

(I)

(N° 74.)

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS

SÉANCE DU 31 JANVIER 1893

RAPPORT BIENNAL

sur les mesures prises par le Gouvernement

EN EXÉCUTION DE LA LOI DU 4 AOUT 1890

RELATIVE A LA

FALSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

(III)

RAPPORT BIENNAL

SUR LES MESURES PRISES PAR LE GOUVERNEMENT

en exécution de la loi du 4 août 1890

RELATIVE A LA

FALSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

AINSI QUE SUR LES EFFETS PRODUITS PAR CES MESURES

PRÉSENTÉ AUX CHAMBRES LÉGISLATIVES

LE 31 JANVIER 1893

par M. DE BRUYN, Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

1891-1892



BRUXELLES

J. GOEMAERE, IMPRIMEUR DU ROI
21, RUE DE LA LIMITE, 21

1893

(IV)

PRÉAMBULE.

MESSIEURS,

Au vœu de l'article 8 de la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires, j'ai l'honneur de présenter aux Chambres législatives le rapport sur les mesures prises par le Gouvernement en exécution de la loi précitée ainsi que sur les effets qui en sont résultés.

*Le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie
et des Travaux publics,*

L. DE BRUYN.

(VI)

TABLE ANALYTIQUE DES MATIÈRES.

	PAGES.
INTRODUCTION	1

PREMIÈRE PARTIE.

MESURES PRISES EN EXÉCUTION DE LA LOI.

Aperçu général.	5
-------------------------	---

CHAPITRE PREMIER.

RÉGLEMENTATION.

Division du chapitre.	6
I. Principes généraux	6
II. Dispositions réglementaires prises ou projetées.	13
A). <i>Règlements généraux</i>	14
Ustensiles, vases, etc. employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires	14
Plomb et alliages plombifères	16
Zinc	18
Alliages contenant du zinc ou de l'antimoine	19
Emaux	20
Couleurs toxiques : vert-de-gris, minium, céruse, etc.	23
Application aux pompes à bière	25
— aux ustensiles de brasserie	26
— — de boulangerie, de pâtisserie, etc.	27
— aux boîtes à conserves	28
— à la poterie dite d'étain	29
— aux feuilles d'étain	29
Coloration artificielle	31
Produits saccharinés	39
Application à la bière.	42
Antiseptiques	43
B). <i>Règlements spéciaux</i>	46
Viandes	46
Beurre	73
Farines, pains et autres denrées alimentaires dérivées des farines	82
Café	91

	PAGES.
Vinaigres.	93
Bières.	95
Lait	97
Chicorée	98
Chocolats et cacao.	99
Eaux-de-vie et liqueurs alcooliques.	100
Denrées diverses	101

CHAPITRE II.

SURVEILLANCE.

Division du chapitre	102
1° Organisation	102
A). <i>Principes généraux.</i>	102
Inspection	103
Analyse	106
Dépenses.	108
B). <i>Dispositions réglementaires intervenues</i>	109
Inspection, prise d'échantillons et analyse.	109
Personnel de l'inspection	129
Inspection des viandes, son organisation, ses dépenses	132
Inspection des viandes au moment de l'abatage	152
Surveillance de la préparation et du débit des viandes	145
Surveillance du service d'inspection des viandes	146
Dépenses et taxes d'expertise	148
Laboratoires d'analyse; outillage, tarif, etc	161
Désignation de laboratoires de l'État; agrégation de laboratoires communaux et de laboratoires privés	180
2° Fonctionnement du service de surveillance.	184
A). <i>Principes généraux.</i>	184
B). <i>Instructions données et dispositions prises.</i>	186
Inspection	186
a). Denrées alimentaires en général.	186
b). Viandes	193
Analyse	196
Perfectionnement et unification des méthodes	196
Détermination de la composition normale des denrées alimentaires	223
Abonnements aux laboratoires	223

SECONDE PARTIE.

EFFETS PRODUITS PAR LES MESURES PRISES EN EXÉCUTION DE LA LOI.

	PAGES.
Considérations générales	227

CHAPITRE PREMIER.

EFFETS IMMÉDIATS.

<i>A). Résultats de l'action directe du Gouvernement sur les fabricants et les commerçants</i>	228
1. Renseignements communiqués aux intéressés, avis distribués.	228
Ustensiles de brasserie	229
Pompes pour le débit des bières	230
Ustensiles et vases émaillés	230
Boîtes à conserves et autres vases et ustensiles divers étamés ou soudés	231
Poterie dite d'étain	232
Têtes de siphons pour boissons gazeuses	233
Feuilles d'étain, papiers, etc. servant à envelopper les denrées alimentaires	233
Bières saccharinées	234
Beurre artificiel	235
Farines	235
Pain	257
Pâtes alimentaires, pain d'épice et produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie.	238
Cafés	258
2. Infractions constatées ou soupçonnées.	239
3. Avertissements donnés aux délinquants et aux contrevenants.	243
4. Saisies effectuées aux fins de destruction ou de mise sous séquestre.	244
5. Dénonciations adressées aux parquets	245
a) Procès-verbaux dressés par les inspecteurs pour infraction manifeste aux lois et règlements ou pour opposition aux visites	245
b) Procès-verbaux de prélèvement d'échantillons et rapports d'analyse	249
Procédés suivis pour les essais préliminaires et pour les analyses régulières des diverses catégories de denrées	249
Prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées	264
Récapitulation	276
Statistique générale des opérations d'inspection et d'analyse	277
Année 1891	280
— 1892, 1 ^{er} et 2 ^e trimestre	280
— 1892, 3 ^e trimestre	282
— — 4 ^e —	284
Récapitulation	286
Suites données par les parquets et les tribunaux aux procès-verbaux des inspecteurs et aux rapports des analystes	289
Suites données aux procès-verbaux des inspecteurs non accompagnés de rapports d'analyse.	291
Suites données aux procès-verbaux des inspecteurs complétés par des rapports d'analyse	293
Récapitulation	298

<i>B). Résultats de l'action des communes et des parquets</i>	299
Effets indirects obtenus moyennant l'intervention des communes ou des parquets	299
Action des autorités communales.	300
<i>C). Effets de la surveillance exercée par le public et par les commerçants eux-mêmes</i>	305
Statistique générale des jugements rendus par les tribunaux en matière de denrées alimentaires durant les années 1890 et 1891	305

CHAPITRE II.

AMÉLIORATIONS CONSTATÉES.

Aperçu général	308
Progrès réalisés en ce qui concerne les diverses denrées ou objets	308
Viandes	308
Beurre.	309
Farines, pain, etc.	309
Café	309
Chicorée	309
Poivre.	309
Sirops.	310
Bières.	310
Siphons pour boissons gazeuses	310
Boîtes à conserves et ustensiles divers en fer blanc.	311
Ustensiles de ménage en fer émaillé.	311
Poteries communes.	311
CONCLUSIONS.	312
Table alphabétique des matières.	315

INTRODUCTION.

La loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires, porte :

ART. 1^{er}. Le Gouvernement est autorisé à réglementer et à surveiller le commerce, la vente et le débit des denrées et des substances servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, mais seulement au point de vue de la santé publique ou dans le but d'empêcher les tromperies et les falsifications.

Il pourra également, mais uniquement dans l'intérêt de la santé publique :

A. Surveiller la fabrication ou la préparation même des denrées alimentaires destinées à la vente ;

B. Interdire l'emploi de matières, ustensiles ou objets nuisibles ou dangereux.

En ce qui concerne spécialement les viandes de boucherie, elles ne pourront être débitées, ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise.

S'il s'agit de viandes fraîches, cette expertise devra porter notamment sur les organes internes des bêtes dont proviennent les viandes.

A ces fins, il pourra être prélevé, à charge des intéressés, un droit qui n'excédera pas le coût des frais d'inspection et dont le taux sera déterminé, soit par le Gouvernement, soit par le conseil communal, moyennant l'approbation du Roi.

Tous autres droits d'expertise sur les viandes de boucherie, spécialement le droit de double estampille, seront interdits à partir de la date qui sera fixée par arrêté royal.

Il n'est en rien préjudicié par les dispositions qui précèdent aux droits que les lois en vigueur confèrent aux autorités communales en vue de s'assurer de la fidélité du débit des denrées alimentaires et de leur salu-

brité, ainsi que de réprimer les infractions aux règlements portés en ces matières par les dites autorités.

Les ordonnances de ces dernières ne seront en rien contraires aux règlements d'administration générale.

ART. 2. Le bourgmestre et les agents du Gouvernement qui auront mission de surveiller l'exécution des mesures ou des règlements arrêtés en vertu de la présente loi pourront pénétrer dans les magasins, boutiques et lieux quelconques affectés à la vente des denrées et substances alimentaires ou médicamenteuses, pendant tout le temps qu'ils sont ouverts au public.

Ils pourront pénétrer aussi, pendant les mêmes heures, dans les dépôts annexés à ces magasins et boutiques, même lorsque ces dépôts ne sont pas ouverts au public.

Sont également soumis à leur visite, à toute heure, les locaux qui servent à la fabrication et à la préparation des denrées ou substances alimentaires destinées à la vente et dont l'accès n'est pas ouvert au public.

Ils constateront les infractions aux lois et règlements sur la matière par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire. Une copie du procès-verbal sera remise au contrevenant, dans les vingt-quatre heures au plus tard de la constatation de l'infraction.

Les procès-verbaux dont il est question au paragraphe précédent seront dressés conformément aux dispositions de la loi du 3 mai 1889.

ART. 3. Le mode ou les conditions de la prise d'échantillons, de même que l'organisation et le fonctionnement des laboratoires d'analyses, seront réglés par arrêté royal.

ART. 4. Les deux premiers alinéas de l'article 5 de la loi du 9 juillet 1858, relative à la pharmacopée officielle, sont remplacés par les dispositions suivantes :

Les dispositions des articles 500, 501, 502 et 561 n° 3 du Code pénal, relatives à la falsification des substances alimentaires, sont rendues applicables à la falsification des médicaments et des substances médicamenteuses.

Les deux derniers paragraphes de l'article 4 de la présente loi sont, en outre, déclarés applicables à la détention des médicaments falsifiés dans le cas prévu par l'article 501 du Code pénal.

Le Gouvernement pourra prescrire les mesures qu'il jugera utiles pour prévenir les falsifications des substances médicamenteuses, ainsi que pour assurer la préparation, la mise en vente et le débit de médicaments de bonne qualité.

ART. 5. Le paragraphe 2° et les alinéas 1 et 2 du paragraphe 3° de l'article 561 du Code pénal sont modifiés dans les termes suivants :

2° Ceux qui auront vendu, débité ou exposé en vente des comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires quelconques gâtés, corrompus ou déclarés nuisibles par un règlement de l'administration générale, provinciale ou communale ;

3° Ceux qui, sans l'intention frauduleuse exigée par l'article 500

auront vendu, débité ou exposé en vente des comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires quelconques falsifiés ou contrefaits.

Les comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires gâtés, corrompus, nuisibles, falsifiés ou contrefaits qui seront trouvés en la possession du coupable seront saisis et confisqués.

ART. 6. Les infractions aux règlements portés en vertu de l'article 1^{er} et de l'article 4, paragraphe final, seront punies d'une amende de 1 à 25 francs et d'un emprisonnement d'un à sept jours, ou de l'une de ces peines seulement.

En cas de récidive dans les deux années de la dernière condamnation pour la même infraction, la peine pourra être élevée au double.

ART. 7. Seront punis d'une amende de 50 à 200 francs, sans préjudice, s'il y a lieu, à l'application des peines comminées par les articles 269 à 274 du Code pénal, ceux qui se seront refusés ou opposés aux visites, aux inspections ou à la prise d'échantillons par les agents investis du droit de rechercher et de constater les infractions aux lois et règlements relatifs à l'objet de la présente loi.

En cas de récidive dans les deux ans de la dernière condamnation pour l'infraction prévue par le paragraphe 1^{er} du présent article, le tribunal pourra élever l'amende jusqu'à 500 francs et prononcer un emprisonnement de huit jours à deux mois.

ART. 8. Tous les deux ans, le Gouvernement fera rapport aux Chambres des mesures qu'il aura prises en exécution de la loi ainsi que des effets que celles-ci auront produits.

En exécution de ce dernier article, le Gouvernement a l'honneur de remettre aux Chambres un premier rapport biennal.

Indépendamment des denrées alimentaires, la loi, dans son article 4, vise les *substances médicamenteuses* ; et, parmi les denrées alimentaires, sont compris, aux termes de la loi, les *aliments destinés au bétail*. Mais le Gouvernement ne s'est occupé jusqu'à présent, pour l'application de ces dispositions légales, que des *denrées et substances servant à l'alimentation de l'homme*.

C'est donc exclusivement en ce qui concerne ces dernières que sera fait l'exposé des *mesures prises* et des *effets produits*.

Afin que les Chambres puissent mieux reconnaître si le Gouvernement a usé de ses pouvoirs conformément à l'esprit de la loi et au vœu du législateur, nous rappellerons succinctement, à propos des mesures prises, les intentions manifestées par le Gouvernement et les avis formulés par MM. les Représentants et Sénateurs au cours de l'examen et de la discussion de la loi.



(4)

PREMIÈRE PARTIE.

MESURES PRISES EN EXÉCUTION DE LA LOI.

APERÇU GÉNÉRAL.

La loi elle-même prévoit, dans ses articles 1, 2 et 3, les mesures à prendre pour atteindre le but qu'elle poursuit.

Ces mesures sont de deux sortes :

a) Réglementer le commerce, la vente et le débit des denrées et des substances alimentaires, dans l'intérêt de la santé publique et dans le but d'empêcher les tromperies et les falsifications ; interdire l'emploi à la fabrication, à la conservation ou au débit des denrées alimentaires, de matières, ustensiles ou objets nuisibles ou dangereux ;

b) Organiser la surveillance du commerce, de la vente et du débit des denrées et des substances alimentaires, dans l'intérêt de la santé publique et dans le but d'empêcher les tromperies et les falsifications ; organiser également, dans l'intérêt de la santé publique, la surveillance de la fabrication ou de la préparation même des denrées alimentaires destinées à la vente ; investir notamment des agents spéciaux de la mission de surveiller l'exécution des mesures ou des règlements arrêtés en vertu de la loi et, d'une manière générale, de constater les infractions aux lois et règlements sur la matière ; régler le mode ou les conditions de la prise d'échantillons, de même que l'organisation et le fonctionnement des laboratoires d'analyse ; — donner des instructions spéciales, pour l'exercice de leurs fonctions, aux agents inspecteurs et aux analystes.

Le Gouvernement s'est donc occupé : d'une part, de la *réglementation* ; d'autre part, de la *surveillance* ; et les mesures prises relativement à la surveillance ont eu pour objet d'abord l'*organisation*, puis le *fonctionnement* du service.

CHAPITRE PREMIER.

RÉGLEMENTATION.

Division du chapitre. — Ce chapitre contiendra l'exposé :

- I. Des principes généraux sur lesquels est basée la réglementation ;
 - II. Des diverses dispositions réglementaires prises ou projetées.
-

I. — PRINCIPES GÉNÉRAUX.

Il a été convenu aux Chambres que les règlements à porter en exécution de la loi doivent, comme cette loi elle-même, avoir pour objet essentiel de commenter et de développer les dispositions du Code pénal relatives aux denrées alimentaires, de façon à en faciliter l'application.

La loi, par son article 5, a modifié et complété certaines de ces dispositions, sans toutefois apporter de changements notables à l'économie de la législation répressive.

Les dispositions du Code pénal actuellement en vigueur, concernant la fabrication et la vente des denrées alimentaires, envisagées sous le rapport de leur qualité, sont donc les suivantes :

LIVRE II, TITRE VIII, CHAPITRE VI. — DE QUELQUES AUTRES

DÉLITS CONTRE LES PERSONNES.

« ART. 454. Celui qui aura mêlé ou fait mêler, soit à des comestibles ou des boissons, soit à des substances ou denrées alimentaires quelconques, destinés à être vendus ou débités, des matières qui sont de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé, sera puni d'un emprisonnement de six mois à cinq ans et d'une amende de 200 à 2,000 francs.

« ART. 455. Sera puni des peines portées à l'article précédent :

« Celui qui vendra, débitera ou exposera en vente des comestibles, boissons, substances ou denrées alimentaires quelconques, sachant qu'ils contiennent des matières de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé ;

« Celui qui aura vendu ou procuré ces matières, sachant qu'elles devaient servir à falsifier des substances ou denrées alimentaires.

« ART. 456. Sera puni d'un emprisonnement de trois mois à trois ans et d'une amende de 100 à 1,000 francs, celui qui aura dans son magasin, sa boutique ou en tout autre lieu, des comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires destinés à

être vendus ou débités, sachant qu'ils contiennent des matières de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé.

« ART. 457. Les comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires mélangés seront saisis, confisqués et mis hors d'usage.

« La patente du coupable lui sera retirée ; il ne pourra en obtenir une autre pendant la durée de son emprisonnement.

« Il pourra, de plus, être condamné à l'interdiction, conformément à l'article 33 (1).

« Le tribunal ordonnera que le jugement soit affiché dans les lieux qu'il désignera et inséré, en entier ou par extrait, dans les journaux qu'il indiquera ; le tout aux frais du condamné.

TITRE IX, CHAPITRE II, SECTION III. — DE L'ESCROQUERIE

ET DE LA TROMPERIE.

« ART. 498. Sera puni d'un emprisonnement d'un mois à un an et de 50 à 1,000 francs, ou d'une de ces peines seulement, celui qui aura trompé l'acheteur :

« Sur l'identité de la chose vendue, en livrant frauduleusement une chose autre que l'objet déterminé sur lequel a porté la transaction ;

« Sur la nature ou l'origine de la chose vendue, en vendant ou en livrant une chose semblable en apparence à celle qu'il a achetée ou qu'il a cru acheter.

« ART. 500. Seront punis d'un emprisonnement de huit jours à un an et d'une amende de 50 à 1,000 francs, ou d'une de ces peines seulement :

« Ceux qui auront falsifié ou fait falsifier des denrées ou des boissons propres à l'alimentation, et destinées à être vendues ou débitées ;

« Ceux qui auront vendu, débité ou exposé en vente ces objets, sachant qu'ils étaient falsifiés ;

« Ceux qui, par affiches ou par avis, imprimés ou non, auront méchamment ou frauduleusement propagé ou révélé des procédés de falsification de ces mêmes objets.

« ART. 501. Sera puni d'un emprisonnement de huit jours à six mois et d'une amende de 26 à 500 francs, ou d'une de ces peines seulement, celui chez lequel seront trouvées des denrées ou boissons propres à l'alimentation et destinées à être vendues ou débitées, et qui sait qu'elles sont falsifiées.

« ART. 502. Dans les cas prévus par les deux articles précédents, le tribunal pourra ordonner que le jugement soit affiché dans les lieux qu'il désignera et inséré, en entier ou par extrait, dans les journaux qu'il indiquera ; le tout aux frais du condamné.

« Si le coupable est condamné à un emprisonnement d'au moins six mois, la patente lui sera retirée et il ne pourra en obtenir une autre pendant la durée de sa peine.

« ART. 503. Les denrées alimentaires ou boissons falsifiées trouvées en la possession du coupable seront saisies et confisquées.

« Si elles peuvent servir à un usage alimentaire, elles seront mises à la disposition de la commune où le délit aura été commis, avec charge de les remettre aux hospices ou au bureau de bienfaisance, selon les besoins de ces établissements ; dans le cas contraire, les objets saisis seront mis hors d'usage.

(1) Il s'agit de l'interdiction, en tout ou en partie, pour un terme de cinq ans à dix ans, de l'exercice de certains droits civils et politiques.

TITRE X, CHAPITRE III. — DES CONTRAVENTIONS DE 3^e CLASSE.

« ART. 561. Seront punis d'une amende de 10 à 20 francs et d'un emprisonnement d'un jour à cinq jours, ou d'une de ces peines seulement :

« 1^o

« 2^o Ceux qui auront vendu, débité ou exposé en vente des comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires quelconques gâtés, corrompus ou déclarés nuisibles par un règlement de l'administration générale, provinciale ou communale ;

« 3^o Ceux qui, sans l'intention frauduleuse exigée par l'article 500, auront vendu, débité ou exposé en vente des comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires quelconques falsifiés ou contrefaits.

« Les comestibles, boissons, denrées ou substances alimentaires gâtés, corrompus, nuisibles, falsifiés ou contrefaits, qui seront trouvés en la possession du coupable, seront saisis et confisqués.

« S'ils peuvent servir à un usage alimentaire, ils seront mis à la disposition de la commune où le fait aura été commis, avec charge de les remettre aux hospices ou au bureau de bienfaisance, selon les besoins de ces établissements ; dans le cas contraire, les objets saisis seront mis hors d'usage ;

« 4^o

Les principes qui dominent l'ensemble de ces dispositions légales sont les suivants :

1^o Défense de vendre ou d'exposer en vente des denrées contrefaites, de falsifier des denrées, de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des denrées falsifiées, avec intention frauduleuse, ainsi que de vendre ou d'exposer en vente des denrées falsifiées, même sans intention frauduleuse (art. 498, 500 à 503 et 561, 3^o, du Code pénal) ;

2^o Défense de mélanger à des denrées alimentaires, destinées à la vente, des substances toxiques ou nuisibles, de nature à donner la mort ou à altérer gravement la santé, ainsi que de vendre, exposer en vente ou détenir pour la vente des denrées alimentaires renfermant de telles substances (art. 454 à 457 du Code pénal) ;

3^o Défense de vendre ou d'exposer en vente des denrées alimentaires gâtées, corrompues ou nuisibles (art. 561, 2^o, du Code pénal) ;

4^o Obligation pour les fabricants et commerçants de se soumettre aux dispositions des règlements portés en exécution de la loi du 4 août 1890.

En ce qui concerne l'ensemble des pénalités établies, tant par la loi du 4 août 1890 que par le Code pénal, une circulaire ministérielle à MM. les Gouverneurs, en date du 6 février 1891, fait ressortir les points suivants :

Circonstances atténuantes. — La loi du 4 août 1890 ne prévoit pas l'application des circonstances atténuantes, comme le fait l'article 566 du Code pénal pour les contraventions de police, par la raison bien simple que le juge a le droit de n'infliger qu'une amende d'un franc et un emprisonnement d'un jour, ou l'une de ces peines seulement.

Récidive. — En cas de récidive, endéans les deux années de la condamnation passée en force de chose jugée, pour la même infraction, la peine pourra être portée au double,

ce qui peut entraîner cinquante francs d'amende et quatorze jours de prison. Cette disposition est analogue à celle de l'article 565 du Code pénal, sauf qu'elle n'exige pas que la condamnation antérieure ait été prononcée par le même tribunal et qu'elle fixe à deux ans, au lieu d'une année, l'espace dans lequel la nouvelle infraction devra avoir été commise pour être traitée comme récidive.

Cumul d'infractions. — Les peines prévues par la loi du 4 août 1890 ne sont pas les seules qui peuvent atteindre les commerçants, du chef des tromperies et des falsifications dont ils se rendraient coupables. Elles ne se rapportent, en effet, qu'à l'exécution stricte des obligations diverses prescrites par les règlements. Des peines plus sévères devront, dans certains cas, être appliquées en vertu des dispositions du Code pénal.

Un marchand qui n'a pas obéi aux prescriptions des arrêtés royaux, peut en même temps tomber sous le coup de l'un des articles précités du Code pénal. Le même fait peut donc constituer plusieurs infractions et, dans ce cas, en vertu de l'article 65 du Code pénal, la peine la plus forte sera seule appliquée.

Confiscation, affichage du jugement, retrait de la patente. — La confiscation doit être prononcée pour toutes les infractions aux dispositions précitées du Code pénal. En outre, les articles 457 et 502 autorisent le juge à appliquer des pénalités des plus rigoureuses : l'affichage du jugement et le retrait de la patente.

La répression de la vente des denrées alimentaires falsifiées ou altérées, constitue l'objet principal des articles précités du Code pénal et de la loi du 4 août 1890.

Or, comme il est dit dans l'Exposé des motifs : « dans bien des cas, on est loin d'être d'accord sur ce qui constitue la falsification ou l'altération punissable.....

» Toutes les définitions proposées jusqu'ici portent à critique : les unes sont incomplètes ou inexactes, les autres manquent de précision.

» Il serait téméraire de chercher à résoudre le problème dans le texte de la loi : mieux vaut laisser aux règlements le soin de déterminer, pour chaque catégorie de substances ou de denrées alimentaires, soit les conditions normales qu'elles doivent réunir, soit les altérations, additions ou préparations qui seraient considérées comme frauduleuses et punissables. »

Cette observation se trouve reproduite et développée dans la réponse faite par le Gouvernement, le 6 mai 1889, à une demande d'explications de la section centrale. (Voir le Rapport de cette dernière en date du 25 juillet 1889) :

« Il est, dans beaucoup de cas, difficile de définir, d'après les textes du Code pénal, la falsification ou l'altération punissable, faute de règlements qui en précisent le sens et la portée. ...

» Le Gouvernement élaborera soit des instructions ou circulaires, soit des règlements, dont les dispositions préventives faciliteront l'application du Code pénal en indiquant par des définitions aussi exactes que possible, d'après les données de la science et de l'expérience, les altérations et les falsifications punissables. »

La dépêche reproduit une analyse des dispositions du Code pénal et elle ajoute :

« Cette même classification pourrait être adoptée pour l'élaboration des instructions ou des règlements.....

» Les dispositions de ces règlements seraient ainsi entièrement *parallèles* à celles des articles susmentionnés du Code pénal, et notre législation sur cette matière conserverait, dans son ensemble, une entière unité. »

Il fut entendu que, pour correspondre au vœu de la loi, les règlements devraient donc :

1° Définir les denrées types ou normales et viser les principaux cas de contrefaçon ou de falsification ; — mentionner les matières toxiques ou dangereuses qu'il importe particulièrement d'exclure de la composition des denrées ; — indiquer les circonstances ou caractères qui feraient considérer celles-ci comme gâtées, corrompues ou nuisibles ;

2° Éventuellement subordonner le commerce de certaines denrées, suivant leur nature, leur origine ou leur qualité, à des conditions spéciales de dénomination, de forme, d'étiquetage, d'estampillage par des experts, de production de certificats, etc., comme aussi interdire certains cumuls, en vue de donner au public tous renseignements au sujet de la nature de la denrée et toute garantie au sujet de son innocuité.

C'est conformément à ce programme que sont conçus les arrêtés, ainsi que les circulaires et instructions, relatifs aux denrées alimentaires.

La principale difficulté de l'élaboration des règlements réside, comme il a été dit précédemment, dans la nécessité de définir, pour chaque cas particulier, la falsification, l'altération punissable, la toxicité ou la susceptibilité de nuire à la santé. Si, d'une part il paraît impossible de donner à ce sujet des définitions générales, applicables à toutes les denrées ou objets, d'autre part il importe que les définitions et interprétations formulées dans les divers cas n'aient rien d'arbitraire ni de contradictoire, et qu'elles découlent toutes de principes généraux et constants.

Le Gouvernement s'est attaché à établir ces bases uniformes pour les divers ordres d'idées susmentionnés.

En ce qui concerne la *falsification*, il considère comme telle, en principe, toute modification apportée à la composition normale d'une denrée sans que l'acheteur en soit prévenu expressément.

