

BASE ÉCONOMIQUE DE L'HYGIÈNE DU LAIT (1)

par

G. THIEULIN

Il y a trente ans, Charles PORCHER précisait les conditions à remplir pour que le lait soit, sans ambiguïté, un aliment bienfaisant.

En 1939, Gustave GUITTONEAU parvenait à imposer une formule recommandable : le lait pasteurisé conditionné, que, depuis lors, M. le Ministre de la Santé publique et de la Population a jugé utile de ranger parmi les laits pouvant être réputés « hygiéniques ».

Il est possible que, demain, de nouvelles conceptions se révèlent plus heureuses encore et que soient simultanément et pleinement atteints les deux objectifs de l'action entreprise : d'une part, la Sécurité bactériologique vis-à-vis d'un produit éminemment altérable et facilement contaminé, d'autre part, le maintien des valeurs biologiques d'une denrée essentielle.

Le problème est complexe. Toutefois, il est raisonnable de penser que plus tard comme aujourd'hui, les résultats escomptés ne peuvent pas être atteints si nous ne disposons pas, à l'origine, d'un lait cru satisfaisant, c'est-à-dire présentant des défauts, inélectables sans doute en une telle matière, mais mineurs, temporaires, aisément corrigibles. Le point de départ est fondamental.

Dans cette intention, il est facile d'énumérer et même de classer les prescriptions qui seraient à observer pour obtenir à ce stade initial le minimum des garanties nécessaires, faute desquelles la sécurité finale demeure aléatoire, quels que soient les palliatifs mis en œuvre.

Cependant, pour ne pas rester utopiques, les mesures d'hygiène les mieux fondées doivent s'inscrire dans les réalités. Cela veut dire que, en la circonstance, les rigueurs économiques ne peuvent pas être négligées. Ainsi trois groupes de facteurs interviennent : le prix du lait, les possibilités matérielles de production d'un lait sain, la meilleure utilisation de ce lait.

A. *Prix du lait.* — M. des COURTILS présentait récemment à la tribune de l'Académie d'Agriculture (2) une note de MM. J. SERVE et G. WORMSER relative à l'étude du prix de revient actuel du lait au lieu de production.

Bien que s'étant placés dans des conditions exceptionnellement favorables d'exploitation, les auteurs ont pu écrire que « les prix unitaires payés depuis plusieurs années non seulement ne laissent aucun bénéfice à l'exploitant, mais ne remboursent pas les frais

(1) C. R. Acad. Méd., 1958, **142**, n° 9-10, p. 248.

(2) C. R. Acad. Agri., 1957, **43**, n° 14, p. 753.

élémentaires ». Nous noterons au surplus que les frais élémentaires dont il est question ne comportaient pas ceux qui seraient fatalement entraînés par des soins particuliers inhérents à une production devenue hygiéniquement satisfaisante.

Réunis en octobre 1957 à Rome, les experts du Comité Européen de la Fédération internationale des producteurs agricoles ont pris acte que « dans l'Europe des six puissances associées, comprenant, en outre, la Suisse et la Scandinavie, la France est au dernier rang pour le prix du lait ».

En notre pays, le lait est donc vraiment le parent pauvre parmi les fournitures journalières indispensables à la vie.

Plus néfaste encore, pensons-nous, qu'un prix trop bas, est le prix uniforme. Seule, en effet, la teneur en matière grasse a été jusqu'à présent officiellement estimée : aucun égard n'a été accordé à la salubrité.

B. Possibilités matérielles de production d'un lait sain. — En soulignant ici l'importance de la lutte maintenant entreprise, à l'aide de crédits considérables, contre les maladies animales, tendant en premier lieu à l'éradication de la tuberculose bovine, il convient d'insister sur les insuffisances d'équipement qui caractérisent un trop grand nombre de centres producteurs, et ceci dans le but, à la fois, d'apporter les remèdes nécessaires et de mieux comprendre les difficultés qui sont journalièrement à vaincre.

Il faut environ 7 litres d'eau pour concourir à l'obtention d'un litre de lait propre ; encore faut-il que cette eau soit potable, et de préférence qu'elle le soit « naturellement », c'est-à-dire de façon certaine.

En outre, il est nécessaire que le producteur dispose d'une source d'énergie facilement maniable, et le courant électrique paraît à ce titre irremplaçable dans la vie moderne.

Si cette seconde exigence est en bonne voie d'être partout satisfaite, la première mérite, par contre, d'être plus activement étudiée.

La question de l'eau à la ferme est du plus haut intérêt.

C. Meilleure utilisation du lait. — Le lait est un aliment direct ; c'est aussi une matière première industrielle. Cette seconde position règle tout et c'est à notre sens une double erreur.

En effet, le taux de matière grasse du lait en conditionne, de façon jusqu'alors exclusive, la valeur marchande. Nous aboutissons sur le plan général à une production excédentaire de beurre, ce qui conduit à une exportation réalisée, quand elle peut l'être, sur des bases désastreuses pour l'économie nationale.

Or, contre la matière grasse de lait trop chère, il est une concu-

rence facile. Contre un lait de consommation qui serait de la qualité désirée, il n'est pas de concurrence possible.

Il ne nous appartient pas d'évoquer ici l'action controversée des différentes graisses ingérées ; cependant nous pouvons dire qu'il y a au total déséquilibre dans la disposition des motifs d'appréciation de la valeur, même uniquement commerciale, du lait.

Il appartient aux pédiatres de donner au lait sa place exacte dans l'alimentation infantile et aux diététiciens de conseiller le meilleur régime de l'adulte en situant, entre autres, le rôle des lipides, mais il ne nous paraît pas imprudent de souligner celui de l'azote. Les protides du lait sont les moins chers et les plus abondants parmi ceux que la nature nous dispense. Dans l'intérêt général des populations, la valorisation de l'azote du lait est, de toute évidence, à rechercher.

Par ailleurs, et pour en terminer sur ce point, une remise en ordre s'impose : le lait de consommation directe exige plus de soins et plus de frais que le lait destiné à devenir beurre ou fromage ; il doit être pour le producteur, non plus une cause de déficit, mais une source de légitime profit. Hors cela, pas de progrès.

CONCLUSION

L'état des connaissances scientifiques sur la composition du lait autant que sur les incidences de divers traitements vis-à-vis de précieuses valeurs biologiques initiales, la précision des techniques industrielles et la qualité des matériels disponibles, tout cela constitue un ensemble qui permet de prendre, pour le problème évoqué, et dans une évolution continue, des décisions valables. Toutefois, pour servir avec un maximum d'efficacité l'hygiène publique, il convient de ne pas négliger certains des facteurs en cause.

A ce titre, il nous faut bien reconnaître que, actuellement, en France, la base de l'hygiène du lait est strictement d'ordre économique.

SUR L'ÉLEVAGE DES BREBIS LAITIÈRES EN ISRAËL (1)

par

ANDRÉ LEROY

À l'occasion d'un récent voyage en Israël, motivé par une réunion de la Commission de l'Élevage ovin de la Fédération Européenne de Zootechnie, nous avons eu l'occasion d'étudier les conditions de la production du lait de brebis dans ce Pays. Cette production, en effet, à la fois par son excellente organisation et par le niveau élevé de la qualité des brebis, est l'une des principales sources des

(1) *C. R. Acad. Agric.*, 1957, n° 10, p. 556.