

CONTROLE SANITAIRE OSTRÉICOLE

/LE CONTROLE SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS COQUILLIERS PENDANT L'ANNEE 1927 /

par G. HINARD, inspecteur général

CONSIDERATIONS GÉNÉRALES

/ En exécution du décret de 1923, nous avons, cette année-ci comme les précédentes, et avec l'aide diligente des Associations professionnelles agréées, procédé à un certain nombre d'enquêtes sur des établissements ostréicoles nouvellement créés ou en instance de création et à l'inspection régulière des établissements inscrits sur la liste de salubrité.

Dans l'ensemble, les résultats d'inspection furent satisfaisants, puisque nous n'avons eu à proposer aucun retrait de certificat de salubrité. */*

Cependant, des observations assez nombreuses durent être faites à des exploitants, en plusieurs quartiers maritimes. Quoique la grande majorité des ostréiculteurs aient maintenant compris la nécessité des mesures d'hygiène qui leur sont prescrites, il apparaît d'une façon très nette que le relâchement du contrôle sanitaire aurait pour prompt effet, dans un nombre encore trop grand d'exploitations, le retour à des habitudes de laisser-aller qui devraient être définitivement abolies.

Je parle moins ici d'installation, d'agencement, que d'entretien et de procédés de travail. Les installations, l'agencement particulier des bassins, des locaux de manutention, sont presque partout en progrès continu. On trouvera plus loin, dans un rapport de M. Lambert, inspecteur du contrôle sanitaire, un aperçu général des résultats acquis depuis la publication du décret de 1923. Sauf exceptions, les détenteurs d'établissements qui désirent livrer couramment leurs huîtres à la consommation publique font sans récriminer le nécessaire, souvent même davantage, pour obtenir le certificat de 1^{re} catégorie (expédition).

Mais la tenue des établissements et de leurs abords, le travail des huîtres, soit dans les bassins d'expédition, soit dans les locaux d'emballage, laissent encore trop souvent à désirer. Sans pousser un cri d'alarme, nous croyons devoir, une fois de plus, appeler l'attention des ostréiculteurs sur l'obligation de travailler dans des conditions de propreté irréprochable et de n'envoyer sur les marchés que des huîtres parfaitement nettes, bien dégorgées, bien lavées,

emballées avec soin. Cette dernière recommandation est particulièrement importante si, comme c'est le cas en plusieurs endroits de notre littoral ouest et sud-ouest, on pêche ou cultive des huîtres à coquille très friable. Mal arrimées dans leurs paniers ou dans leurs caisses, elles arrivent à destination tout ébréchées, vides d'eau et dans cet état ne tardent pas à périr et à se corrompre.

Il n'est guère, depuis quelques années, d'assemblée d'ostréiculteurs où l'on ne proteste contre les pratiques répréhensibles de certains marchands, qui mettent en vente des huîtres « fatiguées » auxquelles ils tentent de donner artificiellement une apparence de fraîcheur. Cette protestation est légitime. Encore convient-il que, de leur côté, les expéditeurs ne négligent aucun soin pour que leur marchandise parvienne en bon état sur les lieux de vente. Tel est le cas le plus général. Mais, dans l'intérêt de tous, la règle devrait être sans exception.

Aussi, quoique en l'état actuel de la réglementation tout parqueur titulaire d'un certificat de salubrité (que ce soit au titre *élevage* ou au titre *expédition*) ait licence de livrer ses huîtres à la consommation, nous efforçons-nous d'obtenir de tous ceux qui exercent ou veulent exercer ce commerce les aménagements que nous considérons comme indispensables à la préparation correcte de leurs produits.

On nous a fait à cet égard le reproche d'être tantôt trop exigeants, tantôt trop indulgents, d'imposer ici une installation très importante, très coûteuse, et de nous contenter ailleurs d'aménagements très simples. C'est que nous tenons et devons tenir compte non seulement des strictes conditions d'hygiène, mais encore de la capacité de production de chaque établissement présenté à notre examen et des possibilités de réalisation de son exploitant. Nous ne saurions raisonnablement demander la même installation au petit ostréiculteur qui expédie dans l'année quelques dizaines de milliers d'huîtres et au gros trafiquant qui en expédie ou en veut expédier plusieurs millions.

Il y a néanmoins quelques conditions fondamentales, irréductibles, dont l'observance est réclamée à tous.

