

Conditions d'utilisation des contenus du Conservatoire numérique

1. Le Conservatoire numérique communément appelé le Cnum constitue une base de données, produite par le Conservatoire national des arts et métiers et protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle. La conception graphique du présent site a été réalisée par [Eclydre](#).
2. Les contenus accessibles sur le site du Cnum sont majoritairement des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public, provenant des collections patrimoniales imprimées du Cnam. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 :
 - la réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur ; la mention de source doit être maintenue (Cnum - Conservatoire numérique des Arts et Métiers - <https://cnum.cnam.fr>)
 - la réutilisation commerciale de ces contenus doit faire l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.
3. Certains documents sont soumis à un régime de réutilisation particulier :
 - les reproductions de documents protégés par le droit d'auteur, uniquement consultables dans l'enceinte de la bibliothèque centrale du Cnam. Ces reproductions ne peuvent être réutilisées, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
4. Pour obtenir la reproduction numérique d'un document du Cnum en haute définition, contacter [cnum\(at\)cnam.fr](mailto:cnum(at)cnam.fr)
5. L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.
6. Les présentes conditions d'utilisation des contenus du Cnum sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE

Auteur(s)	Lereboullet, Pierre (1874-1944)
Titre	Les maladies dues au lait et leur prophylaxie : le lait : produits dérivés, industries du lait
Adresse	[Paris] : CNAM, 1944
Collation	1 vol. ([8] p.) ; 27 cm
Nombre de vues	10
Cote	CNAM-BIB B 7928
Sujet(s)	Industrie laitière Industries agroalimentaires -- Salubrité Lait -- Analyse Lait -- Microbiologie Lait -- Qualité Lait -- Toxicologie
Thématique(s)	Économie & Travail Histoire du Cnam
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	29/10/2026
Date de génération du PDF	29/10/2026
Recherche plein texte	Disponible
Notice complète	https://www.sudoc.fr/134913892
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?B7928

1055301
et 59819

B 7928

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS

INSTITUT SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
de l'ALIMENTATION

Enseignements sur les Aliments et les Industries Alimentaires
Année Scolaire 1943 - 1944
Deuxième Cycle de Conférences
- : - : - : - : -

