

affinage bien conduit, ce pour cent de pertes doit être relativement invariable ; c'est pourquoi l'industriel sera en mesure, après avoir scrupuleusement noté une série de résultats qu'il accompagnera de tous commentaires utiles, de fixer la *perte moyenne pour cent*, caractéristique de l'espèce de fromage qu'il fabrique.

Pratiquement, les écarts qu'il pourra enregistrer dans certains cas appelleront son attention sur les anomalies dont il recherchera les causes. (A suivre.)

REVUE

LA LOI DU 2 JUILLET 1935 SUR L'ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS DU LAIT

COMMENTAIRES

par le Dr A. NÉVOT

Chef du Laboratoire du lait au Service Vétérinaire sanitaire de la Seine.

La loi du 2 juillet 1935, tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux, établit dans ses articles 4, 5 et 6, les catégories de laits suivantes :

A. — Laits provenant d'étables officiellement contrôlées pouvant être vendus crus ou pasteurisés (article 4).

B. — Laits provenant d'ateliers de traitement officiellement contrôlés (article 6).

C. — Laits crus, autres que ceux provenant d'étables officiellement contrôlées (article 5).

* * *

C'est en application de la circulaire interministérielle du 17 novembre 1927 qu'ont été créés les laits provenant d'étables officiellement contrôlées. Sur demandes adressées aux Préfets, demandes instruites par les services sanitaires départementaux, les exploitations productrices sont soumises à un double contrôle médico-vétérinaire s'assurant de l'état sanitaire du personnel et des animaux, de la bonne tenue de l'étable et de l'hygiène de la traite. Tout demandeur, qui satisfait aux obligations imposées, est autorisé à vendre son lait avec l'étiquette de garantie : « Lait provenant d'étables officiellement contrôlées. »

La loi du 2 juillet 1935 a repris toutes ces dispositions de la circulaire, mais elle en a ajouté une autre de conséquence extrêmement importante : désormais toute appellation donnée à des laits ne répondant pas aux conditions précédentes, et tendant à établir une confusion avec les laits provenant d'étables spécialement

surveillées, est interdite et passible de peines prévues à l'article 4 de la dite loi. C'est là un privilège qu'il convenait d'accorder aux laits de choix dont nous nous occupons, pour favoriser leur développement et par là même la production hygiénique du lait. Il appartient aux services publics de mettre en œuvre les moyens d'éviter aux consommateurs la confusion entre des produits de qualités tout à fait différentes. L'indication au public des produits de choix favorise toujours ceux-ci aux dépens des autres.

* * *

Pourront être dirigés sur les ateliers de traitement contrôlés tous les laits autres que ceux provenant de vaches atteintes de tuberculose avancée du poumon, de tuberculose de l'intestin, de la mamelle, de l'utérus, dont la destruction est rendue obligatoire par le décret du 24 janvier 1924 pris en application de la loi du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la tuberculose des bovidés. En conclusion d'un article sur « l'hygiène du lait de la production à la consommation » nous écrivions dans le numéro de « l'Hygiène Sociale » de juillet 1932 : « Nous nous représentons l'ensemble des dépôts laitiers de province comme la « Maison du lait », avec deux fenêtres diamétralement opposées donnant l'une sur la ferme, l'autre sur la ville (l'une sur la production, l'autre sur la consommation). Faisons pénétrer dans cette maison la grande lumière de l'Hygiène, elle jettera sa clarté sur l'étable et sur la boutique du détaillant, et le problème du bon lait aura fait un grand pas. » Nous constatons que la loi du 2 juillet 1935 a réellement fait de l'usine de traitement du lait le Centre d'Hygiène d'où ne sortiront que des produits officiellement contrôlés. Arriveront à ce centre tous les laits autres que les laits crus de la première et de la troisième catégories. Ils y subiront un contrôle portant notamment sur « la qualité des laits à l'arrivée, sur les opérations de traitement et la qualité des laits après traitement. »

* * *

Les laits crus autres que ceux provenant d'étables officiellement contrôlées pourront être vendus directement au consommateur par le producteur, et sous certaines conditions par les ramasseurs, les coopératives laitières ou les syndicats laitiers. Ces laits devront répondre aux prescriptions des règlements d'administration publique pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes, et aux décrets se rapportant à la loi du 7 juillet 1935 sur la tuberculose des bovidés. A ce dernier point de vue, ils ne devront pas contenir de bacilles tuberculeux, ni provenir de vaches atteintes de tuberculose quelle qu'en soit la forme.

