

Pierre ÉTOURNEAU, ostréiculteur en baie d'Along (1935-1938)

Pierre Jean Théophile Augustin ÉTOURNEAU

Né à Saint-Georges-d'Oléron, Charente-Inférieure, le 16 août 1880.
Fils de Pierre François Théophile Étourneau et de Marie Victoria Eugénie Papin.

Marié à Saint-Georges d'Oléron, le 3 nov. 1908, avec Jeanne Brard.
Une fille.

Ajusteur.

Engagé volontaire pour cinq ans à Rochefort au titre des équipages de la flotte (24 janvier 1899).

Quartier-maître mécanicien.

Rengagé pour trois ans à Rochefort (5 janvier 1907), à nouveau (5 janvier 1907 et 21 janvier 1910).

Inscrit maritime au quartier de l'île d'Oléron (23 octobre 1912).

Chef d'entretien chez [Larue à Saïgon](#) (1915-1916),
puis chef d'entretien, représentant et directeur de la [Glacière Larue](#) de Hanoï (1915-1922).

[Entrepreneur et marchand en demi-gros \(approvisionnement général\) à Cao-Bang](#) (1922-1923).

Mécanicien à la [Société indochinoise d'électricité](#) à Nam-Dinh et Haïphong.

Ostréiculteur aux îles de la Table et de la Cac-Ba (1935-1938).

Décédé à Haïphong, hôpital colonial, le 4 juillet 1938.

CONSEIL DU PROTECTORAT DU TONKIN

Séance du mardi 6 août 1935

Ordre du jour

(*L'Avenir du Tonkin*, 6 août 1935, p. 2, col. 5)

10° Demande d'occupation de trois parcelles du domaine public, situées en bordure de l'île de la Table (Quang-Yên) en vue de l'installation des parcs à huîtres, formulée par M. Pierre Étourneau, domicilié à Haïphong.

N° 2133

Par arrêté du Résident supérieur au Tonkin du 12 août 1935.

(*Bulletin administratif du Tonkin*, 1935, p. 3368-69)

M. Pierre Étourneau, demeurant à Haïphong, est autorisé à installer des parcs à huîtres en bordure de l'île de la Table, province de Quang-yên, et à occuper, pour cette entreprise, trois parcelles du Domaine public d'une contenance totale d'environ un hectare, située dans la dite île telles qu'elles sont figurées sur le plan d'ensemble annexé à l'original du présent arrêté.

Les installations autorisées seront faites par les soins et aux frais et risques du permissionnaire,

Elles feront l'objet, dès leur achèvement, d'une vérification par le service des Travaux publics. Procès-verbal de cette vérification sera dressé en double expédition, dont l'une sera remise au permissionnaire.

L'autorisation accordée par le présent arrêté vise exclusivement l'installation des parcs à huîtres et l'occupation temporaire du domaine public. Il est spécifié, en particulier, qu'il ne pourra être procédé au prélèvement des produits forestiers à extraire, tant pour la création que pour l'entretien des installations projetées, que sur autorisation spéciale du Service forestier et moyennant paiement des redevances et prix de vente prévus par les règlements forestiers.

M. Pierre Étourneau se conformera aux instructions qui lui seront données par le Service des Travaux publics, tant pour l'implantation et l'exécution des travaux que pour l'entretien ultérieur des ouvrages et de leurs abords.

Cet entretien sera assuré par le permissionnaire et exclusivement à ses frais

Pour l'utilisation de ces installations, le permissionnaire se soumettra aux prescriptions de l'Administration, et notamment à celles qui auront pour but d'assurer la navigation et la libre circulation le long du rivage et sur la zone de 81 m réservée en bordure du rivage de la mer.

M. Étourneau devra également se conformer aux prescriptions de l'arrêté du 10 septembre 1914 réglementant le commerce des huîtres au Tonkin.

Les agents de l'Administration auront libre accès et circulation de jour comme de nuit sur le terrain concédé.

La présente autorisation dont la durée normale sera de deux ans à compter de la notification du présent arrêté est accordée à titre essentiellement précaire et révocable,

Elle pourra être retirée au gré de l'Administration, pour une raison et à un moment quelconque sans que M. Pierre Étourneau puisse prétendre de ce fait à aucune indemnité.