L E L A I T
=====

PRODUITS DERIVES -- INDUSTRIES DU LAIT

LES MALADIES DUES AU LAIT
et LEUR PROPHYLAXIE,

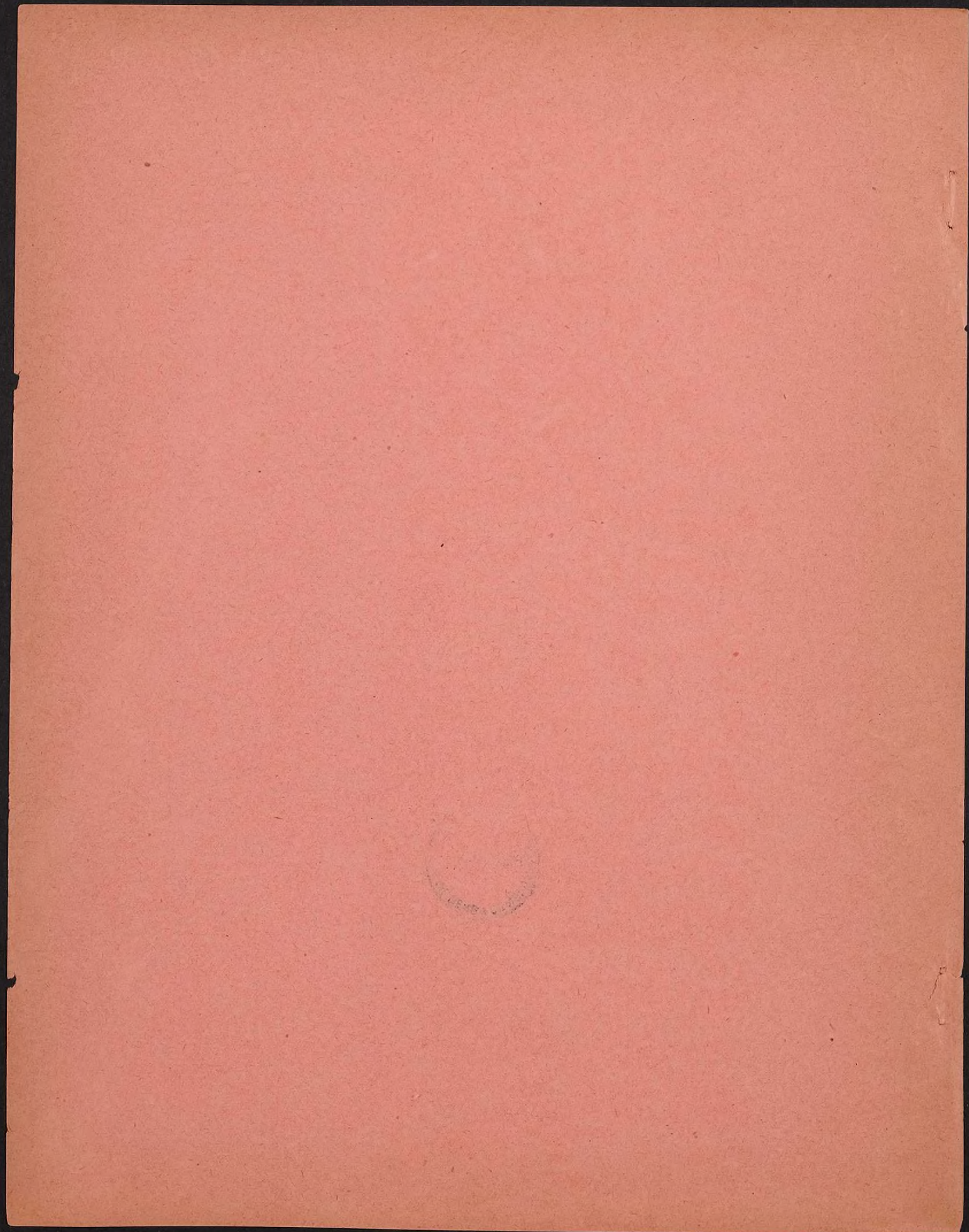
par M. le Professeur LEREBoullet



- PARIS 1944 -
=====

Reproduction même partielle
interdite

CONFERENCE N° 2
PRIX 20 FRs



LES MALADIES DUES AU LAIT,
et LEUR PROPHYLAXIE

par M. le Professeur LEREBoullet (1)

L'importance du sujet traité dans cette conférence est facile à saisir. Le lait est à tout âge un aliment utile il est chez l'enfant un aliment nécessaire et chez le nourrisson, au cours des premiers mois de la vie, un aliment irremplaçable. Son commerce est actuellement mondial car chacun soit combien sont, dans tous les pays, les conséquences fatales d'une alimentation sans lait ou poursuivie avec du mauvais lait. Aussi la surveillance du lait est-elle capitale: qu'il soit mal recueilli, qu'il soit mal conservé, qu'il soit mal administré, ses dangers sont alors multiples. Ils existent à l'origine lorsqu'on le recueille à l'étable, lors de son transport surtout à longue distance - lorsqu'on le répartit au consommateur d'où nécessité de contrôles successifs aux divers stades de sa distribution, et nécessité de répandre tant chez les producteurs que dans le public les notions indispensables précisant les dangers du lait et les moyens de les conjurer.

Car le lait qu'il s'agisse du lait de femme, du lait de vache, du lait de chèvre est nocif de bien des façons :

1° en provoquant chez le consommateur l'apparition et la transmission de maladies infectieuses comme la tuberculose, la fièvre typhoïde, d'autres maladies plus récemment étudiées comme la fièvre ondulante et les brucelloses, et également des infections intestinales banales liées à des microbes normaux de l'intestin comme les colibacilles et susceptibles d'amener parfois de graves accidents.

2° en transmettant du fait de ses altérations des toxines et d'une manière plus générale des poisons nocifs pour l'organisme humain.

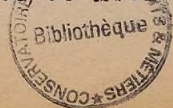
3° en amenant divers troubles de santé du fait du mauvais équilibre de ses composants, tels sa carence en vitamines, son excès de matières grasses, sa valeur nutritive réduite à la suite de coupages trop largement opérés.

