crème » ; au tableau III sont donnés les résultats obtenus avec le mélange « eau + crème » et le mélange « lait écrémé + crème ».

Ces données montrent que la crème diluée avec du lait écrémé qu'on peut considérer comme semblable à la crème travaillée dans l'industrie, donnait du babeurre à teneur en matière grasse inférieure à celle du babeurre du mélange « eau + crème ».

Les données moyennes étaient 0,36 et 0,42 % ; seulement deux fois le babeurre de crème diluée de lait écrémé donna du babeurre à teneur en matière grasse supérieure. Dans 7 cas sur 13, le degré d'acidité du mélange « eau + crème » n'était pas identique à celui de la crème diluée de lait écrémé ; les résultats obtenus doivent donc être considérés comme moins dignes de confiance. Dans les 6 autres cas, cependant, le résultat obtenu fournit une indication similaire ; les moyennes sont de 0,31 et 0,34 %. Dans une certaine mesure, ces données indiquent donc que le désavantage de la dilution de la crème par l'eau n'est pas compensé par l'avantage qu'on pourrait obtenir. Les moyennes de la durée de barattage, au cours de ces expériences ne diffèrent que très peu ; ces moyennes sont : 60 et 59 minutes.

Traduction, de R. N. GÖRANSSON.

L'APPROVISIONNEMENT DES « GOUTTES DE LAIT » EN LAIT (1)

Ch. PORCHER

Professeur à l'Ecole Vétérinaire
de Lyon

par

A. VERDEAU

et

Directeur des Services d'Hygiène
du Tarn-et-Garonne

(fin)

3° Avez-vous eu l'occasion de relever de mauvaises livraisons ; de la malpropreté, du mouillage, de l'écémage ?

Les réponses à cette question, à une ou deux exceptions près, sont unanimes pour reconnaître que les fraudes sont extrêmement rares. Evidemment, le fait de s'adresser à un producteur que l'on connaît, à la conscience duquel on fait appel puisqu'il ne s'agit rien moins que de nourrir ce capital précieux qu'est l'enfant, nous garantit dans une certaine mesure que le lait sera livré sans altération d'aucune sorte. Nous admettons bien volontiers qu'il en est vraiment ainsi, mais nous ferons remarquer cependant que la surveillance ne doit pas être relâchée. Si le fournisseur est consciencieux, peut-on, lorsqu'il a du personnel, garantir qu'il en est de même pour celui-ci. Rapportons-nous au cas que

(1) Rapport au Congrès International de la protection de la première enfance (8-12 juillet 1928).

nous signalions tout à l'heure dans un département du nord de la France. Il s'agissait rien moins que d'un mouillage à 50 % lorsqu'on a pris le fraudeur sur le fait.

Mais, les réponses que l'on a faites à notre troisième question n'ont

Goutte de lait de Limoges.

Salle de nettoyages de biberons. Tout en haut, le chauffage-eau pour avoir de l'eau bouillante. Au milieu, les baquets de lavage et de rinçage des biberons. Au-dessus, les paniers pleins de biberons lavés.

porté que sur le côté chimique de l'examen du lait. Il n'a jamais été fait allusion par nos correspondants, sauf une fois, à la malpropreté du lait, et nous pensons ne pas trop nous avancer en disant qu'elle doit souvent être de règle. Aussi, serait-il bon que dans les contrats ou dans les ententes, à défaut de contrats, entre les fournisseurs et la *Goutte de lait*,

une clause fit allusion à la propreté de cet aliment, qu'un passage sur de bons filtres de coton soit exigé immédiatement après la traite, et que le refroidissement dont nous parlions un peu plus haut fut réalisé après cette filtration.

4^o Comment travaillez-vous le lait reçu: Modalité de coupage, de chauffage, de distribution? (Un plan de la disposition des pièces et des appareils, ainsi qu'une ou deux photographies seraient reçus avec plaisir).

Nous avons vu comment les *Gouttes de lait* recevaient leur lait. Il peut être livré par le fournisseur, ou bien c'est la *Goutte de Lait* qui, c'est le cas à Nantes, se charge d'aller le chercher au centre de ramassage par camions-automobiles pour le ramener le plus vite possible à la laiterie.

