

L'ÉTAT DE LA QUESTION DE L'ALIMENTATION EN HAÏTI

DANS SES RAPPORTS OFFICIELS ET SANITAIRES

Par le Dr. RULX LÉON

Directeur Général d'Hygiène et Assistance Publique

Le Service National d'Hygiène et d'Assistance Publique ni aucun autre organisme ou institution du pays se sont occupés jusqu'à ici formellement de l'alimentation rationnelle de l'homme au point de vue de sa répercussion sur la santé. Il n'existe, par conséquent, aucun personnel spécialisé à cet effet. Cependant, dans les causeries faites au cours de l'inspection médicale des écoles, on ne manque jamais d'attirer l'attention des enfants sur la nécessité d'un standard alimentaire scientifiquement établi.

Les laboratoires de l'Ecole d'Agriculture ont procédé à l'examen scientifique de nos principaux produits d'alimentation, tels que la manioc, l'arbre à pain, la pistache, le riz non poli, la mangue, la patate, la banane, le pois congo, le pois rouge, le maïs, le pois France. Ces données ont une valeur très importante, car ils permettent de les adapter au régime de certains malades, les diabétiques, par exemple, et d'apprécier dans une certaine mesure les standards alimentaires du pays. D'autres plantes qui servent aussi de base à notre alimentation, tels que l'avocat, l'apio, l'aubergine, la figue banane, le topinambour, l'igname, le gombo, le manioc, ont été analysées à la Section de Chimie de l'Ecole de Médecine Tropicale de Porto-Rico. Ces dernières plantes ont été prélevées à Porto-Rico même et sont semblables à celles qui viennent en Haïti, située dans son voisinage. Il est probable que la composition chimique des mêmes plantes de deux îles voisines ne doit pas différer beaucoup. Nous nous autorisons donc à faire état des données fournies par leur analyse.

Aucune surveillance n'est exercée officiellement sur la qualité des aliments des nourrissons. On peut dire qu'une infime minorité appartenant aux familles aisées des villes se nourrit dans les mêmes conditions que l'enfant de n'importe quelle capitale américaine ou européenne, mais que la grande majorité qui appartient à la masse rurale ou à la population ouvrière des villes, s'alimente autrement. Ordinairement le nourrisson reste au sein, un an ou davantage, mais le nombre des tétées ne dépasse pas deux ou trois par jour, la mère étant forcée, pour gagner sa vie, de passer toute sa journée dehors. Le petit être dans l'entretemps est nourri de panade (où entrent beaucoup d'eau, peu de pain et très peu de beurre) ou de bouillie, à base de maïs; pour ainsi dire jamais de lait de vache. L'élevage en Haïti se fait sur une

faible échelle. Les vaches abandonnées à elles-mêmes donnent d'habitude une quantité minime de lait, qu'on s'empresse de vendre en ville et dont le petit paysan ne consomme pas une seule goutte. Dans un régime pareil, la carence en substances minérales ne fait pas de doute. Celle des vitamines est plus discutable. En effet, au cours des deux premières années de son existence,—et même dès les premiers mois,—l'enfant mange certains fruits comme la mangue susceptible de lui apporter de la vitamine A. D'autre part, l'atmosphère lumineuse de notre climat et l'habitude des enfants de tous âges de vivre, à peine vêtus, au soleil, leur permettent, peut-être, l'élaboration d'une certaine quantité de vitamine D. La bouffissure de la face, le ballonnement du ventre et la maigreur de l'enfant ainsi nourri font croire, au contraire, à la possibilité d'une avitaminose B fruste.

Les enfants d'âge scolaire dont les parents sont pauvres,—et ils sont le grand nombre dans les écoles publiques,—passent leur journée entière sans manger, étant venus de bien loin pour se rendre en classe. Pour parer à l'insuffisance de l'alimentation et à la malnutrition de ces écoliers, la Loterie Nationale, instituée par le Gouvernement, a établi dans tout le pays un certain nombre de cantines scolaires et Son Excellence le Président de la République, de sa propre bourse, supporte les frais de certaines autres en vue de fournir gratuitement aux écoliers nécessiteux une alimentation à la fois suffisante et où rentrent tous les éléments nécessaires.