À l'expiration de la période d'occupation fixée, M. Pierre Étourneau devra présenter une nouvelle demande pour obtenir s'il y a lieu, la prorogation de la présente autorisation.

En cas de révocation de la présente autorisation ou, à l'expiration du délai fixé par l'article 8, M. Pierre Étourneau sera tenu, s'il y est invité, de remettre à l'Administration, dans un délai de trois mois, le terrain libre des installations qu'il y aura faites. Faute par lui de satisfaire à cette obligation, il pourra y être procédé à ses frais et risques par les soins de l'Administration.

M. Pierre Étourneau versera à la caisse du Receveur des Domaines, à Haïphong, au profit du Budget général de l'Indochine, une redevance annuelle de dix piastres (10 \$ 00) pour occupation temporaire du domaine public.

Cette redevance sera payable par année et d'avance à compter de la notification du présent arrêté.

PROCHAINES ARRIVÉES
(*L'Avenir du Tonkin*, 21 décembre 1935)

Liste des passagers embarqués sur le vapeur « [André-Lebon](#) » parti de Marseille le 29 novembre 1935 :

Pour Saïgon :

Étourneau

L'Ostréiculture au Tonkin
par Paul Viviane
(*France Indochine*, 26 septembre 1936, p. 1 col. 1-2 et 3, col. 1-2)

Nous voici aux mois en r et à la saison des huîtres. En effet, aux termes de l'article 7 de l'arrêté du 10 septembre 1914, le transport et la vente des bivalves en question sont licites du 15 septembre de chaque année au 15 avril de l'année suivante.

La date du texte montre qu'à cette époque, les dirigeants du pays n'avaient pas perdu le nord : alors que se jouaient les destinées de la France et que tous les esprits étaient suspendus à l'évènement formidable, le législateur local avait gardé assez de sang froid pour réglementer, impavide, le commerce des mollusques comestibles.

Ce texte, pris pour le Tonkin, aurait, à vrai dire, besoin d'être remanié sérieusement. La fixation de la date d'ouverture de la saison au 15 septembre, période où il fait encore très chaud a été, sans conteste, une erreur et la preuve en est que l'on ne commence guère à consommer des huîtres que vers la seconde quinzaine d'octobre. D'autre part, en fait, le commerce régulier des huîtres cesse dans le courant du mois de mars. Mais il y a plus grave, c'est l'erreur qui a consisté à parler de parcs d'huîtres et de les réglementer comme s'il s'agissait de parcs d'huîtres métropolitains alors qu'il ne s'agit, en réalité, que de dépôts destinés à faire dégorger les huîtres et à les assainir en les plaçant sur un rivage rocheux que la mer vient baigner à marée haute.

La réglementation du commerce des huîtres au Tonkin est muette en ce qui concerne la cueillette, par les indigènes, des huîtres sur les rochers et sur les palétuviers suivie de vente aux particuliers. Si l'on se bornait, par application des textes, à ordonner, le cas échéant, la fermeture des seuls dépôts baptisés parcs dont les exploitants ont, en toute conscience, demandé à se mettre en règle avec l'Administration, on aboutirait à ce résultat paradoxal et gros de dangers pour la santé publique : on paralyserait le commerce de gens qui, pour se conformer à la loi, ont fait loyalement leur déclaration, on priverait les consommateurs des seules huîtres offrant le maximum de garanties par suite de leur épuration systématique et l'on créerait ainsi un monopole de fait au profit de tous les autres ostréiculteurs ou marchands occultes assez malins pour n'avoir pas fait la moindre déclaration. Il serait vain, en effet, semble-t-il, de vouloir prohiber tout commerce de coquillages sur l'ensemble du littoral tonkinois. On manquerait certainement d'agents de surveillance pour assurer le respect d'une telle prohibition.

Il importe, d'ailleurs, de signaler ici la sensationnelle découverte faite, dans cet ordre d'idées, il y a trois ans (1933) et dont on trouvera l'essentiel dans une fort intéressante communication du Dr Charles Fiessinger. Il a été constaté que l'huître, eut-elle été retirée d'un bassin, même souillé, offre cette propriété curieuse de digérer les bacilles typhiques qu'elle renferme et de les détruire au bout d'un certain temps.

