ils sont moins altérés dans leurs compositions chimique et biologique, que les laits pasteurisés à haute température, qui ont en plus le « goût de cuit », désagréable aux buveurs de lait.

Les besoins des partisans du lait cru peuvent être largement satisfaits par les nourrisseurs de la banlieue parisienne. Il est plus logique de consommer un lait cru sur place, plutôt que d'aller le chercher à 60 km., 100 km. de Paris, ce qui augmente considérablement son prix de vente et ses chances de pollution par vieillissement et manipulations.

BIBLIOGRAPHIE.

- MARFAN et LEMOINE. *Précis des maladies du nourrisson*. Baillière et Fils. 1930.
- MARFAN. La diarrhée commune des nourrissons élevés au lait de vache. *Le Nourrisson*, 1920.
- MARFAN. La dyspepsie du lait de vache de la première enfance. *Paris médical*, 4 janvier 1919.
- E. LESNÉ et M^{lle} G. DREYFUS-SÉE. De la sécrétion lactée et du rôle du lait modifié ou pollué après la traite dans le déterminisme des divers états pathologiques. Rapport au II^e Congrès international de Pathologie comparée. Paris, octobre 1931.
- CH. PORCHER et A. TAPERNOUX. Les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme par le lait. Rapport du II^e Congrès international de Pathologie comparée. Paris, octobre 1931.

LE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ A BORDEAUX (1)

VENTE ILLICITE DE MÉLANGES DE LAIT ENTIER ET DE LAIT ÉCRÉMÉ INDUSTRIEL

par

A. H. MANDRÈS

Directeur des Services vétérinaires de la Gironde.

La vente pour la consommation en nature, sous le nom de lait demi-écrémé, ou même de lait, tout court, d'un mélange de lait entier avec du lait industriel sortant des écrémeuses centrifuges, est usuelle dans un certain nombre de villes.

A Bordeaux, cette pratique est déjà ancienne et répandue à tel point, qu'en période d'hiver, la vente du lait normal paraît inférieure à celle du lait dit demi-écrémé.

Les laiteries coopératives des Charentes expédient annuellement sur cette ville, mais surtout de novembre à mai, plus de 1.500.000 litres de lait totalement écrémé à la centrifuge et entièrement livrés, pour la consommation, en mélange avec du lait entier.

Quelle que soit la réelle valeur nutritive du lait écrémé (PORCHER, PEERS) et même l'utilité pour certaines personnes d'en consommer,

(1) Paru dans le Volume jubilaire du Professeur Ch. Porcher.

— sans même s'arrêter au marché de dupes que fait l'acheteur en le payant un prix à peu près égal à celui du lait entier, sans considérer non plus le tort fait à ceux qui produisent du bon lait, — l'hygiéniste ne peut que s'inquiéter de la livraison, en telles quantités et pour ainsi dire librement, à la consommation, d'un produit aussi douteux quant à ses origines.

Dans cette courte étude nous verrons que, ni la réglementation, ni la jurisprudence, ni la surveillance, ni même la propagande, n'ont pu modifier le trafic du mélange.

On en trouve les raisons en considérant le problème sous ses divers aspects : économique, hygiénique, administratif et judiciaire.

* * *

Le lait demi-écrémé vendu à Bordeaux ne répond nullement à la définition qu'en donne la circulaire ministérielle du 9 octobre 1924, explicative du décret du 25 mars 1924 : « ... Le lait demi-écrémé est celui qu'on obtient en écrémant à la main le lait de la traite de la veille avant d'y ajouter celui de la traite qui vient d'être faite le matin, et qui, encore chaud, n'a pu être écrémé. »

A vrai dire, et de tout temps peut-être, on a vendu, pour du lait entier, du lait écrémé en proportions variables. Ce n'est pas d'aujourd'hui que le client paie au laitier deux fois le prix de la matière grasse : une fois sous forme de lait soi-disant entier et, dans la même livraison, pour un quart de beurre fermier.

