

D^r Louis LAMBERT

**LES PROGRÈS DE LA TECHNIQUE OSTRÉICOLE
ET DU CONTROLE SANITAIRE DES HUITRES**

EXTRAIT

DU

BULLETIN de la SOCIÉTÉ NATIONALE d'ACCLIMATATION

N^{os} 5-6 — 1939

SIÈGE SOCIAL : **55, Rue de Buffon**
PARIS (V^e)

LES PROGRÈS DE LA TECHNIQUE OSTRÉICOLE ET DU CONTROLE SANITAIRE DES HUITRES

par le **D^r Louis LAMBERT**

*Inspecteur général du Contrôle Sanitaire
à l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes
Membre du Conseil Supérieur des Pêches Maritimes*

Lorsque l'on considère l'importance actuelle de l'ostréiculture pratiquée sur nos côtes, il faut un effort de l'esprit pour s'imaginer que rien de tout cela n'existait en France il y a à peine trois quarts de siècle.

Jusqu'en 1860, en effet, on se contenta de pêcher les Huîtres sur les bancs naturels. Il existait bien sur quelques points des parcs de dépôt, on savait même faire verdîr les Huîtres, à Courseulles par exemple, mais toutes les Huîtres provenaient de la pêche.

Or, d'un inventaire que j'ai fait il y a quelque temps, pour le *Manuel des Pêches Maritimes*, il résulte que nous pouvons compter sur nos côtes près de trente mille concessions affectées à la culture des Huîtres, que ces concessions couvrent plus de six mille hectares de terrains maritimes ou côtiers et que plus d'un milliard d'Huîtres sont consommées annuellement en France, ce qui représente en poids soixante mille tonnes, ou en valeur plus de 200 millions de francs.

Ces chiffres me permettent de conclure que l'ostréiculture est aujourd'hui une de nos richesses nationales.

L'ostréiculture française vient au premier rang pour le nombre, la qualité et la valeur de ses produits.

Je disais tout à l'heure que cette industrie était récente.

En effet, il existait autrefois sur toutes nos côtes, ou peu s'en faut, de très riches gisements naturels d'Huîtres plates. Nos pêcheurs d'une part, les maladies de l'autre, les ont détruits à peu près tous. Songez qu'on a retiré des seuls gisements de Cancale jusqu'à cent millions d'Huîtres par an. Ajoutez à ces quantités celles détruites par le dragage, par les animaux dévorants qui pullulaient sur les bancs et vous comprendrez facilement que la nature n'était pas de force. Nous maintenons aujourd'hui à grand peine quelques petits gisements dans les rivières de Bretagne ; c'est grâce à l'ostréiculture que nous pouvons encore savourer nos délicieuses Huîtres indigènes.

Cette Huître indigène est nommée par les naturalistes ; *Ostrea edulis*. Il y a sur nos côtes et dans nos parcs une autre espèce implantée chez nous depuis relativement peu de temps : c'est la Portugaise, à coquille plus longue, à l'aspect plus tourmenté : *Gryphæa angulata*. Vous voyez que les naturalistes lui refusent le nom d'Huître : « *ostrea* ». C'est que nos deux Huîtres ne sont que parentes éloignées.

Notre Huître indigène, l'Huître plate, est hermaphrodite, c'est-à-dire qu'elle possède successivement les deux sexes ; elle est, si l'on peut dire, vivipare ; elle garde ses petits dans sa coquille jusqu'à ce qu'elle les juge aptes à prendre la mer, puis les expulse alors et les petites larves s'en vont nager grâce à une petite couronne de cils vibratiles dont elles sont munies, couronne qui tombera lorsque l'heure de se fixer sera venue.

La Portugaise, elle, est unisexuée et sa ponte se fait dans l'eau ; c'est pourquoi il a fallu fort longtemps pour connaître sa progéniture qui ressemble singulièrement à celle de l'Huître plate.

Les Portugaises ont occupé les côtes du Sud-Ouest d'une manière curieuse.

Depuis quelques années, au moment d'une pénurie d'Huîtres, des parqueurs arcachonnais introduisaient dans leurs parcs des Huîtres du Portugal. Un jour, au début de 1868, un navire, *le Morlaisien*, qui en transportait une grande quantité, fut forcé de chercher dans la Gironde un refuge contre la tempête. Le mauvais temps dura, la

cargaison se mit à empester de telle sorte que le capitaine fit tout jeter à l'eau.

