

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 31 (1951)
Heft: 12

Artikel: Les nourritures terrestres protection de l'enfance
Autor: Senarclens, Victor de
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888610>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

" LES NOURRITURES TERRESTRES "

protection de l'enfance

par

M. le D^r Victor de Senarclens

Membre de la Commission d'hygiène alimentaire
du Cartel romand d'hygiène sociale et morale

JETER un coup d'œil rapide sur le problème de l'alimentation humaine, et plus particulièrement infantile, n'est pas tâche facile. Le sujet est complexe et nombreux sont les ouvrages qui lui sont consacrés. Nous nous excusons d'avance de ce résumé que nous aurions voulu fluide, aéré, récréatif telle une belle histoire, enveloppé de sourire comme il convient dans le numéro de Noël d'une Revue qui aspire à rompre, en cette occasion de fête, avec la concision sévère de textes techniques ou de documentation. Nous savons bien que nous n'y réussirons pas. Allons-y tout de même.

Avant Pasteur

L'alimentation des hommes a connu plusieurs étapes. L'une d'elles, qui s'étend des origines aux temps très proches de nous, peut être qualifiée de *pré-scientifique*. Aucune règle de connaissance ne la domine. Les peuples se nourrissent sur tous les points du globe selon leurs goûts individuels, selon les ressources de chacun et les expériences des générations. Ils puisent aux productions animales et végétales du sol sur lequel ils sont appelés à vivre, vigoureux et prospères sous les climats favorables, misérables dans les contrées déshéritées. L'homme est soumis à la nature dont il subit impuissant les caprices. En ce qui concerne la première enfance, elle est tributaire de l'allaitement maternel prolongé aussi longtemps que possible, pour son bien si le lait est abondant et riche, pour son dépérissement en cas contraire. Quant à l'allaitement artificiel, il est pratiqué, mais sans méthode et l'on sait qu'à ces époques plus ou moins reculées, la mortalité infantile est considérable.

Puis vient une seconde étape, scientifique à coup sûr, mais d'une science si peu certaine encore, entachée de tant d'erreurs, de tant d'ignorance, qu'à son égard on est tenté de se montrer injuste. L'ère nouvelle débute avec le XIX^e siècle. Lavoisier, le grand savant

français vient de créer la chimie et la physiologie modernes. Entrant dans les voies tracées par lui, de nombreux spécialistes se penchent sur les divers aliments et scrutent leur nature intime. Ils apprennent à les différencier les uns des autres, établissant deux catégories principales, celle des albumines à molécule d'azote et celle des sucres et des graisses qui en sont dépourvus. La matière de tous les tissus de notre corps étant à base d'azote, sans lequel il n'y a pas de vie possible, il s'en suit que les mets albumineux servent avant tout à confectionner la substance de nos organes, tandis que les sucres et les graisses brûlent par oxydation au sein de la machine humaine et lui fournissent l'énergie calorifique et mécanique qui assure son fonctionnement. Les analyses isolent encore des substances minérales que l'on retrouve dans les cendres et qui participent également à la construction de l'édifice humain.

La crainte de l'impur et la phobie du microbe

Mais ici interviennent deux phénomènes qui tendent à détruire pour l'humanité le profit des découvertes récentes. Du moment, a-t-on pensé, que les aliments sont composés de substances chimiques de formule très précise et qu'ils tirent leur valeur de quelques entités seulement, auxquelles on a donné le nom de *nutriments*, il est indiqué de mettre sur le marché des produits hautement purifiés, débarrassés de toute scorie, de tout bagage superflu qui viendrait compliquer le jeu de la digestion ou de l'assimilation. Et le mot d'ordre est donné à l'industrie de fournir de la belle marchandise pure et sans tache. C'est ainsi que, du grain de froment, on ne retiendra que la partie centrale aux cellules d'amidon très fin et que l'on rejettera de propos délibéré les couches externes réputées sans intérêt. Fi du pain complet de blé écrasé à la meule dont le son est lourd à l'estomac et irrite l'intestin. Seule la farine-fleur est digne de servir d'aliment à des

peuples civilisés. L'expression « manger son pain blanc en premier » date sans doute de cette époque. Mais le sucre, lui aussi, ainsi que les graisses, doivent subir un raffinage méticuleux pour être agréés sur les tables.