* * *

EXAMENS BACTERIOLOGIQUES

Il n'a rien été innové, au cours de l'année 1927, quant à la procédure générale des opérations de contrôle ni à la technique des examens au laboratoire.

Ce qui fut exposé dans mon rapport de l'an dernier, relativement à la difficulté d'interprétation de certains résultats bactériologiques, demeure exact. La seule colimétrie des eaux ou des huîtres ne suffirait pas à rendre compte de l'état de salubrité d'un parc ou d'un établissement. Dans la pratique courante du contrôle, cela n'a pas une importance très grande, puisque l'appréciation des conditions de salubrité n'est pas fondée uniquement sur les résultats d'examens bactériologiques, mais bien sur un faisceau de constatations concordantes.

Néanmoins, nous songeons à une modification de méthode susceptible de conférer plus de valeur intrinsèque aux indications d'ordre analytique. On lira avec intérêt, à ce sujet, une note du Dr Teissonnière, délégué de l'Office des Pêches pour la Méditerranée, qui s'est attaché spécialement au problème de la numération du colibacille et des germes totaux dans des eaux de qualité hygiénique très diverse et dans des mollusques provenant de ces eaux.

Notre opinion sur les *standards bactériologiques* n'a pas changé. Ils comportent inévitablement une telle part d'arbitraire qu'on ne saurait leur assigner qu'une valeur de présomption, sans pouvoir fonder sur eux un jugement décisif.

Ainsi, en Angleterre, Sir A. Houston, chargé en 1904, par une commission royale, d'une étude sur cette question, et ayant examiné un grand nombre d'huîtres de diverses sources, aboutissait à cette conclusion : qu'il fallait admettre un certain degré de contamination, que le nombre de 100 B. coli *par huître* serait un standard trop sévère, 1.000 par huître trop indulgent. Plus tard, le Dr Klein, ayant repris cette étude à la requête de la Fishmonger's Company (chargée du contrôle hygiénique des huîtres sur le marché de Londres) proposa comme standard 200 B. coli par huître, nombre qui fut adopté, puis maintenu par le Professeur Eyre, bactériologiste de la Fishmonger's Company. (1).

On considère donc comme *pures* ou *propres* les huîtres ne renfermant pas plus de 200 B. coli, comme *impures* ou *malpropres* celles qui en renferment davantage.

Ailleurs (en Hollande, aux Etats-Unis) on a admis un standard bactériologique pour l'eau des huîtrières, standard toujours basé sur la teneur en B. coli. L'administration des Pêcheries de l'Escaut et de la Zélande tient pour non dangereusement polluée l'eau des parcs de l'Escaut oriental, abstraction faite d'autres éléments d'appréciation, quand le taux de B. coli n'y excède pas 10 par centimètre cube (10.000 par litre). C'est aussi, d'après les renseignements que nous possédons, la limite admise par les hygiénistes américains pour l'eau intervalvaire des huîtres et autres coquillages prélevés sur les lieux de vente.

Ces nombres, certes, n'ont pas été fixés à la légère : ils découlent d'études très sérieuses, de multiples examens bactériologiques. Ils expriment le double souci de sauvegarder la santé publique et de ne pas écraser les parqueurs sous une sévérité excessive. Ils ont seulement contre eux ce qu'ont toujours eu, ce qu'auront toujours, surtout en pareille matière, les *moyennes* ou les *limites* : un caractère d'absolutisme incompatible avec la variabilité et la complexité des phénomènes naturels. Nous possédons plusieurs *échelles de pureté*, colimétriques, pour juger sur simple analyse de la valeur d'une eau de boisson. Le fait qu'il y en a plusieurs ne signifie pas qu'aucune d'elles ne soit digne de foi. Il montre seulement l'incertitude du témoin auquel on s'adresse et l'obligation d'appuyer le jugement sur d'autres données.