À Clermont-Ferrand où le lait provient d'une ferme dont les vaches sont tuberculinees, le lait après la traite est refroidi à 4° C. puis placé dans des voitures isothermes qui l'apportent à la *Goutte de lait* où il va être traité par la chaleur. (D^r ROCHON.)

Deux modalités d'intervention calorifique doivent être examinées selon que le lait est chauffé au-dessus ou au-dessous de 100° C.

Dans le premier cas, il est stérilisé, dans le second cas, il est pasteurisé, mais la pasteurisation à la *Goutte de lait* qui se fait en autoclave à la pression ordinaire est une véritable soxhletisation, c'est-à-dire qu'elle réplnd en grand à ce qu'est la soxhletisation domestique en petit, sauf que les bouteilles de lait, au lieu de plonger dans de l'eau qui bout, se trouvent placées au sein d'une atmosphère de vapeur d'eau bouillante. La soxhletisation n'est pas une stérilisation vraie, mais elle donne d'excellents résultats et elle ne se prête à aucune critique sérieuse. Si le lait soxhletisé n'est pas un lait d'une très grande conservation — sa flore n'ayant pas été entièrement détruite par l'action de la chaleur — l'atteinte de celle-ci est cependant telle que ce lait peut se conserver suffisamment longtemps, plus qu'il n'en faut du moins pour la distribution qu'on en fait à la *Goutte de lait*, car une caractéristique des Œuvres de l'Enfance, c'est justement, lorsqu'elles procèdent, soit à la stérilisation soit à la soxhletisation, de distribuer le lait ainsi traité très rapidement après qu'il a subi l'action de la chaleur.

Les remarques que nous venons de présenter au sujet de chauffage du lait, au voisinage mais au-dessous de 100°, nous pourrions les répéter pour le lait stérilisé, en faisant remarquer que la stérilisation à la *Goutte de lait*, en général, jamais effectuée à une température aussi élevée que celle à laquelle procède l'industriel qui fabrique du lait stérilisé en bouteilles pour la vente en gros et pour l'exportation. L'industriel est dans l'obligation de stocker de façon à constituer des réserves qui permettent d'alimenter régulièrement les marchés ; au stockage à l'usine

même s'ajoute le stockage chez le grossiste, et parfois chez le détaillant, — le pharmacien en l'espèce, — si bien que le lait stérilisé qui sera donné à l'enfant peut souvent être un lait stérilisé d'assez vieille date.

Les accidents de scorbut infantile qui ont été imputés à l'usage prolongé de lait stérilisé sont plus que vraisemblablement dus à de semblables laits parce que, ainsi que les recherches du professeur E. WEILL l'ont montré, lorsqu'on donne à l'enfant des laits qui vien-

Goutte de lait de Limoges.
Salle de stérilisation.

nent d'être stérilisés, les accidents de scorbut ne sont pas constatés.

Pour assurer à son lait un grand degré de conservation permettant les voyages au loin, l'industriel opère à des températures parfois élevées ; elles dépassent 110° parfois.

De pareilles températures ne sont pas nécessaires à la *Goutte de lait*, et des réponses que nous avons reçues, il ressort que la stérilisation ne dépasse pas en général 105°. Nous ne garantissons pas qu'un industriel qui se limiterait à cette température serait assuré, en effet, de conserver pendant très longtemps ses laits stérilisés qui, comme on le sait, aujourd'hui, ne sont jamais stériles au sens absolu du mot. Ces laits contiennent toujours des spores de *B. Subtilis* lesquelles lentement finissent par engendrer la forme mycélienne, en secrétant de nombreuses diastases dont quelques-unes sont protéolytiques. Une coagulation du lait survient

alors, ressemblant étrangement à celle que détermine la présure dans le lait frais.

Nous notons, une fois seulement dans une *Goutte de lait* la température de 107° et une autre fois celle de 112° pour stériliser ; mais encore une fois il n'est pas nécessaire de recourir à des températures aussi élevées, puisque le lait stérilisé sera consommé très vite, le jour même de sa préparation ou au plus tard le lendemain ; il est recommandé de ne pas atteindre les températures élevées que réclame le travail industriel et de ne pas dépasser 102° ou 105°.

