

leur place en conservant la liberté de leurs mouvements, jouiront d'un confort parfait et se maintiendront propres, réduiront au minimum les soins d'entretien.

Avons-nous besoin de créer ce matériel ? Il existe déjà et les éleveurs américains, depuis un long temps déjà, ont su dans leur branche demander à la machine tout ce qu'elle était susceptible de leur donner. Ce matériel n'est introduit en France que depuis peu d'années, mais les résultats qu'il a donnés sont entièrement satisfaisants. Il est nécessaire cependant d'y amener quelques modifications, que les conditions particulières de notre élevage et notamment la taille de nos animaux, sensiblement supérieure à celle des animaux américains, rendent indispensables. Sous cette réserve, nous sommes persuadés, et l'expérience l'a confirmé, que l'adoption de ce matériel est susceptible d'améliorer d'une façon remarquable les conditions générales d'exploitation de notre bétail laitier (1).

LE SERVICE DE CONTRÔLE SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE LA VILLE DE ROTTERDAM ET L'AMÉLIORATION DU LAIT,

par M. G. COLLUMBIEN.

Ayant déjà donné la description d'une laiterie hygiénique près de Rotterdam, il me semble désirable de dire aussi quelques mots du Service de Contrôle sur les Produits Alimentaires de la Ville de Rotterdam.

Il est inutile d'insister longtemps sur le fait qu'en dehors de la lutte contre la vente de lait falsifié ou médiocre, le Service de contrôle sur les produits alimentaires a à remplir un rôle capital dans la campagne pour l'amélioration du lait.

Les exigences pour le lait et ses sous-produits sont fixées par le Codex Alimentaris du Lait et ne doivent pas être discutées ici.

Voici un mot d'histoire sur le Service de contrôle sur les produits alimentaires de la ville de Rotterdam et son mode de procéder. Je dois ces données à la bienveillance de la direction de ce service, qui mit à ma disposition une brochure très intéressante du D^r A. LAM.

Le dit Service fut installé, en 1893, dans un local de l'Abattoir. Le directeur de l'Abattoir fut chargé de la direction administrative et le

(1) « Le Lait » décrira dans un prochain numéro les étables particulièrement bien agencées de M. LAFITE à Reims et de M. DIETRICH, à Boulogne-sur-Seine.

contrôle fut confié à un chimiste et quatre inspecteurs des marchés. Après la première année d'existence, les inspecteurs des marchés furent démis de leurs fonctions extraordinaires, excepté pour les aliments présentés sur les marchés. Dès lors, le contrôle fut exécuté par un chimiste, un inspecteur et un aide-inspecteur. Après dix années, il leur fut adjoint un aide-chimiste. En 1908, le Service de contrôle, installé plus confortablement et indépendamment du Service de l'Abattoir, fut placé sous la gestion d'un directeur spécial. Depuis 1909 le personnel se compose d'un Directeur-chimiste, un aide-chimiste, trois inspecteurs et deux employés. En 1912, il leur fut adjoint un quatrième inspecteur.

La base légale pour le contrôle sur les aliments est établie, en dehors de quelques articles du Code pénal, par des prescriptions concernant les produits alimentaires. Le mode de contrôle est le suivant : Les inspecteurs visitent en premier lieu toutes les parties de la ville et prennent des échantillons dans les rues, sur les marchés, dans les magasins ou tous autres endroits de vente, de tous les aliments qui, pour n'importe quel motif, leur semblent anormaux, ou de ceux pour lesquels ils ont reçu mission spéciale. Les inspecteurs doivent posséder une connaissance approfondie des aliments. Si un aliment est gâté ou si son état ou sa composition mauvaise leur semble évident, ils peuvent proposer, sous leur propre responsabilité, aux vendeurs, de céder volontairement cet aliment, en faire éventuellement la saisie, dresser procès-verbal ou sceller provisoirement la partie restante. Ils achètent en tout cas une quantité suffisante de cet aliment pour l'analyse aux laboratoires. Ils ferment l'échantillon sous cachet, le pourvoient d'une inscription indiquant la nature de l'aliment, le nom du vendeur et un numéro d'ordre. Ils donnent aux vendeurs l'occasion de l'identifier par leur signature. Pour s'assurer que toutes les parties de la ville sont inspectées à tour de rôle, on tient note, pour chaque groupe d'aliments, des lieux visités, sur des plans de la ville, qui ne sont remplacés que quand ils sont remplis d'inscriptions, preuve que tous les endroits de la ville ont été visités. En dehors des inspections régulières, les inspecteurs sont encore chargés d'expectations spéciales à la suite d'enquêtes ou de renseignements reçus. Des inspections spéciales sont ordonnées de temps à autre pour un certain groupe d'aliments, pour l'établissement d'un aperçu général de l'état dans lequel sont présentés dans le commerce, les différents aliments essentiels. Les échantillons sont inscrits par ordre d'entrée dans un journal paginé, laissant pour chaque inscription assez d'espace pour inscrire les expériences se rapportant à cet échantillon et le résultat de l'analyse. Dès que les résultats de l'examen sont connus, on établit, s'il y a lieu, de déclarer l'aliment comme défec-

