

LA CULTURE
DES HUITRES, MOULES ET COQUILLAGES
SUR LES COTES DE FRANCE.
LEUR CONTROLE SANITAIRE.

Par Louis LAMBERT,

Docteur-Pharmacien, Inspecteur Général du Contrôle sanitaire
à l'Office Scientifique des Pêches maritimes.

Les coquillages ont toujours joué un grand rôle dans l'alimentation des populations maritimes. Jadis, seuls les gisements naturels étaient exploités et s'il existait quelques parcs, ils servaient surtout de dépôts transitoires. Sur quelques points des côtes françaises, on avait pourtant appris à améliorer les huîtres et à repaquer les échantillons trop petits pour la vente; on faisait même engraisser et verdier l'huître sur les côtes normandes.

C'est surtout depuis la disparition des gisements naturels, ruinés par une pêche intensive (des seuls gisements de Cancale on tirait jusqu'à cent millions d'huîtres par an), que la véritable culture a été créée, perfectionnée.

Aujourd'hui de nombreuses parcelles du domaine public maritime sont concédées aux éleveurs d'huîtres, moules et coquillages et cette industrie ne fait que progresser.

On élève en France deux sortes d'huîtres :
l'**huître indigène** ou huître plate : *Ostrea edulis*,
l'**huître portugaise** : *Gryphaea angulata*.

Les grands centres d'élevage de l'huître indigène, celle qui est de beaucoup la plus réputée, sont :

la Bretagne, où l'on capte le naissain au moyen de tuiles chaulées montées sur des piquets; on fait pousser l'huître dans certaines rivières, on les engraisse dans d'autres;

la région de Marennes, où l'on pratique l'engraissement et le verdissement dans les claires à huîtres, pratiquées dans les anciens marais salants;



le **Bassin d'Arcachon**, où l'on capte le naissain sur des tuiles chaulées entassées dans des cadres, en ruches, où l'on élève et engraisse l'huître.

La Portugaise, dont l'extension naturelle peut être limitée aujourd'hui par la Loire est captée et élevée dans les régions de la Rochelle, de Marennes et d'Arcachon. Il est interdit de la cultiver au nord de la Vilaine.

Nous avons actuellement sur nos côtes près de trente mille concessions exploitées par les ostréiculteurs; elles fournissent annuellement à la consommation soixante mille tonnes d'huîtres, soit plus d'un milliard de mollusques, dont la valeur marchande dépasse deux cents millions de francs.

Autant de moules sont consommées en France, mais sur le tonnage total, soixante mille tonnes, un tiers provient de la pêche, un tiers est importé de Hollande et de Belgique, le dernier tiers est cultivé de trois manières différentes :

à plat, par étendage, ce qui se fait sur les côtes du sud de Bretagne et de Vendée; le principal centre est **le Croisic**;

sur bouchots : grands pieux de bois enfoncés dans la vase et la dépassant de deux mètres, affectés les uns au captage du naissain, les autres, garnis de branchages entrelacés, au grossissement. Ces bouchots ont employés sur les côtes de Vendée et de Charente Inférieure. Ils forment de véritables forêts dans la **Baie de l'Aiguillon** et dans l'**Anse de Fouras**.

Ces deux méthodes produisent la **moule indigène** : *mytilus edulis*; sur les côtes Sud-Est, on cultive la **moule de Méditerranée** : *mytilus galloprovincialis*.

