

Les Viandes insuffisantes

Classification, Diagnostic, Inspection

par F. LUCAM, H. DRIEUX et A. BRION

Une bonne définition des « Viandes insuffisantes » pourrait avoir pour base les indications contenues dans l'article 4 de la loi du 1^{er} août 1903 sur la répression des fraudes, et s'énoncer de la façon suivante : « Une viande insuffisante est une viande dont la teneur en principes utiles est inférieure à la normale ».

Comment déterminer la teneur en « principes utiles » ? Seule, la biochimie est capable de nous donner des chiffres, et, à première vue, il n'est peut-être pas impossible de fixer, une fois pour toutes, le pourcentage de chacun des constituants de la viande, dite normale.

Mais, dans la pratique de l'Inspection des Viandes, un tel bilan nous paraît inutilisable, puisqu'il faudrait, pour chaque viande suspecte d'insuffisance, refaire une série de dosages dont la difficulté et la longueur s'opposent à la règle qui veut que la décision soit prise dans un délai de quelques heures.

Force nous est donc de recourir à une méthode approximative. Et celle-ci est fort simple. Elle consiste à apprécier la quantité de graisse et de muscle d'une carcasse, en traduisant cette quantité, non par un chiffre, mais par un adjectif : « beaucoup » ou « peu ». L'« insuffisance » est reconnue lorsque la locution adjectivale qui convient pour caractériser l'un des éléments ou les deux est « très peu », voire « pas du tout ».

Reconnaissons qu'une telle définition est bien imprécise et qu'elle laisse, pour les cas limites, une énorme marge à l'interprétation personnelle. Mais reconnaissons aussi que, dans l'état actuel de nos connaissances, nous n'avons malheureusement rien de mieux à notre disposition.

Classification des Viandes insuffisantes.

On peut les diviser en deux grandes catégories d'importance fort inégale : les viandes « naturellement » insuffisantes et les viandes « occasionnellement » insuffisantes.

A la première appartiennent les viandes d'animaux trop jeunes, pour lesquelles le caractère d'insuffisance tient à la nature même de la viande.

A la seconde appartiennent les viandes d'animaux adultes, pour lesquelles ce caractère ne dépend que de facteurs fortuits, physiologiques ou pathologiques.

Nous laisserons de côté la première catégorie. Son importance est faible et elle n'a pas beaucoup d'intérêt pour le sujet qui nous occupe.

Dans la seconde, nous avons des viandes d'aspects différents qu'il importe de classer.

Parmi toutes les bases de classification qui ont été proposées, nous retenons celle de LEBLOIS (1), parce que la plus schématique et la plus commode, mais nous ne la retenons qu'en partie seulement.

Cet auteur, en effet, considère trois éléments des carcasses : le muscle, la graisse, le tissu conjonctif. Pour les deux premiers, il apprécie la quantité; pour le troisième, il apprécie une qualité : le tissu conjonctif est « sec » ou « mouillé ».

C'est sur cette dernière appréciation que nous faisons une restriction. Le tissu conjonctif est dit mouillé, parce qu'il est imbibé de sérosité et cet état a reçu les noms bien connus « d'infiltration », « d'infiltration séreuse », « d'hydrohémie ». Or, cette sérosité est incontestablement du liquide d'œdème. Il n'y a pas plus de raison de lui donner un nom spécial, qu'il n'y en aurait à donner des noms particuliers à l'œdème pulmonaire ou cérébral, sous prétexte qu'ils n'ont pas le même aspect morphologique que l'œdème sous-cutané. Aussi, adoptons-nous entièrement l'opinion exprimée par Ch. LOMBARD (2) : une seule appellation convient à ce type de viande, celle de « viande œdémateuse ».

Mais en quoi l'œdème, à lui seul, peut-il conférer à une carcasse le caractère d'insuffisance, c'est-à-dire diminuer sa teneur en principes utiles? Il n'y aurait qu'une explication un peu simpliste : l'œdème diluerait, en quelque sorte, les constituants de la viande. Mais rien ne le prouve *a priori*.