L'adoption d'un standard ou, si l'on préfère, d'un nombre-limite, même si l'on a réduit au minimum la dose d'arbitraire inhérente à cette adoption, présente un autre inconvénient. Elle incite les services de contrôle au travail facile, mécanique : ce qui, en matière d'hygiène principalement, pourrait devenir extrêmement fâcheux. Parce que dans tant d'huîtres examinées on n'en aura trouvé aucune (ou seulement quelques-unes) renfermant plus de 200 B. coli, ou dans tant d'échantillons d'eau aucun n'en renfermant plus de 10 par centimètre cube, on sera tenté de conclure que tout va pour le mieux, qu'aucune enquête, aucune inspection n'est utile. On attendra pour s'y livrer que l'analyse ait dénoté une contamination massive. Agir ainsi, ce serait faire de la médecine au lieu d'hygiène ou, d'un autre point de vue, de la répression au lieu de prévention. Or, le public veut être *préservé* contre les accidents d'origine ostréaire (tel est, d'ailleurs, le but du décret de 1923). Et il convient aussi de prévenir les ostréiculteurs des risques qui menacent leurs parcs, plutôt que de sévir contre eux lorsque la contamination dangereuse s'est révélée,

Sous ces réserves, il faut bien reconnaître que le standard bactériologique offre des avantages appréciables. Il permet au service de contrôle — je ne veux pas dire de *se couvrir*, expression qui implique trop souvent l'éviction des légitimes responsabilités — mais de conclure avec plus d'assurance, de formuler plus nettement ses avis. Il unifie le jugement que peuvent porter

(1) Report on the bacteriological standards employed by the worshipful Company of Fishmongers in the control of shellfish in the London market (juillet 1924).

sur les mollusques plusieurs organismes chargés de la surveillance de la production et de la vente. D'autre part, les assujettis y voient certainement une garantie contre les fluctuations, les conceptions individuelles, les fantaisies (on a prononcé le mot) des contrôleurs.

C'est pourquoi nous croyons devoir entreprendre une étude bactériologique spéciale qui sera suivie dans chacun des grands centres ostréicoles, en vue de la fixation de standards (pour les eaux et pour les huîtres) couramment applicables aux parcs français. Cela n'entraînerait pas la suppression ni même la diminution de fréquence des inspections prévues par le décret de 1923 et dont, je l'ai dit au début de ce rapport, l'utilité continue à se faire vivement sentir en maints endroits.

* * *

INSPECTION DES ETABLISSEMENTS OSTRÉICOLES

Tous les quartiers maritimes où s'exerce l'ostréiculture furent visités en 1927, soit à l'occasion d'enquêtes particulières, soit uniquement pour la vérification des conditions de salubrité. M. Lambert fut chargé de la majeure partie de ces visites. Il fut accompagné dans plusieurs d'entre elles par M. Boury, attaché depuis peu à l'Office des Pêches et à qui il convenait de faire connaître au plus tôt les principaux centres ostréicoles dont il pouvait avoir à s'occuper par la suite. En même temps qu'il procédait à des enquêtes ou inspections sanitaires, M. Lambert recueillit des renseignements intéressants, tout au moins à titre documentaire, sur l'état des gisements coquilliers.

Dans la plupart des quartiers, si l'on fait abstraction des observations sur la tenue des établissements, dont j'ai dit quelques mots en commençant, il n'a été observé que peu de choses méritant de trouver place dans ce rapport. Je mentionnerai cependant quelques faits.

A Cancale, une amélioration notable a été enregistrée. J'avais exposé l'an dernier que les parqueurs, sous prétexte de l'inachèvement des travaux publics figurant en première ligne dans le plan général d'assainissement, se refusaient à tout perfectionnement de leurs installations.

Or, ces travaux (murage de la voûte de la jetée de la Fenêtre, construction d'une cale d'accès aux parcs) ont été achevés. Aussitôt après, les détenteurs de parcs d'expédition furent mis en demeure de les aménager. Il y eut encore des résistances, fondées cette fois sur la pénurie d'huîtres (qui est réelle) et le peu d'activité des exploitations. Nous avons pourtant obtenu la mise en état d'une douzaine de ces parcs (1). Et si l'administration veut bien nous y aider, en usant de ses pouvoirs sans faiblesse, nous espérons avoir d'ici peu raison des quelques récalcitrants.

En Bretagne, situation stationnaire, toujours pour cause du manque d'huîtres plates. La production reprend peu à peu. Les éleveurs regarnissent leurs parcs. Mais le prix des huîtres d'élevage est encore trop élevé pour inciter les ostréiculteurs à créer de nouveaux établissements d'expédition. Et ceux-là mêmes qui cessèrent d'exploiter les leurs attendent encore des temps plus propices. Il reste en activité — ralentie — les établissements du Belon, quelques-uns dans les quartiers d'Auray et de Vannes : on n'y eut à faire, quant à la salubrité, que des observations de détail.

Pas non plus de nouveaux établissements d'expédition dans les quartiers du Croisic, de Noirmoutier, des Sables-d'Olonne, quoiqu'on y cultive la portugaise.

