

(1)

(N° 123.)

Chambre des Représentants.

SÉANCE DU 4 AVRIL 1898.

Proposition de loi ayant pour objet la répression des fraudes commises au moyen de la margarine.

DÉVELOPPEMENTS.

MESSIEURS,

La proposition de loi que nous avons l'honneur de soumettre aux délibérations de la Chambre s'inspire d'une double pensée : l'intérêt de l'industrie beurrière, d'une part ; le désir de sauvegarder l'honnêteté des transactions, d'autre part.

Ce n'est pas la première fois que la Chambre est saisie de propositions relatives au même objet. En effet, nous avons déposé, le 1^{er} février 1895, une proposition dont le projet actuel reproduit et complète diverses dispositions importantes.

Cette proposition ne subit pas l'épreuve de la discussion. A peine était-elle déposée que l'honorable Ministre de l'Agriculture et des Travaux publics, redoutant pour notre industrie beurrière les lenteurs de la procédure parlementaire, obtint, d'accord avec nous, la promulgation d'un arrêté royal qui devait être le point de départ d'une répression loyale et complète.

Le lendemain du jour où cet arrêté parut au *Moniteur*, nous retirâmes nos propositions et nous attendîmes les résultats de l'expérience tentée avec intelligence et énergie par le Département de l'Agriculture.

Malheureusement, l'événement ne vint que trop rapidement justifier les appréhensions que nous avons émises. Nonobstant les prescriptions réglementaires les plus minutieuses, la fraude avait pris dès 1896 une extension telle que l'honorable Ministre de l'Agriculture et des Travaux publics crut devoir constituer une Commission composée d'agriculteurs, de chimistes, de marchands de beurre et de législateurs ; ces spécialistes avaient pour mission de rechercher les moyens les plus efficaces pour mettre fin à une fraude de jour en jour plus intense.

La Commission conclut au renforcement des moyens de surveillance; elle signala diverses mesures de détail et, par-dessus tout, elle recommanda l'addition de phénolphtaléine à la margarine.

Cette dernière décision ne fut prise qu'après de très longues discussions, au cours desquelles il fut établi que la réglementation basée sur l'analyse ne produirait pas de résultats appréciables, tant que la margarine ne contiendrait point une matière essentiellement distincte à l'analyse des éléments constitutifs du beurre.

Voici près de deux ans que la Commission a terminé ses travaux. Jusqu'ici, aucune suite n'a été donnée à la seule de ses conclusions dont la grande majorité de ses membres attendait un résultat sérieux.

Or, entretemps, le régime de la falsification, de la fraude, s'est étendu de plus en plus; il tend à s'ériger en système normal.

C'est un véritable mal à un triple point de vue :

Au point de vue moral, car rien n'est plus déprimant que le spectacle de la fraude impunie, et les nécessités de la lutte pour la vie tendent de plus en plus à faire prévaloir la malhonnêteté là où une extrême loyauté avait toujours présidé aux transactions;

Au point de vue du consommateur : en effet, l'on n'est rien moins que certain actuellement du produit que l'on achète au commerce ou que l'on consomme dans les hôtels et restaurants sous le nom de beurre. La situation est telle que, dans ce dernier cas, l'on peut à peu près avoir d'avance la certitude d'être trompé;

Enfin, l'agriculture nationale est, la première, la grande victime de cet état de choses. La culture des céréales a été de plus en plus délaissée par le fait des circonstances, comme à la suite de conseils émanant parfois des plus hautes autorités.

Toutes les forces agricoles convergent chaque jour davantage vers ce que l'on a appelé la transformation industrielle des produits de la ferme.

Nos fermiers développent leur cheptel et augmentent leur production beurrière. C'est de cette double industrie qu'ils tirent leurs moyens actuels d'existence.

Or, la production beurrière est gravement menacée par la concurrence déloyale que lui fait le simili-beurre connu sous le nom de margarine.

Il ne nous appartient pas d'énumérer ici les avantages ou les inconvénients de la margarine en tant que margarine. Ce qui nous préoccupe en ce moment, ce sont les tromperies dont la margarine est l'agent. Une forte quantité de ce produit est consommée sous le nom de beurre; c'est là une cause première et malhonnête de l'abaissement du prix du beurre. Une autre partie de la margarine est employée à la falsification du beurre; c'est un second motif de la dépréciation de la valeur du beurre, car la margarine ne vaut que de 1 franc à fr. 1-40 le kilo, et il est prouvé que la présence d'une proportion modérée de margarine dans le beurre ne peut s'établir d'une façon tout à fait certaine par l'analyse chimique.

La ressemblance existant entre les deux produits, même à l'analyse, est telle que l'on a vu des chimistes découvrir jusqu'à 20 et 25 p. c. de marga-

rine dans des beurres absolument purs et que, dans des concours de laiterie, des experts ont parfois décerné le prix à de la margarine.

L'on conçoit si, dans de telles conditions, les tricheries se donnent libre cours.

Les agriculteurs, les commerçants honnêtes luttent péniblement, tandis que la fraude s'étale, plus insolente que jamais. Combien de temps les honnêtes gens pourront-ils tenir en face d'un courant qui assure des gains considérables aux moins dignes ?

Un jour ne viendra-t-il pas où, même par la dure loi de la nécessité, la majorité des producteurs se rangera du côté des falsificateurs ?

C'est une question qu'il est permis de se poser, non sans de légitimes appréhensions. Ce jour-là, un certain nombre de situations auraient été momentanément sauvegardées, mais l'industrie beurrière aurait vécu.

D'intelligents et énergiques efforts particuliers, secondés par l'intervention des pouvoirs publics, ont commencé à ouvrir les marchés étrangers aux produits de notre laiterie. La conquête de ces débouchés nouveaux et importants ne se fera que si les beurres belges sont entourés de toutes les garanties de qualité et de pureté. Cet aspect de la question ne peut être négligé dans un pays comme le nôtre, où la production beurrière, ainsi à l'abri de la concurrence frauduleuse, est susceptible de se développer presque indéfiniment.

A tous ces points de vue, la situation qui pèse si lourdement sur notre laiterie doit prendre fin dans le plus bref délai possible. C'est vers ce but que tendent toutes les prescriptions contenues dans notre proposition de loi.

Les articles 1^{er} et 2 nous ont paru nécessaires afin d'établir d'une façon nette et précise ce qu'il faut entendre par beurre et margarine.

L'interdiction des mélanges de margarine avec le beurre s'impose à raison de la facilité extrême avec laquelle la margarine s'assimile au beurre. Telle est la raison d'être de l'article 3.

L'article 4 est la conséquence logique de l'article 3, comme de la pensée qui l'inspire.

L'article 5 consacre par la loi le vœu essentiel de la Commission de 1896. Il a été démontré, dans les discussions auxquelles cette Commission s'est livrée, non seulement que l'addition de phénolphtaléine à la margarine était absolument inoffensive au point de vue hygiénique, mais encore que cette substance, sans rien ajouter au goût ou à la coloration de la margarine, ne pouvait en être retirée que par des procédés industriels assez longs et coûteux pour offrir peu de prise aux essais de fraude. Telle est, du moins, l'opinion de professeurs et de chimistes de haute valeur. De plus, la présence de la phénolphtaléine se décèle de la façon la plus simple sans le secours de l'analyse chimique. Par conséquent, l'emploi de la phénolphtaléine réaliserait le but tant recherché par les défenseurs de l'industrie beurrière, *sans présenter aucun inconvénient* ni pour les fabricants et commerçants honnêtes, ni pour les consommateurs. Ce sont ces motifs qui nous ont déterminés à donner la préférence à la phénolphtaléine.

Nous proposons de laisser à un arrêté royal, plus souple et moins immua-

ble que la loi, le soin de déterminer les quantités de phénolphtaléine qui sont additionnées à la margarine.

L'article 6 est le corollaire du système de préservation préconisé par le projet pour combattre le réseau de fraudes dont producteurs et consommateurs sont victimes. Des demi-mesures ne suffisent plus. Il faut être complet, sinon la fraude renaîtra sous d'autres formes.

Il est manifeste que les beurres et margarines de provenance étrangère ne peuvent être placés dans une situation supérieure à celle des produits de l'industrie nationale; par conséquent, nous proposons de n'admettre à l'entrée que les beurres et margarines qui se trouvent dans les conditions exigées par la loi belge. Cela paraît trop logique pour qu'il soit nécessaire d'y insister. Peut-être même y aurait-il lieu d'aller jusqu'à interdire l'importation en Belgique quand il s'agit de pays ne prescrivant point des précautions similaires à celles ordonnées par nos lois et arrêtés royaux. Il est à remarquer, à ce propos, que nos fabriques produisent dès à présent plus de margarine que l'on n'en consomme dans le pays. L'article 7 prévoit les pénalités à appliquer en cas de fraude.

Conformément à tous les avis exprimés en maintes circonstances, nous estimons que ces pénalités doivent être élevées. Il est d'autant plus nécessaire de faire régner ici une crainte salutaire que la répression est plus difficile.

Nous avons la confiance qu'un accueil prompt et favorable sera réservé à notre proposition de loi.

En la votant, la Chambre témoignera une fois de plus de l'intérêt qu'elle porte à la première de nos industries nationales; elle recueillera les applaudissements de tous ceux qui entendent sauvegarder l'honnêteté des transactions.

B^{on} CH. DE BROQUEVILLE.



PROPOSITION DE LOI.

ARTICLE PREMIER.

La dénomination de beurre est réservée à la matière grasse extraite par le barattage du lait ou de la crème, avec ou sans addition de matières colorantes et de sel, et à l'exclusion de tout autre produit.

ART. 2.

Sont qualifiés de margarine tous les simili-beurres.

ART. 3.

Les mélanges de la margarine avec le beurre ou ses dérivés quelconques sont interdits.

ART. 4.

L'expédition, la vente, la détention des mélanges de margarine ou de la margarine avec du beurre sont interdites, sous quelque nom ou forme et en quelque lieu que ce soit.

ART. 5.

La margarine ne peut être fabriquée, livrée à la vente ou à la consommation sans l'addition de phénolphtaléine.

La quantité de phénolphtaléine est déterminée par arrêté royal ; elle doit être suffisante pour rendre la margarine aisément reconnaissable.

ART. 6.

Les fabriques ou débits de margarine, les pâtisseries, boulangeries, hôtelleries et restaurants employant de la margarine sont indiqués au public, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, par une enseigne en gros caractères où le mot « margarine » est écrit en lettres d'au moins 20 centimètres.

ART. 7.

Les mélanges de margarine visés à l'article 5 ne sont point admis à l'entrée du royaume.

Il en est de même de la margarine provenant de l'étranger, si elle ne se trouve point dans les conditions déterminées par la présente loi et par les arrêtés royaux pris en exécution de cette loi.

ART. 8.

Les infractions aux dispositions ci-dessus sont punies d'une amende de 200 à 1,000 francs et d'un emprisonnement d'un à six mois, ou de l'une de ces peines seulement.

Dans tous les cas, le jugement est affiché aux frais du délinquant, pendant un mois, sur la façade de son établissement, et publié dans trois journaux à désigner par le tribunal. En cas de récidive, les pénalités sont doublées.

B^o CH. DE BROQUEVILLE.

J. MAENHAUT.

G. HELLEPUTTE.

CH. WOESTE.

ÉM. TIBBAUT.

P. DIERCKX.

