



**De la pêche, du parcage et du commerce des huîtres en France :
fragment de statistique du département du Calvados / par Pierre Aimé
Lair**

**DE LA PÊCHE,
DU PARCAGE
ET DU COMMERCE DES HUITRES EN FRANCE,
FRAGMENT DE STATISTIQUE DU DÉPARTEMENT DU CALVADOS,
PAR M. P. A. LAIR.**

PARMI les êtres animés que la nature offre de toutes parts à nos recherches, l'huître n'est peut-être pas le moins digne de piquer la curiosité et de fixer notre attention. Privée, du moins en apparence, de la vue, de l'ouïe et de l'odorat, elle ne présente d'abord à l'observateur qu'une existence problématique. Emprisonnée entre deux valves aussi dures que sa chair est molle, à peine peut-elle les entr'ouvrir pour prendre sa chétive subsistance. Aussi, pour l'ordinaire, n'arrache-t-elle de nous qu'un regard de pitié. Mais dans sa demeure paisible, dont l'extérieur raboteux oppose une forteresse inexpugnable aux plus redoutables tyrans des mers, et la dérobe aux regards de l'homme, elle jouit peut-être de facultés qui, mieux connues, la vengeraient de notre injuste mépris. Je laisse au naturaliste

[p. 2]

à observer la forme et le genre de vie de ce mollusque [1] et au médecin, à raisonner sur la salubrité de l'aliment qu'il fournit [2]. Je me propose d'examiner les huîtres sous d'autres rapports. Je vais parler de la manière de les pêcher, de les parquer, et de l'importance du commerce dont elles sont l'objet ; c'est une des parties intéressantes de la statistique du Calvados.

DE LA PÊCHE.

Dans presque toutes les mers qui baignent la France, particulièrement dans les baies, on trouve des huîtres, mais nulle part en aussi grande abondance qu'auprès de Cancale, entre ce port, le Mont-Saint-Michel et Granville. C'est là que l'on vient généralement s'approvisionner des côtes de la Manche. Pendant les mois de mai, juin, juillet et août, que l'huître jette son frai, la pêche est défendue ; elle commence ordinairement au 15 octobre et finit au 30 avril : L'époque en est définitivement fixée par l'administrateur en chef de la marine à Saint-Servan. Un bâtiment de l'état est chargé de la police de

[p. 3]

cette pêche, qui est interdite aux étrangers [3].

Il ne faut pas pour la pêche de l'huître, comme pour celle du hareng et du maquereau, une quantité considérable et dispendieuse de filets : la *drague* suffit ; c'est un grand instrument de fer d'environ six pieds de long sur deux pieds de hauteur, en forme de pelle recourbée, derrière laquelle est attaché une espèce de filet fait en bandes de cuir ou en menu cordage. Le bateau, poussé par le vent, entraîne la drague, qui ramasse les huîtres au fond de la mer ; on peut en prendre ainsi jusqu'à onze cents à la fois. Tous les jours, il en débarque un nombre prodigieux à Granville et à Cancale. Au lieu de jeter à l'eau les petites huîtres, comme on le faisait autrefois, on les conserve avec soin ; elles croissent et deviennent, au bout de quelque temps, aussi grosses que les autres. Au reste, l'huître qu'on appelle *marchande* doit avoir 2 pouces et 1/2 de largeur.

Plus on pêche d'huîtres, plus elles paraissent se multiplier. Elles forment des espèces de bancs qui ont quelquefois plusieurs lieues de long. De 1774 à 1777, les Anglais en emportèrent une immense quantité pour en

garnir

[p. 4]

leurs côtes. Ils paraissaient vouloir en épuiser la baie, et priver la France de cet objet de commerce. Elles furent un peu moins communes pendant quelque temps ; mais insensiblement elles sont redevenues aussi abondantes.

L'huître de la baie de Cancale est préférée dans le commerce tant à cause de son abondance que de la proximité des côtes de la Manche et de sa grosseur moyenne qui facilite le transport. Des bateaux non pontés, de dix à vingt tonneaux, de Granville, de Cancale, et d'autres ports du voisinage, s'occupent presque exclusivement de la pêche ; mais le transport dans les parcs de la Manche se fait par d'autres bâtimens de vingt à quarante tonneaux, sortis des ports de Saint-Vaast, de Courseulles et de Bernières ; ils peuvent recevoir l'un dans l'autre 200 milliers d'huîtres. La plus grande partie est transportée dans les parcs de Saint-Vaast, placés presque en pleine mer, et qui servent comme d'entrepôt pour Courseulles et les autres endroits où l'on s'occupe du parbage.