(1) Le rapport de M. Lambert donne le détail des aménagements réalisés.

Dans le quartier de la Rochelle, je noterai la transformation de quelques nouvelles « mares » à Lauzières, l'achèvement ou la création de plusieurs établissements dans l'île de Ré.

L'établissement des mattes de Port-des-Barques (quartier de Rochefort) dont je disais un mot dans mon rapport de l'an dernier, fut achevé au cours de cette année-ci et il s'en est créé un second, à côté de lui, sur le même type.

Dans le quartier de Marennes — Oléron, quelques établissements nouveaux nous ont été présentés, soit créés de toutes pièces soit (cas plus fréquent) modifiés en vue de leur inscription en première catégorie sur la liste de salubrité.

Une révision générale des établissements d'expédition de ce quartier (au nombre de plus de 400) faite en juillet et au commencement d'août par M. Chaux-Thévenin, chef de la station ostréicole de la Tremblade, avait fait apparaître dans un assez grand nombre d'entre eux la nécessité de réparations plus ou moins importantes, qui furent réclamées des exploitants. Au mois d'octobre, M. Lambert visitait avec M. Chaux-Thévenin tous les établissements ayant donné lieu à observation de cet ordre. Dans la majorité d'entre eux les travaux réclamés avaient été exécutés. Là où rien n'était fait, ou seulement une mise en état partielle, les exploitants reçurent des observations écrites, auxquelles presque tous se conformèrent sans retard. Après de quelques autres enfin, un nouvel avertissement, préliminaire à une proposition de retrait du certificat de salubrité, eut l'effet qu'on en escomptait.

Dans le quartier d'Arcachon, nous n'avons eu également à enregistrer que la mise en état de quelques nouveaux établissements pour leur inscription en première catégorie. Un certain relâchement dans l'entretien des dépôts ou « claires » d'Andernos et d'Arès ayant été signalé par M. Borde, chef de la station ostréicole, une énergique intervention de M. Mouliets, président de l'A. O. B. A. y mit bon ordre : l'Office des Pêches n'eut pas à sévir ni même à menacer.

Nous avons pensé obtenir en 1927 le perfectionnement des exploitations de l'ancien quartier de Pauillac, principalement de celles du Verdon. Il n'en fut rien. Les vellétés de progrès, nées il y a trois ans du rendement exceptionnel de la pêche des bancs de la Gironde, semblent complètement abolies. On se contente de parquer les huîtres soit dans les claires soit dans des parcs en Gironde, à Nayran, et de les vendre à des affineurs-expéditeurs d'autres quartiers, une part étant réservée à la consommation locale. Le Verdon reste donc un centre de pêche plutôt qu'un centre d'ostréiculture. Nous devons seulement y veiller — ce qui fut fait — à ce que les huîtres destinées à la consommation ne soient point déposées en des endroits susceptibles de pollution.

Enfin, je n'ai rien à signaler de nouveau, pour ce qui est ostréiculture ou exploitation huîtrière, sur le littoral méditerranéen.

*
*
*

SURVEILLANCE ET ASSAINISSEMENT DES ZONES

L'inspection des établissements individuels fut, comme toujours, liée à celle des zones dans lesquelles ils sont situés. Je dois dire qu'en ce qui concerne l'assainissement des zones classées comme suspectes ou insalubres, l'année qui vient de s'écouler n'a été marquée par aucun progrès important.

Nous avons même dû, à la suite d'une inspection du quartier de Marennes - Oléron, envisager le déclassement de plusieurs groupes d'exploitations classées comme salubres, si des mesures d'hygiène générale n'y étaient pas ordonnées et exécutées à bref délai. Les constatations faites

furent communiquées aux services administratifs compétents, conformément à l'article 8 du décret de 1923.

A l'heure où ce rapport est dressé, les effets de notre démarche n'ont pu encore se manifester. Mais M. le Préfet de la Charente-Inférieure a bien voulu donner les instructions nécessaires et nous croyons pouvoir compter sur le prompt rétablissement de conditions de salubrité satisfaisantes.

Deux commissions, émanant du Conseil d'hygiène de la Gironde, ont parcouru en décembre les localités riveraines du bassin d'Arcachon, pour y étudier spécialement les mesures propres à éviter les cas de fièvre typhoïde dans la population. Il ne pourra en résulter qu'une amélioration des conditions de salubrité des eaux et des exploitations ostréicoles en général. D'ailleurs, M. Borde avait été invité à se joindre, en tant que chef de la station ostréicole d'Arcachon, aux commissions susdites, pour les documenter sur la protection sanitaire des parcs à huîtres et les moyens de la renforcer.