Ne conviendrait-il pas, dans ces conditions, de prélever, pour examen, les huîtres aux lieux de consommation et de les analyser à ce moment-là pour se rendre un compte exact de leur qualité ? Parmi des praticiens dont l'opinion n'est pas, semble-t-il, négligeable, nombre de bons esprits estiment, en effet, que la souillure des huîtres a lieu bien moins souvent à l'endroit où l'on fait la cueillette de ces dernières qu'au contact de l'eau toujours plus ou moins suspecte dont on se sert trop fréquemment

pour les arroser afin de les tenir fraîches entre le moment de la cueillette et celui de la mise en vente.

De tout temps, au Tonkin, il y a eu deux catégories d'huîtres bien connues des gourmets : les huîtres de palétuviers, dont il est sage de se méfier, et les autres, c'est-à-dire celles des rochers que baignent des eaux profondes offrant, au point de vue de l'hygiène publique, le maximum de garanties que l'on puisse trouver dans ce pays. À cette seconde catégorie appartiennent les huîtres de la baie d'Along (Port Wallut, Cac Ba, La Table, Pointe des Grottes Gow-Tow) et celles de Do-Son.

Les huîtres de Port-Wallut, loin de toute souillure, sont excellentes.

Elles possèdent un petit goût sauvage, légèrement amer auquel les Européens s'habituent vite et si bien qu'ils n'en veulent plus manger d'autres.

Toujours dans la baie d'Along, au pied des roches de la Pointe des Grattes (qui est à 1h 1/2 environ, de l'île de la Paix) et aux environs, on trouve encore beaucoup de petites huîtres particulièrement savoureuses et que l'on peut consommer sans danger même pendant les grandes chaleurs. On les détache par blocs entiers avec un ciseau et un marteau.

Certain résident de Quang-Yên, M. Cullieret, en faisait toujours prendre, dit-on, même pendant les mois de juillet et d'août.

Mais les meilleures sont, sans aucun doute, celles des Gow Tow. Au lieu du vert, souvent foncé, des huîtres de Port Wallut, elles sont d'un joli vert d'absinthe plus foncé au centre et qui va, en dégradé, jusqu'à une teinte opaline d'une douceur remarquable. Goût de mer très accentué. Un véritable bouquet de roche. Il est malheureusement à regretter que la précarité des relations avec les îles Gow-Tow ne permette pas de faire le commerce de ces huîtres.

*
* *

Huître tant vilipendée, incriminée si souvent de tant de maléfices. Dieu et la Mer d'où tu sors me sont témoins que tu mérites un meilleur sort ou, pour le moins, une meilleure réputation ! En France comme ici, une typhoïde se déclare-t-elle, on inculpe l'huître, on laisse tranquille les autres coquillages. Et cependant M. Gaston Conduché, ingénieur de l'École nationale d'agriculture de Grignon, dans *Je sais tout* de septembre 1935, n'a-t-il pas établi que « le Gouvernement laisse vendre, chaque année, cent millions de moules empoisonnées » ?

Pourquoi, lorsque se produit un cas de typhoïde, n'inculpe-t-on que l'huître ? Ne faut-il pas voir un pire danger dans le commerce des autres coquillages et notamment de palourdes dont les valves sont, neuf fois sur dix, bordées d'un liseré de vase plus que suspecte ? La vase des palourdes et autres bivalves d'une netteté douteuse serait elle une vase en quelque sorte privilégiée et vierge, par définition, de tout bacille d'Eberth ?

L'huître est non seulement permise mais recommandée aux phtisiques, aux anémiés. Elle est le plus digestible des mollusques. Elle possède des vertus dépuratives, laxatives. antiseptiques. Elle est riche, par son eau, en solutions métalliques colloïdales, chlorures, bromures, iodures, en ce véritable sérum du complexe marin remarquable par sa synergie merveilleuse, et auquel Quinton a attaché son nom.

Mangez des huîtres en vous disant bien qu'il est moins dangereux de manger des huîtres fraîches et claires en plein hiver que du poisson pas frais ou de la viande avariée en plein mois d'août.

