

parfaites, et nous ne pouvons atteindre tous ceux qui mouillent leur vin ; ils sont trop, comme disaient nos soldats à Waterloo. C'est à vous de vous débrouiller vous-même. N'ayez plus foi en nous, nous le méritons pas, et avec la meilleure volonté du monde, nous faisons autant de bien que de mal.

Dégustez le vin que vous achetez. Si vous l'aimez fort et qu'on vous le serve faible, changez de marchand ; n'en manque pas. Si vous récusiez votre jugement, oh ! alors, trouvez bon que nous nous récusions aussi : l'Administration n'est pas une femme de ménage, chargée de faire le marché des citoyens.

J'arrive maintenant à l'étude du lait. Ici, les conditions sont un peu différentes. Le lait est un produit naturel qui, en principe, doit arriver au consommateur dans l'état où il sort de la mamelle. Encore cette condition qui semble si étroite est-elle insuffisante. Ce n'est pas tous les jours le même lait qui sort de la même mamelle du même animal. On sait que celui qui s'écoule au commencement de la traite est plus pauvre en matières grasses et plus riche d'ordinaire en caséine et en sucre que le lait des dernières portions. Ce n'est que dans son ensemble, dans la totalité de la traite, que le lait d'un animal bien portant se ressemble à lui-même à plusieurs jours de distance et c'est ce lait total que tout producteur scrupuleux doit faire entrer dans la consommation.

Mais comment l'y contraindre ? Les procédés par lesquels on y arrive, ou on croit y arriver, sont trop connus pour que je sente le besoin de les décrire à nouveau ici. J'ai insisté, dans mes *Principes de laiterie*, sur les diverses méthodes d'analyse, sur leurs avantages et leurs défauts, je me bornerai à résumer ce que j'en ai dit.

Il existe un certain nombre de méthodes, dites pratiques, telles que l'emploi du lactodensimètre, du lactoscope, du séparateur à force centrifuge, qui donnent rapidement des renseignements superficiels sur la constitution d'un lait, et qui peuvent servir à mettre sur la voie d'une falsification, qu'il s'agisse d'une addition d'eau ou d'une soustraction de crème. Mais aucune de ces méthodes ne peut donner des éléments de conviction permettant à un expert de demander à un tribunal de prononcer une condamnation.

Pour savoir exactement la composition d'un lait, il faut absolument recourir à l'analyse chimique, qui,

heureusement, est infiniment plus sûre qu'avec les vins. Tous les chimistes dignes de porter ce nom, qui auront à étudier un même lait, lui trouveront le même poids d'extrait sec à 100, le même poids de crème, de sucre, de cendres, ils lui trouveront aussi le même poids de matière du même nom. Seulement tous n'appelleront pas cette matière du même nom. Il y en a qui feront de la caséine, d'autres, également convaincus, qui dichotomiseront à l'infini et émietteront cette caséine, en éléments distincts. Mais peu importe, le poids total sera le même pour tous. La composition d'un lait peut donc être connue avec une précision suffisante. C'est ensuite que les difficultés commencent.

Il n'y en aurait aucune si les laits de toutes les vaches et de toutes les régions avaient la même composition, mais on sait qu'il n'en est pas ainsi. Les divers laits se ressemblent beaucoup plus que les divers vins, mais présentent encore des variations considérables d'une vache à l'autre, d'une étable à l'autre, d'une année à l'autre, d'une région à l'autre. Là est le problème pour asseoir un jugement ou une condamnation, et ce problème n'est soluble que dans un petit nombre de cas.

Le seul moyen, en effet, de le résoudre avec sécurité est de faire l'étude comparative du lait suspect avec un lait de la même époque et de la même provenance. Il ne faut arguer d'aucune falsification avant d'avoir fait une comparaison minutieuse entre le lait suspect et le lait de la même vache ou de la même étable, prélevé aussitôt le procès engagé, en présence de l'expert lui-même, en trayant les animaux à fond et mélangeant les laits, de façon à pouvoir prélever un échantillon moyen.

Mais tous les experts n'ont pas ce soin, et la méthode n'est d'ailleurs applicable que dans les petites villes, où chaque ferme envoie sur le marché le produit de sa traite, où il n'y a pas de ramasseurs de lait, d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, qui mélangent tout et rompent la piste.

Si ces ramasseurs tenaient à mettre leur responsabilité à couvert, ils feraient ce que font les fromagers dans les fruitières coopératives. Tout lait qui arrive est pesé à part, étudié au lactodensimètre ; pour peu qu'il semble sujet à caution, on le met à part, et on compare avec le produit de la traite suivante, prélevé devant témoins. On arrive ainsi, et avec une pénalité

sévère en cas de fraude, à ne mettre en œuvre que du lait tel qu'il sort du pis. Mais les producteurs ne sont pas solidaires les uns des autres pour la vente du lait en nature, et les ramasseurs ont d'autres soucis. Ils se défendent naturellement de leur mieux contre les mouillages faits dans les fermes, mais ils se défendent insuffisamment contre ceux qu'ils peuvent faire eux-mêmes, et comme ils sont, par nécessité de métier, très au courant des pratiques et des rubriques des laboratoires d'hygiène, et des habitudes des tribunaux, on peut assurer qu'ils se tiennent toujours très au voisinage de la moyenne de composition au-dessous de laquelle on est sûr d'une condamnation si le lait est saisi.

Car il a fallu se résoudre, dans ce cas, à cette détestable méthode des moyennes, ou plutôt fixer une composition minimum au-dessous de laquelle le lait est dit falsifié. Comment faire quand on a terminé patiemment l'analyse complète d'un lait suspect, pour savoir s'il a été allongé d'eau ? On ne peut pas remonter à ses origines : autant vaudrait essayer de distinguer dans la Seine, à Paris, les eaux de l'Yonne et de l'Armançon. Vite on se rapporte au type minimum. Le conseil d'hygiène publique de France a par exemple, officiellement adopté les chiffres suivants pour la composition moyenne du lait de vache, et pour la limite minima au-dessous de laquelle il y a eu addition d'eau.

#### Composition moyenne

Eau.....	87.00
Extrait sec.....	13.00

100

#### Extrait sec :

Matière grasse.....	4.00
Caséine et cendres...	4.00
Sucre de lait.....	5.00

13.00

#### Limite minima

Eau.....	88.5
Extrait sec.....	11.5

100.0

#### Extrait sec :

Matière grasse.....	2.7 à 3.0
Caséine et cendres...	4.3 à 4.0
Sucre de lait.....	4.5

11.5

Je pourrais bien discuter ces chiffres tout à fait étranges, demander, par exemple, pourquoi, dans la limite minima, le chiffre de la caséi-