

Chambre des Représentants.

SÉANCE DU 11 MARS 1898

PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA FABRICATION DE LA MARGARINE.

(Petition du conseil d'administration de la Société coopérative « Les Fermiers Reunis de Cerexhe-Melen », présentée le 23 février 1898.)

RAPPORT

FAIT, AU NOM DE LA COMMISSION PERMANENTE DE L'INDUSTRIE (1), PAR
M. MAENHAUT.

MESSIEURS,

Votre Commission de l'Industrie, de l'Agriculture et du Commerce a été saisie, sous la date du 23 février dernier, d'une pétition émanant du conseil d'administration de la laiterie des Fermiers-Réunis de Cerexhe-Melen (société coopérative).

Les pétitionnaires prient la Chambre de prendre, dans le plus bref délai possible, des dispositions légales interdisant l'emploi de lait, de crème et de beurre d'herbes pour la fabrication de la margarine, et ordonnant l'emploi d'huiles végétales pures, qui non seulement donnent d'excellents produits, mais qui, en outre, permettent de découvrir la moindre trace de falsification.

A différentes reprises déjà, la Chambre et le Gouvernement se sont occupés des mesures les plus efficaces à prendre pour combattre la falsification du beurre par le mélange de margarine, et nous croyons qu'il n'est pas inutile de les rappeler brièvement.

Le 1^{er} février 1898 fut déposée une proposition de loi émanant de MM. le baron de Broqueville, P. Dierckx, F. Schollaert, J. Helleputte, Ch. Woeste et Maenhaut.

(1) La Commission permanente de l'Industrie est composée de MM. ANCIEN, *président*, FLÉCHET, JANSSENS, DE WINTER, DE HEMPTINNE, DEBONTRIDDER, HIMMELERS, FICHELET, BEECKMAN, BRABANT, DUQUESNE, VAN REETH, CARTUYVELS, *membres*, MAENHAUT, *secrétaire*.

Elle avait pour but principal d'assurer l'honnêteté dans le commerce du beurre et d'éviter tout mélange de beurre et de margarine, grâce à l'addition d'une certaine proportion de sécule dans la margarine.

La proposition de loi, quoiqu'ayant reçu bon accueil dans toutes les sections, fut retirée à la séance du 12 mars 1895, à la suite d'un arrêté royal, pris le 11 mars 1895 et édictant des mesures que l'on croyait efficaces pour empêcher la fraude.

Malheureusement, il faut bien le constater, cet arrêté royal fut sans effet, et les plaintes augmentèrent.

En mars, avril et mai 1896, plus de cent cinquante pétitions, émanant des provinces d'Anvers, de Brabant, de la Flandre occidentale et de la Flandre orientale, furent adressées à la Chambre. Les pétitionnaires demandaient notamment l'introduction obligatoire de la phénolphtaléine dans la margarine (1 gr. de phénolphtaléine dans 100 kilog. de margarine). Ces pétitions furent très attentivement examinées en séance du 22 mai 1896, et M. Maenhaut, au nom de la Commission permanente de l'Industrie, déposa un rapport priant les Ministres des Finances et de l'Agriculture :

1° D'organiser un service spécial, effectif, de tous les instants, d'inspecteurs ou d'accisiens chargés de surveiller énergiquement tous les marchés, les magasins et les endroits où se font les mélanges de beurre et de margarine, de suivre la margarine de la fabrique chez les débitants, de prendre des échantillons et de dresser des procès-verbaux ;

2° D'augmenter considérablement les peines et amendes qui actuellement frappent les fraudeurs, en transformant la contravention en délit ;

3° De nommer une commission spéciale, composée d'hommes compétents : agriculteurs, chimistes, juristes, fabricants de beurre, chargés d'examiner sans retard si le remède préconisé par les pétitionnaires est efficace, et, en ce cas, de rendre, par arrêté royal, la phénolphtaléine obligatoire dans la margarine, ou, en cas contraire, de rechercher les moyens d'extirper définitivement les falsifications du beurre par la margarine.

Ces conclusions furent admises par la Chambre, et l'honorable Ministre de l'Agriculture s'empessa d'y donner suite en partie.

En effet, le service d'inspection fut renforcé, mais certainement pas assez, et, par arrêté ministériel du 5 août 1896, une commission fut instituée à l'effet d'étudier les moyens de prévenir et de réprimer efficacement les fraudes dans le commerce du beurre.

Cette Commission, présidée par l'honorable baron de Steenhault, sénateur, tint une première séance le 12 août 1896, à laquelle assista l'honorable Ministre de l'Agriculture, et termina ses travaux, après plusieurs séances très suivies et très laborieuses, en décembre 1896.