Il reste à celui qui conduit les opérations de s'assurer que les indications thermométriques sont exactes, et il ne serait pas superflu que les autoclaves fussent munis de thermomètres enregistreurs permettant de suivre exactement l'allure de la température pendant la stérilisation.

A Nantes, on ne dépasse pas la température de 105° appliquée pendant 20 minutes. La laiterie n'effectue pas de conservation de longue durée ; elle se contente seulement de stocker tout au plus la production d'une semaine environ, afin de n'être pas exposée à subir aucun arrêt du fait de réparation de machines ou de travaux d'entretien.

Les autoclaves choisis pour le travail du lait à la *Goutte de lait*, qu'il s'agisse de la soxhletisation ou de la stérilisation, sont des autoclaves fixes non rotatifs dans lesquels les bouteilles sont dans la position verticale. La stérilisation s'effectue au sein de la vapeur d'eau et non pas dans l'eau.

Très rares sont les laiteries qui ne stérilisent ou ne soxhletisent pas elles-mêmes leur lait. Notre documentation permet d'en relever deux ou trois qui se contentent de soumettre le lait à une ébullition simple ; en réalité, il s'agit moins de *Gouttes de lait* qui distribuent du lait destiné à être donné par les mères à domicile, que de crèches où les enfants venant là pour la journée sont alimentés par les soins des surveillantes.

L'alimentation du premier âge réclame des coupages, c'est-à-dire la dilution du lait avec une eau préalablement sucrée. Parfois même le coupage s'effectue avec des décoctions de céréales. Certaines *Gouttes de lait* se prêtent à toutes ces opérations qui sont dictées par les médecins. Selon l'âge de l'enfant, selon les indications qui sont fournies par le médecin de la Consultation, le lait est plus ou moins dilué avec de l'eau sucrée ou avec des décoctions de céréales. Il ne s'agit pas ici d'une complication dans le travail, parce que tout dans la laiterie de la *Goutte de lait* est arrangé simplement, mais suffisamment pour que les biberons soient remplis comme il convient. Des tireuses permettent de mettre, l'une, le lait, l'autre, le lait sucré, la troisième, s'il le faut, la décoction de céréales selon les prescriptions médicales. On obtient ainsi des laits qui sont plus ou moins humanisés.

Enfin, certaines laiteries appartenant aux grandes villes, procèdent à l'homogénéisation. Il y a lieu de se demander si cette opération est

vraiment nécessaire. Si l'on considère au point de vue diététique, que la fragmentation des globules gras que réalise l'homogénéisation est favorable à la digestion du lait stérilisé, nous l'admettons ; mais si l'on envisage l'homogénéisation comme un processus ayant pour but d'empêcher uniquement la montée de la crème, nous pensons très volontiers qu'elle n'est pas réclamée par le travail de la *Goutte de lait*. Il faut bien

Goutte de lait de Limoges.

- 1^o Au milieu, biberons prêts à être remplis (avec indications du nom de l'enfant et du coupage sur l'étiquette) ;
- 2^o à gauche, biberons prêts à être mis à l'autoclave ;
- 3^o A droite, biberons prêts à remplacer les premiers quand ceux-ci auront été remplis.

se dire que l'homogénéisation n'a été recherchée par l'industriel que dans le but d'éviter que la matière grasse, avec le lait stérilisé de vieille date, ne fasse bouchon dans le col de la bouteille, bouchon que même un chauffage préalable du lait ne permettait pas de répartir d'une façon homogène par l'agitation.

A la *Goutte de lait*, puisque le lait n'y restera pas plus de 12 heures, — 24 heures tout au plus, — avant d'être distribué aux mères, il est inutile de procéder à l'homogénéisation. Qu'après la stérilisation, la matière grasse monte à la surface, cela n'a pas d'inconvénient, puisque, la bouteille renfermant la valeur d'une tétée, l'enfant prendra toujours

la quantité de matière grasse qu'il faudra et qui s'y trouve. La maman n'aura qu'à agiter la bouteille après l'avoir chauffée à la température convenable avant d'enlever le bouchon pour y substituer la tétine que l'on aura fait bouillir au préalable dans de l'eau, et cela suffira pour que la matière grasse soit répartie convenablement dans le lait que l'enfant va ingérer.