Et voici le second phénomène : Pasteur est apparu ; il a créé de toutes pièces une science nouvelle, la bactériologie. Il a montré que de nombreuses maladies ont pour origine l'action occulte, au sein des organes, de micro-organismes redoutables. Il a métamorphosé la chirurgie en apprenant à se préserver de l'infection, il a assaini les maternités et, ce faisant, il a sauvé d'innombrables vies humaines.

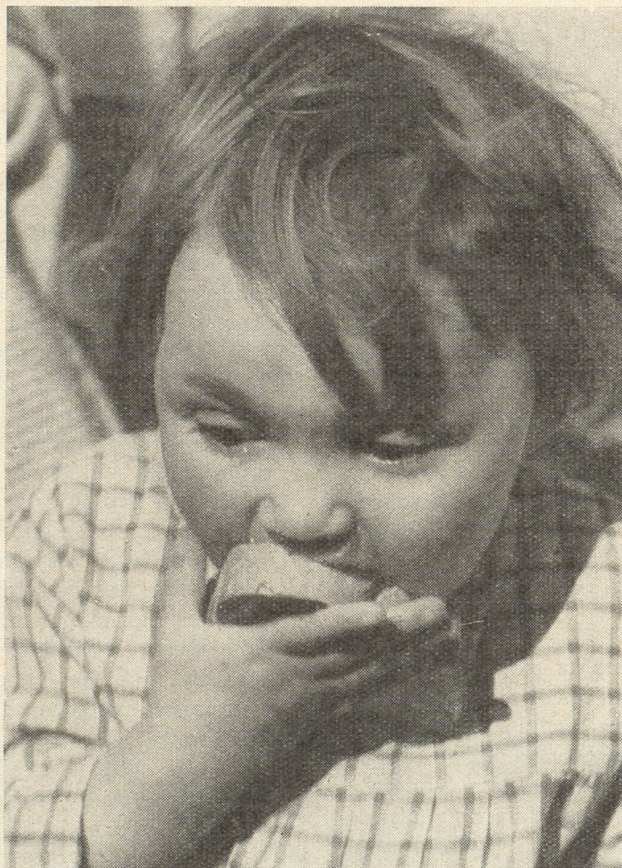
Mais, après lui et jusqu'à nos jours une véritable psychose s'empare des masses. La phobie du microbe sévit partout. Et l'on se met à stériliser à tour de bras, dans les ménages, dans les usines qui y sont invitées par la Faculté. Le lait des nourrissons, les boîtes de conserves, les farines qui s'alignent sur les rayons des épiceries du monde entier, tout ce qui se mange et tout ce qui se boit subit des cuissons répétées.

Au début, la méthode semble heureuse et l'on se flatte de disposer d'une nourriture impeccable. Mais, bientôt, on voit apparaître dans les familles et dans les hôpitaux des affections bizarres qui atteignent principalement les enfants. Elles ressemblent au scorbut des voyageurs polaires. Le bébé saigne des gencives, des articulations et de diverses régions du corps.

Et tous ces phénomènes cèdent aux jus de fruits. Dans d'autres cas, ce sont des manifestations nerveuses mal différenciées qui attirent l'attention. Il y a décidément quelque chose de détraqué dans les habitudes alimentaires. Il y a quelque chose qui ne tourne pas rond.