Il y a lieu, pour la notion exacte et pratique de la falsification, de distinguer d'une manière générale entre les denrées naturelles et les denrées artificielles.

Les denrées naturelles ou connues comme étant simplement extraites de produits naturels doivent être vendues à l'état de pureté, à moins que le vendeur n'avertisse dûment l'acheteur de la modification apportée à leur composition normale. Toutefois, le Gouvernement estime que l'on ne doit pas regarder comme des falsifications les légères modifications parfois introduites dans la composition de certaines denrées naturelles par l'addition de petites quantités de matières inoffensives, dans le but de donner à ces denrées un certain apprêt consacré par l'usage, de rendre leur aspect plus appétissant, d'assurer leur conservation, etc. (coloration artificielle, salaison, etc.), et qu'il y a peu d'inconvénient à tolérer la vente, sans étiquette ni dénomination spéciales, de telle ou telle denrée ayant subi semblable

apprêt, par exemple, de beurres colorés ou de viandes salées. Par contre, il peut y avoir lieu d'interdire, d'une façon absolue, sans tolérance pour le cas d'apposition d'étiquette ou d'emploi de dénomination spéciales, la vente de denrées naturelles adultérées, même au moyen de substances non nuisibles à la santé, telles que l'eau, lorsque l'adultération n'est pas suffisamment justifiée par les habitudes commerciales ou par les avantages qui en résultent au point de vue de la conservation des denrées ou de l'amélioration de leurs propriétés organoleptiques : citons, comme exemple, le mouillage du lait.

Pour ce qui est des denrées artificielles ou des produits industriels plus ou moins complexes, aussi longtemps que des règlements spéciaux n'ont pas fixé pour ces substances une composition-type, on doit en considérer jusqu'à un certain point la constitution comme indéterminée et arbitraire et s'attacher principalement à exiger que ces denrées ne renferment aucun principe nuisible à la santé.

Le Gouvernement n'est d'ailleurs pas d'avis que l'on doive arrêter pour tous les fabricats une composition-type, restreinte entre des limites plus ou moins étroites : cette composition serait fixée seulement pour les denrées les plus importantes et celles auxquelles un usage constant a attribué une constitution parfaitement déterminée et relativement simple, comme le pain, le vin, les vinaigres, le chocolat, les confitures et les sirops, etc.

L'*altération*, pour être punissable, doit être notable ou grave ; il faut que, par suite de sa production, une modification sensible ait été apportée à la composition de la denrée, ou bien que celle-ci soit manifestement gâtée ou corrompue, ou bien encore qu'elle soit devenue le véhicule de germes infectieux. Une altération spontanée relativement légère, affectant la qualité de la denrée plutôt que sa composition et ne présentant d'ailleurs aucun danger pour la santé publique, ne doit pas être considérée comme tombant sous l'application de la loi.

Quant à ce qui concerne la tolérance ou l'exclusion de certains *principes réputés plus ou moins nuisibles à la santé*, aussi bien pour l'apprêt des denrées naturelles que pour la préparation ou fabrication des produits industriels, on ne peut évidemment pas, pour l'interprétation de la loi et l'élaboration des règlements d'exécution, se borner à envisager d'une manière absolue les propriétés physiologiques de ces substances ; mais il faut avoir égard aux proportions dans lesquelles elles entrent dans la composition des denrées et au degré d'importance du rôle que celles-ci jouent dans l'alimentation.

Les dispositions réglementaires relatives à l'*étiquetage* des denrées ou à la forme spéciale qu'elles doivent revêtir dans certains cas pour l'exposition en vente ou la vente, ont pour but d'empêcher le commerçant de tromper le client au sujet de la nature ou de la composition de la marchandise, de prévenir toute contestation, tout doute au sujet des intentions du vendeur, en un mot, de faciliter la répression des délits et contraventions visés par les articles 498, 500 à 503 et 561, 3^o, du Code pénal.

Il n'est d'ailleurs pas nécessaire, pour l'application des articles précités

du Code pénal, que la dénomination donnée à une denrée par le fabricant ou le marchand et reconnue trompeuse soit inscrite sur la denrée ou son contenant; il suffit de prouver que le fabricant ou le marchand donne au produit cette fausse dénomination dans ses rapports avec ses clients, et les agents inspecteurs peuvent fournir cette preuve soit en constatant personnellement le fait, soit en recueillant l'aveu du vendeur, soit en invoquant le témoignage de tierces personnes. Ainsi, un épicier qui vend, expose en vente ou délient pour la vente comme huile d'olive, de l'huile d'olive mélangée avec des huiles étrangères, sachant que ce n'est pas de l'huile d'olive pure, tombe sous le coup des articles 500 à 503 du Code pénal, et il est passible des peines établies par l'article 561, 3^o, s'il a agi sans intention frauduleuse, c'est-à-dire s'il ignore la falsification, lors même que les récipients dans lesquels ladite huile est conservée, exposée en vente ou vendue, ne porteraient aucune étiquette.

L'apposition d'étiquettes ou d'empreintes peut être prescrite fort utilement, pour certaines denrées, par une réglementation spéciale. Dans ce cas, comme aussi dans celui où le vendeur recourt, sans y être obligé, à l'usage d'étiquettes pour renseigner l'acheteur et n'avertit d'ailleurs celui-ci d'aucune autre façon de la composition anormale de la denrée, il faut évidemment que les inscriptions de l'étiquette rappelant cette circonstance soient faites en caractères bien lisibles, aussi apparents que les autres mots. En cas d'emploi, pour cette mention, de caractères minuscules, pâles, peu distincts, le commerçant pourra être prévenu d'exposition en vente de denrées falsifiées et tomber sous l'application des articles du Code pénal relatifs à cet objet.

Les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées pour l'exposition en vente ou la vente sont applicables à tous lieux où le public a accès pour le choix des marchandises, ainsi qu'à ceux où se trouvent déposées des denrées définitivement préparées pour la mise en vente ou la vente; mais elles ne pourraient viser les magasins de fabriques, les dépôts annexés aux lieux de débit, les ateliers de préparation, les caves, etc., où les denrées ne se trouveraient pas en réalité exposées en vente ni entièrement préparées.

Ainsi qu'on l'a vu, le Code pénal établit des distinctions entre les denrées contrefaites et les denrées falsifiées, et suivant qu'il y a ou non intention frauduleuse de la part du marchand.

Pour le cas de contrefaçon, le Code ne vise nullement la simple détention pour la vente, même avec intention frauduleuse, mais seulement l'exposition en vente ou la vente. La vente constitue un délit (art. 498); l'exposition en vente, toujours considérée comme pratiquée sans intention frauduleuse, une simple contravention de 3^e classe (art. 561, 3^o).

Pour le cas de falsification, s'il y a intention frauduleuse, la vente, l'exposition en vente et même la détention pour la vente, sont regardés comme des délits (art. 500 à 503). Si l'intention frauduleuse n'est pas démontrée, la vente et l'exposition en vente ne constituent que des contraventions, et la simple détention pour la vente n'est pas punissable.

Le cas le plus fréquent est celui du commerce de denrées falsifiées. D'après l'exposé qui vient d'être fait de notre législation répressive, on doit considérer comme visée par l'article 501 du Code pénal toute personne qui est trouvée en possession d'une denrée falsifiée (par exemple, de beurre additionné de graisses étrangères — margarine — et ne satisfaisant pas aux conditions réglementaires d'inscriptions, de forme, etc.), et qui déclare cette denrée destinée à la vente, si ce détenteur sait d'ailleurs que cette denrée est falsifiée. L'article 561, 5^o, du Code pénal, est applicable au cas de toute personne que l'on trouve, non plus seulement détenant pour la vente des denrées falsifiées, mais exposant en vente, vendant ou débitant de telles denrées, lors même qu'elle ignorerait que celles-ci sont falsifiées. Peu importe, du reste, dans l'un ou l'autre des cas précités, que la personne à qui l'on a affaire soit ou non patentée comme commerçante; peu importe également le lieu où on la rencontre : boutique, marché, estaminet, voie publique, etc.

Les règlements portés en exécution de la loi du 4 août 1890 et qui trouvent leur sanction dans les peines établies par celle-ci, peuvent modifier quelque peu certains détails de la législation répressive contenue dans le Code pénal.

Il y a lieu notamment, dans certains cas, de rendre punissable par disposition réglementaire la détention pour la vente, avec intention frauduleuse, de denrées contrefaites.

Tels sont les grands principes qui guident le Gouvernement dans son travail de réglementation.

II. — DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES PRISES OU PROJETÉES.

Pour la réglementation du commerce des denrées alimentaires, il convient, d'une part, d'envisager ces denrées dans leur ensemble aux points de vue généraux de la nature des ustensiles et récipients utilisés pour leur fabrication, leur conservation, etc., ainsi que des substances employées pour leur communiquer certains caractères organoleptiques, tels qu'une couleur, une saveur, etc., déterminés; il y a lieu, d'autre part, de traiter séparément de chacune des principales denrées.

A l'Exposé des motifs de la loi se trouvait déjà annexé, à titre d'exemple, un projet de règlement sur le commerce des beurres artificiels. Suivant le désir exprimé par quelques membres de la section centrale, d'autres projets de règlements furent élaborés et soumis aux Chambres avant la discussion de la loi; ces projets étaient relatifs aux vases, ustensiles, etc., employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires, à la coloration artificielle, ainsi qu'au commerce des viandes. Au

cours de la discussion, des membres des Chambres proposèrent quelques modifications à ces projets et formulèrent, en outre, le vœu de voir réglementer dans tel ou tel sens l'usage de la saccharine et des antiseptiques, ainsi que la fabrication et la vente des farines et de leurs dérivés, du chocolat, de la bière, etc.

Depuis le vote de la loi, des *règlements généraux* ont été portés sur les ustensiles, vases, etc., sur la coloration artificielle, sur l'emploi de la saccharine. Des *règlements spéciaux* ont été arrêtés concernant les viandes, les beurres artificiels, les farines et leurs dérivés, ainsi que le café. Ces divers règlements ont été interprétés dans des circulaires ministérielles, adressées à MM. les Gouverneurs des provinces.

Un règlement sur le commerce des vinaigres est soumis à la signature royale. Des règlements sur la bière et sur le lait sont en préparation ; et l'administration du service de santé et de l'hygiène a commencé l'étude de règlements relatifs à la chicorée et au chocolat. On s'occupera ensuite des produits de la confiserie, des confitures et des sirops, des eaux et des limonades gazeuses, des eaux-de-vie et des liqueurs alcooliques, du miel, de la levure, etc.

Parmi les règlements portés ou projetés, il en est plusieurs qui ont été réclamés avec instance par les industriels et les commerçants eux-mêmes : tels sont les règlements sur les farines, le vinaigre, la chicorée, le chocolat, le miel, la levure, etc. En tout cas, le Gouvernement s'est fait une règle de prendre toujours, lors de l'élaboration d'un règlement, au sujet des principales dispositions projetées, l'avis d'un certain nombre de fabricants ou de négociants intéressés.

On trouvera reproduits ci-après, pour les divers objets visés par la loi, les avis émis aux Chambres, les dispositions réglementaires prises, projetées ou proposées, les explications consignées dans les circulaires interprétatives, ainsi que des indications complémentaires relativement aux motifs de ces dispositions, indications empruntées aux rapports du Conseil supérieur d'hygiène publique ou aux notes du service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires.

A. RÉGLEMENTS GÉNÉRAUX.

USTENSILES, VASES, ETC.,

EMPLOYÉS DANS L'INDUSTRIE ET LE COMMERCE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

La question des ustensiles, vases, etc., a fait l'objet de deux *arrêtés royaux* : l'un, en date du 10 décembre 1890, renferme les dispositions fon-

damentales du règlement sur la matière; l'autre, en date du 15 septembre 1891, modifie quelques-unes de ces dispositions en ce qui concerne certaines applications.

Les stipulations essentielles du règlement sont formulées dans les articles 1^{er}, 2 et 3 du premier arrêté et l'article 1^{er} du second.

Arrêté royal du 10 décembre 1890 :

ART. 1^{er}.

Il est défendu d'employer pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente ou pour le débit de ces denrées, des vases, ustensiles, récipients ou objets divers, dont les parties mises en contact avec lesdites denrées sont constituées par des matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, ou renferment de ces matières.

ART. 2.

Doivent notamment être considérés comme vénéneux ou nuisibles à la santé, dans le sens du présent règlement, le plomb et le zinc, ainsi que les alliages, étamages, soudures et émaux contenant ces métaux, l'arsenic, l'antimoine ou leurs composés, comme aussi les couleurs toxiques visées à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, concernant l'emploi des matières colorantes.

ART. 3.

Les dispositions des articles 1^{er} et 2 ne sont pas applicables aux boîtes à conserves en fer étamé à l'étain pur dont les soudures sont externes et sont faites en alliage d'étain et de plomb dans la proportion de 10 p. % au maximum de ce dernier.

Arrêté royal du 15 septembre 1891 :

ART. 1^{er}.

Les dispositions de l'arrêté royal du 10 décembre 1890 interdisant la mise en contact de denrées alimentaires destinées à la vente avec des alliages contenant du zinc ou de l'antimoine, ne sont pas applicables en ce qui concerne :

1° Les alliages de *zinc* et cuivre avec ou sans nickel, fer ou étain (maillechort, alfévide, nouvel argent, argentan, pack-fong, métal-delta, laitron-bronze ou kalchoïde, laitron ordinaire ou cuivre jaune, etc.), ainsi que les alliages d'*antimoine* et étain avec ou sans cuivre et bismuth (métal anglais ou métal Britannia, métal d'Alger, pewter, métal blanc, etc.), employés à la fabrication d'objets, tels que couverts, cafetières, théières,

sucriers et brocs d'estaminets, au contact desquels les denrées alimentaires ne séjournent que momentanément ;

2° Les alliages d'*antimoine* et étain, avec ou sans cuivre et bismuth, contenant au maximum 15 p. % d'antimoine et employés à la confection de têtes de siphons pour eaux gazeuses ordinaires.

Les dispositions reproduites ci-devant visent notamment :

Les objets en plomb ou en alliage plombifère, ou avec étamage, soudure, etc., plombifères ;

Les objets en zinc ;

- en alliage de zinc ou d'antimoine ;
- en métal arsénifère ;
- recouverts d'émaux contenant des composés de plomb, de zinc, d'antimoine ou d'arsenic ;
- recouverts ou imprégnés de matières colorantes toxiques.

La plupart de ces dispositions ont été commentées soit d'une manière générale, soit au point de vue de leur application à divers cas spéciaux, tels que ceux de :

- Appareils pour le débit des bières ;
- Ustensiles de brasserie ;
- Ustensiles de boulangerie, de pâtisserie, etc. ;
- Boîtes à conserves ;
- Poterie d'étain ;
- Têtes de siphons ;
- Feuilles d'étain ;
- Papiers colorés.

Vu l'importance de la question et les réclamations auxquelles a donné lieu l'application du règlement à certains objets, il ne sera pas inutile d'insérer ici quelques-uns de ces commentaires.

Plomb et alliages plombifères.

L'interdiction de la mise en contact des denrées alimentaires destinées à la vente avec du plomb ou des alliages, étamages, soudures, etc., contenant de ce métal, a été stipulée sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique.

Dans son rapport en date du 29 mai 1890, ce corps consultatif disait :

« Pendant longtemps, on a admis que l'alliage d'étain et de plomb, contenant 16 à 18 p. % de ce dernier, était inoffensif....

» L'expérience démontra.... que cet alliage est attaqué par la bière, le cidre, le vin, le vinaigre, etc., que le plomb entre en solution et occasionne l'empoisonnement lent des consommateurs....

- » ... L'alliage à 10 p. % a occasionné des accidents saturnins.
- » La question ayant été portée devant l'Académie impériale de médecine de Paris, le rapporteur a conclu que l'alliage à 5 ou 6 p. % de plomb satisfait à toutes les exigences de l'industrie en sauvegardant celles de l'hygiène...
- » Cependant, cet alliage cède du plomb aux liquides salés et acides...
- » On pourra demander comment il se fait que l'on n'ait pas réclamé immédiatement la suppression du plomb dans ces alliages.
- » La réponse à cette question est facile à donner.
- » D'abord, les procédés analytiques se sont perfectionnés au point que l'analyse chimique peut aujourd'hui démontrer la présence du plomb là où l'on n'en découvrirait pas autrefois.
- » Ensuite, l'action physiologique des composés plombiques n'est connue que depuis peu de temps. On ne se doutait pas, autrefois, que quelques milligrammes de plomb introduits journellement dans l'économie, peuvent provoquer des phénomènes pathologiques aussi graves que ceux dont l'ensemble est désigné sous le nom de saturnisme.
- » Sans doute, l'alliage à 5 p. % de plomb cédera aux liquides acides ou salés, en un temps donné, moins de ce métal que l'alliage à 10 ou 18 p. % : les accidents saturnins seront retardés par l'emploi de cet alliage ; mais ils n'éclateront pas avec moins d'intensité, lorsque les solutions plombiques auront été ingérées pendant assez longtemps.
- » L'emploi des alliages plombifères est d'autant plus dangereux que l'intoxication se fait lentement, d'une manière continue, sans que des troubles caractéristiques ou violents dénoncent l'action du poison.
- » La suppression désirable du plomb dans la composition des alliages employés aux usages domestiques est-elle industriellement réalisable ?
- » L'expérience répond affirmativement.
- » Sur 124 alliages employés pour l'étamage, 28 ne contenaient pas de plomb, soit 20 p. %.
- » Sur 8 alliages ayant servi à la confection de poterie d'étain, 2 étaient exempts de plomb, soit 25 p. %.
- » L'étamage à l'étain fin se fait couramment par certains étameurs, et le fer-blanc de bonne qualité ne renferme pas de plomb.
- » La raison d'absolue nécessité d'introduire du plomb dans les alliages destinés aux usages domestiques, tombe donc devant ces résultats, qui constatent la situation actuelle.
- » Et cependant, l'autorité devra s'attendre à une résistance opiniâtre....
- » Pourquoi cette persistance à vouloir employer le plomb dans les alliages d'étain ? Parce que l'étain pur possède une mollesse qui le rend peu propre à certains usages et que le plomb corrige ; parce que l'alliage plombifère est plus fusible et plus mou, et qu'il s'étend plus facilement que l'étain pur ; parce qu'enfin, le plomb ayant une valeur inférieure à celle de l'étain, il y a intérêt à forcer la proportion du premier de ces métaux.
- » Examinons la valeur de chacune de ces raisons.
- » En Angleterre, on n'emploie pas la poterie d'étain plombifère ; elle est remplacée par un alliage d'étain, de bismuth et d'antimoine, constituant ce que l'on désigne dans le commerce sous le nom de métal anglais et qui est, sans contredit, supérieur à l'alliage de plomb et d'étain.
- » Par conséquent, si pour certains usages l'étain pur ne peut être employé, il est facile de le rendre convenable en y alliant des métaux qui ne lui communiquent pas de propriétés toxiques.

» Quant à l'étamage à l'étain pur, la question est résolue. On étame, comme nous l'avons dit plus haut, tous les jours, le cuivre et le fer à l'étain pur. Certains industriels ne livrent que cet étamage, et il suffit de demander aux autres l'étamage à l'étain fin pour qu'ils le fournissent.

» La raison d'économie n'est qu'accessoire lorsque la salubrité publique est en cause, et nous pourrions ne pas nous y arrêter. Nous voulons cependant démontrer que l'économie résultant de l'emploi du plomb dans l'étamage est de bien peu d'importance.

» Pour couvrir un décimètre carré de cuivre ou de fer, il ne faut que 50 centigrammes environ d'alliage.

» Il nous reste un mot à dire de la soudure, autre alliage de plomb et d'étain fréquemment employé.

» On peut souder les métaux ordinaires à l'étain pur, mais habituellement on ajoute à l'étain du plomb dans des proportions variables, mais toujours considérables, suivant les qualités que la soudure doit présenter. Lorsque cet alliage plombifère est appliqué à l'extérieur des vases contenant des matières destinées à l'alimentation, des boîtes à conserves, par exemple, ou bien lorsque la surface est protégée par une couche d'étamage à l'étain fin, il ne présente pas d'inconvénient ; mais il n'en est plus de même lorsque la soudure est interne et lorsqu'elle est en contact avec les matières acides et salées. Il conviendrait donc d'exiger, dans le règlement que nous examinons, que les soudures des boîtes à conserves soient externes, et que l'alliage ne renferme pas au delà de 10 p. % de plomb.

Conformément à cette manière de voir, le plomb est donc proscrit, d'une façon absolue, des parois des vases, ustensiles ou objets, devant subir le contact des denrées alimentaires.

Toutefois, comme de faibles quantités de plomb se rencontrent généralement dans certains métaux livrés par le commerce, notamment dans l'étain, une légère tolérance doit être admise. La circulaire du 15 juin 1891 a fixé cette tolérance à 1 p. %. Voici en quels termes :

» Il ne sera peut-être pas inutile de faire observer tout spécialement que l'arrêté susvisé interdit non seulement l'usage du plomb, mais aussi des alliages, étamages, soudures, etc., contenant ce métal. Parfois, on vend sous le nom d'étain des alliages renfermant des proportions variables de plomb. Pour l'application du règlement, il faut entendre par étain *l'étain fin*, c'est-à-dire l'étain commercial le plus pur, contenant au maximum 1 p. % de plomb. »

Zinc.

Le Conseil supérieur d'hygiène, consulté en 1865 au sujet de l'emploi du zinc et du fer zingué, dit *galvanisé*, dans la confection des appareils destinés à la préparation de denrées alimentaires, adressa au Gouvernement un rapport dont nous extrayons ce qui suit :

» Ce n'est pas la première fois que cette question est soulevée ; elle a occupé les hygiénistes à plusieurs reprises, et ils sont d'accord pour proscrire les vases en zinc ou en fer zingué dans la préparation des aliments. Cet accord résulte des expériences

concluantes que nous allons vous faire connaître et qui entraîneront, nous en sommes persuadés, votre conviction. »

Suit la relation d'expériences d'où il résulte que les vases en zinc sont attaqués notamment par le vinaigre, le sel, le jus de citron, l'oseille, le beurre, le vin, etc.

Le Conseil ajoute :

« Enfin, les brasseurs qui emploient les ustensiles zingués dans leur industrie, n'y trouvent qu'un inconvénient, c'est qu'ils s'usent trop vite. Or, il est évident que ce n'est pas l'usure proprement dite qui met rapidement ces vases hors d'usage, mais leur dissolution dans les liquides servant à la préparation de la bière.

» Ces faits sont d'accord avec les données de la chimie, qui nous présentent le zinc comme un métal très facilement altérable en présence des nombreux agents capables de solliciter la formation de l'oxyde de zinc. Ils établissent d'une manière incontestable que la plupart des matières acides et salines utilisées dans la préparation des aliments, dissolvent le zinc et le transforment en composés métalliques produisant sur l'économie animale des altérations plus ou moins sensibles.

» Il en résulte donc que le zinc ou le fer zingué ne doit pas être employé à la confection d'ustensiles destinés à la préparation ou à la conservation de matières alimentaires solides ou liquides. »

Cet avis reçut en 1863 une très grande publicité; ses motifs n'ont été ni réfutés ni combattus.

Le Conseil supérieur d'hygiène a persisté dans sa manière de voir.

Alliages contenant du zinc ou de l'antimoine.

Les dispositions réglementaires concernant les alliages de zinc ou d'antimoine se trouvent rappelées et commentées dans la circulaire ministérielle à MM. les Gouverneurs, en date du 17 septembre 1891 :

« J'ai l'honneur de vous transmettre des exemplaires d'un arrêté royal en date du 13 septembre 1891, apportant certains tempéraments aux dispositions de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, qui interdisait d'une manière absolue la mise en contact de denrées alimentaires destinées à la vente avec des alliages contenant du zinc ou de l'antimoine.

« De l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique, les inconvénients de l'emploi de ces alliages pour la confection d'objets servant à la manipulation des denrées alimentaires peuvent être considérés comme négligeables, si le contact du métal avec la denrée n'est que de courte durée et si ces objets sont toujours, après l'emploi, nettoyés avec soin. Il ressort, d'autre part, d'expériences pratiquées par le Conseil sur des échantillons de métal anglais contenant 8 à 10 p. % d'antimoine, que cet alliage ne cède aucune de ses parties constituantes aux eaux gazeuses ordinaires, même par un contact prolongé, et que, par conséquent, il peut être employé impunément à la fabrication des têtes des siphons destinés à contenir ces eaux.

« La tolérance formulée au 1^o de l'article 1^{er} de l'arrêté royal en date du 13 septembre 1891, ne saurait être étendue aux ustensiles, tels que robinets, tuyaux ou corps de

pompe en laiton (cuivre jaune), qui, après fonctionnement, restent remplis ou tout au moins recouverts de la denrée. En ce qui concerne les corps de pompe en laiton, il faut noter, en outre, que le frottement du piston a pour effet d'enlever et de mélanger aux liquides débités les composés de zinc et de cuivre formés sur les parois internes.

« Aucune disposition exceptionnelle ne peut non plus être admise en faveur des alliages d'antimoine et étain destinés à un séjour prolongé au contact de denrées autres que les eaux gazeuses ordinaires, par exemple, au contact de limonades ou de bières.

« Il reste, d'ailleurs, bien entendu que dans aucun cas n'est autorisée la mise en contact de denrées alimentaires avec des alliages contenant du plomb en quantité dépassant 1 p. ‰. Certaines variétés de maillechort, d'argentan, de pack-fong, de métal anglais, de métal d'Alger, de pewter, de métal blanc, etc., doivent être écartées de ce chef. »

Le Gouvernement n'a pas cru pouvoir étendre au *zinc pur* (tôle de zinc, fer galvanisé) la tolérance admise, en cas d'usage momentané ou intermittent, pour les *alliages de zinc* et cuivre, tels que le laiton.

Émaux.

Que faut-il entendre par *émaux* pour l'application du règlement?

Le sens attribué à ce mot, en ce qui concerne les ustensiles de ménage, est assez variable.

Certains auteurs appellent indifféremment email, vernis, couverte, etc., toute glaçure ou enduit vitreux, opaque ou translucide, recouvrant les ustensiles en fer ou en poterie (poterie commune, faïence, grès cérame ou porcelaine).

D'autres réservent la dénomination d'email aux glaçures opaques recouvrant les ustensiles en fer ou en faïence commune, donnant le nom de vernis à la glaçure transparente des poteries communes (quelquefois aussi à celle des faïences fines et des porcelaines tendres) et celui de couverte à l'enduit transparent de la porcelaine dure et de certains grès.

D'autres, enfin, font remarquer que, par email, on entend généralement, dans la pratique, la glaçure opaque des ustensiles en fer ou en fonte.

C'est cette acception restreinte qu'il faut attribuer au mot « émaux » consigné dans le règlement.

Les ustensiles en fonte ou en fer émaillé dont les parties destinées à subir le contact des denrées alimentaires seraient recouvertes d'un email contenant des composés de plomb, de zinc, d'antimoine ou d'arsenic, sont donc frappés d'interdiction formelle.

Cette mesure est pleinement justifiée par le danger spécial qu'offrent ces ustensiles à raison de leur destination, qui est généralement la préparation des aliments *avec l'aide de la chaleur*.

