

ou à la nourriture des animaux, il ne pourrait circuler que sous un régime spécial (acquies 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'écumage 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,

relatives à l'écrémage industriel, et dont il pouvait déjà faire état en 1924.

Si le décret de 1924 doit être révisé, — et déjà sur certains points cette révision a été entreprise, — il appartiendra à l'administration de donner du lait écrémé une autre définition, ce qui, — nous pouvons en être certain, — fera disparaître, *ipso facto*, le *lait écrémé* et le *lait demi-écrémé* de la consommation courante. On ne saurait, en effet, penser un seul instant à permettre la consommation d'un lait dépourvu complètement de matière grasse, si ce n'est dans des conditions tout à fait spéciales, qui feraient de cet aliment un lait thérapeutique et non plus un lait de consommation courante.

La situation dépeinte par M. MANDRÈS à Bordeaux est, en somme, profondément triste. Les marchands laitiers qu'il vise se livrent à un trafic odieux, — ne craignons pas de le dire, — parce que la qualité chimique et microbienne du lait qu'ils vendent est détestable. Le lait écrémé provenant des laiteries coopératives des Charentes est transporté à Bordeaux dans des conditions peu favorables et, là, il est mélangé au lait entier de la région bordelaise même pour en faire un liquide contenant en moyenne 16 gr. de matière grasse au litre. Ce lait porte l'étiquette exigée avec la mention « *Lait écrémé* » ; mais, nous dit M. MANDRÈS, il est offert clandestinement aux clients comme « *demi-écrémé* ».

Un tel trafic ne peut pas toujours se faire d'une façon satisfaisante pour le laitier, car la richesse microbienne d'un tel lait doit souvent être effarante, ce qui ne peut qu'en compromettre la conservation. Aussi, pour obvier à un tel inconvénient, on procède souvent à sa pasteurisation.

Il faut s'élever vigoureusement contre une telle manœuvre. La pasteurisation n'a que faire dans les conditions que nous venons de rappeler ; elle doit être appliquée à des laits entiers ramassés le mieux possible, mais nullement aux tristes « coupages » réalisés à Bordeaux, et hélas en d'autres villes, par mélange de laits entiers locaux et de laits écrémés venant de distances parfois assez grandes et transportés dans les conditions les plus sommaires.

Si nous avons tenu à faire paraître l'article de M. MANDRÈS dans ce numéro, c'est justement parce que cet auteur y évoque la pasteurisation et que nous tenons hautement à dire encore une fois que le recours à ce mode de traitement du lait ne saurait viser les marchandises vendues à Bordeaux sous le nom de *lait écrémé* et de *lait demi-écrémé*. Sinon, ce serait trafiquer d'un mot qui mérite un meilleur sort.

Cet article appellerait également d'autres commentaires, mais ils trouveront place ailleurs.

Terminons en souhaitant que soient exaucés les vœux formulés

par M. MANDRÈS à la fin de son étude si intéressante, laquelle jette sur le trafic du lait des lumières si crues. Ils ne pourront l'être que par la revision de l'article 3 du décret du 25 mars 1924, article qui rejette décidément de la consommation tous les laits autres que le lait entier.

BIBLIOGRAPHIE ANALYTIQUE

1^o LES LIVRES

Prüfungen an Hoch- und Momenterhitzern (Epreuves du chauffage rapide à haute température du lait). Travail de l'Institut prussien de Laiterie de Kiel. Un vol. relié toile, 216 p. Imprimerie de *Milchwirtschaftlichen Zeitung*. Berlin, S W 48, 1932.

Ce volume, à la rédaction duquel ont participé les Professeurs et les collaborateurs des différentes sections de l'Institut de Kiel (Prof. D. HENNEBERG, D^r K. RICHTER, D^r SEELEMANN, de la Section bactériologique ; Prof. D^r BURR, D^r MIETHEKE, de la Section de Chimie ; Prof. D^r MOHR, D^r OLDENBURG, D^r CL. RICHTER, de la Section de Physique ; Prof. D^r LICHTENBERGER, M. WOLTER, de la Section de Mécanique ; Prof. D^r WESTPHAL, D^r BURCHARDT, de la Section économique), a porté sur l'étude des différents appareils qui ont pour but de pasteuriser le lait en le chauffant à haute température, mais pendant un temps très court. Dans les 5 chapitres de l'ouvrage, on étudie successivement le principe des appareils, la technique des machines, les résultats bactériologiques de leur emploi, dans quelle mesure sont affectés les caractères du lait cru traité lors de son passage dans les différents systèmes de pasteurisation.

Les appareils qui ont fait l'objet de recherches sont assez nombreux ; parmi eux, il convient de citer : l'appareil de BENEKE, l'appareil de TÖDT (petit et grand modèle), l'appareil de MONTANA, l'appareil à plaques A.P.V., l'appareil à plaques Diskus de AHLBORN, le biorisateur, l'électropasteur et l'appareil de STASSANO. En ce qui concerne celui-ci, les auteurs du livre, très consciencieusement, font remarquer qu'il s'agit d'un des premiers appareils construits, et ils lui donnent la désignation : Alte-Konstrukt. Ils n'ont donc pas eu à travailler sur les appareils récents de STASSANO, tels qu'ils fonctionnent aujourd'hui en grand nombre dans bien des pays.

Il est fait état de certaines méthodes qui doivent être employées pour apprécier l'action de tel ou tel appareil de pasteurisation sur le lait, mais on ne parle pas toujours de la technique à laquelle on a recours ; il eût été important, cependant, d'être fixé sur ce point. C'est pourquoi nous ne saurions trop souscrire aux desiderata exprimés par M. STASSANO dans son article de ce numéro, sur la nécessité de se mettre d'accord, de bonne foi, sur les critères dont on doit s'inspirer et sur les techniques qu'il faut suivre pour arriver à des jugements exacts sur la valeur respective de chacun des différents procédés de pasteurisation imaginés jusqu'ici, particulièrement dans ces derniers temps, où l'on a vu surgir plusieurs appareils qui, sans aucun doute, s'inspirent du principe de la couche mince, sans cependant en apporter la parfaite réalisation.