

Guerre aux bactéries

Thaïs Dubé

Numéro 71, automne 2002

Une pinte d'histoire : l'industrie du lait

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7480ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Dubé, T. (2002). Guerre aux bactéries. *Cap-aux-Diamants*, (71), 18–21.

GUERRE AUX BACTÉRIES



Cette séparation entre le lieu de production et de consommation du lait fut la source d'un problème de santé publique qui préoccupa la population urbaine de la majorité des grandes villes occidentales. En effet, la distance toujours plus grande entre le producteur et le consommateur signifiait la multiplication des risques de contamination du lait. Tout d'abord, le processus de prolifération des bactéries était méconnu par le grand public. Les producteurs laitiers ne prenaient pas toutes les précautions nécessaires afin de réduire les risques de contamination lors de la traite des vaches, telles la désinfection des instruments de travail et des contenants d'entreposage. Le lait commençait donc souvent son voyage vers la ville en étant préalablement corrompu. Cet état de fait se trouvait par la suite amplifié par l'absence de réfrigération du lait, que ce soit immédiatement après sa production ou pendant son transport vers les lieux de consommation. Pour éviter l'altération du lait, les producteurs et les distributeurs ajoutaient des produits chimiques qui empêchaient le lait de surir sans toutefois contrer la multiplication des bactéries. Le produit le plus fréquemment utilisé dans ce processus, l'acide boracique, était lui-même dangereux pour la santé. Finalement, la recherche du profit incitait les différents intervenants - du producteur au petit vendeur - à diluer le lait avec de l'eau trop souvent impropre à la consommation. Cette adultération gonflait certes leurs bénéfices, mais aussi les chances de contamination du produit.

Le lait frais, possédant tous les nutriments nécessaires à la formation de micro-organismes, était donc un excellent vecteur de transmission des maladies. Il fut reconnu comme tel au fur et à mesure que se réalisèrent différentes études scientifiques sur la propagation des maladies contagieuses. La corrélation directe entre les problèmes de santé et le lait de mauvaise qualité ne s'établit pas avant l'acceptation de la thèse pasteurienne par les autorités compétentes en la matière (lors de la dernière décennie du XIX^e siècle).

MORTALITÉ INFANTILE ÉLEVÉE

L'urgence d'une intervention afin de contrôler la qualité du lait de consommation se fit particulièrement sentir dans la métropole québécoise.

■ PAR THAÏS DUBÉ

Le laboratoire du Service de santé de Montréal. C'est à cet endroit que les inspecteurs remettaient les échantillons de lait collectés aux différents points de production et de vente afin qu'on analyse leur qualité. (Archives de la Ville de Montréal).

Au XIX^e siècle, le milieu de vie urbain présentait des caractéristiques parfois assez semblables à celles du monde rural. Parmi celles-ci, une intime et nécessaire cohabitation de la population et des animaux de ferme. Tenir son potager, s'occuper de quelques poules et cochons et posséder sa propre vache de traite faisaient partie des stratégies de survie de plusieurs familles en milieu urbain. Il fallut attendre la deuxième moitié du XIX^e siècle pour que la forte industrialisation et l'explosion démographique de la ville provoquent une séparation de plus en plus prononcée entre le lieu de production alimentaire et le consommateur.

L'approvisionnement en lait de consommation est un bon exemple de cette transformation du milieu urbain à la fin du XIX^e siècle. L'essor de la population eut le double effet d'augmenter la demande de lait et d'exercer une pression sur l'espace territorial occupé par les étables et les enclos. Dans la plupart des villes québécoises, les activités de production laitière furent repoussées, principalement vers la banlieue. Ainsi, dès 1880, la pratique commune était que le lait soit distribué à la population urbaine par des laitiers s'approvisionnant à l'extérieur des limites de la municipalité.

coise alors que l'on prit conscience du problème de mortalité infantile. Entre 1896 et 1914, le taux global de mortalité infantile variait autour de 260 pour mille naissances vivantes. Il se montrait particulièrement élevé dans le milieu ouvrier francophone. La première cause de mortalité chez ces enfants était l'ensemble des maladies diarrhéiques.

Une relation directe entre la mortalité infantile par gastroentérite et le lait de vache impropre à la consommation ne tarda pas à s'établir. Au tournant du XX^e siècle, l'allaitement artificiel des nourrissons était répandu, particulièrement chez les mères canadiennes-françaises. On leur recommandait alors de mélanger au lait de vache du sucre et de l'eau citronnée afin de retrouver un lait semblable à celui des humains. Certains experts, conscients du problème de contamination du lait, proposaient sa stérilisation. Cependant, plusieurs pensaient que le processus de stérilisation dévitalisait le lait et ne protégeait pas les enfants contre certaines maladies tel le scorbut.

