'hui, les plus graves difficultés sont surmontées ou près de l'être et on peut espérer que très prochainement l'extension du Contrôle à tous les coquillages sera un fait accompli.

---