

LA VIE OUVRIÈRE EN FRANCE...

COMMENT VIT LA CLASSE OUVRIÈRE:

Cinquième partie: *Qualité de l'alimentation:*

L'alimentation a-t-elle, du moins, les qualités exigibles pour réparer les pertes que cause au travailleur son malsain et pénible labeur? La réponse s'indique d'elle-même. Les économies du ménage pauvre portant, non sur la quantité des denrées, dont il absorbe en poids une part égale, sinon supérieure, à celle que consomment les membres des autres classes, mais sur leur prix, il est évident qu'il ne peut s'approvisionner que de produits de qualité inférieure ou dépréciés par une trop longue exposition aux éventaies. Et c'est, en effet, dans l'alimentation destinée aux petites bourses que s'exercent le plus activement la fraude et la mauvaise foi du commerce. En étudiant les chiffres donnés par le Dc J. Bertillon sur les saisies opérées à Paris par les services d'inspection de la boucherie et des abattoirs (1), on remarque que les viandes le moins contaminées sont le veau et le mouton, dont la plus importante consommation est faite par les personnes de condition aisée, tandis que le porc, le bœuf, le cheval, l'âne et le mulet, qui forment le fond de l'alimentation en viande de la classe ouvrière, sont l'objet de saisies relativement nombreuses.

Quant à la forme et à l'importance de la contamination et de la fraude, elle dépasse tout ce qu'on oserait imaginer, et il faut toute l'autorité des hygiénistes et des médecins qui les signalent pour qu'on n'en puisse contester la sincérité. En voici un exemple, un peu exceptionnel sans doute, mais particulièrement grave par son origine. C'est au mois de novembre 1892 et c'est M. J. Cardane qui raconte (2):

Tout récemment, au cours d'une entrevue avec M. Lafont, secrétaire général de plusieurs syndicats, notamment de celui des marchands des quatre saisons, nous nous étions refusé à croire qu'on vendît couramment aux halles du poisson putréfié. «Eh! bien, nous avait répondu M. Lafont, qu'à cela ne tienne, l'expérience est facile à faire. Venez donc me prendre un de ces matins, le jour qui vous conviendra le mieux, et nous achèterons ensemble autant de poisson pourri que vous voudrez. Vous verrez que c'est une marchandise qui ne manque pas sur le marché». Nous acceptâmes l'invite. Et voilà comment, le vendredi 21 octobre, par un temps sec et plutôt froid, - ce qui n'est point indifférent en la circonstance, - nous nous présentions inopinément, vers dix heures et demie du matin, au siège du syndicat des marchands des quatre saisons, à quelques pas de la fontaine des Innocents. Cinq minutes plus tard, nous nous dirigeons vers le pavillon de la marée. Indépendamment de M. Lafont et d'un de ses syndiqués, M. Louis M..., nous étions accompagnés par M. Gompertz, avocat, conseil judiciaire des marchands des quatre saisons, dont le témoignage pourrait n'être point à dédaigner.

Vingt minutes seulement nous restaient pour la singulière opération que nous allions tenter aux Halles, la vente en gros des facteurs et des commissionnaires prenant fin à onze heures. C'est plus de temps qu'il ne faut, nous dit M. Lafont, pour acheter de quoi empoisonner deux cents personnes; nous trouverons certainement notre affaire, quoique la mauvaise marchandise soit souvent la première à partir, vu son bon marché. Les petites gargottes, les pensions alimentaires se la disputent... Elle va même jusque dans les cantines de casernes... Tenez, regardez-moi ça, et ça encore... Et M. Lafont, guidé par la grande expérience qu'il a des Halles, nous désignait à terre des mannes où gisaient,

(1) Tableaux mensuels de statistique de la Ville de Paris.