Mais le commerce du lait demi-écrémé s'est pour ainsi dire généralisé avec l'extension des coopératives beurrières des Charentes, et grâce à la facilité de recevoir des laits écrémés d'industrie et de les mélanger en proportions variées avec le lait entier.

Jusque vers 1914, le mélange se faisait à parties égales, et le prix de vente était généralement de 0 fr. 25 le litre (contre 0 fr. 30 pour le lait entier).

Pour répondre aux prescriptions du décret de 1924, exigeant 20 gr. de matière grasse, le mélange actuel devrait comprendre 1 litre de lait écrémé pour 2 litres de lait naturel (à 30 gr. environ de matière grasse) ; il est vendu 1 fr. 50 lorsque le lait entier est vendu 1 fr. 60 (quand il n'est pas vendu, grâce à l'insouciance du client, comme étant du lait complet).

L'opération est donc assez avantageuse, comme l'indique le tableau suivant (1) :

(1) Nous remercions ici M. VILLELIGOUX, Inspecteur des Fraudes, qui a bien voulu nous aider à compléter et vérifier nos indications.

	Matière grasse	Prix de gros à Bordeaux
2 litres de lait	60 gr.	2 fr.
1 litre de lait écrémé industriel	3 gr.	0 fr. 60
3 litres de mélange	63 gr.	2 fr. 60
1 litre de mélange	21 gr.	0 fr. 866

Mais, dans la réalité, l'opération est encore moins licite et bien plus avantageuse pour le trafiquant ; elle se pratique comme suit :

1 litre de lait entier.....	1 fr.	à	30 gr. de M. Gr.
1 litre de lait écrémé industriel	0 fr. 60	à	2 gr. de M. Gr.
2 litres de mélange	1 fr. 60	à	32 gr. de M. Gr.
1 litre de mélange	0 fr. 80	à	16 gr. de M. Gr.

vendu 1 fr. 50 dans des bidons portant l'étiquette verte Lait écrémé (de façon à éviter les poursuites), mais offert au client comme demi-écrémé (1).

Les laitiers consciencieux, vendant du lait naturel, ont du mérite en continuant de livrer un produit loyal, mais peu rémunérateur. Cet exemple ne peut que les inciter à l'abandonner, à moins qu'ils ne soient tentés eux-mêmes par la fraude, sous forme d'écémage partiel des laits riches, qu'ils pourraient ramener à 30 ou 32 gr., taux bytureux moyen des laits de ramassage de la région, criterium adopté par le Laboratoire et le Palais.

La vente du mélange incriminé inquiète et déroute le commerce honnête, et elle nuit au producteur.

Ce dernier, en butte à toutes sortes de difficultés, — épizooties, pertes estivales, cherté des bonnes vaches laitières (prix avantageux pour l'exportation), — est incité à abandonner la production. Nombreux sont les troupeaux qui ont disparu de la région en ces dernières années : la concurrence déloyale du lait écrémé y a sa grande part de responsabilité.

Les industriels des Charentes n'auraient d'ailleurs pas besoin de ce débouché pour l'utilisation du lait écrémé. Ils n'ont, cependant, aucune raison de résister aux prix intéressants que peuvent leur offrir les trafiquants bordelais.

Un des arguments défensifs de ces commerçants est l'insuffisance, pour les nécessités de la consommation, de la production hivernale et

(1) C'est cette fraude qu'avait voulu déjouer un arrêté du Préfet de la Gironde de 1918 prescrivant que les bidons pourvus de l'étiquette « lait écrémé » ne devaient contenir que du lait totalement écrémé contenant, au maximum, 5 gr. de matière grasse.

de l'utile appoint fourni par le lait écrémé industriel. On pourrait dire, *a contrario*, que la production s'est ralentie devant la concurrence illicite faite au bon lait par le mélange interdit.

* * *

Du point de vue hygiénique, la question nous paraît facile à juger.

Pas de contestation possible pour la valeur nutritive du lait totalement écrémé. Le Professeur PORCHER, de même que PEERS, ont dit ce qu'il fallait en penser.