4° en provoquant, parce que donné à doses trop fortes, trop répétées ou incorrectement fixées, divers troubles de nutrition, chez le jeune enfant surtout.

5° en amenant du fait de la sensibilité excessive de certains sujets des réactions cutanées ou viscérales qui rentrent dans le champre des accidents anaphylactiques et étant parfois très

(1) Conférence faite à l'Institut Scientifique et Technique de l'Alimentation du Conservatoire National des Arts et Métiers, le 28 Avril 1944.

B-7928



impressionnants et susceptibles d'entraîner la mort.

Le lait est ainsi "cause à lui seul de plus de maladies et de morts que tous les autres aliments réunis" (Violle)

Bien des travaux ont été consacrés à son étude à cet égard. Au premier rang se place outre le traité classique du Professeur MARFAN sur l'Allaitement, le récent et excellent traité de MM. ROCHOIX et TAPERNOUX sur "le lait et ses dérivés" qui contient l'essentiel de ce qu'il faut savoir sur ces questions capitales. Je me bornerai ici à vous en exposer quelques aspects.

I.- Les laits pathogènes par eux-mêmes. Plusieurs catégories peuvent être envisagées :

A. La tuberculose par le lait c'est CHAUVÉAU qui, en 1868, trois ans seulement après la découverte de VILLEMIN montra en infectant, par voie digestive, des animaux avec des produits de vaches phtisiques ou avec des produits de tuberculose humaine qu'ils devenaient ainsi tuberculeux. D'autres auteurs établirent ensuite que le bacille tuberculeux peut traverser l'intestin sain sans provoquer lui-même de lésions intestinales primitives (DOBROKLOWSKI, NICOLAS & DESCOS) un peu plus tard, fut mise en relief l'origine intestinale de nombre de cas de tuberculose pulmonaire (BEHRING, CALMETTE et GUERINOTI) mais si le bacille tuberculeux est le même, dans la tuberculose humaine comme dans la tuberculose bovine, il a comme le soulignent ROCHOIX et TAPERNOUX "acquis en s'adaptant de génération en génération à des organismes aussi différents que celui de l'homme et celui des bovidés, des caractères un peu particuliers qui permettent de distinguer un type humain et un type bovin. Ces caractères d'adaptation correspondent à un potentiel d'infectiosité un peu moins grand du bacille bovin vis-à-vis de l'homme et réciproquement". Ils peuvent permettre de retrouver chez l'homme dans ses lésions ou les produits qui en émanent, les bacilles provenant d'une origine bovine.

25 % environ des bovidés réagissent à la tuberculine et il est certain que l'infectiosité du lait des vaches tuberculeuses est relativement fréquente. Comment NOCARD et LECLAINCHE ont dans une série de recherches montré que l'homme peut être de ce fait rendu tuberculeux par le lait de vaches tuberculeuses et la proportion des laits susceptibles d'infecter ainsi l'homme par leur richesse en bacilles tuberculeux est un peu partout voisine de 25 p.100. La crème et le beurre les fromages frais contiennent aussi une proportion importante de bacilles tuberculeux. Néanmoins la tuberculose d'origine bovine reste proportionnellement rare et plusieurs statistiques françaises, notamment celle de GERNEZ dans le nord ne montrent qu'un nombre infime de cas dans lesquels les germes bovins sont responsables des lésions observées, dans 96 p.100 des cas les germes sont humains, les germes bovins amènent plutôt des lésions extrapulmonaires. Pour BOGUET les cas de tuberculose pulmonaire provoqués par la tuberculose bovine n'atteignent pas 300 sur plus de 10.000 individus. Malgré cette rareté, on peut conclure qu'il est prudent d'écarter de l'alimentation les laits tuberculeux s'il y a tuberculose avancée du poulmon,

de l'intestin, de la mamelle, de l'utérus. Tous les autres laits peuvent être utilisés sous condition de stérilisation par la chaleur (VERGE & THIEULIN). Malgré cette rareté, le danger reste réel mais il faut se garder de l'exagérer.