Enfin, d'après l'article 7 de la loi, des décrets et règlements

pourront être pris, visant, en plus des mesures d'hygiène, applicables à la production, au traitement et au transport, l'organisation du contrôle à la vente.

* * *

Les diverses catégories de laits prévues par la loi étant ainsi définies, examinons avec quelques détails les modalités du contrôle à la ferme, au centre de traitement et au centre de consommation.

La nouvelle législation fait apparaître le rôle important dévolu, avec juste raison, au dépistage de la tuberculose à la ferme. Jusqu'alors cette action sanitaire à l'étable ne s'exerçait que dans les exploitations soumises bénévolement au Contrôle officiel, où les vaches sont tuberculínées semestriellement : les réagissantes étant éliminées de la production laitière. Désormais tout producteur ne pourra livrer du lait à la consommation que s'il est muni d'un certificat attestant que les vaches ne sont pas atteintes, soit de formes de tuberculose donnant lieu à déclaration d'infection (décret du 24 janvier 1934 pris en application de la loi du 7 juillet 1933 sur la tuberculose), pour les laits de la deuxième catégorie ; soit de toute autre forme de tuberculose pour les laits de la troisième catégorie. Voilà un programme sanitaire de grande utilité, de grande envergure et dont la réalisation ne manquera pas de soulever des difficultés. Mis en application il devra considérablement réduire la proportion des laits vendus crus, étant donnée la grande quantité des vaches pouvant éliminer du bacille tuberculeux dans leur lait. Il est bien établi, en effet, qu'en dehors des manifestations tuberculeuses, cliniquement décelables, les animaux réagissant à la tuberculine peuvent laisser passer le bacille de Koch à travers leurs mamelles. Par conséquent, tout vendeur de lait cru devra être muni d'un certificat sanitaire attestant que ses vaches ont été tuberculínées avec réaction négative. Les réagissantes n'ayant pas de tuberculose avancée du poumon, de l'intestin, de la mamelle, de l'utérus, pourront fournir le lait destiné aux ateliers de traitement. Mais si dans certaines régions le producteur n'a pas de facilités pour écouler le lait, sur un dépôt laitier, que devra-t-il faire de ce lait, provenant des réagissantes ? Et que devra-t-il faire des vaches réagissantes qui ne lui sont plus utiles pour sa production ? Si la loi est appliquée strictement, il lui restera à les diriger sur la boucherie et à tenter de reconstituer avec aide financière, un nouveau cheptel exempt de toute forme de tuberculose. Comme nous l'écrivions plus haut, le programme est magnifique ; sa réalisation ne sera pas toujours aisée, et en fin d'article nous présenterons un vœu en rapport avec cette difficulté.

En application de la loi du 7 juillet 1933, toute cette prophylaxie

de la tuberculose des bovidés sera conduite par les Services sanitaires vétérinaires.

* * *

Conscient de l'impossibilité de n'avoir que des laits fournis par des vaches exemptes de toute forme de tuberculose, éclairé sur l'hygiène défectueuse à la ferme, sur le grand nombre de maladies qui devraient éliminer les bêtes de la production laitière, le législateur a fait de l'usine de traitement du lait, ce centre d'assainissement réclamé inlassablement, depuis plusieurs années, par quelques hygiénistes. Les laits, arrivant dans les dépôts laitiers, subiront, dit la loi, un contrôle portant sur « la qualité des laits devant être traités, sur les opérations de traitement et la qualité du lait après traitement », et les préfets, sur avis des Services de la Répression des Fraudes ou des organisations de contrôle qui seront autorisées par le Comité central du lait, pourront prendre des sanctions contre les usines qui ne fonctionneront pas dans de bonnes conditions.

La loi n'a pas fait suivre le mot « qualité » du terme « hygiénique », mais il semble bien que ce point de vue soit le seul à envisager : l'assainissement n'apportant aux laits aucune modification ressortissant au domaine de la répression des fraudes dont le contrôle chimique s'exerce depuis de nombreuses années, à toutes les étapes du lait, de la production à la consommation.

