

**RESULTAT DES EXPERIENCES
DE CULTURE D'HUITRES
DANS LE BASSIN DE CHASSE D'OSTENDE
DE 1936 A 1938.**

Par R. HALEWYCK,
Ostréiculteur.

67149

Au cours du Congrès International de la Mer, en 1936, furent exposés les résultats des expériences de culture d'huîtres entreprises dans le Bassin de chasse d'Ostende de 1934 à 1936.

Que devinrent ces huîtres et quelles furent les résultats depuis cette date sera l'exposé de ce jour.

En 1936, il fut dit que fin juillet les huîtres n'avaient pas encore frayé et que la pousse était médiocre. Ce n'est que vers la fin du mois d'août que fut constaté la première fixation de naissain sur les tuiles. Malheureusement le mois de septembre fut très froid et la production si réduite qu'elle ne valut même pas les frais de détroquage au printemps suivant.

On s'était imaginé que les huîtres adultes, pas plus que les huîtres d'un an importées de Zélande, n'avaient pas poussé à cause de l'été froid de cette saison. On avait également imputé au mauvais temps la mortalité de 50 % qui avait été subie. Un autre facteur avait été une cause importante de cet insuccès: il y avait plusieurs exploitants dans ce bassin, les avis étaient partagés; pour satisfaire tout le monde, on décida de laisser ouvertes les petites vannes d'alimentation se trouvant au sud du bassin, de sorte que par là jour et nuit une grande quantité d'eau entraît et sortait. A la fin de l'été, constatant le mauvais résultat de la culture, on fit un examen chimique de l'eau et on constata qu'elle était nocive pour les huîtres; mais il était trop tard et les huîtres affaiblies n'eurent plus l'occasion de se remettre avant l'hiver. Ces entrées d'eau furent également néfastes pour la reproduction, car à chaque marée montante la température du bassin diminuait brusquement de plusieurs degrés, les eaux de la mer étant beaucoup

plus froides que les eaux intérieures, et les larves ne résistaient pas à ces grands écarts.

En conséquence ne furent livrées à la consommation en 1936 qu'une très petite quantité d'huîtres, se montant au maximum à 50.000 huîtres.

En 1937, furent importées environ 500.000 huîtres hollandaises de toute première qualité exemptes de toutes maladies et 300.000 huîtres d'origine française.

Le résultat d'exploitation fut cette année encore plus mauvais que l'année précédente.

Dès le milieu de mai, les algues marines poussant naturellement dans le bassin prirent un formidable développement. Au début de juin, de forts vents d'Est et de Nord accumulèrent ces algues au sud du Bassin à tel point qu'elles atteignirent une épaisseur de plus de 50 centimètres. On tenta de les enlever, mais ce fut en pure perte. Il se fit que cette accumulation se produisit surtout à l'endroit où se trouvaient le plus d'huîtres. Avec le temps par suite de la décantation de l'eau, la vase en suspens se déposa sur ces algues et fit masse qui entra rapidement en décomposition en dégageant de l'acide carbonique qui tua tout ce qui vivait aux environs. En certains endroits la mortalité atteignit 100 %, la moyenne fut de 60 %. Il en est résulté que les huîtres survivantes étant fortement anémiées, il n'y eu pas de reproduction. On ne livra pas 100.000 huîtres à la consommation.

Devant les résultats désastreux de ces deux dernières années, plusieurs exploitants découragés renoncèrent à continuer la culture et en 1938 il ne restait plus qu'un ostréiculteur, qui malgré les déboires rencontrés jusqu'à ce jour, continua l'exploitation.

Il faut d'autre part signaler que l'exploitation à plusieurs dans ce bassin fut une grande cause d'insuccès; les avis partagés empêchant de prendre les dispositions nécessaires à la bonne réussite de l'affaire.

En 1938, l'exploitant actuel disposant à sa guise de l'entière du bassin put travailler comme il l'entendait et immédiatement il prit les mesures nécessaires pour écarter autant que possible les causes des insuccès des années précédentes.

Les huîtres qui avaient survécu furent transportées sur des fonds n'ayant pas encore reçu d'huîtres et furent disséminées de façon à ce qu'elles disposent du maximum de nourriture.