B. Les brucelloses au premier rang desquelles la fièvre de malte ou fièvre ondulante constituent un autre des grands chapitres du lait pathogène pour l'homme. Sans faire leur historique détaillé, il nous faut rappeler que c'est en 1865 que MARSTON, médecin de la marine anglaise décrit la maladie : en 1887 BRUCE trouve son germe pathogène (d'où le nom de Brucellose). Le cadre de la maladie s'étend et comprend la fièvre rémittente méditerranéenne. En 1904 ZAMMITTE aux côtés de BRUCE utilise les chèvres de malte et constate que c'est d'elles que naît la contagion humaine de la maladie, dont, grâce à la découverte par BRUCE du pouvoir agglutinant du bacille pathogène le diagnostic devient plus facile. Parallèlement BANG avait étudié l'avortement épizootique des bovidés et TRAUN l'avortement des truies. Trois types de brucellose étaient ainsi étudiés : brucella melitensis, brucella abortus bovis, brucella abortus suis. La brucellose de la chèvre qui donna la fièvre ondulante est à l'origine de la contagion humaine. Elle peut se faire par le lait de chèvre soit par le lait absorbé où les bacilles se trouvent d'une façon irrégulière mais massive, soit par le fromage de chèvre. L'infection peut être d'origine ovine se manifestant par l'avortement des brebis. Mais comme l'a souligné LISBONNE qui l'a beaucoup étudiée, il y a aussi une fièvre ondulante d'origine bovine et dit-il après avoir une première fois modifié la formule "cherchez la chèvre" en y adjoignant la brebis il faut aujourd'hui la compléter en mettant la vache au nombre des animaux susceptibles de transmettre ce périlleux microbe. Autour d'une vache infectée par ce microbe on trouve presque inévitablement plusieurs cas humains évoluant simultanément ou se succédant à peu d'intervalle "Le danger, dit LISBONNE, est d'autant plus grave que la vache élimine le germe dans son lait d'une façon continue"... on conclut, ajoute LISBONNE, que l'envahissement progressif des étables par la Br. melitensis constitue une éventualité alarmante pour l'avenir. Toutefois la contamination par le lait et ses dérivés n'est pas la plus fréquente. Sans doute peuvent être atteintes non seulement les personnes buvant du lait frais, mais celles qui absorbent des laitages datant de quelques semaines tel que le lait caillé ou préparé (Yoghourt) et les fromages même fermentés (Roquefort). Mais il est frappant de constater que dans certaines villes où l'absorption de lait caillé non bouilli, sous la forme de fromages frais de chèvre est considérable, la brucellose antiochtone est rare alors qu'elle est fréquente dans les campagnes environnantes. C'est que, quelle que soit l'origine du brucella, c'est le contact direct qui est le principal mode de contagion. Ce sont les personnes qui s'occupent du bétail ou du fumier qui sont les seules contaminées alors que ce sont justement celles-là qui consomment peu ou pas de lait ou ses dérivés. Concluons donc que, si intéressante et actuelle que soit la question des brucelloses si réelle que soit l'infection d'origine bovine ou ovine, elle n'est qu'exceptionnellement transmise directement. Il faut néanmoins s'en préoccuper dans certaines régions où les brucelloses sont habituelles.

Br 7328

C. La fièvre aphteuse si néfaste aux bovidés peut elle se transmettre par le lait ? La preuve expérimentale n'est pas faite et la maladie, si elle existe chez l'homme, reste bénigne, le terrain humain paraissant peu favorable à la fièvre aphteuse. Il est néanmoins sage, en période d'épidémie, de faire bouillir ou au moins pasteuriser soigneusement le lait des vaches atteintes de fièvre aphteuse et de redoubler les soins de propreté si on approche ou si on soigne les animaux malades.

Les streptococcies peuvent atteindre les vaches laitières et la mammite des vaches laitières liée à un mauvais streptocoque peut fort bien expliquer certaines angines, certaines septicémies humaines avec ou sans participation méningée. Le lait dans de telles conditions est de toute façon dangereux et devrait être retiré de la consommation. Des faits de mammite staphylococciques avec staphylococcémie, d'autres de colibacilloses des vaches laitières justifient les mêmes remarques.