DU PARCAGE.

L'huître de la baie de Cancale, prise sur un fonds souvent vaseux, est généralement d'un goût peu agréable ; il semble que la nature n'ait pas voulu que ce coquillage servît d'aliment

[p. 5]

dans l'endroit même où elle le prodiguait. L'huître ne perd son âcreté et ne devient délicate qu'après avoir séjourné quelque temps dans un parc. On appelle ainsi un réservoir d'eau salée de quatre à cinq pieds de profondeur, qui communique avec la mer au moyen d'un conduit. Il faut avoir soin, pour que l'eau y reste toujours limpide, de le garnir d'une couche de petit galet. Un parc bien fait s'abaisse insensiblement en glacis ; les huîtres sont placées à une profondeur suffisante pour n'être point exposées au contact de l'air, et cependant de manière à ne pas reposer sur la vase. Pendant l'été, que les parcs sont dégarnis d'huîtres, on a soin de les nettoyer et d'y remettre de nouveau galet.

Le plus vaste et le plus bel établissement de ce genre qui existe en France est celui de M. Hervieu-Duclos au port de Courseulles, à quatre lieues de Caen. Placé près de l'embouchure d'une rivière, dans un vaste enclos abrité des vents par des hauts-bords et par des plantations d'arbres qui forment une partie de son enceinte, il est divisé en plusieurs grands bassins parallèles qui communiquent facilement avec la mer. M. Hervieu vient encore d'ouvrir un nouveau réservoir de plus de cinq cents mètres de longueur.

On trouve des parcs sur différentes côtes

[p. 6]

de France, et particulièrement dans la partie septentrionale. Les plus connus sont ceux de Marennes, de Saint-Vaast, de Courseulles, de Bernières, du Havre, de Fécamp, de Dieppe, et du Tréport. Celui qui fut établi en 1783 à Etretat, près de Fécamp, était un des plus renommés : il est abandonné depuis long-temps ; ce qui n'empêche pas qu'à Paris on ne vante encore les huîtres d'Etretat et que les gourmets ne croient tous les jours les savourer. Courseulles est à présent l'établissement le plus considérable. Il renferme au-delà de deux cents parcs, qui ont subi de grandes améliorations depuis quelque temps. C'est là que j'ai fait une partie des observations que je communique dans ce mémoire, et qui s'appliquent plus particulièrement au Calvados.

Tous les bords de la mer ne sont pas favorables aux parcs ; leur succès dépend de la position de la côte. On ne peut en établir de *réguliers* à Cancale, ni à Granville, qui sont continuellement exposés à l'action des vents. Il serait à désirer que l'eau pût se renouveler à volonté dans un parc ; il suffit cependant qu'elle y entre deux fois par mois, aux nouvelles et pleines lunes. Si l'eau de mer convient aux huîtres, celle de rivière leur est nuisible, pour peu qu'elle pénètre en certaine quantité.

[p. 7]

Valmont de Bomare assure que les huîtres aiment l'eau douce. C'est une erreur : l'expérience a malheureusement trop appris aux habitans de Courseulles que, dès que la rivière monte dans leurs parcs, elle y occasionne les plus grands dommages ; l'huître enfle et meurt en peu de jours. Les Anglais, en 1774, transportèrent inutilement pendant trois années de suite des milliers d'huîtres dans la baie placée entre l'île de Wight et la rivière de Southampton. L'eau douce les fit périr ; la pluie même, lorsqu'elle est trop abondante, leur est nuisible, et encore plus la neige et la grêle. Les grands froids ne leur sont pas moins funestes. Il suffit que l'eau gèle quelque temps

pour qu'elle contracte une odeur fétide et fasse périr les huîtres. En cas d'inondation ou de gelée, il n'y a d'autre remède que de les porter en mer.

