



SCIENCE ET PÊCHE

BULLETIN D'INFORMATION ET DE DOCUMENTATION
DE

L'INSTITUT SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DES PÊCHES MARITIMES
59, Avenue Raymond - Poincaré, PARIS (16^e)

N° 72-73

- PUBLICATION MENSUELLE -

Juillet - Août 1956

LES ETABLISSEMENTS OSTREICOLES D'EXPEDITION

Les conseils exposés ci-après se rapportent aux conditions techniques et sanitaires auxquelles doivent répondre les établissements ostréicoles modernes.

Bien que cette étude concerne plus spécialement l'ostréiculture morbihannaise, les principales dispositions indiquées sont applicables dans d'autres régions. -

I.- QUELS SONT LES ETABLISSEMENTS QUI PEUVENT LIVRER DES HUITRES A LA CONSOMMATION ?

Seuls peuvent expédier directement à la consommation, les établissements ostréicoles spécialement équipés et pourvus des installations exigées par l'Institut des Pêches Maritimes pour assurer la salubrité.

On distingue :

1 - Les établissements de 1^{ère} catégorie (dits, administrativement, "établissements d'expédition") capables d'expédier de grandes quantités d'huitres.

2 - Les établissements de 2^{ème} catégorie (dits "établissements d'élevage") possédant des installations à peu près semblables à celles des établissements de 1^{ère} catégorie, mais réduites, ce qui ne permet que l'expédition d'un nombre limité de colis.

En fait, ces deux catégories d'établissements ne se différencient que par l'importance relative de leurs installations. Nous les désignerons tous deux par le terme "établissements d'expédition", et nous indiquerons leurs caractères communs ou différentiels.

Nous laisserons de côté le cas particulier des établissements d'épuration; ceux-ci ont fait l'objet d'une publication récente.⁽¹⁾

(1) Science et Pêche n° 58, Avril 1958.

II .- QUEL EST LE ROLE DES ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION ?

Les établissements d'expédition servent à l'entreposage des quantités plus ou moins importantes d'huîtres nécessaires aux expéditions :

- ils assurent l'amélioration de la qualité des huîtres (dégorgement de la vase intervalvaire) et de leur présentation (lavage externe);
- enfin, ils permettent l'exécution, dans de bonnes conditions, des opérations de triage et d'emballage.

III.- OU PEUT-ON CONSTRUIRE UN ETABLISSEMENT D'EXPEDITION ?

Divers facteurs entrent en jeu pour l'implantation d'un établissement :

- proximité des parcs d'élevage ;
- facteurs économique et social (proximité de routes, gares, recrutement du personnel, etc ...);
- enfin et surtout, salubrité.

Ces diverses exigences peuvent paraître contraires : en effet, c'est à proximité des villes et agglomérations que les plus grandes facilités de recrutement, moyens de transports, approvisionnement... sont réunies. Mais c'est aussi près d'elles que l'on trouve les causes d'insalubrité les plus à craindre: égouts, W.C., dépôts d'ordures, usines, etc...

C'est pourquoi, sans rechercher des rivages totalement inhabités, que l'isolement soustrait à toute pollution, l'ostréiculteur désireux de s'établir donnera la préférence à un emplacement suffisamment éloigné des centres d'activité humaine.

Mais quel que soit l'emplacement choisi et avant même de solliciter la concession ou d'acheter le terrain sur lequel il désire édifier son établissement, l'ostréiculteur a toujours intérêt à demander conseil à l'inspecteur de l'Institut des Pêches Maritimes sur la salubrité de cet emplacement.

Le chapitre suivant indique les principales causes de pollution dont la proximité interdira tout établissement.

IV .- PRINCIPALES CAUSES DE POLLUTION.

Nous ne mentionnerons que pour mémoire les zones classées insalubres, puisqu'aucune concession à usage de dégorgeoir ne peut y être accordée. Il en est de même de tous les ports qui sont considérés comme insalubres dans leurs limites administratives.