Afin de remédier au problème de la mortalité infantile relié à la consommation d'un lait impur, les autorités médicales adoptèrent deux stratégies. La première passait par l'éducation de la population quant aux principes de base d'une manipulation hygiénique des produits laitiers. À l'échelon national, l'œuvre d'éducation fut assumée par le Conseil d'hygiène de la province de Québec (CHPQ). Tandis qu'à Montréal, ce sont les organisations philanthropiques comme la Fédération nationale Saint-Jean-Baptiste de Montréal et le Montreal Local Council of Women qui furent les plus actives. Ces organisations mirent sur pied des dispensaires où les mères pouvaient se procurer du lait de bonne qualité ainsi que des conseils sur les soins à apporter à leurs nourrissons. De plus, ils multiplièrent les conférences sur l'importance d'une saine alimentation pour la santé des enfants. La deuxième stratégie consista à élaborer un encadrement réglementaire des normes de production et de commercialisation du lait de consommation. Les administrations municipales étaient responsables de l'application de ces règlements élaborés par le gouvernement du Québec. C'est ainsi que la Ville de Montréal et les autorités de certaines localités québécoises devinrent des acteurs primordiaux dans la bataille du lait pur.

LA LOI D'HYGIÈNE PUBLIQUE

Les mesures de contrôle de la qualité des produits laitiers s'inscrivaient dans le cadre de la réglementation concernant l'hygiène publi-

que, un champ de compétence délégué aux instances municipales. À la fin du XIX^e siècle, la santé publique n'était qu'une préoccupation secondaire pour la majorité des localités davantage intéressées par le développement industriel. Cette situation amena le gouvernement du Québec à mettre sur pied le CHPQ, en 1887, avec le mandat de régler afin d'assurer un état de santé convenable à la population. En 1891, le gouvernement sanctionna la Loi d'hygiène publique qui indiquait clairement que chaque municipalité devait créer un bureau d'hygiène afin de surveiller l'application sur son territoire des règlements édictés par le CHPQ. En vertu des dispositions de cette loi, la municipalité ne pouvait contrôler que la qualité du lait produit sur son territoire. Le réseau d'approvisionnement en produits laitiers était alors on ne peut plus complexe et dépassait les limites territoriales de la ville. L'encadrement de la production laitière et de certaines étapes de la commercialisation échappait donc au contrôle des autorités locales. Elle se trouvait sous la juridiction de municipalités rurales qui ne vivaient pas les problèmes liés à l'urbanisation (entassement de la population, insalubrité, distanciation entre le lieu de production alimentaire et le lieu de consommation, etc.). Touchées dans une moindre mesure par la mortalité infantile et ne disposant pas d'un personnel médical nombreux, ces dernières se montraient moins proactives dans l'encadrement de la qualité du lait.

Le plus LONG et le plus COURT chemin.

70 pour cent des enfants qui habitent la ville, reçoivent leur nourriture par ce tube long de 60 milles !

Il faut 36 heures — souvent même 42 — pour que le lait passe d'une extrémité à l'autre de ce réseau et parvienne de l'animal à l'enfant.

Ce tube est perforé en maints endroits et l'aliment du nourrisson est fréquemment pollué. Il est souvent placé dans des endroits surchauffés.

De plus, il se peut qu'il y ait à l'origine du tube un animal contaminé !

Et l'on s'étonne qu'il meure tant d'enfants !

Par ailleurs un bébé nourri au sein absorbe un lait pur, frais, hygiénique qu'aucun germe malsain ne peut atteindre.

Pour diminuer la mortalité infantile, multiplions l'Allaitement Maternel.

Pour parfaire l'œuvre de Dieu, Mères de familles, nourrissez Vos enfants.

L'éducation des mères quant à l'importance d'une saine alimentation pour leur nourrisson passait avant tout par la promotion de l'allaitement maternel. (Archives de la Ville de Montréal).

Every Experienced Mother Knows

that there are times when her own milk disagrees with her baby.

Sickness, excitement or worry affects her milk and her baby suffers. How, then, can mothers expect their little babies to thrive on cows' milk, which nature never intended for a baby's tender little stomach?

In cities, it is very hard to get cows' milk which is less than thirty hours old. Such milk is apt to hold disease germs which can and do cause fatal illness. All cows' milk is too heavy for little babies. No amount of changing at home will make it like healthy mothers' milk. But pure, rich, cows' milk does hold some of the things your baby must have to grow strong and ruddy and to help it fight off sickness. The reason,



Nestlé's Food

has raised thousands of healthy babies and made so many sick babies well, is because it is a milk food. Only nature can make milk - Nestlé's is made from the rich, pure milk of healthy cows from the Nestlé dairies where the milk is fresh and clean.