D. Il est une autre catégorie, distincte de celles envisagées jusqu'ici, celle des laits souillés après la traite et recueillis chez les nourrisseurs après la traite, chez les marchands laitiers au cours des manipulations que subit le lait. Les infections causales ont une importance considérable. Au premier rang il faut placer les infections typho et paratyphoïdiques. Dès 1879 au Cameroun, à DUBLIN, ailleurs encore étaient relatés des cas de cet ordre et PORCHER en 1914 pouvait relever 1.500 épidémies de telles infections laitières. Les exemples s'en sont multipliés et, après les coquillages et notamment les huîtres, le lait contaminé représente la source la plus importante des infections typhoïdiques et paratyphoïdiques. C'est tantôt par un convalescent porteur de germes et trayeur, tantôt par l'eau servant au lavage des récipients par les personnes préposées aux soins d'un malade et qui lavent dans le même bac le linge du typhique et les ustensiles de laiterie, par le mouillage du lait avec une eau typhogène. Les causes sont multiples et c'est ainsi que se sont produites certaines épidémies à la suite d'ingestions de fromages à la crème, infectés accidentellement par le vendeur de ces fromages, comme les faits observés il y a quelques années à la BOURBOULE à NOIRMOUTIERS et dans d'autres régions. Alors se manifestent des épidémies à caractère explosif, à incubation courte, à mortalité élevée dont le lait ainsi distribué est responsable.

D'autres maladies comme le choléra, la dysenterie bacillaire, peut être la diphtérie et la scarlatine peuvent avoir ainsi une origine bovine indirecte. Mais ce sont surtout les gastro entérites de l'enfant qui peuvent se développer à la suite de l'absorption d'un lait mal conservé, insuffisamment bouilli ou pasteurisé, contaminé par divers saprophytes au premier rang desquels le colibacille. Sans doute les diarrhées cholériformes d'été ont été quelquefois rattachées à des causes générales et mises sous la dépendance de la grippe. Sans doute aussi on a récemment mis en relief le rôle possible des otites latents dans certaines entérites graves, mais il faut toujours se rappeler que "ce n'est pas la décomposition du lait qui, par elle-même, est dangereuse mais l'ingestion des germes du groupe colivivants

et virulents"... L'un des grands avantages du lait de femme est qu'il s'oppose à la formation d'une flore à coli dans le grêle et limite les dangers de diarrhée cholériforme. Il faudrait toute une leçon pour exposer cette question capitale en pathologie du jeune enfant. Je ne puis que souligner ici son importance. C'est de sa solution que dépend pour une large part la mortalité infantile des mois d'été, car un bon lait, pur, propre et sain peut en enrayer les dangers. C'est ici le cas de rappeler que voici longtemps METCHNIKOFF, le grand savant pastorien, soulignait que "la diarrhée infantile tient le premier rang comme facteur de la mortalité humaine". Or tous ceux qui s'occupent de puériculture savent combien, par l'hygiène alimentaire du jeune enfant, on peut atténuer et, dans certains centres, faire disparaître par des moyens simples cette terrible mortalité.

II.- Les laits toxiques.

D'autres causes peuvent intervenir pour rendre le lait nocif pour ceux qui le consomment et notamment pour les jeunes enfants. Au premier rang il faut placer les substances toxiques qui peuvent exister dans le lait et particulièrement dans le lait de vache du fait d'une mauvaise alimentation. Voici longtemps qu'ont été dénoncées à cet égard par le professeur PORCHER, le professeur MOUSSU et bien d'autres la désastreuse influence de l'alimentation des vaches laitières par les feuilles de betteraves, par certains fourrages verts conservés et surtout par les pulpes de betteraves (résidus des sucreries et des distilleries, par les pulpes fermentées, par les drèches de distillerie, les drèches de brasseries, les résidus d'huileries (tourteaux) qui tous peuvent gravement altérer le lait donné aux enfants, provoquer des vomissements, de la diarrhée, des troubles digestifs sévères. "On pourra pasteuriser et même stériliser le lait des vaches sans arriver à détruire les poisons alimentaires dans ces laits". On a pu conclure que tous les aliments capables de provoquer ainsi des troubles digestifs devraient être rejetés pour la production du lait de vache. Au surplus des remarques similaires pourraient être faites en se basant sur la facilité avec laquelle les troubles digestifs de la mère allaitante se représentent sur le tube digestif de leur bébé. Il s'agit là le plus souvent non d'infection mais d'intoxication par le lait.