A cette même époque règne dans les Iles de la Sonde une pandémie grave qui porte le nom de béri-béri et qui se manifeste par des enflures diffuses, un amaigrissement extrême et des paralysies des membres. Le Gouvernement néerlandais s'émue et délègue sur place, au cours de l'année 1897 une Commission de médecins chargée d'étudier la maladie et de découvrir sa cause que l'on supposait microbienne. Fait partie

de ce collège le Dr Eijkman qui observe le fait suivant : des poules, nourries habituellement de riz gris, complet, par motif d'économie, reçoivent par erreur, pendant une certaine durée, du riz glacé pareil à celui dont usent les indigènes et notamment les malades de l'hôpital. Ce changement provoque bientôt l'apparition de symptômes analogues à ceux qu'engendre le béri-béri. Les volatiles sont paralysés des ailes et des pattes, ils se décharnent petit à petit. Mais la guérison est obtenue par le retour à l'ancienne alimentation. Cette expérience due au hasard, mais à un hasard dont un observateur moins perspicace n'aurait pas profité, illumine soudain l'esprit d'Eijkman : il doit se trouver dans l'enveloppe du grain de riz, dans la cuticule qui adhère à la graine, une substance encore inconnue en présence de qui, lorsqu'elle a pénétré dans l'économie humaine, le mal ne peut se développer. Une quinzaine d'années plus tard, le chimiste allemand Funk réussit à isoler cette substance en traitant du son de riz et des levures. Il lui donne le nom de vitamine antibéri-béri.



Avant Pasteur, les peuples se nourrissaient selon leur goût individuel...

mine soudain l'esprit d'Eijkman : il doit se trouver dans l'enveloppe du grain de riz, dans la cuticule qui adhère à la graine, une substance encore inconnue en présence de qui, lorsqu'elle a pénétré dans l'économie humaine, le mal ne peut se développer. Une quinzaine d'années plus tard, le chimiste allemand Funk réussit à isoler cette substance en traitant du son de riz et des levures. Il lui donne le nom de vitamine antibéri-béri.

Les conceptions modernes

Nous sommes ici à l'aube d'une troisième étape et l'expérience faite à Sumatra est digne de demeurer mémorable dans les annales de la diététique. Elle marque, en effet, la prise de connaissance

d'un ensemble nouveau de maladies, les maladies dites *de carence*. C'est un chapitre inédit de la médecine qui s'ouvre. C'est, pour la science, une conquête de la plus haute valeur. Ces maladies éclosent lorsque la ration alimentaire pêche par défaut, lorsque certains éléments, auxquels on a conservé le nom de vitamines, en sont absents ou y sont trop pauvrement représentés. Certes, toutes ces maladies, le scorbut, la pellagre, le rachitisme, certaines affections oculaires, certaines dyscrasies sanguines, sont connues dès longtemps et l'empirisme leur a parfois trouvé des remèdes, mais leur relation avec la qualité de l'alimentation a échappé pour plusieurs d'entre elles et leur prévention était difficile.

On comprend que la découverte des vitamines et du rôle considérable qu'elles jouent dans les phénomènes de la nutrition aient modifié le langage des savants. Revenant sur leurs précédentes recommandations, ils ont dit aux industriels : « Ne cherchez pas à purifier exagérément vos produits. Les agents qui ont pour fonction de vitaliser les aliments habitent ces enveloppes des graines qui nous paraissent superflues. N'isolez pas les nutriments comme on extrait les pierres précieuses du minerai qui les enserme. Et notez que ces corps, comme d'autres aussi, tels les ferments, les diastases, sont délicats et que beaucoup succombent à la trop forte chaleur ou perdent leur vertu en s'oxydant quand ils séjournent trop longtemps à l'air libre. Jusqu'ici ce sont des cadavres d'aliments qui sont sortis de vos usines. Rendez la vie aux produits trop irréprochables que vous livrez à la consommation. »

Et les fabricants des deux pays que la Chambre de commerce Suisse en France s'efforce de servir se sont mis à la tâche et ont modifié leurs méthodes avec la conscience que nous avons rencontrée partout. C'est ainsi qu'ils ont remplacé la stérilisation à haute température par la pasteurisation, plus douce, moins meurtrière, et qui assure aux nourrissons une alimentation artificielle aseptique et complète à la fois.

