

CONTROLE SANITAIRE OSTRÉICOLE

/ LES MODIFICATIONS APPORTÉES AUX ETABLISSEMENTS OSTRÉICOLES

en exécution du Décret de 1923 /

par Louis LAMBERT, D^r Ph., Inspecteur du contrôle sanitaire

/ Si l'ostréiculture est assez récente en France, la création des premiers établissements d'expédition l'est plus encore : elle date de nos jours.

Longtemps, les ostréiculteurs se contentèrent de ramener de leurs parcs vers le rivage, ou dans les chenaux les plus voisins de leurs habitations, les huîtres destinées à la vente, de les laver par simple agitation dans des paniers à claire-voie et de les empiler dans les paniers, caissettes ou barils d'expédition.

Il n'était pas question de dégorgeage, de purification finale avant la livraison à la consommation. Les auteurs spéciaux passent sous silence les opérations de manutention et d'expédition / LOCARD, seul, dans son *Manuel Pratique d'Ostréiculture* (Paris 1900) leur consacre un paragraphe et décrit sommairement l'emballage dans les « bourriches », les tonneaux ou les caisses et il ajoute ceci : « Aux installations telles que nous venons de les décrire, il conviendra donc d'annexer quelque bâtiment pour tenir en réserve l'outillage, pour procéder à l'expédition, etc. Nous avons donné la description des dispositions les plus simples, les plus économiques. Mais dans une exploitation en grand, on pourra modifier avantageusement ces dispositions en installant des parcs en maçonnerie, reliés entre eux par des voies ferrées qui faciliteront singulièrement la manutention. Nous donnons un dessin d'un parc aux huîtres, ingénieusement combiné dans ces conditions. De semblables installations ne sont plus du domaine du naturaliste, mais bien de celui de l'ingénieur. Reste à savoir si les huîtres y sont moins chères, dans tous les cas, nous affirmerons qu'elles n'y sont pas meilleures ! »

Tel n'était pas l'avis de beaucoup d'ostréiculteurs, car le nombre des établissements d'expédition dignes de ce nom était déjà assez élevé lors de la création du Contrôle Sanitaire (1).

A côté des initiatives individuelles, et les renforçant, l'action de l'Association d'Encouragement des Industries Ostréicoles avait été assez efficace pour qu'en 1923, avant toute obligation réglementaire, 145 établissements des quartiers de Marennes, Oléron, Auray et Concarneau aient obtenu son Certificat de Salubrité, accordé après visa de l'Office des Pêches. Mais il était désormais difficile de faire mieux, l'action persuasive était arrivée au point mort. S'il est vrai que, parmi les ostréiculteurs qui avaient voulu garder leur complète indépendance, certains avaient néanmoins créé de beaux établissements, la plupart se trouvaient très bien de l'état de choses existant et ne se montraient nullement enclins à perfectionner leurs installations.

(1) En particulier dans la région de la Seudre, où des « bassins de dégorgeage » avaient pour but de permettre aux mollusques, élevés sur des fonds vaseux, de se débarrasser des particules terreuses qu'ils renferment entre leurs valves et dans leur tube intestinal (Roché).

Lors de la mise en application du Décret du 31 juillet 1923, nous étions chargés simplement de constater la situation hygiénique des établissements d'expédition et de proposer, s'il y avait lieu, leur inscription sur la liste de salubrité. Par la force des choses, nous fûmes rapidement amenés à conseiller des améliorations de façon à laisser le moins possible d'établissements « non reconnus salubres », puis à entrer dans le détail d'exécution, enfin, à tâcher d'obtenir par la persuasion non seulement le perfectionnement des installations, mais encore celui du traitement des huîtres.

Outre les travaux obligatoires, indispensables à la reconnaissance de salubrité de leurs établissements, les ostréiculteurs expéditeurs eurent souvent à cœur d'en faire d'autres bien plus importants, soit pour la commodité de l'exploitation, soit même par amour-propre professionnel.