Etant donné les petites quantités de lait qu'une laiterie de *Goutte de lait* doit travailler, les opérations vont se succéder assez rapidement à condition, bien entendu, qu'il y ait suffisamment de personnel.

Dans les rapports qui nous ont été adressés, on constate que le lait qui arrive le matin à la laiterie est tout de suite travaillé, passé au filtre-centrifuge le plus souvent, chauffé vers 70° avant l'homogénéisation s'il doit être homogénéisé, puis versé dans des bacs d'où on le soutirera dans les bouteilles. Les bouteilles sont ensuite bouchées et portées à l'autoclave.

Le bouchage peut être réalisé de diverses façons. Tantôt, c'est le bouchage-canette ordinaire, tantôt, c'est une capsule d'aluminium ou d'étain qui est fixée sur la bouteille comme on le constate avec certaines bouteilles d'eaux minérales ; c'est un bouchage propre, facile à enlever et qui donne tout à fait satisfaction.

Le plus souvent, le lait qui arrive à la *Goutte de lait* est le lait de la traite du matin, c'est-à-dire extrêmement frais. Il est un peu moins riche en matière grasse que le lait de mélange de la journée, mais cela est sans importance ici. L'hiver, par les temps froids, on pourrait se permettre à la rigueur le mélange du lait frais du matin avec du lait de la veille au soir, mais si la fourniture du fermier du matin suffit à alimenter la *Goutte de lait*, nous estimons qu'il est préférable de s'en tenir uniquement à cette traite.

Ce contre quoi il faut mettre en garde les *Gouttes de lait*, c'est de recevoir du lait déjà pasteurisé, ce qui pourrait être le cas si leur fournisseur était une grande laiterie coopérative ou industrielle dont l'objet principal est d'approvisionner les grandes villes voisines. On a signalé de divers côtés des accidents scorbutiques avec des laits qui avaient subi deux fois la pasteurisation ; évidemment sont-ils à craindre si, à la première pasteurisation industrielle vient de succéder assez vite une soxhletisation, beaucoup plus élevée au point de vue thermique, et *a fortiori* une stérilisation aux environs de 105°.

Lorsque la *Goutte de lait* ne procède pas elle-même à la stérilisation du lait et qu'elle s'adresse à un industriel, comme cela a été signalé dans les réponses qui nous sont parvenues, celui-ci se doit de ne livrer que du lait stérilisé de fraîche date, au fur et à mesure des besoins de la *Goutte de lait*.

Une laiterie de *Goutte de lait* peut être indépendante de la Consultation ou s'y ajouter.

A Nantes, et dans les grandes villes en général, le travail du lait se fait dans une propriété de la ville sise dans la très proche banlieue et c'est du lait stérilisé qui est distribué par les soins de la laiterie aux Œuvres qui doivent le recevoir.

Dans des villes de moindre importance, où la clientèle est plus réduite et où la laiterie est attenante à la Consultation, beaucoup d'entre elles

La Goutte de lait
de l'Union des Femmes de France à Rennes.

aujourd'hui s'occupe d'édifier un bâtiment, véritable centre de puériculture, ou voisinent : Consultations de nourrissons, *Goutte de lait*, crèche, etc...

Il importe pour le bon fonctionnement de la laiterie que les pièces soient disposées convenablement afin d'éviter l'encombrement, que les salles communiquent entre elles de la façon la plus heureuse pour

que les opérations se succèdent dans l'ordre imposé par le travail. Ces opérations se rapportent, d'une part, au travail essentiel de la laiterie, d'autre part, au lavage des bouteilles.

Voici pour les premières :

- a) Filtration ;
- b) Préchauffage du lait à 75° si l'on procède à l'homogénéisation ;
- c) Homogénéisation ;
- e) Obturation des biberons ;
- f) Stérilisation.

Voici maintenant pour les secondes :

- a) Trempage des bouteilles ;
- b) Lavage ;
- c) Brossage *intus* et *extra* ;

Le travail d'une laiterie d'une *Goutte de lait*, pour peu que le nombre d'enfants qui fréquentent celle-ci soit important, est en fait un véritable travail d'usine. Chaque enfant réclame 6 et 7 biberons par jour. Pour 100 enfants, cela fait 6 à 700 bouteilles.

