

THE INTERNATIONAL COUNCIL FOR THE EXPLORATION OF THE SEA
=====Special Scientific Meeting on Shellfish

October 1949.

Le Contrôle Sanitaire des Huîtres, Moules et Coquillages.

par

Louis Lambert

L'eau de mer, l'eau du large, n'est pas stérile, bactériologiquement pure, mais il est reconnu qu'elle ne contient pas de microbes pathogènes à l'homme, en particulier le redoutable bacille d'Eberth ni ses cousins paratyphiques.

Il n'en est malheureusement pas de même près des côtes où elle est trop souvent souillée par les écoulements des agglomérations. Cette souillure atteint parfois des gisements naturels sur lesquels vont pêcher innocemment les baigneurs ou moins innocemment certains pêcheurs.

D'autre part, pour diverses raisons techniques, facilité d'accès, proximité des moyens de transport, etc... les expéditeurs et parqueurs ont tendance à se rapprocher des dites agglomérations, donc des causes de souillures.

Vers la fin du siècle dernier, divers accidents émurent le public et les autorités sanitaires. Une étude générale fut faite de 1898 à 1900 par le Dr. MOSNY à la requête du Ministre de la Marine. Il en tira la conclusion que si la grande majorité des parcs se trouvaient installés dans de bonnes conditions, il n'en était pas de même pour certains d'entre eux, nichés dans des ports, dans des fossés de citadelles, dans des estuaires largement pollués. Il aurait fallu supprimer immédiatement ces parcs, mais personne n'osa en prendre la responsabilité et le rapport MOSNY alla dormir dans les cartons.

C'est petit à petit, timidement, pourrait-on dire que fut créée une législation sanitaire tendant à assurer la salubrité des eaux nourricières des parcs.

En 1913, convaincu de ce que la prospérité de l'ostréiculture dépendait de la garantie de salubrité offerte au consommateur, quelques commerçants parisiens instituèrent dans les principaux centres de production un contrôle sanitaire.

Ce contrôle rendit de grands services, mais étant privé, il ne pouvait s'appliquer qu'aux ostréiculteurs de bonne volonté.

Le Congrès des Pêches Maritimes des Sables d'Olonne émettait en 1914 le vœu que fut créé "un organe administratif de surveillance et d'exécution ayant des pouvoirs propres et une responsabilité certaine, pouvant constater et poursuivre les infractions de toute nature, pourvu qu'elles touchent à la salubrité des eaux et des parcs, et surtout ayant l'indépendance nécessaire pour résister aux sollicitations et aux pressions qui jusqu'à présent, ont neutralisé les quelques efforts des pouvoirs publics".

On procéda par étapes:

les décrets de 1915 et de 1919 exigèrent des enquêtes de salubrité préalables à l'octroi des concessions sur domaine public maritime. Ces enquêtes furent confiées aux Services d'hygiène, mais ceux-ci n'étaient pas outillés pour assurer le contrôle général et permanent des établissements de pêche. Ce contrôle fut confié par le Décret du 31 Juillet 1923 sur la salubrité des huîtres à l'Office Scientifique des Pêches Maritimes, établissement d'Etat créé en 1918, qui supervisait déjà les certificats de contrôle délivrés par les Associations agréées.

Ce Décret de 1923 dont l'application rendit les plus grands services à la Santé Publique ne s'appliquait en principe qu'aux huîtres et dès le début, son extension aux Moules et autres Coquillages fût demandée par les autorités sanitaires et la plupart des usagers. En effet, si les épidémies d'origine ostréaire étaient jugulées, certains coquillages pêchés dans des endroits douteux continuaient à nous inquiéter.