En plusieurs endroits, notamment dans le quartier de Marennes-Oléron, nous avons obtenu l'érection, à proximité des exploitations ostréicoles, de latrines publiques destinées tant aux ostréiculteurs qu'aux marins ou autres personnes appelées par leurs occupations en ces endroits. Or, si les municipalités ont fini par consentir, dans l'intérêt commun, à la dépense qu'entraînait cette construction, elles reculent trop souvent devant les frais d'entretien et de vidange des latrines, dont le mauvais état fut à diverses reprises signalé dans les rapports des inspecteurs ou délégués de l'Office. Il est arrivé plusieurs fois que des latrines publiques soient devenues inutilisables et le soient demeurées durant un laps de temps réellement excessif.

Il va de reste qu'en cette occurrence les représentants de l'Office s'efforcent d'obtenir de l'autorité municipale, saisie directement par eux, les mesures opportunes. Ces interventions n'ont malheureusement pas toujours un effet aussi prompt qu'il le faudrait.

A propos de *zones*, il ne semble pas inutile de définir à nouveau ce que nous entendons par ce terme et le sens qu'on doit attacher au classement établi sur nos propositions.

Nous entendons par zone soit un ensemble d'exploitations ostréicoles (parcs, claires, établissements d'expédition et même gisements naturels) qui, par leur situation topographique, se trouvent dans des conditions *générales* de salubrité identiques. Ainsi pourront être, par exemple (mais point toujours), les parcs groupés dans une même baie, les claires ou établissements alimentés par un même chenal, etc.

Certaines de ces zones ont été déclarées salubres, parce qu'on n'y a pas relevé de causes habituelles de contamination, constantes ou intermittentes, de nature à affecter sensiblement la qualité de leurs eaux et corrélativement des mollusques qui y sont parqués ou entreposés. Pour la raison contraire, d'autres zones ont été déclarées suspectes ou insalubres, selon la gravité ou la fréquence des risques de contamination qu'une enquête topographique et bactériologique y fit connaître.

Mais il convient de remarquer :

1^o Que ce classement, adopté pour des raisons de commodité et de rapidité, principalement afin d'éviter la multiplication inutile d'enquêtes individuelles sur les parcs d'élevage ou d'affinage, n'a porté que sur des endroits où, du fait même de la concentration des établissements de pêche, une enquête « collective » était désirable et possible ;

2^o Que, par conséquent, le fait qu'un emplacement donné, sur un point quelconque de la côte, ne se trouve pas inclus dans l'une des zones suspectes ou insalubres énumérées dans les circulaires administratives, ne signifie pas nécessairement qu'il doive être considéré comme situé en zone salubre ;

3^o Que, en outre des conditions générales, ou « zonières », de salubrité, il faut tenir compte des circonstances particulières d'emplacement, de voisinage, d'agencement des parcs, etc. Dans une zone réputée salubre, on pourra trouver des parcelles individuellement exposées à des pollutions, du moins accidentelles, dont il y aura lieu de les préserver. Inversement, dans une zone déclarée suspecte, il sera possible de créer un établissement salubre, soit en le protégeant contre les apports souillés (ou susceptibles de souillure) soit en améliorant par un moyen approprié la qualité de son eau d'alimentation.

Comme exemple du premier cas, je citerai les dépôts ou « claires » situés sur les grèves d'Arès et d'Andernos (quartier d'Arcachon) à quelque distance du rivage. Une longue étude des lieux y a fait reconnaître l'inexistence de causes de contamination générales ; la qualité bactériologique ordinaire de l'eau qui vient baigner ces dépôts a été jugée satisfaisante : d'où classement comme salubres de ces deux grèves.

Mais il n'en reste pas moins que, dans certaines circonstances (à la suite d'un violent orage, d'une période de pluie persistante, etc.) des eaux de qualité suspecte puissent parvenir jusqu'aux parcs. D'autre part, les exploitations dont je parle étant groupées, côte à côte, il y circule à certains moments un personnel nombreux ; des charrettes viennent stationner à proximité, attendant leur chargement d'huîtres ou apportant au contraire les huîtres à entreposer. La pluie pourra donc véhiculer dans ces dépôts des souillures de diverses sortes ; ou bien ce sera le premier flot qui se chargera de la répartition. Enfin lesdits dépôts reçoivent des huîtres destinées à la consommation, ce qui impose des précautions d'hygiène particulièrement attentives.