Au surplus, on sait qu'il existe des carcasses œdémateuses qui, par ailleurs, sont encore en parfait état de graisse et de muscle; est-on bien certain qu'elles ne renferment pas au moins autant de principes utiles qu'une carcasse de deuxième qualité, exempte d'œdème?

(1) Ch. LEBLOIS, *Rec. Méd. Vét.*, 1934, T. 110, p. 145.

(2) Ch. LOMBARD, *Revue de Méd. Vét.*, 1949, T. XII, p. 505.

Enfin, lorsque l'œdème existe sur une carcasse cachectique, c'est-à-dire sans graisse et dont les masses musculaires sont considérablement diminuées, état que l'on nomme très justement hydro-cachexie, ce n'est pas l'œdème qui caractérise l'insuffisance, mais bien la cachexie à elle seule.

Pour ces raisons, nous pensons que l'œdème, qui constitue un motif de saisie, ne peut caractériser une insuffisance. Il peut coexister avec cette dernière, tout comme n'importe quel processus inflammatoire ou tumoral, sans qu'il y ait nécessairement entre eux, une relation de cause à effet. C'est pourquoi nous le retirons, en tant que troisième élément, de la base de classification de LEBLOIS.

Il ne nous reste alors à apprécier que la quantité de graisse ou de muscle, et trois combinaisons sont théoriquement possibles pour caractériser l'insuffisance, que l'on peut exprimer schématiquement ainsi :

- 1° muscle normal, graisse absente,
- 2° muscle diminué, graisse absente,
- 3° muscle diminué, graisse normale.

La troisième combinaison correspondrait à une carcasse dont l'ensemble du système musculaire serait atrophié et qui, par ailleurs, serait en bon état de graisse. A notre connaissance, cet état n'existe pas sous cette forme schématique, et il ne mérite pas de prendre place dans la classification. De sorte qu'il ne reste plus que deux combinaisons : la première qui est la « maigreur », la seconde qui est l' « étisie » ou « cachexie ».

Finalement, notre classification d'ensemble des viandes insuffisantes est la suivante :

Viandes insuffisantes	}	1° Naturellement	{	Viandes d'animaux trop jeunes,
		2° Occasionnellement	{	a) Viandes maigres, b) Viandes cachectiques.

Une telle classification peut surprendre puisqu'elle ne fait plus état des termes traditionnellement utilisés « d'hydrohémie », « d'infiltration » et « d'hydro-cachexie ». Nous pensons que la tradition est mauvaise, parce qu'elle ne s'appuie pas sur la base principale de l'inspection des viandes qui est l'anatomie pathologique. Quand le vétérinaire examine un animal abattu pour la boucherie, que fait-il ? Il recherche les lésions éventuelles qui dicteront sa conduite. Il fait donc de l'anatomie pathologique, et il est naturel qu'il appelle par leur nom les lésions qu'il trouve.

Or, nous l'avons dit, l'aspect « mouillé » du tissu conjonctif

est, en fait, de l'œdème. Appelons donc les viandes qui présentent cette lésion des « viandes œdémateuses ». Si l'œdème coïncide avec un ou plusieurs autres états anormaux, exprimons-le, et nous aurons, par exemple, des viandes « maigres et œdémateuses » ou « cachectiques et œdémateuses ». Pour ces dernières, nous pourrions conserver le terme « hydro-cachectiques »; il correspond bien, en effet, à l'état, à la fois œdémateux et cachectique des carcasses; la contraction est heureuse et commode. Mais ce n'est qu'une contraction qui résume deux états pathologiques non nécessairement liés.

Il est d'ailleurs curieux de constater que jamais les inspecteurs des viandes n'ont utilisé les expressions « tuberculo-hydro-cachexie ». Et cependant on ne peut nier que ces deux ou trois états coexistent parfois sur la même carcasse.