III.- Les troubles liés au déséquilibre des constituants du lait.

Je ne puis m'étendre sur ce chapitre si vaste : quel que soit le lait absorbé, qu'il s'agisse de lait de femme, de vache, de chèvre, d'ânesse il peut provoquer par sa composition même des troubles de santé chez celui qui le consomme soit du fait du mauvais équilibre de ses constituants : carence en vitamines du fait d'une stérilisation trop complète, d'où scorbut de nourrisson dans des cas devenus rares, excès de matières grasses pouvant provoquer des troubles cutanés sous forme d'eczéma ou d'érythème, retard du poids plus ou moins accentué du fait des coupages trop largement pratiqués ou d'une insuffisante alimentation de la mère allaitante.



L'eczéma, le Prurigo, nombre d'érythèmes sont ainsi souvent dû à l'allaitement mal dirigé du nourrisson. De même voici longtemps qu'on a, lors de diarrhées mucogrumelleuses et acides du nourrisson, accusé les laits trop riches en beurre, qu'on a mis sur le compte d'un lait de vache mal administré ou mal surveillé l'existence, chez le nourrisson, de selles mastic. Surtout on a signalé d'une part les fièvres alimentaires d'origine lactée et notamment la fièvre de lait sec et la fièvre pré-scorbutique qui ne sont que des hyperthermies sans fièvre réelle, d'autre part les anémies diverses de l'enfant dues souvent à la prolongation de l'alimentation lactée prédominante qui facilite l'anémie par manque de fer (anémie ferriprive). Je ne puis que vous signaler ces divers troubles sans en faire un exposé détaillé mais ils montrent la multiplicité des incidents dus à l'alimentation lactée.

Il est enfin des accidents de sensibilisation au lait particulièrement impressionnant et heureusement exceptionnels. Il se rattachent aux troubles décrits sous le nom de grande et petite anaphylaxie. Ces troubles qui revêtent des aspects multiples peuvent se produire avec le lait de vache, ils peuvent même survenir avec le lait de femme (BOUCHACOURT, BAR, HUTINEL, VIGNES), ils ont été mortels. Mais ces accidents sont trop rares pour que j'aie lieu de m'y appesantir pas plus que je ne puis m'appesantir sur le passage possible de certains médicaments ingérés par la mère dans le lait qu'elle donne à l'enfant.

Retenez donc que le lait est nocif de bien des façons mais que ce sont surtout ses altérations liées aux infections qu'il faut éviter qu'il s'agisse de germes pathogènes ou de simples saprophytes. A voir les conditions dans lesquelles le lait est, surtout actuellement, distribué dans les grandes villes, à constater ce que trop souvent il est devenu au moment où il est consommé, on ne peut qu'être surpris qu'il ne provoque pas plus de ravages. Il faut pourtant voir le mal et essayer de le limiter.

C'est à quoi se sont appliqués tous ceux qui ont, dans tous les pays et particulièrement en France, la charge de surveiller les laits destinés à l'alimentation. Les leçons de M. GUITTONNEAU, du Dr. HOUDINIÈRE sur l'hygiène du lait cru destiné à la consommation humaine, celles du docteur THIEULIN sur la conservation des laits de consommation et sur leur pasteurisation et son contrôle, celle de M. GIROUX sur la question des laits fermentés vous apporteront quelques précisions sur certains aspects de la prophylaxie nécessaire.