All the good of the milk is kept and put with just enough wheat, sugar and other strength-giving elements to make a powder which when you boil it in water for two minutes, makes a food that only mothers' milk can equal.

Feed your baby Nestlé's Food. Make a trial at our expense.

Write now and we will send you a large packet free and our Mothers' Book, which tells all about a baby's care.

THE LEEMING MILES CO. Limited, MONTREAL



Publicité de Nestlé's Food. Au tournant du XX^e siècle, plusieurs entreprises commercialisaient un lait maternisé afin de régler le problème du lait de vache contaminé. (Annuaire Lovell's).

L'exemple de Montréal nous semble particulièrement enrichissant dans la compréhension des diverses étapes de la bataille du lait pur. Avant même la création du CHPQ, les autorités montréalaises se sont montrées préoccupées par la qualité du lait distribué aux citoyens. En effet, le 21 décembre 1876, le Conseil de ville adopta le Règlement 105 concernant la santé, ce qui inaugura le service d'inspection du lait. Selon ce règlement, l'inspecteur nommé par le Bureau de santé de la ville (BSVM) devait visiter toutes les laiteries et les endroits où on vendait ou gardait le lait pour la vente et inspecter toutes les voitures servant à son transport. Il était responsable d'émettre les licences aux laitiers et d'estamper tous les bidons et récipients utilisés pour la distribution du lait aux consommateurs. Ainsi, les autorités montréalaises contrôlaient la qualité du lait circulant sur son territoire, mais ne pouvaient nullement imposer ses normes à même le lieu de production, trop souvent situé à l'extérieur des limites de sa juridiction.

En 1889, le BSVM élargit les devoirs de l'inspecteur. Il se devait dorénavant de visiter les établissements de production situés sur le territoire de la municipalité. Les fermes productrices de la banlieue n'étaient pas sous sa juridiction; seuls les laitiers distributeurs de

la banlieue étaient soumis aux autorités montréalaises. En 1890, le Conseil de ville de Montréal adopta le Règlement 187 qui renforçait le contrôle de la municipalité sur ces laitiers. Afin d'obtenir un permis d'exercice sur le territoire montréalais, le laitier devait maintenant permettre aux officiers de la ville d'inspecter les lieux où était entreposé le lait.

Même si ces nouvelles dispositions assuraient une plus grande surveillance de la qualité du lait, elles ne permettaient nullement aux officiers montréalais d'imposer des normes de production aux cultivateurs installés à l'extérieur des limites de la ville. Ce n'est qu'en 1901, dans le cadre de la refonte de la Loi d'hygiène de la province de Québec, que les municipalités obtinrent ce privilège. L'inspection des fermes laitières de la banlieue ne s'organisa toutefois pas systématiquement avant 1910. Le BSVM était sous l'autorité du Comité de santé, composé non pas d'experts de l'hygiène, mais d'échevins. Ce dernier ne s'empressait pas toujours de mettre à la disposition du BSVM les ressources financières et humaines nécessaires afin de protéger la population. Un exemple de cette situation fut la demande soutenue de John McCarrey, surintendant du Département de l'inspection des aliments, pour l'embauche d'un nombre supplémentaire d'inspecteurs du lait. Sa demande fut ignorée par le Comité de santé. Le patronage de certains politiciens portait aussi ombrage au travail du BSVM. Lors de la Commission d'enquête sur l'administration des affaires de la cité de Montréal (Commission Cannon, 1909), on mit en lumière l'entrave que constituaient certains échevins dans le travail des inspecteurs du lait. En effet, le président de la Montreal Pure Milk League, le docteur Joseph-Edmond Dubé, affirma que certains échevins forçaient les inspecteurs à annuler des poursuites intentées contre les laitiers enfreignant la loi. À la suite du Rapport Cannon, on créa le Bureau des commissaires qui se vit confier le pouvoir exécutif et administratif de la ville. Cette mesure coïncida avec l'arrivée à l'hôtel de ville des réformistes qui effectuèrent une importante restructuration administrative. Élu en janvier 1910, les membres du Bureau des commissaires recommandèrent la même année l'établissement d'un système d'inspection des fermes laitières à l'extérieur des limites de la ville.

