

## Les coquillages comestibles et leur contrôle sanitaire



J'ai pu établir que, l'année dernière, 130 millions de kilogrammes de mollusques ont été livrés à la consommation sans compter les quantités importées des pays étrangers : Hollande, Irlande, Portugal, Amérique du Nord, etc. Au premier rang de ces coquillages viennent les huîtres (*Ostrea edulis* et *Gryphoea angulata*), puis les moules (*Mytilus edulis* et *galloprovincialis*) ; arrivent ensuite vingt-quatre espèces de mollusques et d'animaux marins que l'on doit leur assimiler, car les mêmes pêcheurs les récoltent. Les gisements s'étendent sur toutes nos côtes ou peu s'en faut, car seules les côtes sablonneuses de la Gironde et des Landes, puis quelques points de la côte méditerranéenne en sont absolument dépourvus. Or, toutes les parties de nos côtes ne sont pas salubres et d'année en année, depuis que, pour assurer l'assainissement, on évacue les égoûts et matières usées à la mer, presque toujours sans aucune précaution, les causes d'insalubrité augmentent. Il est donc indispensable, pour éviter les accidents, de surveiller la récolte, le travail et la vente des coquillages. Or, jusqu'à présent, seules les huîtres sont contrôlées régulièrement. [OCR NON CONTRÔLE]

**Auteurs du document** : Lambert, Louis

**Obtenir le document** : ISTPM

**Mots clés** : Histoire Ifremer

**Thème (issu du Text Mining)** : FAUNE, MILIEU NATUREL

**Date** : 1938-03

**Format** : text/xml

**Source** : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1938-03 , Vol. 11 , N. 1 , P. 39-43

**Langue** : Inconnu

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

**Télécharger les documents** : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1938/publication-5769.pdf>  
<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/5769/>

**Permalien** : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-coquillages-comestibles-et-leur-contrôle-sanitaire0>

Evaluer cette notice: