

Joseph Eugène AMPOSTA, ostréiculteur et aubergiste à Donghoi (Sud-Annam)

Joseph Eugène AMPOSTA

Né à Audenge, Gironde, le 20 mars 1881.

Fils d'ostréiculteurs d'Arcachon.

Marié à Bordeaux, le 2 mars 1918, avec Joséphine Angèle Maria Boy (Cadenet, Vaucluse, 23 septembre 1873-Bordeaux, 1951). Dont :

— Albert Jean (Bordeaux, 24 janvier 1917-Nouméa, 7 octobre 1998) : marié, à Saïgon, avec Alberte Bez, fille d'[Henri Bez](#), capitaine du port, propriétaire d'une plantation d'hévéas à Giadinh.

Sous-chef de fanfare au 11^e régiment d'infanterie coloniale.
Ostréiculteur et aubergiste à Donghoï (Sud-Annam).

Décédé.

TABLEAU D'AVANCEMENT POUR 1913

Infanterie coloniale.

(*La Dépêche d'Indochine*, 13 avril 1913)

À l'emploi de chef de fanfare.

8 Amposta (Joseph-Eugène), sous-chef de fanfare au 11^e rég.

TABLEAU D'AVANCEMENT DE 1925

Artillerie coloniale.

(*L'Avenir du Tonkin*, 10 avril 1925, p. 2)

SPÉCIALISTES

Pour l'emploi d'adjudant-chef de fanfare

Amposta, Joseph-Eugène, adjudant, chef de fanfare au régiment de tirailleurs annamites.

Liste des passagers arrivés par « [Paul-Lecat](#) »
(*La Volonté indochinoise*, 5 juillet 1926)

Ont débarqué à Saïgon : ...M. Amposta et M^{me}....

*Hélas, l'orographie de l'Annam n'est pas celle
des Landes et de la Charente-Inférieure...*

9 juillet 1927
(*Bulletin administratif de l'Annam*, 1927, p. 784-785)

M. Amposta, Eugène, demeurant à Saïgon, est autorisé à occuper temporairement, pour y créer un établissement d'ostréiculture, une bande de terrain maritime de mille mètres en largeur et huit cents mètres de longueur, sise en baie de Cam-ranh à Bangoi, telle qu'elle figure au crayon bleu sur le plan joint au présent arrêté.

L'installation sera établie de manière à ne porter aucune gêne ni à l'amarrage des bateaux ni aux pêcheurs indigènes de la région.

La présente autorisation est valable pour une durée maximum de dix ans. Elle n'est donnée qu'à titre précaire et révocable sans indemnité au gré de l'Administration ; le permissionnaire devra, s'il en est requis en cas de retrait de l'autorisation ou si celle-ci n'est pas renouvelée, dégager complètement les parties occupées et remettre les lieux en l'état primitif dans un délai qui sera fixé par l'autorité supérieure.

En cas d'inexécution de ces prescriptions, il y sera pourvu d'office par les soins de l'Administration et aux frais du permissionnaire.

La présente autorisation ne sera pas renouvelable par tacite reconduction. M. Amposta devra s'il en désire renouvellement adresser une demande spéciale, six mois avant l'expiration de la durée de dix ans prévue par l'article 3, ci-dessus.

Le permissionnaire paiera à la Caisse du Receveur des Domaines à Saïgon, à titre de redevance annuelle, une somme de quatre vingts piastres (80 \$ 00) au profit du Budget Général de l'Indochine.

Cette redevance sera payable par semestre et d'avance.

Elle devra être acquittée dans un délai de 15 jours à partir de la date de signature du présent arrêté.

Toute année commencée sera due en entier.

Le montant de la redevance prévue par l'article 5 ci-dessus sera révisable tous les cinq ans.

Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

Ampliation du présent arrêté sera adressée :

1. — à M. l'ingénieur en chef de la circonscription territoriale de l'Annam, chargé de surveiller l'exécution des prescriptions auxquelles est subordonnée l'autorisation ;

2. — en double expédition à M. le Receveur des Domaines à Saïgon, chargé du recouvrement de la redevance, une expédition devant être remise au permissionnaire après avoir été timbrée ;

3. — à M. le résident de Nhatrang.

[Société Philharmonique](#)

DISTRIBUTION DES PRIX

de l'École de musique
(*La Dépêche d'Indochine*, 23 juillet 1928)

Classe de solfège
Professeur : M. Amposta

À la manière de...
(*La Dépêche d'Indochine*, 9 août 1930)

M. Amposta Eugène, à Saigon, vient d'acheter sa Citroën CC.812.
Il aime pour circuler en Indochine, une voiture confortable, élégante, durable et économique, avec une carrosserie tout acier, résistante et silencieuse

Un grave accident d'automobile

Un « chauffard » chinois tamponne un jeune cycliste français et provoque une double fracture.

(*La Dépêche d'Indochine*, 26 mai 1931)

Vendredi dernier, 22 mai, M. Maurice Lauré, âgé de 13 ans et demi, élève du Lycée Chasseloup-Laubat, fils de M. Lauré, négociant en bois, honorablement connu sur la place, sortait à bicyclette du Cercle des officiers, boulevard Norodom, où il venait de dîner avec ses parents, pour rentrer à son domicile rue Mac-Mahon.

M. et M^{me} Lauré, ainsi que leur plus jeune fils, étaient en pousse-pousse et précédaient d'environ 25 à 30 mètres leur fils aîné Maurice qui les suivait à bicyclette sur le boulevard Norodom en direction du palais du gouvernement général. Il était 20 heures 35 lorsque le jeune Maurice Lauré, passant presque à l'angle de la rue Blancsubé et du boulevard Norodom et tenant bien sa droite, fut brusquement et violemment tamponné par une automobile arrivant boulevard Norodom, venant du gouvernement général et tournant court sur la gauche pour prendre la rue Blancsubé au lieu de prendre le virage pour entrer dans cette rue en marchant à droite.

D'après les témoins de l'accident, on eût cru que le chauffeur avait foncé sur le jeune cycliste.

Celui-ci fut projeté violemment sur le trottoir au pied du pylône en fer qui se trouve là, et c'est miracle qu'il n'ait pas eu la tête fracassée contre le pied en ciment du dit pylône.

Le bruit produit par le tamponnement fut si fort qu'on eût cru à la rencontre de deux autos qui se brisaient. C'est en entendant ce bruit et les cris poussés par les passants que M. et M^{me} Lauré se retournèrent dans leurs poussettes et se rendirent de suite compte que c'était leur fils Maurice qui venait d'être victime d'un accident. Ils accoururent auprès de leurs fils qui gisait sur le trottoir et criait « Maman, Maman ! » non loin de sa bicyclette brisée.

Il convient de signaler qu'à l'endroit où le tamponnement a eu lieu, on voit très clair, l'angle du boulevard Norodom et de la rue Blancsubé étant très bien éclairés : un lampadaire électrique est, en effet, placé justement là.

Le chauffeur ne saurait donc avoir l'excuse de n'avoir pas vu le cycliste qui roulait sur l'une des voies les mieux éclairées de la ville.

L'auto tamponneuse est une Ford portant le n° C.9336, appartenant à Luong-Cau, marchand de meubles, rue Catinat.

Elle n'était occupée que par deux chauffeurs chinois, l'un, Tran-thang- Tong, conduisant habituellement la dite voiture dont il est le chauffeur en titre, l'autre, son camarade, chauffeur d'occasion, nommé Luong Tò, demeurant à Au-dong-Xa, province de Giadinh, lequel tenait le volant et fut cause de l'accident. Ce chauffeur chinois était bien porteur d'un permis de conduire à son nom, mais il lui a été délivré seulement depuis le 20 avril 1931, et il faut croire qu'il ne savait pas encore bien conduire une automobile puisque son camarade, le chauffeur en pied de la voiture en question, lui avait passé le volant et lui donnait une leçon de conduite au moment où l'accident se produisit ! Ceci nous amène à nous demander si les permis sont délivrés sérieusement...