Furent introduites également 15 tonnes d'huîtres françaises et toutes les mesures furent prises pour empêcher l'accroissement des algues et l'envasement.

Le résultat ne se fit pas attendre; les huîtres poussèrent très bien. D'une façon générale, fin septembre, elles pesaient 70 % de plus qu'au mois d'avril; elles étaient très saines, robustes et grasses et pour la première fois furent mises sur le marché les véritables « Natives d'Ostende » nées en 1935 et qui immédiatement firent les délices des gourmets. La quantité était malheureusement très réduite; après tous les avatars rencontrés, des 450.000 récoltées en 1935, un maximum de 20.000 pièces furent livrées à la consommation.

Les huîtres françaises s'étaient développées dans les mêmes proportions et même les zélandaises anémiées les deux saisons précédentes se remirent complètement. La mortalité moyenne à la fin de l'été n'avait pas atteint 30 %, ce qui est normal.

Quant à la reproduction, elle fut formidable; tout ce qui pouvait supporter les larves d'huîtres : morceaux de bois, coquillages, pierres, morceaux de fer, etc., étaient littéralement envahis par les jeunes huîtres. Sur les collecteurs on trouva encore ce printemps des tuiles contenant plus de 300 huîtres. La production peut être évaluée à plusieurs centaines de milliers de sujets, mais il n'est pas encore possible de se rendre compte de ce que sera la récolte. Il est regrettable que la fixation ne se soit produite que vers la mi-août, car ces huîtres n'eurent pas le temps de se développer avant l'hiver et n'atteignirent qu'une taille de 3 à 4 millimètres.

Malgré cette magnifique réussite, le résultat financier de l'entreprise ne fut pas rémunérateur; mais ceci est plutôt dû à la dépression économique mondiale et non aux conditions de culture. En effet, par suite des événements de septembre dernier et des complications internationales existant depuis cette date, la vente des huîtres, considérée à tort comme article de luxe diminua dans de très fortes proportions, ce qui amena une baisse des prix de 30 % et une mévente d'environ 40 % de moins que les saisons précédentes. De ce fait, le stock à écouler était à peine entamé en décembre dernier, quand survinrent les fortes gelées de la mi-décembre qui provoquèrent une mortalité de 60 % sur les huîtres françaises.

La vente totale à la consommation s'est élevée à 300.000 huîtres.

Il est intéressant de noter que ces grands froids n'eurent aucune influence sur les huîtres de Zélande, ni sur les jeunes nées dans le bassin; sur ces dernières la mortalité due à la gelée fut insignifiante.

Ce fait est significatif et prouve combien il est nécessaire pour obtenir de bons résultats de faire de la culture intégrale à Ostende, ce qui permettra non seulement d'avoir un produit de choix, mais surtout acclimaté et résistant.

Par cet ensemble d'expériences, il est démontré que la culture intégrale de l'huître est possible dans le bassin de chasse d'Ostende. Il faudra néanmoins quelques années encore d'expériences pour connaître à fond les exigences de ce mollusque dans ce bassin et pour porter remède aux avatars rencontrés jusqu'à présent.

L'exploitant actuel a confiance dans l'avenir, il ne ménagera aucun sacrifice pour arriver à un résultat. Il ne forme qu'un vœu pour arriver à faire revivre l'industrie ostréicole ostendaise; c'est que l'Etat lui donne l'assurance qu'il aura le temps de mener à bien cette entreprise et qu'il ne continuera pas à être continuellement sous la menace de devoir quitter les lieux par suite de la précarité de la concession.

Tout le monde comprendra que dans les conditions actuelles il n'est pas possible d'engager des capitaux, de faire des travaux en matériaux durables et de faire une culture intégrale sur une grande échelle, si l'exploitant n'a pas toutes les garanties non seulement de pouvoir amortir ses frais d'installation, mais surtout de pouvoir récolter le fruit de son travail.

Ce n'est que s'il obtient une concession de minimum 5 ans qu'il pourra faire œuvre utile, et ceci pour le plus grand bien de la Belgique et d'Ostende en particulier.