Dans un rapport en date du 10 septembre 1860, le Conseil supérieur d'hygiène publique avait déjà traité la question des ustensiles et vases en fer et en fonte émaillés. Afin de connaître la composition de l'email qui recouvrait les vases vendus dans le commerce de Bruxelles, le rapporteur avait analysé les glaçures de douze de ces vases et il avait reconnu que

dix d'entre elles étaient à base de silicate de plomb, tandis que deux seulement étaient essentiellement formées de boro-silicate de soude. L'analyse avait révélé, en outre, dans l'émail à base de plomb, la présence d'une forte quantité d'arsenic. Le Conseil avait fait observer que l'émail plombé cède de l'oxyde de plomb au vinaigre, ainsi qu'au sel de cuisine additionné de vinaigre; qu'il est attaqué également par la cuisson d'aliments sulfurés, tels que les choux, le poisson et les œufs un peu avancés; et il en avait déduit que, si la vitrification atténue la nocuité des composés plombiques, elle est loin de les annihiler complètement.

Dans une note insérée au tome XIII (année 1874) du *Bulletin de la Société scientifique et littéraire du Limbourg*, M. V. Laminne dit avoir reconnu la présence de 43 p. % d'oxyde de plomb dans l'émail d'une casserole en fer émaillé. Cette casserole avait servi à préparer de la gelée de groseille. Le jus de ce fruit avait attaqué l'émail et l'examen de la gelée y décéla également la présence d'une certaine quantité de plomb.

Depuis vingt ans, la fabrication des ustensiles en fer émaillé a fait de grands progrès et l'on ne rencontre plus guère aujourd'hui d'ustensiles de l'espèce dont les parties destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires soient recouvertes d'un émail plombifère ou arsénifère.

Aucun fabricant belge ne réclame au sujet de l'interdiction de l'emploi de composés de zinc et d'antimoine pour les émaux intérieurs.

Quelques-uns d'entre eux ont demandé que l'on tolérât 1 p. % de composés de plomb, de zinc et d'antimoine, à titre d'impuretés pouvant provenir du mélange accidentel avec les émaux destinés à garnir l'extérieur de certains ustensiles. Cette tolérance sera admise.

L'arrêté royal du 10 décembre 1890, en tant qu'il vise dans son article 1^{er} tous ustensiles, vases, etc., ne pouvant sans danger pour la santé publique être mis en contact avec les denrées alimentaires, défend implicitement l'usage de poteries dont la glaçure est susceptible d'agir, en se mélangeant aux dites denrées, à la façon des matières vénéneuses.

Les porcelaines dures et les grés cérames communs fabriqués en Belgique ne reçoivent jamais de glaçures dans lesquelles entrent des produits toxiques: les couvertes des porcelaines dures sont alcalino-terreuses; celles des grés communs, silico-alcalines.

Les glaçures des porcelaines tendres, des grés fins, des faïences fines et des faïences communes sont généralement vitro-plombiques; des composés de plomb (céruse, minium, litharge, poudre de cristal, etc.) interviennent dans leur préparation. Certains spécialistes, tels que Salvétat, ont fait des réserves au sujet de leur innocuité. Toutefois, il faut reconnaître que ces glaçures, toujours parfaitement vitrifiées, résistent relativement bien à l'attaque des éléments acides ou alcalins des denrées alimentaires, et il importe de remarquer, d'ailleurs, que les ustensiles qu'elles recouvrent servent rarement à la cuisson des aliments. Les enduits dont il s'agit sont comparables au cristal, qu'il ne peut être question de bannir de nos tables et dont l'innocuité, au moins dans les conditions où on l'emploie habituellement, a été suffisamment établie par l'expérience.

Quant au vernis des poteries communes, on sait qu'il est, en général, essentiellement constitué par du plomb ou du sulfure de plomb (alquifoux) oxydés, fondus et plus ou moins complètement vitrifiés à une température relativement basse. On fait rarement usage de minium ou de céruse ; il est plus rare encore que l'on introduise du borax dans la composition. Lorsqu'au lieu de la couleur jaune on veut donner au vernis une coloration verte ou brune, on ajoute un peu de limaille de cuivre ou de bioxyde de manganèse.

Ce vernis est souvent mal vitrifié et simplement formé par de l'oxyde de plomb fondu : il offre alors peu de résistance à l'action dissolvante des denrées, surtout des denrées acides ou salées, avec lesquelles il peut être mis en contact. Il faut noter, d'ailleurs, que certaines poteries vernissées communes sont, à raison de leur bas prix, employées encore dans beaucoup de ménages pour la préparation des aliments, même sous l'action de la chaleur, ou pour leur conservation.

Ces ustensiles doivent être considérés comme des plus dangereux pour la santé publique.

Invité à examiner l'opportunité de l'interdiction de l'emploi de matières toxiques dans la fabrication des poteries destinées à des usages domestiques, à la suite d'empoisonnements attribués à l'emploi de poteries de terre dans le vernis desquelles entraient des composés de plomb, le Conseil supérieur d'hygiène publique, dans son rapport en date du 23 février 1886, s'est exprimé en ces termes :

« Il nous parait inutile d'insister sur les dangers résultant de l'emploi, pour les usages domestiques, d'ustensiles pouvant céder aux matières alimentaires des composés vénéneux, tels que les sels plombiques ; ces dangers ont été souvent signalés, et il est de notoriété que des accidents graves en ont été la conséquence. »

Le Conseil a rappelé ensuite que, dans sa séance du 10 septembre 1860, il avait approuvé un projet de règlement-type à proposer aux administrations communales et tendant à interdire notamment l'usage de vases en poterie dont la glaçure contient des sels métalliques. Par sels métalliques, le Conseil avait voulu désigner en toute première ligne les sels plombiques.

Depuis longtemps, du reste, un grand nombre de céramistes et d'hygiénistes de tous pays ont insisté fortement pour que l'on exclût le plomb et ses composés du vernis des poteries communes. On a proposé notamment l'emploi de vernis consistant en silicates ou en boro-silicates de soude, de chaux, de magnésie, de fer, de manganèse, etc. Mais, d'après les essais tentés, notamment aux environs de Brest, il paraîtrait que ces glaçures ne valent pas, au point de vue industriel, sous le rapport du coût, de l'aspect, de la résistance à l'usure, etc., les vernis à base de plomb. Des essais de vernissage des poteries communes au moyen de laitier de hauts-fournaux mélangé d'acide borique, tentés à plusieurs reprises en Belgique, sont également restés infructueux.

A raison de ces circonstances, on n'a pas cru, dans aucun pays, pouvoir proscrire absolument l'usage de vernis plombifères. Mais plusieurs règle-

ments étrangers interdisent de faire usage pour la préparation, la conservation, etc., des denrées alimentaires, de poteries dont la glaçure cède du plomb à du vinaigre à 4 ou à 6 p. % d'acide acétique par une ébullition d'une demi-heure.

Pareille disposition devra être prise comme complément de celles de l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, en ce qui concerne les poteries communes, si, comme il est à craindre, les fabricants de ces ustensiles ne parviennent pas, d'ici à peu de temps, à découvrir un bon procédé de vernissage sans l'intervention de composés de plomb.

Cette disposition pourrait viser, non seulement les poteries communes, mais aussi les faïences et les grès.

Couleurs toxiques : vert-de-gris, minium, céruse, etc.

Parmi les métaux énumérés comme toxiques à l'article 2 de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, ne figure pas le cuivre. « C'est à dessein, dit la circulaire ministérielle adressée à MM. les Gouverneurs des provinces, en date du 13 juin 1891, que l'on a omis de citer ce métal dans le règlement, l'action du cuivre laissant encore.... quelques doutes que la science n'a pu jusqu'à présent suffisamment éclaircir. »

Mais la dite circulaire fait remarquer qu'aux termes des dispositions combinées des règlements relatifs aux vases, ustensiles, etc. et à la coloration artificielle des denrées alimentaires, il est défendu de mettre ces denrées en contact avec des objets recouverts de vert-de-gris, et que, par conséquent, il faut considérer le cuivre rouge ou les alliages de cuivre comme interdits pour les ustensiles, tels que robinets, corps de pompe, tuyaux, etc., « dont toutes les parties mises en contact avec la denrée alimentaire ne pourraient être facilement visitées et nettoyées, de façon à empêcher la présence à leur surface de quantités notables de vert-de-gris. »

La disposition du règlement relative aux couleurs toxiques vise encore les ustensiles, vases, etc., enduits de peinture au minium ou à la céruse.

Application aux pompes à bières.

Tout l'historique de la question de l'application du règlement aux appareils pour le débit des bières, se trouve retracé dans les extraits ci-après de circulaires adressées à MM. les Gouverneurs.

La circulaire du 3 avril 1894 est relative aux tuyaux en plomb.

« La Chambre des Représentants a été récemment saisie d'une pétition demandant que l'autorité supérieure fût armée de pouvoirs suffisants pour arrêter les funestes effets de l'emploi de tuyaux en plomb pour les pompes à bière.

• Cette question, Monsieur le Gouverneur, est formellement résolue par les articles 1^{er} et 2 de l'arrêté du 10 décembre 1890, ainsi conçus :

» ART. 1^{er}. Il est défendu d'employer pour la préparation, la conservation ou l'emballage des denrées alimentaires destinées à la vente, ou pour le débit de ces denrées, des vases, ustensiles, récipients ou objets divers, dont les parties mises en

- » contact avec les dites denrées sont constituées par des matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, ou renferment de ces matières.
- » ART. 2. Doivent notamment être considérés comme vénéneux ou nuisibles à la santé, dans le sens du présent règlement, *le plomb et le zinc*, ainsi que, etc... »
- » Vous savez, Monsieur le Gouverneur, que ces dispositions réglementaires entreront en vigueur le 1^{er} octobre prochain.
- » Les grands dangers de l'usage de pompes avec tuyaux en plomb pour le débit de la bière ont été surabondamment établis. C'est donc sur la répression sévère de leur emploi, dès les premiers jours d'application du règlement nouveau, que la vigilance des autorités communales devra surtout se porter. »

La circulaire du 15 juin 1891 revient sur ce sujet :

- « Les articles 1^{er} et 2 de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, relatif aux ustensiles, vases, etc., employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires, interdisent, entre autres, l'emploi du plomb et des alliages, etc., contenant ce métal.
- » La circulaire que j'ai eu l'honneur de vous adresser le 5 avril dernier, a appelé spécialement votre attention sur les dangers graves que présente, pour le débit de la bière, l'usage de pompes avec tuyaux en plomb. Cette circulaire insistait pour que l'exécution des prescriptions réglementaires nouvelles fût assurée, à cet égard, dès les premiers jours de leur mise en vigueur, c'est-à-dire le 1^{er} octobre prochain.
- » Les nombreuses plaintes que l'emploi des pompes de l'espèce a provoquées au point de vue de la santé publique recevront ainsi une légitime satisfaction. »

Plus loin, cette circulaire traite la question des tuyaux en plomb étamés.

- « On m'a demandé, Monsieur le Gouverneur, si les dispositions prohibitives du règlement visaient les *tuyaux en plomb étamés*. J'estime qu'il y a lieu de résoudre cette question négativement.
- « L'arrêté du 10 décembre 1890 n'interdit que l'emploi, pour la préparation, la conservation, l'emballage ou le débit des denrées alimentaires, de vases, ustensiles, récipients ou objets divers dont les parties, *mises en contact avec les dites denrées*, sont constituées par des matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, ou renferment de ces matières.
- « L'étain métallique n'étant pas, dans l'état actuel de la science, considéré comme un corps dont le contact avec les denrées alimentaires puisse donner lieu à une altération nuisible de celles-ci, l'emploi de tuyaux en plomb étamés à l'étain fin n'est pas défendu.
- « Il est à remarquer toutefois qu'on se sert fréquemment pour l'étamage d'étain plombifère ; que, dans l'étamage des tuyaux en plomb, ce métal reste souvent à nu en maints endroits et, en d'autres points, ne reçoit qu'une couche d'étain extrêmement mince, résistant peu à l'usure. De plus, les mouvements de flexion et de courbure imprimés aux tuyaux lors de leur manipulation, du montage des pompes et de leur adaptation aux tonneaux, sont de nature à provoquer des solutions de continuité dans la couche d'étain intérieure, relativement peu ductile.
- « En outre, les soudures pratiquées à un tuyau en plomb étamé, soit pour l'adapter à un robinet ou à un corps de pompe, soit pour y effectuer une réparation, occasionneront dans la généralité des cas la fusion de la couche d'étain, en laissant à nu le plomb vis-à-vis de l'endroit où la soudure a été opérée. Cette particularité s'explique par le fait

que le plomb ne fond qu'à 327°, tandis que le point de fusion de l'étain est de 232° de moins.

« On a observé d'ailleurs que, dans les objets étamés servant à la manipulation des liquides, une fois le métal subjacent découvert en un point, il se produit des actions galvaniques dont l'effet est de hâter considérablement la corrosion et la disparition de la couche d'étain.

« Le système de canalisation en plomb étamé pour pompes à bière peut donc être considéré comme offrant, en général, peu de garantie d'innocuité et il devra faire l'objet d'une surveillance constante de la part de l'autorité administrative. D'autre part, comme celle-ci ne pourra, vu le faible diamètre des tuyaux, s'assurer de la nature et de l'état de leur paroi intérieure, sans mettre temporairement la pompe hors d'usage, les débitants qui se serviront de ces appareils seront *tout au moins* exposés au désagrément de devoir fréquemment interrompre l'emploi.

« Les tuyaux, quels qu'ils soient (par exemple, les tuyaux en étain fin, en verre, en porcelaine ou en caoutchouc durci), ne contenant pas de matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, sont donc préférables à tous égards.

La circulaire du 17 septembre 1891 envisage le sujet dans son ensemble.

« Pour ce qui regarde spécialement les pompes, tuyaux et robinets destinés au transvasement de la bière, je vous confirme les indications contenues dans mes circulaires du 3 avril et du 15 juin derniers. Les parties de ces objets mises en contact avec la bière ne peuvent être en plomb, ni en zinc, ni en alliage contenant du plomb au delà de 1 p. % (étain impur du commerce), du zinc (laiton ou cuivre jaune) ou de l'antimoine (métal anglais, métal blanc, etc.). Ces parties d'ustensiles ne peuvent, d'autre part, être en étain ordinaire du commerce, en cuivre rouge, en bronze, en caoutchouc, etc. que sous certaines conditions, savoir :

« Étain du commerce: il ne contiendra pas plus de 1 p. % de plomb et il sera exempt d'antimoine ;

« Cuivre rouge ou alliages de cuivre avec d'autres métaux non prohibés par les règlements, tels que les alliages de cuivre et d'étain (bronzes) : l'objet devra être disposé de façon à rendre très faciles la visite et le nettoyage complets de la partie en contact avec la denrée ;

« Caoutchouc, verre, porcelaine, grès, etc. : ces substances seront exemptes de tous corps nuisibles, notamment de composés de plomb, de zinc, d'antimoine ou d'arsenic, ainsi que de matières colorantes dangereuses.

« Ces observations sont applicables, non seulement aux pompes à bière ordinaires, mais aussi aux pompes à pression d'air qui, en cas de fonctionnement défectueux, ne sont pas entièrement à l'abri du contact de ce liquide.

« L'emploi pour les pompes à bière de tuyaux en plomb recouverts d'étain, soit simplement étamés, soit doublés d'étain sur une épaisseur plus ou moins forte, par les procédés de fabrication actuellement en usage, n'offre pas les garanties nécessaires pour la santé publique. L'étain est attaqué par la bière et, par suite de cette attaque, au bout d'un temps plus ou moins long suivant l'épaisseur du revêtement, le plomb est inévitablement mis à nu en certains endroits. L'usure de l'étain n'est pas le seul danger à craindre lorsqu'il s'agit de tuyaux doublés. L'étain n'étant pas soudé au plomb, mais simplement juxtaposé, et l'épaisseur de la paroi d'étain n'étant pas régulière dans toute sa longueur, on ne peut jamais être certain qu'il n'y a pas contact de la bière avec le plomb.

Enfin, la circulaire du 12 décembre 1891, après avoir rappelé les dispositions de l'arrêté royal du 15 septembre 1891 relatives à l'emploi des alliages de zinc, tels que le laiton, interprète ses dispositions en ce qui concerne spécialement les pompes à pression et les pompes aspirantes ordinaires.

« Les robinets plongeurs des pompes à pression pour le débit de la bière (extrémité du tuyau de refoulement d'air se vissant sur le fût), peuvent également être assimilés aux objets au contact desquels les denrées alimentaires ne séjournent que *momentanément*, à la condition que ces robinets plongeurs soient lavés soigneusement chaque fois qu'on les retire des fûts.

« Quant aux organes des pompes à pression d'air proprement dites, ceux-ci n'étant guère susceptibles de subir fréquemment un nettoyage complet, ils ne peuvent être en laiton s'ils ne sont construits et entretenus de façon à prévenir toute introduction de bière à leur intérieur. Les *tubes plongeurs*, qui amènent la bière du fond du tonneau au buffet de débit, étant constamment remplis pendant la vidange d'un fût et ne pouvant d'ailleurs être facilement nettoyés d'une manière complète à l'intérieur, doivent être confectionnés de telle sorte que la bière n'y soit jamais en contact avec un alliage de zinc tel que le laiton.

« Il en est de même des divers organes des pompes à bière ordinaires, ainsi que des robinets de débit. »

La même circulaire fait également observer que « dans la fabrication des pompes à bière, l'emploi des tuyaux en *caoutchouc contenant du sulfure d'antimoine* est formellement interdit ».

Cette interdiction résulte des termes mêmes de l'arrêté du 10 décembre 1890. Un membre du Conseil supérieur d'hygiène publique a pratiqué, au sujet de l'action de la bière sur des tuyaux en caoutchouc contenant environ 34 p. % de talc et 6 p. % de sulfure d'antimoine, des expériences dont il est résulté que, par un séjour prolongé dans les tuyaux, une bière fortement acide peut entraîner de l'antimoine en dissolution. Or, comme l'a fait remarquer le susdit Conseil, « dans la pratique de la brasserie et du débit de la bière, on ne saurait répondre du degré d'acidité des bières qui seront mises en contact avec les tuyaux, ni de la durée de ce contact, ni de la température, ni de la pression sous lesquels il aura lieu ; et ce sont là toutes conditions qui faciliteront la dissolution de l'antimoine ». Le Conseil a donc exprimé l'avis qu'il y avait lieu de confirmer l'interdiction portée.

Application aux ustensiles de brasserie.

L'application du règlement aux ustensiles de brasserie a fait l'objet de diverses circulaires ministérielles adressées soit à MM. les Gouverneurs des provinces, soit aux délégués du Gouvernement pour la surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires.

Voici ce que portait à ce sujet la circulaire à MM. les Gouverneurs en date du 12 décembre 1891 :

« On m'a demandé si le *fer galvanisé* pouvait être employé dans la construction des appareils de brassage.

Le fer galvanisé, étant du fer recouvert d'un enduit de zinc, ne peut être employé.

Toutefois, en matière de brasserie, on peut tolérer que les brasseurs possédant des ustensiles en tôle galvanisée continuent à employer ceux-ci à la condition que, à la suite d'un usage suffisant, la partie qui subit le contact du moût de bière soit débarrassée de la couche superficielle de zinc ou recouverte d'une couche de matière insoluble déposée par le moût.

A la rigueur même, on peut admettre l'emploi d'appareils en tôle galvanisée mis récemment en usage, et dont les parties en contact avec le moût sont encore enduites de zinc, à la condition que cette couche de zinc soit enlevée ou qu'elle soit revêtue d'un vernis spécial analogue à celui qui est utilisé pour les tonneaux et les foudres.

Il est entendu que cette tolérance ne s'étend ni aux exploitations nouvelles, ni même au renouvellement ni à l'appropriation d'anciens appareils.

Aucune tolérance ne peut être admise pour la tôle de zinc.

« L'arrêté royal du 15 septembre 1891 autorise l'emploi des *alliages de zinc et de cuivre* avec ou sans nickel, fer ou étain, ainsi que des *alliages d'antimoine et d'étain*, avec ou sans cuivre et bismuth, dans la fabrication des objets tels que couverts, cafetières, théières, sucriers et brocs d'estaminets au contact desquels les denrées alimentaires ne séjournent que momentanément, à la condition que les appareils subissent, pendant les moments de non-emploi, un nettoyage complet et soigné. Peuvent encore être considérées comme ne se trouvant qu'en contact *momentané* avec la denrée alimentaire, les ustensiles (robinets, tuyaux, bacs, cuves, chaudières, etc.), employés en brasserie. Ces ustensiles peuvent donc être en laiton, ou en tout autre alliage de zinc et cuivre ou d'antimoine et étain. »

Les circulaires aux délégués insistent sur les points suivants :

« L'usage d'ustensiles en cuivre jaune doit être toléré d'une manière générale en brasserie, tant pour ce qui est des tuyaux et pompes que pour ce qui concerne les chaudières, robinets, etc., à la condition, bien entendu, que ces ustensiles soient entretenus en bon état de propreté.

« Il y a également lieu de tolérer d'une manière générale en brasserie, l'emploi des ustensiles en tôle galvanisée *actuellement installés*. Il ne faut pas exiger du brasseur qu'il enlève la couche de zinc de la tôle galvanisée, lorsque celle-ci est recouverte d'un dépôt ou vernis qui la protège. Il n'est pas question non plus d'obliger les brasseurs à remplacer leurs ustensiles en tôle galvanisée avant qu'ils ne soient usés.

« On m'a demandé si des ustensiles en tôle galvanisée, dont l'usage a déjà été toléré antérieurement dans une brasserie, peuvent être transférés et utilisés dans une autre brasserie. Ma réponse a été affirmative.

« Les bacs en tôle de zinc, même vernis, ne doivent pas être tolérés. »

« Est interdit en brasserie, l'usage de réservoirs et bacs en ciment ou en fer peints intérieurement à la céruse ou au minium; mais le règlement ne défend pas la mise en contact des denrées alimentaires, telles que la bière ou le moût de bière, avec du ciment, lorsque celui-ci n'est pas recouvert de peinture aux couleurs toxiques (céruse, minium, etc.).

Application aux ustensiles de boulangerie, de pâtisserie, etc.

La question est traitée dans la circulaire ministérielle à MM. les Gouver-

neurs, en date du 24 décembre 1891, et dans diverses circulaires aux délégués pour l'inspection.

Aux termes de la circulaire précitée à MM. les Gouverneurs :

« *L'emploi en boulangerie de pétrins recouverts en zinc est interdit, pour les raisons suivantes :*

« Le zinc est facilement attaqué par les acides et ses sels sont doués de propriétés toxiques. Or, la farine, la levure et le levain présentent toujours, quoique dans des proportions différentes, un certain degré d'acidité qui s'accroît au cours de la fermentation panaria. Le sel ordinaire, ajouté aux pâtes à l'état de solution aqueuse, est également susceptible d'attaquer le zinc.

« Il est à remarquer que si, dans un but de propreté, il est reconnu préférable de recouvrir les pétrins d'une matière plus facile à nettoyer que le bois, on peut choisir, à cet effet, une substance non prohibée par les règlements. »

Les circulaires au personnel de l'inspection ajoutent :

« L'emploi de pétrins en tôle galvanisée, où la pâte se trouve en contact avec du zinc, est interdit au même titre que l'usage de pétrins garnis intérieurement de tôle de zinc.

« Est également interdit en boulangerie et en pâtisserie, le contact prolongé des denrées avec des ustensiles en laiton ou même en cuivre rouge, lorsque la formation de vert-de-gris est fortement à craindre. »

Application aux boîtes à conserves.

Quelques explications paraissent nécessaires en ce qui concerne les soudures des boîtes à conserves.

Comme l'a fait remarquer le Conseil supérieur d'hygiène publique dans son rapport du 29 mai 1890, les alliages employés pour les soudures renferment habituellement des proportions variables de plomb ; mais « lorsque cet alliage plombifère est appliqué à l'extérieur des vases contenant des matières destinées à l'alimentation, des boîtes à conserves, par exemple, il ne présente pas d'inconvénient ».

Sans doute, même lorsque la soudure est appliquée à l'extérieur, il y a toujours aux joints une surface restreinte sur laquelle la soudure pourra se trouver en contact avec la denrée alimentaire. Mais, si des précautions spéciales sont prises pour réduire cette surface à un minimum, le danger existant de ce chef, en cas de soudure à l'aide d'alliage plombifère, peut être considéré comme offrant peu de gravité. Il faut reconnaître, d'autre part, qu'il serait très difficile aux fabricants de boîtes à conserves d'utiliser dans leur industrie, pour les soudures, de l'étain fin ou des alliages contenant au maximum 10 p. % de plomb, notamment de pratiquer avec pareil alliage des soudures suffisamment résistantes pour supporter, dans la préparation des conserves par le procédé Appert, l'action de la vapeur d'eau sous pression. Dans ces conditions, il n'y a pas lieu d'interdire, pour les soudures

externes pratiquées avec le soin voulu, l'emploi de l'alliage habituel contenant plus de 10 p. % de plomb.

L'article 3 de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, relatif aux boîtes à conserves, doit donc, en ce qui concerne les soudures, être interprété comme suit :

« Les dispositions des articles 1^{er} et 2 relatives aux soudures ne sont pas applicables aux boîtes à conserves dont les soudures sont externes, à la condition toutefois que les précautions voulues soient prises pour empêcher le contact de ces soudures, sur une surface notable, avec la denrée renfermée dans la boîte. Si cette condition n'est pas remplie, les soudures, bien qu'externes, devront être faites en alliage d'étain et de plomb dans la proportion de 10 p. % au maximum de ce dernier. »

Application à la poterie dite d'étain.

Les dispositions des arrêtés relatifs aux ustensiles, vases, etc., sont, pour ce qui concerne le plomb et ses alliages, en désaccord avec celles des règlements sur les poids et mesures, notamment avec l'article 26 de l'arrêté royal du 13 novembre 1858 concernant cet objet.

Suivant les anciens errements, cet arrêté tolère dans l'alliage employé à la confection des mesures pour liquides, la présence de plomb jusqu'à concurrence de 18 p. %.

Le Gouvernement apportera très prochainement, à la réglementation relative aux mesures, les réformes nécessaires pour la mettre en harmonie avec la législation sur les falsifications des denrées alimentaires.

Les mesures pour liquides rentrent dans la catégorie des objets visés par l'article 1^{er}, 1^o, de l'arrêté royal du 13 septembre 1891, c'est-à-dire des objets au contact desquels les denrées alimentaires ne séjournent que momentanément.

Application aux feuilles d'étain.

On rencontre parfois dans les feuilles d'étain destinées à envelopper des denrées alimentaires, indépendamment du plomb, une certaine proportion d'antimoine, de mercure ou d'arsenic.

Le tolérance de 1 p. %, adoptée d'une manière générale pour le plomb, peut comprendre l'antimoine.

Mais elle ne saurait être étendue au mercure ni à l'arsenic, dont il n'est pas possible d'admettre la présence, en quelque proportion que ce soit, dans les feuilles d'étain pour enveloppes de denrées alimentaires.

Les articles 1^{er}, 2 et 3 de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, modifiés par l'arrêté royal du 13 septembre 1891, interdisent donc l'usage d'appareils defectueux sous le rapport de l'hygiène.

Il faut remarquer, à ce propos, que le fabricant ou le négociant en possession d'un appareil defectueux n'est pas formellement et absolument obligé

de le démonter ou de le mettre hors d'usage de quelque autre façon : il peut se borner à ne plus s'en servir pour sa fabrication ou son commerce. Toutefois, il est naturel qu'il se débarrasse d'un objet devenu inutile et, s'il ne le fait pas, on sera en droit de suspecter ses intentions.