Il a été constaté par plusieurs témoins que la ord C.9936, conduite par le chauffeur de fraîche date, remontait le boulevard Norodom à vive allure et, le traversant rapidement, tourna court sur la gauche pour s'engager dans la rue Blancsubé au lieu de filer sur sa droite. En donnant ainsi un brusque coup de volant à gauche sans motif, car il n'y avait aucun obstacle en vue sur la droite, le geste inconsidéré du chauffeur prouve bien qu'il ne sait pas bien conduire et qu'il est absolument dans son tort, alors que le jeune cycliste tenait bien sa droite et était parfaitement visible en raison de l'éclairage intensif de l'endroit où il roulait.

M^{me} et M. Lauré ramassèrent leur fils tombé sur le côté gauche, mais le pauvre garçon ne put se relever, ni marcher. Aidé de [M. Amposta, employé à la Banque franco-chinoise](#), qui, de son auto, dans laquelle se trouvait des amis, a nettement vu l'accident et en était indigné, le jeune blessé fut hissé dans la Ford tamponneuse et transporté aussitôt chez le docteur Montel qui, au premier examen rapide, constata une double fracture de la jambe gauche et délivra un certificat pour l'admission urgente à l'hôpital Grall où le blessé fut conduit et entra au pavillon des officiers, dans le service chirurgical dirigé par M. le docteur Ricou.

Il résulte des renseignements recueillis que l'examen effectué samedi matin par le distingué praticien et celui fait à la radiographie firent constater en outre de fortes contusions internes du côté gauche et des points douloureux au bras gauche et à la tête. Le médecin traitant craignait des complications internes.

Nous avons fait prendre hier des nouvelles du jeune blessé dont la jambe brisée est très enflée et qui souffre beaucoup. Tant que l'œdème n'aura pas disparu, il n'est pas possible de lui mettre la jambe dans le plâtre. Le propriétaire de l'auto Ford est assuré à la Cie l'Urbaine et la Seine. M. Lauré père a immédiatement déposé plainte contre le chauffeur chinois entre les mains du commissaire de police du 1^{er} arrondissement qui instruit cette affaire.

Ajoutons que la victime est l'un des plus brillants élèves de sa classe au Lycée Chasseloup-Laubat où, l'an passé, il avait remporté de nombreux prix et avait été 11 fois nommé. Son premier souci, malgré sa douleur et son état, fut de dire à sa mère; « et que deviendra maintenant ma composition de mathématiques ? » Il est vraiment pénible de voir interrompues ainsi les études de ce jeune homme qui gît maintenant sur un lit d'hôpital par la faute d'un mauvais chauffeur chinois contre lequel nous espérons que la justice sévira avec rigueur.

Nous formons des vœux pour que l'état du jeune blessé ne s'aggrave pas et qu'il n'ait pas d'incapacité future pour marcher ¹.

LÉGISLATIVES EN COCHINCHINE
[Liste de électeurs](#)
qui ont voté dimanche au bureau de Saïgon

¹ Épilogue : Tran-thanh-Tong écope d'un mois de prison avec *sursis* (20 juillet 1931). Maurice Lauré remporte des prix jusqu'en juillet 1933 (dernière mention).

(*La Dépêche d'Indochine*, 3 mai 1932)

86 Amposta Joseph Eugène.

Intéressant essai d'ostréiculture
(*La Dépêche d'Indochine*, 23 décembre 1932, p. 1, col. 7)

On sait que l'ostréiculture est devenue, pour certaines de nos populations maritimes de France, une vraie source de richesse.

Oa n'ignore pas non plus que l'huître cultivée est supérieure à l'huître naturelle dont elle n'a pas la saveur amère et la consistance un peu coriace.

Ici, en Indochine, il y eut, de la part des pilotes du Cap [Saint-Jacques], quelques timides essais de création de parcs.

L'expérience aurait peut-être été poussée plus loin si, stupidement, un beau jour, un tir d'artillerie dirigé par un officier maladroit n'avait anéanti cet essai intéressant:

Les huîtres que nous consommons en Cochinchine sont pour la plupart des huîtres naturelles.

Au Tonkin, à Port Wallut, il y a un embryon d'élevage et nous devons dire que ces huîtres sont savoureuses, sans toutefois valoir celles de Marennes ou d'Arcachon.

Un Arcachonnais, M. Amposta, se livre depuis quelques temps à un essai d'élevage qui promet pour l'avenir.