Pour nous répéter, nous dirons que le lait est consommé seulement dans les villes par la classe aisée, mais la classe ouvrière des villes en use très peu et la grande masse des paysans pour ainsi dire pas du tout. Le lait ainsi consommé est-il hygiénique? S'il est vrai que la tuberculose est rare chez les vaches, en Haiti—ce qui est rassurant,—il faut dire tout de suite que, par ailleurs, des causes multiples contribuent à la pollution du lait. D'abord la vache est traitée à la campagne, sous un arbre quelconque, sans nettoyage préalable du sol dont le moindre souffle soulève et disperse les poussières nuisibles. Les mains qui procèdent à la traite sont de propreté douteuse et n'ont été l'objet, à l'avance, d'un savonnage ni d'un brossage rigoureux. La mamelle, que la vache en se couchant dans les champs a promenée au contact d'un sol souillé de micro-organismes plus ou moins pathogènes, est l'objet d'un nettoyage sommaire, et le récipient où le lait est recueilli, n'est jamais stérilisé. Celui dans lequel la marchande le transporte en ville pour être vendu est loin d'être rigoureusement propre. Quelques échantillons de lait ainsi vendu à domicile contenaient à l'examen, un nombre de bactéries allant de 76,000 à 124,000 par cc. et tous présentaient des colibacilles. Heureusement en Haiti l'on consomme rarement le lait cru et alors plutôt sous forme de lait caillé, mais l'apparition de troubles diarrhéiques, d'ailleurs facilement explicables,

découragent vite ceux qui en usent. On n'absorbe, dans le pays, que le lait bouilli suivant la routine séculaire suivante: trois fois par jour, le matin, le midi et le soir et pendant quelques minutes chaque fois. On a soin de le laisser toujours dans le récipient où on l'a fait bouillir, ne le versant dans un verre ou une tasse qu'au moment de la consommation. Après un pareil traitement, le lait se trouve être consommé dans d'excellentes conditions hygiéniques, certains échantillons ne contenant que 400 colonies constituées par le germe normal de la fermentation lactique.

Les articles d'alimentation sont contrôlés au point de vue sanitaire dans ce sens que des mesures sont édictées pour éviter leur contamination, mais il n'existe aucun laboratoire de fraude dont le rôle soit d'analyser les produits dans leur composition.

Les règlements sanitaires contiennent certaines dispositions relatives aux aliments. Elles sont consignées dans les articles 14, 15, 16, 17, 18 et 19.

Par. 14.—Aucun bâtiment ne pourra être construit pour servir d'abattoir ou être transformé en abattoir ou employé à cet usage, à moins que les plans n'en aient été au préalable soumis au Directeur Général du Service d'Hygiène par l'intermédiaire de l'Officier Sanitaire local et n'aient reçu l'approbation écrite du Directeur Général du Service d'Hygiène; aucun bâtiment ou partie de bâtiment servant d'abattoir, ni aucun bâtiment situé sur le même terrain qu'un abattoir, ne pourra en aucun cas être utilisé comme lieu d'habitation. Tous les abattoirs doivent être convenablement aérés:

a) Le sol des pièces où l'on débite ou manipule la viande, les rebuts, déchets, engrais ou toute matière dérivée directement ou indirectement de l'abattage des animaux, devra être pourvu d'un revêtement de ciment, asphalte, ou de toute autre matière imperméable, et construit de manière à empêcher toute infiltration intérieure. Les planchers ordinaires en bois seront interdits.

b) Tout abattoir sera pourvu de récipients étanches munis de couvercles pour le dépôt immédiat de tous déchets: et ces récipients seront enlevés, vidés, et nettoyés immédiatement après l'abattage des animaux. On disposera enfin de ces rebuts de manière à donner toute satisfaction à l'Officier Sanitaire.

Il est interdit d'abattre des boeufs, moutons, chèvres ou pores devant être vendus, ailleurs que dans un abattoir dûment autorisé par l'Officier Sanitaire.

c) Les prescriptions de la loi du 7 Septembre 1870 sur la boucherie seront strictement observées.

Toute personne, raison sociale, société ou corporation qui aura violé une des prescriptions de ce paragraphe relative à l'abattage des animaux, sera passible d'une amende de 6 gourdes au moins et de 50 gourdes au plus conformément à l'article 55 de la loi du 6 Août 1886 sur la police sanitaire.

Par. 15.—Tous bâtiments servant de marchés publics devront être pourvus de plancher en ciment, asphalte ou autre matière imperméable, être convenablement éclairés et aérés; et avant de commencer la construction d'un bâtiment devant servir de marché public ou d'y apporter des modifications, les plans et devis devront être soumis à l'approbation du Directeur Général du Service d'Hygiène.

a) Dans tous les marchés publics, un rayon spécial sera affecté exclusivement à la vente de la viande: il en sera de même pour la vente du poisson. Ces rayons

devront être à l'épreuve des mouches par l'emploi de toile métallique, et de manière à donner satisfaction à l'Officier Sanitaire.

b) Tous les articles d'alimentation de nature à attirer les mouches, tenus, déposés, mis en vente dans les marchés publics, seront protégés au moyen de treillis convenables ou par tout autre moyen adéquat contre la contamination par les mouches ou d'autres insectes.

c) Toutes les tables ou comptoirs sur lesquels on dépose ou débite la viande et le poisson seront munis d'un dessus ou plateau fait de matière imperméable et seront tenus en état de propreté.

d) L'espace compris au-dessous des tables et comptoirs doit être laissé complètement vide, sans compartiment ou division d'aucune sorte.

Par. 16.—Tous les marchés publics doivent être pourvus d'une quantité suffisante de boîtes aux ordures d'un modèle approuvé par l'Officier Sanitaire. Les boîtes aux ordures seront toujours tenues fermées, sauf au moment où on y dépose des ordures; et quiconque aura violé cette prescription sera puni comme il est prévu plus loin.

Les planchers, tables, comptoirs, étales doivent être soigneusement nettoyés tous les jours, immédiatement après la fermeture du marché, et les ordures de toutes sortes en être enlevées sur le champ.

La gardien ou surveillant d'un marché public sera tenu responsable de l'état de propreté et de salubrité du marché dont il a la garde ou le contrôle.

Par. 17.—Dans tous les marchés affectés à l'achat ou à la sauvegarde de viandes, poissons ou autres articles d'alimentation ou de boissons de nature à attirer les mouches, on aura soin de mettre ces articles à l'abri de toute contamination par les mouches, la poussière, ou la malpropreté en général, en faisant usage de toile métallique ou autres moyens, et de manière à satisfaire aux exigences de l'Officier Sanitaire. Le débit par les rues de viandes et de poissons est interdit. Les autres articles d'alimentation peuvent être vendus par les rues, moyennant qu'ils soient à l'abri des mouches, poussière ou malpropreté en général de la manière prescrite pour les marchés.

Par. 18.—Toute personne, raison sociale, société ou corporation qui aura violé tout ou partie des paragraphes 15, 16 et 17 de ces règlements, sera passible d'une amende de 5 gourdes au moins et de 10 gourdes au plus pour chaque contravention, conformément à l'article 4 de la loi du 26 février 1919 sur le Service National d'Hygiène Publique.

Par. 19.—L'Officier Sanitaire ou son représentant a pour devoir de condamner tout article d'alimentation ou toute boisson d'alimentation qu'il juge impropre à la consommation ou nuisible à la santé de l'homme; et il peut exiger que le propriétaire ou détenteur des articles d'alimentation ou boissons ainsi condamnés les jette dans le dépotoir aux immondices pour être détruits, sans que le propriétaire ou détenteur puisse prétendre à aucune compensation. Faute par le propriétaire ou le détenteur sus-visé de se conformer à cette invitation, les articles ou boissons ainsi condamnés seront confisqués en vertu d'un jugement du tribunal de paix, conformément à l'article 383 du Code Pénal.

a) On ne pourra mettre en vente aucun article d'alimentation, aucune boisson condamnée par l'Officier Sanitaire, ni en disposer de toute autre manière pour l'alimentation de l'homme.

b) Ceux qui auront vendu ou débité des boissons falsifiées sont passibles d'une amende de 5 à 10 gourdes, sans préjudice des peines plus sévères qui seront prononcées par les tribunaux en matière correctionnelle, dans le cas où elles contiendraient des mixtures nuisibles à la santé, ce, conformément au 5ème paragraphe de l'article 394 du Code Pénal.

c) Lorsque l'Officier Sanitaire est d'avis que le bétail ou la volaille sont at-

teints de maladies ou exposés à la contamination et par conséquent impropres à la consommation de l'homme, il pourra, sur décision judiciaire, rendue conformément à l'article 383 du Code Pénal, les confisquer et les faire transporter au dépôt aux immondices pour être incinérés, parce que dangereux à la vie et à la santé, sans que le propriétaire puisse prétendre à aucune compensation.