Mais de nombreux points de la côte subissent des pollutions passagères ou limitées, atteignant des zones plus ou moins étendues dans lesquelles des dégorgeoirs ne peuvent être construits, tout au moins jusqu'à la disparition de ces causes. On redoutera principalement les nuisances ci-après:

1 - Les égouts urbains : On en distingue deux types principaux :

- les réseaux utilisant le système "unitaire" qui reçoit dans les mêmes canalisations : eaux de pluie, eaux usées et eaux vannes des habitations. La totalité de ces eaux doit recevoir un traitement épurateur avant rejet.

- les réseaux utilisant le système "séparatif" qui est constitué de deux réseaux distincts : l'un reçoit les eaux pluviales et est rejeté sans épuration. L'autre reçoit les eaux usées, eaux vannes, qui doivent subir un traitement épurateur avant rejet.

Actuellement, nombreuses sont les villes ou stations littorales qui, pour satisfaire à l'hygiène urbaine et aux impératifs du tourisme, présentent des projets d'assainissement qui comportent l'évacuation des effluents à la côte ou dans des rivières. L'Institut des Pêches étudie et formule son avis sur ces projets :

Mais on constate malheureusement trop souvent, et surtout dans le cas de réseaux anciens que tel réseau "eaux pluviales" s'est peu à peu transformé en "réseau unitaire" non épuré, telle station d'épuration n'a jamais été réalisée ou ne fonctionne plus.

2 - Les égouts particuliers : maisons riveraines, hôtels, colonies de vacances etc... De débit beaucoup plus faible que les égouts urbains, leur zone d'influence est évidemment moins étendue, mais du fait qu'ils ne subissent généralement aucune épuration, leur nocivité est grande.

3 - Les W.C. publics et particuliers.

4 - Les lavoirs publics ou privés : ils présentent un danger par l'écoulement à la côte des eaux de lavage du linge provenant parfois de malades ou de porteurs de germes.

5 - Les usines ou industries diverses.

6 - Les abattoirs.

De nombreux textes et règlements d'hygiène sont applicables à la salubrité du littoral, des gisements et établissements coquilliers. Citons notamment :

- la loi du 21/6/1898 sur le Code Rural;
- la loi du 15/2/1902, relative à la protection de la Santé Publique ;
- le décret du 28/12/1912 interdisant le jet à la mer de substances susceptibles de compromettre la conservation des poissons, crustacés et mollusques.
- la loi du 19/12/1912 relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes; les eaux résiduaires de ces établissements doivent être épurées.

Des circulaires ministérielles des 30/11/1937 et 10/7/1948 rappellent les dispositions de cette loi et l'obligation d'observer les prescriptions d'hygiène;

- la circulaire ministérielle du 28/3/1927 relative à l'interdiction de déversement des matières ou objets susceptibles de polluer les eaux marines côtières;
- la circulaire ministérielle du 30/8/1932 relative à l'assainissement des eaux littorales (suppression ou surveillance des déversoirs directs d'égoûts en mer);
- le décret du 20/8/1939 sur la salubrité des huitres, moules et coquillages qui prévoit en son article 9: "Le Ministre de la Santé Publique se concerta avec le Ministre de la Marine Marchande sur les mesures nécessaires pour faire cesser les causes d'insalubrité des établissements ostréicoles et coquilliers provenant du fait de tiers";
- la circulaire ministérielle n° 93 du 12/5/1950 relative à l'assainissement des agglomérations, qui prévoit l'épuration biologique des effluents, épuration complétée par une stérilisation chimique lorsque le déversement a lieu "dans le voisinage de points dont la protection implique des exigences particulièrement sévères tels que : baignades ou plages, gisements coquilliers ou ostréicoles..."

A ces textes généraux, s'ajoutent des textes propres à chaque région: Règlement sanitaire départemental, arrêtés préfectoraux et municipaux. En outre, certaines grandes régions ostréicoles sont protégées par des "périmètres de protection" délimités en application du décret-loi du 30/10/1935. Ce texte prévoit notamment : "l'interdiction de faire, sur toute l'étendue du périmètre de protection, tout dépôt ou déversement solide ou liquide susceptible de nuire à la qualité hygiénique des produits ostréicoles". Dans le cas où les agents chargés du contrôle des gisements et établissements constateraient un dépôt ou un déversement pouvant constituer un danger pour les produits ostréicoles, le Préfet prend, aux frais de l'exploitant, toutes mesures utiles pour faire cesser toute pratique contraire à la salubrité de ces gisements ou établissements.