Petit à petit, le Service du Contrôle Sanitaire assurait sa situation et obtenait les pouvoirs nécessaires. La loi du 12 Août 1934 habilita les Inspecteurs et Surveillants ainsi que les Inspecteurs d'Hygiène à dresser procès-verbal des infractions constatées à la réglementation sanitaire applicable aux huîtres et autres

Coquillages; une décision du Ministre de la Santé prescrivait de joindre l'avis de l'office des Pêches aux projets d'égouts prévoyant l'arrivée des eaux épurées ou non à la mer. Le Décret-Loi du 30 Octobre 1935 décidait la création autour des groupes d'établissements et des grands gisements naturels de périmètres de protection analogues à ceux des sources d'eau minérale et par la création des règlements sanitaires départementaux donnait des moyens d'action contre les collectivités et les individus qui souillent les abords des établissements ostréicoles et menacent leur salubrité.

Enfin quoique promulguée à un moment très défavorable, les Inspecteurs étant pour la plupart mobilisés, parut la Charte tant attendue du Contrôle Sanitaire.

le décret du 20 Août 1939

qui renforce le contrôle des huîtres et l'étend à tous les coquillages. Il a fallu seize années de luttes pour obtenir le contrôle total, mais pendant ce temps, les établissements ostréicoles ont été ou supprimés s'ils étaient dangereux, ou mis à l'abri des pollutions graves, la production a été réglementée et perfectionnée au point de vue sanitaire.

Par contre, en dehors de la zone de production, le contrôle n'existait plus. Or, bien souvent, les accidents causés par les mollusques proviennent des trempages ou arrosages dits de rafraîchissement. Il fallait pouvoir réprimer énergiquement ces pratiques, interdire la pêche des gisements insalubres et pouvoir donner aux consommateurs une sécurité totale. Ce fut le but du Décret du 20 Juillet 1939, élaboré au cours de discussions passionnées, promulgué au moment de la déclaration de guerre, mais dont l'application commença grâce à la ténacité du Service du Contrôle dès le début de 1941. Les circonstances exceptionnelles, la crainte des maladies contagieuses permirent une application rigoureuse, une répression sévère et la suppression de parcs d'élevage meurtriers qui défiaient nos efforts depuis de longues années.

Il fallait agir vigoureusement et vite. Les suppressions ont été nombreuses en exécution des deux décrets.

Je citerai, outre maints établissements isolés,

- les parcs de Granville (Manche)
- 40 parcs à cancale (Ille & Vilaine)
- les dépôts de Morlaix (Finistère)
- les parcs de Concarneau et du Moros (Finistère)
- les parcs des rivières de Vannes et du Vinsein (Morbihan)
- les parcs à huîtres de Saint-Gilles sur Vie (Vendée)
- les parcs à moules de la Vie (environ 800) (Vendée)
- 150 parcs proches du port des Sables d'Olonne (Vendée)
- les 200 parcs de la Vinière (Vendée)
- une partie du "mares" de Lauzières (Charente-Maritime)
- plusieurs parcs du Verdon (Gironde)
- une partie des parcs de l'embouchure de la Charente (Charente Maritime)
- les bacs d'Arcachon (Gironde)
- les parcs de Sète (Hérault)
- les 200 parcs à moules de Marseille (Bouches du Rhône)
- les parcs de Brégaillon et de Balaguier dans la rade de Toulon (Var).

D'autres très nombreux ont été déplacés et réinstallés en eaux saines.

Par endroits, des cités ostréicoles ont été construites et mises à l'abri des pollutions extérieures.

Voici les principales modalités du Décret de 1939.

Organisation du Contrôle.

Le contrôle s'applique à tous les coquillages et animaux marins susceptibles d'être mangés crus (oursins, violets, etc.). Il est confié pour sa plus grande part à l'Office Scientifique des Pêches Maritimes en collaboration avec les organismes sanitaires désignés par le Ministre de la Santé. Ce dernier désigne à cet effet les Inspecteurs départementaux d'Hygiène. L'article Ier du Décret prévoit qu'en cas de

désaccord, c'est le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France qui sert d'arbitre. Deux membres de ce conseil sont conseillers permanents de l'Office des Pêches. La liaison entre les deux Ministères intéressés: Marine et Santé est assurée par la Commission Supérieure de Salubrité qui donne son avis sur les questions importantes. Elle est composée à parties égales de membres du Conseil Supérieur d'Hygiène et de l'Office Scientifique des Pêches et comprend en outre des représentants des deux Ministères. Le Président est désigné par les deux Ministres: C'est actuellement le Professeur TANON, Membre de l'Académie de Médecine.