Diagnostic des Viandes insuffisantes

La qualification d'une viande d'animal adulte comme « maigre » ou comme « cachectique » est une opération qui ne peut se faire sans risque d'erreur qu'après abattage et habillage de la carcasse. Or, cette distinction est capitale.

Un tel diagnostic a posteriori, s'il donne satisfaction pour la spéculation de l'esprit, laisse au contraire entier le problème pratique de la garantie dans la vente de l'animal reconnu cachectique après coup. Ce qui importe, c'est le diagnostic de cette cachexie sur l'animal vivant, sur l'animal présenté par le vendeur à l'acheteur éventuel, au moment où peut se conclure le contrat de vente. Autrement dit, en présence de *l'animal vivant*, un acheteur est-il capable à coup sûr et dans tous les cas de dire : « cet animal fournira une viande cachectique ». On doit en toute sincérité répondre non à la question ainsi posée. Certes, les grands spécialistes de l'achat des animaux « maigres » (au sens très général du terme) ont acquis, en la matière, un jugement très sûr; il n'est toutefois pas infaillible et la notion de l'animal qui « tombe mieux » ou qui « tombe pire » que ne le laissait prévoir son apparence sur pied correspond bien à une réalité. Il y a, à l'examen de l'animal sur pied, toute une série d'états de dénutrition, allant insensiblement de la maigreur caractérisée à la cachexie débutante pour lesquels l'acheteur, même spécialiste, est incapable de dire si ultérieurement le vétérinaire inspecteur étiquetera la viande « maigre » ou bien « cachectique »; ce vétérinaire lui-même serait d'ailleurs tout aussi incapable de le dire à ce moment.

En fait, on peut donc soutenir que le diagnostic de viande

cachectique est souvent impossible *sur le vivant* et qu'il ne peut être posé avec une quasi-certitude que dans les cas de cachexie extrême. lorsque, selon l'expression vulgaire, l'animal n'a plus que « la peau sur les os ».

Mais il convient de souligner, parallèlement à cette affirmation, qu'à l'apparence « maigre » de *l'animal sur pied* s'accroche très étroitement dans l'esprit de l'acheteur la notion de « possibilité » *pour la viande* de se révéler ultérieurement cachectique. Nous sommes d'accord avec LEBLOIS pour reconnaître que la notion de viande cachectique liée à l'apparence « maigre » d'un seul animal est une vue de l'esprit, et nous retenons avec lui que la saisie comme cachectique de la viande d'un animal d'habitus « maigre » est une « possibilité » par raison statistique. En somme, lorsqu'il se trouve en présence du sujet en mauvais état d'entretien, l'acheteur se fait la réflexion de l'alternative célèbre « peut-être bien que oui, la viande sera seulement maigre, peut-être bien que non, sera-t-elle effectivement cachectique ». Et, sans être formelle, son opinion penchera cependant plutôt en faveur de l'une ou de l'autre éventualité, ce qui se traduira par la hauteur du prix qu'il offrira de l'animal.

Nous considérons ainsi le prix donné par l'acheteur comme un témoin de l'importance plus ou moins grande qu'il a attribuée au risque, qui ne pouvait lui échapper, de voir la viande qualifiée « cachectique » après abattage.

Conduite du Vétérinaire inspecteur.

L'unanimité paraît bien être faite.

En cas de maigreur, il n'y a pas lieu de saisir, sauf si elle s'accompagne d'un état pathologique déterminant ou surajouté. Bien qu'il s'agisse d'une viande insuffisante, cette attitude est justifiée, en ce sens que l'insuffisance est peu prononcée et peut être ultérieurement compensée par un traitement approprié. Mais une restriction s'impose : cette viande devrait, obligatoirement avant d'être remise dans le commerce, subir le traitement auquel nous faisons allusion.