On devine aisément qu'il faille un personnel suffisant, parce que tout doit aller vite. Il faut avoir plusieurs jeux de bouteilles, tenir compte de la casse de façon qu'il n'y ait pas de perte de temps et régler le travail pour que des employés n'attendent pas pour effectuer les opérations auxquelles ils sont dévolus.

Nous reproduisons ici des photographies empruntés à la *Goutte de lait* de Nantes, ainsi qu'à celles de Limoges. Celle de Nantes est particulièrement importante ; ce n'est pas loin de 400 litres par jour qu'elle travaille, ce qui représente 2.500 à 3.000 bouteilles.

A Limoges, la *Goutte de lait* est plus restreinte. Nous remercions vivement les Docteurs ROBIN et DELORE d'avoir bien voulu nous envoyer cette intéressante documentation.

Nous donnons également le plan de la petite laiterie de la *Goutte de lait* de Montauban qui dépend du vaste bâtiment du dispensaire en train d'être édifié dans cette ville.

5° Y a-t-il une organisation du Service des Visiteuses de l'enfance ? Comment marche-t-elle en conjonction avec les Consultations de nourrissons et les Gouttes de lait ?

Sur ce sujet, nous avons moins d'unanimité dans les réponses.

Ainsi que nous l'avons fait remarquer plus haut, le succès d'une *Goutte de lait* est lié très étroitement à l'organisation d'un Service de Visiteuses. Toutes les *Gouttes de lait* n'ont pas encore à leur disposition des Visiteuses. A la vérité, nous devons reconnaître qu'avant l'institution de ce cadre discipliné, un certain nombre de *Gouttes de lait* faisaient,

et font encore, visiter les mères par des personnes dévouées, souvent la Présidente elle-même de l'œuvre.

Les Services de Visiteuses dépendent quelquefois des Autorités Départementales, et ils sont organisés en conjonction avec les Consultations de nourrissons et les *Gouttes de lait*.

Nous n'avons pas à insister davantage sur ce point, mais retenons qu'il serait bien, comme cela se fait dans le département du Haut-

La Goutte de lait
du Dispensaire de Vannes (Projet).

La Goutte de lait
du Bureau de Bienfaisance à Rennes.

Rhin, qu'il y ait l'union la plus étroite entre toutes les œuvres de défense sociale.

Dans telle autre ville du centre de la France, l'infirmière chargée spécialement de la visite des femmes en couches se tient en liaison avec les crèches et les Consultations de nourrissons, ce qui est d'un intérêt capital. Elle se rend au domicile des enfants absents des crèches ou qui cessent de venir aux Consultations. Elle prévient les médecins des hérédités suspectes qu'elle a pu dépister pendant la visite des mères avant l'accouchement. C'est une véritable Visiteuse de l'Enfance telle qu'on le comprend aujourd'hui.

Dans une autre grande ville du Centre de la France également, des femmes visiteuses bénévoles suivent les Consultations de nourrissons de la *Goutte de lait* et vont à domicile surveiller les directives médicales et réconforter les détreesses.

D'ailleurs, de plus en plus, le Service des Consultations de nourrissons avec *Goutte de lait* est une section du dispensaire d'Hygiène Sociale que beaucoup de villes édifient.

Nous venons de parler de Montauban, mais à Montluçon, sous la direction du Dr Bussière, et dans beaucoup d'autres villes, de tels dispensaires existent.

Nous relevons d'après les réponses qui nous ont été adressées que dans certaines villes moyennes, il n'existe pas de Visiteuses de l'Enfance. De ce côté-là, tout est à créer.

6° Dans quelles proportions la mortalité infantile s'est-elle abaissée dans votre ville depuis l'organisation des Consultations de nourrissons et depuis l'institution des Visiteuses de l'Enfance? (Bien entendu, il faudrait comparer la mortalité chez les enfants venant régulièrement à la consultation à la mortalité générale de l'enfance.)

Il s'agit ici d'une question de statistique, et nous savons toutes les difficultés qu'il y a à établir des statistiques précises. Ainsi que le relève le Professeur Cassoute de Marseille, il a presque souvent impossibilité à les établir, car il est bien difficile de savoir à partir de quel moment on peut estimer qu'une mère a plus ou moins bien compris les conseils qui lui ont été donnés.

