

COMMUNICATION DE M. WAXWEILER.
QUELQUES ASPECTS SOCIOLOGIQUES DE L'ALIMENTATION
OUVRIÈRE.

RÉSUMÉ. — M. Waxweiler communique, en s'accompagnant de diagrammes, les résultats principaux de l'enquête entreprise par les Instituts Solvay sur l'alimentation dans la classe ouvrière belge, en tant que ces résultats dégagent l'influence du milieu social sur le régime alimentaire. La partie physiologique a été traitée par le Dr Slosse; l'ensemble paraîtra prochainement dans un fascicule des Travaux de l'Institut de Sociologie.

Le milieu social a été défini par trois éléments : le facteur économique, le facteur régional et le facteur professionnel. Le régime a été caractérisé par le nombre de grammes d'albumine et le nombre de calories de la ration quotidienne pour 1,065 ouvriers de l'industrie.

Les résultats acquis conduisent à ces conclusions :

I. *Facteur économique.* — Toutes autres choses égales, la valeur nutritive de la ration alimentaire et particulièrement la quantité d'albumine a une tendance à s'élever avec le revenu dont dispose le ménage ouvrier.

II. *Facteur régional.* — Toutes autres choses égales, la valeur nutritive de la ration varie d'après les régions : la proportion d'albumine est la moins élevée dans les centres industriels proprement dits.

III. *Facteur professionnel.* — La profession ne paraît pas exercer d'influence sur le régime alimentaire.

D'une façon générale, le régime alimentaire apparaît comme plus sensible à l'action des facteurs sociaux pour la quantité d'albumine que pour la valeur énergétique. C'est un indice du rôle important que joue l'*aliment*. Ce qui importe d'ailleurs, tant au point de vue scientifique qu'au point de vue pratique, c'est de savoir quelle est la source de l'albumine ingérée; on ne peut pas, par exemple, établir l'équation : 100 grammes d'albumine venant de la viande = 100 grammes d'albumine venant du pain.

L'étude des aliments montre que, si la proportion du pain est sensiblement uniforme dans tout le pays, — sauf une légère majoration dans les régions de Quenast et de Charleroi, — la consommation de la viande est, au contraire, directement soumise à l'action du milieu régional : elle n'est relativement importante qu'à

Bruxelles; elle est deux fois moindre dans les régions industrielles et quatre fois moindre dans les Flandres.

Ce qui est surtout caractéristique, c'est l'élévation régulière de la proportion de viande et la diminution parallèle de la proportion de pain, à mesure que le revenu disponible s'élève.

M. Waxweiler a voulu rechercher si cette tendance se vérifie en grand pour des milieux et des revenus très différents. Il a comparé tous les renseignements connus et dignes de foi qui concernent les ouvriers belges, d'une part (1,302 individus), et les ouvriers américains, d'autre part (2,656 individus). Les constatations sont identiques : 19 % seulement des ouvriers belges consomment plus de 150 grammes de viande par jour, alors que cette proportion est de 91 % pour les Américains, que ceux-ci soient des natifs ou des immigrés de la première génération.

L'adaptation au milieu est donc rapide, — aussitôt que les ressources le permettent. L'individu humain, abandonné à lui-même, n'est pas, dans cette adaptation, principalement guidé par la simple réparation des pertes de son organisme en éléments matériels ou en énergie. Il se dirige spontanément vers une nourriture déterminée, la viande, qui répond aux exigences de l'organisme en raison de ses propriétés spécifiques : digestibilité, compacité, assimilation plus parfaite et surtout action excitante sur le système nerveux.

Les conséquences de cette dernière constatation sont capitales : elles expliquent les rapports entre la productivité de l'ouvrier adapté au machinisme moderne et le régime carné de ce travailleur, qui est obligé à dépenser non pas du travail de force, mais du *travail d'attention*. M. Waxweiler signale brièvement, à ce propos, les résultats d'une autre enquête qu'il a entreprise et où il a fixé, par la cinématographie, la nature des divers travaux fournis par l'ouvrier conduisant des machines-outils très rapides. Il conclut en dénonçant la campagne anti-scientifique, anti-démocratique et anti-économique de ceux qui, au nom de doctrines outrancières, dissuadent l'ouvrier de donner à la viande, dans son alimentation, la place que commande sa prestation en travail.

DISCUSSION.

M. DE KEYSER relève les conséquences qui résultent de l'égalité de prix du pain et de la viande aux États-Unis, d'après les tableaux-diagrammes de M. Waxweiler.

M. CUMONT constate que, d'après l'orateur, les salaires sont particulièrement élevés à Charleroi. Il faut donc que, dans cette région, ces salaires soient très mal employés, étant données les conditions peu favorables dans lesquelles y vit la classe ouvrière en général ; il faut donc qu'une partie tout au moins des ouvriers consomme beaucoup au détriment de la masse.