La tâche de l'Office des Pêches aurait été facilitée s'il avait été possible de standardiser la technique, de conseiller ou de prescrire un type uniforme d'établissement. Les conditions du travail, si différentes suivant les régions, les habitudes locales, les traditions aussi, enfin, l'impossibilité de faire table rase et de tout reconstruire sur nouveaux plans, nous ont obligés à étudier les installations de chaque région, à rechercher par quels moyens on pourrait les améliorer, tout en conservant leurs dispositions foncières.

Les types d'établissements ostréicoles sont particulièrement nombreux. Il est difficile de les classer par catégories, car il n'y a, sauf le but, rien de commun entre des établissements de Courseulles, par exemple, et de Gujan-Mestras, de Cancale et de Mornac ; mieux vaut donc, pour rendre compte du chemin parcouru, les étudier successivement par régions et énumérer quels changements y ont été faits durant ces quatre années d'exercice du contrôle sanitaire.

1^o Côtes de la Manche

Sur la Manche, les établissements sont peu nombreux et très disséminés, souvent isolés. Il en existe pourtant trois groupes assez importants qui se ressemblent aussi peu que possible. Ce sont ceux de : Courseulles ; Ouistreham ; Saint-Vaast-la-Hougue ; Cancale.

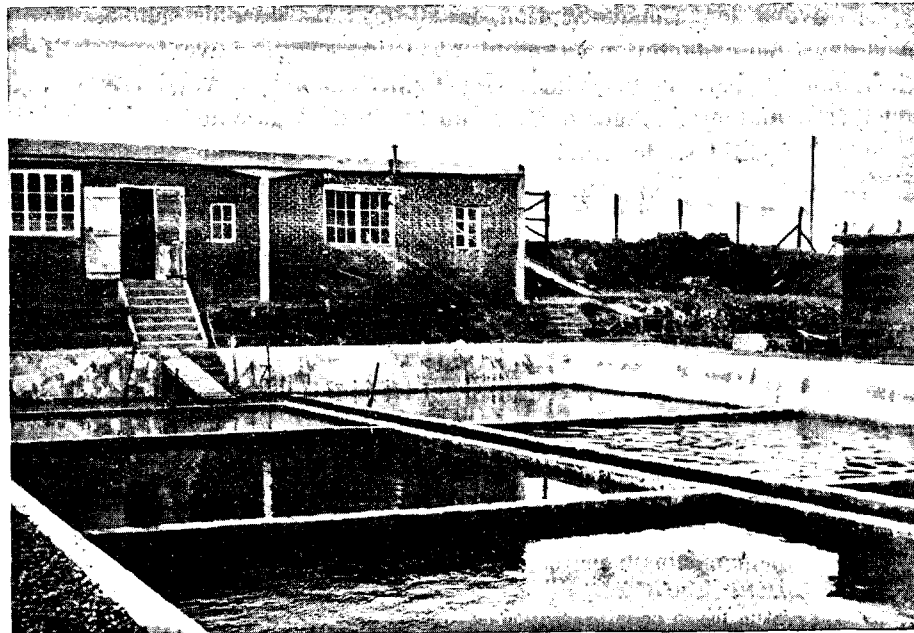


Fig. 1. — Dégorgeoirs du type trembladais à QUIBERVILLE.

A Courseulles nous trouvons un type d'établissement tout à fait particulier : c'est un ensemble de parcs de dépôt creusés dans le sol, à quelque distance de la mer, et alimentés au moyen de tuyaux.

Le fond de ces parcs qui affectent la forme de longs rectangles, ainsi que leurs bords, en pente douce, sont constitués de terre recouverte de gros graviers ; les huîtres sont déposées sur les pentes mêmes des bords, la vase excrétée se rassemble au fond, dans une sorte de canal longitudinal. L'ensemble est très plaisant et il y règne toujours une propreté méticuleuse.