Mais il y a lait écrémé et lait écrémé.

Il sera bienfaisant, si préparé proprement, en vue de l'usage alimentaire, en partant d'un lait frais et sain.

Tel n'est pas le cas du lait écrémé qui vient à Bordeaux, pour les nécessités du mélange.

Ce lait écrémé, lui, n'est et ne peut être qu'un *résidu industriel* impropre à la consommation.

En effet, examinons son curriculum :

Le lait recueilli de la veille et de la matinée est mis en pots placés devant la ferme, en attendant le ramasseur, qui les chargera sur charrettes ou camions, le plus souvent découverts, quelle que soit la température. Promené ainsi et cahoté jusqu'à la fin de la tournée de ramassage, puis mis en bas et chauffé pour le passage à l'écumeuse, ce lait écrémé est qualifié, par la Cour d'appel de Bordeaux, de résidu industriel :

« Que si on enlève au lait par un écrémage intégral la totalité de sa matière grasse, il reste un liquide constitué par de l'eau renfermant une dissolution de lactose, de la caséine et des sels minéraux. »

« Que le résidu émulsionné d'air pendant l'écumeuse s'acidifie rapidement et se trouve dans les meilleures conditions pour se peupler de ferments »

« Qu'au point de vue chimique et physique la structure du lait, suspension ou émulsion de matière grasse dans un sérum, a été complètement détruite par la centrifugation totale. »

Mais il convient d'aller plus loin dans l'examen, que le rapporteur de la Cour d'appel, et de souligner que, même avant centrifugation, le lait, étant donné les conditions de récolte, de transport, et de traitement sans précautions spéciales, était déjà un « bouillon de culture », nullement destiné à l'alimentation humaine.

Mais là ne s'arrête pas le circuit du lait écrémé, avant mélange et consommation.

Après l'écumeuse, et refroidi plus ou moins complètement, il est mis à nouveau en pots ou en récipients de grande capacité, puis

expédié par voie ferrée, ou par camions, sur Bordeaux (60 à 120 km. de trajet). Reçu dans des dépôts spéciaux, *il y est parfois pasteurisé (?)* et ensuite livré, soit directement, soit par l'intermédiaire de vendeurs en demi-gros, aux laitiers de détail, qui opèrent souvent eux-mêmes le mélange avec du lait entier.

Je ne crois pas qu'il soit utile de pousser plus loin l'analyse pour affirmer que la vente, pour la consommation, sans précautions spéciales, d'un tel produit, est un danger permanent pour la vie des enfants, à qui des parents insoucieux ou mal informés font absorber une telle mixture.

RENNES, tout en confirmant que le lait écrémé industriel est un aliment riche en azote, reconnaît « à son endroit une certaine prévention justifiée par le manque de soins et de propreté qui préside trop souvent à sa préparation » (1) et nombreux sont ceux qui, en parlant du lait écrémé, dont ils préconisent cependant la consommation, reconnaissent la nécessité de séparer complètement son commerce de celui du lait de consommation courante.

Le lait partiellement écrémé, tel qu'il est vendu à Bordeaux, est un facteur de mortalité infantile.

* * *

L'Administration, renseignée par les hygiénistes puis sollicitée par les producteurs d'intervenir, pour enrayer cette pratique, a essayé, sous diverses formes — mais sans succès —, d'y mettre un terme.

Le Préfet de la Gironde, par un arrêté du 9 novembre 1916 sur le « *Transport et la vente de lait* », interdit de retrancher du lait mis en vente pour la consommation, ou d'y ajouter, quelque substance que ce soit. « Cette interdiction s'applique même à l'addition, au lait pur, de lait préalablement écrémé. »

Le 28 septembre 1918, un nouvel arrêté préfectoral confirme l'interdiction du mélange, prévue à l'arrêté de 1916, et, pour rendre efficace cette mesure : « . . . interdit à quiconque de détenir, transporter, vendre ou mettre en vente, dans des récipients portant les mots *écrémé*, ou *lait écrémé*, tout liquide autre que du lait écrémé à la centrifuge et contenant plus de 5 grammes de matière grasse par litre. »

En outre : « *Il est interdit de transporter par voiture ou tous autres moyens à la fois du lait entier et du lait écrémé* » ; les voitures et les dépôts affectés à ce dernier commerce doivent être désignés par les pancartes portant visiblement les mots « *lait écrémé* ».

