

## Les coliformes dans les eaux marines et les huîtres application a l'hygiène ostréicole



Although not as important as the assessment of drinking water, the assessment of the quality of coastal waters is of obvious interest for public health. Other than the issue of good quality water for beaches and swimming, the quality of marine waters is of special interest for oysters, mussels and other shellfish, whether they are fished, cultured or stored in coastal waters before delivery for consumption...., Bien qu'elle ne revête pas une importance analogue à celle des eaux d'alimentation, l'évaluation de la salubrité des eaux de mer présente cependant un intérêt évident pour la santé publique. En effet, hormis la question de l'hygiène des plages et baignades, la salubrité des eaux marines intéresse principalement les huîtres, moules et autres coquillages, qu'il s'agisse de leur pêche, de leur culture, ou de leur entreposage avant livraison à la consommation. En 1960, il a été expédié et vendu en France plus de neuf millions de colis d'huîtres, moules et coquillages, représentant un poids d'environ 150 000 tonnes. Ces chiffres montrent l'importance de la conchyliculture dans l'économie française, et soulignent l'intérêt qui s'attache à ce qu'il ne soit livré à

la consommation que des produits sains. En France, les huîtres et coquillages sont soumis à un contrôle exercé par l'Institut scientifique et technique des Pêches maritimes, en liaison avec les services du Ministère de la Santé publique. Ce contrôle s'exerce aux différents stades de la conchyliculture : production, élevage, expéditions à la consommation. Nous reviendrons sur ses modalités d'application. Il nous suffit actuellement de noter que du point de vue bactériologique, le contrôle repose le plus souvent sur la colimétrie des eaux de mer et des coquillages. Si de nombreux travaux ont permis une meilleure connaissance de la bactériologie des eaux de mer et des coquillages, des divergences subsistent quant au comportement dans ces milieux des bactéries coliformes et germes voisins, et aux teneurs admissibles d'*Escherichia coli* dans les eaux et les huîtres. Ces divergences tiennent à diverses raisons : complexité du milieu marin, et plus encore du milieu estuaire études limitées à des points particuliers, sur une courte période ou un trop petit nombre d'examen pour permettre de formuler des conclusions d'ordre général. D'autres travaux enfin, menés en laboratoire et possédant par ailleurs une incontestable valeur du point de vue de la recherche bactériologique pure -présentent un caractère théorique qu'il est parfois difficile de transposer sur le plan pratique de l'hygiène ostréicole. C'est qu'en effet, le milieu fluvio-marin est soumis à un grand nombre d'influences, variables d'une région à l'autre, et d'un moment à l'autre: action des vents, des marées, des courants, des crues d'eau douce, de la sédimentation ou de l'agitation des vases superficielles, etc., influences qui modifient le volume et la composition même de la masse d'eau. Même variété en ce qui concerne le substrat: vase, sable, gravier, roches se succèdent et se pénètrent parfois, constituant pour les germes, soit un support inerte, soit au contraire, un abri temporaire où ils végèteront durant un temps plus ou moins long. Divers travaux, et notamment les thèses de JACQUET (1947) et de FRANCIS-BOEUF (1948) ont mis en lumière la complexité d'un tel milieu. Dans ces conditions, quelle est la destinée des microbes qui s'y trouvent apportés ? Peuvent-ils prospérer, simplement survivre, ou sont-ils appelés à disparaître rapidement. En outre, quelle signification peut-on donner aux bactéries rencontrées, et peut-on en tirer un enseignement applicable à l'hygiène conchylicole? Enfin, est-il possible de tolérer de faibles teneurs en germes d'origine fécale dans les eaux marines? Et dans ce cas, à partir de quelle limite, une eau ou un lot de coquillages, doivent-ils être considérés comme impropres à la consommation? C'est pour répondre à ces diverses questions que le présent travail a été entrepris. Il lui est assigné trois buts principaux que nous avons cherché à atteindre sur le terrain même: 1° l'étude du comportement des bactéries coliformes dans le milieu fluvio-marin d'estuaire ; 2° l'étude du comportement de ces mêmes bactéries dans les parcs et établissements ostréicoles du littoral; 3° enfin de tenter, en analysant ces résultats, de définir une échelle d'appréciation bactériologique applicable à l'hygiène conchylicole. Afin d'échapper, dans la mesure du possible, aux causes d'erreurs que constitue une expérimentation limitée, nous avons fait porter ces recherches sur la rivière d'Auray en son ensemble, pendant une période de deux ans. En ce qui concerne les établissements ostréicoles, nous avons même débordé ce cadre, en effectuant nos prélèvements en divers points du littoral morbihannais. Enfin, lorsque cela s'est révélé nécessaire, des expériences complémentaires ont été faites, dans des circonstances différentes. Ce travail se rapportant essentiellement à l'hygiène ostréicole, nous avons cru utile de le faire précéder d'un exposé succinct sur l'ostréiculture, telle qu'elle se pratique en France. (OCR non contrôlé)

**Auteurs du document :** Mazieres, Jean

**Obtenir le document :** ISTPM

**Thème (issu du Text Mining) :** MILIEU NATUREL, SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE

**Date :** 1963-03

**Format :** text/xml

**Source :** Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1963-03, Vol. 27, N. 1, P. 5-110

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

**Télécharger les documents :** <https://archimer.ifremer.fr/doc/1963/publication-4112.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/4112/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-coliformes-dans-les-eaux-marines-et-les-huitres-application-a-l-hygiene-ostreicole0>

Evaluer cette notice:



Ce portail, créé et géré par l'Office International de l'Eau (OIEau), est géré avec l'appui de l'Office français de la biodiversité (OFB)