Les dépôts d'huîtres de Port-Wallut (improprement appelés parcs) sont spéciaux et méritent une mention particulière. Pêchées aux îles Vàn Hai et aux environs de la Cac Ba, les huîtres sont remisées dans une certaine zone du rivage où elles restent de 8 à 10 jours de façon à pouvoir dégorger et se clarifier au contact marin avant d'être vendues. Il existe, à Port Wallut, deux tenanciers de ces dépôts qui peuvent fournir 6.000 paniers

d'huîtres par an. Un panier contenant environ 4 douzaines d'huîtres est vendu à Haïphong au prix de 0 \$ 25.

Les huîtres sont *déposées* et non *cultivées* (comme dans les *parcs* de la Métropole. Il est regrettable qu'il n'y ait pas, au Tonkin, de véritables parcs susceptibles de justifier l'existence de l'arrêté du 10 septembre 1914 qui, je le répète, constitue une hérésie et une hérésie non dépourvue de dangers.

Pourquoi ne pas tenter quelque chose de comparable à ce qui a été fait en Annam ? Il existe, en effet, paraît-il, à Ban-Ngoi, dans la baie de Cam Ranh, un parc à huîtres qui a été installé, il y a quelques années, par M. [Amposta](#), ostréiculteur d'Arcachon et spécialiste, par conséquent, de l'élevage des mollusques dont nous nous occupons.

Après quelques échecs, au début de l'entreprise, vers 1927, M. Amposta choisit pour ses parcs un emplacement meilleur, déménagea et obtint avec sa nouvelle installation des résultats tout à fait remarquables. Il est, dit on, actuellement en mesure de ravitailler l'Annam, la Cochinchine et le Cambodge et aurait vendu à Saïgon environ 100.000 huîtres pendant la seule saison de 1935.

[Un essai dans ce sens a bien été tenté l'an dernier par M. Étourneau à l'île de la Table mais il s'est borné à la vente d'huîtres sélectionnées.](#) La question de l'ostréiculture proprement dite, au Tonkin demeure entière.

N° 908

Par arrêté du Résident supérieur au Tonkin du 1^{er} mars 1937
(*Bulletin administratif du Tonkin*, 1937, p. 1499-1500)

M. Pierre Étourneau, demeurant à Hongay, est autorisé à occuper temporairement une parcelle du Domaine public d'une superficie de 2 hectares environ, située dans l'île Cac-ba, pour y constituer des parcs à huitres et établir un clayonnage en pieux et lianes à l'entrée de la baie de Hang-kai, tels qu'ils sont figurés sur le plan d'ensemble et de détail annexé à l'original du présent arrêté.

L'autorisation accordée par le présent arrêté vise exclusivement l'occupation temporaire du Domaine public, il est spécifié, en particulier, qu'il ne pourra être procédé au prélèvement des produits forestiers, à extraire, tant pour la création que pour l'entretien des installations projetées, que sur autorisation spéciale du Service forestier et moyennant paiement des redevances et prix de vente prévus par les règlements forestiers.

Le permissionnaire se conformera aux instructions qui lui seront données par le Service des Travaux publics tant pour l'implantation et l'exécution des travaux que pour l'entretien ultérieur des ouvrages et de leurs abords.

Cet entretien sera assuré par le permissionnaire et exclusivement à ses frais.

Pour l'utilisation de ses installations, le permissionnaire se soumettra aux prescriptions de l'Administration, et notamment à celles qui auront pour but d'assurer la navigation et la libre circulation le long du rivage de la mer.

Les agents de l'Administration auront libre accès et circulation de jour comme de nuit sur le terrain concédé.

La présente autorisation, dont la durée sera de trois ans à compter de la notification du présent arrêté, est accordée à titre essentiellement précaire et révocable.

Elle pourra être retirée au gré de l'Administration, pour une raison et à un moment quelconque, sans que M. Pierre Étourneau puisse prétendre de ce fait à aucune indemnité.

À l'expiration de la période d'occupation fixée ci-dessus, M. Pierre Étourneau devra présenter une nouvelle demande pour obtenir, s'il y a lieu, la prorogation de la présente autorisation.

En cas de révocation de la présente autorisation ou à l'expiration du délai fixé, M. Pierre Étourneau sera tenu, s'il y est invité, de remettre à l'Administration, dans un délai de trois mois, le terrain libre des installations qu'il y aura faites.