Les articles 4, 5, 6, 7 et 8 de cet arrêté complètent la réglementation relative aux vases, ustensiles, etc.

L'article 4 est relatif à la vente de denrées suspectes d'altération par suite de l'usage d'appareils, ustensiles, etc., défectueux.

ART. 4.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente des denrées alimentaires préparées, conservées ou emballées contrairement aux dispositions du présent règlement.

Les articles 5 et 6 ont plus spécialement rapport à la vente et à la fabrication des vases, ustensiles, etc.

ART. 5.

Il est défendu de vendre ou d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente des appareils, ustensiles ou objets destinés à la préparation, à la conservation, à l'emballage, au débit ou à la manipulation des denrées alimentaires et dont l'usage est interdit par les articles précédents.

En d'autres termes, les ustensiles, vases, etc., destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires et se trouvant chez des fabricants ou des marchands, ne peuvent, pour ce qui est des parties destinées à subir ce contact, être constitués par des matières vénéneuses ou nuisibles à la santé, telles que le plomb, le zinc, les alliages et les émaux contenant ces métaux, l'arsenic, l'antimoine ou leurs composés, des couleurs toxiques, etc., sauf les exceptions prévues par l'arrêté royal du 15 septembre 1891 pour ce qui concerne certains objets en alliage de zinc ou d'antimoine.

ART. 6.

Tout appareil, ustensile, récipient ou objet dont les parties mises ou destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires dans une fabrique, un magasin ou un débit de ces denrées, contiennent de l'étain, des alliages métalliques, des émaux ou des matières colorantes, devra porter, en caractères bien lisibles, le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant.

Cette disposition est applicable aux ustensiles, vases, etc., qui doivent être utilisés, non pas chez des particuliers, mais pour la fabrication, la prépara-

tion ou la conservation de denrées destinées à la vente, ou pour le débit de ces denrées.

On peut d'ailleurs, dans le cas prévu par cet article, substituer au nom et à l'adresse du fabricant ceux du marchand des ustensiles, vases, etc., dont il s'agit, ou ceux du vendeur de la denrée alimentaire. Ces négociants prennent alors sur eux la responsabilité qui incombe au fabricant.

Enfin les articles 7 et 8 ont trait aux pénalités et à la mise en vigueur. Ils se passent de commentaires.

ART. 7.

Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 8.

Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur le 1^{er} octobre 1891.

COLORATION ARTIFICIELLE.

L'article 1^{er} de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, relatif à la coloration artificielle des denrées alimentaires, confie au Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics, le soin de dresser des listes de matières colorantes inoffensives, d'une part, et de couleurs toxiques ou nuisibles, d'autre part.

ART. 1^{er}.

Il est défendu d'employer pour la coloration des denrées alimentaires, telles que bonbons, dragées, pastillages, sucreries, pâtisseries, pâtes alimentaires, confitures, marmelades, sirops, liqueurs, vins, fruits, légumes, etc., destinées à la vente, aucune matière colorante vénéneuse.

Une liste de matières colorantes inoffensives et une liste de couleurs réputées toxiques seront publiées, à titre de renseignement, par Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

Un arrêté ministériel, en date du 17 juin 1890, est intervenu en exécution de cette disposition.

Cet arrêté se trouve reproduit ci-après, avec quelques commentaires tirés

d'une circulaire ministérielle à MM. les Gouverneurs des provinces et d'une note du service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires.

ART. 1^{er}.

Peuvent être considérées comme inoffensives, les couleurs et matières colorantes énumérées ci-après :

A. — MATIÈRES MINÉRALES.

Outremer bleu, vert ou violet ; bleu de Prusse (de Berlin, de Paris, de Chine, d'acier, Milori).

On aurait pu citer également, parmi les couleurs minérales inoffensives, les ocres jaunes et rouges, les oxydes de fer (rouge anglais, colcotar, sanguine) et de manganèse, le graphite (plombagine), le talc, la craie, le plâtre, etc., employés à dose modérée. Mais ces substances sont rarement utilisées pour la coloration des denrées alimentaires et il a paru peu utile de les mentionner dans l'arrêté.

B. — COULEURS ORGANIQUES.

Rouges : Fleurs de carthame (safran bâtard, rouge ou rose végétal, rouge d'Espagne), cochenille et carmin de cochenille, fleurs de coquelicot (pavot rouge), suc frais des fruits de l'épine-vinette, bois de Fernambouc (bois de Brésil, bois rouge), racine de garance, fleurs de pivoine, fleurs de roses, sang-dragon, bois de santal rouge, tournesol rougi par le vinaigre ;

Brunes : Caramel ou mélasse caramélisée, bois de châtaignier, jus de réglisse ;

Jaunes : Bois jaune des teinturiers, feuilles de bouleau, racine de curcuma (turmeric, terra merita), écorce ou racine d'épine-vinette (berbérine), feuilles de fustet (sumac des teinturiers), gaude, graines d'Avignon et de Perse (stil de grains), pâte de feuilles de pastel (vouède ou guède), écorce de quercitron (chêne jaune), rocou (anate, jaune d'Orléans), fleurs de safran, feuilles de sarrette (serrette, sarelle), teinture de pétales de souci ;

Vertes : Chlorophylle, baies d'iris, mélisse citronnée sèche, ortie sèche ; mélanges de couleurs jaunes et de couleurs bleues ;

Bleues : Bluet des blés, indigo (bleu de Saxe, carmin d'indigo), fleurs de l'iris bleu, teinture ou suc frais de tournesol ;

Violettes : Suc de betterave rouge, bois violet, bois de campêche (bois d'Inde), cochenille traitée par un alcali, fleurs de mauve noire, racine d'orcanette (rouge d'alkanna, anchusine), pâte d'orseille, fleurs de rose trémière, violettes ;

Noires : Noir de fumée, noir d'ivoire (noir d'os), encre de Chine ;

Ainsi qu'extraits et laques alumineuses préparées avec ces matières colorantes, — suc de légumes, fruits, etc., dont il est fait un usage courant dans l'alimentation : carottes, cerises, choux rouges, épinards, framboises, groseilles, mûres, myrtilles, pruneaux, etc., — comme aussi farine, amidon et chicorée torréfiée.

Parmi les couleurs organiques renseignées comme inoffensives dans l'arrêté, il en est quelques-unes, comme le sang-dragon et le safran, qui ne

sont pas absolument inactives sur l'organisme; toutefois, il ne paraît pas que leur emploi, aux doses où elles interviennent pour la coloration des denrées alimentaires, ait jamais donné lieu à des mécomptes. L'Académie de médecine de Belgique (31 mars 1844) et le Comité consultatif d'hygiène publique de France (23 octobre 1880) les ont également inscrites sur leurs listes de couleurs anodines.

Plusieurs matières colorantes organiques, assez souvent employées pour la préparation des denrées alimentaires, ne figurent pas dans la nomenclature des couleurs inoffensives développée ci-devant, bien qu'elles ne soient pas non plus comprises dans la liste des couleurs toxiques exposée plus loin. Les substances dont la mention est ainsi omise dans l'arrêté, ou bien sont signalées par les hygiénistes comme capables de nuire à la santé, sans pouvoir précisément être déclarées toxiques, ou bien n'ont pas été jusqu'à présent l'objet d'une expérimentation suffisante. Telles sont :

Les baies de sureau, d'hyèble, de nerprun de Hongrie et de phytolaque, la genestrolle et la rhubarbe, douées de vertus purgatives ;

Le tannin, le cachou, le sumac, le brou de noix, les baies de troëne, dont les propriétés astringentes paraissent pouvoir occasionner des inconvénients ;

La graine d'écarlate (kermès animal), dont l'innocuité a été contestée, notamment en Allemagne ;

Certains dérivés du goudron, dont les propriétés physiologiques sont encore peu connues. (*Voir ci-après.*)

ART. 2.

Sont notamment réputées nuisibles à la santé, pour l'application du règlement relatif à la coloration artificielle des denrées alimentaires, les substances mentionnées ci-après :

A. — COULEURS MINÉRALES.

Composés d'arsenic : Sulfures (orpiment, jaune orpin, jaune royal, — réalgar), arsénites (arsénite de cuivre, vert minéral, vert de Scheele ou vert suédois, — acétoarsénite de cuivre, vert de Schweinfurth ou vert de Mitis, arsénite de plomb ou jaune vif, arsénite de cobalt ou rose vif), couleurs diverses arsénifères (smalt, laque de bois de Fernambouc ou rouge de Vienne, certaines fuchsines et autres dérivés du goudron) ;

Composés de mercure : Iodure (écarlate), sulfure (vermillon, cinabre, rouge de Chine), sulfate basique (turbith minéral, jaune des peintres, jaune paille minéral), chromate, couleurs diverses mercurifères (notamment certains dérivés du goudron) ;

Composés de plomb : Oxydes (massicot, litharge, minium, mine orange), sulfure (alquifoux), oxychlorure (jaune minéral, de Turner, de Cassel, de Paris, de Vérone), sulfate, antimoniate (jaune de Naples), carbonate (céruse, blanc d'argent, blanc de Krems), chromates (jaune de chrome, jaune de Cologne, orange de chrome, rouge de chrome, vert de chrome ou mélange de chromate de plomb et de bleu de Prusse) ; couleurs diverses plombifères (violet végétal, laques de géranium et d'éosine, etc.) ;

Tous les hygiénistes sont d'accord au sujet de la toxicité des composés d'arsenic, de mercure et de plomb.

Composés de cuivre : Hydroxyde (cendre verte, vert minéral, vert de Brême, de Brunswick ou de montagne, verts de quercitron et de fustet ou mélanges d'hydroxyde de cuivre avec les matières colorantes de ces végétaux), hydrocarbonate (bleu minéral, bleu de Brême, cendre bleue, bleu de montagne, vert malachite), acétate basique (verdèt, vert-de-gris); chromates, stannates et phosphates ;

L'Académie royale de médecine de Belgique fut consultée en 1885 par le Gouvernement sur le point de savoir si les sels de cuivre, mêlés aux aliments, sont dangereux. La docte compagnie soumit la question à un examen approfondi. Quelques membres proposèrent de répondre : « Le cuivre combiné aux aliments, dans les proportions dans lesquelles on l'a rencontré, n'est pas dangereux. » Le bureau proposa la réponse suivante, qui lui paraissait refléter le mieux l'état de la science, tel qu'il s'était révélé par l'ensemble de la discussion : « Il n'est pas permis de déclarer que les sels de cuivre ne sont pas nuisibles, quand ils sont employés dans les aliments, même à des doses très fractionnées. » Mais la majorité opina que : « Les composés de cuivre ne sont pas seulement inutiles dans les aliments; ils y sont nuisibles. »

Les couleurs de cuivre ou du moins certaines d'entre elles sont prohibées dans la plupart des pays.

Une ordonnance de la préfecture de police de la Seine, en date du 18 juillet 1882, interdisait le reverdissage de légumes au moyen de sels de cuivre, notamment du sulfate; mais cette ordonnance a été abrogée par celle du 7 mai 1889, sur l'avis du Comité consultatif d'hygiène publique.

En ne citant pas le sulfate de cuivre parmi les composés de cuivre dont l'usage est interdit pour la coloration artificielle des denrées alimentaires, le Gouvernement a entendu réserver la question du reverdissage des légumes.

Composés d'antimoine : Oxydes, sulfures, etc. ;

Composés de zinc : Oxyde (blanc de zinc, blanc de neige), sulfure, laques zincifères, etc. ;

Composés de cadmium : sulfure (jaune de cadmium, jaune brillant) ;

Composés d'étain solubles dans l'eau ;

Certains règlements étrangers proscrivent toutes couleurs d'antimoine, de zinc, de cadmium ou d'étain; d'autres, au contraire, n'en font aucune mention.

Tous les toxicologues signalent comme dangereux un grand nombre de composés de ces métaux, particulièrement les composés d'antimoine, de zinc et de cadmium. En ce qui concerne l'étain, les oxydes et sulfures de ce métal, corps insolubles dans l'eau et dans les liquides de l'économie, sont

réputés inoffensifs ou fort peu toxiques; seuls les composés solubles, tels que les chlorures et les stannates seraient à craindre.

Chromates divers (de potassium, de baryum, etc.);
Carbonate de baryte.

Les hygiénistes sont d'accord pour déclarer inoffensifs l'oxyde de chrome (vert de chrome, vert de Guignet) et le sulfate de baryte (spath pesant, blanc fixe).

Les chromates en général, ainsi que le carbonate de baryte, ont été reconnus nuisibles.

Les composés d'urane, cités dans certaines lois ou règlements comme des colorants dangereux, ne sont guère employés que pour la coloration du verre, de la porcelaine et des émaux. Le Gouvernement n'a pas jugé utile de les mentionner.

B. — COULEURS ORGANIQUES.

Gomme-gutte ;

L'emploi de gomme-gutte est prohibé dans la plupart des pays.

Certains règlements proscrivent, en outre, l'aconit-napel; mais il ne semble pas que cette substance soit employée fréquemment comme matière colorante. Dans ces conditions, il a paru préférable de ne pas la mentionner, pas plus que les baies de belladone, de morelle, etc. Ainsi que le faisait observer en 1844 l'Académie de médecine : « Est-il prudent de divulguer hautement le nom de tant de poisons héroïques et d'initier un chacun à leurs propriétés si promptement délétères...? »

L'orseille, que certains règlements anciens ont parfois renseignée comme nuisible, est aujourd'hui généralement citée parmi les colorants inoffensifs.

Les dérivés de goudron désignés ci-après : Coralline ordinaire du commerce (péonine, acide rosolique) ; acide picrique (trinitrophénol), jaune ou orange Victoria (jaune d'or, jaune anglais, jaune de dinitrocrésol, orange d'aniline), jaune de Martius (jaune de Manchester, jaune d'or, jaune de dinitronaphtol ou de naphtol).

On croyait, il y a quelques années encore, devoir se défier beaucoup des colorants dérivés du goudron en général. Les hygiénistes estimaient que la plupart étaient dangereux, tant à raison de leur nature et de leur origine mêmes, que du chef de la présence fréquente de composés d'arsenic, de mercure, de plomb, etc., employés pour leur fabrication.

C'est ainsi que ces couleurs ont été prohibées en bloc par plusieurs règlements étrangers.

Cependant, divers expérimentateurs reconnurent qu'un certain nombre ou même la plupart de ces matières sont inoffensives, surtout si l'on tient compte de leur puissance colorante extraordinaire, qui limite forcément leur usage; que la fuchsine notamment n'est pas un poison par elle-même,

si elle est, comme dans certaines fabriques, obtenue sans l'aide de l'acide arsénique.

Toutefois, l'on continua pendant assez longtemps encore à tenir en suspicion : la fuchsine et ses dérivés immédiats, tels que le bleu de Lyon ; l'éosine ; les matières colorantes préparées à l'aide de composés azoïques, telles que tropéolines, rouges de xylidine ; les matières colorantes renfermant au nombre de leurs éléments la vapeur nitreuse, telles que le jaune de naphтол et le jaune Victoria ; l'acide picrique ; la coralline, etc.

A la suite de nouvelles expériences, on en est arrivé, dans la plupart des pays, à ne plus considérer comme toxiques que les dérivés nitrés et la coralline commerciale.

Les dérivés nitrés employés comme matières colorantes sont principalement le jaune de Martius (dinitronaphтол), le jaune Victoria (dinitrocrésol) et l'acide picrique (trinitrophénol). Ce dernier est tout particulièrement dangereux.

La coralline paraît être inoffensive par elle-même ; mais ce produit, tel qu'il se rencontre dans le commerce, renferme généralement diverses matières toxiques provenant de sa préparation.

C'est pour ces raisons que l'arrêté ministériel s'est borné à mentionner parmi les couleurs toxiques, en fait de dérivés du goudron : la coralline ordinaire du commerce, l'acide picrique, le jaune Victoria et le jaune de Martius.

Quand aux autres couleurs du goudron, étant donné que le nombre d'expériences auxquelles elles ont été soumises jusqu'à ce jour n'est pas encore assez considérable, ou bien que ces expériences ne sont pas assez concluantes, ou que leurs résultats ne sont pas suffisamment concordants, pour que la question de leur innocuité puisse être considérée comme résolue, le Gouvernement a pensé qu'il pourrait être imprudent d'en mentionner, en si petit nombre que ce fût, dans la liste des colorants reconnus absolument inoffensifs, d'autant plus que, chez les dérivés du goudron, la nocuité dépend souvent du procédé suivi pour la fabrication ou des soins apportés à celle-ci.

Toutefois, la circulaire ministérielle du 17 juin 1891 cite en annexe, parmi les dérivés du goudron non mentionnés dans l'arrêté, ceux qui paraissent être relativement inoffensifs.

On trouvera ci-après un extrait de cette circulaire, relatif aux listes insérées dans l'arrêté ministériel de la même date, ainsi que l'annexe en question :

« Les listes dont il s'agit ont été conçues en s'inspirant d'idées larges et de manière à y comprendre à peu près toutes les tolérances admises dans d'autres pays. Nos industriels n'y trouveront que des dispositions réglementaires justifiées par le souci de la santé publique.

« On pourrait s'étonner de ce que la nomenclature des produits colorants, inoffensifs ou nuisibles, n'ait pas été rendue plus complète. J'ai pensé qu'il valait mieux omettre dans les listes les matières colorantes dont les effets sur l'économie sont variables, incertains ou mal définis. Le règlement du 10 décembre 1890 n'a d'ailleurs prévu que la

publication, à titre de renseignement, de listes de matières colorantes inoffensives et de couleurs vénéneuses, et, dans aucun pays où se trouve réglementée la coloration artificielle des denrées alimentaires, on n'a arrêté la nomenclature complète des colorants toxiques, d'une part, et des colorants inoffensifs, d'autre part.

« L'avenir nous fournira les enseignements nécessaires pour tenir les listes dont cette circulaire s'occupe, à la hauteur du mouvement scientifique. Mon administration ne ménagera aucun effort pour renseigner à cet égard les industriels.

« Certains dérivés du goudron que l'arrêté ministériel ne mentionne pas semblent, d'après l'expérience acquise jusqu'à présent, offrir relativement peu de danger pour la santé. J'ai cru bien faire, Monsieur le Gouverneur, en en publiant le relevé comme annexe à la présente. »

ANNEXE.

MATIÈRES COLORANTES DÉRIVÉES DU GOUDRON DONT L'USAGE A FAIBLE DOSE POUR LA COLORATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES EST AUTORISÉ DANS CERTAINES PARTIES DE LA FRANCE, DE L'ALLEMAGNE, ETC.

Rouges ou roses :

Fuchsine acide ou sulfofuchsine exemptes d'arsenic ;
Eosine, érythrosine, rose Bengale, phloxine ;
Rouges de Bordeaux, ponceau, pourpre, rouge de rocelline ou rouge soluble ;
Coralline rouge (péonine) pure ;
Alizarine et purpurine artificielles.

Orangées :

Orangé ou tropéoline.

Jaunes :

Jaune acide, jaune solide, jaune NS, jaune de Martius sulfoné ;
Coralline jaune (aurine, acide rosolique) pure.

Bleues :

Bleu de Lyon, bleu de Paris ou bleu lumière ;
Bleu Coupier ou bleu marine ;
Bleu de diphénylamine ;
Bleu alcalin ou Nicholson.

Vertes :

Mélanges de bleu et de jaune ci-dessus ;
Vert lumière ;
Vert malachite.

Violettes :

Violet de Paris, violet Hofmann ou de diméthylaniline.

L'article 2 de l'arrêté royal du 10 décembre 1890 relatif aux ustensiles, vases, etc., employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires, porte :

« Doivent notamment être considérés comme vénéneux ou nuisibles à la santé, dans le sens du présent règlement....., les couleurs toxiques visées à

l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 10 décembre 1890 concernant l'emploi des matières colorantes. »

Il y avait donc lieu, dans l'arrêté ministériel complémentaire de ce dernier arrêté royal, de viser, entre autres, les couleurs employées à la fabrication des ustensiles, vases et récipients divers, tels que boîtes, sachets, papiers d'enveloppe, etc.

Tel est l'objet de l'article 3 de l'arrêté ministériel.

ART. 3.

Pour l'application de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, relatif aux ustensiles, vases, etc., employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires, seront également considérées comme nuisibles à la santé, les matières colorantes spécifiées à l'article 2, à l'exception des composés de cuivre parfaitement vitrifiés dans la masse, la couverte, la glaçure, l'émail ou le vernis des objets qu'ils décorent, ainsi que du vermillon et des dérivés des principes retirés du goudron.

Les législations étrangères, tout comme la nôtre, tolèrent, pour la fabrication des ustensiles, récipients, etc., destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, l'usage de diverses matières colorantes interdites pour la fabrication des denrées mêmes.

Ainsi que l'a fait observer le Comité consultatif d'hygiène publique de France, dans un rapport en date du 23 mars 1889, il n'y a pas d'inconvénient à autoriser, notamment pour la fabrication des papiers destinés à envelopper les produits alimentaires, l'emploi du vermillon, qui est insoluble, et des dérivés du goudron. Au sujet de ces derniers, le Comité s'exprime comme suit : « Leur puissance tinctoriale est immense.... Un sac destiné à servir d'enveloppe, quelle qu'en soit la destination, ne peut donner à l'analyse qu'une quantité inappréciable de matière colorante ; et il faut ajouter que le papier, coloré en pâte, puis feutré, comprimé et séché, ne peut rien céder de la matière colorante qu'il renferme et qui fait partie de sa texture intime, à une substance sèche telle que sucre, riz, farine et d'autres substances alimentaires vendues et conservées dans un sac. »

En ce qui concerne les couleurs revêtant l'intérieur des vases, ustensiles, etc., sous forme d'enduits vitrifiés, le Gouvernement n'a pas non plus estimé qu'il y eût inconvénient à les tolérer, au moins pour ce qui concerne les couleurs de cuivre, que l'on considère aujourd'hui, ainsi qu'on l'a vu, comme offrant relativement peu de danger.

L'article 1^{er} de l'arrêté royal de 10 décembre 1890 est relatif à la *fabrication* ou à la *préparation* des denrées alimentaires avec l'intervention de matières colorantes.

Les articles 2 et 3 ont rapport à la *vente* des denrées alimentaires colorées artificiellement.

ART. 2.

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente aucune denrée alimentaire fabriquée ou préparée contrairement aux dispositions de l'article 1^{er}.

ART. 3.

Les récipients ou enveloppes dans lesquels seront renfermées, pour la vente en gros ou en demi-gros, les denrées alimentaires colorées ou colorées artificiellement, devront porter, en caractères bien lisibles, le nom et la raison sociale ainsi que l'adresse du vendeur.

Enfin, les articles 4 et 5 ont trait aux pénalités et à l'exécution.

ART. 4.

Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 5.

Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur à partir du 1^{er} octobre 1891.

PRODUITS SACCHARINÉS.

Lors de la discussion de la loi aux Chambres, plusieurs représentants et sénateurs exprimèrent le désir de voir le Gouvernement, sinon prohiber directement et absolument la fabrication et la vente de substances alimentaires saccharinées, au moins réglementer l'usage de la saccharine et forcer ceux qui l'emploient à l'annoncer au public, d'après un système analogue à celui du projet de règlement sur la margarine annexé à l'Exposé des motifs de la loi. L'un d'eux a fait observer que la pratique de l'emploi de la saccharine nuisait à la réputation des bières belges à l'étranger.

M. le Ministre de l'Agriculture et M. le Ministre des Finances ont répondu que, la saccharine n'étant pas considérée d'une manière absolue comme nuisible à la santé, on ne pourrait la proscrire au nom de l'hygiène; qu'on devrait se borner à obliger ceux qui en font usage à en avertir leur clientèle de la façon la plus apparente.

Le rapport au Roi, concernant le projet de règlement, en rappelle succinctement l'objet, l'économie et les motifs.

« Le règlement relatif à la saccharine a pour objet de prescrire des mesures spéciales de police en vue d'empêcher les fraudes auxquelles donnent lieu la fabrication et le commerce des aliments sucrés tels que bières, vins, liqueurs alcooliques de table, sirops, confitures, gelées, bonbons, etc., par suite de la substitution de la saccharine au sucre de canne ou de malt.

« Le Gouvernement n'entend pas aller jusqu'à interdire, d'une manière absolue, l'emploi de la saccharine. Il n'est pas démontré, en effet, que la saccharine soit un produit toxique. Cependant, l'Académie de médecine elle-même a déclaré que ce produit n'ayant aucune valeur nutritive pourrait offrir des inconvénients pour la santé des consommateurs.

« D'ailleurs, plusieurs de nos grandes industries ont fort à souffrir du développement énorme qu'a pris l'emploi clandestin et frauduleux de la saccharine en dépit des mesures fiscales votées par la législature. Le moins qui puisse être fait contre les abus constatés, c'est d'obliger le fabricant ou le débitant de matières saccharinées à faire connaître au public que ce qu'il fournit ou débite contient de la saccharine. »

Le préambule de l'arrêté cite *in extenso* les conclusions du rapport de l'Académie royale de médecine, en date du 20 octobre 1888, sur la matière :

Vu l'avis de l'Académie royale de médecine, d'après lequel :

1° La saccharine n'est pas une substance alimentaire ; par conséquent elle n'a pas, sous ce rapport, pour le consommateur, l'utilité que présente le sucre ;

2° Il semble démontré par l'expérience acquise jusqu'ici que son emploi dans la préparation des aliments ou des boissons peut offrir des inconvénients pour la santé du consommateur ;

3° Il convient d'obliger le fabricant ou le débitant de matières édulcorées à la saccharine de faire connaître aux consommateurs qu'il a été fait usage de cette substance ;

La saccharine dont il avait été question à l'Académie de médecine est l'anhydrite sulfamin-benzoïque ou sulfinate benzoïque (Fahlberg). Mais le Gouvernement a cru répondre au vœu des Chambres en assimilant à ce produit et comprenant sous la dénomination générique de saccharine tous les produits similaires et, en général, tout édulcorant autre que les sucres proprement dits.

C'est dans cet esprit qu'a été formulée, à l'article 1^{er}, la définition des produits saccharinés.

ART. 1^{er}.

Sous le nom de *produit sacchariné*, on entend, pour l'application du présent arrêté, toute denrée édulcorée à l'aide de matières dont la composition chimique et les propriétés physiologiques diffèrent notablement de celles du sucre ordinaire (saccharose) ou des sucres provenant de la saccharification des matières amylacées (maltose, glucose)

Parmi les édulcorants ainsi assimilés à la saccharine et compris sous ce nom pour l'application du règlement, figure la glycérine qui est parfois ajoutée à certaines denrées telles que les bières et les vins. La composition et les propriétés physiologiques de ce corps diffèrent, en effet, absolument de celles des sucres.

Il est bien entendu qu'en matière de produits fermentés, tels que bières et vins, le règlement vise seulement la glycérine ajoutée comme telle au produit et non la glycérine *normale*, c'est-à-dire celle qui se forme, en même temps que l'alcool, l'acide carbonique, l'acide succinique, etc., au cours de la fermentation alcoolique des moûts et qui se rencontre dans le produit en quantité proportionnelle à celle de l'alcool ou à celle du sucre primitivement contenu dans le moût. Les règlements spéciaux relatifs aux bières, vins, etc., ou les documents y annexés, renseigneront, pour chacune de ces denrées, les proportions de glycérine qui doivent être considérées comme anormales.