M. Amposta a installé à Banghoi, au village même, dans la baie de Camranh, un élevage d'huîtres.

Non seulement M. Amposta a installé des claires pour y placer des huîtres et les engraisser, mais encore il se livre à l'élevage véritable en recueillant les naissains pour les amener à maturité.

Il ne s'agit donc plus d'huîtres naturelles engraisées et améliorées en des parcs, à l'abri du gros temps, mais bien d'huîtres produites sur place et suivies depuis leur début.

M. Amposta, qui a longtemps vécu sur les bords du bassin d'Arcachon, a importé en Indochine les méthodes des éleveurs arcachonnais et c'est ainsi qu'il va pouvoir, pour la Noël et le premier de l'An, livrer plus de 20.000 huîtres de premier choix à la consommation locale.

L'essai de M. Amposta mérite d'être encouragé, car cela peut être pour l'Indochine, comme pour la France, une véritable source de richesse.

Nouvelles brèves
(*La Dépêche d'Indochine*, 5 septembre 1933, p. 9, col. 1)

Nous venons de goûter des huîtres exquisées élevées par un ostréiculteur à Ba-Ngoi. Ce sont les huîtres que fournit M. Amposta. Elles valent les huîtres d'Arcachon.

Nouvelles brèves
(*La Dépêche d'Indochine*, 9 septembre 1933, p. 9, col. 1)

De nombreux lecteurs, à la suite de la parution, dans la *Dépêche*, d'un petit articulet. vantant les huîtres cultivées par M. Amposta à Ba-Ngoi, nous ont demandé où l'on pourrait trouver ces délicieuses huîtres.

Nous sommes heureux de satisfaire leur désir en les informant qu'ils pourront s'adresser, pour leurs achats, chez M. Amposta, 5, rue Léon-Combes, Saïgon.

AVIS

(*La Dépêche d'Indochine*, 23 février 1934, p. 10, col. 5-2 mars 1934)

M. Amposta, ostréiculteur à Banghoi (Annam), a l'honneur d'aviser sa fidèle clientèle que tous les lundis, elle trouvera de ses huîtres cultivées chez M. Seurin, « Au Petit Saint-Antoine », rue Catinat, seul dépositaire.

Nouvelles brèves

(*La Dépêche d'Indochine*, 12 février 1935, p. 11, col. 1)

L'ostréiculture prospère : c'est ainsi que M. Amposta réussit pleinement dans l'élevage des huîtres à Ba Ngoi.

Au début, M. Amposta s'était installé dans un endroit de la baie de Cam-Ranh où l'eau était trop salée.

Depuis, M. Amposta a découvert un endroit, ressemblant fort à la baie d'Arcachon, où les apports d'eau douce sont suffisants.

M. Amposta a installé sa maison juste en face de ses bassins et produit à l'heure actuelle des huîtres exquises que les Saïgonnais peuvent d'ailleurs se procurer au Petit Saint Antoine.

La participation du Khanh-Hoa à la Foire de Huê

(*La Dépêche d'Indochine*, 4 mars 1936, p. 3)

.....
Il est à signaler enfin le parc à huîtres dont s'occupe depuis 1927, M. Amposta à Banghoi. Cet essai d'ostréiculture est très apprécié, déjà, le Résident Supérieur en Annam, a chargé l'Institut océanographique d'établir un projet de réglementation des parcs ou dépôts d'huîtres.

Les produits de la mer et de la montagne que nous venons d'énumérer, d'une façon sommaire, figureront au stand de la province à la foire de Hué. On pourra aussi y voir un diagramme du parc à huîtres.