Le Service du Contrôle Sanitaire des Coquillages qui fonctionne sous la haute autorité du Ministre de la Marine Marchande et du Directeur de l'Office des Pêches est actuellement organisé comme il suit:

L'Inspecteur Général, Chef du Service, réside à Paris au siège de l'Office, 59, Avenue Raymond Poincaré.

Quatre Inspecteurs Principaux se partagent la Direction des douze Inspections régionales dont onze sont chargées de la surveillance des établissements d'expédition et des opérations de pêche et la douzième de la surveillance des manipulations et de la vente à l'intérieur du pays. Les quatre Inspecteurs Principaux résident à Rouen, Rennes, Bordeaux, Marseille.

Les Inspections Régionales se partagent les côtes de la Manche et de l'Océan Atlantique (Inspections d'Amiens, Caen, Saint-Servan, Brest, Auray, Nantes, La Rochelle, La Tremblade, Arcachon) et de la Méditerranée (Sète et Toulon).

L'Inspection Régionale de l'intérieur à son siège à Paris.

Chacune des Inspections dispose d'un laboratoire de bactériologie et chimie et de biologie (certains de ces laboratoires sont en cours de création ou de réfection).

Les Inspecteurs sont assistés de Préparateurs, d'Aides de Laboratoire et de Surveillants. Ces derniers disséminés sur tous les points de la côte et dans les grandes villes de l'intérieur sont actuellement au nombre de cent.

Il y a d'après le Décret d'autres personnels chargés d'assurer son application: le personnel de l'Inscription Maritime et de la Surveillance des Pêches, celui de la Santé, les Vétérinaires Sanitaires, les Inspecteurs de la Répression des Fraudes, ceux des Halles et Marchés, la Gendarmerie, les Agents commissionnés des Syndicats professionnels.

I. PRODUCTION.

Le littoral est divisé en zones salubres et insalubres. Jusqu'à ce jour toutes les zones dans lesquelles se pratique la pêche ont été étudiées et nous les avons classées d'accord avec les représentants de la Santé et après avis des Ingénieurs en Chef des Ponts et Chaussées du Service Maritime et des Administrateurs de l'Inscription Maritime.

Les zones salubres n'ont été définies que lorsque leurs déterminations ont été reconnues nécessaires. Elles sont au nombre de 46, parfois très étendues, toutes les zones non classées sont considérées comme salubres, sauf les ports qui sont toujours considérés comme insalubres.

Les zones insalubres délimitées sont au nombre de 238 soit au total 284 zones classées de superficie très inégale.

Tous les gisements habituellement exploités ont été classés au point de vue salubrité. Il en existe actuellement 725 ainsi répartis.

1° gisements salubres

142 gisements d'huîtres

347 - de moules

108 - de coquillages

soit au total 597 gisements salubres

2° gisements insalubres

45 gisements d'huîtres

56 - de moules

27 - de coquillages

soit 128 gisements insalubres sur un total de 725 gisements classés

Ces classements ne furent pas réalisés sans provoquer de vives réactions. Le Décret a créé des Commissions d'appel dites Commissions des Réclamations devant lesquelles les usagers peuvent venir défendre leurs prétentions. Ces Commissions nous ont toujours donné raison en émettant parfois le vœu que les zones soient assainies le plus vite possible.

