

Une formule française possible de la « Freibank » : l'Office des viandes infra-comestibles

par Ch. LEBLOIS

Une récente et brève expérience tentée aux abattoirs de La Villette sur le contrôle des viandes de quatrième qualité a été couronnée d'un plein insuccès.

De cet échec seront dites plus tard, s'il y a lieu, les diverses raisons. Aujourd'hui, il n'en sera souligné qu'une, qui eut été d'ailleurs suffisante à elle seule : la carence des Pouvoirs publics.

Cette malencontreuse Circulaire ministérielle de 1941, texte unique, qui consacre l'existence de la quatrième qualité et l'obligation, pour le Service vétérinaire sanitaire, de l'estampiller d'une façon spéciale, cette circulaire, quelle pouvait être sa signification, quel pouvait être son but? On se le demande encore.

A l'abattoir de La Villette, au moins, elle a eu pour résultat — le seul que je lui connaisse d'ailleurs — de faire du vétérinaire sanitaire le complice forcé d'une malhonnêteté commerciale et d'un dol physiologique.

Il faut faire disparaître cette situation ridicule et choisir : ou bien ignorer totalement la quatrième qualité en abrogeant simplement le texte précité, ou bien fixer complètement, du commencement à la fin, le destin des « viandes à saucisson ».

En cette dernière éventualité, sous quelle forme instituer le contrôle?

Dans la dernière communication faite à notre Compagnie (1) j'avais exposé un premier type de dispositif qui était, en fait, l'établissement d'un trust, la concentration du négoce de la quatrième qualité en quelques établissements capables de donner au contrôle sanitaire toutes les garanties que celui-ci exigerait.

On en peut concevoir un autre, qui consisterait à créer un monopole au profit d'un organisme d'Etat, qu'on dénommerait par exemple : *Office des viandes infra-comestibles*, l'O.V.I.C., par abréviation.

D'entrée on sait bien que cet organisme risquera de présenter les inconvénients de tous les « offices » et ces inconvénients, on

(1) Ch. LEBLOIS. — A propos des viandes dites « pour la fabrication ». *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*. Séance du 5 février 1948, p. 52 et suivantes.

se défend bien de les amenuiser ou de les passer sous silence, mais il faut relever, en contrepartie, au crédit de cet office, un avantage que souligne précisément le terme « *infra-comestible* », ou que soulignerait tout aussi bien le terme « *para-comestible* » si cette expression était préférée : c'est que cet O.V.I.C. rendrait éventuellement possible, non seulement la récupération des viandes types à saucisson, c'est-à-dire des viandes maigres, mais encore, et évidemment sous les garanties d'un contrôle approprié, la récupération des autres viandes tenues en suspicion : d'abord, les viandes tuberculeuses; en second lieu, la viande des animaux présentant cette variété d'insuffisance répertoriée sous l'expression « *alipohydrose eumyaire* » (2), animaux aux masses musculaires normales, voire importantes, mais au tissu grasseux absent ou perturbé et au tissu connectif en état de rétention séreuse; en troisième lieu, les bêtes se situant aux premiers degrés de l'hydrocachexie.

En somme, l'O.V.I.C. avec ses contrôles bactériens, toxiques, chimiques, voire physiologiques, serait un vaste organisme de triage et de récupération, aussi d'études sur l'aliment et l'alimentation carnés, où selon leur origine et après qu'elles auraient satisfait à des tests appropriés, les viandes seraient stérilisées, ou saumurées, ou pulpées et livrées ultérieurement aux utilisateurs.

Saisir une viande lorsque l'on sait le temps, l'argent, l'effort qu'elle a demandés pour être élaborée, est une opération qui, à mon sens, devrait être peu fréquente. Comme pour le chirurgien l'amputation d'un membre, ce ne devrait être qu'un maussade pis aller, auquel on ne devrait se résigner qu'après que tout, d'abord, aurait été tenté pour l'éviter. Cette éviction du pire, l'O.V.I.C. le permettrait.

*
**

Que l'on se décide pour l'une ou l'autre solution : le trust ou le monopole, peu importe, mais il en faut prendre une.

Il faut que disparaisse cette hérésie géante, cette dérision organisée de l'honnêteté commerciale et de l'honnêteté physiologique que constituent ces officines de désosseurs qui déversent ouvertement sur l'étal ou dans l'arrière-boutique, aux yeux d'une administration qui n'en peut rien ignorer, des viandes qui, de l'avis unanime des techniciens, ne devraient y figurer sous aucun prétexte.

(2) C. LEBLOIS : Contribution à l'étude des viandes de Bovidés dites « insuffisantes » ; nosographie; garantie. *Recueil de Médecine vétérinaire*, t. CX 1934, p. 145 et suivantes.