

## RESULTATS DES EXPERIENCES DE CULTURE DES HUITRES AU BASSIN DE CHASSE D'OSTENDE.

---

Par R. HALEWYCK,  
Ostréiculteur.

---

Le commerce de l'huître à Ostende est une industrie très ancienne, qui a beaucoup contribué à faire la renommée de la « Reine des Plages ».

En effet, avant la guerre, l'huître d'Ostende était consommée par les gourmets du monde entier. Cette huître était très recherchée, car elle était connue comme l'huître la plus fine et la mieux en chair parmi celles mises au marché.

L'huître d'Ostende, contrairement à ce qu'on s'imagine, ne s'est jamais reproduite à Ostende. Elle fut toujours importée des élevages anglais de Burnham, de Colcheter, de Falmouth et de Witstable; elle acquérait cette saveur exquise, cette grande finesse de goût et cette chair blanche et grasse, qui faisaient sa qualité, rien que par le fait de séjourner dans les eaux belges.

Depuis la guerre, les élevages anglais ayant été décimés, la culture en Zélande s'intensifia et la Hollande mit sur le marché une production formidable. D'autre part, des débouchés importants s'étant fermés, l'huître d'Ostende ne put résister à cette concurrence et des nombreux parcs à huîtres d'avant-guerre il ne reste plus qu'un petit nombre qui résistent vaillamment.

Le Gouvernement belge s'est ému de cette situation, et, depuis trois ans, des emplacements ont été mis à la disposition d'ostréiculteurs, en vue d'y procéder à des expériences pour relever l'industrie ostréicole belge.

C'est ainsi que des expériences ont été entreprises dans le bassin de chasse d'Ostende, bassin d'une étendue de 80 Ha.

Ces expériences entamées en 1934, avec une petite quantité d'huîtres adultes et une alimentation en eau fraîche médiocre, donnèrent néanmoins comme résultats :

1° que l'huître, contrairement à ce que l'on croyait, pouvait se développer dans ce bassin;

2° que l'huître s'y reproduisait et qu'il était possible d'y recueillir du naissain.

Grâce à ces premiers résultats et vu les perspectives d'avenir pour l'industrie ostréicole, l'Administration des Ponts et Chaussées mit en état les écluses existantes, de sorte que ce bassin, quelque vaste qu'il soit, peut être vidé actuellement en une marée.

En 1935, les expériences se poursuivirent d'une façon beaucoup plus large; environ 200,000 huîtres adultes furent importées de Zélande, environ 150,000 de France; outre celles-ci, environ 200,000 huîtres d'un an furent importées de Zélande.

Dès le début du mois de juillet, 25,000 collecteurs consistant en tuiles chaulées furent déposées dans le bassin. Ces collecteurs remplacent les roches et coquillages des cultures naturelles, sur lesquels se fixent les larves d'huîtres.

Les résultats à fin septembre de cette année furent très intéressants. Après 5 mois d'immersion, les huîtres adultes s'étaient fortement développées; ces huîtres qui pesaient 30 kilos au mille au début de mai, pesaient fin septembre de 60 à 70 kilos au mille en moyenne.

La mortalité était de 50 à 60 % pour les huîtres zélandaises (elle atteint de 70 à 80 % en Zélande) et pour les huîtres françaises, la perte n'était que d'environ 25 %. L'accroissement était énorme pour les huîtres d'un an; alors qu'elles ne pesaient qu'un kilo pour 2,000 pièces en mai, à la fin de septembre, leur poids était de 15 kilos environ au mille.

Mais le résultat était surtout très important et remarquable en ce qui concerne la récolte du naissain. Les 25,000 tuiles chaulées recueillirent environ 450,000 jeunes huîtres (la première récolte importante d'huîtres nées à Ostende) et la qualité de ces huîtres était remarquable: d'une taille dépassant celle des huîtres nées en Hollande ou en France, elles sont caractérisées par un poisson sain et robuste dans une coquille d'un beau brun foncé, régulière et bien nacrée.

Il est entendu que ces résultats, qui clôturent la saison 1935, ne permettent pas de préjuger de l'avenir; en effet, il est possible que l'année 1935 fut exceptionnelle pour la récolte du naissain à Ostende; d'autre part, il faut considérer que ce naissain devra faire l'objet de soins vigilants pendant 2 ou 3 ans avant d'être vendable et l'on ne peut déterminer à l'avance quels seront le pourcentage de mortalité et le prix de revient.

Dans cette culture, qui est absolument artificielle, (fait unique), les frais généraux sont très élevés; en effet, toutes les huîtres, dès qu'elles sont détachées des tuiles, doivent être placées sur des cadres en treillis spéciaux et très coûteux, qui résistent très peu de temps, malgré le goudronnage; ces cadres sont nécessaires, car le fond du bassin est vaseux.

Le placement du matériel et des huîtres, le travail dans un fond sans fermeté demandent une main-d'œuvre coûteuse, qui ne peut être employée qu'irrégulièrement, suivant la marée et les conditions atmosphériques.

Il est difficile de préjuger de la récolte du naissain de cette année; en effet par suite du mauvais temps jusqu'à fin juillet les huîtres n'ont pas encore frayé, alors que fin juin 1935 un très grand nombre de larves se trouvaient dans le bassin; quant aux huîtres adultes, leur développement est médiocre.

Cette année ont été déposées dans le bassin de chasse : 1,200,000 huîtres d'un an; 75,000 huîtres de 2 ans et 60,000 huîtres de 3 et 4 ans.

Il est souhaitable que les exploitants, qui jusqu'à ce jour n'ont enregistré que des pertes dans ces expériences, ne se découragent pas devant les résultats médiocres de cette saison, provoqués par le mauvais temps de cet été. Si ces résultats pouvaient s'améliorer, en quelques années la Belgique disposerait d'une production nationale importante, qui lui permettrait non seulement d'approvisionner le pays, mais aussi de reprendre sa place sur les marchés européens.