C'est là en effet une question primordiale, car s'il est possible de supprimer des établissements insalubres et nous l'avons fait chaque fois qu'il était nécessaire, s'il est possible d'interdire des créations ou des exploitations dans ces zones, il n'est pas possible de supprimer les gisements naturels. Toutes les précautions que l'on peut prendre, l'épuration même des coquillages ne sont que des pis aller. L'idéal est le principe qui a toujours été admis par le Service du Contrôle Sanitaire "Produire sain". Il faut donc que chaque fois que cela peut se faire, les causes de contamination soient supprimées et surtout qu'on n'en crée pas de nouvelles. Nous avons pour cela deux armes effectives: les périmètres de protection et les règlements sanitaires départementaux.

Dans les zones insalubres aucune création d'établissements n'est acceptée. Pour les établissements anciens deux cas: ou leur présence était dangereuse et leur suppression a été réalisée aussitôt le classement, ou il est possible d'améliorer la salubrité de la zone et leur maintien a été accepté à titre provisoire sous réserve d'une surveillance active sans toutefois que de nouvelles créations soient admises.

Plusieurs zones ont déjà été assainies et ont pu être reclassées.

Seuls sont autorisés à expédier ou vendre directement pour la consommation les établissements inscrits sur une liste dénommée "Casier Sanitaire Coquillier". Y figurent les trois catégories d'établissements d'expédition, d'élevage et d'épuration.

L'établissement d'expédition est un établissement situé en zone salubre ou alimenté par une eau prise dans une zone salubre, décantée s'il y a lieu, dans lequel se fait la dernière préparation des produits. Il comprend des bassins, des lavoirs, des locaux. Ces locaux peuvent se trouver à proximité des bassins ou être assez éloignés d'eux. Ils doivent être bien entretenus, isolés des causes de pollution extérieures, munis des annexes reconnues nécessaires. C'est l'ensemble de ces éléments qui est classé par le Service du Contrôle Sanitaire. L'installation doit répondre à l'importance de l'exploitation. Les parcs en mer sont considérés comme annexes de l'établissement et un seul certificat de salubrité est affecté à l'ensemble. Les détenteurs de ce certificat ont droit aux étiquettes B ou C suivant la nature des produits expédiés. Ils doivent les prendre au dépôt désigné par l'Inspecteur Régional. Ces étiquettes ne peuvent être ni cédées, ni prêtées par eux.

L'établissement d'élevage doit posséder en principe les mêmes installations, mais plus simples et réduites à un minimum acceptable lorsqu'il s'agit d'expéditions peu importantes. Le nombre maximum de ces expéditions est fixé par le Service. Les éleveurs ont droit aux étiquettes C ou D. Il va sans dire qu'en améliorant leur installation, les éleveurs peuvent passer rapidement dans la catégorie "expédition".

L'établissement d'épuration peut être installé hors des zones salubres et même à l'intérieur du pays. Il doit être autorisé par le Service et soumis à son contrôle et à celui de la Santé. Des Surveillants spéciaux lui sont attachés. Le procédé employé dans cet établissement doit être vérifié et accepté par l'Office Scientifique des Pêches.

Les établissements non inscrits ne peuvent contenir de produits ayant atteint la taille marchande que sur autorisation spéciale. Celle-ci n'est accordée que s'ils sont situés dans une zone salubre et à la condition de les faire passer par un établissement inscrit avant la livraison à la consommation. Il n'y a donc reparcage que de produits sains.

Voici le nombre des établissements classés actuellement

I° les parcs

41.581	concessions	ostréicoles
10.278	"	mytilicoles
550	"	conchylicoles

soit un total de plus de 52.000.

Une remarque au sujet de ces chiffres: alors que le nombre des établissements mytilicoles et conchylicoles est sensiblement le même que lors du recensement que j'ai fait à la suite de l'application du décret de 1923, celui des établissements ostréicoles est passé de moins de 25.000 à plus de 42.000.

Il est indéniable que cette augmentation a été favorisée par la création et l'application du Contrôle Sanitaire.

2° Etablissements inscrits au Casier Sanitaire

1225 établissements d'expédition
1228 " d'élevage

Les gisements naturels sont soumis à l'examen des Commissions de visite chargées de proposer les conditions de pêche, ouverture et fermeture, mode d'exploitation; le service du contrôle sanitaire fixe les conditions de manipulations et désigne les emplacements sur lesquels ces manipulations doivent être effectuées ainsi que les conditions d'utilisation des produits des gisements insalubres.