Il n'existe aucune statistique concernant la quantité respective des principaux aliments consommés en Haïti. Si l'on prend la population dans son ensemble, on peut citer, dans l'ordre d'une gradation descendante: maïs, pois secs variés, manioc, farine de blé (importée), riz, (en partie poli), bananes, patates, légumes et fruits variés, poissons secs (en partie importés), viande, lait, oeufs.

Une infime partie de la population—celle qui habite la ville et possède des moyens d'existence—suit un régime alimentaire qui apparemment lui permet de produire le nombre de calories dont son organisme a besoin et d'absorber la quantité de protéines, d'hydrate de carbone, de graisses et de minéraux nécessaires, sans compter les différentes vitamines utiles à sa santé. Le petit déjeuner comprend deux oeufs, du café ou du chocolat au lait, quelques tranches de pain et un fruit (orange ou figue-banane). Le déjeuner se compose ordinairement d'un plat de viande, un plat de bananes et de patates, un plat de légumes verts (haricots verts, mirlitons, aubergines), des pois rouges et du riz poli, un fruit (une mangue préférablement, quand c'en est la saison). Quand il y a des avocats, ce légume figure aussi au menu. Au souper, un potage gras où la viande, la pomme-de-terre et les pâtes alimentaires rentrent pour une grande part, un plat de poisson, du pain, de la confiture ou un dessert au lait. Ceux qui se nourrissent ainsi ne s'adonnent à aucun travail physique fatigant.

Il en est tout autrement de la grande majorité des Haïtiens qui vivent pour ainsi dire hors de leur maison, soit qu'ils passent leur temps à aller à pied sur les sentiers ou les chemins qui font communiquer leurs chaumières avec les marchés ruraux ou les centres urbains, soit que, habitant la ville, ils y colportent quelques marchandises ou qu'ils offrent leurs services comme portefaix. Et les individus des deux sexes mènent cette même vie fatigante.

Admettons, à défaut d'études spéciales faites sur le métabolisme basal de l'haïtien considéré ici et de la quantité de calories nécessaires à sa vie normale, admettons qu'il lui faut une moyenne de 3000 calories. Une partie de ces calories doit être fournie par des protéines, une centaine de grammes environ. Où l'haïtien cherche-t-il ces protéines? Ni dans les oeufs, ni dans le lait, ni dans la viande. Nous croyons devoir expliquer que le paysan qui élève des poules, des vaches et des porcs ne garde rien pour lui des produits de sa ferme. Il ne distraira de son bien quelques oeufs et du lait que pour honorer un inviteur de marque. Pour lui-même, pas de viande, ou plutôt un morceau de boyau déséché

servira à relever le goût de son potage. Quant aux poissons, on peut dire qu'il n'en consomme que très peu sous la forme de harengs saurs importés. Parfois aussi les pêcheurs gardent pour leur usage les produits qu'ils n'ont pas pu vendre. Donc ces protéines, il ne semble pas que l'haitien les trouve dans le règne animal. Il utilise les protéines végétales seules, dont la valeur biologique est d'ailleurs cotée comme inférieure. Il en trouve dans ce qui fait le fond de son alimentation quotidienne, c'est-à-dire le pois congo sec (11.87%), le pois rouge sec (14.14%), le riz non poli (8.02%), le maïs moulu (9.2%), la patate (3.15%), la banane (4.19%), la farine de manioc (2.62%), l'igname (2.9%). A tout cela, il faut ajouter la pistache (25.7%), qu'on mange assez volontiers rôtie ou incorporée à du sirop de sucre. On a l'impression, à défaut d'études précises, qu'on reste bien au-dessous de la quantité de protéines nécessaires.

