

MODALITÉS ET TECHNIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT EN LAIT DES GRANDS CENTRES DE CONSOMMATION (1)

par

G. THIEULIN

A la suite des Rapports qui viennent d'être présentés, il peut sembler que tout ait été dit sur l'importante question de l'approvisionnement en lait des grands centres de consommation.

Rien, en effet, n'est essentiellement critiquable en la façon classique de considérer les problèmes posés, et la ligne de conduite établie indique clairement les progrès qui sont encore à réaliser pour donner satisfaction aux hygiénistes et aux techniciens.

Nous nous permettons toutefois de penser que l'intérêt du lait « hygiénique » dont nous devons poursuivre la généralisation, justifiera notre insistance sur quelques points particuliers, que nous limiterons volontairement à trois en la circonstance, et sur l'étude rapide des dispositions réglementaires en vigueur, en ce qui concerne les modifications indispensables qu'elles ont à subir.

I. Le lait pasteurisé

Rappelons les temps successifs qui caractérisent une pasteurisation complète, tels que notre regretté maître M. le Professeur Ch. PORCHER les a si justement précisés :

Choix du lait (pour éliminer le lait fortement contaminé, non pasteurisable) ; Filtration sévère ; Chauffage suffisant à la limite inférieure du possible compatible avec un assainissement réel ; Réfrigération énergique et Protection immédiate du lait traité.

Nous faisons deux remarques :

A. La qualité moyenne actuelle des laits crus français exige le plus souvent un chauffage brutal, très élevé (aux environs de 85° C.). Malgré cela, l'abondance des germes sporulés risque de rendre improbable ou aléatoire l'assainissement cherché et ne fait bénéficier le lait chauffé que d'une conservation précaire.

B. Le lait, même bien pasteurisé (de bonne qualité à l'origine, correctement chauffé puis refroidi) *mais* non protégé ensuite (réparti en bidons et vendu « ouvert », à la mesure) ne peut pas présenter une garantie sanitaire réelle : il n'est pas perfectible et ne nous donnera jamais satisfaction.

Dans ces conditions, *seul* le lait « pasteurisé certifié » (en fla-

(1) Communication présentée aux III^e Journées de Pathologie comparée, Lyon, Juin, 1949.

cons capsulés et datés dès après remplissage, à l'usine) tel que défini par le décret du 26 avril 1939, sur le contrôle des ateliers de pasteurisation, est à retenir.

Reconnaissons à ce lait l'avantage supplémentaire d'être « normalisé », généralement à 34 grammes de matière grasse par litre (aliment suffisant), bien que cette opération soit absolument contraire aux règlements en vigueur (1) et constitue, en ce moment, une opération délictueuse.

Exigeons son maintien au froid (au-dessous de 6° C.) pendant les quarante-huit heures que peut durer légalement sa vie commerciale.

Nous ajouterons qu'un tel lait pourrait encore être amélioré par homogénéisation avant chauffage.

Ainsi, en dehors de l'extension souhaitable de ce lait pasteurisé certifié, dont la qualité est établie, les autres possibilités sont représentées par les *laits de conserve* et par le *lait reconstitué*.

II. Les laits de conserve

Malgré les immenses services rendus, depuis octobre 1944, par les laits d'importation, ces laits de conserve sont encore mal connus en France et insuffisamment estimés.

Des indications insuffisantes, imprécises ou erronées, concernant les taux de dilution nécessaires pour reconstituer un lait normal, à partir de produits quelquefois différents des produits fabriqués en France, ont permis des incidents ou accidents qui nous paraissent être la cause d'une défaveur qu'il faut désirer voir disparaître (2).

Le lait concentré stérilisé, homogénéisé et normalisé (standardisé) mérite un très large emploi en diététique infantile.

Le lait sec, comparable au lait pasteurisé certifié, possède l'avantage d'une conservation aisée, non exempte toutefois d'inconvénients (humidification entraînant un défaut de solubilité, apparition et développement de saveurs anormales d'origines diverses) ; il est également d'un intérêt incontestable.

Le lait concentré sucré est anormalement sucré, mais reste cependant un produit alimentaire de réelle valeur.

Ces laits de conserve doivent être fabriqués dans les centres de production ; leur transport est facile et ne nécessite pas de précautions particulières ; leur stockage, de longue durée pour le

(1) G. Thieulin. Lait « normal » ou lait « brut ». *Rev. Path. comp.*, 1948, 597-598, 192 ; *Le Lait*, 1948, XXVIII, 561.