M. HEGER fait remarquer qu'il doit y avoir, dans l'ensemble, des gens qui absorbent plus ou moins ; mais, dans une statistique qui comprend des masses de chiffres relevés sur des ouvriers choisis comme normaux, les variations extrêmes doivent cependant être faibles.

M. Heger félicite M. Waxweiler des remarquables résultats auxquels l'a conduit son enquête qui a touché à tous les points qui doivent être abordés. Il lui serait, dit-il, difficile d'examiner et de commenter un à un tous ces résultats ; mais il y a un fait qui l'a spécialement frappé et qui lui semble nouveau : c'est ce qui concerne l'attention. Si l'enquête n'avait abouti qu'à faire ressortir la haute importance du régime alimentaire de l'ouvrier sur l'attention qu'il apporte à son travail, ce serait déjà considérable.

A propos de la viande, il est vrai qu'il y a des médecins qui préconisent, sinon un régime végétarien absolu, au moins une forte restriction dans la consommation de cet aliment ; mais c'est parce qu'ils s'adressent à des gens qui consomment plus de trois cents grammes par jour. C'est l'excès qui est nuisible. La viande, en quantité modérée, est, au contraire, l'aliment qui convient peut-être le mieux à notre organisme, parce qu'elle est plus conforme à notre architecture, parce qu'elle est de composition chimique plus rapprochée de celle que nous présentons nous-mêmes. Nous faisons une économie de travail digestif en mangeant de la viande. Mais il est à remarquer que nous n'assimilons pas la texture même de cet aliment : nous dissociions, nous démolissons cette texture pendant la digestion, et, dans les matériaux provenant de cette démolition, nous choisissons ce qui nous est utile. Les déchets non utilisés par la nutrition proprement dite n'en ont pas moins un rôle utile à remplir ; ils produisent une action excitante générale sur l'organisme ; le bouillon, les extraits de viande Bovril, Liebig, etc., ont cette action stimulante. Cela ne compte pas comme calorie, mais cela produit sur le système nerveux une influence

considérable, et la capacité d'attention est du nombre des effets que l'on peut lui attribuer.

La question de la cuisine, la façon dont les aliments sont préparés doivent également entrer en ligne de compte quand il s'agit d'apprécier les conséquences du mode d'alimentation. On a fait ailleurs une enquête à ce sujet et l'on a conclu qu'une cuisine insuffisante conduit à des résultats tout à fait différents de ceux que l'on observe quand ces aliments sont convenablement préparés. Les mêmes aliments profitent mieux quand la cuisine est bonne ; le suc gastrique est mieux sécrété, la digestion plus facile et plus complète. La bonne cuisinière fait le bon ménage, et ce dicton est vrai. Mais il fallait, pour déduire toutes ces choses intéressantes, le travail personnel de M. Waxweiler.

M. WAXWEILER. — L'effort d'attention est un effet de la civilisation que le primitif est incapable de produire.

M. VERVAECK. — Et l'alcool ? C'est un élément capable de modifier la question de l'utilisation du salaire.

M. WAXWEILER. — Notre enquête a dû nécessairement se préoccuper de ce facteur ; mais les réponses ont été inutilisables. Il y a, d'ailleurs, beaucoup d'autres facteurs encore qui ont, sans aucun doute, une influence réelle ; mais nous pouvons les négliger, car ils sont les mêmes dans tous les cas sur lesquels ont porté nos investigations. Nous n'envisageons d'ailleurs pas pour le moment l'utilisation totale, mais un seul point de vue.

Quant à l'attention, je suis heureux de ce qu'en a dit M. Heger. Que fait l'ouvrier ? Comment utilise-t-il ce qu'il absorbe ? Ce sont là des points qui font l'objet d'une nouvelle enquête qui se poursuit en ce moment à Remirecourt.

M. HOUZÉ. — Au point de vue de l'anatomie comparée, la longueur de l'intestin indique que l'homme est encore un animal herbivore et frugivore. Et cependant son régime n'est plus exclusivement tel. Nous évoluons donc au point de vue de la civilisation beaucoup plus vite qu'au point de vue physique, et nous pouvons croire que trop de viande dans notre alimentation n'est pas à recommander : l'excès doit constituer pour notre organisme un véritable poison.

M. HEGER. — Une partie seulement de l'excédent. Dans la viande, les peuples civilisés recherchent l'excitant, comme dans l'alcool.

M. DE KEYSER. — Le Japonais est, de l'avis de tous, capable d'un grand effort et cependant il ne mange pas de viande.

M. WAXWEILER. — C'est vrai; mais que deviendra-t-il quand il aura assimilé notre civilisation et notre régime. Le grand problème est de savoir ce que devient la viande, et nous finirons bien par le savoir!

La discussion est close.

La séance est levée à 10 $\frac{1}{2}$ heures.