Comment M. Amposta,
fils d'un ostréiculteur d'Arcachon,
élève les huîtres à Ba-Ngoi
(*Le Populaire d'Indochine*, 3 juin 1936)

En 1935, il en a vendu 100.000 sur le marché d'Arcachon

Une vue de l'hôtel de M. Amposta à Ba-Ngoi (MODERN-PHOTO)



Il y a une semaine, nous étions chez M. Amposta à Ba-Ngoi. Il nous a parlé de ses huîtres. Nous avons admiré son initiative et sa ténacité, promettant de lui consacrer à Saïgon, en signe d'hommage, un aimable article. Or, il s'est trouvé que M. Serène, directeur intérimaire de l'[Institut océanographique d'Indochine](#), qui sera, d'ailleurs, un des rapporteurs du prochain Congrès de l'Enfance à Saïgon, avait déjà, dans « France-Annam », fourni une longue étude sur ce sujet. C'est donc avec plaisir que nous reproduisons celle-ci à l'intention de nos lecteurs qui pourront se rendre compte ainsi de l'effort méritoire de M. Amposta, lequel n'est pas un inconnu dans notre ville où il n'a que des amis :

Le groupe des huîtres est largement représenté en Indochine et la plupart des espèces sont comestibles.

Tout au long du littoral indochinois, on trouve, à la limite la plus haute du balancement des marées, une couche à huîtres (*Ostrea forskalt Chemnitz*) que connaissent bien les Annamites. Ce sont de petites huîtres profondément imbriquées les unes dans les autres, ce qui en rend la récolte difficile pour ne pas dire impossible. Pour les consommer sur place, les Annamites se contentent d'enlever la valve libre, sans détacher la valve intérieure : s'ils ne les consomment pas sur place, le procédé de récolte est le même et ils se contentent d'enlever simplement l'organisme ; sur les marchés, on trouve ainsi, vendues au poids ou à la « mesure », des huîtres sorties de leurs coquilles et que l'on consomme cuites le plus souvent.

Dans les deltas, on rencontre d'autres huîtres plus grosses et qu'on parvient à récolter avec leurs coquilles : ce sont soit des huîtres de palétuviers, soit des huîtres que l'on récolte à la plongée sur les fonds de vase ou de cailloux. Ces dernières peuvent atteindre des tailles considérables, facilement 25 cm. sur 12 cm.

Les huîtres fixées sur les racines de palétuviers en épousent la forme, ce qui les rend facilement reconnaissables, d'autant qu'elles conservent souvent sur une de leurs valves, un morceau d'écorce.

Elles semblent vivre dans de bonnes conditions d'hygiène, surtout si on les récolte loin du village ; l'apport d'eau douce de l'estuaire leur assure les conditions biologiques nécessaires. La récolte se fait facilement à la main, avec un instrument tranchant quelconque, soit à bord d'un petit sampan, soit en marchant directement dans la vase à marée basse. Toutefois, ces huîtres sont assez peu nombreuses et il faut parcourir une

grande étendue pour en trouver une certaine quantité : Près de trois heures sont parfois nécessaires pour en récolter un panier de deux cents.

Enfin, en baie d'Along, du côté de Port-Wallut en particulier, sur les rochers du littoral, on rencontre une huître qui atteint facilement une taille marchande ; les conditions biologiques de la baie d'Along sont proches de celles d'un estuaire, en ce qui concerne, en particulier, le facteur salinité dont on a dit l'importance au sujet de la croissance de l'huître.

En baie d'Along, les apports d'eau douce (douçain), dont l'importance semble croître d'année en année, peut-être par suite des déviations vers la baie d'Along des canaux qui envasaient l'entrée du port d'Haïphong, s'ils ont tendance à faire disparaître les formations coralliennes ne peut qu'aider au développement des huîtres. La baie d'Along semble, au même titre que certains estuaires, d'avoir constitué un milieu idéal pour l'établissement des parcs naturels ou culture ostréicoles.

Vivant isolées les unes des autres, ces huîtres ont souvent des coquilles à forme régulière et facile à détacher et elles constituent un produit répandu sur les marchés du Tonkin.

En résumé, les huîtres que l'on pouvait espérer mettre sur le marché, étaient les huîtres de palétuvier et d'estuaires et les huîtres de la baie d'Along.

Il faut mettre à part les huîtres des îles du large, qui, comme toutes les huîtres de parcs naturels en eau salée (30 à 33 pour 100), sont des huîtres à croissance lente : elles n'atteignent une faille marchande qu'au bout d'un grand nombre d'années et sont très difficiles à détacher.

Des scientifiques auraient pu s'apercevoir qu'il suffirait de transplanter en des lieux choisis, ces huîtres éparses sur le littoral de l'Indochine pour leur fournir les conditions biologiques nécessaires à leur épanouissement. C'est un fils d'ostréiculteur d'Arcachon qui, le premier, a non seulement conçu, mais réalisé ce changement de conditions.