(2) *Figaro*, 17 novembre 1892.

lamentables, ternes, flasques et puants, des poissons de toute espèce. Triste et répugnante revue que nous avons passée là! Sur l'ensemble des commissionnaires et facteurs groupés dans les allées couvertes du pavillon de la marée, vingt postes au moins étaient approvisionnés de marchandises que réclamait le tombereau. Acheter toute cette pourriture, même pour prouver qu'on la vendait aux Halles centrales, eût été faire un bien mauvais placement d'argent. Aussi bornâmes-nous la dépense à un «élingue» long de soixante-quinze centimètres, et à trois aigrefins, qui allèrent successivement nous attendre chez une gardeuse du nom de Lange, chargée de centraliser nos emplettes.

A ces quelques échantillons de la marchandise librement vendue aux Halles, nous nous apprêtions à joindre des anguilles entrevues au début de notre expédition et qui n'avaient pas attendu d'être écorchées pour n'avoir plus de peau. Elles étaient là une douzaine environ, molles et gluantes, verdâtres, enchevêtrées sur une manne d'osier: une vraie bouillie! Mais nous arrivâmes juste pour les voir emporter sous nos yeux. L'individu qui venait de les acheter était connu du sieur M..., qui nous accompagnait avec M. Lafont. Un dialogue s'engagea: «Tiens, te voilà! Quoi que tu fais ici?» - «Eh! bien, tu vois, j'fais mes achats...» - «C'est toi qui viens d'acheter c'te saleté-là?» - «Oui, ricana l'homme d'un air entendu, c'est pourri, c'est vrai, mais ça ne coûte pas cher! Une bonne sauce là-dessus et ça passe...» - «Où donc que tu vas porter ça?» - «Tu le sais bien: j'fais les casernes et les forts; ça, mon vieux, ça va aller à la cantine de la caserne de la Pépinière... Les adjudants et les sous-offs vont se régaler» L'homme nous quitta, tout heureux. Et les anguilles allèrent bien, comme il l'avait dit, à la Pépinière. Pauvres troupiers!

Afin de ne pas autoriser le moindre doute sur la qualité de la marchandise que nous venions d'acheter aux Halles, nous résolûmes de la faire examiner sans retard par des spécialistes. A trois heures de l'après-midi, nous nous présentions, en compagnie de M. Lafont, au Laboratoire de M. Nocard, à l'Ecole vétérinaire d'Alfort. Le savant professeur était absent; mais son distingué suppléant, M. Linières, voulut bien se mettre à notre disposition.

Quand les poissons, exhalant une insupportable odeur, se trouvèrent rangés sur la table de dissection du Laboratoire, il ne fallut rien moins que nos affirmations réitérées pour convaincre le jeune praticien que ceux-ci avaient bien été achetés le matin même. M. Linières ne pouvait maîtriser son dégoût. «Je plains, dit-il, les personnes qui auraient mangé cela... La décomposition n'est même pas récente; elle doit certainement remonter à plusieurs jours...». Et il nous énuméra toutes les maladies occasionnées par l'absorption du poisson pourri, maladies qui contribuent à fournir une si nombreuse clientèle à l'hôpital Saint-Louis.

Le lendemain, dans la matinée, M. Lafont se présentait de nouveau à l'Ecole vétérinaire d'Alfort pour connaître les résultats des autopsies faites par M. le professeur Nocard. Dans le dos de notre élingue, c'est-à-dire dans la partie du poisson qui se corrompt le moins rapidement, M. Nocard n'avait trouvé que putréfaction complète, un véritable amas de toxines sécrétées par des milliers de bacilles. Le reste était à l'avenant. Notre enquête, on le voit, était complète. Nous la voulûmes plus complète encore. M. Lafont, secrétaire général du syndicat des marchands des quatre saisons, tint à informer le préfet de police de l'enquête à laquelle il s'était livré en compagnie de plusieurs témoins. «Les faits que j'ai l'honneur de vous signaler, lui écrivit-il, ne sont pas exceptionnels, mais constants. Ils compromettent gravement la salubrité publique».

