

# HUITRES D'OSTENDE

par Raoul HALEWYCK

En parlant d'élevage d'huîtres, peu de gens savent encore que cette industrie existe à Ostende et qu'elle fut très florissante avant 1914. Toutes les pensées, quand on parle huîtres en Belgique, se transportent à Yerseke en Zélande ou à Marennes, Arcachon, Cancale, etc... en France, mais rarement chez nous.

Pourtant il y a un siècle environ, après la pêche, l'industrie ostréicole était très importante au littoral belge. Des centaines de milliers d'huîtres quittaient à ce moment nos huîtrières et étaient expédiées dans l'Europe entière. L'huître d'Ostende avait droit d'entrée dans toutes les Cours européennes et les Ambassades les présentaient comme mets de choix. On la trouvait aussi bien à Paris qu'à Vienne, Varsovie Prague que sur les tables de la Russie tsariste. Cette huître était en effet très recherchée car elle était reconnue comme étant la plus fine parmi toutes celles mises sur le marché. Les statistiques officielles d'exportation d'avant 1914 nous disent qu'annuellement 30 millions d'huîtres étaient exportées de Belgique.

S'il faut croire les chroniques de l'époque, le premier parc à huîtres fut creusé à Ostende en 1766 et il obtint du gouvernement un octroi exclusif qui équivalait à la concession d'un monopole. Pêchées sur les côtes anglaises ou les bateaux ostendais allaient les recueillir, les huîtres étaient déposées dans de vastes bassins communiquant directement avec la mer. Rien que par le fait de séjourner dans les eaux belges, elles acquéraient cette saveur exquise, cette grande finesse de goût et cette chair blanche et succulente qui faisait sa qualité.

Vers 1870 jusqu'en 1914, une vingtaine de parcs disséminés sur la Côte belge et surtout à Ostende, formaient une de ses attractions et leurs pensionnaires contribuaient à faire la renommée de la «Reine des Plages».

Après la guerre 1914-1918, les cultures anglaises ayant été décimées par une épidémie et les élevages en Zélande s'étant intensifiés et tous les parcs belges ayant été détruits, l'Huître d'Ostende disparut complètement.

Le Gouvernement belge s'est ému de cette situation et à partir de 1933 elle mit des emplacements à la disposition des ostréiculteurs qui étaient disposés à y faire des essais de culture dans le but de faire revivre l'industrie ostréicole belge. C'est ainsi que des expériences furent entreprises dans le Bassin de Chasse d'Ostende, bassin d'une étendue de 84 Ha.

Les résultats de ces expériences furent très encourageants; les huîtres y poussaient très bien, leur goût était exquis et même elles se reproduisaient et certaines

récoltes de nassaim furent très abondantes. En 1939, l'Huître d'Ostende reprenait sa place sur le marché belge et son avenir s'annonçait brillant.

Quand une fois de plus survint la guerre. Le Bassin de chasse fut asséché par les occupants pendant l'hiver 1940-41 pour permettre la construction d'une digue, ce bassin devant servir de base d'hydravions, et toutes les huîtres (il y en avait près d'un million) périrent gelées et ainsi le travail de 7 années d'expériences fut anéanti en quelques jours.

Après la guerre il fallut attendre jusqu'en 1956 avant que la digue construite par l'occupant et empêchant tout contact direct avec la mer, ne soit enlevée par les soins de l'Administration des Travaux Publics.

Aussitôt la culture fut reprise avec enthousiasme. Malheureusement par suite de l'inutilisation de celui-ci durant 15 ans et par suite des travaux qui y avaient été effectués, le bassin s'était envasé et il n'était plus possible d'y cultiver les huîtres sur le fond comme cela se faisait auparavant.

Il fallut trouver un autre procédé de culture et sur les conseils du Docteur Leloup, Directeur de l'Institut Maritime d'Ostende, des essais de culture des huîtres sur baton suspendus dans l'eau, furent tentés. Ces essais consistaient à coller des huîtres à l'aide de ciment sur des batons en bois dur d'une densité plus lourde que l'eau. Ces batons recouverts sur les 4 faces étaient suspendus à des supports ou plate-formes situés en différents endroits du bassin.

Ces résultats étaient dus en ordre principal aux frais généraux énormes qu'occasionnent la culture sur batons, et aussi à la forte mortalité encourue dans cet élevage. Cette mortalité est due à différents facteurs: aux ennemis de l'huître, aux parasites, aux prédateurs et autres concurrents.

Le Gouvernement s'est une fois de plus ému de cette situation et sur l'initiative du Ministre de l'Agriculture et avec l'appui du Gouverneur de la Flandre Occidentale, une Commission a été constituée au sein du Ministère de l'Agriculture pour étudier les moyens de porter remède à la situation existante. C'est ainsi qu'une équipe de savants, biologistes, chimistes et zoologue, est chargée de l'étude du milieu du Bassin de Chasse, et certains résultats obtenus grâce à leurs recherches permettent d'augurer que d'ici quelques années l'«Huître d'Ostende» reprendra sa place sur le marché belge et même européen pour le plus grand avantage de notre pays et surtout de notre ville.