Autant on doit se montrer difficile sur l'emplacement d'un parc, autant il faut être attentif à soigner les huîtres. Les matelots qui vont les chercher à Cancale ne se chargent pour l'ordinaire que du transport. D'autres hommes, connus sous le nom d'*amareilleurs*, s'occupent du parage, opération délicate, surtout lorsque les huîtres viennent directement de la baie de Cancale. L'amareilleur est

[p. 8]

obligé, dans les premiers temps de leur entrée au parc, de les tirer tous les trois ou quatre jours hors de l'eau avec un râteau de fer ; de rejeter celles qui sont mortes, et de changer quelquefois les autres de réservoir. On n'a pas autant de précaution à prendre pour celles qui viennent de Saint-Vaast, où elles ont déjà subi un parage. En général, on garnit un parc six fois par an, trois fois au printemps et trois fois en automne. Les huîtres restent dans les parcs un ou deux mois.

Elles ne sont point vertes quand on les apporte de Cancale ; ce n'est qu'à force de soins qu'elles le deviennent. Il faut que le parc où l'on doit les déposer soit bien nettoyé et bien garni de galet : un parc neuf est préférable. On reconnaît qu'il est propre à recevoir les huîtres, lorsque le galet se trouve chargé d'un léger dépôt verdâtre. Pour l'ordinaire, on jette les huîtres sans précaution ; mais on doit déposer doucement celles qu'on veut faire verdifier, et prendre garde de les entasser confusément ; car celles de dessous n'acquerraient pas la couleur désirée. Dans les parcs d'huîtres blanches, il n'y a aucun inconvénient à laisser entrer l'eau salée ; au contraire, dans ceux qui renferment les huîtres vertes, on doit interrompre toute communication avec la mer,

[p. 9]

ou du moins ne laisser entrer qu'environ un quart du volume d'eau contenu dans le parc, et seulement aux nouvelles et pleines lunes ; mais il faut bien se garder de la renouveler entièrement avant que les huîtres ne soient vertes ; car, comme on peut l'observer, elles ne verdissent pas à Granville ni à Saint-Vaast, où l'eau monte à chaque marée.

Pour les faire verdifier plus promptement on les laisse 5 à 6 heures sur le bord du parc avant de les y introduire. Il paraît que la soif qu'elles éprouvent les porte à prendre l'eau avec plus d'avidité. Il suffit de les laisser quelques jours dans le parc pour qu'elles commencent à recevoir la couleur verte. Souvent elles l'obtiennent en vingt-quatre heures ; mais si on la désire plus foncée, il faut attendre un mois. Elles acquièrent ordinairement cette couleur accidentelle en avril, mai, septembre et octobre, à une température modérée ; et elles l'acquièrent mieux au printemps qu'en automne ; rarement en été, jamais en hiver. Une pluie douce est favorable, ainsi qu'un temps orageux. Mais, que l'eau soit agitée par le vent du nord, il n'en faut pas davantage pour empêcher le parc de verdifier. Dans certaines années, il verdit facilement ; dans d'autres, ce n'est qu'avec beaucoup de peine. M. Hérault, propriétaire de parcs à Courseulles,

[p. 10]

m'a dit avoir remarqué qu'en renouvelant l'eau d'un parc du 15 au 20 août, on était plus certain de faire verdifier les huîtres. Il a observé que celles qui ont verdi en mars et en avril peuvent, étant remises dans la mer, reprendre leur couleur naturelle, au lieu que celles qui ont verdi en septembre et octobre restent toujours vertes pendant l'hiver ; il s'est aussi assuré que très-rarement le même parc verdissait deux fois par an.

Quand les huîtres deviennent très-vertes, on dit par-fois qu'elles ont bien *pâturé*, et certaines gens croient que réellement ce coquillage se nourrit d'herbes dans le parc. En 1778, lors du camp de Vaussieux, formé près de Courseulles, beaucoup de personnes de la cour et de Paris, attirées par la curiosité, furent très-surprises de ce que les huîtres n'étaient pas nourries avec des herbes vertes achetées fort cher, comme on le leur avait fait accroire. En les voyant renfermées dans des réservoirs d'eau stagnante, elles s'imaginèrent que ces huîtres devaient s'altérer ; et passant rapidement d'une erreur à une autre, il n'en fallut pas davantage pour les dégoûter d'un aliment reconnu d'ailleurs comme très-salubre.