... Deux inspecteurs du contrôle général furent désignés pour vérifier les affirmations produites par M. Lafont. Le meilleur moyen, - celui d'ailleurs auquel on s'arrêta, - était de recommencer purement et simplement ce que nous avons fait déjà. Le vendredi novembre, les inspecteurs du contrôle général, pilotés par M. Lafont dans le pavillon de la marée, ont été pleinement édifiés. Un peu partout, sur les étals des pavillonnières comme aux postes de la vente en gros des commissionnaires et facteurs, ils ont constaté la mise en vente de poissons putréfiés. Leur conviction était si bien faite, après quelques achats, qu'ils ont jugé inutile de pousser plus loin l'expérience. Bien mieux, alors que tous les règlements interdisent de rapporter aux Halles et d'y remettre en vente le poisson qui y a été acheté et que les «forts» ont transporté hors le pavillon, M. Lafont, à la grande stupéfaction des inspecteurs du contrôle général, alla reprendre chez la «gardeuse» le poisson pourri acquis un moment auparavant et le lit remettre en vente par lots à des postes de regrattiers. C'était complet!...

Une enquête plus récente que celle de M. Cardane a révélé que l'emploi du carmin de cochenille pour la coloration des ouïes du poisson, du poivre pour la chair des crustacés est de pratique courante aux Halles Centrales. Certaines marchandes ne se font même pas scrupule de remplacer les yeux des poissons avariés, soit par des yeux de poissons frais, soit par des yeux artificiels, faits de gélatine et ingénieusement colorés.

Si le commerce, il est juste de le dire, ne débite qu'exceptionnellement des denrées semblables au poisson découvert par M. Cardane, il n'en est pas moins vrai que les produits destinés aux petites bourses sont le plus généralement de qualité très médiocre et parfois soumis à des fraudes pernicieuses pour la santé des consommateurs.

Considérons le lait. Celui du commerce en gros, recueilli par des laitiers en gros et débité par les crémeries le lendemain de la traite, passe au moins par trois mains, est transvasé plusieurs fois et conservé grâce à l'addition de diverses substances parmi lesquelles le bicarbonate de soude (1 gramme ou 1gr.,50 par litre) tient la première place. Ce produit forme dans l'estomac des enfants un lactate de soude qui favorise singulièrement, s'il ne les engendre, les troubles digestifs. Le lait est, en outre, écrémé et additionné d'eau, les deux fraudes se dissimulant l'une l'autre. Le Dr Guillermet assure que, pour avoir à Paris du lait convenable, il faut le payer de 0fr.70 à 1 franc le litre, et que celui qu'on paie 0fr.30 est un aliment à la fois incomplet et malsain.

Connaît-on les produits qui entrent dans la composition du vin dit de raisins frais? Beaucoup d'alcool allemand et d'eau, bien peu de jus de raisin; et pourtant le litre de cette mixture se vend le plus souvent 0fr.70. Un grand viticulteur du Bordelais, le comte de Lavergne, dit un jour, dans une réunion publique, qu'il n'avait jamais été vendu autant de vin de Bordeaux que pendant la période décennale où l'oïdium stérilisa le vignoble de cette région. Quant au vin dit de raisins secs, qu'il soit destiné à la consommation directe ou aux coupages, il est lui-même l'objet d'inconcevables falsifications et fait le plus souvent de poires, de pommes, de prunelles desséchées, mises à macérer avec de la glucose dans de l'eau qu'on additionne d'acide salicylique pour empêcher la fermentation (3). Et l'ouvrier paie sur les boissons douze à quinze fois plus d'impôts que les riches (4).

Pendant l'année 1892, il a été opéré dans les boucheries hippophagiques de Paris 1.637 saisies, portant sur 292.499 kilogrammes de viande, pour des maladies telles que la morve, le farcin, l'hydrohémio. Si l'on rapproche ce chiffre du total des achats faits cette année-là par la boucherie hippophagique (4.149.950 kilogrammes), on trouve qu'il a été introduit plus de 70 kilogrammes pour 1.000 de viandes malsaines. On se pose dès lors ces deux questions également graves: le service sanitaire et celui de l'inspection de la boucherie sont-ils bien sûrs qu'aucun quartier de viande suspecte n'ait échappé à leurs investigations? Et les commerçants assez criminels pour tenter de livrer à la consommation des animaux atteints, par exemple, de la morve, la plus dangereuse des maladies qui frappent l'espèce chevaline, n'ont-ils pas pu introduire d'autres viandes qui, voisines seulement de l'état où les refuse l'inspection, devaient, si elles n'étaient pas immédiatement consommées, devenir très rapidement nuisibles à la santé publique?