Les groupes de parcs ont été entourés de murs surmontés de grillages ; les locaux ont été cimentés et l'agencement en a été perfectionné ; le dispositif d'alimentation a été transformé de sorte que l'eau ne soit captée qu'à marée haute et parcoure un long circuit de décantation à travers les bassins, dont les derniers seuls contiennent des huîtres.

Les mêmes travaux ont été exécutés, sur une échelle moindre, à Ouistreham.

Tels qu'ils se présentent actuellement, ces établissements, malheureusement assez dégarnis d'huîtres depuis quelques années, car ils s'approvisionnaient surtout à Granville et à Cancale, peuvent être cités parmi les plus beaux de la côte.

A Saint-Vaast, les locaux d'emballage ont été améliorés, cimentés, flanqués d'écuries à sol cimenté et à fosses spéciales.



FIG. 2. — Parc aux huîtres de COURSEULLES (Cl. L. Lambert)

Les abords des parcs de la Tocquaise sont toujours strictement surveillés ; aucun jet d'ordures, aucune souillure. La baie est réservée à l'ostréiculture ; la pêche y est interdite. Il existe là un véritable périmètre de protection et l'extension de cette mesure serait extrêmement désirable.

Cancale fut longtemps pour nous un point noir, mais enfin cette année, les résultats obtenus sont appréciables.

Les travaux incombant à l'autorité publique ayant été faits, après des années d'attente, la voûte pratiquée sous la jetée de la Fenêtre étant obturée et une magnifique cale construite pour

permettre aux voitures l'accès des parcs d'expédition, les Cancalais se sont mis au travail et une douzaine d'établissements (parcs ou groupes de parcs) sont aménagés à ce jour d'après les indications de l'Office des Pêches.

Ces parcs sont entourés de clôtures en bois très solides et assez hautes pour arrêter les apports suspects de la fin du jusant et du début du flot. Des vannes permettent de les vider et nettoyer à fond ; des lavoirs en bois ont été construits et munis de bondons, grâce auxquels l'eau sale peut être évacuée et les lavoirs nettoyés avant un nouveau remplissage. (La marée seule était chargée naguère du nettoyage).

Dans les autres établissements de la Manche (Ambleteuse, Quiberville, Blainville, etc.), des modifications de détail ont été apportées. A Ambleteuse, notamment, les digues insuffisantes ont été relevées et renforcées.

2° Bretagne

Malgré la pénurie d'huîtres, plusieurs établissements de cette région ont été améliorés ou complètement transformés. Tous les travaux demandés ont été exécutés ; il va sans dire que nous n'en avons demandé que le minimum, c'est-à-dire ce qui nous semblait absolument indispensable à l'octroi du certificat de salubrité. Dès la fin de la crise ostréicole, les autres établissements, actuellement inexploités, seront remis en état dans les conditions exigibles.

Au Croisic, où l'introduction de la Portugaise est autorisée, les établissements ostréicoles ont été munis de locaux spacieux, de lavoirs alimentés par des pompes à moteur. D'importants travaux de protection ont été faits.

3° Centre-Ouest

a) *Vendée*. — Les établissements jadis très sommaires du quartier de Noirmoutier ont été mis en état au double point de vue de l'alimentation en eau et de la protection contre les souillures extérieures. La tâche fut assez difficile, malgré la bonne volonté des exploitants mais actuellement, il existe là trois exploitations convenables. A noter que les huîtres y sont déposées non sur le sol même des parcs mais sur des planchers.

Aux Sables-d'Olonne, après une assez longue indécision, trois beaux établissements munis de dégorgeoirs et lavoirs en ciment, de locaux confortables et complètement clôturés ont été créés au sommet de la côte rocheuse et très battue de Montauban. Ils s'alimentent d'une eau puisée assez loin de la falaise et amenée au moyen de pompes.