En 1927, M. Amposta avait loué à Banghoi, un terrain maritime de 300 m², pour y installer des parcs à huîtres. À proximité d'une jetée dont les pierres sont couvertes d'huîtres, de ces petites huîtres serrées les unes contre les autres dont nous avons déjà parlé, il mit des collecteurs, obtint du naissain, mais la croissance était très lente et la mortalité nombreuse.

Devant ce premier échec partiel, il transporta en 1930, son installation à 3 km. de là, à Kim-Cam, à proximité d'un suoi dont l'apport d'eau douce lui sembla favorable car il se souvenait de la Seudre ² qui baignait les parcs paternels. La croissance fut beaucoup plus rapide et, en 1931, il vendit 20.000 huîtres. Il augmenta le nombre de ses collecteurs et de ses casiers mais **le typhon de 1932 détruisit son exploitation en plein développement. Sur 100 casiers, il n'en resta que 7.** Il reconstitua ses parcs et, en 1934, il vendit 30.000 huîtres. En 1935, enfin, il en mit 100.000 sur le marché de Saïgon, son principal débouché : mais sa clientèle s'étend à l'heure actuelle, en Annam et en Cochinchine.

Au mois de juillet 1934, l'Institut océanographique de l'Indochine entra en relation avec M. Amposta. Ce dernier voulut bien accepter que les membres de l'Institut océanographique vinssent régulièrement visiter ses parcs, et profitassent en quelque sorte de l'expérience qu'il tentait.

Parmi les nombreux résultats de cette collaboration toute amicale, les principaux faits à retenir ont rapport à la lutte contre les parasites de l'huître, à la biologie de l'huître et enfin à la réglementation de la vente.

La lutte contre les parasites commença par les gastéropodes perceurs de coquilles et surtout contre le plus gros d'entre eux (*Melongena pugliana* Born). Ayant réussi à reconnaître la ponte de cette espèce, grâce à des élevages faits en aquarium à la station maritime de Cauda, on dirigea les efforts sur la destruction des pontes facilement

² La Seudre alimente les parcs de Marennes, pas d'Arcachon !

reconnaissables : ces pontes fixées sur les morceaux de bois des casiers ou sur les vieilles coquilles d'huîtres sont portées à terre où on les détruit par incinération.

Il est plus difficile de se débarrasser des crabes : finalement, M. Amposta en fut réduit à entourer ses parcs, d'un grillage à mailles assez fines.

Pour la biologie de l'huître, le premier échec de M. Amposta avait déjà attiré l'attention sur l'importance de la salinité, et la nécessité d'avoir un apport d'eau douce à proximité des parcs

L'Institut océanographique orienta une série de recherches dans ce sens. Par de nombreuses mesures de salinité, il entreprit une étude du régime des eaux douces sous l'influence des variations saisonnières et en fonction de la topographie des lieux.

Une étude sur le régime de répartition des eaux douces du suoi suivant les mouvements de la marée montra que les parcs étaient successivement baignés d'eau douce (marée basse) et d'eau salée (marée montante).

La connaissance de l'époque de maturité sexuelle des huîtres, autrement dit de l'époque de ponte, méritait aussi qu'on s'y attachât.

Les collecteurs employés sont des tuiles chaulées que l'on empile dans des ruches de 1 mètre de large, 2 mètres de long et 1 m. 20 de haut. La hauteur des ruches correspond à la hauteur de balancement des marées. La pose des collecteurs se fait au mois de septembre. Il arrive que les collecteurs soient rapidement envahis par des bryozoaires, des annélides tubicoles, des balanes, etc. ; surtout s'il n'y a pas fixation immédiate de naissain. On doit alors retirer les collecteurs, les nettoyer et les chauler à nouveau. On aura donc intérêt à connaître exactement la période de ponte des huîtres.

L'Institut océanographique de l'Indochine a entrepris une étude systématique de l'évolution des glandes sexuelles, mais cette étude, pour avoir une portée générale, demandera à être poursuivie pendant plusieurs années. En attendant les résultats de cette étude, il semble à première vue, qu'il y ait des huîtres sexuellement mûres et donc qui pondent à tous les moments de l'année. Il convient de mettre à part, la question d'âge.