Faute par lui de satisfaire à cette obligation, il pourra y être procédé à ses frais et risques par les soins de l'Administration.

M. Pierre Étourneau versera à la caisse du receveur des Domaines à Haiphong, au profit du Budget général de l'Indochine, une redevance annuelle de vingt piastres (20 \$ 00) pour occupation temporaire du Domaine public.

Cette redevance sera payable par année et d'avance à compter de la notification du présent arrêté.

Les droits des tiers sont expressément réservés.

Une grande calomnie (1)
par Paul VIVIANE
(*France Indochine*, 5 février 1937, p. 1 col. 1-2)

J'ai, dans ma dernière chronique, parlé de cette manie qu'ont certains d'incriminer spécialement les huîtres lorsqu'il se produit des cas de typhoïde. À leurs yeux, ces méchants bivalves vous donnent ladite typhoïde au même titre que l'anophèle vous colloque le paludisme.

Ce serait évidemment grave si c'était prouvé, mais... reste à le prouver. Il paraît que nos édiles se sont préoccupés, ces temps derniers, de la nocivité de l'huître et des moyens de faire la chasse à cet ennemi n° 1. J'ignore quelle suite a été donnée à ces doctes délibérations mais je suis obligé de constater un fait, c'est que, depuis plus d'un mois, on ne voit plus des mollusques en question chez les vendeurs habituels de la ville.

C'est parfait (façon de parler) mais je crois devoir signaler aux personnes soucieuses de la santé publique et qualifiées pour provoquer les mesures *ad hoc*, qu'il existe encore, en matière typhique, un sérieux ennemi à combattre : tous les légumes, tubercules, salades, etc., cultivés aux environs de la ville, fumés et engraisés avec des matières fécales et notamment des excréments humains parmi lesquels des déjections de typhiques, de cholériques, de tuberculeux et d'une foule d'autres individus microbiens. Il est de notoriété publique que ces légumes et autres produits comestibles sont livrés à la consommation, en ville, sans encourir la même suspicion et les mêmes foudres que l'huître saine pêchée en eau profonde dans la baie d'Along. Pourquoi ?

Cette différence de traitement est d'autant plus curieuse que, par une cruelle ironie, elle ne fait que mettre en un singulier relief la sensationnelle découverte faite, dans cet ordre d'idées, il y a trois ans, et dont on trouvera l'essentiel dans une fort intéressante communication du docteur Charles Fiessinger, il a été constaté que l'huître, eut elle été retirée d'un bassin, même souillé (ce qui n'est plus le cas en l'espèce), offre cette propriété curieuse de digérer les bacilles typhiques qu'elle peut renfermer et de les détruire, d'une manière en quelque sorte automatique, au bout d'un certain temps, vertu particulière dont ne jouissent pas les autres mollusques !

Ainsi que l'a indiqué dans un rapport consacré à cette question, M. le professeur Portmann, gendre du célèbre docteur Moure et sénateur de la Gironde, la cause de l'huître est facile à défendre.

« L'huître, en effet, dit-il, est un aliment de premier ordre connu depuis la plus haute antiquité. Mais l'empirisme a cédé, il y a quelque temps, le pas à l'étude scientifique de ce mollusque et, ainsi que le dit le professeur Raymond Sigalas, directeur de la station biologique d'Arcachon, les recherches entreprises sur ce sujet ont abouti à de tels résultats qu'il est permis d'espérer qu'un jour, la valeur nutritive de cet aliment dépassera sa valeur gastronomique. »

De fait, nombreux sont les auteurs, tant français qu'étrangers, qui ont fourni les preuves des qualités du sympathique bivalve. Dans le rapport du commissariat des pêches aux États Unis, les docteurs E. D. Clarck et R.C. Clough affirment qu'à poids égal l'huître a *la même valeur alimentaire que le lait*. Madame Randon, chef de laboratoire au ministère de l'Agriculture français, d'une part, M. Breese Jones, d'autre part, ont mis en évidence sa particulière richesse en vitamines, la placent, à ce titre, à côté de *l'huile de foi de morue*. Contenant beaucoup de protéines qui représentent une importante fraction d'acides aminés, l'huître prend une place prépondérante parmi les meilleurs aliments, ces acides aminés étant non seulement favorables à la nutrition mais encore indispensables à la vie.