Je voudrais seulement vous montrer en terminant cette leçon préliminaire combien il serait nécessaire d'avoir un lait pur, propre et sain à distribuer à la population française et particulièrement aux jeunes enfants pour lesquels le lait est le seul aliment possible dans les premiers mois de la vie. Voici longtemps qu'a été évoquée cette question et affirmée la nécessité d'avoir une politique du lait, d'organiser une véritable croisade du bon lait, de lutter pour que cet aliment soit moins souvent meurtrier. Actuellement nous déplorons, comme il y a 15 ans avec mon ami le professeur CASTAIGNE

que le lait distribué tant dans nos villes que dans nos campagnes soit trop souvent un aliment plus que douteux, très souvent toxique, quelles que soient les précautions prises par les familles, et parfois cause directe de mort surtout si l'ébullition n'en est pas suffisamment poussée". Bien des efforts ont été faits pour lutter contre cette situation et comme le disait alors mon ancien interna JOANNON, actuellement professeur d'hygiène à la Faculté, deux méthodes peuvent être employées la méthode préventive et la méthode curative. La méthode préventive, qui cherche à préserver autant que possible la production et la manipulation du lait des fautes et négligences dont résulte sa contamination originelle ou secondaire, consiste à empêcher ou minimiser l'infection du lait, grâce à une surveillance rigoureuse de l'étable à la vente portant sur bêtes, choses et gens; à contrarier par une basse température le développement des germes vivants présents dans le lait et, si cette précaution est justifiée, à traiter celui-ci par la chaleur pour tuer les germes pathogènes qui pourraient s'y trouver. Cette méthode est théoriquement bien mais les conditions nécessaires à sa réalisation ont été et surtout sont actuellement impossibles et force est le plus souvent de se rabattre sur la méthode curative et palliative "qui s'efforce de rendre inoffensifs les laits qui, récoltés, manipulés et transportés, sans soins suffisants, sont plus ou moins largement souillés. Au lieu d'un lait initialement sain et conservé tel, elle permet un lait assaini". Elle a prévalu en France, basée sur la stérilisation ou la pasteurisation du lait avant son absorption ou même sa livraison au consommateur. Mais "ni la pasteurisation, ni la stérilisation ne devraient dispenser d'une traite propre, car moins le lait est souillé à la sortie de la mamelle plus sa conservation est facile après chauffage et stérilisation rapide et meilleure est sa qualité" (MARFAN). On peut aussi affirmer, comme il y a quelque 15 ans, avec M. JOANNON que "la condition du succès en ce qui concerne surtout la mortalité infantile, c'est le développement et la généralisation effective et efficace des mesures préventives qui s'opposent aux contaminations et pullulations microbiennes au cours de la production, de la conservation et de la distribution du lait destiné aux nourrissons". Le problème est hélas ! actuellement d'une grande complexité et dans les circonstances présentes le lait, trop souvent recueilli dans de médiocres conditions, distribué souvent en retard et dans des récipients déjà contaminés, nécessite pour son utilisation des conditions impossibles à remplir complètement. C'est le cas de rappeler, en cette période troublée, la supériorité pour les jeunes enfants du lait de femme sur tous les autres, la nécessité, de lutter en faveur de l'allaitement maternel qui reste, dans les premiers mois de la vie, le meilleur aliment du bébé. A défaut de celui-ci il faut obtenir pour les nourrissons et les jeunes enfants un lait de vache bien recueilli et transporté le plus rapidement possible. A cet égard, l'effort poursuivi par les services de la préfecture de la Seine en créant dans Paris et sa banlieue des centres de distribution de lait frais venant des nourrisseurs de la Seine et permettant l'attribution aux nourrissons de moins de six mois d'un lait frais de bonne qualité et à défaut de celui-ci de lait stérilisé ou de lait condensé sucré ou non est à retenir comme pouvant contribuer à donner aux jeunes enfants une alimentation mieux adaptée. Il est malheureusement, à

Br 7328

craindre que ces mesures ne puissent être généralisées mais il faut espérer que dans l'avenir le contrôle du lait distribué dans les villes et les campagnes pourra être mieux institué et que les techniciens du lait, mieux écoutés, pourront faire mettre en vigueur des règles tutélaires assurant tant aux enfants qu'aux adultes un lait suffisamment sain pour faire pratiquement disparaître les maladies dont est actuellement responsable le lait et dont je n'ai pu vous donner qu'un rapide mais significatif aperçu,