Si, comme on le suppose, la question de maturité sexuelle et donc de ponte d'une huître adulte est liée à la température de l'eau, il n'y a rien d'étonnant à ce qu'en Indochine, les huîtres pondent toute l'année dans une eau souvent voisine de 25° et en tout cas toujours supérieure à 26°.

Ce n'est qu'au mois de janvier qu'on détroque au couteau, Ces huîtres de quatre mois sont disposées dans des casiers de fil de fer disposées sur quatre pieds à 30 cm et au-dessus du fond.

Ces casiers, disposés en rangées, constituent des parcs. Surtout pendant la mousson du suroît, l'agitation de mer qui heurtait les huîtres les unes contre les autres déchiraient la pousse, si bien que M. Amposta fut amené à entourer ses parcs de piquets de bois, plantés en ligne les uns à côté des autres. Ayant ainsi planté une double rangée, il remplit l'intervalle qui les sépare, par des débris de coquilles et fragments de coraux, qui, brisant la houle, laissent toutefois l'eau légèrement agitée.

Une pousse des huîtres qui se traduit par une belle dentelle transparente au bord de la coquille, est surtout importante au mois de novembre, c'est-à-dire à la saison de plaies où l'apport d'eau douce est plus important.

Au bout de deux ans, les huîtres sont marchandes.

Rapidement est apparue la nécessité de protéger l'effort qu'avait fait M. Amposta ; le Résident Supérieur en Annam, M. Graffeuil, a chargé l'Institut océanographique de l'Indochine d'établir un projet de réglementation.

Le projet est en voie de réalisation. Il comprend un classement des bancs et gisements naturels huîtriers de l'Annam, en zones salubres et insalubres avec interdiction de culture dans une zone non encore classée et interdiction de pêche sur tout ban ou gisement insalubre. Les produits d'origine marine salubre ne pourront toutefois être consommés que sur place.

Il sera interdit d'établir des parcs ou dépôts d'huîtres sans autorisation du Résident Supérieur.

Le droit d'expédition sera uniquement réservé à ces parcs ou dépôts autorisés qui seront munis d'un matricule sanitaire.

Tout colis d'huîtres destiné à la vente ne pourra voyager que muni d'une étiquette de salubrité.

L'Institut océanographique sera chargé de l'application de cette réglementation.

R. SERÈNE

HUÎTRES ET OSTRÉICULTURE (*La Dépêche d'Indochine*, 5 juin 1936, p. 4)

Pour rendre hommage aux valeureux efforts d'un colon de qualité, S. M. l'Empereur d'Annam et le Résident Supérieur, M. Graffeuil, ont pris un repas à Ba-Ngoi afin de déguster les huîtres de M. Amposta, l'ostréiculteur.

(Les Journaux).

[Suit la reproduction de l'article de R. Serène publié ci-dessus]

Nouvelles brèves (*La Dépêche d'Indochine*, 11 septembre 1936, p. 9)

La vente des délicieuses huîtres cultivées par un spécialiste : M. Amposta, et contrôlées par l'Institut Pasteur de Nhatrang, a eu un tel succès la semaine dernière aux **GRANDS MAGASINS CHARNER** que tous les clients n'ont pu être servis. La Direction s'en excuse et engage sa clientèle à remettre ses commandes à l'avance.

Elle offrira gracieusement cette semaine pour tout achat de 6 douzaines d'huîtres, une bouteille de Val Gay blanc et pour 10 douzaines, une bouteille bourgogne blanc 1929.

*
* * *

Samedi matin, par train accéléré, les **NOUVEAUTÉS CATINAT** recevront des huîtres provenant des parcs de M. AMPOSTA à Banghoi. Elles sont très estimées ; aussi est-il prudent de retenir dès aujourd'hui la quantité que vous désirez.