C'est pour ces raisons que, bien que continuant à tenir pour salubres, au sens général du terme, les deux grèves en question, l'Office des Pêches réclame des parqueurs l'aménagement de leurs dépôts : entourage complet par une cloison étanche débordant au-dessus du sol, vanne de vidage permettant l'évacuation totale de l'eau et le nettoyage de la claire.

A titre d'exemple du second cas, je rappellerai les établissements d'expédition du port de l'Eguille (quartier de Marennes) déjà cités dans des rapports antérieurs. Ils sont situés en zone suspecte, dans une partie haute de la Seudre. Mais de hautes digues les protègent contre la submersion par la marée et contre la pénétration des eaux de ruissellement, l'eau qui les alimente est préalablement décantée. Bref, ils sont mis artificiellement dans des conditions de salubrité tout autres que les parcs de la même zone dont l'alimentation en eau se fait par le simple jeu de la marée et que leur situation expose à recevoir fréquemment des souillures provenant de localités voisines.

On ne doit donc pas attacher un sens trop rigoureux à la classification par zones. Celle-ci serait à répudier si, par une interprétation erronée, on en venait à la considérer comme absolue et à refuser de tenir compte et des contingences de lieu et des particularités d'exploitation.

* * *

PARCS A MOULES ET A COQUILLAGES

Si la plus large part de l'activité du service fut consacrée, comme il se devait, au contrôle sanitaire de l'ostréiculture, nous avons eu cependant l'occasion de faire, cette année-ci encore, plusieurs enquêtes sur des dépôts de moules ou autres coquillages dont la concession était sollicitée.

Au cours d'une tournée sur la côte normande, M. Lambert et moi nous sommes intéressés aux gisements naturels de moules répandus sur cette côte et, d'une façon toute spéciale, à la

véritable exploitation mytilicole d'Isigny, où le Syndicat des pêcheurs donne depuis plusieurs années déjà un exemple qui, semble-t-il, pourrait être fructueusement imité. La concession de Guinehaut, dont ce syndicat est devenu titulaire, fournit en effet des moules d'élevage d'une qualité très supérieure à celle des moules ordinairement récoltées sur les gisements de la région. Bien que les emplacements propres à la mytiliculture ne soient sans doute pas nombreux entre Seine et Vire, surtout si l'on tient compte des conditions de salubrité, il y aurait pourtant quelque chose à faire dans cette voie, la possibilité de créer quelques exploitations plus profitables que la simple pêche des moulières naturelles, et de procurer au public français des moules indigènes de belle taille, capables de rivaliser avantageusement avec les moules d'importation.

J'avais laissé entendre dans mon rapport précédent que l'année 1927 verrait aboutir, par une solution pratique satisfaisante, la question des parcs de Toulon. Il faut attendre encore. Plusieurs mois furent nécessaires pour l'accomplissement des formalités préalables à l'octroi de concessions dans l'anse du Lazaret (aux fins de reparcage des moules élevées ou pêchées en d'autres parties de la rade de Toulon) et depuis qu'une décision administrative favorable est intervenue, nous demeurons dans l'expectative. Le groupement de mytiliculteurs qui devait se constituer pour assurer, sous le contrôle de l'Office des Pêches, la réalité du reparcage durant le laps de temps prescrit, est encore à l'état de projet. Et pour tout dire, les éleveurs de Toulon ne paraissent pas être enclins à modifier leur mode d'exploitation, dans le sens où nous le souhaitons, tant que les éleveurs de Marseille seront autorisés à vendre directement pour la consommation les produits de leur industrie. (L'argument réciproque fut exprimé à Marseille quand on prétendit y obliger lesdits éleveurs à reparquer leurs moules en eau saine).

On verra dans le rapport du D^r Teissonnière que, par la force de circonstances indépendantes de la volonté des intéressés, l'élevage des moules à Marseille touche à sa fin. Ceci nous induit à penser que la question des parcs de Toulon pourra faire bientôt un pas décisif.