Un autre établissement moins important a été installé à Jard, dans les chenaux du Payré.

b) *Charente-Inférieure*. — Dans cette partie du littoral Centre-Ouest, qui va de la baie de l'Aiguillon au Havre de Brouage, il y avait surtout des petits ostréiculteurs, dont les installations étaient fort rudimentaires. Les uns, prenant leurs huîtres à marée basse dans les parcs en mer ou les arrachant des roches ou des murs des écluses à poissons, les lavaient dans des trous creusés près du rivage, puis les vendaient sans plus de préparation.

D'autres avaient sur le rivage des réservoirs creusés dans le sol et entourés de murets, ou des « cages » qui leur servaient de dépôts.

Les derniers possédaient des « mares », trous creusés au bord des chenaux, parfois assez loin de la mer, toujours alimentés de façon très simple : les fortes marées, submergeant tout, les remplissaient d'une eau saumâtre, mélange d'eau de mer et d'eau de chenal. Ni vidage, ni nettoyage. Il arrivait souvent qu'entre deux remplissages, l'eau croupissait. Ces mares, situées pour la plupart en bordure d'une agglomération, étaient naturellement exposées à recevoir une bonne partie des eaux de ruissellement et des eaux ménagères des villages.

D'établissements complets, il n'y en avait pour ainsi dire point.

Nulle part sur la côte, la situation n'était aussi mauvaise ni aussi difficile à améliorer.

Aujourd'hui, sans être parfaits, les établissements de cette région sont, dans leur ensemble, satisfaisants. Il y en a même de fort beaux.

Parmi ces derniers, j'en citerai trois à Lauzières, vraiment bien installés : dégorgeoirs et lavoirs en ciment, vastes réserves d'eau, bâtiments bien construits et bien entretenus.

Dans l'île de Ré, il en existe cinq grands et une dizaine de petits, munis de dégorgeoirs et lavoirs cimentés et maçonnés, et de vastes réserves d'eau.

Un autre a été construit à Aytré, un autre à Angoulins ; d'autres encore à Port-des-Barques (aux Anses et sur les Mattes). Ces derniers méritent une mention spéciale ; en effet, sur les mattes de Port-des-Barques, se trouvaient, exposés à toutes les souillures émanant du village et aux déjections des bestiaux qui y pâturaient à mer basse, quelques infects réservoirs, à peine limités par de petites élévations de terre ; il y a là maintenant, achevés depuis quelques semaines, de grands bassins avec dégorgeoirs et lavoirs cimentés, chemin d'accès en ciment, le tout entouré et protégé par de hautes et solides digues qui mettent ces établissements à l'abri non seulement de toutes les souillures venant de terre, mais encore de la submersion, ce que la situation topographique rendait très désirable. Des clôtures de fil de fer protègent ces digues contre l'intrusion des bestiaux. L'eau d'alimentation est prise assez loin du rivage et se décante dans de grandes réserves avant d'être admise dans les dégorgeoirs.



FIG. 3. — Mares en voie de transformation à LAUZIÈRES (Cl. L. Lambert)

A Lauzières et à l'Houmeau, les mares ont été aménagées en grand nombre ; un rebord en ciment empêche la pénétration des eaux de ruissellement ; les parois et souvent le fond sont maçonnés. Quelques-unes ont été mises à l'abri de la submersion, d'autres possèdent une petite réserve d'eau ; toutes sont munies de tuyaux d'adduction d'eau et de bondons de fond qui permettent à volonté le remplissage, le vidage et le nettoyage.

Ces anciennes *mares* sont devenues de véritables *dégorgeoirs*. Un lavoir est attenant à chacune d'elles, les locaux de manutention ont été aménagés simplement, mais ils sont proprement tenus.

Sur la même côte, de Marsilly à l'Houmeau au Nord, de la pointe du Chay au Piedmont au Sud, les murs et souvent le fond des réservoirs situés en mer ont été maçonnés ou cimentés; une petite vanne en permet le vidage et le nettoyage. Chacun a été complété par l'adjonction d'un petit lavoir.

4^o Région de Marennes-Oléron

Les établissements d'expédition, particulièrement nombreux dans cette région, sont groupés, soit sur le rivage maritime, soit au long de la Seudre et des chenaux, formant de véritables cités ostréicoles dont certaines sont à plusieurs kilomètres de la mer.