Si elle renferme peu de graisse, elle contient, par contre, plus d'aliments hydrocarbonés que le poisson.

Enfin, l'américain M. H.D. Pease a récemment montré à la Médical Association de Long Island, la quantité et la valeur des principes minéraux, utiles à l'homme, que contient l'huître : calcium, phosphore, cuivre, fer et manganèse auxquels il convient d'ajouter le magnésium qui se voit attribuer de jour en jour, en médecine, une importance plus considérable. La preuve est donc faite de la valeur alimentaire de l'huître. La perfection est représentée par les aliments contenant les éléments simples combinés dans des proportions qui sont exactement celles des pertes subies par l'organisme et, par conséquent, de ses besoins. Le type en est le lait, aliment complet, c'est-à-dire suffisant à lui seul pour entretenir la vie. Demandons aux contempteurs systématiques de l'huître s'il n'est pas impressionnant de constater que ce mollusque se trouve exactement dans les mêmes conditions et, par conséquent, se place à la tête des produits alimentaires.

Mais ce n'est pas tout : l'huître est aussi un élément *thérapeutique* de grande classe. Ses qualités *apéritives* sont reconnues sans conteste et font placer son ingestion avant le repas ou, du moins, au début de ce dernier. Raison pour laquelle certains médecins, amis de la logique, font figurer ce mollusque au premier rang des prescriptions diététiques : par cette méthode, ils obtiennent le réveil de l'appétit chez l'anorexique, chez le convalescent, chez le malade. ..

Une grande calomniée
par Paul VIVIANE
(FIN)

(France Indochine, 6 février 1937, p. 1 col. 1-2)

Le docteur Lalesque, l'éminent président de la Société scientifique d'Arcachon et de l'Association ostréicole du bassin d'Arcachon, a attiré, à juste titre, l'attention du corps médical sur le stimulant que constitue l'huître pour les estomacs paresseux du fait qu'elle leur présente, en particulier, sous une forme très favorable, de fortes proportions de ce sel marin sans lequel l'appétit et la nutrition languissent. Ces résultats sont encore accrus du fait que la digestion de l'huître nature, n'ayant subi aucune préparation culinaire, est particulièrement rapide. Très tendre, de mastication aisée, elle réclame aux voies digestives un minimum d'effort. M. de Beaumont a mis en évidence cette qualité dans un tableau comparatif qui est tout à fait édifiant : « L'œuf frais cru est digéré en deux heures, le lait non bouilli est digéré en 2 heures 15, *l'huître est digérée en 2 h. 55* ; le mouton frais rôti, est digéré en 3 h. 15 ; le bœuf frais rôti, le pain de blé frais, la pomme de terre bouillie; le beurre fondu, le fromage cru sont digérés en 2 h. 30, le veau frais grillé, la volaille rôtie en 4 h. ; la graisse de mouton en 4 h. 30, la graisse de bœuf en 5 h. 30 ». Cette digestibilité particulière de l'huître qui représente une qualité

thérapeutique éminente se double du fait que cet aliment renferme de l'eau de mer et de l'iode couramment utilisés, en thérapeutique.

Les travaux de Quinton ont, depuis longtemps déjà, mis en évidence la valeur de l'eau de mer et de son chlorure de sodium dans l'arsenal médicamenteux.

L'iode par son action *empêchante* sur les ferments organiques autant que par son pouvoir *antiseptique* auxquels s'allie son action *cicatrisante*, donne des résultats certains dans un très grand nombre d'affections. Suivant la méthode bien connue du Dr Bondreau (de Bordeaux), nombreux sont les médecins qui prescrivent, dans la tuberculose pulmonaire, l'emploi de doses progressives, sous forme de gouttes, allant jusqu'à des doses massives et le Dr. Lalesque, dont l'autorité est reconnue en physiologie, a pu prescrire avec succès jusqu'à 1.000 gouttes par jour.

Mais ces fortes doses constituent un mode d'administration assez difficile et l'usage de cet iode peut se heurter parfois à des intolérances gastriques ou intestinales, donner des cas d'iodisme, provoquer certaines poussées congestives suivie d'accidents tels qu'hémoptisies...