Toutes nos Portugaises n'étaient pas mortes et les survivantes se plurent dans nos eaux. La même année, elles couvraient les crassats et les rochers de la Gironde ; sept années plus tard, elles occupaient les côtes de La Rochelle, puis en 1878, celles de l'île de Ré. En 1907, leur développement fut prodigieux, mais elles furent arrêtées par la nature des côtes et des courants vers le Havre du Payré en Vendée. On les croyait fixées depuis lors, quand je les trouvai en grand nombre, en 1932, sur les roches de Noirmoutiers et de Saint-Brévin, au sud de la Loire.

J'en ai trouvé au nord de celle-ci l'an dernier ; vous comprendrez — quand vous saurez que les gisements naturels d'Huîtres plates ont disparu partout au sud de la Loire — que nous craignons leur invasion et nous y opposons le mieux possible. Un décret a interdit leur introduction dans les parcs et établissements au nord de la Vilaine.

Les deux espèces sont donc élevées ensemble dans le bassin d'Arcachon et dans la région de Marennes, mais la Bretagne élève la seule Huître plate.

I. — LA PÊCHE DES HUITRES

Un mot sur la pêche avant de passer à l'ostréiculture.

Tous les ans, des Commissions de visite, composées de fonctionnaires de la Marine, de l'Office Scientifique des Pêches et de délégués des ostréiculteurs et des marins pêcheurs, examinent l'état des gisements naturels et proposent leur ouverture à la pêche ou leur mise en réserve.

L'ouverture des gisements de Plates est toujours très courte, souvent quelques heures seulement : celle des gisements de Portugaises, beaucoup plus riches, se chiffre par mois.

La pêche est réservée en général aux marins du Quartier (région territoriale d'inscription maritime).

Cette pêche se fait en bateau, à la drague, ou au râteau pour les gisements en eau profonde ; mais surtout à pied, au moyen de couteaux, ciseaux et piochons pour les autres, ceux qui découvrent à mer basse.

Le détroquage, opération qui consiste à séparer les Huîtres les unes des autres, et le triage doivent se faire à des endroits fixés.

Le rendement de la pêche des Portugaises est considérable ; celui d'une campagne a pu être chiffré 900 millions, dont 300 millions pour la pêche en bateau et près du double pour la pêche à pied. Pour la plus grande part, ces Huîtres, mal formées et maigres, sont revendues aux éleveurs qui les parquent en mer.

Le rendement total de la pêche peut être estimé une trentaine de millions de francs.

II. — L'OSTRÉICULTURE

Passons maintenant à l'ostréiculture proprement dite.

Elle naquit en France sous Napoléon III. Il y avait pénurie d'Huîtres, les gisements naturels ne donnaient presque rien ; c'était ce qu'on appelle maintenant une crise. Comme toujours en temps de crise, on s'en prit au Gouvernement en le pressant de prendre d'urgence les mesures que la situation comportait.

Le Gouvernement prit non seulement des mesures de sauvegarde des bancs, qui ne pouvaient avoir d'effet qu'à lointaine échéance, mais il suscita des études, des recherches, et quelques hommes dont le nom demeure : l'Inspecteur général des Pêches Coste, le Commissaire de la Marine de Bon, avec le concours de quelques professionnels entreprenants, jetèrent les bases d'une technique nouvelle qui, perfectionnée dans la suite, représente l'ostréiculture telle qu'on la pratique aujourd'hui.

Il faut considérer en ostréiculture trois phases qui constituent en fait trois industries distinctes exercées le plus souvent en des lieux différents par des exploitants différents.

Ce sont :

- 1° La *production* ou captage, récolte du naissain ;
- 2° L'*élevage* proprement dit que l'on appelle ordinairement en termes de métier le demi-élevage ;
- 3° L'*engraissement* ou *affinage*.

1° *La production*

Je vous ai dit que l'Huître plate était hermaphrodite, mais qu'elle possède les deux sexes à tour de rôle ; il faut donc pour la reproduction des Huîtres mâles et des Huîtres femelles.