Ils peuvent se diviser en deux grandes séries :

Etablissements à l'abri de la submersion ou n'étant submergés qu'exceptionnellement, lors des malines ;

Etablissements submergés à chaque marée.

Dans chacune de ces séries, il y a une abondante diversité de types, mais les variantes dues, soit à la situation spéciale de l'établissement, soit simplement à la fantaisie de son constructeur sont sans grand intérêt ici.

Les établissements non submergés, dits « établissements hauts » comprennent généralement un ou plusieurs dégorgeoirs en pierres maçonnées, en briques, en ciment, en bois, en terre, un lavoir, des réserves d'eau plus ou moins importantes, des locaux, appelés ici « cabanes » dans lesquels se font les manipulations : triage, emballage, expédition, et leurs dépendances : magasin et bureau, écuries, cabinets d'aisances, etc.

Les établissements submergés ont la même composition, mais sans réserves d'eau et leurs cabanes sont assez souvent construites sur pilotis.

Les perfectionnements ou modifications désirables et réalisables portaient sur les points suivants :

- a) Réserves et prises d'eau,
- b) Dégorgeoirs,
- c) Lavoirs,
- d) Protection contre les eaux de ruissellement,
- e) Locaux d'emballage,
- f) Dépendances,
- g) Propreté générale.

a) Les établissements non submergés doivent posséder des réserves d'eau, car l'alimentation directe des dégorgeoirs par les chenaux est toujours plus ou moins suspecte. Il n'y a pour ainsi dire plus d'établissements de cette région qui n'aient une ou plusieurs réserves, de superficie très variable, mais appropriée au débit de l'établissement. Dans beaucoup d'entre eux, on a pu réaliser un *circuit de décantation* assez long et empruntant plusieurs bassins. Je dois mentionner spécialement l'installation de réserves d'eau dans les établissements de la Haute Seudre, à la limite d'amont des exploitations huîtrières. Leur situation, en un lieu d'une part très éloigné de la mer, d'autre part assez rapproché de localités commerçantes, mais non ostréicoles et, par suite, ne se privant pas de déverser leurs eaux résiduaires à la rivière, imposait à ces établissements un régime spécial.

Ils sont actuellement alimentés d'eau décantée durant plusieurs jours dans des bassins *ad hoc* et l'ensemble de l'exploitation est protégé par une digue contre toute submersion. La réserve

ordinaire existant dans tout établissement non submergé est doublée ici d'un bassin intermédiaire qui reçoit l'eau décantée destinée à alimenter les dégorgeoirs pendant que la première décantation de l'eau brute se fait dans la réserve proprement dite ; ce qui demande deux ou trois jours au moins, mais qui, grâce à la forte teneur en argile de l'eau de la Seudre, et à la floculation abondante produite à la rencontre de l'eau douce et de l'eau salée, détermine une véritable épuration de cette eau.

Les prises d'eau elles-mêmes ont souvent été modifiées de façon à amener une eau plus pure, captée à des endroits ou des distances plus convenables.

b) Les *dégorgeoirs* ont été souvent refaits complètement, toujours mis ou remis en bon état.

Dans la plupart des établissements de la Seudre, ces dégorgeoirs sont construits en briques ou en pierres maçonnées. Il en existe encore quelques-uns en bois, mais dans les petits établissements seulement ; beaucoup de nouveaux ont été faits en ciment ; le fond est de briques, de ciment ou de larges dalles. Les fonds de gravier, assez nombreux autrefois, disparaissent. On n'en trouve plus guère que dans de très petites exploitations, où l'entretien en est fait soigneusement.