Les gisements salubres et les gisements insalubres ne peuvent être ouverts à la pêche en même temps de façon à éviter le mélange des produits.

Les coquillages pêchés dans les zones insalubres sont livrés à des établissements où ils sont réparqués pendant une durée fixée. Ils voyagent munis d'autorisations de transport sortes d'acquits à caution et ne peuvent en aucun cas être livrés à la consommation avant l'autorisation de l'Inspecteur.

Il est procédé par le Service à des inspections fréquentes qui ont pour but de vérifier l'application des instructions données et de rechercher si des modifications sont intervenues dans les conditions de salubrité ou d'aménagement des établissements inscrits au Casier Sanitaire.

L'Inspecteur ou les Surveillants doivent pouvoir pénétrer partout où des huîtres ou coquillages sont entreposés, gardés ou mis en réserve. Sont visités non seulement les établissements eux-mêmes, mais toutes dépendances où pourraient se trouver des huîtres ou coquillages, toutes annexes capables de souiller l'eau: écuries, W.C., fosses, etc. Ces visites doivent pouvoir être faites à toute heure. Tout établissement inscrit est muni d'un carnet de visite sur lequel sont consignées les observations faites au cours des inspections. Les Inspecteurs ou Surveillants doivent obligatoirement consigner leur passage et leurs observations sur ce carnet.

Dans les enquêtes de salubrité faites par l'Office des Pêches l'importance primordiale est donnée à l'enquête topographique et aux constatations sur la tenue des exploitations. Mais on ne néglige pas de se référer au document chimique et surtout bactériologique. Régulièrement et surtout pendant la durée de la saison ostréicole, les laboratoires de l'Office procèdent à des examens d'eau et d'huîtres multipliées.

Au point de vue chimique, on se borne ordinairement au dosage des chlorures, qui mesure l'importance des apports, d'eau douce et permet de mieux interpréter les résultats de l'examen bactériologique. Celui-ci consiste, d'une façon courante, dans la recherche et la numération du bacille coli et dans la constatation de l'absence de bactéries putrides. S'il est nécessaire, les recherches sont poussées plus loin.

On demande à ces analyses de confirmer ou d'infirmer l'opinion qu'on s'est faite par une prospection attentive des lieux, de mesurer en telles ou telles circonstances le degré d'une pollution reconnue; de vérifier le maintien des conditions de salubrité, sur lesquelles un parc fut classé. Les résultats des analyses sont conservés au dossier de l'établissement de façon à ce que nous puissions vérifier non seulement les résultats, mais les variations qui peuvent se produire dans ces résultats. Ces variations sont souvent plus importantes que les résultats eux-mêmes, car elles peuvent indiquer la présence de pollutions inattendues.

Il faut ajouter que l'action du Service du Contrôle Sanitaire est essentiellement préventive. Elle consiste à rechercher les risques de contamination des coquillages, puis les faire disparaître ou à les neutraliser, en quelque sorte, par des moyens de défense appropriés. A cet objet suffit généralement la détermination d'un indice de pollution convenablement choisi. Et comme tous les accidents infectieux d'origine coquillière sont causés par des bactéries intestinales, le bacille coli est le test de choix.

La recherche et l'évaluation numérique du B. Coli sont faites par culture en bouillon de peptone salé et phéniqué, puis caractérisation de l'indol, suivant une technique connue, employée au service de surveillance des Eaux d'alimentation de la Ville de Paris. Pour les huîtres, comme la quantité de glycogène que renferme leur foie contrarierait la production d'indol, on procède après une première culture et un repiquage en même milieu. Une expérience pratique vieille déjà de plus de vingt ans

permet de dire que cette méthode, d'exécution simple, relativement rapide, s'applique bien au cas que nous avons à traiter. Elle n'exclut d'ailleurs pas l'emploi d'autres méthodes s'il y a lieu.