L'application de ces mesures devait permettre de séparer complètement le commerce du lait entier de celui du lait écrémé, et permettre au consommateur de s'approvisionner — en connaissance de cause — de l'un ou l'autre produit : le trafic des mélanges devenait impossible.

(1) RENNES. Le lait loyal et les laits hors du commerce, p. 15.

L'arrêté préfectoral n'est cependant pas attaqué, à ce moment, par les *revendeurs de lait*, débitant, pour la plupart, le mélange dit demi-écrémé ; nous sommes encore en guerre, et les lois et décrets de 1916 et 1918 sur le ravitaillement les rendent circonspects. L'insuffisance du personnel de contrôle rend, il est vrai, la répression illusoire, et le trafic continue sous le manteau grâce à quelque dérogation obtenue au sujet du transport.

Le Syndicat ne se mettra en lutte ouverte contre la réglementation administrative qu'en 1922, grâce à l'abrogation des lois de 1916 et 1918, qui obligera le Préfet à prendre un nouvel arrêté uniquement basé sur les lois des 5 avril 1884 et 1^{er} août 1905.

L'arrêté préfectoral pris le 18 avril 1922 reproduit, en ce qui concerne les laits écrémés, les mêmes prescriptions que celles contenues aux arrêtés précédents, en précisant, mieux encore, la nécessité de séparer le commerce des deux produits : « *Il est interdit de transporter par voitures ou tous autres moyens, ou de détenir pour la vente, dans les mêmes locaux, à la fois du lait entier et du lait écrémé.* » Les mélanges restent interdits.

L'arrêté préfectoral fait l'objet, devant le Conseil d'Etat, de la part du Syndicat des Commerçants en lait, d'un pourvoi tendant à l'abrogation, *pour excès de pouvoir*, des mesures concernant le transport et la vente en voitures et locaux séparés, du *lait écrémé ou lait d'industrie*.

Le Conseil d'Etat, par un arrêt du 13 novembre 1925, annule, pour excès de pouvoir, l'arrêté préfectoral du 18 avril 1922, du moins dans ses dispositions intéressantes, permettant de s'opposer au trafic des laits écrémés.

Le Syndicat des Revendeurs de lait triomphe encore. Les trafiquants n'ont d'ailleurs pas attendu la décision du Conseil d'Etat pour continuer la vente des mélanges.

* * *

Cependant le décret du 25 mars 1924, rendu pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905, et qui constitue la *charte du commerce du lait*, vient définir, dans son article 3, l'origine des produits pouvant être vendus sous la dénomination de « lait écrémé » et de « lait demi-écrémé », et leur donner une existence légale (1).

(1) Décret du 25 mars 1924.

Article 3. — Est considéré comme tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article premier de la loi du 1^{er} août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation humaine, du lait impropre à cet usage, ou du lait obtenu par mélange de lait propre à la consommation et de lait impropre à cet usage ;

Du lait obtenu par une traite incomplète ;

Du lait ayant subi un écrémage même partiel, à moins que les récipients contenant le produit ne portent les mots « lait écrémé » inscrits de façon très apparente.

Cette réglementation semble couvrir totalement le trafic et la vente du mélange vendu sous le nom de demi-écrémé, et les trafiquants pensaient pouvoir agir en toute quiétude. Mais un examen plus approfondi du texte montre que cette définition ne s'applique pas au mélange. Les hygiénistes ne se tiennent pas pour battus. Soutenus par les producteurs, ils demandent à plusieurs reprises, à l'Administration, de dire si le mélange de lait entier et de lait écrémé constitue le lait demi-écrémé défini par l'article 3 du décret de 1924.

