

COMMUNICATIONS

Remarque à propos de l'hygiène des viandes crues au stade du détail (1)

par M. A. RICHART

Dans sa communication, au chapitre de l'installation et de l'équipement des locaux commerciaux, M. HOUDINIÈRE a insisté, à juste titre, sur l'importance de l'état hygrométrique des viandes qui y sont introduites, souvent sans refroidissement préalable, ou réintroduites après réchauffement extérieur.

Au VII^e Congrès national vétérinaire, tenu à l'École d'Alfort, les 10 et 11 juin 1937, j'avais signalé la nécessité du contrôle hygrométrique de ces chambres froides (2), dans mon rapport sur l'*Organisation des Services d'inspection des denrées alimentaires d'origine animale* (p. 38-39 ; Inspection des lieux d'exposition et de vente), de la façon suivante :

« Une cause d'altération des viandes dans les chambres froides des détaillants, c'est souvent l'absence du contrôle hygrométrique de ces installations. Pour éviter toute condensation sur les viandes arrivant du frigorifique d'abattoir, il faut que le degré hygrométrique de la chambre froide du détaillant soit d'autant plus bas que l'écart est plus grand entre la température de la chambre et celle de la viande introduite. La circulation de l'air dans la chambre doit être ainsi réglée par l'emploi d'un ventilateur à placer à la partie haute de la chambre quand les viandes introduites sont à une température inférieure à celle de la chambre, et à la partie basse quand ces viandes sont, au contraire, plus chaudes que l'air de la chambre. »

Les appareils très simples que sont les thermomètres, les hygromètres et les ventilateurs mobiles sur glissières ne manquent pas actuellement pour éviter les pertes commerciales, selon la méthode préventive de Hirsch, diffusée en 1935 par l'Institut international du froid sous la direction de notre regretté confrère Maurice PIETTRE (2).

(1) Communication de M. HOUDINIÈRE, *Bull. Acad. Vét.*, 1955, n° 8.

(2) HIRSCH : Mode de circulation de l'air à adopter dans les chambres froides de boucherie, en tenant compte de la température de refroidissement des viandes dans les chambres froides d'abattoirs. *Bull. intern. du Froid*, 1935, n° III, p. 965.

Discussion

M. HOUDINIÈRE. — Je n'ignorais pas, pour avoir été à l'école de PIETRE, que la ventilation contrôlée est un moyen assez efficace de régler l'hygrométrie dans les chambres froides. Il faut remercier notre confrère RICHART de nous l'avoir rappelé dans sa remarque. Une éventuelle réglementation de l'utilisation du froid chez les détaillants pourrait en tenir compte puisqu'actuellement la plupart des chambres froides des petits commerçants ne possèdent qu'un seul ventilateur, fixe, situé en partie haute.

Quoi qu'il advienne, même si l'administration imposait le respect d'un degré hygrométrique déterminé dans la conservation des viandes crues au stade du détail, ce qui serait déjà un progrès appréciable, il n'en resterait pas moins que seule la continuité de la chaîne du froid permettrait d'atteindre beaucoup plus complètement le résultat cherché.