Voici les conclusions adoptées par cette Commission :

1° Modification à l'arrêté royal du 11 mars 1856 :

« Le beurre et la margarine ne peuvent être vendus que dans des locaux séparés et entre lesquels l'accès n'est possible que par la voie publique. »

2° Organisation d'un système de surveillance basé sur l'analyse chimique ;

3° Nécessité de renforcer le service suivant les besoins constatés ; d'organiser une surveillance active dans les marchés des communes n'ayant pas en permanence un service de vérification des denrées alimentaires ; de faire surveiller également le colportage du beurre ;

4° Interdiction de fabriquer, d'importer et de vendre de la margarine non additionnée de phénolphtaléine ;

5° Indication du nom du producteur sur les beurres exposés en vente sur les marchés publics ;

6° Encouragements aux syndicats constitués en vue de la vente des beurres purs.

Ces mesures eussent été efficaces à réprimer la fraude du beurre si elles avaient été exécutées par le pouvoir compétent.

Mais, il semble que l'administration du service de l'inspection des denrées alimentaires soit opposée à l'obligation de l'addition d'huile ou de fécule dans la margarine, afin de permettre la reconnaissance de la margarine du beurre, et qu'elle préfère chercher le salut dans l'analyse chimique.

Cependant, nous devons constater que l'analyse courante paraît incapable de reconnaître, d'une manière irréfutable, la falsification du beurre.

Dernièrement encore, une cultivatrice, au marché de Gand, vit son beurre saisi. Une première analyse donna des chiffres qui firent conclure à la falsification avec la margarine dans la proportion de 25 p. c. A une seconde expertise, faite à la demande de la prévenue protestant de son innocence, un expert déclara que dans l'état actuel de la science, il n'est pas possible, à l'analyse, de constater si un beurre est falsifié avec de la margarine.

N'a-t-on pas vu, dans des concours de laiterie, les experts décerner les prix à la margarine ? Un chimiste de la province de Liège ne croyait-il pas reconnaître plus de 20 p. c. de margarine dans l'échantillon de beurre authentique qui lui était soumis ? Comme le disait dernièrement un conseiller de laiterie, ces erreurs de l'analyse chimique, inévitables dans l'état actuel de nos connaissances, assurent l'impunité aux délinquants et les rendent plus audacieux. On a beau prendre des mesures sévères pour réprimer ces manœuvres frauduleuses, les lois — on le voit en France, en Angleterre, en Danemark, aux États-Unis, etc. — sont inefficaces, puisque aucune propriété physique ou chimique ne différencie la margarine du beurre.

Dès lors, il nous paraît que le remède le plus efficace est celui adopté récemment par l'Allemagne, consistant à rendre obligatoire le mélange d'une certaine quantité d'huile végétale dans la margarine, afin de faire reconnaître facilement tout mélange de beurre et de margarine. La fabrication de la margarine à l'aide d'huiles végétales de goût pur permet d'obtenir un produit irréprochable sous tous rapports, tout en donnant un moyen facile de reconnaître plus tard dans le commerce les mélanges de beurre d'herbages et de margarine.

En incorporant 10 p. c. d'huile de sésame dans la margarine, on décèle

très rapidement des traces très minimes (5 p. 1,000) de mélange de margarine au beurre, à l'aide d'acide chlorhydrique furfurool : le mélange de la margarine au beurre est rendu impossible, et cette huile est comestible.

Il faut le reconnaître : la situation créée à l'agriculture par la falsification du beurre à l'aide de margarine est intolérable.

La répression de la fraude doit être immédiate, efficace, énergique et persévérante ; les agriculteurs honnêtes et tous les honnêtes gens veulent, coûte que coûte, obtenir justice, car la fraude n'est plus localisée, elle ne se pratique plus seulement chez quelques rares fermiers, mais, peu à peu, elle s'étend, et sera bientôt presque générale.

C'est pourquoi votre Commission, Messieurs, appelle sur cette triste situation qui est faite actuellement à l'agriculture belge toute l'attention du Ministre de l'Agriculture, du Gouvernement et de la Chambre, et estime que le remède le plus efficace à y apporter est : 1° de rendre obligatoire le mélange d'une certaine substance, soit de phénolphtaléine, soit d'huile végétale, dans la margarine, afin de faire reconnaître facilement tout mélange de beurre et de margarine ;

2° D'augmenter considérablement les peines et amendes qui actuellement frappent les fraudeurs en transformant la contravention en délit et en édictant des peines très sévères contre les falsificateurs.

Elle exprime le vœu de voir soit le Gouvernement soit des membres usant de l'initiative parlementaire déposer, à bref délai, un projet ou proposition de loi rendant ces dispositions obligatoires.

Le Rapporteur,

MAENHAUT.

Le Président,

ANCION.