La circulaire ministérielle du 9 octobre 1924 vient préciser que « le lait demi-écrémé est celui qu'on obtient en écrémant à la main le lait de la traite de la veille avant d'y ajouter celui de la traite du matin, qui, encore chaud, n'a pu être écrémé » (1).

* * *

L'espoir renaît au cœur de l'hygiéniste ; soutenu par les producteurs, il demande à l'Administration d'*assainir* le commerce du lait.

Le Service de la Répression des Fraudes et le Parquet défèrent, au Tribunal correctionnel de Bordeaux, des commerçants qui ont mis en vente, sous le nom de lait demi-écrémé, le mélange lait entier + lait totalement écrémé.

Par jugement du 27 mai 1927, le Tribunal correctionnel de Bordeaux condamne le prévenu M... à 16 fr. d'amende.

Soumis à la Cour d'appel de Bordeaux, ce jugement est confirmé par un arrêt du 12 juillet 1927, dont il importe de reproduire les considérants :

« Attendu que M... reconnaît avoir vendu et mis en vente sous le nom de « lait 1/2 écrémé » une mixture composée de lait pur et de lait passé à l'écumeuse centrifuge.

Suite de la note de la page 128.

Si le lait écrémé renferme encore plus de 20 gr. de matière grasse par litre, la dénomination « lait demi-écrémé » peut être employée.

Dans les établissements où se débite simultanément du « lait » et du « lait écrémé » ou « du lait demi-écrémé », ainsi que sur les voitures et véhicules servant au transport en vue de la vente desdits produits, les récipients doivent être munis d'une étiquette portant, suivant le cas :

Sur fond rouge pour le « lait »,

Sur fond vert pour le « lait demi-écrémé »,

Sur fond bleu pour le « lait écrémé »,

les mots « lait », « lait demi-écrémé », « lait écrémé », inscrits en caractères de couleur blanche, d'au moins huit centimètres de hauteur pour les récipients d'une capacité supérieure à un litre et d'au moins huit millimètres pour les récipients de moindre capacité.

(1) Ch. PORCHER s'est employé à montrer que ce lait demi-écrémé est beaucoup plus dangereux pour la consommation — parce que beaucoup plus microbien — que le lait totalement écrémé à la centrifuge. Attendre que la crème ait monté, — et depuis la veille, elle a eu le temps, — c'est en même temps donner à la flore lactique et aussi aux autres flores toute latitude de se développer.

« Que si l'on enlève au lait par un écrémage intégral la totalité de la matière grasse, il reste un liquide constitué par de l'eau renfermant une dissolution de lactose, de la caséine et de sels minéraux.

« Que ce résidu émulsionné d'air pendant l'écémage s'acidifie rapidement et se trouve dans les meilleures conditions pour se peupler de ferments.

« Qu'il n'est plus le produit naturel de la traite entière selon la définition donnée par le Congrès international de Genève de 1900.

« Que le législateur ayant sanctionné ces conclusions, l'article 3 du décret du 25 mars 1924 définit le lait écrémé *celui qui provient d'un lait entier ayant subi un écrémage, même partiel*. Qu'au point de vue physique et chimique, la structure du lait, suspension ou émulsion de matière grasse dans un sérum, a été complètement détruite par la centrifugation totale.

« Que le texte exigeant que le lait vendu comme « lait 1/2 écrémé » contienne encore 20 gr. de matière grasse exclut la possibilité du mélange incriminé. Qu'il ne reste plus qu'un produit industriel qui ne peut récupérer ses qualités naturelles et devenir propre à la consommation humaine par un mélange avec du lait pur.

« Que la vente et la mise en vente par M... de lait qu'il savait non conforme au décret susvisé constituent de toute évidence une infraction à l'article 3, paragraphe 1, du décret du 25 mars 1924.

« Pour ces motifs, la Cour, et ceux non contraires des premiers juges, déclare M... coupable d'infraction à l'article 3 du décret du 25 mars 1924.