ART. 2.

Les exploitants de brasseries, de glucoseries, de confiseries, de fabriques de liqueurs, de chocolats, de confitures ou d'autres produits alimentaires, qui emploient de la saccharine dans leur fabrication, sont tenus de faire peindre, en caractères apparents, les mots : *Produits saccharinés (saccharinehoudende voortbrengsels)*, à l'extérieur de l'entrée principale de leurs usines et de leurs magasins.

Les magasins, boutiques, dépôts, ainsi que les étalages des foires et marchés et tous lieux de débit où sont exposés en vente des produits saccharinés, doivent offrir aux yeux du public, à un endroit apparent et en vue, en caractères distincts et indélébiles, l'inscription : *Produits (ou bière, liqueurs, etc.), saccharinés (saccharinehoudende voortbrengsels (of bier, likeuren, enz.))*.

ART. 3.

Les tonneaux, enveloppes ou récipients quelconques dans lesquels des produits saccharinés sont mis en vente par un commerçant ou qui sont employés par les fabricants, marchands en gros, importateurs, exportateurs, expéditeurs et consignataires de ces produits doivent porter également, en caractères distincts et indélébiles, le mot : *Saccharine*.

De plus, si le produit sacchariné destiné à la vente est renfermé dans des caisses, tonneaux ou récipients non entamés, l'inscription mentionnera le nom ou la raison sociale du fabricant.

ART. 4.

Les vases, flacons ou enveloppes dans lesquels le produit sacchariné est livré à l'acheteur par un marchand en détail, doivent porter, en caractères

distincts et indélébiles, le mot : *Sacchariné* (*Saccharinehoudende*), ainsi que le nom ou la raison sociale du fabricant ou du détaillant.

ART. 5.

Lors des expéditions, les fabricants, marchands, expéditeurs ou consignataires de produits saccharinés devront indiquer sur les factures et lettres de voiture ou connaissements, pour chaque envoi individuel, que la marchandise expédiée est vendue comme produit sacchariné.

ART. 6.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies des peines établies par les articles 6 et 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 7.

Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur à partir du 15 janvier 1891.

Ces dispositions sont calquées, ainsi qu'il avait été convenu aux Chambres, sur celles du règlement relatif à la margarine. Nous renvoyons donc à ce dernier pour les commentaires généraux.

Application à la bière.

Certains sirops, colorants, etc., qui sont livrés aux brasseurs par des marchands de produits pour la brasserie, renferment fréquemment de la saccharine. Il est bien entendu que l'usage de ces matières premières saccharinées est soumis aux mêmes dispositions réglementaires que celui de la saccharine pure.

Pour l'inscription « Bière saccharinée » sur les fûts, le brasseur et le marchand de bières ont la faculté d'employer soit un fer rouge, soit de la couleur à l'huile, soit tout autre moyen de production de caractères lisibles et suffisamment stables, ou encore d'apposer sur le fût une étiquette portant ladite inscription en caractères distincts et convenablement fixée.

La disposition de l'article 4 du règlement ne vise pas les verres dans lesquels la bière est servie au client pour être consommée sur place.

Le règlement est notamment applicable en ce qui concerne les bières de ramassis (stortbier) additionnées de saccharine de Fahlberg, de glycérine, etc., avant le 15 janvier 1891. Certains brasseurs ont prétendu, jusque dans ces derniers temps, n'avoir pu encore se débarrasser entièrement de

ces bières ; et ils ont demandé à pouvoir, pendant quelque temps encore, les vendre sans observer les prescriptions réglementaires. Le Gouvernement n'a pu accéder à leur désir, leurs allégations n'étant pas admissibles.

ANTISEPTIQUES.

Des représentants ont, lors de la discussion de la loi, formulé le vœu de voir réglementer ou même prohiber l'emploi des antiseptiques, que l'on ajoute aux bières, aux vins, aux sirops, etc., et dont plusieurs sont nuisibles à la santé. On a fait ressortir qu'au point de vue de la réputation de nos produits et notamment de nos bières à l'étranger, le mieux serait d'interdire complètement leur emploi dans l'industrie alimentaire.

M. le Ministre de l'Agriculture a manifesté l'intention d'élaborer, au sujet des antiseptiques, un règlement spécial, déterminant les conditions de leur emploi. Il a ajouté que rien, d'ailleurs, ne lui paraissait s'opposer à ce que certains antiseptiques fussent autorisés dans des conditions déterminées.

Dès décembre 1890, le Conseil supérieur d'hygiène publique fut consulté sur la question de l'introduction des antiseptiques dans les denrées alimentaires. Il fut prié notamment d'émettre son avis au sujet d'une classification de ces substances en trois catégories :

1^o Antiseptiques dont l'usage, même à faible dose, offre de graves dangers et devrait être interdit d'une manière absolue ;

2^o Antiseptiques dont l'emploi ne devrait être autorisé qu'à des doses restreintes, à déterminer pour chacun d'eux et pour chaque catégorie de denrées, en ayant égard à l'importance de la place que peuvent occuper ces denrées dans la ration alimentaire de l'homme ;

3^o Antiseptiques inoffensifs, dont l'usage pourrait être toléré à dose illimitée par les règlements sur la matière.

Le Conseil approuva, en séance du 30 avril 1891, relativement à cet objet, un rapport élaboré par sa Commission des denrées alimentaires et dont voici les principaux passages :

« L'expérience a démontré, » dit le rapporteur à propos des agents et procédés de conservation tels que les corps gras, la gélatine, le sel de cuisine, le vinaigre et le fumage, « que les aliments conservés par ces moyens très simples peuvent être employés sans qu'il en résulte de graves inconvénients immédiats, bien que l'on ait reconnu que la digestion de ces conserves est généralement plus laborieuse, plus fatigante que celle des aliments frais, et que leur usage prolongé peut occasionner des affections spéciales.

« C'est la conséquence inéluctable de la loi naturelle qui exige que l'aliment, de même que la boisson alimentaire, soit avant tout une substance altérable. »

Relativement aux agents de conservation fournis par les découvertes chimiques, tels que le borax et l'acide borique, l'acide chlorhydrique, l'acide pyroligneux, l'acide phénique, l'acide carbonique, l'acide sulfureux et les sulfites, l'eau de chaux, le tannin, l'acide salicylique et les salicylates, l'acide benzoïque et les benzoates, le carbonate sodique, la glycérine et le verre soluble, l'oxyde de carbone, l'hydrogène, les composés

oxydés de l'azote, l'alun, la saccharine, etc. : « Quelle sera, dit le Conseil, l'influence de ces agents conservateurs des substances alimentaires sur la santé publique ? »

« L'expérience seule peut résoudre cette question. Elle est faite pour un nombre très restreint de moyens de conservation ; elle est nulle ou très incomplète pour les autres..... »

« On est d'accord pour admettre que la viande et le poisson salés et fumés sont susceptibles de longue conservation et peuvent entrer, dans certaines limites, dans l'alimentation de l'homme sans porter atteinte à la santé. »

« Les corps gras, le vinaigre, l'alcool, le sucre sont aussi d'excellents agents de conservation ; l'eau de chaux, dans laquelle on plonge les œufs frais, assure leur conservation pendant un temps assez long ; et les denrées ainsi soustraites à la décomposition peuvent être employées sans inconvénient. »

« Mais nous ne pourrions en dire autant du lait additionné de carbonate sodique ou de borax ; de la bière ou du vin mêlés à du verre soluble, à de l'acide sulfureux ou à des sulfites, aux acides benzoïque, salicylique ou à leurs combinaisons salines ; des viandes conservées à l'aide de l'acide chlorhydrique, de l'acide phénique, de la créosote, de l'acide pyroligneux, de l'acide borique, des borates et du salpêtre. »

« L'introduction intempestive dans l'économie de plusieurs de ces agents, qui sont des médicaments actifs ou des poisons, peut être nuisible à la santé ; pour ce qui concerne les autres, l'expérience n'a pas prononcé et il est impossible de prévoir ce qu'elle démontrera lorsqu'elle aura été suffisamment prolongée. »

« Nous pensons que l'on doit être très circonspect dans le choix des moyens de conservation lorsqu'il s'agit d'en faire application aux denrées alimentaires, qu'il est absolument nécessaire de n'admettre que ceux dont l'emploi s'est généralisé sans porter atteinte à la santé de l'homme, et que, par conséquent, il serait au moins imprudent d'établir une catégorie d'antiseptiques dont l'emploi pourrait être autorisé à des doses restreintes. »

« D'abord, tel agent conservateur dont l'usage modéré, à faible dose, peut ne pas nuire, est susceptible de devenir nuisible lorsqu'on fait usage pendant longtemps des aliments auxquels il a été appliqué ; tel autre antiseptique peut être sans action sur l'homme sain, et dangereux pour l'homme atteint de certaines affections ou disposé à les contracter. »

« Ensuite, il est presque impossible de fixer les doses restreintes auxquelles certains agents antiseptiques peuvent être employés pour la conservation des aliments et des boissons, en tenant compte de l'importance de la place qu'ils occupent dans la ration alimentaire de l'homme, parce que cette importance varie avec les individualités et les milieux dans lesquels elles se meuvent. »

« D'ailleurs, le fait de la détermination de ces doses restreintes n'implique-t-il pas la conséquence que des doses plus élevées peuvent être nuisibles ? »

« Peut-on admettre que, sous prétexte de conserver les aliments, on y mélange des substances capables de porter atteinte à la santé des consommateurs à des doses quelconques ? »

« Où trouverait-on la garantie suffisante pour assurer que ces doses restreintes ne seront pas dépassées, et ne serait-ce pas livrer la santé publique à l'arbitraire des fabricants de conserves que de les autoriser à faire usage, à doses déterminées, d'agents pouvant être nuisibles à des doses plus élevées ? »

M. le Ministre de l'Agriculture fit observer au Conseil que l'accord parfait ne s'est pas encore établi entre tous les hygiénistes sur cette matière et que,

pour un bon nombre de spécialistes, l'usage des antiseptiques pour la conservation des denrées alimentaires, tout en étant susceptible d'offrir *parfois* des inconvénients sérieux, ne peut cependant être regardé comme présentant *toujours* de graves dangers pour la santé publique. M. le Ministre pria le Conseil de vouloir bien examiner à nouveau la question et émettre son avis, d'une manière précise, sur le point de savoir si, dans ces conditions, on ne pourrait pas se borner à défendre l'usage des antiseptiques sans en prévenir clairement l'acheteur et le public, ou à des doses excédant celles qui sont généralement reconnues comme incapables de nuire gravement à la santé, à moins de prédispositions ou de susceptibilités particulières.

Dans son rapport, en date du 30 juin 1892, le Conseil opina nettement dans le sens négatif :

« Qu'il y ait, dit-il, certains moyens et agents conservateurs des denrées alimentaires qui soient sans grande nocuité, nous devons bien le reconnaître... Mais, d'une manière générale, nous ne pouvons admettre que l'addition des agents chimiques, dont on se sert généralement comme agents de conservation des denrées alimentaires, puisse être considérée comme absolument inoffensive.

« L'adjonction à un aliment d'un de ces agents, quelle que soit sa nature, constitue toujours un obstacle à l'assimilation complète et facile de cet aliment. Au point de vue de la nutrition, cette adjonction doit toujours être considérée comme irrationnelle, puisqu'elle doit fatalement enrayer l'altération que doit subir l'aliment dans le travail de la digestion.

« Relativement à l'agent chimique même, il ne suffit pas de prévenir l'acheteur qu'une substance alimentaire renferme un de ces agents ; il faudrait encore que l'acheteur connaisse les inconvénients ou quelquefois même les dangers qu'on lui fait courir.

« Pour ce qui est de l'acide salicylique, par exemple, il est beaucoup de dyspeptiques, de néphritiques ou de personnes âgées qui ne savent pas que cet agent antiseptique, même à des doses très minimes, mais continues, peut leur être nuisible, et ce serait donc les placer au devant d'un danger qu'elles ignorent que de permettre l'exposition en vente de denrées ou de boissons salicylées.

« L'adjonction d'un de ces agents, quelle que soit sa nature, constitue toujours un obstacle à l'assimilation complète et facile de l'aliment.... »

En ce qui concerne la question des doses, le Conseil se réfère aux considérations développées dans son premier rapport. Il ajoute :

« Au surplus, les moyens *simples* de conservation des denrées alimentaires, tels que la congélation, la stérilisation par la chaleur, la dessiccation, le fumage, l'emploi des corps gras et de la gélatine, du vinaigre, de l'alcool, des sucres et des sirops, de l'acide carbonique, employés journellement et depuis longtemps, dont l'efficacité et l'innocuité sont démontrées par une longue expérience, satisfont à tous les besoins ; et l'on peut, sans apporter de sérieuses entraves au commerce des denrées alimentaires, s'opposer, au nom de l'hygiène, à l'introduction, dans la préparation de celles-ci, d'agents chimiques capables de nuire ou même suspectés seulement d'être nuisibles à la santé. »

Comme conclusion, le Conseil a exprimé itérativement l'avis qu'il n'y a pas lieu et qu'il serait dangereux d'autoriser l'emploi de ces agents à quelque dose que ce soit, dans la préparation des denrées alimentaires.

Le Gouvernement s'en rapporte à l'avis nettement formulé, après mûr examen, par le Conseil supérieur d'hygiène publique.

Deux systèmes de réglementation se présentent pour ce qui concerne cet objet. On peut, ou bien porter un règlement général visant tous les antiseptiques ou quelques-uns d'entre eux et applicable à toutes les denrées, à l'exemple de ce qui a été fait pour les vases et ustensiles, les matières colorantes et les succédanés des sucres (saccharine), ou bien se borner à traiter, à propos des diverses denrées (bière, lait, etc.), des antiseptiques les plus en usage pour la conservation de ces denrées.

Si, à un certain point de vue, il peut paraître rationnel et avantageux de résoudre la question d'une manière générale et une fois pour toutes, sous d'autres rapports, pareille solution offrirait certains désavantages inhérents à la difficulté de l'adoption de mesures facilement applicables à *tous* les cas pouvant se présenter.

Le second système paraît donc préférable. Il n'y aura pas de règlement sur les antiseptiques en général, ni sur l'un ou l'autre antiseptique en particulier ; mais des dispositions concernant ces agents seront, quand il y aura lieu, insérées dans les règlements relatifs aux diverses denrées.

Les projets de règlements sur les bières et sur le lait contiennent, conformément à cette manière de voir, des dispositions relatives aux antiseptiques.

B. RÈGLEMENTS SPÉCIAUX.

VIANDES.

La loi du 4 août 1890 a tracé, dans son article 1^{er}, les principes qui devaient servir de base à la réglementation du commerce des viandes :

« En ce qui concerne spécialement les viandes de boucherie, elles ne pourront être débitées ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise.

» S'il s'agit de viandes fraîches, cette expertise devra porter notamment sur les organes internes des bêtes dont proviennent les viandes.

» A ces fins, il pourra être prélevé, à charge des intéressés, un droit qui n'excédera pas le coût des frais d'inspection et dont le taux sera déterminé soit par le Gouvernement, soit par le conseil communal, moyennant l'approbation du Roi.

» Tous autres droits d'expertise sur les viandes de boucherie, spécialement le droit de double estampille, seront interdits à partir de la date qui sera fixée par arrêté royal. »

Antérieurement au vote de la loi, la Chambre des Représentants avait déjà manifesté le désir de voir organiser un service d'inspection des viandes dans toutes les communes du royaume.

La loi du 18 juin 1887, établissant un droit d'entrée sur les bestiaux et les viandes, contenait une disposition de nature à permettre l'examen des viandes importées en Belgique :

« A partir du 1^{er} janvier 1888, les viandes fraîches de boucherie ne seront admises l'entrée qu'à l'état de bêtes entières, demi-bêtes ou quartiers de devant, et à condition que les poumons soient adhérents (1). »

Dans sa proposition de loi, déposée le 10 avril 1888, M. Simons avait soumis aux délibérations de la Chambre des Représentants les textes suivants :

ARTICLE PREMIER. Les règlements communaux établissant, au profit de la commune, des droits locaux sur les viandes de boucherie, tels que droit d'abatage ou d'abattoir, droit de marque, d'estampille, d'expertise ou sous toute autre dénomination, seront révisés...

ART. 4. La révision ci-dessus prescrite se fera conformément aux règles suivantes :

1°

2° Les droits établis pour l'inspection des viandes, notamment ceux désignés sous la dénomination de droits de marque, d'estampille, d'expertise ou sous toute autre dénomination, seront supprimés ;

3° Les viandes foraines ne pourront être admises à l'inspection et à l'estampillage, dans les abattoirs communaux ou dans les bureaux désignés, à cette fin, par l'administration communale, qu'à l'état de bêtes entières, demi-bêtes ou quartiers, auxquels les poumons sont adhérents.

Pour l'application de cette disposition, ne seront pas considérées comme viandes foraines : 1° celles provenant de bêtes abattues dans un abattoir communal et portant la marque d'expertise du dit abattoir ; 2° celles provenant de bêtes abattues à l'intervention d'un vétérinaire du Gouvernement, là où il n'existe pas d'abattoir communal, et portant la marque d'expertise du dit fonctionnaire.

M. Simons organisait donc un service d'inspection, mais non généralisé à toutes les communes du pays. C'était, au point de vue de l'hygiène et au point de vue des intérêts de l'agriculture, soumettre les campagnes à un régime de défaveur peu justifié. Divers orateurs n'hésitèrent pas à réclamer l'extension du service à tout le royaume.

Le Gouvernement se déclara prêt à céder aux instances générales dont il était l'objet, mais il exprima le désir de réserver cette question et celles des taxes d'expertise jusqu'au jour de la discussion du projet de loi relatif à la falsification des denrées alimentaires.

Le rapport, de la section centrale, chargée de l'examen de ce dernier

(1) La loi du 50 janvier 1892 a abrogé cette disposition en ce qui concerne la viande fraîche de mouton.

projet, attirera de nouveau l'attention toute spéciale du Gouvernement sur la nécessité d'un service d'inspection des viandes de boucherie dans tout le royaume. M. Simons ayant déposé un amendement relatif à cet objet, la section centrale demanda au Gouvernement s'il avait préparé un texte relatif à la taxe d'expertise et à l'abolition du droit de double estampille et s'il avait élaboré un règlement général sur l'inspection des viandes.

Satisfaisant au désir qui lui était exprimé, le Gouvernement adressa, le 30 juin 1890, le texte de l'amendement à apporter à l'article 1^{er} du projet de loi, ainsi que l'avant-projet de règlement qui se trouve annexé au rapport supplémentaire de la section centrale.

Il n'était point nécessaire, à la vérité, de modifier le projet de loi pour permettre l'organisation du service; mais une loi seule pouvait prononcer l'abolition de la double taxe d'expertise et autoriser la perception d'une taxe pour la première expertise.

La section centrale se rallia à la proposition du Gouvernement. Mais M. Simons insista, à diverses reprises, lors des discussions parlementaires, pour que la loi prescrivît elle-même l'inspection des organes pectoraux et des autres viscères, et sa proposition fut adoptée en ces termes :

« S'il s'agit de viandes fraîches, cette expertise devra porter notamment sur les organes internes des bêtes dont proviennent les viandes. »

Le règlement du 9 février 1891 ne diffère qu'en des points accessoires de l'avant-projet de règlement annexé au rapport supplémentaire de la section centrale. Sauf en ce qui concerne l'expertise des porcs abattus dans les campagnes, il n'avait été l'objet d'aucune critique de la part des membres de la Législature.

Il était de nature à répondre dans la mesure du possible aux désirs des autorités scientifiques qui, à diverses reprises, avaient fait connaître leur avis à cet égard ⁽¹⁾.

Avant de le mettre en vigueur, le Gouvernement crut néanmoins devoir consulter les députations permanentes, ainsi que les communes de plus de 10,000 habitants. La grande majorité de ces dernières donna une approbation complète à toutes les dispositions projetées. Les députations permanentes furent unanimes à approuver le texte du règlement et demandèrent de fixer la mise en vigueur de celui-ci dans un délai très rapproché.

DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES.

(Arrêtés royaux des 9 février et 20 juin 1891, 1^{er} mars et 7 septembre 1892.)

L'abatage des animaux de boucherie, la vente de viandes fraîches de boucherie, la vente de volaille et de gibier frais, la fabrication de produits alimentaires au moyen de

(¹) Académie royale de médecine, *Bulletin*, 5^e série, t. XV, p. 962; t. XVI, p. 1152; t. XVII, p. 985; t. XVIII, pp. 508, 717 et 1062. — Conseil supérieur d'hygiène, *Recueil des rapports*, 1890, p. 18.

viandes, ainsi que la vente de ces produits, et, enfin, le transport des viandes fraîches ou préparées, seront désormais régis par les dispositions spéciales ci-après, indépendamment de celles des lois et arrêtés relatifs au commerce des denrées alimentaires en général, à la police des établissements dangereux, insalubres ou incommodes et à la police sanitaire des animaux domestiques, ainsi que des dispositions des règlements de police sur la matière, portés par les communes dans les limites de l'article 78 de la loi communale.

§ 1^{er}. — ABATAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

ART. 1^{er}.

Les animaux de boucherie, y compris le porc, dont la viande, les issues, la graisse et le sang sont destinés à l'alimentation publique, seront examinés après l'abatage par l'expert-inspecteur désigné soit par le conseil communal, sous l'agrément du Ministre, soit, à défaut de la commune, par le Roi.

Le mandat des experts-inspecteurs désignés par le Conseil communal antérieurement ou postérieurement à la mise en vigueur du présent arrêté peut leur être retiré, soit momentanément, soit définitivement, par le conseil communal. Il peut l'être également d'office, par le Roi, l'expert et le Conseil communal préalablement entendus.

Le règlement a rapport aux viandes, issues, etc., des mammifères : il ne contient pas de dispositions relatives au commerce des poissons, mollusques et crustacés.

Viande est synonyme de *chair musculaire*.

Les *issues* ou *abats* sont : le cœur, les poumons, le diaphragme, le foie, la rate, les reins, le pancréas, la langue, la tête, l'estomac, les intestins, les pieds, etc.

Le règlement n'a pas omis de prévoir la *graisse*, qui sert à préparer les mets et à fabriquer la margarine, et le *sang*, avec lequel on fabrique les boudins. De même que la viande et les issues, ces matières peuvent renfermer des principes dangereux.

Par animaux de boucherie, l'on entend ceux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline.

Lors de la discussion de la loi, un membre de la Chambre des Représentants aurait voulu que des mesures spéciales fussent prises pour l'expertise des porcs dans les campagnes. Il craignait que cette expertise ne fût difficile et onéreuse. D'ailleurs, ces viandes étant consommées sur place, il estimait qu'il ne pouvait résulter d'abus de cette tolérance.

Pendant la discussion du budget de 1891, c'est-à-dire quelques jours après la publication du règlement et antérieurement à la mise en vigueur de celui-ci, un autre membre de la Chambre insista sur les difficultés pratiques de l'expertise des porcs dans les communes rurales et critiqua la charge nouvelle qui en résulterait pour l'agriculture. S'appuyant sur l'article 20 du règlement, qui permet l'entrée dans le pays des salaisons exotiques, il

demandade soumettre les produits belges au même traitement et de n'exiger l'expertise des viandes préparées qu'au moment de la mise en vente.

La nécessité d'expertiser les viandes dans les campagnes, même lorsqu'elles sont consommées sur place, résulte des rapports adressés au Gouvernement par les inspecteurs vétérinaires. Les accidents arrivés dans le cours de l'année 1892 à Moorseele (Flandre occidentale) et à Moortzel (Flandre orientale), accidents qui ont occasionné la mort de plusieurs personnes, établissent cette nécessité à l'évidence.

En ce qui concerne les difficultés pratiques que cette expertise entraîne, il importe de ne pas exagérer. Le nombre des pores abattus dans les communes rurales et destinés en tout ou en partie à la vente, est, pour la très grande majorité des communes, des plus minimes. Le service est, d'autre part, notablement facilité par la nomination d'experts non vétérinaires.

Quoi qu'il en soit, il a paru équitable de céder aux réclamations formulées et de ne pas exiger l'expertise, au moment de l'abatage, des pores dont une partie seulement est destinée à être vendue, après avoir subi une préparation. Un arrêté royal interviendra prochainement pour modifier en ce point le règlement actuel.

Le règlement ne s'occupe que des viandes, issues, etc., destinées à l'alimentation publique.

Profitant de cette restriction, il arrive, dans certaines communes rurales, que des cultivateurs, en vue d'échapper au paiement des taxes d'expertise, se mettent d'accord pour acheter et se partager une tête de bétail, destinée à la consommation personnelle de leurs ménages. C'est là une pratique regrettable, à laquelle l'on ne pourra mettre fin qu'en réduisant à un taux très minime, la taxe à percevoir pour l'expertise des animaux de boucherie.

L'administration n'a cessé d'engager les communes à entrer dans cette voie.

ART. 5 (1).

Après l'abatage et avant le dépècement de la bête, la peau y adhérant encore naturellement, soit en tout, soit en partie, l'expert se rendra sur les lieux, endéans les douze heures, en été, et endéans les vingt-quatre heures, en hiver, pour procéder à l'inspection du cadavre et des organes internes, lesquels devront être tenus à sa disposition.

En attendant l'arrivée de l'expert, les viscères abdominaux seront extraits en masse et conservés de façon à les maintenir dans leurs rapports normaux. Les organes pectoraux seront adhérents à l'animal. Chez les solipèdes, indépendamment des organes précités, la trachée et le larynx resteront également attachés.

(1) Nous reportons au chapitre II, relatif à l'organisation de l'inspection, les articles 2, 3 et 4 du règlement.

L'expert notera sur un registre le signalement de la bête ainsi que son état de santé.

En cas de maladie de la bête, l'expert délivrera à l'intéressé un certificat extrait d'un registre à souches et mentionnant la nature de l'affection, son degré d'avancement, les renseignements obtenus sur la nature des médicaments administrés, le mode d'abatage et l'évaluation approximative de la perte dans le cas où une partie de la viande devrait être rejetée de la consommation.

Ce certificat devra être communiqué, à toute réquisition, à l'autorité.

Les animaux de boucherie, sauf les chevaux, ânes et mulets, peuvent être abattus, soit dans une tuerie ou un abattoir régulièrement exploités, soit lorsque l'administration locale n'a pas pris de mesures de police à ce sujet, dans quelque autre endroit, par exemple dans un bâtiment d'exploitation agricole.

Il n'a pas semblé nécessaire de priver les agriculteurs de la faculté d'abattre chez eux une bête de leur étable, pour la livrer directement à la consommation, s'ils trouvent avantage à procéder de la sorte. Mais il est de beaucoup préférable, au point de vue de la salubrité et de la commodité publiques, ainsi que pour faciliter le service d'expertise, que l'abatage s'effectue dans des tueries particulières ou même, de préférence, dans des abattoirs publics.

Afin d'arriver à la diffusion d'établissements de l'espèce sur la surface du pays, un arrêté royal du 20 novembre 1890 a institué un concours pour la production de projets conçus dans les conditions d'économie les plus strictement compatibles avec les exigences de l'hygiène.

Au risque de sortir quelque peu du cadre du rapport, il semble utile de reproduire ici l'arrêté et le rapport au Roi qui le précède.

Bruxelles, le 13 novembre 1890.