A l'arrivée à l'usine de traitement, les laits offriront seulement la garantie de ne pas provenir de vaches atteintes de certaines formes cliniques de tuberculose, déjà énumérées précédemment. Il appartiendra de s'assurer des bonnes conditions de leur récolte. Nous pensons que ce contrôle pourrait être laissé aux sociétés laitières : leurs examens subissant le regard administratif. Ce contrôle devrait être simple, d'exécution facile et rapide, et à ce sujet pourraient être envisagées seulement les épreuves propres à déterminer l'acidité, le pouvoir réducteur des laits ; les sociétés réceptrices payant l'aliment d'après ses qualités hygiéniques. C'est un mode de paiement qui a déjà fait ses preuves dans d'autres pays ; indirectement, il aurait les meilleurs effets sur la pénétration de l'hygiène à la ferme.

Quant au contrôle des opérations de traitement, les procédés de pasteurisation étant définis, en application de l'article 3 du décret du 25 mars 1924, il relève d'hygiénistes s'assurant de la bonne marche des appareils autorisés, de la qualité de l'eau employée dans l'usine, de la propreté des travailleurs et de celle de l'établissement. Leur rôle sera grandement facilité par l'emploi de systèmes enregistreurs permettant d'obtenir journallement un diagramme témoin du fonctionnement du mode d'assainissement adopté. En particulier, pour la pasteurisation, la lecture des feuilles

indiquant la température atteinte, sa durée d'action sera des plus instructives. Déjà employés dans certaines usines de traitement du lait, ces diagrammes guident l'ouvrier pour la conduite des appareils ; ils faciliteront singulièrement le contrôle de l'inspecteur ne pouvant visiter chaque jour chaque centre d'assainissement.

Des examens biologiques et bactériologiques des prélèvements effectués à la sortie des appareils permettent de s'assurer de l'efficacité du mode de traitement employé. Mais il reste à déterminer, à rendre officielles les techniques qui devront être utilisées et les résultats qu'on devra en attendre ; il y a lieu de préciser la formule hygiénique des laits officiellement assainis.

Les modalités du contrôle des ateliers de traitement du lait devant être fixées après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et du Comité central du lait seront vraisemblablement uniformes pour tout le pays : elles ne varieront pas d'un département à l'autre. Sans doute seront-elles envisagées d'une manière plus rigoureuse pour les usines recevant des laits provenant d'étables officiellement contrôlées afin de leur conserver, jusqu'à l'arrivée au consommateur, la parfaite garantie qu'il présente dès leur origine.

Il est de toute logique que le contrôle hygiénique à la distribution vienne compléter celui exercé à la ferme et à l'usine de traitement. C'est ce contrôle à l'étape finale du lait, au moment de sa livraison au consommateur, qui permettra de juger définitivement de la qualité hygiénique du produit et de l'efficacité des mesures prises à l'étable et au dépôt laitier. En application de la loi du 5 avril 1884, article 97, les maires, le Préfet de Police à Paris ont dans leurs attributions, la charge d'assurer le contrôle de la salubrité des denrées alimentaires. L'article 7 de la loi du 2 juillet 1935 vient faciliter leur action en prévoyant que le Ministre de l'Agriculture est autorisé à réglementer par décret les modalités du contrôle à la vente du lait, après avis du Comité central du lait et de la chambre départementale d'agriculture. Dans les départements où se trouveront réunis : production, traitement et consommation, les services sanitaires et les services d'hygiène placés sous la même direction administrative pourront collaborer efficacement à l'assainissement du lait ; quand la ferme, le dépôt laitier et le consommateur seront dans des départements différents, ce sont encore les mêmes services qui devront être en liaison étroite, sous le couvert de leur autorité préfectorale respective.

Les laits chauffés qui, de provenances multiples, souvent éloignées, arrivent dans les grands centres de consommation ont leurs récipients porteurs de cachets d'origine. C'est ainsi que Paris reçoit journallement 1.200.000 litres de lait provenant de 300 dépôts laitiers répartis autour de la capitale, dans un rayon de 100, 150 kilo-

mètres et même plus. Chaque centre a sa marque spéciale portée sur ses expéditions et il est toujours aisé, en prélevant un lait chez un crémier, de connaître l'usine dont il provient. Il est donc facile de constituer une fiche de contrôle pour chaque dépôt, un dossier, et de s'assurer de son bon ou de son mauvais fonctionnement. Ces fiches communiquées périodiquement ou, plus souvent, en cas de nécessité, aux services des départements producteurs et traiteurs de lait, assureraient la parfaite collaboration entre les personnes chargées du contrôle, et ce au grand profit du consommateur.

