



# Budapestre vonatkozó újságcikk

Osztályozás

381.631

Szerző:

Cím: *Le quatrième Congrès de la  
laiterie*

Hely

Idő

"1909"

Forrás:

*La Turquie nouvelle*

Személy

*Paris*

(Hely)

*1909.10.18.9*

(Idő)

(Köt. v. füz.)

toutes les parties intéressées. Cette commission sera chargée d'étudier et de préparer les mesures législatives sur le lait.

La Section renvoie l'examen de ces questions à la Commission permanente de la Fédération internationale de Laiterie.

\*\*

Le Congrès émet le vœu que dans chaque pays producteur de fromage, le produit soit muni d'une marque qui garantit non seulement sa pureté mais aussi sa richesse et sa provenance.

\*\*

Considérant le grand rôle que jouent le lait et ses dérivés dans l'alimentation humaine,

Le Congrès estime qu'il importe de faire par *tous les moyens* l'éducation du consommateur en ce qui concerne l'hygiène et la composition du lait et de ses sous-produits.

Parmi les moyens à employer, le Congrès conseille la distribution à tout le personnel enseignant de leçons modèles sur ces questions, et la distribution dans tous les ménages de traités pratiques de vulgarisation.

Considérant, en outre, la grande importance du lait au point de vue économique, le Congrès estime qu'il est nécessaire de développer l'éducation du producteur, notamment en encourageant l'expérimentation en laiterie, en multipliant les écoles professionnelles d'agriculture et de laiterie, en y perfectionnant l'enseignement, en encourageant les services de renseignements sur la laiterie, en faisant connaître aux cultivateurs les avantages de la coopération, en organisant des conférences sur la technique du lait, lors des réunions des associations agricoles, lors des réunions de producteurs, etc.

\*\*

Le Congrès émet le vœu que l'enseignement pratique de la Laiterie soit développé par la multiplication des écoles ambulantes de l'enseignement technique réorganisé sur des bases rationnelles, notamment par la spécialisation des établissements d'instruction.

\*

\*\*

Le Congrès insiste notamment sur la nécessité d'attacher plus d'importance à la vulgarisation des notions appropriées de laiterie :

- 1° dans les écoles populaires rurales aux élèves des deux sexes;
- 2° dans les écoles supérieures de jeunes filles à la ville comme à la campagne.

## DEUXIEME SECTION

### Hygiène et sciences vétérinaires.

En vue de la production d'un lait sain et propre et étant donné que le contrôle au moment de la mise en vente est insuffisant, le Congrès insiste sur la nécessité de tâcher que les étables soient bâties d'une façon répondant aux exigences hygiéniques générales et qu'elles soient maintenues propres ; que les animaux sortent régulièrement (quotidiennement) à l'air libre, si possible pour être menés au pâturage ; ensuite qu'une surveillance sanitaire ait lieu aussi au lieu de production.

- 1° N'utiliser au nettoyage des ustensiles de la laiterie que de l'eau préalablement bouillie ou reconnue propre à l'usage alimentaire de l'homme ;
- 2° N'employer aux manipulations du lait que des

personnes bien portantes et n'ayant aucun contact avec des malades contagieux ;

- 3° Recueillir, conserver et transporter le lait dans des récipients parfaitement fermés ;
- 4° Refrimer de la consommation le lait provenant de bêtes atteintes de maladies qui sont de nature à rendre le lait nocif pour le consommateur ;
- 5° Soumettre à l'abattage toutes les bêtes atteintes de la tuberculose ouverte et en première ligne de la mammite tuberculeuse ;
- 6° Il est à souhaiter que ne puissent vendre du lait frais que les producteurs dont le bétail est régulièrement éprouvé à la tuberculine et a été reconnu indemne de tuberculose.

Le Congrès émet le vœu que les physiologistes et les chimistes instituent des nouvelles expériences, afin de chercher à déterminer exactement la valeur alimentaire relative du lait cru, du lait pasteurisé, du lait stérilisé et du lait desséché.

## 38 A BUDAPEST Le Quatrième Congrès DE LA LAITERIE

Nous nous sommes fait un plaisir de rendre compte d'une façon détaillée de cette intéressante manifestation économique, dont Budapest a été le théâtre du 6 au 11 juin. Comme on le sait, le gouvernement français était représenté par MM. Viger, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, et Cabaret, directeur au ministère de l'Agriculture.