CONSEIL FRANÇAIS DES INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS DE L'ANNAM

ANNÉE 1937

Listes des 1.110 lecteurs
(*Bulletin administratif de l'Annam*, pp. 208-246)

12° — Circonscription électorale de Nhatrang- Phanrang
section de Nhatrang

2	Amposta, Joseph	Ostreiculteur	Banghoi
---	-----------------	---------------	---------

À propos du port de Cam-Ranh
(*L'Avenir du Tonkin*, 5 février 1938)

.....
M. Thi juge « tendancieux » le communiqué paru dans certains journaux locaux sur le mouvement des ports de l'Annam en 1936. Tendancieux parce qu'il contient des chiffres inexacts susceptibles de « fausser l'opinion publique ».

Un exemple : ce fameux communiqué attribue à Bangoi (baie de Cam-Ranh) le plus important gain de l'année et l'élève au 2^e rang après Tourane, avec 93.000 tonnes. [...]

Nous savons que Camranh est un désert de sable où on ne voit pas, même à l'aide d'un microscope, le plus petit comptoir commercial, et que Bangoi, sa rivale, ne comporte en tout et pour tout que le bungalow de M. Héral, le restaurant-hôtel de M. Amposta et son magnifique parc à huîtres, enfin le petit comptoir de la Compagnie côtière de l'Annam. [...]

Nous nous demandions, puisque les huîtres sont, en somme, la seule et unique production de ce charmant pays, si M. Amposta avait réussi l'exploit d'exporter, en 1936, 94.000 tonnes d'huîtres et nous étions prêts à lui adresser un télégramme de félicitations et d'admiration.

Mais, renseignements pris, ces 93.000 tonnes proviennent, en grande partie (89.380 tonnes exactement) du « sable siliceux » transporté par un bateau japonais qui fréquentait cette année les parages de Cam-Ranh. Formidable plaisanterie ! »

.....

L'état des routes en Annam
(*La Dépêche d'Indochine*, 15 novembre 1938, p. 2)

[...] La dépression atmosphérique provoqua des pluies torrentielles sur la chaîne Annamitique, ce qui occasionna une inondation dont les ravages sont inimaginables.

La population a énormément souffert et on compte dans la seule province de Khanh-Hoa plus de 250 morts ou disparus.

Les pertes subies par certains de nos compatriotes sont énormes.

C'est ainsi que la plantation d'hévéas de l'Institut Pasteur à Suôi Dâu [Suôi Giao]* fut entièrement submergée, un fumoir fut emporté par les eaux avec le caoutchouc qu'il contenait.

Des dizaines de milliers de bols à latex furent aussi emportés par les eaux. Les coolies durent grimper sur les arbres pour ne pas être emportés par les flots

À Ba-Ngoi, la cocoteraie fut ravagée.

Mais le plus touché de tous fut le très sympathique M. Amposta qui vit anéantir en deux heures le fruit d'un effort de plusieurs années. **Cet ostréiculteur**, qui avait créé des parcs à huîtres grâce auxquels il pouvait fournir ces exquis mollusques aux gourmets du Sud-Annam et de Saïgon, **a vu se parcs entraînés en haute mer. Il a perdu plus de 300.000 huîtres prêtes à être livrées à la consommation. Toute son exploitation est détruite.** Il lui faudra recommencer.

M. Amposta avait également créé une auberge en laquelle les voyageurs s'arrêtaient toujours avec plaisir, ayant la certitude d'y trouver en bon gîte et une excellente table.

Une aile de l'auberge, affouillée par les eaux, s'est écroulée. Fort heureusement, le reste du bâtiment est intact.

Des milliers de têtes de bétail ont disparu en ce déluge.

L'inondation a également occasionné de graves dégâts à la voie ferrée, dont nous parlerons demain.

À la suite de cette catastrophe, M. Amposta ne figure plus que comme aubergiste sur les listes d'électeurs de la [Chambre mixte de commerce et d'agriculture de Tourane](#).

Remerciements

(*La Dépêche d'Indochine*, 25 novembre 1941)

- Les familles Amposta et Bez remercient bien sincèrement tous ceux qui ont bien voulu leur manifester leurs témoignages de sympathie à l'occasion de la perte cruelle qu'ils viennent d'éprouver en la personne de

Maurice AMPOSTA

décédé à Nhatrang le 20 novembre 1941 à l'âge de 20 mois.