Malgré ces textes et les efforts du Service Sanitaire de l'Institut des Pêches, on doit constater que des nuisances de plus en plus fréquentes apparaissent au long des côtes.

Il serait souhaitable que les ostréiculteurs se préoccupent au plus haut point de l'état sanitaire de leur commune et prennent une part active à l'étude des problèmes de salubrité intéressant l'ostréiculture, notamment au sein des Conseils Municipaux où ils siègent souvent. De nombreuses Municipalités ont d'ailleurs compris que le véritable intérêt de leur commune est lié au développement de l'ostréiculture et nous apportent leur concours pour la protection du littoral.

V.- DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT D'EXPEDITION.

Trois parties distinctes composent l'établissement d'expédition:

- 1° - l'installation de dégorgement;
- 2° - l'installation de lavage;
- 3° - le magasin d'expédition et ses annexes.

1 - L'INSTALLATION DE DEGORGEMENT

L'installation de dégorgeement comprend un ou plusieurs bassins appelés "dégorgeoirs". Le dégorgeoir sert :

- à l'entreposage des huîtres;

- au trompage des huîtres : l'eau du bassin est évacuée et les huîtres demeurent à l'air durant plusieurs heures. Cette pratique, renouvelée à plusieurs reprises, habitue les huîtres à maintenir leurs valves fermées et permet des expéditions lointaines;

- au dégorgeement : opération essentielle. Les huîtres arrivant du parc ou de la claire renferment plus ou moins de vase. Celle-ci ne contient pas normalement de microbes dangereux, les parcs d'élevage se trouvant situés en zone salubre, mais il est peu agréable de consommer une huître contenant de la vase en suspension dans l'eau intervalvaire. Pour débarrasser les huîtres de la vase qu'elles peuvent contenir, on les dépose dans les dégorgeoirs; le plus souvent un délai de 2 ou 3 jours suffit au dégorgeement.

La question nous est souvent posée de savoir si le dégorgeement peut apporter une épuration, beaucoup d'ostréiculteurs confondant dégorgeement et épuration. En réalité, le simple dégorgeement peut entraîner une épuration partielle, mais il ne saurait assurer une épuration complète d'huîtres souillées. De plus, divers facteurs peuvent retarder le dégorgeement : désoxygénation, refroidissement de l'eau.

Il faut donc apporter au dégorgeoir des huîtres saines, venant de parcs salubres. Le dégorgeement est seulement destiné à améliorer la qualité marchande.

A. TYPES DE DEGORGEOIRS

On distingue deux types principaux de dégorgeoirs : submersibles ou insubmersibles, selon qu'ils sont ou non submergés par la marée.

Les dégorgeoirs submersibles sont situés sur la grève et leur alimentation se fait par simple submersion. Les dégorgeoirs insubmersibles sont situés à l'intérieur des terres et plus ou moins éloignés du rivage, dont ils sont en général séparés par une digue ou un terre-plein : leur alimentation se fait soit par gravité lorsque leur niveau est situé au-dessous des marées moyennes, soit par pompage.

Enfin, il existe un type de dégorgeoir utilisant un système mixte d'alimentation : ces établissements généralement situés "haut" sur la grève s'alimentent en partie par gravité, en partie par pompage; ils ne sont entièrement submergés qu'occasionnellement, lors des marées de fort coefficient.

On obtient de bons résultats avec l'un ou l'autre de ces divers types. Toutefois, le dégorgeoir insubmersible présente des avantages indiscutables :

- d'accès facile, il permet la pêche des huîtres à tous moments;
- l'installation de pompage permet de régler la hauteur d'eau (avantage précieux en cas de chaleur ou de froid rigoureux);
- enfin il est possible d'agir sur la disposition de la prise d'eau afin d'éviter les eaux de surface, les remous, etc...

Le dégorgeoir insubmersible intéressera donc avant tous les expéditeurs livrant de fortes quantités d'huîtres et qui sont soucieux d'avoir toujours accès aux quantités d'huîtres nécessaires.

B. CONSTRUCTION ET CAPACITE DES DEGORGEOIRS

- *Matériaux* : Seuls les dégorgeoirs en maçonnerie sont satisfaisants. On peut employer : pierre, briques, parpaings, béton, béton armé, etc... Ce dernier matériau a causé certains déboires : l'armature de fer rouille parfois, faisant éclater le ciment de proche en proche. En revanche, il pourra être utilisé pour la construction de passerelles au-dessus des dégorgeoirs.

Un enduit lisse de ciment recouvrira les parois internes du dégorgeoir afin de simplifier le nettoyage des algues ou animaux parasites qui s'y fixeraient.

Qu'il s'agisse d'établissements d'expédition de 1ère ou 2ème catégorie, le fond des dégorgeoirs doit être cimenté et pourvu d'une pente aboutissant à la vanne de vidange; tout autre matériau assurant un fond lisse et dur peut être admis, carrelage par exemple.

L'expérience a montré que l'aisance et la rapidité avec lesquelles sont nettoyés les bassins, la commodité de pouvoir descendre dans ces dégorgeoirs sans remettre la vase en suspension et de travailler sur un sol ferme, sont des avantages qui compensent largement la dépense consentie.

Nous conseillons, et en particulier pour les bassins de grande superficie, de disposer des "cheminées" dans le fond des dégorgeoirs afin d'éviter les phénomènes de "surpression" interne qui sont souvent à l'origine de craquelures ultérieures.

- *Implantation* : Elle diffère selon le type de dégorgeoir.

Dégorgeoir submersible à toute marée : Ils peuvent être en partie creusés dans le sol, mais leurs parois doivent dépasser le sol d'environ 0 m 60. Leur alimentation se fait par submersion des murs. La plupart du temps la vanne demeure fermée et ne sert qu'à la vidange à marée basse. Un bon système d'alimentation est la vanne dite "automatique" qui s'ouvre sous une certaine pression extérieure de l'eau. On évite de cette manière les eaux de surface, le bassin s'alimentant dans la couche d'eau profonde de meilleure qualité. La vanne se ferme au moment d'équilibre des pressions interne et externe ; au jusant la pression interne la maintient fermée. Cette installation nécessite un examen fréquent : le moindre caillou ou coquillage peut s'opposer à la fermeture complète de la vanne.

Dégorgeoir insubmersible : l'alimentation se faisant par pompage, il est possible de calculer l'éloignement et la hauteur de la prise d'eau de façon à avoir une eau de bonne qualité. Ces dégorgeoirs peuvent être presque entièrement creusés dans le sol ; cependant, un rebord de 0 m 10 à 0 m 20 sera prévu au-dessus du terrain environnant afin d'éviter des ruissellements dans le bassin.

Compte tenu des conditions de topographie et d'accessibilité, on donnera la préférence aux emplacements présentant les meilleures garanties d'hygiène.

On évitera de construire des dégorgeoirs submersibles trop près du rivage, lieu de passage des ostréiculteurs, pêcheurs, lieu d'accostage des bateaux, etc... D'une manière générale, il n'est pas souhaitable que le dégorgeoir soit construit trop près du magasin. Sauf cas exceptionnels, une distance minimum de 5 à 6 mètres doit séparer l'un de l'autre.

Forme et capacité des dégorgeoirs : un dégorgeoir trop petit ou mal construit ne peut donner de résultats satisfaisants.

Nous estimons que la superficie minimum totale des dégorgeoirs doit être de 80 m² environ pour l'établissement de la première catégorie et de 25 m² pour la seconde. En ce qui concerne la première catégorie, la construction de deux dégorgeoirs au moins est recommandée. Dans tous les cas, la profondeur du dégorgeoir doit être d'environ un mètre afin de permettre la présence d'une couche d'eau d'au moins 0 m 70 au-dessus des huîtres. Cette épaisseur d'eau est nécessaire pour la protection des huîtres en période de chaleur ou de froid.

Si, en cours d'exploitation, les installations deviennent insuffisantes pour le volume des expéditions réalisées, l'ostréiculteur doit agrandir son installation.