SIRE,

La mise en vigueur de la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires, permettra au Gouvernement de réglementer l'exposition en vente et le débit des viandes de boucherie. En vertu d'une disposition de l'article 1^{er}, l'inspection de ces viandes est obligatoire. Cette mesure rendra les plus grands services à l'hygiène publique, en empêchant la consommation de produits impropres à l'alimentation.

Dans le but de faciliter la surveillance à instituer, il est utile que les communes soient encouragées à construire des tueries ou des abattoirs publics ; c'est pourquoi l'État est intervenu assez fréquemment par voie de subsides. Mais il importe de mettre les administrations locales en garde contre l'exagération des dépenses à effectuer de ce chef : un certain nombre de projets, soumis à l'examen de mon département, ne satisfaisaient pas aux conditions d'économie que doivent présenter les établissements de l'espèce ; c'est là un abus ; il suffit que les exigences de l'hygiène soient scrupuleusement observées ; tout luxe doit être banni de ces constructions.

Afin de rendre la tâche plus facile, spécialement aux petites communes, j'ai l'honneur de soumettre à l'approbation de Votre Majesté, le projet d'arrêté ci-joint, qui a pour objet l'institution d'un concours pour la confection d'une série de plans-type

d'abattoirs, conçus dans les conditions qui viennent d'être exposées. Le projet d'arrêté prévoit le cas où plusieurs communes s'entendraient en vue de créer un abattoir commun.

La publication des plans-type jugés les meilleurs, permettra aux administrations communales de se guider, en ce qui concerne l'importance de l'établissement et le montant de la dépense. Un grand service leur sera ainsi rendu.

D'autre part, la mesure aura probablement pour effet de développer le nombre des tueries et abattoirs, puisque les communes, sachant d'avance à quoi elles s'engagent, hésiteront moins à en décréter la construction.

Je suis,

Sire,

De Votre Majesté,

Le très humble et très fidèle serviteur,

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

LÉON DE BRUYN.

LÉOPOLD II, ROI DES BELGES,

A tous présents et à venir, SALUT.

Considérant qu'il importe de faciliter aux communes la construction d'abattoirs publics ou de tueries, et qu'il est utile de dresser, à cet effet, des plans-type conçus dans les conditions d'économie les plus strictement compatibles avec les exigences de l'hygiène, les devis de ces plans devant être pris comme base de l'intervention éventuelle de l'État, par voie de subside ;

Considérant qu'il convient, pour réaliser ce but, de faire appel à la concurrence ;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

Nous avons arrêté et arrêtons :

ART. 1^{er}. Il est institué, entre les architectes belges, un concours pour la confection d'une série de plans-type d'abattoirs publics ou de tueries.

ART. 2. La série comprendra quatre projets pour la construction d'établissements destinés à desservir une seule commune ou un groupe de communes ayant une population :

- A. De moins de 1,000 habitants ;
- B. De 1,000 à 3,000 —
- C. De 3,000 à 5,000 —
- D. De 5,000 à 10,000 —

ART. 3. Les projets seront dressés à l'échelle de 0^m01 par mètre et se composeront d'un plan coté avec disposition des bâtiments sur le terrain, dont on indiquera la superficie et l'orientation, d'une coupe et d'un devis détaillé indiquant clairement les matériaux à mettre en œuvre.

La destination de chaque partie des locaux sera mentionnée.

Une note explicative renseignera les détails concernant la salubrité de l'abattoir et de

ses dépendances : alimentation en eau potable, systèmes d'égout, de ventilation, pente et nature des pavements, qualité des enduits, construction des citernes, fosses, etc.

ART. 4. Les projets devront être transmis à notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics, avant le 1^{er} mai 1891.

Les auteurs peuvent se faire connaître.

ART. 5. Le jugement du concours sera attribué à un jury nommé par notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

ART. 6. Des primes, d'un import total de 1,000 francs, pourront être allouées, soit à l'auteur des quatre projets d'une même série, soit aux auteurs des quatre projets, dans des séries différentes, que le jury aura désignés comme remplissant le mieux les conditions du concours.

ART. 7. Les plans-type qui auront mérité une distinction deviennent la propriété du Gouvernement, qui se réserve de les publier.

Les autres seront restitués à leurs auteurs aussitôt après la décision du jury.

ART. 8. Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Laeken, le 20 novembre 1890.

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics,

LÉON DE BRUYN.

Sur la proposition du jury chargé d'apprécier les résultats des concours, le Gouvernement a couronné les études qui lui ont été transmises par MM. C. Craninckx, de Bruxelles, et E. Tirou, de Gosselies.

En appliquant les mêmes prix d'unité aux divers travaux de deux séries de projets, la dépense à résulter du chef d'établissement s'élève aux sommes suivantes, d'après le rapport du jury :

A. — PROJETS CRANINCKX.

Type 1. Pour communes de moins de 1,000 habitants. fr.	3,144 23	}	3,908 01
Dépenses facultatives	765 68		
» 2. Pour communes de 2,000 à 3,000 habitants . .	3,397 38	}	4,198 01
Dépenses facultatives	800 63		
» 3. Pour communes de 3,000 à 5,000 habitants . .	7,801 70	}	8,959 51
Dépenses facultatives	1,157 81		
» 4. Pour communes de 5,000 à 10,000 habitants. .	14,448 25	}	16,148 84
Dépenses facultatives	1,700 59		

B. — PROJETS TIROU.

Type 1. . . . fr.	Clôtures haies.	fr.	Clôtures billes.	fr.	Clôtures murs en briques.
» 2. . . .	4,757 01	fr.	5,251 01	fr.	5,532 55
» 3. . . .	5,077 84		5,571 84		5,853 56
» 4. . . .	12,157 73		12,983 23		13,457 02
	18,225 94		19,272 96		19,874 93

Remarque. — M. Tirou n'a pas compris les dépenses résultant de la fourniture et de la pose d'un appareil de dénaturation et toutes autres fournitures facultatives prévues par M. Graninckx.

Le Gouvernement a pris à sa charge la publication des plans-type, accompagnés des devis et d'une notice explicative des détails des projets. Il a encore, par une instruction générale, défini les règles essentielles qui doivent présider à la construction d'abattoirs ou de tueries pour lesquels l'intervention financière de l'État est sollicitée. Ces documents sont transmis aux administrations communales qui en font la demande.

Il est à espérer que par ces mesures on arrivera à augmenter le nombre des abattoirs ruraux et à rendre plus aisée et plus efficace la surveillance que les communes ont à exercer sur le débit des viandes de boucherie.

Dans les localités dépourvues d'abattoir public, la visite après l'abatage doit s'effectuer sur les lieux mêmes de l'abatage. Il serait, en effet, peu pratique de transporter les cadavres, avec leur dépouille complète, à un bureau d'expertise.

En ce qui concerne les délais endéans lesquels l'expertise doit être faite, la circulaire du 31 octobre 1891 porte :

« Les périodes d'été et d'hiver, dont il est question dans cette disposition, sont celles prévues à l'article 1037 du Code de procédure.

« La période d'été prend cours au 1^{er} avril pour finir au 30 septembre, celle d'hiver va du 1^{er} octobre au 31 mars.

« Le délai de douze heures ou de vingt-quatre heures se compte à partir du moment de l'abatage, indiqué dans la déclaration de l'intéressé, sauf néanmoins si cette déclaration n'est faite que postérieurement à l'abatage. Dans ce dernier cas, le délai ne commence à courir qu'au moment de la réception de la déclaration.

« Les heures de nuit doivent être décomptées. La visite des animaux ne peut d'ailleurs être sérieusement pratiquée après le coucher du soleil. »

Les délais de douze et de vingt-quatre heures sont des termes maxima, que les experts ne peuvent dépasser. Mais rien n'empêche les administrations locales et le Gouvernement d'imposer à leurs agents un délai plus court, de manière à donner satisfaction aux exigences du commerce de chaque localité.

Les experts ont, enfin, pour devoir d'abréger les délais précités autant qu'il leur est possible. C'est ce que rappelle, *in fine*, la circulaire du 21 novembre 1892, qui est relative à l'interprétation de l'alinéa 2 de l'article 5.

« L'article 5 § 2, de l'arrêté royal du 9 février 1891, réglant le commerce des viandes de boucherie, stipule qu'après l'abatage des animaux et en attendant l'arrivée de l'expert, les viscères abdominaux seront extraits en masse et conservés dans leurs rapports normaux.

« Cette disposition a été prise pour empêcher la substitution d'organes sains à des organes malades et pour faciliter de la sorte la mission de l'expert.

« Cette fraude est surtout facile quand il s'agit d'organes d'un volume peu considérable, tels, par exemple, que la rate ; aussi les experts-inspecteurs doivent-ils veiller tout particulièrement à ce que ce dernier organe soit conservé dans ses rapports normaux. Je leur rappellerai à ce sujet que la rate présente des lésions tout à fait caractéristiques en cas d'existence d'affection charbonneuse.

« Il est d'usage, après l'abatage d'un animal, de débarrasser aussitôt les organes digestifs de la graisse qui les recouvre ainsi que du mésentère.

« Cette opération ne peut s'effectuer qu'à la condition de conserver, pour être soumises à l'expert, les parties ainsi détachées.

« Le paragraphe 2 de l'article 5 prescrit encore que les organes pectoraux doivent rester adhérents à l'animal.

« Il me revient que cette prescription n'est pas toujours observée. Les intéressés allèguent que le maintien de ces organes, appendus au thorax, peut être préjudiciable à la viande, pendant les fortes chaleurs, en même temps qu'il empêche le lavage convenable de l'intérieur de la poitrine.

« Il importe de remarquer que les organes pectoraux ne doivent pas rester adhérents à la poitrine, mais seulement à l'animal.

« Il est dès lors possible de satisfaire aux prescriptions réglementaires sans que l'intéressé subisse, de ce chef, un préjudice quelconque.

« Il suffit d'enlever les poumons et le cœur de la poitrine, en maintenant les rapports de continuité des poumons avec la trachée et de détacher cette dernière du cou, tout en la laissant suspendue au larynx.

« Il est entendu que le boucher a le droit de séparer la bête en deux moitiés avant l'arrivée de l'expert, tout en laissant attachés la peau et les organes pectoraux. Le dépècement dans le sens du règlement consiste dans la division de l'animal en morceaux.

« Je ferai remarquer enfin que les délais endéans lesquels l'expert doit se rendre sur les lieux sont un maximum prévu surtout en ce qui concerne la campagne et que l'on doit s'attacher à procéder le plus promptement possible aux expertises. »

ART. 6.

Si, à la suite de l'expertise pratiquée après l'abatage, la viande, les issues, etc., sont reconnues propres à l'alimentation, l'expert y apposera une estampille portant le nom de la commune et conforme à un modèle prescrit, sur chaque quartier au moins, ou sur chaque demi-bête lorsqu'il s'agit d'agneaux, de chevreaux ou de cochons de lait.

Un arrêté ministériel du 28 juin 1891 a déterminé de la manière suivante les modèles d'estampilles à appliquer sur les viandes propres à l'alimentation, en exécution des articles 6, 11, 13, 17, 20 et 23 du règlement :

DÉSIGNATION DES VIANDES	ESTAMPILLES			
	MODE D'ESTAMPILLAGE	Forme.	INSCRIPTIONS (1).	DIMENSIONS MINIMA.
A. Viandes d'animaux abattus dans le pays :				
I. Viandes d'animaux autres que les solipèdes et destinées à être consommées fraîches ou à être préparées (art. 6 et 17, al. 2 du règlement).	Empreinte à l'encre violette ou marquée au fer rouge (2).	Ronde.	Nom de la commune (3).	0=035 de diamètre.
II. Viandes de chevaux, ânes ou mulets (art. 11 du règlement).	Empreinte à l'encre noire.	Carrée	Nom de la commune (3) et le mot : <i>cheval</i> (<i>paard</i>).	0=03 de côté.
III. Viandes destinées au transport (art. 23, al. 1 ^{er} du règlement).	(4).	(4)	(4)	(4)
B. Viandes importées de l'étranger (5)				
I. Viandes d'animaux autres que les solipèdes, — soit fraîches et destinées à être consommées comme telles ou à être préparées, — soit préparées (art. 13 et 20 du règlement).	Empreinte à l'encre rouge ou marquée au fer rouge (2).	Ovale.	Nom de la commune et le mot : <i>étranger</i> (<i>vreemd</i>).	0=035 grand diam. 0=025 petit diam.
II. Viandes de chevaux, ânes ou mulets (art. 11 et 13 du règlement).	Empreinte à l'encre noire.	Ovale.	Nom de la commune et les mots : <i>étranger</i> , <i>cheval</i> (<i>vreemd</i> , <i>paard</i>).	0=035 grand diam. 0=025 petit diam.

Dans la rédaction de ce tableau, le Gouvernement s'est attaché à permettre aux experts et au public de reconnaître à première vue la nature de la viande.

Les viandes des espèces bovine, ovine, caprine et porcine reçoivent une

(1) Il est loisible d'ajouter, aux inscriptions réglementaires, l'indication de la date de l'expertise.

(2) Lorsqu'il s'agit de viandes destinées à être préparées par salaison ou fumage, il est recommandé de prendre une encre dont l'empreinte ne s'efface pas pendant la préparation ou de remplacer l'empreinte à l'encre par une marque au fer rouge.

Dans ce dernier cas, au nom de la commune, on peut substituer une ou plusieurs initiales de ce nom.

(3) Les communes qui possèdent un abattoir peuvent ajouter le mot : *abattoir* en ce qui concerne les viandes expertisées dans cet établissement.

(4) Les morceaux de viandes ou l'emballage, les récipients, etc. devront être revêtus d'une marque apposée suivant les distinctions ci-dessus exposées. De plus, pour les viandes transportées en un colis indivisible, il y sera joint un certificat signé par l'expert et portant la date, le lieu d'origine et celui de destination, l'indication de la nature de la viande et la quantité transportée.

(5) Pour pouvoir être livrées au commerce, les viandes, issues et graisses fraîches doivent, en outre, être accompagnées d'un certificat de bonne qualité délivré en Belgique par un expert-inspecteur porteur du diplôme de médecin-vétérinaire. Ce certificat contiendra l'indication que la viande est de provenance étrangère et renseignera la date, le lieu de destination et la quantité. Il sera signé par l'expert (art. 15, al. 2 du règlement).

Lorsqu'il s'agit d'issues ou de graisses, l'estampille pourra être appliquée sur les récipients qui les contiennent (art. 15, al. 4 du règlement).

Pour les viandes préparées, l'empreinte sera appliquée sur chaque pièce ou sur chaque colis (art. 20, al. 2 du règlement).

empreinte ronde, à l'encre violette, s'il s'agit d'animaux abattus en Belgique. S'il s'agit d'animaux importés de l'étranger, l'empreinte est ovale, à encre rouge.

Les viandes des solipèdes sont toujours marquées à l'encre noire. La forme de l'estampille est carrée, pour les viandes indigènes, et ovale, pour les viandes exotiques.

L'indication du nom de la commune a pour but de faciliter les recherches, en cas de fraude.

ART. 7.

Si l'inspection établit que la bête est en tout ou en partie impropre à l'alimentation, le bourgmestre en sera immédiatement averti par l'expert et décidera, l'expert entendu, si elle peut être livrée en tout ou en partie à un clos d'équarrissage ordinaire ou si son cadavre doit être détruit par application des dispositions relatives à la police sanitaire des animaux domestiques.

La confiscation prévue par cet article constitue une mesure d'ordre public : elle a pour objet de retirer de la circulation des produits qui sont un danger pour la santé publique. Il importe que les viandes jugées insalubres ne puissent frauduleusement être livrées à la consommation.

L'arrêté charge le bourgmestre de prendre, dans chaque cas, les mesures nécessaires à cet effet.

A Anvers, les viandes insalubres sont détruites au moyen de l'autoclave De la Croix. Ces viandes sont chauffées à la vapeur d'eau sous une pression de 4 à 5 atmosphères. Elles subissent ensuite diverses préparations de manière à les transformer en un engrais complet.

Dans la plupart des autres villes et localités importantes, les viandes saisies sont dirigées sur un clos d'équarrissage ou détruites par l'acide sulfurique avec addition de phosphate de chaux .

Dans les campagnes, les viandes rebutées sont généralement enfouies sur place, après avoir été dénaturées.

Afin d'empêcher l'exhumation de ces viandes et leur vente pour la consommation, une circulaire du 26 septembre 1891 a engagé les administrations communales à ne pas se contenter d'en arroser la surface extérieure au moyen d'un désinfectant, mais à les imprégner dans toute leur masse.

Conformément à l'article 7 de l'arrêté royal du 9 février 1891, relatif au commerce des viandes, les viandes impropres à la consommation doivent être détruites ou dénaturées de manière à être rendues complètement inoffensives.

Dans les localités où il n'existe pas d'appareils ou d'établissements spéciaux pour opérer cette destruction ou cette transformation, on doit forcément avoir recours à l'enfouissement des cadavres.

Mais si, comme par le passé, on se contente d'asperger ceux-ci de pétrole, puis de les couvrir d'une couche de chaux vive ou d'un lait de chaux, l'on permet la continuation de cette pratique coupable qui consiste à exhumer les cadavres enfouis et à les livrer à la consommation publique, après lavage et enlèvement de la couche externe.

Il n'existe qu'un moyen de mettre fin à ce grave abus, c'est d'imprimer instantanément au cadavre tout entier une modification qui empêche la viande de pouvoir être utilisée.

En vue d'obtenir ce résultat, il convient de porter mécaniquement dans les tissus, à l'aide de piqûres, un liquide tel que le pétrole ou l'essence de térébenthine, et possédant une odeur qu'il est impossible de faire disparaître, à l'air, par le lavage et la cuisson.

Des appareils ont été imaginés à cette fin. La partie essentielle consiste en un tube métallique droit, d'une certaine longueur, portant une sorte de dard à son extrémité libre. A peu de distance du dard, le tube présente deux ouvertures latérales de forme elliptique. L'autre extrémité du tube est ouverte sur le bout et se trouve enchassée ou vissée dans un bouchon ordinaire.

Le bouchon, pourvu de son tube-trocart, est adapté au flacon qui contient le liquide à employer. Il suffit alors de renverser le flacon, d'implanter le tube dans les chairs et de le retirer ensuite lentement pour répandre le liquide dans la partie à dénaturer.

Afin d'activer l'écoulement du liquide, il est nécessaire d'adapter au bouchon un second tube, qui plonge jusqu'au fond du flacon et établisse ainsi une libre communication avec l'air atmosphérique. De cette manière, lorsque l'appareil est renversé et le trocart implanté dans les chairs, si le flacon est rempli à moitié ou aux deux tiers, le liquide s'écoulera sans difficulté et d'une manière continue par l'effet de la pression atmosphérique exercée à sa surface (1).

Le Conseil supérieur d'hygiène publique, consulté à ce sujet, a émis l'avis que tout instrument, construit d'après ces principes, répond parfaitement à sa destination et peut être employé avec avantage dans toutes les communes du pays qui n'ont pas d'autoclave ou de clos d'équarrissage à leur disposition.

Vous agiriez utilement, Monsieur le Gouverneur, en appelant par la voie du Mémorial administratif la sérieuse attention des administrations communales de votre province sur ce moyen économique de dénaturer les chairs des animaux impropres à la consommation.

La confiscation des viandes insalubres entraîne une perte notable pour les intéressés.

Le Gouvernement a reçu, à ce sujet, des réclamations de la part de nombreux cultivateurs. Ceux-ci reconnaissent l'excellence des mesures prises, mais ils se plaignent de la perte qui retombe exclusivement à leur charge. Les pétitionnaires avaient surtout en vue la saisie pour cause de tuberculose et l'absence d'indemnité dans ce cas de la part de l'État.

Le vote de l'amendement Herry au budget de 1892 a fait cesser ces réclamations.

Le propriétaire d'un animal reconnu impropre à la consommation éprouve un dommage qu'il est du devoir de l'autorité de diminuer dans la mesure du possible.

C'est dans cette vue que le Gouvernement a engagé diverses administrations locales à restituer, en cas de saisie totale ou notable, le montant de la taxe d'expertise et à ne pas percevoir de redevance pour la rédaction du procès-verbal d'estimation nécessaire à l'obtention d'une indemnité sur les fonds

(1) L'appareil décrit dans ce passage est breveté en faveur de M. Remy, inspecteur vétérinaire provincial, à Gand. ...

de l'État, lorsque ce procès-verbal est l'œuvre d'un fonctionnaire de la commune.

La diminution de recettes qui résulterait pour la commune de cette pratique, pourrait se compenser par une très légère augmentation des taxes d'expertise ou d'abattoir. Les bouchers et autres intéressés n'auraient garde de se plaindre de cette manière d'agir, qui n'est que l'application d'un principe de mutualité : tous peuvent en effet se trouver dans le cas de bénéficier des avantages que ce système présente.

Le bourgmestre n'est d'ailleurs pas obligé d'ordonner dans chaque cas la confiscation. Il doit ne pas le faire lorsque l'intéressé désire donner au cadavre une destination autre que la consommation et qu'il offre, à ce sujet, toutes les garanties désirables.

Dans cette hypothèse, l'autorité locale conserve naturellement le droit de dénaturer les viandes aux frais de l'intéressé, par exemple par une aspersion au moyen d'un désinfectant, et il importe qu'elle use de ce droit de manière à rendre toute fraude impossible.

Lorsque l'administration locale juge ne pouvoir, faute de garanties, restituer les viandes saisies, et qu'elle fait transformer celles-ci en vue de les utiliser, elle ne peut en retirer un bénéfice quelconque. Elle est tenue de restituer la valeur des produits obtenus, déduction faite des frais nécessités par la transformation.

L'on s'est encore demandé s'il n'était pas possible de stériliser certaines viandes, celles provenant d'animaux tuberculeux tout au moins, de manière à les rendre inoffensives pour l'homme et les animaux.

Le Dr Rohrbeek, de Berlin, a construit un appareil dans lequel les viandes découpées en morceaux sont soumises, sous une pression de 4 à 5 atmosphères, à une température atteignant au moins 100 degrés à leur centre.

Aucun appareil de l'espèce ne fonctionne actuellement en Belgique, mais l'administration communale de Gand a manifesté l'intention d'en établir un à l'abattoir communal.

Les viandes stérilisées seraient affectées à la nourriture des porcs soit directement après la cuisson, soit après leur transformation en farine ou tourteaux de viande. Il serait payé aux intéressés 7 centimes par kilogramme de viandes rebutées.

ART. 8.

Une instruction ministérielle déterminera les cas où la viande, les issues, etc., devront être toujours déclarées insalubres.

L'arrêté ministériel du 28 avril 1894 a été pris pour l'application de cette disposition :

CAS DANS LESQUELS LA VIANDE ET LES ISSUES DOIVENT ÊTRE DÉCLARÉES INSALUBRES.

1° *Viandes et issues provenant d'animaux :*

- a) Cachectiques, hydroémiques : viandes maigres, infiltrées ;
- b) Qui ont subi une jugulation incomplète : viandes saigneuses ;

c) Qui ont été empoisonnées par des substances toxiques : préparations arsénicales, cupriques, saturnines, acide phénique, etc., ou qui ont reçu certains médicaments, ammoniacque, éther sulfurique, camphre, assa fœtida, noix vomique, etc.

2° Viandes fraîches, ou leurs diverses préparations mentionnées à l'article 17 du règlement sur le commerce des viandes, gâtées ou corrompues.

3° Viandes exhalant une odeur rance.

4° Viandes infiltrées, ecchymosées par suite de traumatismes.

5° Viandes provenant d'animaux morts naturellement ou d'animaux atteints des maladies suivantes :

A. *Charbon* (1) bactérien, bactérien ;

B. 1° *Tuberculose*, dans les cas suivants, quel que soit l'état d'embonpoint de l'animal :

a) Tuberculose thoracique et abdominale, c'est-à-dire siégeant à la fois dans un ou plusieurs organes de la poitrine (poumons, plèvres, péricarde, ganglions lymphatiques) et dans un ou plusieurs organes de l'abdomen (péritoine pariétal ou viscéral, ganglions, intestins, foie, matrice, rate, rein, ovaires, pancréas) ;

b) Tuberculose soit thoracique, soit abdominale avec présence de tubercules dans une autre partie du corps, en dehors de ces cavités : ganglions (rétropharyngiens, préscapulaires, inguinaux, mammaires, etc.), mammelles, os, articulations, méninges, testicules, muscles ;

c) Tuberculose généralisée des organes suivants : poumons, plèvres, péritoine, foie, ou ganglions mésentériques ;

d) Tuberculose partielle des poumons ou du péricarde et d'une grande étendue des plèvres ;

e) Tuberculose partielle d'un autre organe de l'abdomen et d'une grande étendue du péritoine.

2° *Tuberculose* constatée dans n'importe quelle partie du corps quel que soit le nombre de tubercules, lorsque l'animal est en état d'émaciation marquée.

C. *Morve et farcin*.

D. *Rage et suspicion de rage*.

E. *Trichinose*.

F. *Ladrière* du porc, du veau et du bœuf.

En cas de ladrière, le lard, la graisse ou le suif peuvent être utilisés après avoir été soumis à une température de 100°C.

G. *Clavelée*.

H. *Peste bovine*.

I. *Pyohémie*.

J. *Septicémie*.

K. *Urémie*.

L. *Ictère*.

M. *Arthrite généralisée des jeunes animaux*.

N. *Rouget du porc* sous ses trois formes connues :

a) *Rouget proprement dit, essentiel* ;

b) *Pneumo-entérite infectieuse, encore appelée : choléra du porc ou choléra-hog* ;

c) *Pneumonie contagieuse ou infectieuse ou peste du porc*.

(1) L'article 31 du règlement d'administration générale, du 20 septembre 1883, mentionne que la viande provenant des animaux abattus pour cause de *peste bovine, morve et farcin, clavelée, charbon* ou *rage* ne peut être livrée à la consommation ; cette interdiction s'applique également à la viande provenant des animaux *suspects de rage*.

Lorsque, revêtant l'une ou l'autre de ces trois variétés, l'affection est au début, qu'il n'y a pas d'infiltration jaunâtre du lard, que les altérations des organes internes sont peu prononcées et que la viande a bon aspect, celle-ci pourra être admise à la consommation.

- O. *Pleuropneumonie contagieuse des bêtes bovines* (1).
- P. *Inflammation gangréneuse d'un ou de plusieurs organes viscéraux.*
- Q. *Mélanose généralisée.*
- R. *Anasarque.*
- S. *Fièvre typhoïde du cheval.*
- T. *Tétanos.*
- U. *Gourme maligne.*
- V. *Phlegmon diffus.*

En tête du tableau qui précède se trouvent renseignées les viandes et issues provenant d'animaux cachectiques, hydroémiques.

Pour qu'une viande soit déclarée impropre à la consommation, il ne suffit pas qu'elle provienne d'un animal maigre. Une telle viande ne renferme sans doute que peu de principes nutritifs, mais elle n'est pas par cela seul insalubre. Pour être rebutées, les viandes maigres doivent encore être infiltrées. Il est à remarquer, d'ailleurs, que les viandes provenant d'animaux cachectiques sont, en général, infiltrées.