L'Huître femelle pond des œufs qu'elle garde dans un repli de son manteau où ils sont fécondés. Elle semble à ce moment remplie d'une substance blanchâtre qu'il ne faut pas confondre avec la graisse. Elle est, disent les usagers, laiteuse. Remarquons de suite que si l'Huître laiteuse n'est pas agréable à manger, elle ne présente aucun danger pour le consommateur. *Une légende tenace dit qu'il ne faut pas manger d'Huîtres pendant les mois sans R.* Voici les raisons de ce préjugé : les Huîtres se reproduisent pendant ces mois sans R, de mai à août ; elles peuvent donc être « laiteuses » ou, comme nous le verrons, « ardoisées ». Il y avait intérêt jadis à empêcher la consommation des Huîtres, donc leur pêche, pendant la période de reproduction ; d'autre part, ces mois sont les mois chauds pendant lesquels, au temps des voitures et des bateaux, les Huîtres se conservaient difficilement le temps nécessaire. Il n'en est plus de même aujourd'hui : les établissements sont mieux organisés ; les transports sont plus rapides ; dans les chambres froides, les mollusques s'engourdissent, mais se conservent fort bien ; enfin, les régions d'élevage sont spécialisées et celles qui font l'engraissement n'ont que fort peu d'Huîtres en état de reproduction. Les autres se garderont de vous vendre à ce moment leurs Huîtres mères et, après la ponte, celles-ci sont fort maigres, par suite invendables.

On peut donc aujourd'hui consommer les Huîtres en toutes saisons.

J'en reviens à l'Huître laiteuse : au bout de quelques jours, elle devient *ardoisée* et semble remplie de vase. Prenez un peu de cette vase et regardez-la sous le microscope ou même avec une forte loupe, vous la verrez composée de nombreux petits animaux qui se déplacent avec une mobilité extrême ; ce sont les larves d'Huîtres qui attendent que, par une brusque contraction du manteau, leur mère les projette dans le vaste monde, où elles retrou-

vent les larves de Portugaises que leur mère n'abrite pas et qui se sont formées directement dans l'eau.

Les larves font alors partie du plancton marin et s'ébatent pendant quelques jours, puis leur couronne ciliaire s'atrophie, la larve perd sa mobilité.

Il lui faut trouver un *support*.

Nous voici au principe de l'ostréiculture : *fournir à la petite Huître un support convenable, propre et bien situé.*

Tous les matériaux peuvent servir et vous verrez, dans les photographies, des collecteurs (c'est le nom donné aux supports) extrêmement variés : pierres, branchages, coquilles enfilées en chapelet sur du fil de fer, ardoises, etc...

Le collecteur adopté dans nos deux grandes régions de production : le bassin d'Auray et le bassin d'Arcachon, c'est la *tuile*, demi-cylindrique, et recouverte de chaux pure ou mélangée de sable.

Les tuiles sont réunies :

1° dans le Morbihan, en « *bouquets* » : ce sont des groupes de dix tuiles assemblées au moyen de fil de fer au sommet d'un pieu qui est planté dans le sol ;

2° à Arcachon, en « *ruches* » : c'est-à-dire empilées dans de grandes caisses un peu surélevées au-dessus du sol, qui est ici plus dur.

Les Services d'observation de l'Office des Pêches prélèvent, au moment de la reproduction, de nombreux échantillons de plancton, pour indiquer aux ostréiculteurs, après comptage des larves, le moment le plus propice à la pose des collecteurs. Je reviendrai sur ce sujet.

La larve devenue *naissain*, c'est-à-dire petite Huître, se fixe solidement sur le collecteur. Grâce à l'enduit de chaux, il sera facile de la détacher sans la blesser quand le moment sera venu.

On pose de 12 à 15 millions de tuiles chaque année dans les rivières du Morbihan, et autant dans le bassin d'Arcachon.

La récolte est très variable, car le *naissain* est fragile et a de nombreux ennemis, sans parler des intempéries qui le déciment.

La jeune Huître est détachée de son support,

« détournée », au début de l'année suivante ; elle mesure alors deux centimètres ou deux centimètres et demi. Elle porte la marque de son attache à la tuile.

Il en faut de 1.000 à 1.200, chaux comprise, pour faire un kilo de naissain, car celui-ci est vendu au poids aux éleveurs.

J'ai mentionné le travail des Services d'observation de l'Office des Pêches ; il faut que je vous en dise quelques mots, car leur influence est très importante en ce qui concerne la production.

Avant la Grande Guerre, le Service Scientifique des Pêches, qui est devenu en 1919 l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, s'était intéressé à la reproduction des Huîtres dans le Morbihan ; on étudiait les larves prélevées dans les Huîtres ardoisées pour prévoir le moment de la ponte ; il fallait ouvrir un grand nombre d'Huîtres, pour constater leur état intérieur. A la suite de diverses recherches que je ne puis vous décrire ici, nous eûmes l'idée de rechercher les larves libres, dans l'eau ; nous avons adopté un procédé bien simple : un filet spécial est traîné pendant quinze minutes, au bout d'une corde de dix mètres de longueur, à une vitesse telle qu'il reste en surface sans sortir de l'eau. L'eau filtrée abandonne sur les parois du filet les myriades d'êtres vivants minuscules, animaux et végétaux, qui forment le plancton.