M. Benjamin Gaillon, résidant à Dieppe, s'est occupé d'une manière particulière *de la*

[p. 11]

cause de la coloration des huîtres. Il l'attribue à la présence d'animalcules microscopiques du genre *navicule*, qui sont de couleur verte, et qui lui paraissent être la principale nourriture de l'huître dans les parcs. M. Goubeau de la Bilennerie, de Marennes, et M. Bory de Saint-Vincent, ont émis une opinion contraire [4]. N'ayant pas été à portée

de répéter les expériences de M. Gaillon, je me borne à renvoyer à son intéressant Mémoire [5]. Je crois au reste, qu'il faut conclure de toutes les observations précédentes, que la *viridité* des huîtres ne dépend pas d'une seule cause, mais qu'il faut l'attribuer au concours de plusieurs.

Les meilleures huîtres sont celles qui ont parqué long-temps. On les reconnaît à leur coquille devenue lisse, de raboteuse qu'elle était, ainsi qu'à leurs valves naturellement tranchantes, mais dont les bords ont été insensiblement émoussés par l'effet du râteau de fer qu'on promène souvent dans le parc, comme je l'ai déjà fait remarquer. Une huître pêchée à Cancale en avril, déposée ensuite à Saint-Vaast pendant 4 à 5 mois et qui a reposé un mois à Courseulles, est parvenue

[p. 12]

à son dernier degré de bonté. Il faut au reste la manger dans l'année qu'elle a été pêchée ; autrement elle deviendrait trop maigre et sa chair serait très-dure.

On entend quelquefois les amateurs d'huîtres exprimer le regret de ne pouvoir les manger au parc. Mais qu'ils se consolent ; gardées quelques jours hors de l'eau, elles sont préférables à celles qui sortent immédiatement du parc, et grâce aux soins que l'on prend depuis quelque temps pour les transporter rapidement et commodément, elles ont à Paris un goût peut-être plus agréable qu'à Dieppe et à Courseulles : le transport semble les bonifier.

L'Huître, ce mets si estimé de nos jours, ne l'était pas moins chez les anciens. Macrobe assure qu'on en servait aux pontifes romains à tous leurs repas. Celles de l'Hellespont, de l'Adriatique, du détroit de Cumes, du lac Lucrin, étaient très-vantées, et l'épicurien Horace a célébré dans ses vers celles de Circé. Mais on ne dit pas que les Romains, qui avaient porté si loin le luxe de la table, donnassent la préférence aux huîtres vertes, ni même qu'ils les connussent. Depuis quelques années, soit changement de goût, soit toute autre cause, ces huîtres sont moins recherchées en France. Cependant certaines personnes

[p. 13]

les préfèrent encore comme plus délicates. Autrefois à Paris leur prix était double de celui des blanches ; aujourd'hui elles se vendent encore un tiers de plus, et elles rapportent moins de profit, à cause des soins qu'elles exigent et de l'étendue de terrain qu'elles occupent ; car à peine peut-on en placer douze mille dans un parc capable de contenir trente mille huîtres blanches. Aussi les amareilleurs font-ils verdier de préférence les petites huîtres.

DU COMMERCE.

Après avoir parlé de la pêche et du parage des huîtres, je dois donner quelques détails sur leur commerce. Ce sont les grandes villes et particulièrement Paris, qui en consomment le plus. Si elles demandent beaucoup de soins dans les parcs, elles n'exigent pas moins de précautions dans le transport. Les anciens avaient, pour conserver les huîtres, un moyen dont la connaissance n'est point parvenue jusqu'à nous. Apicius en envoya d'Italie en Perse à l'empereur Trajan, qui avaient encore toute leur fraîcheur. Nous ne connaissons aujourd'hui d'autre moyen que de les empêcher de perdre leur eau. On a observé qu'elles la conservaient mieux dans le transport lorsque la veille du départ on avait soin de les laisser hors du parc pendant trois à quatre

[p. 14]

heures et même toute la nuit si le temps était chaud. On les remet ensuite au parc jusqu'au moment qu'elles sont emballées ; on les place alors horizontalement les unes sur les autres, dans des paniers fortement ficelés.

Ces paniers, connus à Courseulles sous le nom de *bourriches*, au Havre et à Dieppe sous celui de *cloyères*, contiennent chacun vingt-cinq douzaines d'huîtres ou trois cents. Une voiture porte ordinairement cent vingt bourriches ou cloyères : ce qui fait trente milliers d'huîtres. Le transport de Courseulles à Paris a lieu en sept jours par des voitures ordinaires, et en trois seulement par des *accéléérés*. Ces dernières voitures font le trajet de Dieppe à Paris en quarante heures. M. J. F. Jeanne, marchand d'huîtres à Caen, m'a fait observer que celles qui ont parqué peuvent être transportées et conserver leur bonne qualité pendant 15 et même 20 jours dans un temps froid, tandis que celles qui sortent directement de la baie de Cancale, ne sont pas 8 jours sans s'altérer [6].