En ce qui concerne les viandes provenant d'animaux tuberculeux, il ne suffit pas qu'à l'abatage on rencontre quelques tubercules. C'est ce qu'une circulaire du 10 janvier 1892 a mis en lumière :

« L'arrêté du 28 avril 1891 détermine les cas dans lesquels les viandes et les issues doivent être rejetées de la consommation. Le tableau y annexé indique d'une façon détaillée au sujet de la tuberculose, que l'on découvre fréquemment à l'abatage de nos animaux de boucherie, quelles sont les lésions qui entraînent le *rejet total de la viande*. *En dehors de ces cas, les parties malades seules doivent être déclarées impropres à la consommation.* »

Il est néanmoins des vétérinaires qui ont cru pouvoir provoquer la saisie totale de tout animal tuberculeux. Par une circulaire du 29 décembre 1892, il a été rappelé à MM. les Experts qu'ils ne pouvaient en aucun cas s'écarter des prescriptions de l'arrêté ministériel du 28 avril 1891.

« L'arrêté ministériel du 28 avril 1891 détermine les cas dans lesquels les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation, et indique, en ce qui concerne la tuberculose, les lésions qui entraînent le *rejet total de la viande*.

« La circulaire du 10 janvier 1892 rappelait, à propos de cette affection, qu'en

(1) Cette maladie rendra la viande impropre à la consommation, dans les cas prévus par la circulaire ministérielle du 6 octobre 1883, interprétative de l'arrêté royal du 20 septembre de la même année.

Les issues, excepté la langue, les rognons, le suif et la peau, seront détruites (art. 66 et 33 du même arrêté.)

dehors des cas spécifiés par l'arrêté, les parties malades doivent seules être considérées comme insalubres.

« Certains experts ont néanmoins pensé qu'il leur était loisible de rejeter complètement de la consommation la viande de tout animal tuberculeux.

« C'est là une erreur. L'article 8 du règlement du 9 février 1891 donne au Ministre la mission de déterminer les cas dans lesquels la viande, les issues, etc., doivent toujours être déclarées insalubres. Les experts-inspecteurs ne peuvent ni modifier les prescriptions réglementaires, ni y ajouter. Admettre le système contraire, permettre à chaque expert de s'en rapporter à ses seules opinions scientifiques, serait aller au devant d'une désorganisation complète du service : des viandes reconnues propres à la consommation dans telle localité seraient déclarées insalubres dans telle autre. Les experts-inspecteurs doivent se borner à rechercher, dans chaque cas, les caractères que présentent les viandes soumises à l'expertise ainsi que l'étendue des lésions dont les organes sont atteints et à faire l'application à ces viandes des prescriptions réglementaires. »

ART. 11 (1).

L'abatage et de dépècement des chevaux (ânes ou mulets) destinés à l'alimentation publique ne peuvent s'effectuer que dans une tuerie ou dans un abattoir, à l'exclusion absolue des clos d'équarrissage.

Toutefois le bourgmestre peut autoriser l'abatage sur place d'un cheval (âne ou mulet) destiné à l'alimentation publique dans le cas où, par suite d'un accident grave, le transport de la bête est rendu impossible.

L'estampille appliquée par l'expert sur la viande de cheval devra porter la mention : « Cheval » (« Paard »).

L'article 11 du règlement sur l'inspection des viandes prescrit des mesures spéciales en ce qui concerne l'abatage des solipèdes, d'abord parce qu'on abat souvent des chevaux dont la viande est impropre à la consommation et que les maladies infectieuses spéciales à l'espèce chevaline sont particulièrement redoutables pour l'homme, ensuite parce que cette viande peut être facilement confondue avec la viande de bœuf.

Aussi, sauf en cas d'accident, l'abatage des chevaux devra s'effectuer dans un établissement régulièrement autorisé.

D'autre part, outre la mention prévue à l'alinéa 3, l'estampille affectera une forme spéciale et sera d'une couleur différant de celle des viandes des autres espèces animales, ainsi que nous l'avons vu à l'article 6.

L'alinéa 1^{er} de l'article ne permet pas l'abatage des chevaux destinés à l'alimentation publique dans un clos d'équarrissage. Il rappelle, à propos des solipèdes, une défense qui s'applique à toutes les espèces animales (voir arrêté royal du 14 mars 1890, l'article 13).

Les mesures prescrites par l'article 11 sont enfin complétées par celles prévues par les articles 15 et 20, en ce qui touche la vente des viandes chevalines, soit fraîches soit préparées.

(1) Voir les art. 9 et 10, au chapitre II.

§ 2. VENTE DE VIANDES FRAICHES DE BOUCHERIE, AINSI QUE D'ISSUES,
DE GRAISSES ET DE SANG FRAIS.

ART. 12.

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente de la viande, des issues, des graisses ou du sang frais provenant de bêtes de boucheries abattues en Belgique dans des conditions qui seraient contraires aux prescriptions du présent règlement.

Ces produits doivent être de plus en bon état de conservation.

L'alinéa 1^{er} de l'article est la sanction des prescriptions édictées par le paragraphe 1^{er} du règlement.

L'alinéa 2 rappelle la disposition de l'article 561 du Code pénal, qui commine des peines contre ceux qui auront vendu, débité ou exposé en vente des denrées ou substances alimentaires gâtées ou corrompues.

ART. 13.

Les viandes fraîches de boucherie importées de l'étranger, ne sont admises à l'entrée qu'à l'état de bêtes entières, demi-bêtes ou quartiers de devant, et à condition que les poumons y soient adhérents.

Pour pouvoir être livrées au commerce, les viandes, comme aussi les issues et les graisses fraîches importées dans le pays, doivent :

1^o Être accompagnées d'un certificat de bonne qualité, délivré en Belgique par un expert-inspecteur porteur du diplôme de médecin vétérinaire ;

2^o Porter une estampille spéciale, apposée par l'expert conformément aux indications de l'art. 6, avec la mention : « Etranger » (« Vreemd »).

Lorsqu'il s'agit d'issues ou de graisse, l'estampille pourra être appliquée sur les récipients qui les contiennent.

L'alinéa 1^{er} de cet article reproduit la disposition finale de l'article 1^{er} de la loi du 18 juin 1887, établissant un droit d'entrée sur les bestiaux et les viandes.

Ainsi que nous l'avons rappelé plus haut, cette disposition a été abrogée par la loi du 30 janvier 1892, en ce qui concerne la viande fraîche de mouton. Cette abrogation était une condition du traité de commerce conclu avec l'Allemagne et l'Autriche-Hongrie.

Il est généralement admis que la tuberculose pulmonaire n'atteint pas le mouton. Quant aux autres maladies auxquelles l'espèce ovine est sujette, la plupart des spécialistes estiment que la présence des poumons n'est pas indispensable pour s'assurer si les viandes présentées à l'expertise proviennent d'un animal contaminé.

Afin de donner toute garantie aux consommateurs, il serait désirable que les viandes importées de l'étranger fussent accompagnées de certificats de salubrité délivrés par les autorités du pays originaire, par exemple un expert officiel dont la signature serait légalisée par un consul belge. Mais une telle mesure, avant d'être appliquée, devrait faire l'objet d'une entente internationale. En l'absence de convention de l'espèce, les certificats étrangers ne présenteraient qu'une garantie illusoire.

La vérification des viandes, qui ne s'effectue pas au moment de l'abatage, étant très difficile à pratiquer, le règlement a donné aux seuls vétérinaires qualité pour estampiller les viandes étrangères. D'autre part, afin de rappeler les conditions imparfaites dans lesquelles se fait l'expertise, l'estampille à appliquer sur les viandes étrangères affecte la forme ovale, ainsi que nous l'avons fait remarquer à l'article 6, et porte la mention suivante : « Étranger » (« Vreemd »).

La loi du 18 juin 1887 n'exige que l'adhérence des poumons pour les viandes fraîches importées de l'étranger. La présence de ces viscères peut suffire pour juger de la salubrité des viandes des espèces bovine et porcine, mais il n'en est pas de même en ce qui touche les solipèdes.

Pour avoir toute garantie au sujet des viandes des solipèdes, les autorités scientifiques sont d'accord pour réclamer la présence de tous les organes respiratoires, ainsi que le prescrit l'article 5 pour l'examen des chevaux, ânes et mulets abattus en Belgique.

Le Gouvernement a l'intention de modifier le règlement en ce point spécial, de manière à exiger pour les viandes de solipèdes provenant de l'étranger ce qui est réclamé des viandes indigènes.

Cette prescription serait d'autant plus justifiée que les viandes de cheval importées en Belgique proviennent soit d'animaux atteints de maladies de toute nature, voire même d'affections morvo-farcineuses qui sont transmissibles à l'homme, soit, tout au moins, d'animaux usés, amaigris et dont la chair ne renferme que très peu d'éléments nutritifs. Ces viandes subissent d'ordinaire dans le pays d'origine une légère préparation, soit au borax, soit à la saumure, afin d'éluder la prescription de la loi du 18 juin 1887. La presque totalité de ces produits ainsi préparés est transformée, à Gand et dans certaines localités environnantes, en saucissons, et le bas prix de ceux-ci est un témoignage certain de la mauvaise qualité de la marchandise première.

Ce serait rendre un service signalé aux classes nécessiteuses, qui font une grande consommation de ces produits, que d'exiger, pour l'inspection de ces viandes, la présence des organes respiratoires.

La loi du 18 juin 1887 ne s'oppose pas à ce que le Gouvernement prescrive cette obligation. Cette loi, antérieure à celle du 4 août 1890, établit un minimum de garantie, qu'il appartient au Gouvernement d'augmenter dans la mesure réclamée par les intérêts de l'hygiène.

Les traités avec les nations étrangères n'y font pas davantage obstacle, puisqu'ils réservent à chacune des parties contractantes le droit de pro-

noncer les prohibitions d'entrée, de sortie ou de transit jugées nécessaires pour des motifs sanitaires.

ART. 14.

L'expertise des viandes fraîches importées de l'étranger sera effectuée par l'expert-inspecteur, soit à la frontière, soit au lieu de destination, soit en tout autre endroit au choix de l'importateur.

Les frais seront supportés par l'importateur et calculés d'après le tarif adopté.

Les contre-expertises devront être pratiquées comme il est dit aux art. 9 et 10.

Pour ne pas apporter trop d'entraves au commerce international, on a laissé aux importateurs la faculté de faire expertiser leurs produits soit à la frontière, soit au lieu de destination, soit en tout autre endroit.

Les mots : « soit en tout autre endroit », mis dans l'alinéa 1^{er} de l'article, doivent s'entendre dans le sens de toute autre commune. Les commerçants intéressés ne pourraient tirer argument du texte de l'article pour obliger les administrations communales à faire l'expertise à leur domicile. Les conseils communaux peuvent, au contraire, par leurs règlements, obliger les intéressés à faire examiner les produits importés de l'étranger et non encore expertisés en Belgique à l'abattoir ou dans tout autre local désigné à cet effet.

ART. 15.

Le débit de la viande fraîche de cheval (âne ou mulet) ne peut s'effectuer que dans des étaux portant une enseigne avec l'inscription : « Boucherie chevaline » (Paardenbeenhouwerij) », en gros caractères.

Toutefois, en cas d'abatage chez un particulier, à la suite d'un accident, si la viande a été reconnue saine, conformément aux dispositions du présent règlement, elle pourra être débitée dans la demeure de ce particulier.

L'exploitant d'une boucherie chevaline ne pourra se livrer dans cette boucherie au commerce d'autres viandes.

Les dispositions du premier et du troisième alinéa de l'article sont la reproduction d'une prescription insérée dans la plupart de nos règlements communaux.

Les prescriptions de l'article 15 sont le complément de celles prévues par l'article 14 du règlement.

§ 3. VENTE DE VOLAILLE, GIBIER, LAPINS DOMESTIQUES.

ART. 16.

La vente des volailles, du gibier et des lapins domestiques dans les

halles, sur les marchés et chez les marchands de comestibles, sera l'objet d'une surveillance attentive de la part des experts-inspecteurs des viandes ou des experts spécialement désignés à cet effet.

En cas de contestation, il sera procédé comme il est dit aux art. 9 et 10.

La vente de ces denrées n'est pas soumise à l'expertise préalable. La loi du 4 août 1890 ne le prescrit pas.

On ne pouvait d'ailleurs raisonnablement exiger que toute pièce de volaille ou de gibier fût vérifiée avant la mise en vente.

§ 4. FABRICATION OU PRÉPARATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES A L'AIDE
DE VIANDES, ISSUES (ABATS), GRAISSES OU SANG.

ART. 17.

La fabrication ou préparation à l'aide de viandes, issues (abats), graisses ou sang, de produits alimentaires tels que hachis, saucisses, saucissons, cervelats, boudins, viandes salées, fumées ou boucanées, conserves de viande, extraits de viande, peptones, graisses alimentaires, margarine, produits divers de la charcuterie, de la triperie ou de l'art culinaire, destinés à la vente, ne pourra s'effectuer que dans des établissements régulièrement exploités à titre de boucheries, charcuteries, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation des viandes, restaurants, etc., à l'exclusion des clos d'équarrissage.

Toutefois, il sera permis aux particuliers qui abattent des porcs chez eux d'y préparer pour la vente, par salaison ou par fumage, une partie de la viande de ces animaux, à la condition que chaque morceau destiné à la vente porte l'estampille apposée par l'expert-inspecteur au moment de l'abatage.

La préparation des viandes pour la vente ne peut s'effectuer que dans des ateliers régulièrement exploités, en application des règlements sur la police des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, ou par des industriels patentés, tels que hôteliers, restaurateurs. Cette disposition a pour but de faciliter la surveillance de cette industrie.

Le règlement renouvelle ici incidemment la défense déjà faite directement aux équarrisseurs de se livrer dans leur clos à la préparation des viandes pour l'alimentation publique.

L'article 13 de l'arrêté royal du 14 mars 1890, portant réglementation des clos d'équarrissage, est, en effet, ainsi conçu :

« Il est expressément interdit aux équarrisseurs de fabriquer dans leur clos des produits alimentaires d'origine animale, tels que saucissons dits de Boulogne, cervelas, filets d'Anvers, etc., comme aussi de laisser sortir de leur établissement aucune viande ou matière destinée à l'alimentation publique.

« Les personnes qui cumulent dans le même établissement les opérations d'équarris-

sage et la préparation ou le commerce des produits désignés au précédent alinéa, auront à opter pour l'une ou l'autre de ces deux industries, avant la mise en vigueur du présent arrêté. »

Sous l'empire de cette disposition, des abus ont encore été constatés. Afin d'y couper court par un moyen radical, le Gouvernement se propose de rendre plus sévère encore la législation relative à ces établissements insalubres au premier chef. L'exploitation par un même propriétaire d'un clos d'équarrissage et d'une fabrique de produits alimentaires d'origine animale est à bon droit suspecte. La police la mieux organisée est impuissante à empêcher le transport clandestin de certains produits du premier de ces établissements vers l'autre. Il y a donc lieu d'interdire le cumul des deux industries, même dans des établissements séparés.

D'autres prescriptions devront encore être imposées, entre autres celles ayant pour objet de dénaturer les viandes insalubres, à leur entrée dans le clos, de manière à ce qu'il ne soit plus possible d'en faire usage pour la consommation.

L'alinéa 2 de l'article a été pris afin de permettre aux petits cultivateurs, qui consacrent à leur consommation personnelle une partie des pores qu'ils élèvent, de préparer chez eux, par salaison ou par fumage, les morceaux qu'ils destinent à la vente.

ART. 18.

On ne pourra employer à la préparation des dits produits alimentaires, dans les établissements désignés ci-dessus, d'autres viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, que celles provenant de bêtes abattues ou introduites en Belgique dans les conditions déterminées par le présent règlement.

Ces viandes, issues, etc., doivent d'ailleurs, comme toutes autres matières premières employées, être en bon état de conservation.

Les charcutiers, fabricants de saucissons, restaurateurs, etc., ne pourront plus utiliser comme matières premières, en fait de viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, que des produits dûment expertisés. Un grand nombre d'entre eux recevaient autrefois des viandes des abatteurs de bêtes malades et des équarrisseurs. Il est de ces derniers industriels qui se vantaient publiquement de compter parmi leurs clients les premiers restaurateurs et hôteliers de nos grandes villes.

Il est de toute nécessité de couper court à leurs coupables pratiques.

§ 5. VENTE DE VIANDES, ISSUES, GRAISSES, ETC., PRÉPARÉES.

ART. 19.

Il est défendu aux bouchers, charcutiers, tripiers et autres marchands

de comestibles, y compris les hôteliers et restaurateurs, de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes, issues, graisses, lards, etc., préparés dans le pays en contravention aux dispositions des art. 17 et 18.

L'article 19 contient pour les viandes préparées la même sanction que celle établie par l'article 12 pour les viandes fraîches.

ART. 20.

Les produits alimentaires préparés à l'aide de viandes, issues, graisses, etc., de boucherie, tels que les lards et les jambons exotiques, seront, avant la mise en vente, vérifiés par l'expert-inspecteur, aux frais de l'importateur, suivant le tarif adopté et à l'endroit désigné conformément à l'art. 14.

Si l'expert juge ces produits propres à l'alimentation, il apposera sur chaque pièce ou sur chaque colis une estampille avec le mot : « Étranger » (« Vreemd »).

Les contre-expertises devront être pratiquées comme il est dit aux art. 9 et 10.

Comme pour les viandes fraîches de provenance analogue, il convient que l'expertise puisse être pratiquée dans une commune quelconque, au choix de l'importateur, et que la mention « Étranger » rappelle au public l'insuffisance relative des garanties qu'offre une vérification effectuée dans ces conditions.

La Belgique reçoit, notamment par le port d'Anvers, une quantité considérable de salaisons étrangères, dont la majeure partie est consommée à l'intérieur du pays.

Dès le début, il avait semblé impossible de soumettre chaque pièce à l'expertise au lieu du débarquement.

D'accord avec la ville d'Anvers et la Chambre de commerce de cette ville, il avait été décidé que, provisoirement, les experts pourraient ne faire ouvrir qu'un certain nombre de caisses prises au hasard dans chacune des marques de l'expéditeur. Après examen du contenu et s'ils trouvaient les produits propres à la consommation, les experts devaient appliquer l'estampille sur toutes les caisses.

Le Gouvernement s'était, au surplus, réservé de prescrire un contrôle plus rigoureux et plus détaillé, au cas où la pratique aurait fait constater le caractère défectueux du système.

Des critiques de diverses natures s'étant produites, le gouverneur de la province d'Anvers a été chargé de se mettre en rapport avec la ville d'Anvers et avec la Chambre de commerce en vue d'examiner s'il ne serait pas préférable d'adopter le système suivant :

Expertise de chaque pièce — au lieu de débit — et moyennant le paiement d'une taxe par le débitant à l'administration communale du lieu du débit.

Rien n'empêcherait d'ailleurs les importateurs de réclamer l'estampillage de chaque pièce au lieu du débarquement ou à tout autre endroit, à leur choix.

Les salaisons passant en transit ne seraient pas soumises aux formalités de l'expertise.

Le système exposé ci-dessus ne serait pas applicable, cela va de soi, aux conserves en boîtes, extraits de viandes, peptones, etc. L'expertise de ces produits continuerait à se faire de la manière dont elle se pratique actuellement, mais il semble préférable de ne plus revêtir dorénavant les boîtes, pots, bouteilles, etc., d'une estampille dont la valeur est illusoire et donne au public une fausse sécurité.

ART. 21.

Il est défendu aux restaurateurs et à tous autres marchands de comestibles de vendre de la viande de cheval préparée sans en indiquer clairement l'espèce, ou de mélanger frauduleusement de la viande de cheval avec d'autres viandes.

L'article 21 a pour but de ne plus permettre aux restaurateurs de servir de la viande de cheval sous des appellations trompeuses, ni aux charcutiers de vendre de la viande de cheval fumée sous le nom de filet d'Anvers.

ART. 23 (1).

La viande, les issues, etc., de boucherie, destinées à l'alimentation publique, pourront être transportées d'une commune à une autre soit par morceaux estampillés, soit par colis indivisible portant une marque spéciale apposée par un expert-inspecteur.

L'alinéa 1^{er} de l'article 23 indique les conditions dans lesquelles peuvent être transportées les viandes, issues, etc., fraîches, destinées à la consommation publique.

Pour l'application de cette disposition, l'administration a élaboré un projet de règlement relatif au transport par chemin de fer des viandes propres à la consommation et des viandes insalubres. Ce projet, que nous reproduisons plus bas, n'a pas trait aux viandes destinées à la consommation personnelle du destinataire. Il ne s'occupe pas davantage du transport des viandes préparées destinées à l'alimentation publique. Les envois de l'espèce resteraient, jusqu'à disposition ultérieure, soumis aux règlements généraux relatifs aux transports par chemin de fer.

L'administration étudie actuellement les dispositions réglementaires à prendre au sujet du transport, par route, des viandes, issues, etc., impropres à la consommation et destinées aux clos d'équarrissage.

(1) Voir l'article 22 et le 2^e alinéa de l'article 25, au chapitre II.

Projet de règlement relatif au transport des viandes par chemin de fer.

CHAPITRE I.

TRANSPORT DES VIANDES FRAICHES DESTINÉES A L'ALIMENTATION PUBLIQUE.

§ 1^{er}. — La viande, les issues, etc., de boucherie, à l'état frais, destinées à l'alimentation publique, peuvent être transportées comme suit :

1° Par quartiers et morceaux estampillés, réunis ou non en un colis ;

2° Par colis indivisibles, portant chacun une marque spéciale apposée par un expert-inspecteur.

Par morceau estampillé, l'on doit entendre tout morceau de viande, d'issues, etc., qui porte l'empreinte d'une estampille conforme aux indications de l'arrêté du 28 juin 1891, pris en exécution du règlement du 9 février 1891 sur le commerce des viandes.

Par colis indivisible, l'on entend tout colis composé de viandes, issues, etc., de toute nature, réunis par un emballage tel que toute substitution soit impossible, du moment où l'expert y a apposé l'estampille jusqu'au lieu de destination. En vertu de l'arrêté précité, à ce colis doit être joint un certificat signé par l'expert et portant la date, le lieu d'origine et celui de destination, l'indication de la nature de la viande et de la quantité transportée.

CHAPITRE II.

TRANSPORT DE RÉSIDUS DE BOUCHERIE, D'OS, DE PEAUX PROVENANT D'ANIMAUX PROPRES A LA CONSOMMATION.

§ 2. — Les résidus de boucherie, provenant d'animaux propres à la consommation, tels que le suif, les boyaux frais, le sang, les os de boucherie non débouillis salés ou non, ne sont admis que dans des tonneaux en fer, dans des caisses en chêne cerclées de fer ou dans des sacs hermétiquement fermés selon la nature des transports.

§ 3. — L'albumine extraite du sang des animaux propres à la consommation est admise dans des fûts en bois, lorsque ces fûts sont cerclés en fer et parfaitement étanches.

§ 4. — Les os secs ou débouillis et les peaux sèches ou salées qui, sans être facilement altérables, peuvent cependant entrer en décomposition lorsqu'ils sont trop longtemps soumis à l'action nuisible de la pluie et du soleil, ne seront transportés que dans des wagons parfaitement bâchés au moyen d'agrès appartenant aux expéditeurs.

Pendant la période du 1^{er} avril au 30 septembre, les délais de chargement et de déchargement sont réduits, en ce qui concerne les marchandises de l'espèce, à quatre heures de jour, pour chacune de ces opérations.

§ 5. — Le transport des peaux à l'état frais doit être effectué, autant que possible, par les trains de nuit et dans des wagons fermés. Afin d'éviter l'échauffement de la marchandise, le chargement ne peut pas être fortement tassé.

CHAPITRE III.

TRANSPORT DES VIANDES, ISSUES ET RÉSIDUS DE BOUCHERIE PROVENANT D'ANIMAUX RECONNUS IMPROPRES A LA CONSOMMATION.

§ 6. — Les viandes, issues et résidus de boucherie, tels que suif, boyaux, sang, albu-

mine, etc., provenant d'animaux impropres à la consommation, *mais non atteints de maladies contagieuses au regard de la loi* (1), ne peuvent être admis au transport que dans des tonneaux en fer, dans des caisses en chêne cerclées de fer ou dans des sacs hermétiquement fermés.

Les os débouillis, les peaux sèches ou salées sont soumises au régime indiqué au paragraphe 4.

Les peaux fraîches sont sujettes aux conditions fixées au paragraphe 5.

§ 7. — Le transport des viandes, issues et résidus de boucherie, tels que suif, boyaux, sang, albumine, peaux fraîches, salées ou sèches, os frais salés ou secs, etc., provenant d'animaux impropres à la consommation et *atteints de maladies contagieuses au regard de la loi* (1), autres que le typhus contagieux, ne pourra se faire que dans des tonneaux en fer solidement construits.

§ 8. — Toutefois, les peaux fraîches salées ou sèches, après avoir été désinfectées, ainsi que le suif, qui proviennent des animaux atteints de maladies contagieuses, autres que le typhus contagieux, le charbon, la morve, le farcin, la rage ou la clavelée grave, pourront être transportées dans des caisses en chêne cerclées de fer ou dans des sacs hermétiquement fermés.

Les os débouillis suivent le régime indiqué au paragraphe 4.

CHAPITRE IV.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

§ 9. — Les marchandises dont il est question dans le chapitre précédent, ne peuvent être acceptées au transport que moyennant la production d'un permis de l'autorité locale du lieu d'origine, indiquant notamment la destination, le nom de l'expéditeur et celui du destinataire.

En outre, quant aux marchandises prévues au paragraphe 7, le certificat devra indiquer la maladie contagieuse dont était atteint l'animal et les colis devront porter en grands caractères l'inscription suivante : « viandes, issues ; maladies contagieuses ».

§ 10. — Les transports des marchandises auxquelles se rapportent les paragraphes 4 à 8 doivent toujours être adressés « en gare ». Ces marchandises doivent être enlevées dans un délai de quatre heures à partir de la réception de l'avis d'arrivée, qui sera transmis par exprès aux destinataires.

§ 11. — L'autorité locale du lieu de la gare de débarquement reçoit également par exprès avis de l'arrivée des marchandises prévues au chapitre III.

En outre, ces marchandises ne peuvent être délivrées que moyennant la production d'une attestation de l'administration communale du lieu de destination, portant que le destinataire est régulièrement autorisé à recevoir dans son établissement des produits de la nature de ceux prévus soit à l'article 6, soit aux articles 7 et 8.

§ 12. — Les tonneaux, caisses et sacs vides, dont parlent les chapitres II et III, ne

(1) Les maladies contagieuses au regard de la loi sont :

- a) chez les solipèdes, la morve et le farcin ;
- b) chez les ruminants, le typhus contagieux et la stomatite aphteuse ;
- c) chez les bovidés, la pleuropneumonie contagieuse ;
- d) chez les bêtes ovines, la clavelée, le piétin et la gale ;
- e) chez les bêtes porcines, la stomatite aphteuse et le rouget ;
- f) chez tous les animaux mammifères, la rage et le charbon.

sont acceptés au retour qu'après avoir été soigneusement nettoyés et désinfectés par les soins et aux frais des expéditeurs.

§ 7. DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET TRANSITOIRES.

ART. 24.

Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par les articles 6 et 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

Des administrations locales ont émis l'avis que les peines auxquelles se réfère l'article 24 ne sont ni suffisantes ni efficaces pour protéger les consommateurs contre les fraudes des industriels et négociants malhonnêtes.