Ce plancton prélevé est amené à un volume connu et examiné dans des conditions telles, que nous obtenons des chiffres de larves comparables qui sont aussitôt portés à la connaissance des ostréiculteurs avec les résultats des observations météorologiques, et des prises de température de l'eau, par affichage, notes à la presse, téléphone, T. S. F., etc.

Les ostréiculteurs doivent en effet, pour capter le maximum de naissains, poser leurs collecteurs au moment exact où le maximum de larves est susceptible de se fixer. Je m'excuse de ne pouvoir entrer dans le détail des opérations, ce qui me demanderait trop de temps, mais l'utilité de ces observations ressort de ceci.

Ce service fonctionne en Bretagne depuis 1922 ; dès 1926, les Arcachonnais demandaient la création chez eux

d'un service analogue, il en existe actuellement d'autres pour les régions de Marennes, d'Oléron, de La Rochelle, du nord et de l'ouest de la Bretagne.

Bref, tous les inspecteurs du Contrôle sanitaire et leurs aides de laboratoire ont étendu leur service et pris en charge l'examen du plancton.

J'ai pensé en effet que le seul biologiste dont je disposais ne pouvait, avec la meilleure volonté du monde, mener utilement toutes les études nécessaires, les examens devant être faits le plus rapidement possible et sur place, et que le personnel du Contrôle sanitaire, ce service fonctionnant au ralenti pendant la belle saison, s'intéresserait à la biologie ostréicole.

De cette conception sont issus déjà des travaux qui ont été vivement appréciés — je dirai simplement que c'est un inspecteur du Contrôle sanitaire, le docteur en pharmacie Frédéric Borde, qui a reconnu et identifié la larve de la Portugaise.

Nous ne recherchons dans le plancton que les larves d'Huîtres: depuis 1934, j'ai pensé utiliser nos multiples échantillons pour déterminer les nombreuses espèces animales et végétales que nous y trouvons et leur donner un coefficient, ce qui nous permettrait peut-être de tirer de ces examens de plancton des déductions extrêmement intéressantes concernant par exemple l'aptitude d'un terrain maritime à la pousse, à l'engraissement, etc... Il y a longtemps que l'on a remarqué par exemple que dans certaines rivières, les Huîtres poussaient, mais n'engraissaient pas; l'examen montre le peu de densité de leur plancton et la nette prédominance de l'élément animal. Par contre, dans les claires de Marennes où les Huîtres engraisent, les Diatomées, Algues minuscules, sont très nombreuses.

J'ai fait établir, pour l'identification, des fiches à nom unique imposé, avec le rappel des diverses dénominations et de la bibliographie.

Nous avons adopté une cotation de 0 à 6, de « nulles » à « très nombreuses ». Le résultat de l'examen est porté sur d'autres fiches.

Restent les résultats. Plusieurs conclusions ont déjà été adoptées: leur examen m'entraînerait trop loin.

Enfin, nous avons installé à La Tremblade des claires d'expérience où toutes les conditions des essais sont soigneusement relevées, et çà et là sur la côte des stations où les prises de température de l'air et de l'eau, la détermination de la salinité, du pH etc. sont faites régulièrement.

Les variations sont vraiment intéressantes. Voici par exemple celles de la salinité dans la région de Marennes pendant une période de dix années : l'eau est presque douce en hiver, très salée, concentrée en été ; les chiffres extrêmes sont 9 gr. 2 et 40 gr. 2 de chlorures (en NaCl) par litre.

Après cette digression, passons à la deuxième phase de l'ostréiculture.

2° *L'élevage*

L'élevage se fait dans les parcs, mais il y a au début de multiples précautions à prendre.

Tout d'abord, le naissain, trop faible et trop léger, serait à la merci de ses ennemis — les Crabes, les Etoiles de mer, les Bigorneaux perceurs — des courants, ou se perdrait dans le sable ou la vase.

On le place d'abord pendant quelque temps dans des casiers grillagés qu'on surveille attentivement, ce sont les ambulances d'Arcachon, ainsi nommées parce qu'on y met les Huîtres blessées au détroquage ou les caisses ostréophiles.