« Et lui faisant application du dit article et les articles 1^{er} et 8 de la loi du 1^{er} août 1905 (463 C. P.) le condamne à 16 fr. d'amende et aux dépens. »

M. TOUBEAU commentant ce jugement ajoute (1) :

« L'arrêt ci-dessus tranche un point de droit nouveau et fort important en matière de contrôle du lait : c'est celui que nous avons exposé.

« D'autre part, il convient de remarquer que l'infraction constatée n'est pas seulement une contravention au règlement d'administration publique pris en vertu de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 et sanctionné par les pénalités de l'article 13 de cette même loi.

« L'article 3 du décret du 25 mars 1924 assimile, en effet, à une tromperie au sens de l'article premier de la loi du 1^{er} août 1905, le fait de vendre sous le nom de lait demi-écémé un lait qui n'a pas droit à cette dénomination.

(1) Voir M. TOUBEAU. *Annales des Falsifications et des Fraudes*, n° 227, novembre 1927, p. 567.

« C'est là un régime plus rigoureux à certains points de vue que celui des infractions d'ordre simplement réglementaire : la peine encourue est plus forte (sauf le cas de circonstances atténuantes, précisément admis par la Cour de Bordeaux dans l'affaire qui lui était soumise).

« A d'autres points de vue, ce régime est plus favorable aux inculpés ; car, pour les contraventions aux règlements, la peine est encourue même en cas de bonne foi, tandis que pour le délit de tromperie, si la bonne foi est reconnue par les magistrats, l'acquiescement est possible. L'affaire peut même être classée par le procureur, ou clôturée par une ordonnance de non-lieu du juge d'instruction, sans que le tribunal soit saisi. »

Déféré à la Cour de cassation, Chambre criminelle, cet arrêt est confirmé par la Chambre criminelle dans un arrêt du 3 décembre 1927 (1) :

« LA COUR,

« Sur le moyen tiré de la violation des articles 1^{er} et 8 de la loi du 1^{er} août 1905, des articles 1^{er}, 2 et 3 du décret du 25 mars 1924 et de la loi du 20 avril 1910, le manque de base légale en ce que l'arrêt attaqué a prononcé une condamnation contre l'exposant le déclarant coupable de l'infraction à l'article 3 du décret du 25 mars 1924 sur la vente du lait sans rechercher si le lait mis en vente ou vendu par l'exposant contenait des vices relevés par ledit décret et en ne motivant sa condamnation que par des considérations d'ordre général ;

« Attendu qu'il résulte de l'arrêt attaqué que le demandeur a mis en vente sous le nom de lait « demi-écrémé » une mixture composée de lait pur et de lait passé à l'écumeuse centrifuge ; que l'arrêt attaqué a pu décider que la mixture mise en vente ne constituait pas « un lait demi-écrémé » au sens de l'article 3 § 4 du décret du 25 mars 1924 ;

« D'où il suit que ledit arrêt n'a pas violé le texte visé au moyen ;

« Par ces motifs,

« Rejette . . . »

Voici donc un point de droit définitivement et solidement fixé par la jurisprudence.

« Une mixture composée de lait pur et de lait passé à l'écumeuse centrifuge ne constitue pas un « lait demi-écrémé » au sens de l'article 3 § 4 du décret du 25 mars 1924. »

* * *

Quatre ans se sont écoulés depuis l'arrêt de la Cour de cassation, et la vente de la mixture est aussi active que par le passé.

(1) Voir M. TOUBEAU. *Ibid.*, n° 233, mai 1928, p. 243.

Administration, Magistrats, Hygiénistes, Producteurs, assistent impuissants à un trafic dangereux et reconnu illégal, parce que le *Laboratoire* est dans l'impossibilité de déterminer, dans les échantillons de lait écrémé qui lui sont soumis, ceux qui répondent aux prescriptions du décret de 1924 et ceux prélevés sur le mélange illégal.

