

Raymond NEVEU

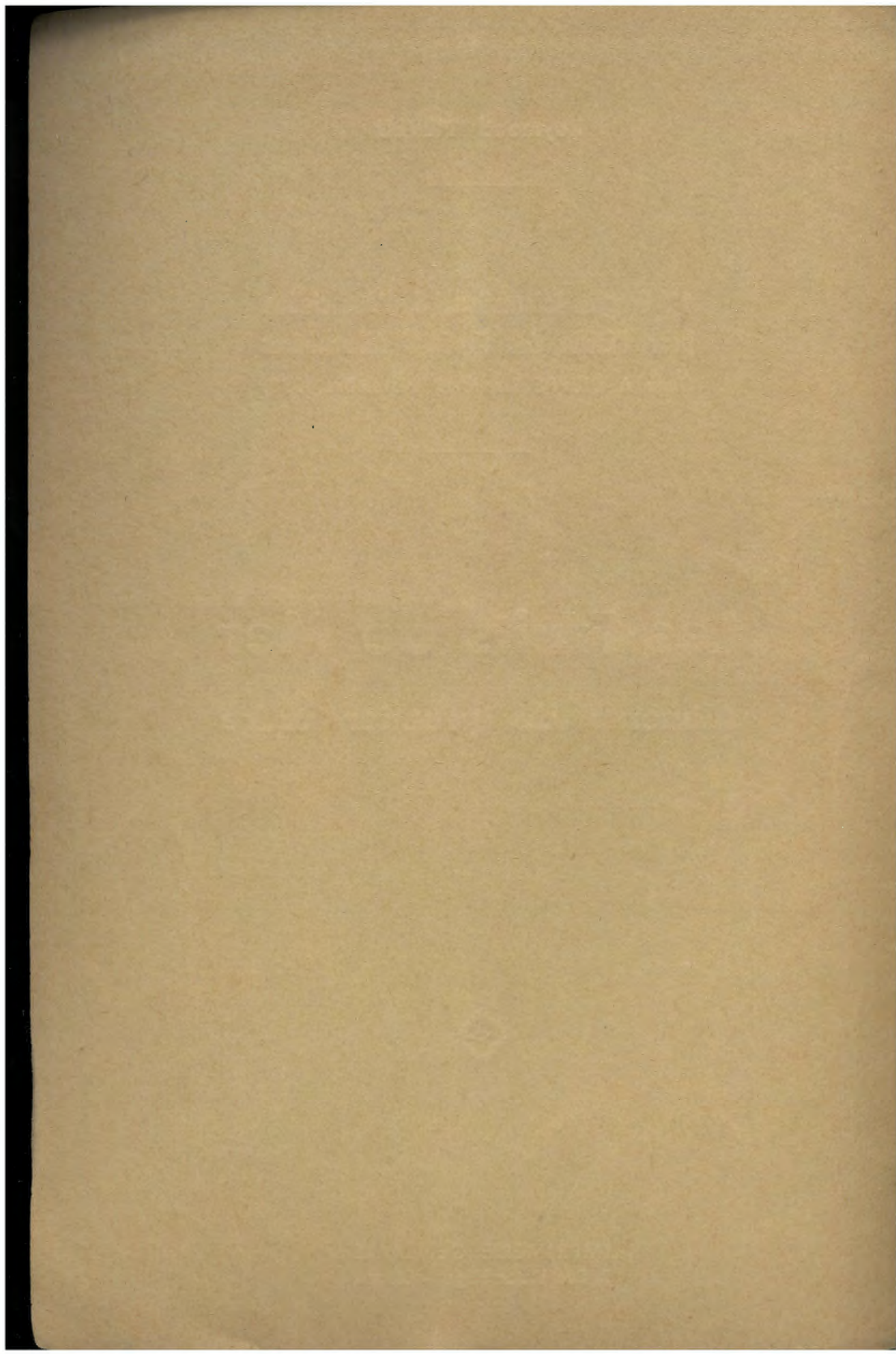
**1^{er} Congrès International de l'Association
pour l'Etude des Produits Alimentaires**

(Tenu à DIEPPE les 18-19 Novembre 1938)

Les Fruits de Mer

Aliments de premier ordre





LES FRUITS DE MER

Aliments de premier ordre

LES FRUITS DE MER

Aliments de premier ordre

LES FRUITS DE MER

Aliments de premier ordre

LES FRUITS DE MER ALIMENTS DE PREMIER ORDRE

par le Docteur Raymond NEVEU
Auditeur au Conseil Supérieur d'Hygiène

Tous les coquillages, les huîtres notamment, sont des aliments de premier ordre. Les auteurs anciens étaient d'accord pour le proclamer. Pline certifiait qu'il n'y avait rien de meilleur pour remettre l'estomac en place : *stomachum unice reficiunt* — et, Hinguant, dans une thèse passée en 1745 affirmait qu'il n'y avait point d'aliment plus propre à donner de l'embonpoint que l'usage modéré de l'huître crue.