Il est bien certain, en effet, que parmi les bêtes d'« apparence cachectique », celles qui sont reconnues bonnes, après l'abattage, ne fournissent, en réalité, que de la viande maigre, donc insuffisante; et si elle est vendue en nature, il y a incontestablement tromperie. Mais, si cette viande est transformée en saucisson, la tromperie disparaît, puisque de la graisse est ajoutée en cours de fabrication. D'un autre côté, le saucissonnier recherche la viande maigre pour des raisons techniques.

En définitive, il apparaît que la transformation des viandes maigres en saucisson concilie les intérêts du consommateur et du saucissonnier. C'est pourquoi les viandes maigres, bien qu'insuffisantes, reçoivent l'estampille des services vétérinaires.

Or, d'un point de vue légal, il n'y a actuellement aucune obligation, pour le propriétaire d'une viande, à en faire du saucisson, à partir du moment où celle-ci a été régulièrement estampillée par les services vétérinaires d'inspection. Et c'est pourquoi une partie de ces viandes sont vendues en nature au détriment du consommateur.

Pour faire cesser cet abus, il est donc nécessaire que des dispositions légales soient prises qui permettent à tout instant aux services vétérinaires d'en contrôler l'utilisation.

Ch. LEBLOIS a déjà fait un plaidoyer dans ce sens (1). Aussi, nous associons-nous pleinement à son vœu, qui a été adopté par l'Académie vétérinaire, en espérant qu'il ne sera pas purement platonique.

Par contre, en cas de cachexie, on doit saisir, que la cachexie soit seule ou associée à tout autre état pathologique. Toutefois, nous précisons une fois de plus l'attitude que nous avons déjà adoptée. Le vétérinaire doit énumérer, sur son procès-verbal de saisie, tous les motifs qu'il peut rencontrer sur une même carcasse. Nous estimons qu'il ne doit pas choisir l'un d'entre eux, à l'exclusion des autres, parce qu'il faut que, dans l'éventualité d'un litige, le juge ait tous les éléments d'appréciation. Ainsi, par exemple, devra-t-il indiquer : saisie pour tuberculose et cachexie, cachexie et œdème, ou, ce qui revient au même, hydro-cachexie, tuberculose et hydro-cachexie.

Conclusions

1° Nous classons les viandes insuffisantes en trois catégories :
— les viandes d'animaux trop jeunes;
— les viandes maigres;
— les viandes cachectiques.

2° Nous éliminons de la terminologie les mots « hydrohémie », et « infiltration », parce qu'ils sont respectivement impropre et vague et désignent une seule et même lésion, l'œdème. Aussi, désignons-nous les viandes qui en sont atteintes, « viandes œdémateuses »

(1) Ch. LEBLOIS, *Acad. Vét.*, 5 février 1948.

3° L'œdème, qui est un motif de saisie à lui seul, ne constitue nullement un caractère d'insuffisance. Il coexiste souvent avec l'état de maigre ou de cachexie. Mais il n'y a pas plus de raison de faire de cette coexistence éventuelle une entité anatomopathologique qu'il n'y aurait à en faire de la coexistence de la cachexie ou de la maigre avec les lésions tuberculeuses ou cancéreuses ou avec toute autre lésion chronique.

4° Les viandes d'animaux trop jeunes et les viandes cachectiques seront saisies. Les viandes simplement maigres seront laissées à la consommation, sous réserve qu'elles soient dirigées vers la saucissonnerie.

5° Les procès-verbaux de saisie devraient mentionner tous les motifs de saisie rencontrés sur une même carcasse. Si, en particulier, la cachexie coexiste avec des lésions tuberculeuses, cancéreuses, œdémateuses ou autres, on devra indiquer « tuberculose et cachexie », « cancer et cachexie », « œdème et cachexie », ou encore « hydro-cachexie », ce mot ne représentant qu'une contraction commode. Ainsi, en cas de litige, le juge aura-t-il tous les éléments d'appréciation.

Discussion.

M. LEBLOIS. — Ce ne serait pas sans réticences que j'acquiescerais à la terminologie de nos distingués confrères, MM. DRIEUX, LUCAM et BRION, si j'y acquiesçais.