Après leur première pousse, on les étale sur le sol des parcs.

Le choix d'un parc est important ; il faut qu'il soit à l'abri des courants et des vents violents, que l'eau s'y renouvelle bien, que cette eau soit adoucie légèrement, que le sol ne soit ni trop dur, ni trop mou.

Il faut l'entretenir, ce sol, et veiller à ce que les Huîtres ne s'entassent pas, les éparpiller, il faut débarrasser le parc des parasites, animaux et végétaux. La mortalité n'en est pas moins très élevée, pendant les mois chauds surtout.

La pousse de l'Huître doit se faire régulièrement, le développement du corps est assez lent : celui d'une belle Huître plate de trois ans pèse environ dix grammes.

L'Huître ne se nourrit normalement que recouverte par l'eau, soit douze heures par jour en moyenne, et si la température de cette eau lui plaît ; au-dessous de dix degrés, l'Huître cesse, à peu près, de s'alimenter. Elle vit l'hiver au ralenti.

L'Huître n'acquiert pas dans les parcs d'élevage toutes les qualités que réclament les vrais amateurs. Il faut la changer d'habitat.

Nous passons à l'engraissement.

3° L'engraissement

Il existe sur nos côtes des endroits privilégiés où l'Huître s'affine délicieusement. Les plus réputés sont ceux de Marennes ou du Belon

Cet affinage est une sorte d'engraissement partiel analogue à celui des Oies que l'on prépare par le gavage à fournir le foie gras, mais l'Huître se gave toute seule, et son foie devient énorme, bourré de glycogène, corps voisin chimique de l'amidon et des sucres. Une Huître très grasse en contient jusqu'à 10 %.

Les parcs du Belon sont situés en rivière, mais à Marennes l'engraissement et son complément le verdissement se font dans les claires.

Ce sont des bassins ou plutôt des étangs salés (on a occupé en général les anciens marais salants) situés dans les terres et alimentés seulement par les fortes marées. Les Huîtres y sont réparties à raison de trois ou quatre par mètre carré. Vous jugez des espaces nécessaires. Les claires s'étendent des deux côtés de la Seudre (rivière de la région de Marennes) sur une longueur de près de 20 kilomètres sur 5 à 6 de largeur.

C'est dans ces claires que verdissent les Huîtres. Le verdissement n'est pas particulier à la région de Marennes, mais il y est surtout pratiqué.

Il est dû à l'existence, dans le plancton des claires, d'une petite Algue, une Diatomée qui prend dans certaines conditions, avec le fond de la claire, un pigment bleu que l'Huître absorbe avec la Diatomée et qui se fixe dans ses branchies. Cette Diatomée est la *Navicula ostrearia*. Le phénomène qui colore la claire s'appelle la verdeur ; il est

assez capricieux et certaines années, nous n'avons pas d'Huîtres vertes!

Voici notre Huître parvenue à la taille marchande, grasse à point. Elle va passer à l'établissement d'expédition.

4° *La préparation de l'expédition*

Sortant des parcs, des viviers ou des claires, où elles reposaient sur un fond plus ou moins argileux, les Huîtres renferment souvent de la vase, entre leurs valves. Afin qu'elles se présentent honorablement sur les tables, on doit les débarrasser de leurs impuretés, ou, selon le langage technique, les faire dégorger.

A cet effet, elles vont accomplir un stage dans des bassins, nommés dégorgeoirs, à fond très propre, dont beaucoup ne reçoivent qu'une eau préalablement décantée dans des réserves, très limpide, qu'on renouvelle fréquemment jusqu'à ce qu'on juge les Huîtres en parfait état.

On nettoie à fond les coquilles, dans les lavoirs ou à la lance; parfois, on les brosse.

Ce passage à l'établissement d'expédition a un autre objet. On y habitue l'Huître à rester à sec sans bâiller. L'opération porte le nom de « trompage ». Elle est faite en deux ou trois jours. Quand l'Huître a reçu cette éducation toute spéciale, on peut l'emballer, l'expédier, l'envoyer au loin: elle gardera sa coquille soigneusement close, sachant ce qu'elle souffre en s'entr'ouvrant à sec.

Ainsi, arrive-t-elle en bonne forme, bien vivante et pleine d'eau, à son lieu final de destination.

Tenue au frais, elle se conservera même ainsi plusieurs jours, et cela sans perdre sa qualité. Bien au contraire, certains amateurs la préféreront à une Huître sortant du parc: elle a, disent-ils, une saveur plus exquise, un arôme plus délicat.