En attendant, les arrêtés relatifs à la vente des coquillages, tant à Marseille qu'à Toulon, s'ils ne sont pas absolument lettre morte, sont appliqués avec de telles atténuations que leur effet reste très éloigné de ce qu'on avait pu en attendre. Seul le commerce des huîtres est soumis à un véritable contrôle, et pour cause, c'est-à-dire parce que le décret de 1923 entre en jeu.

Or, nous continuons à être informés d'accidents infectieux nettement imputés aux moules, aux palourdes, etc. Et il s'en faut certainement de beaucoup que tous les accidents de ce genre, même les plus graves, viennent à notre connaissance. Sans doute doit-on faire la part de l'incertitude qui règne trop souvent sur l'origine des cas de typhoïde et de la propension des médecins à incriminer les coquillages, dès qu'il en a figuré dans le menu des malades qu'ils sont appelés à soigner. Il est cependant indéniable que dans l'étiologie de cette maladie les coquillages continuent à jouer un rôle important.

Les accidents infectieux dus à cette cause perdraient assurément de leur fréquence si les dispositions fondamentales du décret de 1923 étaient appliquées à tous les coquillages et, pour commencer, aux moules. C'est le vœu émis par les Conseils départementaux d'hygiène des Bouches-du-Rhône et du Var, vœu dont s'est saisi, pour le mettre à l'étude, le Conseil supérieur d'hygiène publique.

Il se heurte, on le sait, à une opposition administrative fondée d'une part sur l'impossibilité matérielle de surveiller effectivement des parcs, des bancs, de simples lieux de pêche disséminés sur toute l'étendue du littoral, d'autre part sur la situation privilégiée qui serait faite aux parqueurs vis-à-vis des pêcheurs de coquillages, lesquels ont droit à toute la bienveillance gouvernementale.

Ces arguments ont certes beaucoup de poids. Ce n'est d'ailleurs pas ici le lieu d'en discuter.

Bornons-nous donc à regretter qu'une réglementation à laquelle nous devons déjà de si heureux effets ne puisse être appliquée qu'aux huîtres, ou plutôt aux exploitations ostréicoles. Il est à présumer que malgré tout on ne s'en tiendra pas là indéfiniment.

* * *

ASSEMBLÉES PROFESSIONNELLES, COMMISSIONS, ETC.

Je terminerai par le rappel de plusieurs manifestations intéressant l'ostréiculture et les cultures marines, et auxquelles l'Office des Pêches fut appelé à participer.

Ce fut au mois de juin la Foire-Exposition de La Rochelle, où l'ostréiculture et la mytiliculture tinrent une grande place. L'Office y envoya plusieurs tableaux anatomiques faits pour la circonstance (1), des photographies, des brochures, quelques spécimens d'huîtres curieuses par leur origine, leur forme ou leur dimension, une collection de moules françaises et étrangères. A cette occasion, comme il avait été fait en 1926 à Auray, tous les collaborateurs du service de contrôle sanitaire furent rassemblés à La Rochelle. Ils prirent part aux visites organisées par le Comité de la Foire-Exposition à l'Aiguillon, Charron, Esnandes, Lauzières, le Chapus, la Tremblade et purent conférer entre eux des questions concernant les divers secteurs de contrôle. Enfin, on avait bien voulu me demander une conférence, que je fis, accompagnée de films sur l'ostréiculture, et M. Dupain, chef de la station de contrôle de La Rochelle, fit à l'exposition même une causerie sur les principaux objets présentés.

Au mois de septembre, à l'occasion d'une exposition ostréicole organisée par l'A. O. B. A., et pour laquelle l'Office des Pêches avait également envoyé des documents et des spécimens de coquilles, je fus invité à faire une autre conférence à Arcachon.

(J'en avait fait une en avril, sur la demande de M. Jean Drouant, Président du S. G. O., à l'Ecole professionnelle de l'Association des hôteliers, restaurateurs et limonadiers).

A Auray, au mois d'août, eut lieu l'assemblée générale du Syndicat général de l'ostréiculture et des cultures marines ; l'Office des Pêches y fut représenté par M. Lambert et M. Boury.

En décembre, M. Lambert alla représenter l'Office dans une réunion tenue à la sous-préfecture de Rochefort, pour étudier le régime fiscal applicable aux établissements ostréicoles selon leur genre d'exploitation.

Enfin, tant par son propre personnel que par ses délégués du littoral, l'Office participa aux travaux de diverses commissions concernant les établissements de pêche et les gisements huîtriers.

(1) Avec la gracieuse collaboration de M. Gilbert Ranson.