Il est bien certain, en effet, comme je l'avais souligné en un article antérieur (que nos confrères m'ont fait le grand honneur d'évoquer), que ce sont, d'abord, des disquisitions anatomo-cliniques auxquelles se livre obligatoirement l'inspecteur des viandes et qu'en conséquence une exacte terminologie doit être d'abord acquise à l'endroit de ce qui est perçu macroscopiquement.

Or, il ne fait aucun doute que l'œdème a un sens bien précis consacré par l'usage, que l'œdème, au sens où l'entendent tous les cliniciens de médecine animale ou humaine (et qu'il s'agisse d'œdème actif ou passif), a des caractères qui l'opposent de la manière la plus nette, la plus précise à cette imbibition séreuse connective qu'on relève sur les bêtes, rangées selon notre terminologie sous les vocables : Hydrose connective, Hydrocachexie, Alipohydrose eumyaire. Il y a là, macroscopiquement j'y insiste, deux types de lésions qui — à moins de renverser toute logique ou le sens consacré des mots — ayant des aspects dissemblables ne sauraient recevoir une appellation unique.

Nous avons, en schème symétrique, tracé le tableau des signes différentiels. Les conséquences d'un obstacle à la circulation veineuse de retour (par lésion cardiaque, rénale, hépatique), la périphérie d'un foyer inflammatoire aigu, l'anasarque, voilà des architectures cliniques sur lesquelles il n'existe aucun clinicien qui ne dise œdème et, inversement, dans l'esprit d'un clinicien, le mot « œdème » éveillera, et n'éveillera exclusivement, que de telles architectures.

Si l'on parle alors de viande œdémateuse, l'image qui se dressera dans la pensée sera celle d'une bouffissure hippototamoïde, d'une anasarque, d'une

urticaire géante. Saurait-il jamais s'agir de cela dans nos viandes mouillées dont on sait bien que jamais, au grand jamais, elles ne donnent la moindre trace à extériorisation, dont on sait bien qu'elles ne sont jamais, au grand jamais, que des révélations nécropsiques. J'insiste sur ce terme « révélation », je ne dis pas « découverte », car dans mon esprit — et malheureusement sans en apporter les preuves — l'infiltration séreuse connective, contrairement à l'œdème, n'est pas préformée, elle n'existe pas du vivant de l'animal, elle se construit dès sa mort, se poursuit et s'achève dans les 24, 48, 72 heures qui la suivent et — signe majeur — en partie au gré de l'hygrométrie atmosphérique.

D'ailleurs, même si cette hypothèse se trouvait controuvée, si demain le microscope nous apprenait qu'histologiquement ces deux types de lésions sont identiques, il resterait ce fait patent que cette unique micro-image tissulaire a deux traductions cliniques distinctes.

La question des viandes dites « insuffisantes », de leurs appellations, des garanties qu'elles réclament est une question de haute importance, à raison, en particulier, des conséquences économiques considérables qu'elle entraîne, de l'espèce de jurisprudence scientifique qu'elle peut et devrait créer. Pour un tel débat, si difficile, si délicat, il ne serait pas trop, à notre sens, des avis de tous les spécialistes de l'inspection des viandes, non plus que des juristes; aussi souhaiterions-nous, si les auteurs de la communication pleine d'intérêt que nous venons d'entendre y voulaient bien souscrire, que le problème qu'ils ont porté devant notre compagnie soit discuté par un large concours de techniciens, en une sorte de colloque.

J'ai entendu parler d'une « Journée de la Viande » organisée sous les auspices du C. N. R. S. Peut-être y pourrait-on introduire un compartiment de pathologie où serait discutée la question avec, si on le jugeait utile, d'autres problèmes d'inspection des viandes.

A l'issue de la séance, l'Académie s'est réunie en Assemblée générale pour entendre l'exposé du Trésorier sur la situation financière.