Or, ici encore, l'huître est venue à l'aide du médecin. Grâce à la méthode de MM. Loubatié et Salles l'ingestion de l'iode est maintenant aisément réalisable. Ces auteurs, en faisant vivre les huîtres dans un milieu marin très fortement iodé, permettent, tout en évitant des accidents ou incidents thérapeutiques, de donner aux estomacs, même fragiles, de l'iode qui est de *l'iode vivant assimilé par l'animal mais qui est aussi de l'iode cellulaire* faisant partie intégrante de la cellule.

Suivant la forte expression du docteur J. Lalesque, l'huître devient donc, de la sorte, non seulement le véhicule mais le véritable condensateur d'iode organisé, l'iode métalloïdique étant transformé presque instantanément en iode organique. Ainsi que je l'ai signalé naguère l'arrêté du 10 septembre 1914 qui réglemente les parcs (?) d'huîtres au Tonkin a grand besoin d'être remanié. L'erreur la plus grave de son auteur a été de parler de parcs et de réglementer comme s'il s'agissait de parcs métropolitains alors qu'il ne s'agit, en réalité, que de *dépôts* destinés à faire dégorger les huîtres et à les assainir en les plaçant sur un rivage rocheux que la mer vient baigner à marée haute.

La réglementation est muette en ce qui concerne la cueillette, par les indigènes, des huîtres sur les rochers et sur les palétuviers suivie de vente aux particuliers. De telle sorte que si, par application des textes, l'on se bornait à ordonner, le cas échéant, la fermeture des seuls dépôts baptisés parcs dont les exploitants, qui paient patente, ont, en toute conscience (j'allais écrire : en toute candeur) demandé à se mettre en règle avec l'Administration, on aboutirait à ce résultat paradoxal et gros de dangers pour la santé publique : on paralyserait le commerce de gens qui, pour se conformer à la loi, ont fait loyalement leur déclaration d'ouverture de parcs, l'on priverait les consommateurs des seules huîtres offrant le maximum de garanties par suite de leur épuration méthodique et l'on créerait ainsi un monopole de fait au profit de tous les autres ostréiculteurs ou marchands occultes assez malins pour n'avoir pas fait la moindre déclaration.

L'anathème et l'interdit jeté à l'huître auront enfin pour résultat de paralyser les si intéressants essais de M. Étourneau à l'île de la Table et à l'île de la Cac Ba. Il s'est borné jusqu'ici à la vente d'huîtres sélectionnées mais je sais que son intention était de faire ce qu'un autre a réalisé sur la côte d'Annam. Il existe, en effet, à Ba Ngoi, dans la baie de Cam Ranh un parc à huîtres qui a été installé, il y a quelques années par M. [Amposta](#), lequel est, dit-on, actuellement en mesure de ravitailler l'Annam, la Cochinchine et le Cambodge et aurait vendu à Saïgon environ 100.000 huîtres pendant la seule saison de 1935.

En attendant, l'huître, la grande calomniée, brille dans nos grandes villes du Tonkin par son absence. J'ai constaté l'ostracisme qui la frappe en consultant les mercuriales d'un journal hanoïen, il y a quelques jours. Parmi les produits alimentaires cotés figuraient moules et palourdes. Et comme coquillages c'était tout. D'où il faut conclure

que si les huîtres sont dangereuses, les palourdes dont les valves sont neuf fois sur dix garnies d'un liseré vaseux plus que suspect et contiennent des matières organiques sont inoffensives ? C'es tout simplement stupide.

Haïphong
Les obsèques de M. Pierre Étourneau
(*L'Avenir du Tonkin*, 7 juillet 1938, p. 5, col. 2)

Elles ont eu lieu hier soir, à 17 h. Après la levée du corps à l'hôpital colonial et le service funèbre à la cathédrale, le cortège se dirigea sur le cimetière dans un silence recueilli.

Parmi la foule qui suivait le corbillard, nous avons remarqué : M. Landré, directeur de la S.I.E. [[Société indochinoise d'électricité](#)] à Haïphong ; M. le Dr Forest, médecin-chef de l'hôpital indigène, conseiller municipal ; M. Gauthier, ingénieur chef du Service maritime ; M. Bertin ¹, ingénieur chef des Travaux municipaux ; M. Brochard, transitaire ; le personnel européen et asiatique de la S.I.E., etc.