Par contre, les 400 gms. d'hydrocarbures qu'il faut absorber par jour, en moyenne, peuvent aisément être trouvés dans le menu ordinaire quand on pense que le pois congo sec en contient 63.34%, le pois rouge sec (62.11%), le riz non poli (76.05%), le maïs moulu (75.4%), la patate (28.05%), la banane (79.77%), la farine de manioc (76.75%), l'igname (25.7%), sans compter la pistache qui en contient 20%.

Il est bon de savoir par ailleurs, que la consommation de sucre peut être considérée comme assez importante si l'on considère que la population ouvrière des villes et la masse rurale se nourrissent beaucoup de canne à sucre (12.2% de sucrose) et davantage encore de mangues (14.8%) durant six mois de l'année.

Quant aux graisses, on peut dire qu'elles sont empruntées exclusivement au régime végétal et les 100 gms. qu'il faut au maximum, pour la ration journalière proviennent du pois congo sec (2.54%), du pois rouge sec (1.44%), du riz non poli (1.96%), le maïs moulu (1.9%), la banane (0.70%), la farine de manioc (2.06%), l'igname (0.2%). On serait très loin du compte si on ne pouvait compter sur la présence accidentelle, dans le menu de pistache (40.15%), de noix d'acajou (45.12%) et de noix de coco frais (47.29%). Enfin, un fait qu'on ne peut négliger. Durant toute une moitié de l'année il y a un fruit qui vient s'ajouter infailliblement au menu quotidien, un fruit qu'on mange abondamment et qui contient 20.50% de graisses: l'Avocat.

Les matières minérales sont puisées aux mêmes sources où elles se trouvent dans les proportions suivantes: pois congo sec (2.68%), pois rouge sec (2.05%), riz non poli (1.15%), maïs moulu (0.78%), banane (0.80%), farine de manioc (2.54%), de pistache (1.96%), la noix de coco frais (5.72%), l'avocat (1.19%). La plupart des autres produits consommés par accroc sont pauvres en matières minérales, si l'on excepte l'épinard qui est riche en fer. En définitive, la ration en minéraux ne paraît guère suffisante dans notre milieu, excepté

peut-être chez les pêcheurs qui consomment plus de poissons salés (18.33% de matières minérales).

Au point de vue des vitamines, on est peut-être mieux partagé. On trouve la vitamine A antixerophtalmique dans le pois tendre, le pois rouge et le pois blanc, l'aubergine, dans les feuilles de mirliton, de malanga, de concombre, d'épinard, de choux, de pois inconnu, mais elles sont consommées après cuisson, tandis que sont mangés crus le cresson, la mangue, la banane, la papaye, le cachiman, l'avocat, la tomate, l'orange, qui en contiennent aussi.

La vitamine B antinévritique et antibériberique se trouvent dans le riz entier, les pois, la tomate, la banane, l'orange; l'épinard, le cresson, la patate, le maïs, le petit mil, l'aubergine, le tamarin.

La vitamine C antiscorbutique est contenue dans les mêmes fruits, racines et légumes que ceux qui contiennent les vitamines A et B, surtout le citron et l'orange.

La vitamine D ne se trouve dans aucuns des produits dont on se nourrit ordinairement ici. On ne prend ordinairement ni oeufs, ni lait, ni beurre, encore moins l'huile de foie de morue. Cependant, l'exposition aux rayons tropicaux du soleil plusieurs heures par jour atténue certainement les causes de cette carence vitaminique.

Quoique la vitamine E antistérilité ait été à peine étudiée jusqu'à présent quant à son action sur l'espèce humaine, on signale cependant sa présence dans certaines plantes qu'ingère occasionnellement l'haïtien qui nous occupe, tels que la laitue, le cresson, le choux. Il consomme aussi l'huile de coton dont trois fabriques existent dans le pays. Disons, en passant, que la stérilité est chose rare en Haïti.