Le remplissage et le vidage se font par des conduits différents.

c) Des *lavoirs* ont été construits partout. Le lavage des huîtres dans les dégorgeoirs, qui constitue une pratique défectueuse, n'est plus admis. Ces lavoirs sont faits comme les dégorgeoirs, en briques, en pierres, en ciment. Ils se vident par un conduit spécial.

d) *Protection*. — Les eaux de ruissellement pénétraient souvent dans les réserves ou les dégorgeoirs après avoir lavé un sol souillé : les dégorgeoirs ont été entourés de rebords en briques ou en ciment ; les réserves sont protégées le plus souvent par un talus. Des caniveaux amènent l'eau pluviale, ainsi que l'eau de lavage des cabanes, dans les fossés ou les ruisseaux d'évacuation ; des gouttières recueillent celle qui coule le long des toits et la conduisent à l'opposé des bassins.

L'établissement entier est protégé, quand il y a lieu, contre les incursions indésirables par une clôture de fil de fer.

e) Les *locaux* où se font l'emballage et l'expédition des huîtres doivent être très bien entretenus. Il y a peu de cabanes à sol cimenté dans cette région, presque toutes ont encore un plancher ; c'est assez regrettable, surtout quand la cabane surmonte un dégorgeoir, cas assez fréquent dans certains secteurs où la place manque. La réparation, l'étanchéification, voire la réfection complète de ce plancher ont été faites quand il le fallait. Dans les locaux, un emplacement spécial a été réservé au matériel d'emballage, à la fougère dont on garnit les paniers ou les caisses ; un autre emplacement au bourrier. On veille à ce que le sol des cabanes soit fréquemment lavé à grande eau, autant que possible chaque jour et l'entretien, de façon générale, est satisfaisant ;

f) La plupart des établissements possèdent des *cabinets d'aisances* avec fosse étanche ou tinette métallique mobile. Dans certains endroits des cabinets publics ont été édifiés ; dans d'autres, des ostréiculteurs se sont groupés pour en construire à frais communs.

Les *écuries* annexées aux établissements ont été cimentées ou dallées et pourvues d'une fosse étanche destinée à recueillir les déjections du cheval.

g) Enfin, la propreté générale a fait, en la plupart des endroits, de sensibles progrès : beaucoup d'exploitants ont ménagé des plages de ciment devant les cabanes ou des passages cimentés ou maçonnés le long des dégorgeoirs et des lavoirs. Les tas de coques et de bourrier qui, souvent, sont le réceptacle de tous les déchets et résidus, sont enlevés assez régulièrement. Les animaux sont éloignés ou parqués. Un ostréiculteur du Chapus, a pris dernièrement l'initiative de clore le bas de sa cabane montée sur pilotis : initiative intéressante, car souvent le dessous de ces cabanes

surélevées est le lieu d'élection pour faire disparaître ordures et balayures. Les ostréiculteurs voisins, dont les installations sont du même type, prétendent que cette innovation est dangereuse, la mer devant avoir vite fait de démolir ou la paroi ou le bas de la cabane. Nous verrons bientôt ce qu'il en est.



FIG. 4. — Groupe de cabanes ostréicoles, au CHAPUS (Cl. L. Lambert)

Ce qui vient d'être dit s'applique aux établissements de première catégorie (expédition).

Il est malheureux que les ostréiculteurs dont les établissements sont classés en deuxième catégorie (élevage) soient moins soucieux de propreté et d'améliorations : il y a là un défaut que je tiens à signaler, puisque d'après la réglementation en vigueur ces établissements peuvent livrer à la consommation.

Outre ces améliorations apportées aux installations, il en est d'autres intéressantes surtout la manutention des huîtres qui, somme toute, a été sérieusement modifiée depuis quelques années.

J'ai sous les yeux deux photographies qui ont figuré à l'Exposition Ostréicole de La Rochelle en 1927, et sont très suggestives à cet égard.

La première représente le travail des huîtres, il y a peu d'années : les huîtres sont trempées dans un chenal ; sur la levée de terre qui le borde, des jeunes filles procèdent au triage ; dans le chenal même, un ouvrier en lave un panier en l'agitant dans l'eau ; plus loin, un autre jette l'eau à la pelle sur d'autres paniers à claire-voie.