Ces établissements d'expédition comportent des dégorgeoirs, des lavoirs, des réserves d'eau décantée; puis à côté, le plus près possible, des locaux: magasin d'emballage, réserve de matériel, bureau, logement des gardes, garage, W.-C., etc.

Il en existe un millier en France, dont près de la moitié dans la région de Marennes et environ cent cinquante à

Arcachon. Le reste est disséminé en Normandie, en Bretagne et sur les côtes du Centre-Ouest.

La plus forte agglomération se trouve à La Tremblade, où, sur deux kilomètres carrés, on peut compter plus de cent établissements desservis par une ligne de chemin de fer à voie normale, un canal et la rivière, la Seudre.

Un mot maintenant sur les progrès réalisés pendant ces dernières années dans la technique ostréicole : ils sont particulièrement sensibles en ce qui concerne les installations et l'outillage.

Tout d'abord, je vous rappelle, car ceci n'est pas particulier à l'ostréiculture, que partout la navigation à voiles a fait place à la navigation mécanique, permettant des sorties plus nombreuses, plus commodes, bref facilitant beaucoup le travail des parcs en mer.

Ce travail a été facilité aussi par la construction de machines à pêcher les Huîtres, qui permettent de lever les mollusques sur les parcs qui ne découvrent que difficilement aux marées moyennes.

D'autres machines servent à enfoncer les pieux, évitant un travail pénible et long, mais ceci intéresse surtout les éleveurs de Moules sur bouchots.

Dans la région de Marennes, on utilise la herse pour le « grattage » des Portugaises sur les parcs — signalons en passant que la culture a complètement transformé la forme et le goût de la Portugaise.

Dans les claires de Marennes, on utilise des pompes à moteur pour le remplissage, si difficile pendant certaines périodes de morte eau ; je signale aussi les essais d'utilisation de palplanches en métal inoxydable pour les travaux de soutènement des chenaux et des bordures de claires.

Lorsque la salure de l'eau baisse jusqu'à menacer d'arrêter les expéditions, pendant la période de grandes pluies, l'utilisation de sel marin, faite sous notre surveillance, permet de relever le taux des chlorures dans les établissements d'expédition.

Le ciment remplace de plus en plus le bois et les murs de pierres entassées dans les parcs d'expédition de Cancale, du bassin d'Arcachon, etc. ; pour ceci il a fallu lutter quinze ans contre la routine ; dans les établissements d'ex-

pédition de La Tremblade, du bassin d'Arcachon et de Bretagne, il est à peu près seul employé maintenant, d'où propreté plus grande et entretien plus facile des dégorgeoirs et de leurs abords.

Des pompes à moteur (à essence ou électrique) sont utilisées dans les établissements d'expédition pour remplir les bassins et laver les Huîtres au jet : avant et après le dégorgement.

Une partie des établissements emploie aujourd'hui des appareils laveurs et transporteurs d'Huîtres, des trieurs mécaniques, etc.

Enfin, partout les règles de la salubrité ont été appliquées, les Huîtres sont travaillées avec soin et dans les meilleures conditions possibles, sous la surveillance constante des agents du Service du Contrôle sanitaire.

III. — LE CONTROLE SANITAIRE DES HUITRES

Nous voici à la question de la salubrité des mollusques.

Vous avez certainement entendu parler des accidents que l'on attribue aux Huîtres, la fièvre typhoïde en particulier. Vous entendrez raconter que telle ou telle personne est morte après avoir mangé des Huîtres. Depuis quelques années, la chose a été remise à la mode et pour des motifs très variés ; le premier, c'est qu'il est toujours difficile à un médecin de découvrir la cause d'une maladie et qu'il est très commode d'indiquer, souvent au hasard ou parmi beaucoup d'autres, une cause connue, car elle a eu son heure de célébrité.

C'était au début de ce siècle : deux ou trois épidémies furent causées par les Huîtres de Sète, où l'on travaillait dans des conditions ignobles. Il y eut entre les amis et les ennemis des Huîtres de grandes polémiques. Certains grands restaurateurs et marchands d'Huîtres parisiens eurent l'idée de créer sur le modèle de celui qui fonctionnait en Hollande un contrôle sanitaire des parcs à Huîtres. Parmi ces fondateurs, plusieurs vous sont connus. Je citerai en tête les noms des Drouant, Prunier, Labeyrie,

Porcher, Velly, et ceux des premiers techniciens du contrôle : G. Hinard, Dienert, le docteur Borne.