Dans les très grandes villes, en dépit de l'existence des Œuvres de l'Enfance, surtout dans les villes comme Marseille, cosmopolite, à grande population flottante, l'assiduité n'est pas de règle. On ne l'entretient près des mères peu intelligentes qu'avec des petits cadeaux, mais elles écoutent très superficiellement les conseils du médecin. Quant à celles qui sont plus attentives, à l'esprit plus éveillé, et qui ont compris parfaitement dès la deuxième ou la troisième séance, elles ne réapparaissent plus à la Consultation.

C'est dans les agglomérations plus petites, à population plus stable, qu'il est possible d'établir avec une assez grande précision des statistiques telles que nous les demandons dans notre questionnaire.

Il ressort des nombreuses réponses que nous avons reçues, plus de 50, qu'incontestablement la lutte pour la protection de l'enfance qui se cristallise autour du dispensaire d'Hygiène Sociale permet de réduire la mortalité infantile dans de fortes proportions. Nous nous garderons bien de mettre cet heureux résultat uniquement au compte de la meilleure qualité du lait distribué par la *Goutte de lait*, puisqu'un très grand nombre des enfants qui viennent à la Consultation sont élevés au sein

par leur mère, et que ce n'est que dans quelques cas où la proportion des enfants élevés artificiellement est plus grande que celle de ceux qui reçoivent le sein.

Plusieurs de nos correspondants ont soin de faire la distinction dans l'établissement du pourcentage de la mortalité infantile entre les enfants qui sont nourris au sein et ceux qui sont élevés artificiellement. Le chiffre le plus bas est toujours à l'actif de ceux-là.

Voici d'ailleurs des renseignements qui ne sont pas dépourvus d'intérêt.

Au dispensaire de Montauban.

La partie droite du bâtiment (rez-de-chaussée, occupée par la laiterie).

A Vannes, en 1927, la mortalité a été de 10 décès pour 376 naissances ; à la *Goutte de lait* fréquentée par 34 enfants, deux décès seulement sont enregistrés, tous deux imputables à la tuberculose. (Dr PELLETIER.)

A Châteauroux, sur 131 enfants inscrits à la Consultation de nourrissons en 1927, il y a eu 4 décès dont deux seulement parmi les enfants élevés au biberon, alors que la mortalité générale infantile était de 34 décès sur 413 naissances. (Dr SIMON.)

A Clermont-Ferrand, depuis trois ans, aucun cas de diarrhée verte n'a été enregistré parmi les 150 enfants, clients de la *Goutte de lait*.

A Pau, pour les enfants qui viennent aux Consultations de nourrissons la moyenne a été de 1909 à 1919 pour la mortalité infantile de 2,95 %,

et pour les trois dernières années : 1924, 1925 et 1926 de 2,11 %, chiffres très bas puisque la mortalité générale des enfants de 0 à 2 ans dans la population de Pau qui, en 1900, était de 14,57 % est en 1925 de 8,59 %, moyenne cependant encore très élevée par rapport à celle de la mortalité qui frappe les enfants venant aux Consultations.

Les renseignements que nous envoie le Dr Bussière de Montluçon montre aussi une diminution notable de la mortalité chez les enfants qui viennent aux Œuvres. Nous leur empruntons quelques chiffres.

En 1922, mortalité générale pour les enfants de 0 à 2 ans : 42,12 pour 1000 ; dans l'Œuvre : 10,13.

En 1927, mortalité générale pour des enfants de 0 à 2 ans : 35,53 pour 1000 ; dans l'Œuvre : 18,48 pour 1000.

Nous rappelons pour mémoire les chiffres de mortalité que nous avons donnés plus haut pour Mulhouse.

A Thionville en 1927, la mortalité des enfants du premier âge a été de 8 % ; pour les enfants fréquentant la Consultation, ou bénéficiant de la *Goutte de Lait*, la mortalité de la 1^{re} année a été de 1 %. (Dr CAYET).

A Rouen, la mortalité générale en 1919 est de 21,92 % ; au Centre : 19,74 %.

En 1927, la situation s'améliore : mortalité générale : 15,65 % ; au Centre : 5,76 %.

A Roubaix, on peut dire que la mortalité chez les enfants qui fréquentent les Consultations de Nourrissons est environ la moitié de celle de la mortalité générale.