La glace, dont il est fait l'été une si importante consommation, n'est, pas moins suspecte que les autres produits. *Sanglée*, c'est-à-dire laissée dans la sorbetière, on la retrouve le lendemain à l'état de cailloux, que l'on travaille un peu pour les amollir, sans se préoccuper de la fermentation produite par cette congélation prolongée.

Le 4 mars 1894, le Petit Parisien rendait compte en ces termes d'une enquête ouverte par l'Office du travail sur les confitureries parisiennes: «Il y a à Paris quatre ou cinq grandes usines de confitures naturelles et de fantaisie qui marchent à la vapeur et sont les maîtresses du marché, si bien qu'une partie de la province, toute la Bretagne notamment, demande à Paris le raisiné qu'elle consomme. Ici la petite industrie a été écrasée par la grande. Est-ce un avantage? Non, car les confitures de «fantaisie» paraissent, d'après l'enquête, l'emporter sur les confitures naturelles. Le raisiné, qui devrait se composer d'un mélange de sucre, de raisins et de pommes, se fabrique en réalité avec des fruits, des légumes et du sucre de glucose (600.000 kilogrammes de ce produit); les confitures de framboises, de fraises, de prunes, etc..., tant en gelée qu'en compote, sont à base de «lichen» ou colle du Japon, que l'on

(3) Rapport du professeur Pouchet et du Dc. Dubrisay du Comité consultatif d'hygiène. - Dès l'imposition des raisins secs, les fabricants eurent l'idée de faire du vin avec des figues et des dattes. La liqueur ainsi obtenue était anodine et inoffensive. Mais, pour lui donner plus de «ton», ces industriels l'additionnèrent d'acide sulfurique, obtenant un liquide pétillant, de saveur un peu âcre, qu'ils vendaient comme vin blanc d'Algérie. Deux fabriques clandestines de ce breuvage furent découvertes en 1894 dans le quartier de Belleville.

(4) Leroy-Beaulieu, *Traité des finances*.

mélange à une dissolution de glucose teintée de nuances différentes et aromatisée par les conserves de fruits et des essences artificielles».

Mais c'est surtout sur les alcools que semble se concentrer toute l'ingéniosité des fraudeurs. M. Justin Alavaill a publié (5), à ce sujet, quelques observations qu'il est utile de retenir et que nous enregistrons par ordre d'importance. *«On s'est rendu compte, dit-il, de la qualité des eaux-de-vie servies par les débitants des divers quartiers de la capitale. Des échantillons d'alcool ont été prélevés dans les bouges les plus repoussants, à proximité des fortifications, et dans les cafés les plus luxueux du centre. Soumis à l'analyse, tous les échantillons sont revenus, sans exception, avec la mention suggestive: dangereux ou mauvais. L'alcool servi d'ordinaire aux ouvriers, aux cochers, dans les débits qu'ils fréquentent, est invariablement noté: dangereux; il provient d'un trois-six impur, contenant de l'acide amylique. Enfin, dans certains bouges des quartiers excentriques, on trouve des breuvages à saveur âcre et caustique, provenant d'un mélange d'alcool dénaturé, de caramel, de matières végétales et de méthylène...».*

M. Alavaill rapporte encore, d'après la revue, les *Causeries scientifiques*, la manière dont les industriels du cru distillent la tourbe pour en extraire de l'alcool. *«On ajoute à la tourbe 2,5% d'acide sulfurique à 30-35° Baumé; on chauffe vers 120° et l'on passe au filtre-pressé; puis on concentre la solution et on la sature par le lait de chaux. Finalement on fait fermenter, on distille et voilà l'alcool».*

(A suivre)

Fernand et Maurice PELLOUTIER.