II. TRANSPORT.

Les produits destinés à la consommation ne peuvent être transportés en vrac: les coquillages doivent être arrimés dans des emballages rigides, avec des couvercles attachés fortement pour éviter toute contamination dans le transport et assurer leur parfaite conservation.

Les principaux emballages actuellement admis pour les huîtres sont:

les paniers d'osier, les paniers en bois déroulé, les caissettes en bois léger de différentes tailles; dans l'emballage, il peut y avoir du papier isolant, ou du bourrage (foin, fougères, herbe fraîche, algues, etc...) dans les établissements, la propreté des emballages et de leur resserre est surveillée.

Sont proscrits : les emballages à claire-voie, les paniers grillagés ou sans couvercle, qui ne mettent pas les coquillages à l'abri des contaminations.

Les moules sont le plus souvent expédiées en sacs, parfois en caisses. Nous préconisons l'emploi du grand mannequin d'osier déjà utilisé par certains mytiliculteurs soucieux de la qualité de leur marchandise.

La plupart des coquillages sont expédiés en sacs. Il faut que les sacs soient propres et ne soient jamais déposés dans des endroits souillés.

Le transport derrière les autobus (échappement, éclaboussures etc.) ne peut être admis.

Tous les colis doivent être munis d'une étiquette de salubrité portant le numéro du certificat de l'établissement expéditeur et timbrée à la date du départ du lieu d'expédition. Ces étiquettes sont délivrées par l'Inspecteur Régional qui fixe aux usagers les conditions de cette délivrance.

Il existe actuellement pour les expéditeurs ou éleveurs des étiquettes destinées aux huîtres (B et D) et des étiquettes destinées à couvrir les colis de moules et coquillages (C). Les pêcheurs reçoivent des étiquettes spéciales (E).

Les réexpéditeurs qui n'appartiennent pas aux catégories ci-dessus emploient pour les huîtres l'étiquette F et pour les autres coquillages l'étiquette G.

Est considéré comme réexpéditeur tout commerçant qui expédie à nouveau ou fractionne en plusieurs colis un colis d'huîtres, de moules ou de coquillages provenant de la côte. Chaque nouveau colis doit être muni de l'étiquette de réexpédition.

Les réexpéditeurs doivent posséder des locaux convenablement aménagés pour leur commerce. Ces locaux doivent être peints à hauteur d'appui, cimentés, munis de postes d'eau et de clayonnages.

Ainsi est réalisé le vœu émis à Rochefort en 1934 par l'Assemblée française de Médecine Générale:

".... Que les différentes manipulations auxquelles l'huître peut être soumise par les différents commerçants qui, après l'avoir reçue de l'ostréiculteur, le vendent au détail aux consommateurs soient l'objet d'une surveillance officielle afin d'éviter toute contamination".

Les Surveillants de l'intérieur placés sous l'autorité de l'Inspecteur Régional de Paris ou des Inspecteurs Principaux contrôlent non seulement les manipulations, mais l'origine, la fraîcheur et la qualité des produits. Ce contrôle se superpose à celui exercé par les Vétérinaires, les Inspecteurs des Halles et Marchés, les fonctionnaires locaux, etc.

Les pêcheurs sont également immatriculés au Service. Ceux d'entre eux qui sont classés comme pêcheurs-expéditeurs doivent posséder des installations appropriées à l'importance de leur commerce. Les pêcheurs emploient une étiquette spéciale; l'étiquette E qui porte en surimpression l'ancre et les harpons de l'Office des Pêches. Il existe enfin une étiquette spéciale pour l'emploi des échantillons commerciaux, c'est l'étiquette I. Les produits ainsi expédiés ne peuvent être livrés à la consommation.

