

Le lait propre et sain

Numéro d'inventaire : 2023.35.27

Auteur(s): Centre interdépartemental d'éducation sanitaire (Lille)

Type de document : imprimé divers Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1958

Inscriptions:

• inscription : Silic et Anc. Ets Maeght

• lieu d'édition inscrit : Lille

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Dépliant imprimé en bleu et rouge. Illustrations en bleu et blanc.

Mesures: hauteur: 27 cm; largeur: 21 cm (dépliant fermé)

largeur: 63 cm

Notes: Édité avec le concours du comité Départemental pour le lait propre et sain, de la caisse régionale et des caisses primaires de Sécurité sociale et de l'Union régionale des sociétés de secours minières du Nord.

Mots-clés : Éducation à la santé et à la sexualité Morale (y compris morale corporelle : hygiène)

Lieu(x) de création : Lille

Utilisation / destination : enseignement, hygiène

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : non paginé Commentaire pagination: 6 p.

ill. en coul.

1/3



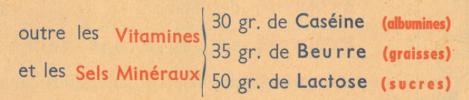
Le LAIT PROPRE et SAIN

est un facteur de Santé!...

· C'est un aliment COMPLET il renferme les trois catégories de principes nutritifs: des albumines, des graisses, des sucres.



 C'est un aliment ÉQUILIBRÉ Un litre de lait contient environ :







C'est un aliment NOURRISSANT

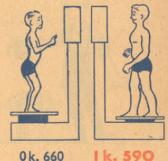
Un litre de lait donne près de 650 calorles (près du tiers des besoins quotidiens d'un adulte)

Dans plusieurs écoles de Lille (lors d'un essai effectué en 1933) certains groupes d'enfants ont bénéficié, en complément de leur alimentation habituelle, de la distribution quotidienne d'un demi-litre de lait, tandis que les autres groupes d'enfants de ces mêmes écoles, servant de "témoins", n'en recevaient pas.

A la fin de l'essai, l'augmentation de poids des premiers dépassait celles des seconds de près d'un kilo.

Donnez du lait aux écoliers!

Augmentation moyenne



0k. 660 sans

avec supplément de lait

le LAIT est l'aliment-type de la CROISSANCE

Pour avoir un LAIT PROPRE et SAIN

Pour avoir un LAIT PROPRE et SAIN

il faut se plier aux exigences de la

il faut se plier aux exigences de la

CHAINE DE LA PROPRETÉ "COCCOCCHAINE DU FROID"

En effet, les microbes profitent de toutes les négligences. Pour éviter la pollulation microbienne, le lait exige:



Propreté des étables.

Propreté et santé des vaches.

Propreté des mains et santé du trayeur.

Propreté et assainissement de la vaisselle laitière.

Propreté du lait par filtration sur ouate après la traite.

Propreté des ustensiles chez le collecteur-transformateur.

Propreté des mesures chez le détaillant.
Propreté du lait à la maison.

Un lait malpropre peut provoquer certaines maladies

La "CHAINE DE LA PROPRETÉ" protège la SANTÉ

En effet, les microbes aiment une douce tiédeur. Pour éviter la pullulation microbienne, le lait exige :

- d'être refroidi aussitôt après la traite ;
- d'être conservé au frais hors de l'étable, et de ne pas être exposé au soleil en attendant son ramassage;
- d'être refroidi brusquement après sa pasteurisation ;
- d'être transporté aux heures fraiches de la journée, quand on ne dispose pas de voitures isothermes :
- d'être conservé au frais chez le détaillant, et non pas à la vitrine, sauf si elle est réfrigérée;
- d'être refroidi aussitôt après l'ébullition à la maison ;
- d'être conservé à l'endroit le plus frais de la maison.

Le **froid** est l'ennemi des microbes

Le froid est l'ami du

LAIT PROPRE et SAIN

Les DIVERSES SORTES de LAIT

- Le "Lait cru des étables patentées"

est un lait propre et sain mais qui, par précaution doit être bouilli avant d'être consommé.

- Le Lait stérilisé en bouteilles

à petit goulot et à bouchon couronne est un lait parfaitement propre et sain, comme le **lait conservé** en boîtes métalliques, mais dont la durée de conservation est encore limitée.

Il doit être conservé au frais, à l'abri de la lumière.

Aussi longtemps que l'on n'a pas ouvert le flacon
il est exempt de microbes dangereux et n'a pas besoin
d'être soumis à l'ébullition avant d'être utilisé.

Un flacon ouvert doit être consommé dans la journée.

- Le Lait pasteurisé en bidons

qui peut donner aux insouciants une fausse sécurité et qui ne doit être consommé qu'après ébuilition est appelé à être progressivement remplacé par :

- Le Lait pasteurisé conditionné

en flacons à large goulot et à capsule d'aluminium,

- propre et sain, grâce à la pasteurisation;
- agréable, ayant conservé le goût du lait frais;
- complet par sa valeur nutritive et ses vitamines.

(voir détails page suivante)

LE LAIT PASTEURISÉ CONDITIONNÉ

9

en flacons capsulés

garde ses qualités et ses avantages

à condition de

- s'en approvisionner au jour le jour auprès d'un détaillant bien équipé (par ex. avec une glacière);
- s'assurer de sa fraîcheur en vérifiant la capsule;
- en prendre livraison dans la boutelle d'origine ;
- ne pas accepter le transvasement dans un autre récipient;
- maintenir en permanence la bouteille dans l'endroit le plus frais de la maison;
- ne l'ouvrir qu'au moment de l'emploi;
- recouvrir le flacon décapsulé avec un linge propre et sec;
- l'utiliser dans la journée.

Quand on n'est pas certain que toules ces précautions ont été prises (ce qui neutralise ses avantages et altère ses qualités) et

quand on emploie un lait pasteurisé pour un NOURRISSON il faut le faire bouillir comme un lait ordinaire

Attention

Le LAIT est un aliment PRÉCIEUX et FRAGILE