L'organisation du contrôle sanitaire et hygiénique des laits, de la production à la consommation, aurait tout avantage à être calquée sur celle du contrôle sanitaire et hygiénique des viandes qui donne de si bons résultats. Les deux surveillances ont une parenté étroite : il s'agit toujours de la salubrité des denrées alimentaires et il ne paraît pas y avoir intérêt à multiplier les modes de contrôle selon la nature des aliments, surtout quand les aliments sont aussi voisins que la viande et le lait. Dans un cas, l'inspection se fait au marché, à l'abattoir, à l'étal du boucher, à la halle de vente ; dans l'autre elle s'exerce à l'étable, à l'usine de traitement, chez le crémier, et dans les deux cas elle nous paraît relever, en dehors de l'application de la loi du 1^{er} août 1905, des services sanitaires et des services d'hygiène départementaux qui ont toute qualité par mener à bien la question de l'assainissement des laits. Il importe, au point de vue des mesures à prendre et des résultats à obtenir, que de la production du lait à la consommation, ce soient les mêmes services qui exercent leur action : les liaisons entre services différents apportant toujours des difficultés de réalisation. La question de l'assainissement des laits est suffisamment délicate pour qu'on ne cherche pas à compliquer son organisation, ce qui aboutirait à un échec préjudiciable à tous les consommateurs.

* * *

Sous quelles dénominations seront vendues les catégories de lait créées par la loi du 2 juillet 1935 ? Voici à ce sujet les vœux que nous avons proposés au XXII^e Congrès d'hygiène, à Paris, en octobre 1935.

« Les membres du 22^e Congrès d'hygiène, après avoir pris connaissance du rapport de MM. MARTEL et NÉVOT sur le lait sain et propre ;

« Rappelant les vœux déjà émis par la Société de pédiatrie dans sa séance du 7 juillet 1931 ;

« Se basant sur la loi du 15 avril 1884 et sur la loi tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait du 2 juillet 1935 ;

« Emettent les vœux suivants :

« 1^o Que la catégorisation des laits créée par la loi du 2 juillet 1935 :

« a) Lait provenant d'étables officiellement contrôlées, cru ou pasteurisé » (art. 4) ;

« b) Lait assaini » (art. 6),
soit nettement indiquée aux consommateurs par tous les moyens propres à éviter toute confusion ;

« 2^o Que le lait pasteurisé provenant d'étables officiellement contrôlées, surveillé à l'atelier de traitement, mis en bouteilles, soit le seul lait non modifié autorisé à porter la mention : « Lait pour enfants ». C'est le lait sain et propre demandé depuis longtemps par les puériculteurs ;

« 3^o Que les laits crus, sans garanties spéciales, visés à l'art. 5 de la loi, ainsi, que tous les laits qui, immédiatement après le traitement d'assainissement, ne sont pas mis en bouteilles, soient signalés par l'étiquette : « Lait à faire bouillir. »

Il y aura lieu de distinguer, en effet, les laits qui, après le traitement d'assainissement seront immédiatement mis en bouteilles et les laits reçus en bidons, ensuite transvasés dans les bassins des crémières, enfin versés dans les récipients des clients ; toutes opérations ne pouvant apporter que des souillures. Le lait « assaini » « fermé » mérite d'être différencié du lait « assaini ouvert » qui doit porter la mention « lait à faire bouillir ».

D'autre part, en attendant que puisse être organisé le contrôle sanitaire prévu par la loi obligeant tout vendeur de lait cru de la troisième catégorie à garantir que le produit ne contient pas de bacille tuberculeux, ni ne provient d'une vache atteinte d'une forme quelconque de tuberculose, il serait souhaitable que ce lait cru fût porteur de l'étiquette : « A faire bouillir ».

BIBLIOGRAPHIE ANALYTIQUE

1^o LES LIVRES

Dem Gärungsbakteriologen Prof. Dr. Henneberg, zum 6 Januar 1936 (Le bactériologue de la fermentation, le Professeur Dr HENNEBERG, en l'honneur de son anniversaire, le 6 janvier 1936). — Une brochure de 47 pages.

Cette brochure, imprimée sur beau papier glacé, est dédiée au Professeur Dr W. HENNEBERG à l'occasion de son 65^e anniversaire, par l'Association des bactériologues et mycologues, ses collaborateurs et ses élèves.

Wihlem HENNEBERG a reçu sa formation de bactériologue dans les laboratoires du Professeur Alfred KOCH, à Gottingen, et chez le Professeur ZOFF, à Halle. Son premier travail bactériologique sur les bactéries du vinaigre fut