Mais ils ont fait mieux que cela. On se représente difficilement l'ampleur du labeur accompli pour entreprendre et achever l'étude de ces éléments mystérieux que sont les vitamines. « Il a fallu comprendre d'abord », nous citons ici M^{me} Lucie Randoin, l'éminent savant français qui consacre depuis une trentaine d'années son talent et son ardeur à l'intelligence du problème de l'alimentation, « il a fallu comprendre que le seul réactif sûr pour étudier la vie et ses manifestations était la vie elle-même — la vie des petits animaux — la vie tout entière, de la naissance à la mort, et même pendant plusieurs générations. »

Ces petits animaux des laboratoires de biologie attendant aux usines ont été nourris de menus-standard, modifiés selon les besoins des recherches entreprises, et jusqu'à ce que soit bien établie l'action sur leur économie de telle adjonction ou de telle restriction. C'est en procédant de la sorte que la composition qualitative des aliments en vitamines de différents types a été établie avec certitude. Et de ces études est ressorti que certains aliments ont une double fonction, à savoir celle de nourrir et celle, tout aussi importante, de *servir de protection, à l'enfant plus particulièrement, contre une carence déterminée*. Cette notion nouvelle a provoqué un renversement dans l'échelle des valeurs attribuées aux mets que nous consommons. Les uns, telle la viande, considérée par beaucoup comme la source la plus importante de vigueur, perdent de leur souveraineté tandis que les fruits, les légumes herbacés, les tomates, les carottes, trop souvent dédaignés parce qu'ils « ne tiennent pas la faim », acquièrent une importance de premier plan.

Une autre besogne encore attendait les hommes de science qui, de nos jours, sont entrés en masse dans les

usines. Il s'agissait d'établir la formule chimique des diverses vitamines et, dans la mesure du possible, de les reproduire par synthèse. L'effort conjugué des chefs d'entreprise et des techniciens a abouti pour la plupart d'entre elles et le médecin comme le diététicien disposent actuellement de produits exactement dosés qui viennent parfaire les lacunes éventuelles d'une diète déficitaire ou les exigences d'un malade inapte à puiser dans les aliments les produits naturels qu'ils renferment. Ici encore l'enfant bénéficiera davantage que l'adulte de cet enrichissement de la diététique et de la thérapeutique.

Afin de montrer combien facilement un régime peut devenir déficitaire quand les circonstances sont contraires, nous citerons ces propos que nous avons entendu plus d'une fois tomber, au cours de la dernière guerre, de la bouche de voisins de tramway ou de partenaires de bridge : « C'est singulier, j'ai dû envoyer ma bonne vieille Maria chez l'oculiste. Elle n'y voyait plus quand la nuit tombe. » Ne racontez plus jamais cela devant un médecin, Mesdames. Il vous regarderait, sévère ou ironique selon son tempérament et vous liriez dans ses yeux cette interrogation : Qui donc a chipé le beurre qui figurait sur la carte d'alimentation de Maria ? Qui donc a privé Maria de sa ration de vitamine A qui lui était fournie par les pouvoirs publics fédéraux à la suite de calculs savants sur lesquels des spécialistes ont peiné ?

Mais ne terminons pas cette promenade dans le temps par un mot qui pourrait paraître badin. Rendons plutôt hommage à l'immense effort fourni par l'industrie, fidèle interprète des hommes de science, et à qui l'on doit, pour une part importante, la si réjouissante diminution de mortalité infantile dont s'honore la première moitié de ce siècle. C'est à cet effort que pensait Alexis Carrel quand il a dit : « Grâce à la science de la nutrition, nous savons comment nourrir les enfants, de telle sorte qu'ils deviennent grands et beaux et que leur mortalité soit très faible. » Il ajoute, il est vrai, que cette science ne nous a pas appris comment leur donner un système nerveux solide, un esprit équilibré, du courage, du sens moral, de l'intelligence, ni comment les protéger contre la dégénérescence morale. Ce sera peut-être l'œuvre de demain. Car il est peu probable que l'étape des vitamines, actuellement close, soit la dernière. La science de l'alimentation est en perpétuel devenir et l'on peut espérer que de nouvelles découvertes viendront encore affermir la vitalité humaine et mettre en notre pouvoir des affections qui, jusqu'ici, lui échappent et des carences d'autre nature dont nous ne sommes pas encore les maîtres.

2 Nitro + 1 Anilins.