L'autre photographie représente un établissement moderne, avec réserve d'eau, grands dégorgeoirs en briques, cabanes spacieuses ; les huîtres sont placées sur un chemin roulant qui les mène à l'appareil laveur dans lequel elles sont remuées, brassées, sous un jet d'eau, sans cesse renouvelée.

Ces appareils laveurs commencent à se multiplier dans la région de Marennes. Il en existe plusieurs à Chatressac, un à Mornac, plusieurs à La Tremblade ; quelques établissements font actuellement figure d'usine et le contraste est grand entre ces exploitations importantes qui,

en pleine saison, emploient jusqu'à cinquante ouvriers et ouvrières, dont les dégorgeoirs et bassins d'expédition contiennent des monceaux d'huîtres souvent, trop souvent renouvelés, car le dégorgement laisse parfois à désirer, et les petits établissements dans lesquels travaillent seuls l'ostreiculteur et sa femme, mais dont tous les produits sont soignés avec amour.

5. — Bassin d'Arcachon.

Dans cette région, les établissements étaient installés selon trois types très différents et groupés de même :

a) A Arcachon, les huîtres sont disposées dans des bacs flottants, sorte de bateaux à fond en claire voie ;

Ces bacs, divisés en compartiments, sont remplis de casiers qui renferment des huîtres en grand nombre (un bac en pouvant contenir jusqu'à cent mille). A mer basse, le bac repose sur le fond ; à mer haute, il flotte, retenu par son amarre. Parfois encore, mis à sec, il repose sur de grosses poutres.

Le magasin de vente et d'expédition est généralement construit sur la plage. Parfois aussi, il est en ville.

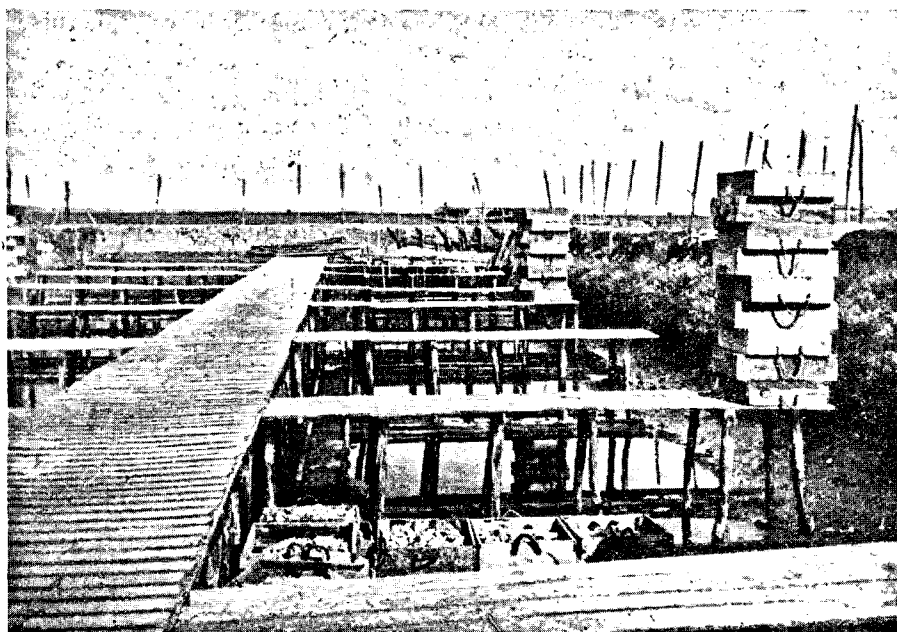


FIG. 5. — Réservoir d'expédition, mis à sec, à GUJAN-MESTRAS (Cl. L. Lambert)

b) La Teste et Gujan-Mestras possèdent des établissements tout autres. Dans de grands bassins rectangulaires à parois et à fond d'argile, des traverses soutiennent les casiers d'huîtres étagés sur deux ou trois rangs. Des passerelles facilitent la manutention. Ces bassins, non submergés, sont alimentés au moyen d'une écluse qui permet l'entrée de l'eau à chaque marée. Pas de réserve d'eau. Les magasins sont construits près des bassins ou « réservoirs » comme dans le quartier de Marennes.

