

L'OSTREICULTURE OSTENDAISE



(Reportage photographique de « GRAF ».)

1) Un filet à plancton sert à trouver les eaux « nourissantes ».

2) Le ponton d'embarquement est planté sur un bas-fond pavé d'huîtres qui s'y développent librement.

OSTREICULTURE. Un nom d'aspect barbare malgré sa racine hellénique mais qui laisse une large part à une poésie que l'on pourrait qualifier de bucolique puisque tous les termes qui se rapportent à l'élevage de l'huître (il s'agit de lui) sont empruntés à la culture et à la campagne : élevage, semences, planier, bouquet, récolte, fruits de mer...

J'ai vu les premières « ostendaises » nées à Ostende depuis la guerre : il faut bien préciser à Ostende, car la renommée des « ostendaises » est depuis longtemps universelle et l'étranger les cultive également. Nous lui rendons la pareille puisque aussi bien j'ai rencontré des « portugaises » sur, ou plutôt dans les quelque 82 hectares de culture de ce fameux parc qu'est l'huîtrière Halleywyck...

Il y a bien longtemps que les indigènes cultivaient les huîtres dans les eaux des remparts de la ville d'Ostende et déjà, au XIV^e siècle, on trouve mention d'une corbeille d'huîtres offertes à un magistrat de Bruges. Toutefois, les premières huîtrières commerciales se rencontrent dans la région vers 1790 et, en 1914, il y en avait vingt-



3) Réserve de « bouquets » sur lesquels se fixent les semences d'huîtres qui se trouvent en suspension dans l'eau ou que l'on y dépose.

4) Ces bouquets formés de tuiles sont passés au préalable au bain de plâtre pour que, par après, l'on puisse facilement détacher les jeunes huîtres qui s'y sont fixées.



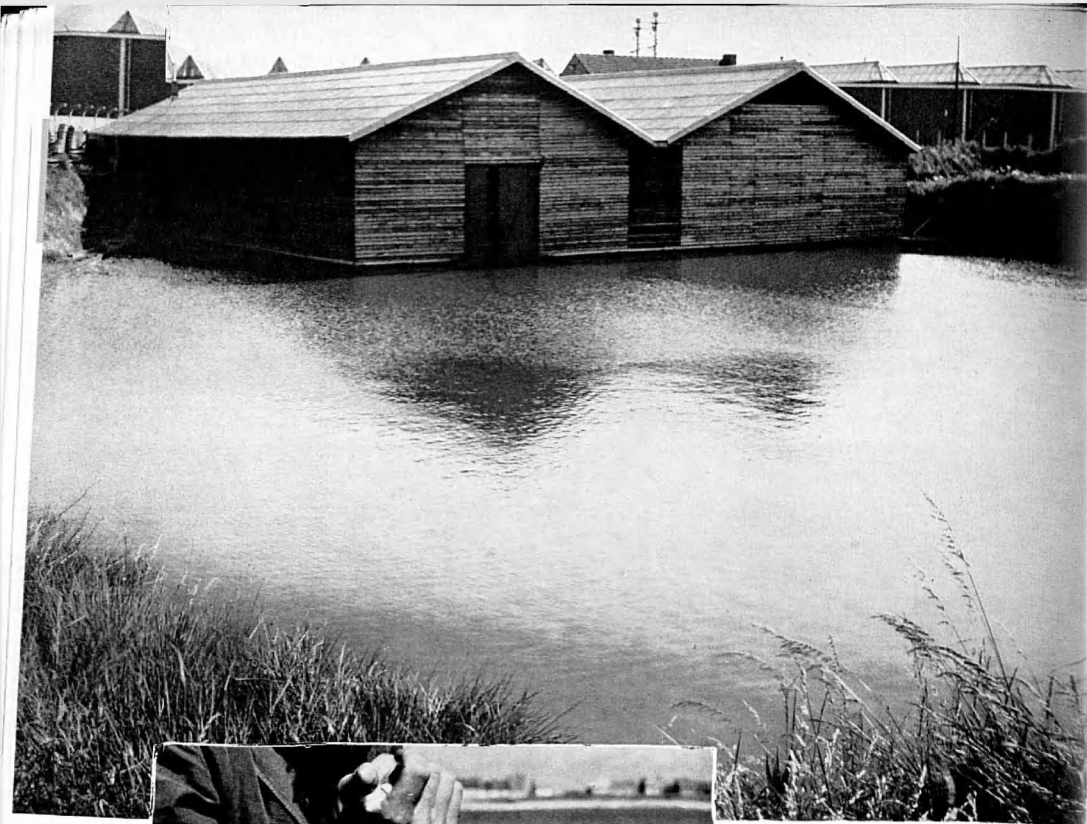
cinq. Il n'en reste qu'une : cette exploitation, née il y a près de cent ans, occupait alors l'emplacement actuel du *Chalet Royal*, puis émigra au milieu du port pour passer par après au superbe plan d'eau de 82 hectares, l'ancien bassin de chasse.

Je parle d'exploitation alors qu'il faudrait dire « sacerdoce » ; en effet, depuis cent ans, l'huîtrière en question est dirigée par la même famille et j'ai vu déjà le fils suivre les traces de son père. Sacerdoce quelquefois décevant lorsqu'une épidémie s'abat sur une parcelle d'huîtres puisque, en temps normal déjà, la mortalité atteint annuellement 25 à 30 % de la production ; mais sacerdoce exaltant lorsque après quatre ou cinq ans d'efforts, de soins, de soucis, des centaines de milliers des délicats mollusques sont « cueillis » pour enrichir nos tables !

5) Les bouquets sont descendus et régulièrement remontés pour pouvoir surveiller la croissance des huîtres.

6) Voici deux bouquets retirés de l'eau après deux ans de séjour. Les petites protubérances sont de jeunes huîtres qui forment bien contraste avec leur aînées déposées tout à côté.





9) ... après nettoyage,
nécessaire et
énergique, les huîtres sont
prêtes à l'envoi...



7) Une huîtrière en plein port
d'Ostende sert de réserve
naturelle.

8) Les jeunes huîtres sont
fixées au moyen de ciment
sur des lattes et ensuite
descendues à l'eau où elles
sont maintenues sur une
perche horizontale. A
maturité on les descelle ;
c'est la cueillette et...



10) ... Envoi qui n'est pas
pas encore une fin car la
fin, nous la connaissons !