Leur organisation, qui se limitait aux Centres ostréicoles de Marennes et d'Auray, devint officielle en 1920, puis fut rendue obligatoire par le décret du 31 juillet 1923, qui est encore la charte du Contrôle sanitaire.

Confié par délégation de M. le Ministre de la Marine Marchande à l'Office Scientifique des Pêches, le service du Contrôle sanitaire centralisa les services des associations privées, créa des laboratoires nouveaux et délivra à ceux des ostréiculteurs dont les établissements étaient au point des certificats de salubrité. Les autres durent faire les travaux nécessaires pour permettre d'inscrire leurs établissements sur la liste de salubrité. Certains établissements insalubres et non susceptibles d'amélioration furent supprimés, d'autres déplacés ou remaniés complètement.

Des zones d'interdiction de pêche furent délimitées.

Actuellement, tous les établissements de nos côtes sont ou inscrits sur cette liste de salubrité ou classés « suspects », c'est-à-dire qu'ils ne sont pas autorisés à vendre à la consommation et doivent envoyer leurs produits au repaquage pendant un mois dans des eaux salubres.

Il ne peut être créé de parcs à Huîtres ni à coquillages dans les zones *insalubres*.

Aucun colis d'Huîtres ne peut être expédié ou vendu sans être muni de l'étiquette sanitaire délivrée par les agents de l'Office des Pêches.

Cette étiquette, dont il faut toujours lors d'un achat vérifier la présence, permet de retrouver en cas de besoin l'expéditeur du colis dont elle porte le numéro sanitaire — et de contrôler à première vue l'état de fraîcheur du produit, car elle porte la date d'expédition.

Elle est rayée d'une bande bleue ou rouge suivant qu'elle couvre les envois d'un établissement d'expédition (bande bleue) de première catégorie — où les Huîtres sont spécialement préparées, dégorgées, trompées — ou d'un parc (bande rouge) dont les produits, d'ailleurs salubres, sont plus frustes.

La validité est variable suivant la préparation des Huîtres.

Le certificat de salubrité est accordé à titre précaire, il est retiré lorsque les conditions de salubrité cessent, pour une raison quelconque, d'être satisfaisantes et n'est rendu que lorsque toutes les mesures ont été prises pour remettre l'établissement à l'abri de la contamination.

Pour effectuer le contrôle, les Inspecteurs régionaux, assistés de Surveillants du Contrôle sanitaire, visitent constamment les établissements, contrôlent leur propreté, surveillent la préparation des Huîtres et effectuent de nombreux prélèvements d'eau et d'Huîtres, qui sont analysés dans leurs laboratoires au point de vue chimique et bactériologique. Chacun des établissements possède un carnet de contrôle sur lequel les observations sont notées.

Nous avons divisé les côtes de France pour ce contrôle en huit régions dont le chef-lieu, siège du laboratoire, est : Rouen (provisoirement Paris), Saint-Servan, Morlaix, Auray, La Rochelle, La Tremblade, Arcachon, Marseille.

Chaque région est dirigée par un Inspecteur régional, assisté d'aides de laboratoire et de surveillants, en nombre variable suivant l'importance de la région au point de vue ostréicole.

La direction du Service incombe, sous la haute autorité du Directeur de l'Office des Pêches, à l'Inspecteur général qui réside à Paris.

Au cours de la dernière année, plus de 2.000 demandes de concessions ou de classement ont été examinées au point de vue salubrité par le Service ; au cours de 4.800 visites de zones ou d'établissements, le nombre des prélèvements pour analyses s'est élevé à plus de 15.000, dont 3.700 échantillons d'eau et 11.600 de mollusques.

Pochainement, un nouveau décret resserrera les mailles du Contrôle et l'étendra aux Moules et à tous les coquillages, mais tel qu'il est, il a donné des résultats si intéressants que plusieurs pays étrangers ont calqué leur organisation sur la nôtre et l'ont adaptée à leurs besoins.

Je puis dire, sans crainte d'être démenti, que depuis l'application du Contrôle obligatoire, en aucun cas, dans aucune des épidémies de fièvres typhoïde ou para-typhoïde survenues en France, la responsabilité des établissements d'expédition soumis au Contrôle de l'Office des Pêches n'a pu être établie.