A ce propos, on doit noter l'utilité des *réserves d'huîtres*. En effet, les expéditions ne sont pas réparties régulièrement au cours du mois, et encore moins au cours de l'année. Tel établissement ayant un très gros chiffre d'expéditions pour décembre devrait posséder des installations très vastes qui resteraient pratiquement inutilisées durant le reste de l'année. Il est donc utile qu'à côté des dégorgeoirs proprement dits, l'ostréiculteur dispose de bassins pour l'entrepôt momentané de grandes quantités d'huîtres. L'aménagement de ces réserves peut être beaucoup plus sommaire que celui des dégorgeoirs, puisqu'elles n'ont qu'un rôle d'entreposage, les huîtres devant passer dans le dégorgeoir avant l'expédition. Les établissements morbihannais, dont beaucoup disposent de bassins à naissain à proximité de leur dégorgeoir, peuvent les utiliser éventuellement comme réserves d'huîtres.

Réserves d'eau : certains dégorgeoirs insubmersibles sont alimentés par l'intermédiaire de vastes réserves d'eau, généralement constituées par d'anciens marais salants ou des claires d'engraissement. On ne saurait trop insister sur l'utilité de ces réserves d'eau dans lesquelles s'effectue une décantation indispensable pour clarifier l'eau limoneuse de certains estuaires et alimenter les dégorgeoirs en eau limpide. Il est évident que la

réserve d'eau doit être d'une superficie très supérieure à celle des dégorgeoirs. On évitera, par quelques précautions, la remise en suspension de la vase au moment de l'alimentation. Outre la clarification, ce mode d'alimentation fournit une eau épurée, au moins partiellement, grâce à l'action des rayons solaires, à l'oxygénation et à la sédimentation des corpuscules vaseux.

- Que peut recevoir le dégorgeoir ? -

Il est souhaitable de n'entreposer dans le dégorgeoir que des huîtres (plates ou portugaises). Mais certains établissements procèdent également à l'expédition de coquillages tels que : palourdes, praires, bigorneaux, coques, etc... Il n'y a pas d'inconvénient à faire dégorger dans la même eau huîtres et coquillages à condition naturellement que les uns et les autres proviennent de zone salubre.

Par contre, on évitera de faire dégorger les moules dans les dégorgeoirs à huîtres : ces coquillages, le plus souvent grappés, amènent de la vase. Si en raison du pouvoir filtrant de la moule l'eau est vite clarifiée, les déchets tombent au fond où ils s'accumulent rapidement, compromettant le bon dégorgement des huîtres.

Une installation de dégorgement peut être nécessaire pour les établissements exclusivement mytilicoles, mais il n'est pas indispensable qu'elle soit constituée par des bassins du type des dégorgeoirs à huîtres. Elle peut être constituée d'une série de caisses (genre caisses ostréophiles) surélevées au-dessus du sol. Il est nécessaire d'enlever périodiquement la vase qui s'accumule sous les caisses. Ce procédé permet un dégorgement efficace des moules.

2 - L'INSTALLATION DE LAVAGE

L'huître qui sort du dégorgeoir est propre intérieurement, mais à l'extérieur, les anfractuosités de sa coquille contiennent encore des particules de vase : une toilette externe est donc nécessaire et ne peut s'effectuer dans le bassin de dégorgement afin de n'en pas troubler l'eau. Une installation indépendante est nécessaire. Elle peut être constituée :

- soit par un petit bassin entièrement cimenté, annexé au dégorgeoir, capacité de 2 à 6 m³ selon l'importance de l'établissement. L'alimentation se fait par submersion ou par pompage, comme pour le dégorgeoir. L'évacuation se fait par une vanne : elle ne doit jamais se faire par l'intermédiaire du dégorgeoir. A leur sortie du dégorgeoir, les paniers d'huîtres sont secoués énergiquement dans le lavoir.

- soit par une plateforme cimentée de 6 à 10 m² environ : les huîtres y sont déposées et lavées au jet. Légèrement surélevée par rapport au sol environnant cette plateforme possède des rebords en saillie afin d'éviter l'entrée de vase ou de débris extérieurs, et la chute des huîtres à l'extérieur lors du lavage.

La pente de la plateforme, des trous ou entailles dans les rebords faciliteront l'évacuation des eaux de lavage. On portera attention à ce qu'elles s'évacuent le plus loin possible du dégorgeoir, et en tout cas, ne stagnent pas à proximité.