La vente dépend de la concurrence de différens

[p. 15]

parcs, du caprice des consommateurs et des variations du temps. Il n'en est pas de ce comestible comme de plusieurs autres, qui sont de garde et ont un prix fixe. Qu'une forte gelée survienne pendant le transport, elle fait périr une grande partie des huîtres [7]. Il est impossible de calculer d'avance d'une manière certaine la perte ou le bénéfice. Tel jour on paiera 8 francs la cloyère qui, le lendemain n'en vaudra que la moitié. Mais, en général, le mille d'huîtres, qui se vend 3 à 4 fr. à Granville ou à Cancale, et qui coûte, au parc de Courseulles, 8 à 9 francs, revient dans Paris de 20 à 25 francs.

M. Hervieu-Duclos, dont j'ai déjà eu occasion de parler avec avantage, a beaucoup contribué à donner de l'extension au commerce des huîtres. Il a des parcs à Courseulles, au Hâvre et à Dieppe. Il entretient un dépôt général d'huîtres à Paris, d'où elles sont transportées dans presque toutes les grandes villes de l'est et du nord-est de la France, jusqu'à Strasbourg et à Lyon. Il en envoie même à Genève, à Bruxelles et à Liège. Avant M. Hervieu-Duclos, ce commerce était presque

[p. 16]

borné à la capitale et aux provinces de l'Ouest.

On varie sur la quantité d'huîtres qu'on pêche annuellement dans la baie de Cancale. Quelques personnes en font monter le nombre à plus de 100 millions. L'on évalue à peu près à 60 millions celles que l'on parque chaque année à Courseulles. Cette branche d'industrie s'accroîtrait peut-être encore, si l'on y exécutait le port de refuge projeté par M. Pattu, ingénieur en chef des ponts et chaussées du Calvados, et sollicité depuis long-temps par les habitans de nos côtes.

Je ne puis terminer ce mémoire sans faire observer combien la pêche des huîtres est avantageuse pour l'Etat. C'est une pépinière considérable qui fournit en temps de guerre d'excellens marins accoutumés à supporter les plus rudes fatigues. Outre les pêcheurs, si l'on calcule le grand nombre d'amareilleurs, de femmes, d'enfans, de rouliers et de marchands occupés au parage et au transport des huîtres, on verra de quelle importance est cette branche d'industrie pour nos départemens maritimes et pour toute la France.

[1] Voyez l'article *Huître*, rédigé dans le nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle de Déterville, par M. Bosc, et dans le Dictionnaire des Sciences naturelles, par M. De France.[retour]

[2] Voyez dans le Dictionnaire des Sciences médicales de Panckoucke, l'article *Huître*, par M. Mérat.[retour]

[3] Voyez le règlement du 24 juillet 1816, sur la pêche des huîtres.

(*Annales Maritimes, année 1816.*)[retour]

[4] Voyez l'article *matière verte*, par M. Bory de Saint-Vincent, dans le Dictionnaire des Sciences Naturelles.[retour]

[5] Voyez le tome premier des Mémoires de la Société <ATTillisible> Calvados, page 135.[retour]

[6] J'ai entendu parler d'un projet de transporter les huîtres à Paris en remontant la Seine. C'est ce qu'ont fait pendant quelque temps les habitans de Saint-Vaast, qui en portaient plus de 600 mille à la fois. Mais la longueur du trajet nuisait beaucoup à la qualité des huîtres ; on les vendait à bas prix sous le nom d'huîtres de *bateau*. Actuellement le transport pourrait se faire à l'aide des bateaux à vapeur avec autant de promptitude que de facilité. Ce serait faire une application utile de cette ingénieuse découverte, qui sans doute ne tardera pas à se propager en France.[retour]

[7] Il est cependant un moyen qu'on emploie avec succès pour dégeler les huîtres : c'est de les déposer dans l'eau pendant dix ou quinze minutes elles reprennent leur première qualité, mais alors elle ne sont plus susceptibles de se conserver long-temps.[retour]