Le prêt ou la cession des étiquettes ne peuvent en aucun cas être admis sous

peine de conséquences graves. En effet, c'est l'acheteur de l'étiquette le seul ayant-droit, qui serait tenu comme responsable en cas d'accident. Il perdrait son certificat de salubrité sans préjudice des autres peines qui, pourraient lui être infligées par les Tribunaux ou par l'Administration. Les usagers doivent pouvoir justifier de l'emploi des étiquettes qui leur ont été délivrées. Ces étiquettes portent d'ailleurs un numéro spécial qui est conservé avec leur numéro de salubrité par les dépositaires chargés de leur délivrer.

III. VENTE.

Chaque colis doit être muni d'une étiquette qu'il soit exposé à la vente ou en cours de transport. L'étiquette n'est valable qu'une fois et elle ne couvre que la marchandise emballée dans le colis désigné.

Il est interdit d'entreposer les coquillages par immersion même si l'endroit est situé en zone salubre sans une autorisation spéciale accordée après enquête soit par le Service du Contrôle Sanitaire, soit en dehors des vingt cinq départements côtiers par les Services de la Santé.

L'importation des coquillages étrangers est soumise à une réglementation spéciale. S'ils sont immergés dans nos eaux, ils rentrent en outre dans la règle commune.

Aucun envoi à l'exportation ne peut être admis à voyager sans pièces de salubrité. L'autorisation H ne peut être accordée que pour le reparcage dans les pays où l'équivalence est reconnue. Elle doit être visée par l'Inspecteur Général.

IV. SANCTIONS.

Les infractions aux dispositions du Décret du 20 Août 1939 peuvent entraîner les sanctions suivantes:

- 1° Suspension du certificat de salubrité pour une durée de un à six mois.
- 2° Radiation de la liste.

Ces sanctions sont prises par le Ministre de la Marine Marchande sur la proposition du Directeur de l'Office des Pêches. En ce qui concerne la radiation, la Commission des Réclamations peut intervenir. En cas d'urgence, le certificat est suspendu à titre provisoire par le Directeur de l'Office. Cette décision est soumise à la ratification du Ministre. Les mêmes sanctions peuvent être prises contre les réexpéditeurs et les pêcheurs.

Les procès-verbaux dressés par les fonctionnaires et agents habilités à cet effet sont transmis aux autorités judiciaires. Les infractions sont punies des peines de simple police ou le cas échéant des peines plus graves prévues par les lois en vigueur. (amendes, peines de prison et retrait à la concession ou de droit de pêche).

Les coquillages provenant des zones insalubres, ou non couverts par les étiquettes réglementaires, sont saisis et détruits. S'ils proviennent de régions salubres, mais ne sont pas munies de pièces sanitaires, ils sont après saisie livrés aux établissements de bienfaisance ou vendus à leur profit.

Somme toute, les coquillages qui sont actuellement livrés au public proviennent soit d'établissements situés dans des zones reconnues salubres par les Services de la Santé et du Contrôle Sanitaire de l'Office des Pêches, soit directement de gisements reconnus salubres.

Les coquillages provenant de gisements non reconnus salubres sont épurés pendant le temps nécessaire dans des établissements salubres sous surveillance spéciale. Il n'existe plus d'établissements d'expédition dans les zones insalubres. Le Décret du 20 Août 1939 marque un réel progrès en ce qui concerne la salubrité des coquillages et l'action conjuguée des Services du Contrôle Sanitaire et de la Santé Publique produit les meilleurs effets.

Depuis son application, en France, il n'est plus question d'épidémies de fièvres typhoïdes d'origine coquillière et l'étiquette de salubrité donne au consommateur une garantie efficace. Nombreux sont les pays étrangers qui ont

adopté notre contrôle en acceptant l'étiquette française.

Le savant spécialiste américain R.H. FIEDLER a pu écrire que "les huîtres et autres coquillages sont actuellement les aliments les plus sévèrement contrôlés de la production à la consommation. C'est, a-t-il ajouté, un aliment qui peut être mangé cru ou cuit et un de seuls d'origine animaux qui peut être absorbé entièrement.