Cette installation de lavage présente de réels avantages : facilité de construction et d'entretien ; eau de lavage toujours renouvelée. Mais elle n'est réalisable que lorsqu'il est possible de pomper l'eau nécessaire au lavage hors du dégorgeoir (chenal proche, par exemple, ou bassin à naissain). L'eau ne doit jamais être pompée dans le dégorgeoir.

3 - LE LOCAL D'EXPÉDITION ET L'EMBALLAGE DES PRODUITS

Tous les établissements ostréicoles disposent d'un local pour y effectuer à l'abri des intempéries diverses opérations : détroquage, triage, pesage des huîtres. Le local de l'établissement d'expédition sert en outre à la confection des colis. En règle générale, le magasin doit être situé à proximité du dégorgeoir.

- *Construction* : Une grande latitude est laissée à l'ostréiculteur, mais nous estimons que les dimensions et installations minima sont les suivantes :

Magasin d'un établissement de 1ère catégorie : il doit être construit en maçonnerie et avoir une superficie d'au moins 40 m². Le sol doit être cimenté et pourvu d'une pente. Le magasin doit être muni de tables de manipulation et il doit disposer d'un éclaircissement et d'une aération suffisants.

Un emplacement nettement séparé dans le magasin ou une resserre distincte doivent être prévus pour le rangement des outils, emballages, fourrage, matériel.

Selon la nature des abords du magasin, il sera souvent utile, et parfois indispensable, de construire à l'entour une aire cimentée pour le dépôt des caisses et du matériel.

Enfin, l'établissement doit posséder des W.C. Ceux-ci seront constitués de fosses cimentées étanches. Leur emplacement doit être prévu assez loin de la côte et à l'abri de toute submersion.

Magasin d'un établissement de 2ème catégorie : Une construction plus légère, en bois par exemple, est admise pourvu qu'elle soit bien close et en bon état. Sa superficie doit être d'au moins 12 m². Le sol doit être cimenté et pourvu d'une pente. Ces établissements n'employant généralement pas de personnel étranger, les W.C. de la maison d'habitation sont utilisables lorsqu'elle est proche du magasin. Sinon, des W.C. répondant aux mêmes conditions que ceux des magasins de 1ère catégorie sont exigibles.

- *L'emballage des produits* : L'emballage des huîtres ou autres coquillages doit se faire exclusivement dans le magasin, dans de bonnes

conditions de clarté, d'aération et d'aisance. Il n'y a pas d'objection à faire aux systèmes actuels d'emballage, chaque région ayant sa façon particulière de travailler et utilisant des emballages divers tels que : caissettes en planches, en bois déroulé, bourriches, mannes d'osier, paniers. Il suffit que l'emballage soit rigide, assure une bonne protection et que fourrage, paille, algues, papier qui servent au maintien des huîtres soient propres.

Cas des moules et coquillages : de nombreux mytiliculteurs ou conchyliculteurs utilisent encore le sac de jute pour l'expédition des moules et des coquillages. Ces errements, qui pouvaient être tolérés durant la guerre alors que les emballages traditionnels étaient rares, doivent disparaître. En effet, le sac, le plus souvent mouillé quand il arrive à destination, n'offre aucune protection et laisse pratiquement les coquillages en contact avec le sol. Le mannequin d'osier, en usage en Charente, ou un autre emballage rigide, devrait lui être substitué.

VI. - HYGIENE ET ENTRETIEN DE L'ETABLISSEMENT D'EXPEDITION

1 - Les bassins

L'ostréiculteur doit veiller à la propreté de ses bassins et de leurs abords. Il est de son devoir et de son intérêt de prévenir l'inspecteur de l'Institut des Pêches dès qu'il a connaissance d'une nuisance à proximité de son dégorgeoir; il n'est nul besoin d'être hygiéniste pour supposer les effets nocifs d'un dépôt d'ordures baigné par la mer, d'un purin, d'un égout ou d'un lavoir s'écoulant à la côte : Une intervention en temps opportun peut faire disparaître la nuisance constatée.