Propriétés physiques et propriétés chimiques *seraient* communes aux deux produits, *du moins dans les conditions de présentation des échantillons prélevés*.

Dans l'affaire soumise à la Justice, le délinquant avait avoué à la fois, la composition et l'origine du mélange frauduleux.

Il serait puéril d'espérer de nouveaux aveux de trafiquants retirant de jolis bénéfices d'une opération illicite.

Une fois de plus le fraudeur nargue la Justice, impuissante à secourir le consommateur trompé mais indifférent.

S'il ne s'agit que d'adultes, qu'importe ; le péril n'est peut-être pas si grand.

Mais le soi-disant lait demi-écrémé, vendu le plus souvent comme lait entier, est aussi bien acheté par la mère de famille, et la mixture toxique absorbée par de jeunes organismes (1).

Et l'hygiéniste ne veut pas s'avouer vaincu. Il ne lui paraît pas possible que 1.500 tonnes de résidu industriel, devant aller normalement à l'engraissement du porc et à la caséinerie, viennent annuellement aduler la plus grande partie du lait pur et frais destiné à la consommation d'une grande cité.

Il a pour lui la législation et la jurisprudence. Seule, la preuve du délit lui échappe. Il espère que les savants qui se sont adonnés à l'étude du lait pourront lui venir en aide.

Il paraîtrait difficile d'envisager l'assainissement de la production et de la vente du lait, s'il était impossible de déjouer une fraude aussi funeste que celle faisant l'objet de cette étude.

Comme nous l'avons dit au début, nous ne cherchons pas à nier la valeur nutritive de lait écrémé ; mais sa vente pour la consommation doit répondre aux garanties suivantes :

1^o Etre récolté, traité, transporté et conservé avec les mêmes soins que ceux qui devraient être exigés pour le lait entier.

2^o Etre vendu sous sa véritable dénomination, à sa juste valeur, toutes précautions étant prises pour qu'il ne soit pas livré à la consommation des enfants.

Quant au *mélange*, à la *mixture* composée de lait d'industrie (non destiné à la consommation de l'homme et n'ayant été soumis à aucune des précautions nécessaires pour lui conserver un caractère d'aliment),

(1) En dépit de toutes les formes de la propagande et de l'effort méritoire fait par la municipalité de Bordeaux, pour livrer aux mères de famille — quels que soient leurs moyens — le lait propre et sain nécessaire à la santé de leurs enfants.

il ne peut être considéré comme du *lait-aliment*, surtout lorsqu'il risque d'être donné à de jeunes enfants. Il devient alors un *produit toxique*, dont le trafic est, non seulement prohibé par le décret du 25 mars 1924, mais devrait tomber sous le coup des sanctions prévues par l'article 3 de la loi du 1^{er} août 1905 (vente d'aliments toxiques) (1).

Si la question est complexe, il se trouvera bien, parmi les collaborateurs et les élèves du Professeur PORCHER, un disciple qui se chargera d'élucider les points suivants :

I. — Le lait écrémé industriel, provenant de laits ramassés et traités sans précautions spéciales en vue de l'alimentation de l'homme, est-il un produit salubre ou un produit toxique, au sens donné à ce mot par la loi de 1905 et par la jurisprudence ?

II. — Est-il possible, par l'examen des propriétés physiques, chimiques et biologiques, de distinguer le lait demi-écrémé défini par l'article 3 du décret du 25 mars 1924, du mélange lait entier + lait écrémé industriel ?

Si oui, cette analyse est-elle encore possible sur les échantillons prélevés et conservés dans les conditions habituelles des prélèvements administratifs ?

Quels procédés de prélèvement et de conservation devrait-on mettre en œuvre pour ne pas entraver l'analyse ?

À défaut de réponse au paragraphe II de ce questionnaire, le trafic des mélanges de lait industriel continuera comme par le passé, ou même s'accroîtra, et ce sera un grand dommage, à la fois pour la vie et la santé des enfants et pour la protection du lait loyal.