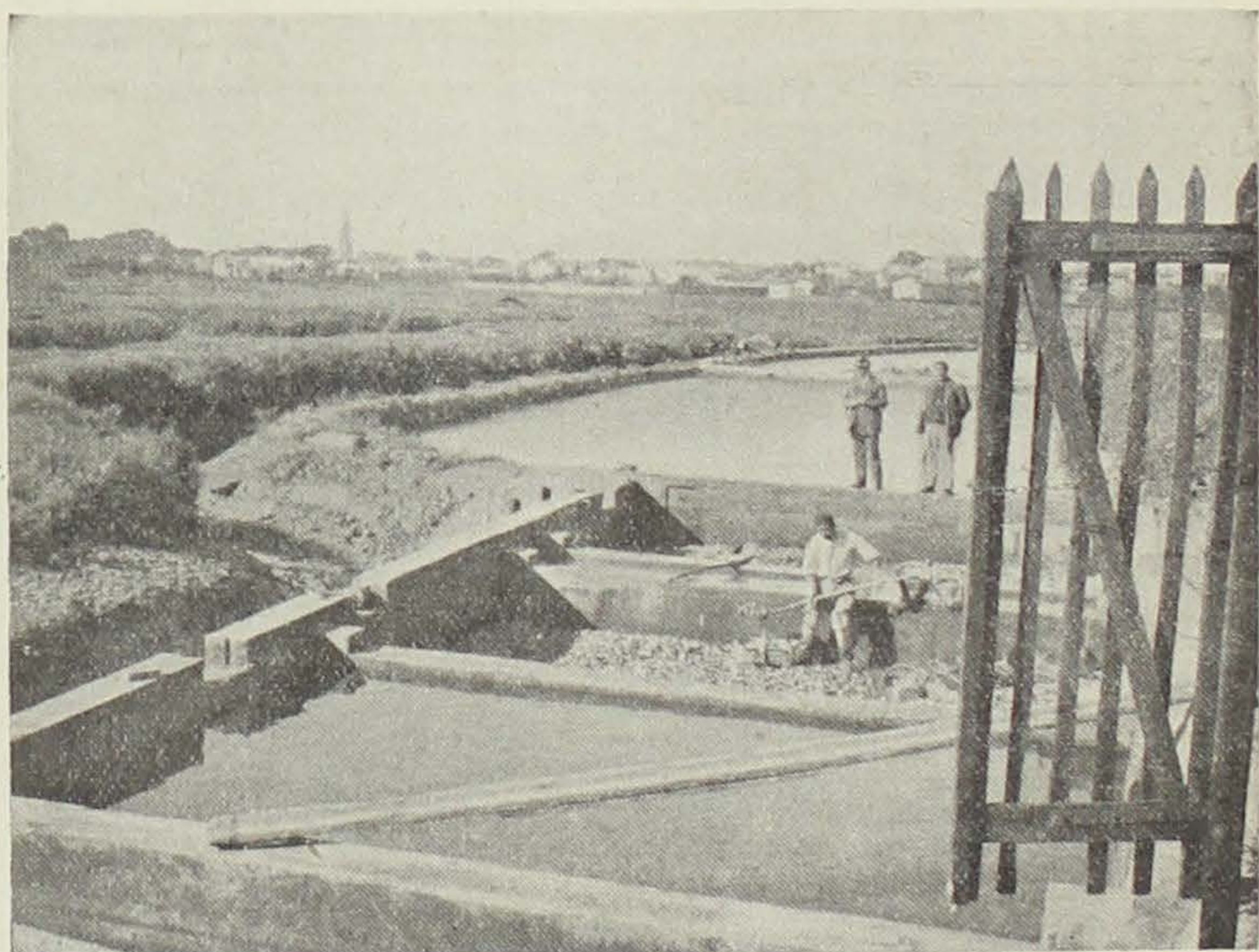
C'est l'élevage **sur cordes**, les moules étant placées dans des poches en filet, fixées à des cordes suspendues à des bâtis de fer ou de bois.

La valeur des moules est très inférieure à celle des huîtres; elle peut être fixée à 24 millions de francs. Il existe un millier de concessions en surface et neuf mille bouchots (conçédés en longueur). Ces derniers, mis à bout à bout, atteindraient 1,300 kilomètres de longueur.

Les autres coquillages sont récoltés surtout par les pêcheurs; on en consomme près de vingt-cinq espèces sans compter les variétés.

Parmi les plus connus, citons :

les **coquilles St-Jacques** (*pecten maximus*) et les **pétoncles** (*pecten varius*) pêchés en mer;



les **coques** (*cardium edule*) élevés au Croisic ou pêchés dans les grandes baies sablonneuses par milliers de tonnes; les **clovisses** (*tapes geographicus*, *tapes aureus*) pêchées surtout en Méditerranée; les **palourdes** (*tapes decussatus*), élevées en Bretagne et en Vendée, pêchées un peu partout, et d'autres en grand nombre.

Il faut mentionner, enfin, à cause de son élevage dans des parcs très curieux, le **bigorneau** (*littorina littorea*).

En tout, fournies par la pêche, près de trente mille tonnes de coquillages, valant 17 millions de francs, sont livrées à la consommation.

La production coquillière française peut donc être évaluée au total à 130 millions de kg. dont la valeur marchande est de plus de 240 millions de francs.