En conclusion, je vous engage à manger des Huîtres, beaucoup d'Huîtres :

1° parce que vous avez là un aliment complet, riche en vitamines, sain et fort agréable à déguster ;

2° parce que son origine et sa fraîcheur sont faciles à contrôler grâce à l'étiquette sanitaire dont tous les paniers sont munis ;

3° parce que vous favoriserez une industrie éminemment française, car non seulement nous nous suffisons à nous-mêmes en la matière, mais nous exportons à l'étranger nombre d'Huîtres de choix, et ceci n'est pas négligeable en un temps où notre balance commerciale est nettement déficitaire.

Il faut donc développer encore cette industrie nationale qui, de près ou de loin, occupe près de 300.000 personnes et pour cela consommer des Huîtres en toute saison et en consommer toujours davantage.

Société Nationale d'Acclimatation de France

Fondée en 1854

RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

Le but de la SOCIÉTÉ D'ACCLIMATATION est de concourir à l'étude et à la protection de la faune et de la flore indigènes et exotiques, à l'introduction, à l'acclimatation et au perfectionnement des animaux ou des végétaux utiles ou d'ornement.

La Société se compose de: membres *Titulaires*, membres à *Vie*, membres *Donateurs*, membres *Bienfaiteurs*.

Le membre *Titulaire* est celui qui paie un droit d'entrée de 12 francs et une cotisation annuelle de 60 francs (72 francs pour les membres résidant à l'étranger).

Le membre à *Vie* est celui qui paie un droit d'entrée de 12 francs et qui s'affranchit de la cotisation annuelle par un versement de 1.200 francs (1.440 francs pour les membres résidant à l'étranger).

La Société décerne, chaque année, en *séance solennelle*, des récompenses.

Elle tient des *séances générales* bi-mensuelles et des *séances de sections*.

La Société encourage d'une manière spéciale les études de Zoologie et de Botanique appliquées en distribuant des graines et en confiant des cheptels d'animaux à ses membres.

Son *déjeuner amical* annuel, exclusivement réservé à ses membres, a pour but de divulguer et de propager l'usage culinaire de produits alimentaires peu connus.

Elle organise, plusieurs fois par an, des *visites*, des *excursions*, des *voyages d'études* en France et à l'étranger.

Enfin, elle a créé et elle dirige les principales Réserves naturelles de la métropole: la *Réserve zoologique et botanique de Camargue*, la *Réserve du Néouvielle*, la *Réserve du Lauzanier*. Les membres de la Société ont le droit d'accès gratuit dans ces Réserves.

La Société d'Acclimatation publie outre ce **BULLETIN** qui contient les travaux de ses membres et les comptes rendus de ses séances, une revue: *la Terre et la Vie* et une collection d'ouvrages: *les Archives d'Histoire Naturelle*.

LA TERRE ET LA VIE est une publication de luxe, imprimée sur beau papier et abondamment illustrée. Sous une forme attrayante, dépouillée de la tournure austère des journaux strictement scientifiques, elle est accessible à tous. Elle a pour but de répandre dans le grand public cultivé le goût des sciences naturelles. Elle est envoyée gratuitement à tous les membres.

Les **ARCHIVES D'HISTOIRE NATURELLE** constituent une collection de volumes séparés, consacrés à la publication de mémoires originaux sur les sujets les plus divers des sciences de la Nature. Dix tomes ont été publiés jusqu'à ce jour. Leur prix varie suivant l'importance de chacun d'eux. Les membres de la Société bénéficient d'une forte remise sur le prix d'achat.

Par un accord passé avec la *Société des Amis du Muséum d'Histoire Naturelle*, tous les membres de la Société d'Acclimatation sont inscrits à ce groupement dont le but est d'aider au développement du célèbre Etablissement national. Ils bénéficient ainsi de nouveaux avantages: admission à demi-tarif dans les galeries et ménageries du Jardin des Plantes, au Parc zoologique de Vincennes, dans les établissements annexes et les dépendances du Muséum; invitations aux conférences, aux expositions; remises sur les éditions du Muséum.

TARIF DE LA SOCIÉTÉ D'ACCLIMATATION

Droit d'entrée (*unique*) 12 fr.
Cotisation (*annuelle*) France: 60 fr. Etranger: 72 fr.

Fédération des Groupements Français pour la Protection des Oiseaux

LIGUE FRANÇAISE POUR LA PROTECTION DES OISEAUX

Sous-Section de la Société Nationale d'Acclimatation

129, Bd. St-Germain, PARIS (6^e)

Cotisation annuelle: 20 francs.