Après avoir donné un aperçu de la teneur en protéines, hydrates de carbonés, graisses, sels minéraux et vitamines des substances qui constituent la base de l'alimentation de la majorité des Haïtiens, c'est-à-dire déterminé son standard alimentaire qualitatif, il faudrait confronter celui-ci avec son standard physique. Malheureusement, aucune des méthodes antropométrique, clinique et physiologique servant à l'évaluation de l'état de nutrition n'a été employée ici. Il faut se contenter d'à peu près. Or, on a l'impression que la majorité des gens que l'on rencontre dans les rues ou sur les routes et places publiques manquent de santé; *ils pourraient être mieux*. Consultez les chiffres. La résistance à la tuberculose pulmonaire est très faible (24% des décès enregistrés sont imputables à la tuberculose) et la carie dentaire chez les écoliers, atteint le taux de 80%. Le taux de la natalité est certes élevé et la famille de l'haïtien moyen compte certainement plus de six enfants. Par contre, la mortalité infantile est fréquente et d'après les statistiques, les enfants de 0 à 10 ans représentent 18% des décès survenus dans les hôpitaux. On est d'ailleurs frappé, même à la suite d'une enquête rapide, de la façon dont la vieillesse s'installe prématurément: les gens que l'on coudoie portent ordinairement plus que leur âge.

En résumé, la carence alimentaire semble exister. Elle serait due en grande partie, ici comme dans d'autres pays, à la pauvreté et à l'ignorance de la masse, deux entraves considérables à l'action de l'hygiène publique.

Noms Scientifiques des Plantes Mentionnées

Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Noix d'acajou (<i>Anacardium occidentale</i>)
Arbre à pain (<i>Artocarpus incisa</i>)	Noix de coco (<i>Cocos nucifera</i>)
Apio (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)	Papaye (<i>Carica papaya</i>)
Avocat (<i>Persea americana</i>)	Patate (<i>Ipomea batatas</i>)
Banane (<i>Musa paradisiaca</i>)	Petit-mil (<i>Sorghum vulgare</i>)
Cachiman (<i>Anona reticulata</i>)	Pistache (<i>Arachis hypogea</i>)
Chou (<i>Brassica oleracea</i>)	Pistache (<i>Arachis hypogea</i>)
Cresson (<i>Nasturtium aquaticum</i>)	Pois congo (<i>Cajanus indicus</i>)
Epinard (<i>Amaranthus spinosus</i>)	Pois France (<i>Pisum sativum</i>)
Figue-banane (<i>Musa sapientum</i>)	Pois rouge (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
Gombo (<i>Hibiscus esculentus</i>)	Riz (<i>Oriza sativa</i>)
Igname (<i>Discorea alata</i>)	Tamarin (<i>Tamarindus indica</i>)
Mais (<i>Dea mays</i>)	Tomate (<i>Bycopersicum esculentum</i>)
Manioc (<i>Manihot utilissima</i>)	Topinanbour (<i>Calathea alomia</i>)
Mangue (<i>Mangifera indica</i>)	
Mirliton (<i>Sechium edule</i>)	

Maladie de Dupuytren-Madelung.—Dupuytren vit, Madelung reconnu et Duplay expliqua la déformation du poignet en angle antero-postérieur, curieuse par sa rareté. Les contemporains, comme hommage au chirurgien que le premier a caractérisé cette affection par la présentation de cinq cas qui servent de témoignage à son intuition clinique, l'ont baptisée du nom de "maladie de Madelung" ou "déformation de Madelung." Mais, comme l'unanimité, en matière scientifique, est synonyme de stagnation, la déformation prit d'autres noms, presque en aussi grand nombre qu'il y a de cas enregistrés dans la littérature médicale universelle jusqu'à nos jours: moins de cent, en tous cas, à condition d'abstraire les cas non authentiqués. Quant aux fractures et aux luxations du poignet, les dénominations son innombrables, attendu que depuis Hippocrate, ces lésions son à l'étude. Boyer, Delpech, Leveillé, Monteggia, Cooper, Nélaton et bien d'autres ont fait allusion à des cas qui, avec un peu de bonne volonté, pourraient être confondus avec la déformation qui nous occupe. Les étiquettes son donc variées: "luxation ancienne du poignet," "fracture spontanée du radius avec déformation du poignet," "luxation du poignet avec facture insidieuse du radius," "souluxation du carpe," etc. Dupuytren, en 1839, dans ses leçons orales, faites à l'Hôtel-Dieu de Paris, et qui furent recueillies et réunies par ses disciples, les docteurs Brierre de Boismont et Marx, fut le premier à donner une description claire de la déformité. Malgaigne, en 1855, dans son traité des fractures et luxations, l'a désignée sous le nom de "luxation par relâchement des ligaments." BARBOZA VIANNA: "Conférences d'Orthopédie et de Chirurgie Infantile," 1936.