En outre, l'exploitant observera quelques précautions pour éviter de souiller l'eau de son dégorgeoir :

- les abords des bassins seront toujours tenus en constant état de propreté;
- on évitera de descendre dans les dégorgeoirs avec des bottes sales, d'y entasser sur plusieurs épaisseurs les casiers d'huîtres;
- dégorgeoirs et lavoir doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire : un vigoureux lavage au jet ou par chasse d'eau entraînera sans difficulté la vase du dégorgement;
- des algues ou des animaux (patelles, balanes...) se fixent souvent sur les parois des bassins et doivent être enlevés;
- si des dégradations interviennent (craquelures, érosion des murs) elles seront réparées aussitôt.

2 - Le magasin, ses abords et ses annexes

Le magasin : l'hygiène du magasin est facile à assurer. Le sol doit être lavé tous les jours. Il ne doit jamais servir de garage pour des véhicules. De même, bidons d'huile, produits toxiques... ne peuvent y être entreposés.

Les tables de bois doivent être lavées après la journée de travail; bien que d'un entretien plus difficile, elles sont cependant préférables aux tables de ciment qui cassent le bord friable de l'huître.

Les emballages et le fourrage doivent être entreposés dans la resserre ou le grenier prévus à cet effet, et en tout cas à l'abri de toute substance toxique ou polluée.

Les W.C. : ils doivent être bien construits, couverts et bien tenus. Le fonctionnement des petites fosses septiques particulières est aléatoire. On doit donner la préférence aux fosses cimentées étanches, avec vidange périodique par une entreprise spécialisée. Dans les cas où cela est impossible, la tinette métallique est tolérée : sa vidange doit se faire sur des champs ou des emplacements situés très loin de la mer.

Les abords du magasin : La divagation des animaux, et en particulier des volailles, est interdite près du magasin. Lorsque l'habitation est proche, il est bon qu'une clôture la sépare du magasin ostréicole.

Les eaux usées provenant du magasin ou de l'habitation ne doivent jamais s'écouler librement, ni stagner en flaques près du magasin. Comme elles ne peuvent pas non plus être dirigées vers la plage, elles seront recueillies dans un puisard absorbant situé assez loin du rivage et dans un terrain filtrant (sables, gravillons).

Les eaux de pluie (gouttières des toitures, ruissellements) seront également recueillies dans le puisard.

Depôts d'immondices, d'ordures ménagères, décombres sont également interdits dans l'enceinte de l'établissement, ou à proximité de la côte. On évitera enfin de constituer des dépôts de coquilles (résidus de triage...) près du magasin ou du rivage. En effet beaucoup de ces coquilles portent des animaux (nacrées, ascidies) ou des algues qui se corrompent facilement. Une forte pluie, en lavant ces amas, peut en diriger les produits nocifs vers la plage. De plus, il s'en exhale souvent une mauvaise odeur. Ces dépôts de coquilles seront faits assez loin de l'établissement et en tas peu épais : après quelques mois d'exposition aux intempéries, les coquilles devenues complètement inertes pourront être utilisées par l'ostréiculteur (matériau de comblement).

VII.- LE CONTROLE DE LA SALUBRITE

Avant d'être inscrit sur la liste de salubrité des établissements autorisés à expédier ou à vendre directement à la consommation, l'établissement fait l'objet d'une enquête portant sur l'état sanitaire (étude topographique et analyses bactériologiques d'eaux et d'huîtres) et sur les installations techniques. Si les résultats de cette enquête sont favorables, l'établissement reçoit un certificat sanitaire.

Mais la salubrité ainsi reconnue peut se trouver ultérieurement compromise par suite de contaminations. L'application de mesures d'assainissement devient alors nécessaire pour que le certificat de salubrité puisse être maintenu.

De l'efficacité du contrôle sanitaire dépend la valeur du certificat de salubrité. Si la consommation d'huîtres est en France en constante progression, il faut en voir la cause principale dans la sécurité que procure aux consommateurs le contrôle sanitaire ostréicole.

J. MAZIERES



Science et Pêche
N° 7273 - Juillet-Août

Le Directeur
FURNESTIN.

La reproduction, totale ou partielle du *Bulletin d'Information* (Science et Pêche) est autorisée sous la réserve expresse d'en indiquer l'origine.