7^o Toutes les classes sociales viennent-elles aux « Gouttes de Lait » ?

Nous avons tenu à poser cette question parce que nous estimons qu'elle est d'un grand intérêt. Evidemment, les Œuvres de la première enfance ont d'abord à lutter pour la protection du jeune dans les milieux peu fortunés, trop souvent sordides, où la misère s'étale complaisamment. Mais les erreurs, les négligences, sont de toutes les classes sociales. Il importe donc de les relever et de les corriger partout où on les rencontre.

Il est également une observation capitale à représenter ici. L'enfant qui n'est pas élevé par sa mère a droit au bon lait dans quelque situation de fortune que ses parents se trouvent. L'égalité doit se manifester ici dès la naissance. Dans beaucoup de petites et de moyennes villes, devant la difficulté à se procurer d'excellent lait pour leurs enfants, des classes plus ou moins aisées : commerçants, employés, fonctionnaires, seraient très heureuses, en le payant bien entendu, de s'assurer pour leurs enfants le même lait que celui qui va aux enfants des classes nécessiteuses. On ne saurait faire entre eux la moindre différence. Que les uns reçoivent leur lait à bon marché, que la Ville consente pour eux des sacrifices financiers, que les œuvres non municipales

cherchent des subventions pour leur permettre de céder leur lait à un prix toujours abordable, soit ; mais, il appartient de faire payer à ceux qui le peuvent le même aliment que l'on cédera presque pour rien, — nous ne disons pas pour rien, car il ne faut jamais donner, — à ceux qui ne peuvent pas le payer le prix. L'égalité doit exister pour tous les enfants devant la nourriture, l'inégalité ne commence, — et c'est justice — que lorsqu'il s'agit d'en régler le coût. Ceci d'ailleurs a été compris de beaucoup d'œuvres et nous connaissons plusieurs grandes villes de France dont la manière de faire est inspirée de ce que nous venons de dire.

Lorsqu'une grande ville organise avec soin la récolte du lait pour répondre aux besoins de ses œuvres, elle peut le faire parce qu'elle a à sa disposition des moyens qui font défaut aux œuvres privées. Aussi est-il de son devoir de ne pas seulement songer aux *Gouttes de lait* dépendant de sa propre administration, mais également à toutes celles qui se rattachent aux œuvres privées. Ceci a été particulièrement bien compris dans deux villes : à Lyon et à Nantes.

A Nantes, les Œuvres de l'Enfance privées peuvent se procurer le lait près de la Laiterie Municipale avec une réduction de prix équivalente à 50%. La production de la Laiterie Municipale qui s'élevait au début à 25.000 litres de lait, atteint aujourd'hui 140.000 litres qui sont absorbés pour 58.000 litres par 7 œuvres municipales de protection de l'enfance, et pour 82.000 par 11 œuvres privées de même but. C'est ce qu'on peut appeler de la bonne défense sociale. La Municipalité de Nantes a compris tout à fait son devoir en procédant ainsi.

Nous voici arrivés à la fin de cette étude dans laquelle nous avons tenu à rappeler quelles sont les idées qui doivent guider les dirigeants d'une Consultation de Nourrissons à laquelle est annexée la *Goutte de lait*. Encore une fois, nous ne pensons pas que si on améliore la qualité du lait fourni aux œuvres, on nuira à l'élevage au sein. Certains médecins redoutent qu'en créant une distribution de lait, on incite les femmes qui peuvent très bien allaiter à mettre leur enfant au biberon ce qui est évidemment tout le contraire du but que doivent se donner les Consultations de Nourrissons.

Il nous paraît difficile de répondre d'une manière générale à cette objection parce que tout dépend du personnel de la Consultation, de la persuasion qu'elle peut faire pénétrer dans l'esprit des mères. Si nous avons tenu à indiquer les précautions qu'il faut prendre pour assurer à l'enfant devant recevoir le biberon le meilleur lait qui soit, loin de nous la pensée de faciliter par cela même l'allaitement artificiel et nuire par conséquent à l'allaitement au sein. Celui-là existe, on ne saurait le nier : l'améliorer reste un devoir, et c'est l'améliorer que de chercher le meilleur lait de vache à faire prendre au jeune.