Le mieux serait de modifier le décret du 25 mars 1924 :

1^o En supprimant totalement la vente du lait demi-écrémé, même obtenu par écrémage partiel, puisque, aussi bien, les savants qualifiés s'accordent à reconnaître que les conditions dans lesquelles il est récolté et conservé en font un produit dangereux pour la consommation.

2^o En séparant complètement le commerce du lait entier de celui du lait écrémé, ce dernier ne pouvant être livré à la consommation en nature que sous certaines précautions.

Quant au *résidu industriel* destiné à la biscuiterie, à la caséinerie

(1) Il faudrait revenir à la séparation du commerce et du transport des deux sortes de lait, chose que n'a pas faite le décret de 1924 et que ne peuvent plus faire les pouvoirs locaux, désarmés par l'arrêt du Conseil d'Etat de 1925.

Pour assurer l'application d'une telle mesure, il faudrait en arriver à faire accompagner, à la sortie des usines, les laits d'industrie, par des *acquits à caution*, de couleur variable, selon qu'il s'agirait de produits destinés à être livrés en nature à l'alimentation, ou à recevoir un usage industriel (caséinerie, biscuiterie, élevage). Cette formalité faciliterait le contrôle exercé par le Service des Fraudes.

ou à la nourriture des animaux, il ne pourrait circuler que sous un régime spécial (acquit à caution).

Nous croyons avoir démontré, par l'étude qui précède, la nécessité de mettre un terme à un trafic dangereux pour la santé des consommateurs et qui constitue un facteur certain de l'élévation de la mortalité infantile.

A PROPOS DE L'ARTICLE PRÉCÉDENT.

par M. Ch. PORCHER

Dans l'article qui précède, M. MANDRÈS, notre très distingué confrère, a soulevé un point d'une extrême importance en ce qui concerne l'approvisionnement des villes en lait. Il en parle en haut fonctionnaire très averti, ayant vraiment vécu la question qu'il a étudiée.

La situation lamentable qu'il dépeint à Bordeaux n'est malheureusement pas particulière à cette ville ; nous pourrions en dire autant de Lille, de Saint-Etienne, etc., sans parler de nombreuses agglomérations moins importantes, qui ne sont pas mieux traitées que ces grandes villes.

A la vérité, il y a une part de responsabilité des pouvoirs publics, puisqu'ils ont autorisé, par l'article 3 du décret du 25 mars 1924, la vente de laits dépourvus d'une partie de leur matière grasse, sous le nom de *lait écrémé* quand il y a *moins de 20 gr. de matière grasse par litre*, sous celui de *lait demi-écrémé* lorsque le taux butyreux *dépasse les 20 gr.* Il était facile de prévoir qu'en s'abritant derrière de telles dispositions, la fraude, — disons plus exactement, pour l'instant, un commerce repréhensible au premier chef, du point de vue de l'hygiène publique, — allait s'organiser. C'est ce que M. MANDRÈS nous expose si clairement dans son article.

Le décret du 25 mars 1924 avait à tenir compte, — et dans une certaine mesure, il n'y a pas manqué — des habitudes et des usages, afin de fixer les définitions qu'il avait à donner. En ce qui concerne le lait, il ne paraît cependant pas qu'il se soit soumis à une pareille discipline, puisqu'il admet qu'on puisse appeler *lait écrémé* un lait renfermant encore *20 gr. de matière grasse au litre*. Tous les industriels sont d'accord pour appeler *lait écrémé* celui que l'on obtient par le *passage du lait entier à l'écumeuse*, et qui est pratiquement dépourvu de graisse ; tout au plus, en renferme-t-il 1 gr. au litre, 2 gr. si l'écumeuse marche mal. Sans aucun doute, le décret nous paraît s'être souvenu des anciennes habitudes, alors qu'il s'agissait toujours d'écémage spontané, et c'est ce qui nous explique la définition, regrettable au fond, qu'il a donnée du lait écrémé. Le texte de ce décret doit se moderniser, tenir compte des techniques, déjà vieilles,