Depuis cette époque, sa richesse en vitamines a souvent été mise en lumière. Lalesque, Carles Llaguet Barrière, et bien d'autres ont montré que c'était un aliment précieux dans la tuberculose. Pease, utilisant son action régénératrice sur l'hémoglobine, la préconise dans les anémies.

Les moules également ont une très grande valeur nutritive. Dans un rapport sur les pêcheries maritimes pendant la dernière guerre, le ministre de l'agriculture de Grande-Bretagne a calculé que 10.000 livres de chair de moules représentent une valeur alimentaire de 3.000.000 de calories.

Malheureusement, malgré toutes ces propriétés nutritives et thérapeutiques les coquillages ne sont pas consommés comme il y aurait lieu de le croire, car beaucoup de personnes redoutent — avec juste raison — la typhoïde. On a beaucoup écrit sur les épidémies d'origine ostréaire, il n'y a pas besoin d'insister ici sur cette question.

En 1896 Chantemesse avait déjà jeté le cri d'alarme, et fait voter un vœu par l'Académie demandant l'aménagement des parcs du littoral, et « la stabulation des huîtres provenant des localités reconnues contaminées sur un point de la côte baigné par des eaux pures ». Mais ce n'est qu'en 1923 que parut le décret réglementant l'élevage et la vente des coquillages, c'est-à-dire, vingt-sept ans après ! Il convient d'ailleurs de signaler que l'initiative privée avait devancé le règlement puisqu'en 1913 une association d'ostréiculteurs et de marchands d'huîtres avait créé un contrôle sanitaire.

Dix ans d'application du décret du 31 Juillet 1923 ont permis à l'Office Scientifique et technique des Pêches Maritimes de juger de l'efficacité de ces mesures. Et, comme l'a écrit M. Teissonnière le distingué Directeur du laboratoire de Marseille :

« Cette efficacité ayant entraîné l'unanimité des avis tant des hygiénistes que des producteurs, l'extension au contrôle sanitaire de la production de tous les coquillages a été décidée ».

Au congrès d'hygiène méditerranéenne nous avons demandé l'extension non seulement à tous les coquillages mais aussi aux échinides.

Le décret-loi a paru le 30 Octobre 1935.

Il nous paraît injuste d'accuser systématiquement le contrôle sanitaire des parcs. À propos d'une polémique récente, M. Lambert, inspecteur général du contrôle sanitaire ostréicole a fait un exposé très clair de la question.

La création de l'office scientifique des Pêches a rendu d'inappréciables services mais il ne faut pas s'arrêter en si bonne voie. Il est évident que des prélèvements plus fréquents s'imposent, et, qu'il y a lieu d'exiger des périmètres de protection des parcs ainsi que le prévoit le décret-loi du 30 Octobre 1935.

« Sur toute l'étendue de ce périmètre, dit l'article du décret-loi, il sera interdit de faire tout dépôt et déversement solide ou liquide, capable de nuire à la qualité hygiénique des produits ostréicoles ».

Ce décret-loi donne toute satisfaction aux hygiénistes, mais il ne faut pas oublier que la contamination arrive parfois après la sortie du parc, chez l'intermédiaire ou pendant le transport. Le Pr Tanon a signalé ce danger à différentes reprises. Dans certains ports certains détaillants plongent — la nuit venue — leurs bourriches dans le bassin dont l'eau est toujours polluée, d'autres, ainsi que nous l'avons constaté bien des fois, recouvrent leurs bourriches avec des linges trempés dans le ruisseau. Et c'est pourquoi on ne saurait trop se montrer sévères, et, exiger l'entrepôt dans des parcs d'épuration comme celui qui a été créé à Marseille sur les plans de M. H. Chabert ou comme ceux que préconisent MM. Loir, Salmon et Legall.

Mais, les règlements ne suffisent pas, il faut aussi faire l'éducation du public.

Il faut persuader le commerçant que le trempage dans des eaux polluées est une chose ciminelle et dangereuse. Il faut que le consommateur exige la fiche sanitaire qui doit donner toute garantie.

Au moment où plus que jamais un rétablissement économique s'impose, la France a le devoir d'utiliser toutes les ressources, et, de n'en laisser perdre aucune, et, c'est pourquoi il faut tout faire pour que l'on puisse consommer sans crainte « tous les fruits de mer » qui abondent sur nos côtes et qui sont des aliments très précieux.