(2) G. Thieulin. A propos des laits concentrés et des laits secs d'origine étrangère. *Paris Médical*, 1947, 46.

premier, de durée moindre et très variable pour les deux autres, constitue un avantage majeur.

Un plan général portant amélioration des conditions d'approvisionnement des grands centres doit, sans tarder, faire une large part aux laits de conserve, en instruisant le consommateur (qualité propre des produits, mode rationnel d'utilisation), en organisant une propagande active en faveur de ces fournitures et en favorisant les équipements industriels, coopératifs ou privés, nécessaires.

III. Le lait reconstitué

D'une part, les difficultés et le prix des transports, la grande fragilité et l'impossible stockage du lait en nature ; d'autre part, les difficultés de reconstitution domestique des laits concentrés et surtout des laits secs, les dangers d'une dilution incorrecte pour la ration alimentaire des jeunes enfants (écarts de régime par insuffisance ou par excès), font penser à la reconstitution industrielle du lait à partir de ses divers éléments.

Un litre de lait contient 900 grammes d'eau, dont le transport et les manipulations successives, entre le producteur et le consommateur, tendent à représenter une absurdité économique.

Enfin, la technique moderne possède les moyens capables d'aboutir, à partir de lait entier sec, de lait écrémé sec et de matière grasse ou de beurre, de laits concentrés, à un lait reconstitué ne possédant aucun élément étranger au liquide originel et pouvant être vendu, par exemple, sous les mêmes garanties que le lait pasteurisé certifié.

Des réalisations obtenues à l'Étranger, sur lesquelles nous ne pouvons pas ici apporter de précisions, ont déjà montré la valeur d'une telle préparation et la qualité hygiénique jointe aux avantages économiques qu'elle présente, selon les modalités suivantes :

Installation industrielle (coopérative ou privée) dans les centres de production laitière ;

Traitement rapide des laits frais, avec attribution aux producteurs de primes de qualité totale, pour obtention de produits essentiels (concentrés et liquides, pâteux, secs, crèmes, beurre ou matière grasse techniquement pure,...) ;

Conditionnement rationnel selon destination véritable (en vue d'une reconstitution proche ou lointaine, de l'obtention de produits dérivés divers) ;

Stockage et transport, au lieu d'origine et d'utilisation, avec constitution d'un volant régulateur en faveur des approvisionnements ;

Reconstitution, dans les lieux de distribution finale, du lait

en nature de composition constante (lait normal), de digestibilité améliorée (lait homogénéisé) et présentant toute garantie sanitaire (chauffage par pasteurisation ou même stérilisation, réfrigération, mise en bouteilles capsulées et datées...).

La réalisation d'une semblable conception, nouvelle en France, doit être étudiée dès maintenant afin de modifier, partiellement tout au moins, les techniques actuelles d'approvisionnement des grands centres et des régions non productrices.

IV. Dispositions réglementaires

Le décret du 26 avril 1939, précédemment mentionné, fixe les normes bactériologiques des laits pasteurisés ; son application stricte sera bientôt possible, nous l'espérons, quand les arrêtés d'application, qu'il est urgent de voir paraître, auront été pris.

Il reste cependant à répondre à l'importante question de la teneur minimum du lait en principes utiles (opération de normalisation), désirable à tous égards, couramment réalisée d'ailleurs, mais, répétons-le, illégale : d'après les lois organiques du 1^{er} août 1905, sur la répression des fraudes, et du 2 juillet 1935, sur l'assainissement du marché du lait, le lait mis en vente doit être « brut », c'est-à-dire n'ayant subi ni addition, ni soustraction.

La législation française concernant les laits de conserve doit être l'objet de profonds élargissement pour apporter aux consommateurs des garanties qui sont encore laissées au bon vouloir des fabricants auxquels nous nous empressons d'ailleurs de rendre hommage.

Ces laits de conserve (concentrés et secs, sucrés ou non) sont pratiquement standardisés, mais cette opération doit être officiellement précisée et les compositions clairement exprimées.

En dehors de tout cela, les deux pas à franchir sont, d'une part, la normalisation « légale » et, d'autre part, la « reconstitution » du lait de consommation en nature.

Car deux opérations qui conditionnent la loyauté commerciale et répondent à un triple progrès, technique, économique et social, sont parfaitement compatibles avec la notion fondamentale du « lait hygiénique ».

Sans nous attarder sur des notions périmées, efforçons nous d'établir une nouvelle organisation tenant compte d'une évolution nécessaire, et considérons, d'une façon large, autant que réaliste, ce problème capital que pose l'approvisionnement moderne, en lait, des grands centres de consommation.