À partir de 1876, la surveillance de la qualité du lait distribué sur le marché montréalais ne cessa de s'améliorer. De la simple inspection des points de vente sur le territoire à celle des fermes de production laitière situées en banlieue de Montréal, les officiers du BSVM ont essayé de contrôler l'ensemble des

étapes de la commercialisation des produits laitiers. Ainsi, ils tentèrent de s'assurer que le lait soit produit et distribué dans des conditions hygiéniques optimales et qu'aucune altération ne lui soit apportée. La majorité des municipalités québécoises de taille importante prirent activement part à la bataille du lait pur, telle Trois-Rivières qui, depuis 1900, inspectait le lait distribué sur son territoire. Malgré toutes ces démarches, la qualité du lait distribué sur les marchés urbains demeurait, somme toute, hasardeuse. En 1914, un professeur du Collège Macdonald de l'Université McGill, Francis Charles Harrison, réalisa la première enquête scientifique d'envergure sur la qualité du lait de consommation à Montréal. Il fit l'analyse bactériologique d'échantillons de lait collectés dans différents points de vente et de production. Les résultats désastreux de son analyse montrèrent clairement que nonobstant tous les efforts des dernières années, la qualité du lait restait toujours problématique.

BATAILLE DE LA PASTEURISATION

Un immense territoire à être couvert par les inspecteurs, un trop grand nombre de producteurs et de distributeurs ainsi que la difficulté à les éduquer sont les principaux facteurs qui contraignaient les efforts d'encadrement des autorités sanitaires. Il était impératif d'imposer une mesure globale empêchant le lait d'être un milieu propice à la formation de bactéries diverses. Pour ce faire, on dut attendre l'obligation de pasteuriser (procédé qui, par un réchauffement rapide du liquide suivi de son refroidissement, détruisait les microbes présents dans le lait). En effet, ce processus était le seul à garantir la destruction des bacilles responsables des maladies comme la typhoïde, la tuberculose et la diphtérie. Bien que proposée pendant la Première Guerre mondiale par Séraphin Boucher, directeur du BSVM, et endossée par un groupe de réformateurs, il fallut attendre 1925 avant qu'un règlement obligeant la pasteurisation soit adopté par les autorités montréalaises. Certains groupes s'opposaient fermement à l'instauration de cette mesure. Les distributeurs de lait y voyaient une augmentation considérable de leurs coûts de production engendrant la fermeture des entreprises les moins importantes. Une partie de la population craignait donc une hausse majeure du prix du lait. Certains médecins croyaient que le lait pasteurisé perdait une grande partie de ses éléments nutritifs. Ainsi, les officiers du service de santé de la ville et du Conseil d'hygiène de la province de Québec durent déployer maints efforts afin de sensibiliser l'ensemble de la population à la nécessité d'instaurer la pasteurisation obligatoire.

Les différentes municipalités du Québec mirent plus ou moins d'empressement à adopter l'obligation de pasteuriser le lait selon l'importance du problème de mortalité infantile sur leur territoire et des ressources financières et physiques disponibles afin de surveiller son application. Ainsi, en 1946, la pasteurisation n'était toujours pas une pratique généralisée à l'ensemble du territoire québécois. L'exemple de Montréal nous montre bien l'efficacité d'une telle mesure. En effet, on remarqua une prodigieuse diminution de la mortalité infantile entre les périodes de 1915-1919 et 1935-1938 alors que l'on passa de 183,03 décès par cent mille naissances vivantes à seulement 77,2. Dernière mesure d'envergure proposée, la pasteurisation joua un rôle fondamental dans la diminution de la mortalité infantile. En somme, la pasteurisation fut l'une des plus importantes étapes de la bataille du lait pur. ♦

Thaïs Dubé est étudiante à la maîtrise en histoire à l'Université de Sherbrooke.

Laiterie CHARLEVOIX

ÉCONOMISÉE DU FROMAGE

LA LAITERIE CHARLEVOIX DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS AU SERVICE DE SON MILIEU.

Interprétation de la fabrication et exposition d'équipements anciens.

SAVOUREZ NOS DÉLICIEUX PRODUITS RÉGIONAUX

Fromage cheddar en grains (frais du jour), Migneron, fromage en meule, fromage vieilli (vieux Charlevoix), fromage de lait cru, fromage à pâte molle (Fleurmier), lait acidulé (cailles), lait pasteurisé, crème maison.

La plupart des produits de la route des saveurs sont disponibles au comptoir.

LE NOUVEAU FROMAGE À PÂTE MOLLE **LE FLEURMIER** EST DISPONIBLE DANS LES BOUTIQUES SPÉCIALISÉES DE LA RÉGION DE QUÉBEC.

1167, boul. Mrg-De Laval, route 138, Baie-Saint-Paul(Québec) G3Z 2W7 Td.: (418) 435-2184