M. Étourneau appartenait à cette génération d'Indochinois de la période héroïque, qui avaient besogné dur et qui, souvent, n'avaient pas pu recueillir les fruits de leur labeur obstiné. M. Étourneau, né en 1880 aux îles d'Oléron [*sic*], était, en effet, venu à la colonie en 1904. Employé d'abord comme second maître mécanicien de la Marine, il collabora ensuite aux Glacières de l'Indochine [[Larue frères](#)] et enfin à la S.I.E. C'est lui, en outre, qui, le premier en Indochine [?], eut l'idée de l'élevage des huîtres et qui, dans ce but, avait aménagé un parc à l'île de la Cac-ba.

Nous renouvelons à M^{lle} Étourneau, à M. et M^{me} Grass, à la S.I.E., à ses nombreux amis, nos condoléances attristées.

Quang-yên
(*L'Avenir du Tonkin*, 4 janvier 1938, p. 7)

Les parcs à huîtres appartenant à M. Étourneau à la Cac-ba (Quang-yên) sont fermés temporairement en attendant le contrôle d'une nouvelle analyse bactériologique de l'Institut Pasteur.

ANNONCES LEGALES

ÉTUDE DE M^e MAURICE DEROCHE,
notaire à Hanoï,
8 rue Borgnis-Desbordes
(*L'Avenir du Tonkin*, 13 mars 1939, p. 2, col. 5)

VENTE PAR ADJUDICATION JUDICIAIRE
À Hanoi, en l'étude et par le ministère de M^e Deroche, notaire
Le lundi 3 avril 1939, à 9 heures du matin

¹ Bertin (Georges-Louis)(Paris III^e, 10 nov. 1892-Fontainebleau, 3 déc. 1983) : entré dans les T.P. de l'Annam le 22 octobre 1924. Chef de service des Travaux municipaux de Haïphong (2 mars 1938). Chevalier de la [Légion d'honneur](#) (*JORF*, 15 octobre 1920).

PROPRIÉTÉ

sise à Sontay, rue Brionval, n° 16

Comprenant : maison d'habitation à rez-de-chaussée et terrain sur lequel elle est édiflée, d'une contenance de 527 mètres carrés, inscrit au plan cadastral de Sontay, sous le n° 22 de la feuille 4, nom de M. Étourneau ; le tout tenant : à l'est, à la rue Brionval ; au sud et à l'ouest, à l'immeuble cadastré sous le numéro 19, et au nord, aux immeubles cadastrés sous les numéros 73 et 74.

L'adjudication a lieu à la requête de :

Monsieur le curateur aux successions et biens vacants à Hanoï.

Agissant comme curateur à la succession vacante de M. Pierre Jean Théophile Augustin Étourneau, en son vivant employé à la [Société indochinoise d'électricité](#), demeurant à Haïphong, et décédé dite ville, à l'hôpital colonial le 4 juillet 1938, — sans laisser d'héritiers présents ni représentés dans la colonie. En vertu d'un jugement rendu par le tribunal civil de première instance de Hanoï, le 29 décembre 1938,

Sur le cahier des charges, clauses et conditions dressé par M^e Deroche, notaire sus-nommé, le 11 mars 1939, déposé au rang de ses minutes suivant acte reçu par lui le même jour, pour parvenir à la vente dudit immeuble.

Mise à prix, fixée par le jugement : 400 piastres.

Fait et rédigé par M^e Deroche, notaire soussigné, chargé de la vente, à Hanoï, le 11 mars 1939.

Signé : DEROCHE.

S'adresser, pour tous renseignements, à
Étude de M^e DEROCHE, notaire, dépositaire du cahier des charges.

N° 1068

Par arrêté du résident supérieur p. i. au Tonkin du 26 mai 1939
(*Bulletin administratif du Tonkin*, 1939, p. 2863)

Est rapporté, à compter du 1^{er} mars 1939, l'arrêté n° 1073-A du 1^{er} mars 1937 autorisant M. Pierre Étourneau à occuper pour une durée de trois ans, une parcelle du domaine public d'une superficie de 2 hectares environ située dans l'île Cac bà, province de Quang-yên, pour y constituer des parcs à huîtres et établir un clayonnage en pieux et lianes à l'entrée de la baie de Hang-kai.