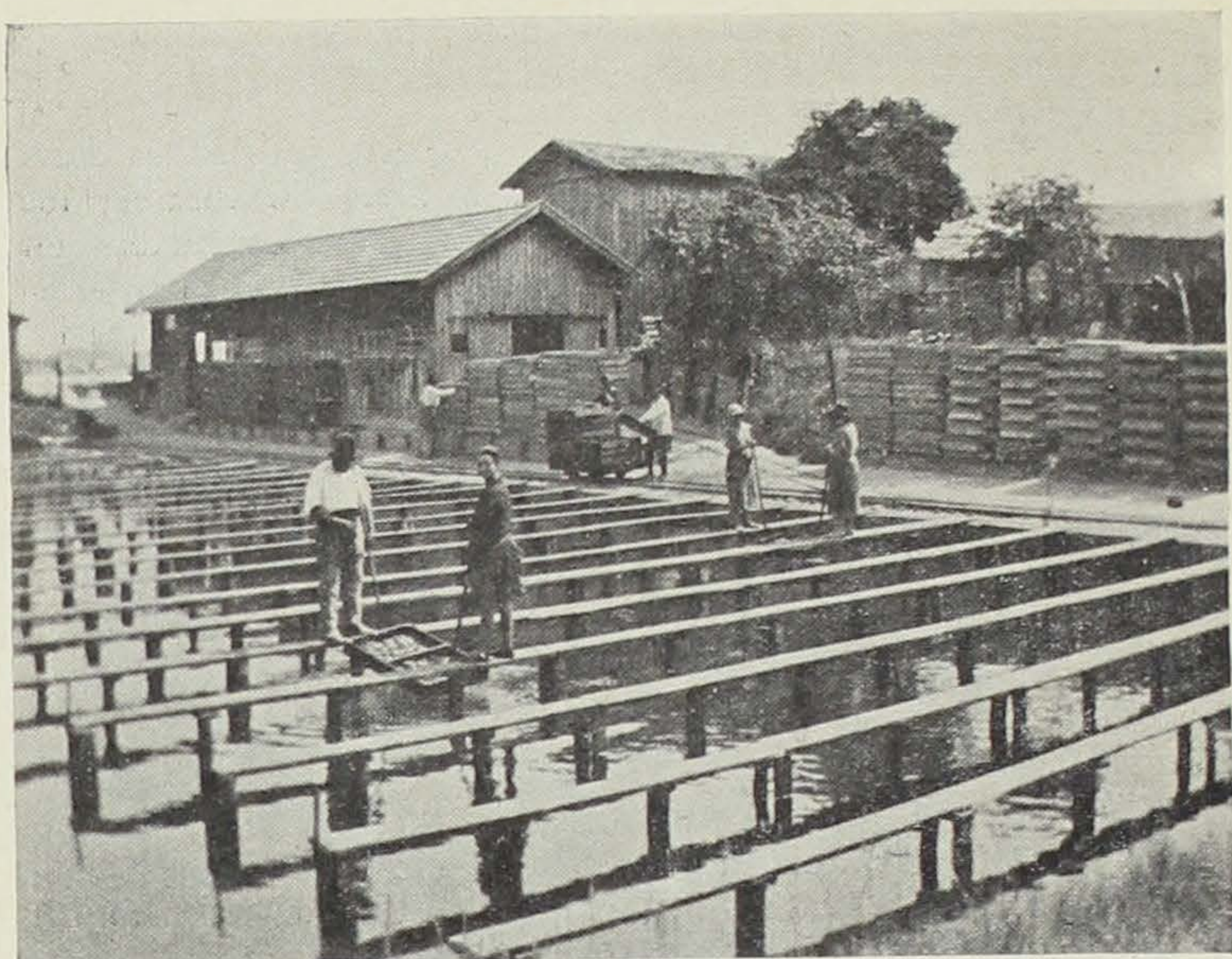
Toute cette production est surveillée, au point de vue sanitaire, par l'Office Scientifique des Pêches, qui est chargé, d'autre part, des études biologiques. Cette surveillance est faite suivant les modalités arrêtées par le décret du 31 juillet 1923.

Les côtes sont divisées en huit régions, munies chacune d'un laboratoire de contrôle; à la tête de chaque région se trouve un inspecteur régional qui dirige des aides de laboratoire et des surveillants. L'ensemble du service est placé sous la direction d'un inspecteur général, qui réside à Paris avec un attaché chargé de centraliser les études biologiques. Le service compte au total une cinquantaine de personnes, inspecteurs, délégués, correspondants, aides de laboratoire, surveillants et employés du Casier Sanitaire.

Dans les enquêtes de salubrité, l'importance primordiale est donnée à l'enquête topographique et aux constatations sur la tenue des exploitations. Les résultats des nombreux examens effectués par les laboratoires viennent confirmer les conclusions ou éveiller l'attention des inspecteurs sur certaines modifications survenues. Ces examens, réduits au maximum pour en permettre la multiplication, consistent à évaluer le taux des chlorures, pour mesurer l'importance des apports d'eau douce, et à rechercher et numérer le bacille coli, indice de pollution, et les bactéries putrides.

L'action du service est essentiellement **préventive**.

Elle consiste à rechercher les risques de contamination, puis à les faire disparaître ou à les neutraliser.



Nul établissement ne peut être créé sans avoir été soumis à l'enquête de l'Office Scientifique des Pêches, les établissements ostréicoles doivent être inscrits au Casier Sanitaire et chaque colis expédié à la consommation doit être muni d'une étiquette spéciale dite **de salubrité**, portant son numéro d'ordre et la date d'expédition.

Les résultats de l'action du Service peuvent être aisément fixés, alors que les auteurs citent nombre d'épidémies antérieures dues aux huîtres, il n'en a été signalé aucune en France depuis 1924, date de l'application du décret sur la salubrité.