*La Turquie Nouvelle* avait prié son correspondant particulier de Budapest, M. Armand Sasvari, sous-directeur du Musée Royal Commercial hongrois, de suivre les séances du Congrès. Voici les résolutions qui ont été votées par ce Congrès et que nous venons de recevoir en un fascicule adressé à tous les intéressés :

### Texte des vœux et des résolutions admis à la séance plénière de clôture du quatrième Congrès international de la Laiterie.

#### PREMIERE SECTION

##### Législation et réglementation.

Le IV<sup>e</sup> Congrès international de Laiterie émet le vœu que la production et le commerce du lait consommé en nature ainsi que l'approvisionnement des grandes villes en lait soient soumis à des règles générales.

Ces règles seront fixées par une commission internationale composée de personnes compétentes de

\*\*

Le Congrès émet le vœu que la question de l'influence des fourrages sur la composition du lait continue d'être étudiée et que l'occasion soit fournie au prochain Congrès de la soumettre à une nouvelle discussion.

\*\*

Le IV<sup>e</sup> Congrès international de Laiterie demande que la production ainsi que la vente de laits spéciaux de toute sorte — comme lait pour nourrissons, lait pour enfants, etc., — ne soient pratiquées que par ceux qui sont munis de la permission de l'autorité et qui sont soumis à une surveillance permanente au point de vue hygiénique.

\*\*

Considérant l'expérience effectuée en Danemark, le Congrès émet le vœu que la pratique adoptée dans ce pays le soit généralement dans tous les pays laitiers, en tenant compte toutefois des conditions particulières à chacun d'eux.

### TROISIEME SECTION

#### Industrie.

Le Congrès reconnaît que la pasteurisation et l'emploi de cultures pures ont donné jusqu'ici des résultats appréciables dans la préparation de certaines espèces de fromages à pâte molle et du parmesan, surtout lorsqu'on n'a pas dépassé 65° centigrades et qu'on a tenu compte, ainsi qu'il convenait, de certaines précautions hygiéniques à prendre.

On ne saurait toutefois considérer à titre de pasteurisation parfaite l'échauffement à 65°, car cette température ne suffit pas à détruire complètement toutes les bactéries du lait. Le Congrès émet en conséquence le vœu que les expériences et les recherches scientifiques se poursuivent dans cette voie et s'étendent aux espèces de fromages qui n'ont pas été soumis jusqu'à ce jour à des examens approfondis.

Le Congrès reconnaît l'importance qu'il y a à encourager la mise en valeur, dans la mesure du possible, des produits secondaires de la laiterie à cause de la grande influence qui peut en résulter dans les profits, surtout en ce qui concerne la préparation du beurre et des fromages. A l'état frais, le lait écrémé constitue un aliment sain et bon marché, surtout pour les adultes ; il trouve en outre un emploi très avantageux dans la cuisine ; mais il est désirable que l'on fasse connaître au moyen de publications bon marché, les qualités nutritives de ce produit, principalement parmi les classes pauvres, en introduisant l'usage dans les dispensaires et cuisines populaires des grandes villes. Il est désirable que les frais de transport soient réduits pour en favoriser l'usage général dans les grandes villes. Le Congrès reconnaît toutefois la nécessité, au point de vue hygiénique, d'échauffer ce produit à 80° au moins, avant de le livrer à la consommation.

Le Congrès déclare nécessaire l'encouragement à la préparation des fromages, boissons fermentées, laits condensés et poudres de laits extraits du lait écrémé ainsi que la fabrication de produits secondaires tels que la caséine et la galalite.

Il peut servir non seulement à l'alimentation des

veaux et des porcs, mais aussi des poulets et des volailles. Il est également utile d'avoir recours dans ce cas à la pasteurisation. Les graisses extraites peuvent être avantageusement remplacées par des graisses étrangères, au moyen de l'émulsion. Le sérum du fromage est tout indiqué comme boisson, comme nourriture animale, ou pour servir à la préparation du caillé ou de la caséine. Le babeurre trouve un emploi utile dans la préparation du vinaigre, du sucre de lait, de la poudre de lait.

\*\*

Le Congrès reconnaît l'influence des fumures, non seulement sur la quantité des fourrages produits mais aussi sur leur qualité, et il déclare en outre la nécessité de poursuivre les recherches et les expériences pour mettre davantage cette question en lumière. Il prie donc la Fédération internationale de Laiterie de bien vouloir poser à nouveau, devant le prochain Congrès, la question de l'effet produit sur la qualité du lait et des laitages par les fumures et les engrais.