c) A Andernos et Arès, les « claires », sortes de parcs peu profonds à fond de sable, entourés d'une digue, sont aménagées sur la plage. Alimentées par submersion, elles sont munies d'une petite vanne qui en permet plus ou moins le vidage. Les huîtres sont placées en casiers ne touchant pas le sol, mais sur un seul rang de hauteur.

Les magasins sont situés dans les villages. Par exception, à Andernos, il y en a quelques-uns sur le rivage.

Depuis 1924, d'autres types d'établissements ont fait leur apparition et tous les anciens ont été profondément modifiés.

a) Les bacs d'Arcachon ont été déplacés et amarrés dans des endroits spécialement étudiés : pour eux, en effet, la salubrité n'était qu'une question d'emplacement. A mer basse, la surélévation du fond ne permet pas aux eaux de ruissellement d'atteindre les huîtres. Mais il ne faut pas qu'au début du flot il puisse y pénétrer de l'eau souillée.

Les installations à terre ont été améliorées, munies de lavoirs alimentés en eau potable. Les poissonneries quelquefois confondues avec les exploitations ostréicoles, en ont été nettement séparées, les animaux domestiques écartés.

Depuis ces dernières années, plusieurs bacs ont disparu, pour être remplacés par de beaux établissements comprenant des bassins en maçonnerie alimentés au moyen de pompes à moteur.

b) Dans les établissements de La Teste, également séparés des poissonneries, ont été installés des lavoirs en ciment remplis d'eau au moyen d'une pompe et se vidant par des conduits spéciaux. Les dispositions convenables ont été prises pour empêcher les eaux de ruissellement de pénétrer dans les réservoirs.

Plusieurs expéditeurs de cette localité ont adopté le type « *trembladais* » et maçonné les parois et le fond de leurs réservoirs. D'autres ont réuni les deux types en ne maçonnant qu'une partie de leurs bassins et conservant le reste comme dépôt d'huîtres en casiers et réserve d'eau, la partie maçonnée étant utilisée comme dégorgeoir.

Il en fut de même à Gujan Mestras où des établissements complets ont été reconstruits dans des endroits plus favorables que ceux où ils étaient installés anciennement.

Le grand réservoir CAMELEVRE, à Gujan, occupé par une vingtaine d'expéditeurs dont les magasins délabrés avec leurs passerelles branlantes présentaient un aspect lamentable, a été complètement transformé : les digues refaites, des caniveaux de protection creusés, des cabinets d'aisance édifiés, les magasins en ruines démolis et reconstruits de l'autre côté de la route, les autres réparés, des lavoirs en ciment installés partout, les passerelles restaurées.

c) A Andernos et à Arès, les claires ont été refaites, entourées de petites digues les protégeant à la fois contre les eaux de ruissellement et le premier flot, munies de vannes et de tuyaux d'évacuation.

Les magasins d'expédition ont été agencés de façon convenable ou même reconstruits, munis de lavoirs en ciment, alimentés avec de l'eau potable ; le sol a été cimenté et partout où cela était nécessaire des écuries à fosse étanche et des cabinets d'aisance ont été édifiés.

J'ai terminé cet exposé trop succinct. Ne m'occupant ici que des établissements eux-mêmes, je n'ai pas énuméré les nombreuses mesures d'ordre général prises par les municipalités ou les services publics dans l'intérêt de la salubrité des exploitations ostréicoles.

Tel qu'il est, j'espère que ce rapport montrera que, s'il y a encore beaucoup à faire, il n'en est pas moins vrai que l'action soutenue pendant ces quatre années par le service du Contrôle sanitaire institué à l'Office des Pêches n'est pas restée sans fruits.