tueux. En tous cas, le vendeur en est informé et dans certains cas, on l'invite à cesser, dans un certain délai, la vente de cet aliment, ou bien, dans des cas graves, de céder ce qui lui reste pour l'anéantissement. Si une pareille décision est d'urgence ou d'intérêt public et si le propriétaire-vendeur refuse l'anéantissement ou la cession volontaire, la provision est saisie et, selon les prescriptions stipulées dans le procès-verbal, envoyée à la Justice. Le juge peut, en dehors d'amendes et subsidiairement de la détention, en prononcer la confiscation. Un pareil procès-verbal est dressé si des infractions analogues se présentent de rechef chez le même vendeur. Les renseignements fournis, les avertissements ou les procès-verbaux sont annotés sur des fiches, classées alphabétiquement par noms des vendeurs. Ainsi on peut toujours se renseigner sur le passé d'un vendeur contrôlé et déjà trouvé en défaut. Des rapports trimestriels sont publiés et peuvent être consultés au Secrétariat général.

Si une maladie contagieuse s'est déclarée au domicile d'un vendeur de produits alimentaires, le Service de Contrôle, d'accord avec le Service sanitaire et le Service de désinfection, insiste sur l'évacuation du malade ou, si possible, sur la fermeture temporaire du magasin. Dans certains cas, on se contente, pour autant que ceci soit suffisamment et pratiquement possible, de la séparation absolue du magasin et de la demeure du personnel du magasin, des membres de la famille ou de ceux qui soignent le malade. Si un arrangement n'est pas obtenu de bon gré, on décide, dans des cas sérieux, la mise devant le magasin, d'un poste qui est chargé d'attirer l'attention des acheteurs sur les billets affichés, indiquant la maladie contagieuse régnant dans la maison.

Si on suppose la propagation possible d'une maladie contagieuse par un certain aliment, une enquête est ouverte et les recherches sont poursuivies même au-delà des limites de la ville. Ainsi dans le cas de fièvre typhoïde, on fait des recherches chez les fournisseurs du lait, ou aux fermes laitières, pour constater la présence de malades, de porteurs de bacilles d'Eberth, d'une eau infectée, etc., etc., afin de pouvoir prendre les précautions nécessaires.

Très remarquable, surtout pour nous, est le mode d'agir envers les vendeurs et fournisseurs de lait. Les falsificateurs sont évidemment livrés à la Justice. Si on suppose que le défaut du lait peut être la suite d'ignorance ou de quelque autre cause innocente, on procède à l'enquête dans ce sens, le vendeur est alors convoqué, renseigné ou averti. On agit ainsi dans les cas où le lait laisse à désirer, est médiocre par suite de malpropreté, d'un degré d'acidité trop élevé, d'une composition mauvaise par insuffisance de certaines substances nutritives, par la présence de bactéries ou substances nuisibles, en prove-

nance de mastites chez la vache, etc. En règle générale, les vendeurs apprécient l'avertissement et les renseignements et s'empressent de se mettre en règle avec les prescriptions, et par amour-propre et pour éviter des difficultés avec la Justice. Ainsi le Service de contrôle sur les produits alimentaires n'est guère forcé, dans ces cas, de prendre des mesures de contrainte.

Bien que ne possédant pas de chiffres officiels pour la ville de Rotterdam, je puis déclarer en outre que, en ce qui concerne les échantillons de lait pris par ce Service et qui ne répondent pas aux exigences de la loi, les cas de falsification proprement dites sont assez minimes. Il est évident qu'on peut attribuer cet état favorable à la façon d'agir du dit Service, qui contribue ainsi largement à l'amélioration de la qualité du lait.

SUR LE CONTRÔLE BACTÉRIOLOGIQUE DU LAIT D'UNE FERME-MODÈLE DANS LES PAYS-BAS.

par H.-J. VAN NEDERVEEN,

Docteur en Médecine vétérinaire au Laboratoire de Pathologie Comparée de l'Université.
à Leyde.

Sous le nom de « Modelboerderij » ou « Modelstal », on entend dans les Pays-Bas un établissement qui s'occupe principalement de l'obtention de lait frais dans des conditions hygiéniques particulières, afin d'avoir un produit aussi pauvre en micro-organismes que possible et en tout cas dépourvu de germes pathogènes. Ce lait, destiné à l'usage à état cru, est mis en circulation sous le nom « Modelmelk ».

D'un pareil établissement, c'est-à-dire la ferme modèle « Berken-dael » à Loosduinen, qui a mis son produit depuis 1910 sous le contrôle bactériologique du Laboratoire de Pathologie comparée à Leyde (Directeur M. le Professeur D.-A. de JONG), les résultats de contrôle pendant une période bien longue sont aujourd'hui disponibles, et il peut être utile de les examiner, dans le but de voir s'ils peuvent fournir quelques données pratiques.

Des renseignements concernant l'installation et la méthode suivie à « Berkendael », doivent précéder

Avant tout, qu'il soit bien entendu que tous les soins sont pris afin d'éliminer préventivement les micro-organismes pathogènes, grâce à une propreté minutieuse, à l'examen et au contrôle systématique de la santé du bétail (tuberculose, affections de la mamelle) et du personnel (possibilité de propagation de virus par des porteurs de