Il est des conseils communaux qui, outre les peines de police, avaient soumis au paiement du quintuple de la taxe, les contrevenants aux dispositions de leurs règlements. Un arrêt de la cour de cassation, confirmant sur ce point un jugement du tribunal correctionnel de Mons, a reconnu l'illégalité de cette peine accessoire. (Mons, 29 octobre 1892, *Journal des Tribunaux*, 1892, c. 1273; Cassation, 19 décembre 1892, *Pas.* I, 1893, p. 57.)

D'autres conseils communaux ont prononcé la confiscation des viandes qui formaient l'objet de la contravention, même lorsque ces viandes étaient parfaitement propres à la consommation.

Aux termes de l'article 45 du Code pénal, la confiscation ne peut être prononcée pour contravention que dans les cas déterminés par la loi.

La doctrine et la jurisprudence sont d'accord pour admettre que le mot loi, dans l'article précité, ne peut être pris dans un sens restrictif et doit, au contraire, s'entendre des règlements communaux aussi bien que des lois proprement dites. Telle était la considération invoquée à l'appui de la pénalité de la confiscation prononcée par certains règlements de police. (Cass. 19 avril 1858, *Pas.*, 1858, I, p. 149.)

Si la théorie rapportée ci-dessus est fondée en principe, l'on peut toutefois se demander si un règlement communal, pris en vertu de la loi du 4 août 1890 peut comminer la peine de la confiscation, alors que la loi elle-même est muette à cet égard et que l'exposé des motifs indique une intention contraire de la part du législateur. Nous lisons, en effet, dans ce document :

« Il nous reste à dire un mot de la confiscation...

» L'article 561 du Code pénal dispose que les denrées gâtées, corrompues ou falsifiées, qui seront trouvées en la possession du coupable, seront saisies et confisquées.

» La confiscation ainsi ordonnée constitue une peine accessoire. Mais elle constitue aussi une mesure d'ordre public, en tant qu'elle a pour objet de retirer de la circulation des produits dangereux ou nuisibles.

» A ce titre, elle pourra être pratiquée à l'occasion de l'application des

règlements portés en vertu de la présente loi, non comme une peine, mais, s'il y a lieu, comme une mesure de police. »

L'on peut certes objecter que, en vertu de l'article 1^{er} de la loi du 4 août 1890, « il n'est en rien préjudicié par les dispositions qui précèdent aux droits que les lois en vigueur confèrent aux autorités communales en vue de s'assurer de la fidélité du débit des denrées alimentaires et de leur salubrité, ainsi que de réprimer les infractions aux règlements portés en ces matières par les dites autorités ».

Mais ces droits n'appartiennent aux autorités communales que pour autant que leurs règlements *ne soient pas contraires à la loi*.

D'ailleurs les « lois en vigueur » auxquelles fait allusion l'article 1^{er} sont celles des 16-24 août 1790 et 19-22 juillet 1791. Or, la Cour de cassation a décidé, par deux arrêts, que l'ordonnance communale prise *sous l'empire des lois précitées*, comprend une clause illégale lorsqu'elle prononce la confiscation des denrées alimentaires qui sont l'objet d'une contravention. (*Voir* Cass. 14 août 1843 et 27 février 1854, *Pas.*, I, 1844, p. 41 et 1854, p. 120.)

Complétons cet exposé en faisant connaître qu'un jugement du tribunal correctionnel de Mons a reconnu la légalité d'un règlement de police qui ordonne la confiscation des viandes dépecées et non revêtues du contrôle de l'expert. (Mons, 18 juin 1891, *Pas.*, III, p. 317.)

BEURRE.

Le beurre peut être falsifié ou altéré de bien des façons; mais, parmi les abus auxquels donnent lieu la préparation et le commerce de cette denrée, celui qui est aujourd'hui de beaucoup le plus fréquent, c'est l'addition de matières grasses étrangères ou la vente de beurre ainsi falsifié. Cette fraude se pratique d'ailleurs sur une échelle des plus vastes. Comme il est dit dans la note à l'appui du projet de règlement annexé à l'Exposé des motifs de la loi, « il n'est pas de denrée alimentaire de première nécessité qui soit plus que le beurre l'objet de falsifications ». C'est pour cette raison que le Gouvernement a jugé à propos de porter sans retard, aussitôt après le vote de la loi, un règlement spécial sur la vente du beurre additionné de matières grasses étrangères, se réservant d'élaborer, dans la suite, un règlement complet concernant le beurre. Au reste, par suite de l'extension donnée à la signification du mot « margarine », le règlement arrêté ne vise pas seulement le beurre additionné de matières grasses étrangères, mais aussi tout produit qui n'est pas fabriqué exclusivement au moyen du lait, avec ou sans addition de matière colorante et de sel.

Le projet de règlement sur la vente des beurres artificiels reçut très bon accueil aux Chambres.

Quelques mesures complémentaires furent proposées, à savoir :

La vérification des matières premières et particulièrement des graisses servant à la fabrication de la margarine, afin de s'assurer de leur innocuité ;

La défense de donner à la margarine la couleur du beurre naturel ;

L'établissement de droits d'entrée et de droits d'accise sur la margarine, ainsi que d'un droit de licence pour les débits, et ce, dans le but de faciliter la surveillance en exécution de la loi. Ces droits seraient d'ailleurs peu élevés ; ils correspondraient, par exemple, aux frais de surveillance.

Un sénateur proposa même d'établir des droits d'entrée et d'accise assez élevés pour qu'il n'y eût plus d'avantage à frauder, ou mieux de décréter purement et simplement la prohibition.

On a également recommandé d'encourager les recherches tendant au perfectionnement des méthodes d'analyse du beurre, afin d'arriver à reconnaître facilement la présence de matières grasses étrangères, si minime qu'en soit la proportion.

Pour le cas où l'on porterait un règlement général sur les beurres, un membre du Sénat a demandé qu'on interdît la vente, sous le nom de beurre d'une localité ou région donnée, des beurres provenant d'autres localités ou régions.

M. le Ministre de l'Agriculture fit observer :

Que la surveillance de la fabrication de la margarine sous le rapport de la qualité des graisses était prévue formellement dans le projet de règlement sur les viandes ;

Que les chimistes s'occupent activement de la recherche de procédés sûrs et rapides de vérification des beurres.

Il exprima l'avis, partagé par divers membres des Chambres, qu'il n'y avait pas lieu d'adopter le système de coloration spéciale de la margarine, d'abord dans l'intérêt de ceux qui ne peuvent « se payer le luxe de manger du beurre » et qui ne pourraient plus faire usage de margarine sans dégoût et humiliation, ensuite dans l'intérêt du commerce d'exportation ; que, d'après le projet de règlement, la margarine pourrait déjà être reconnue aux inscriptions qui l'accompagneraient ou à la forme qu'elle revêtirait ; qu'au reste, après avoir coloré la margarine, on pourrait la décolorer ;

Que, la margarine de bonne qualité étant une denrée très utile au point de vue de l'alimentation de l'homme, il n'y a pas lieu de la prohiber ni de la frapper de droits élevés ; mais que l'on pourrait examiner, en temps opportun, la question de l'établissement d'un faible droit d'entrée.

Le projet de règlement annexé à l'Exposé des motifs de la loi fut, sans modification, soumis à la signature royale.

Le rapport au Roi en développe comme suit les considérants :

Il n'est pas de denrée alimentaire qui soit plus que le beurre l'objet de falsifications. De tous côtés ont surgi des plaintes à cet égard.

Dans le commerce en gros des beurres importés ou exportés, dans la vente en détail, partout s'est introduite la pratique frauduleuse qui consiste à livrer pour du beurre naturel de la margarine ou du beurre mélangé avec de la margarine.

On ne peut pas dire que la santé publique en souffre, car la margarine n'est pas, par elle-même, un produit alimentaire nuisible, mais les consommateurs sont lésés dans leurs intérêts matériels, puisqu'en payant le prix du beurre naturel, ils reçoivent, à leur insu, un produit qui n'est qu'un mélange de beurre avec des graisses d'une valeur inférieure.

Il en résulte aussi pour notre agriculture un très grave préjudice, les fermiers voyant un des principaux produits de leur industrie livré, sans défense, à une concurrence déloyale et même repoussé des marchés étrangers.

Un tel état de choses réclame l'application de remèdes prompts et énergiques. Il faut prescrire que le beurre naturel, c'est-à-dire le beurre qui a été fabriqué exclusivement au moyen du lait, puisse seul être vendu sous ce nom et empêcher qu'un produit qui n'est pas du beurre ou qui n'est qu'un mélange de beurre, de graisses ou d'huile soit vendu comme vrai beurre.

Le règlement porte la date du 10 décembre 1890.

Ses dispositions ont été interprétées d'une façon détaillée par la circulaire ministérielle à MM. les Gouverneurs des provinces, en date du 6 février 1891.

On trouvera ci-après, à la suite des divers articles de l'arrêté, les passages de cette circulaire qui s'y rapportent et, en outre, quelques explications complémentaires tirées des circulaires au personnel du service d'inspection.

ART. 1^{er}.

Sous le nom de *margarine*, on entend, pour l'application du présent arrêté, tout beurre artificiel quelconque, c'est-à-dire toute substance ou préparation présentant de l'analogie avec le beurre naturel, et qui n'a pas été fabriquée exclusivement au moyen du lait.

Le présent arrêté n'est pas applicable aux produits qui ne sont pas destinés à l'alimentation de l'homme.

« La disposition de l'article 1^{er} forme la base de la réglementation. Elle doit avoir pour effet de faciliter l'exécution des prescriptions imposées par les articles suivants.

« Elle établit une distinction nettement tranchée entre le commerce du beurre naturel et celui des produits similaires.

« Aucune formalité, aucune entrave n'est apportée au commerce du beurre naturel, cette matière grasse extraite du lait ou de la crème par le barattage. Rien ne s'oppose à ce que l'on y ajoute du sel ; il n'est pas davantage défendu de le colorer, pourvu toutefois que la matière colorante soit inoffensive.

« Il en est autrement de la vente des produits de diverse nature imitant le beurre ou mélangés dans n'importe quelle proportion avec du beurre. Toutes ces denrées devront se débiter sous le nom de « margarine », quelle que soit leur nature et leur composition, substance animale ou végétale, margarine proprement dite, oléo-margarine, graisse alimentaire, mélange de beurre, d'huile ou de graisse, etc.

« Cette dénomination conventionnelle, qui a l'avantage d'être universellement connue, aura pour but d'empêcher les vendeurs d'affubler leur marchandise de noms pompeux et équivoques. Elle ne met pas obstacle, au surplus, à ce que l'on ajoute sur l'enseigne, sur les étiquettes et les circulaires, sur les factures et les lettres d'envoi, etc., et en guise de sous-titre, une indication complémentaire faisant ressortir l'origine du produit ou les qualités spéciales qui le distinguent, telle par exemple que : « huile de palme », « beurre coupé à 20 p. c. de margarine », etc.; mais ce n'est qu'à la condition de n'affaiblir, en quoi que ce soit, la portée de la signification officielle et pour autant qu'il ne puisse en résulter pour l'acheteur de confusion sur la nature de la chose mise en vente.

D'après la définition réglementaire de la margarine, il n'y a pas lieu de donner ce nom au beurre contenant des proportions relativement fortes, anormales même, de caséine ou d'eau, principes existant dans le lait. Mais le beurre additionné de fécule serait compris sous la dénomination de margarine.

ART. 2.

Les magasins, boutiques, dépôts, ainsi que les étalages des marchés où la margarine est exposée en vente, doivent offrir aux yeux du public, à un endroit apparent et en vue, en caractères distincts et indélébiles, l'inscription : *Vente de margarine (verkoop van margarine)*.

« L'article 2 exige que, dans tout endroit où se débite le beurre artificiel, une enseigne soit placée à demeure, parfaitement bien en vue, portant l'indication suivante : *Vente de margarine* (en flamand : *Verkoop van margarine*.)

« Cette prescription concerne les étalages mobiles qui se font dans les marchés, aussi bien que les boutiques et les magasins des marchands.

« Elle a cette grande utilité de prévenir le public, de l'empêcher de se tromper lui-même ou de se laisser tromper par de fausses apparences.

« Elle est destinée aussi à rendre plus facile la surveillance de la police, en mettant obstacle à toute espèce de contestation sur la nature de la chose vendue. Pas de confusion possible : Ici, dit l'inscription, *on vend de la margarine*, c'est-à-dire du beurre qui n'est pas du beurre naturel.

« Quelques administrations locales ont, dans ces dernières années, tout en édictant des dispositions analogues, prescrit certaines mesures spéciales en vue de réglementer le poids que peuvent avoir les pièces de beurre offertes en vente et de réserver un emplacement déterminé au commerce de la margarine. Ces prescriptions sont, dans bien des cas, inspirées par des considérations d'usages locaux, dont un règlement général ne peut que difficilement tenir compte. Il a paru préférable de laisser, comme par le passé, aux administrations communales le soin de régler ces questions d'après les coutumes de la localité.

« La loi du 4 août 1890 n'a préjudicié en rien aux droits que les lois antérieures confèrent aux autorités communales en vue de s'assurer de la fidélité du débit des denrées alimentaires et de leur salubrité; il suffit que les ordonnances portées par ces autorités ne soient en rien contraires aux règlements d'administration générale.

« L'autorité communale pourra donc, moyennant cette restriction et suivant les besoins et les habitudes, compléter les dispositions du règlement général, soit en divisant les emplacements, soit en créant des marchés séparés, soit en imposant d'autres règles en vue d'assurer la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure ainsi que la salubrité des comestibles exposés en vente publique (loi du 16-24 août 1790, titre XI, art. 3, 4°). »

ART. 3.

Les tonneaux, enveloppes ou récipients dans lesquels la margarine est mise en vente par un commerçant ou qui sont employés par les fabricants, marchands en gros, importateurs, exportateurs, expéditeurs et

consignataires de ce produit doivent porter également, en caractères distincts et indélébiles, le mot : *Margarine*.

De plus, si la margarine destinée à la vente est renfermée dans des caisses, tonneaux ou récipients non entamés, l'inscription mentionnera le nom ou la raison sociale du fabricant.

« Aux termes de l'article 5, les tonneaux ou récipients quelconques, dans lesquels la margarine est offerte ou exposée en vente par un commerçant, doivent porter, à un endroit en vue, en caractères distincts et indélébiles, le mot : *margarine*.

« Cette obligation fait, jusqu'à un certain point, double emploi avec cette autre injonction de placer dans la boutique un écriteau portant ces mots : *vente de margarine*.

« Cependant, elle n'en offre pas moins une incontestable utilité, en ce qu'elle facilite certainement la surveillance et en ce qu'elle est de nature à éveiller plus spécialement l'attention du débitant et à engager par là même, d'une manière plus certaine, la responsabilité de celui-ci.

« Le même article, envisageant spécialement dans son deuxième paragraphe le commerce en gros, exige que l'inscription mentionne, à côté du mot : *margarine*, le nom ou la raison sociale du fabricant.

« Cette prescription a pour but de rendre d'une manière permanente le fabricant responsable de son produit et de faciliter la mise en mouvement de l'action répressive dans le cas où l'on arriverait à constater que le beurre artificiel renferme, dans sa composition même, des causes de dangers pour la santé publique.

« Elle est obligatoire, pour le fabricant, lors de l'envoi, et, pour les expéditeurs, importateurs, exportateurs, etc., pendant qu'ils détiennent la marchandise et jusqu'à livraison de cette marchandise. Elle l'est, pour le destinataire, marchand en gros ou en détail, dès le moment de la réception et aussi longtemps que la margarine reste enfermée dans le récipient non entamé.

« Rien n'empêche un marchand en gros ou en détail d'apposer son nom à côté de celui du fabricant ou même de remplacer l'un par l'autre. Mais, en opérant cette substitution, le négociant prend sur lui la responsabilité qui incombe au fabricant, sans toutefois décharger ce dernier du chef des infractions dont la preuve pourrait être administrée contre lui.

« L'obligation de placer l'inscription, non pas sur la marchandise même, mais sur les enveloppes ou récipients qui la contiennent, s'explique par la raison qu'une étiquette placée sur des matières grasses pourrait venir à glisser et disparaître sans que le vendeur eût en définitive à se reprocher la moindre faute ou négligence. Nous verrons toutefois, à l'article 6, que si la margarine est mise en vente ou vendue en détail sous forme de pain en cube, sans être enveloppée, l'empreinte du mot *margarine*, ainsi que le nom ou la raison sociale du fabricant, devra se trouver sur la margarine même.

« Il est à remarquer d'ailleurs qu'il n'y a pas lieu de distinguer entre les récipients, qu'ils appartiennent ou qu'ils n'appartiennent pas au vendeur ou au fabricant. Les enveloppes renfermant le beurre artificiel vendu en gros ou offert en vente dans le commerce de détail, doivent toujours porter l'inscription obligatoire.

« Il s'agit ici, en résumé, exclusivement, de relations entre le producteur et le débitant ou entre ces intéressés et les commerçants intermédiaires.

ART. 4.

Les vases, flacons et enveloppes dans lesquels la margarine est livrée

à l'acheteur par un marchand en détail, doivent porter, en caractères distincts et indélébiles, le mot : *Margarine*.

En outre, l'indication du nom ou de la raison sociale du vendeur devra, dans l'inscription, précéder ou suivre immédiatement le mot : *Margarine*.

« Les conditions de livraison de la margarine au public sont déterminées par l'article 4.

« Aux termes de cet article, le mot *margarine* doit figurer, avec le nom ou la raison sociale du vendeur, sur tous les vases, flacons et enveloppes dans lesquels ce produit est livré à l'acheteur par un marchand en détail.

« Mais il va de soi que l'acheteur, qui se présente dans un magasin de détail, a le droit de faire placer la margarine qu'il achète dans des récipients qui sont à son usage personnel, sans que l'on puisse exiger que ceux-ci portent une inscription quelconque. »

ART. 5.

Lors des expéditions, les fabricants, marchands, expéditeurs ou consignataires de margarine devront indiquer, sur les factures et lettres de voiture ou connaissements, pour chaque envoi individuel, que la marchandise expédiée est vendue comme margarine.

« Les dispositions que je viens de rappeler obligent les fabricants et marchands de margarine à revêtir d'une inscription déterminée l'enveloppe extérieure de leurs produits. En vertu de l'article 5, il leur est encore prescrit, lors des expéditions, d'indiquer sur les factures, lettres de voiture ou connaissements que la marchandise expédiée est livrée comme margarine. Cette mesure, obligatoire pour chaque envoi individuel, éveillera l'attention du vendeur sur l'importance de la déclaration exigée de lui et celle de l'acheteur sur la nature du produit vendu. Aucune erreur de fait ne pourra donc être prétextée et, en cas d'infraction, la justice aura en main la preuve toute faite de la culpabilité du négociant malhonnête. »

ART. 6.

Si la margarine est vendue ou exposée en vente par un commerçant sous forme de gâteaux ou pains, ceux-ci doivent avoir la forme d'un cube.

Ils devront être marqués, en outre, d'une empreinte portant le mot : *Margarine*, ainsi que le nom ou la raison sociale du fabricant, à moins que les enveloppes qui les recouvrent ne portent ces indications.

« L'article 6 est le complément indispensable de l'article 4. Dans le commerce en détail, la margarine, de même que le beurre, n'est pas toujours débitée dans des vases ou récipients quelconques. Lors donc qu'elle sera vendue sous forme de gâteaux ou pains, ceux-ci devront avoir la forme d'un cube et être marqués d'une empreinte portant le mot : *margarine*, ainsi que le nom ou la raison sociale du fabricant, à moins que l'enveloppe extérieure ne porte ces indications.

« Aucune confusion ne sera donc possible entre les pains ou gâteaux de beurre et les pains ou gâteaux de produits similaires

Ainsi que le fait observer la circulaire interprétative à propos de l'article 3, le nom du fabricant peut toujours être remplacé par celui du vendeur. Pour ce qui concerne la margarine exposée en vente dans un magasin, le nom du vendeur est d'ailleurs, en général, suffisamment connu.

ART. 7.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies des peines établies par les articles 6 et 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 8.

Notre Ministre de l'agriculture, de l'industrie et des travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur à partir du 15 janvier 1891.

Après avoir passé en revue les diverses dispositions du règlement, la circulaire ministérielle du 6 février 1891 ajoute :

« Les mesures adoptées tendent à empêcher que le public ne soit trompé sur la nature de la marchandise qu'il achète en prescrivant, d'une part, que le beurre naturel, c'est-à-dire le beurre qui a été fabriqué exclusivement au moyen du lait, puisse seul être vendu sous ce nom, et, d'autre part, que tout produit qui n'est pas du beurre ou qui n'est qu'un mélange de beurre, de margarine, de graisses ou d'huiles, ne soit pas vendu comme vrai beurre.

« L'expérience dira si les dispositions de l'arrêté sont suffisantes et efficaces, ou si, à l'exemple de certaines législations étrangères, il ne sera pas nécessaire de recourir à des moyens plus énergiques tels, par exemple, que l'obligation de colorer tout beurre artificiel en une teinte déterminée, celle de le renfermer dans des récipients de forme et de nature particulières, ou encore l'interdiction pour un même commerçant de vendre dans un même débit du beurre naturel et des produits de la contrefaçon

» Je ne crois pas devoir, dès maintenant, prescrire des dispositions spéciales, relativement à la dimension des enseignes, des étiquettes, etc., à la place où elles doivent se trouver, à la couleur qu'elles doivent avoir.

« L'expérience permettra de reconnaître ultérieurement s'il est indispensable qu'un arrêté d'administration générale entre dans de semblables détails. »

Le règlement, dit une circulaire au personnel de l'inspection, ne vise que la vente du beurre artificiel, non celle des denrées alimentaires préparées à l'aide de margarine.

Il est évident que l'on ne peut empêcher le restaurateur, par exemple, de faire usage de margarine pour la préparation des aliments qu'il sert à ses clients, à moins qu'il ne les présente comme étant préparés au beurre pur.

Il en est de même pour ce qui concerne les pâtisseries

Les marchands de margarine ne vendant qu'en gros et ne livrant pas de la main à la

main ne sont pas tenus, aux termes du règlement, d'afficher dans aucun local de leur maison l'écriteau : *Vente de margarine*. Mais s'ils vendent parfois de la main à la main, le local où ils introduisent l'acheteur doit être considéré comme lieu d'exposition en vente de la margarine, et ce local, de même que la marchandise qui y passe, son contenant et ses enveloppes, doit être pourvu des inscriptions réglementaires.

Si un marchand de margarine ne vend pas chez lui, mais seulement sur les marchés ou au domicile des boutiquiers revendeurs ou des particuliers, ce n'est évidemment qu'en ces endroits qu'il peut enfreindre le règlement, soit en vendant sa marchandise comme beurre, soit en la vendant comme margarine, mais en contrevenant aux dispositions réglementaires.

Tout fabricant ou marchand de beurre ou de margarine, s'il n'a pas de magasin ouvert au public, possède tout au moins un local où il dépose sa marchandise en attendant le moment de la livraison ou du départ pour l'exposition en vente. Il est passible des peines établies par les articles 501 à 503 du Code pénal s'il détient dans ce local, avec intention de la vendre comme beurre, une denrée qu'il sait n'être que de la margarine.

On ne doit pas considérer comme locaux d'exposition en vente les caves servant, aux marchands de beurre et de margarine, de dépôts ou d'ateliers de préparation des gâteaux, pains ou pièces de ces denrées. Le fait de conserver, dans ces caves, de la margarine ne présentant pas la forme, l'empreinte ou l'étiquette réglementaires, ne constitue donc pas une infraction.

La circulaire ministérielle du 6 février 1891 dit un mot de la question des analyses de beurre :

« On a souvent agité la question de savoir si la science possédait des procédés capables de faire distinguer avec certitude le beurre artificiel du beurre naturel et de fixer la proportion dans laquelle les deux substances pourraient avoir été mélangées.

« L'exposé des motifs de la loi allemande répond affirmativement à cette question et l'exposé des motifs du projet de loi présenté le 28 juin 1890 à la Chambre des Députés de France contient, à ce sujet, le passage suivant :

« Au point de vue scientifique, des expériences concluantes, faites au laboratoire de l'Institut agronomique, ont démontré que des spécialistes habiles peuvent constater la présence de la margarine ou de l'oléo-margarine dans le beurre, jusqu'à la limite minima de 8 p. %. Dans le cas de mélange au beurre d'huiles de coton, de palme ou autres, la présence de ces huiles peut être constatée jusqu'à un minimum de 1 1/2 et 1 p. %. »

« Les études faites par les chimistes belges confirment cette opinion.

« Aussi un praticien distingué, qui a fait de cet objet une étude spéciale, a-t-il pu terminer une conférence donnée à l'occasion du Grand Concours, en 1888, de la manière suivante :

« Comme on le voit, le chimiste est actuellement en mesure de distinguer avec certitude le beurre de la margarine et de reconnaître les mélanges dans lesquels les graisses étrangères n'entrent pas pour une quantité minime. »

« Des mesures seront prises, Monsieur le Gouverneur, pour que les laboratoires auxquels les analyses seront confiées soient parfaitement outillés et répondent pleinement à toutes les nécessités de la situation. »

On verra plus loin quelles mesures ont été, depuis lors, prises à ce sujet par le Gouvernement.

En février 1891, en février 1892 et ces jours derniers, à l'occasion de la discussion du budget du Département de l'Agriculture, il fut question de margarine à la Chambre des Représentants.

Un membre de la Chambre revint, à deux reprises différentes, sur l'idée de donner à la margarine une coloration distinctive; ce serait là, d'après lui, le seul moyen d'enrayer la fraude.

Un autre membre a émis l'avis que, pour couper le mal dans sa racine, il faudrait interdire la vente de la margarine par les marchands de beurre.

Le Gouvernement a fait connaître aux Chambres, lors de la discussion de la loi (*voir ci-devant*, p. 74), les raisons pour lesquelles il n'a pas cru devoir prescrire pour la margarine une coloration spéciale.

Déjà la Note à l'appui du projet de règlement annexé à l'Exposé des motifs renfermait à ce sujet le passage suivant : « Cette loi (la loi danoise).... défend de donner à la margarine une couleur jaune plus foncée qu'une couleur qu'elle détermine. Il paraît, en effet, plus loyal de laisser à la margarine sa couleur naturelle, sans chercher à lui donner l'aspect du beurre par l'addition d'une matière colorante sans valeur aucune au point de vue alimentaire; toutefois, il est peut-être un peu cruel de priver de l'illusion du beurre les yeux des personnes qui font usage de la margarine, sciemment et pour des raisons d'impérieuse économie. »

La circulaire interprétative du 6 février 1891 disait, comme on l'a vu, que l'expérience ferait connaître s'il était nécessaire de prendre des mesures en ce qui concerne la coloration.

Dans son rapport en date du 1^{er} décembre 1891 (*Journal officiel* du 23 février 1892), la Commission française, chargée d'examiner les propositions de loi relatives à la répression des fraudes commises dans la vente des beurres, avait proposé de défendre la coloration artificielle du simili-beurre. Mais la Chambre des Députés, dans la séance du 11 janvier 1892, émit l'avis qu'on ne devait adopter aucune mesure pouvant entraver les exportations ou la vente loyale au détail des graisses alimentaires; et la Commission, s'inspirant de ces indications (*voir son rapport supplémentaire*, en date du 14 mars 1892, au *Journal officiel* du 20 juin 1892), supprima de son projet de loi la défense de colorer en jaune la margarine, aussi bien pour l'intérieur que pour les exportations; et elle se borna à proposer l'adoption, pour la vente de la margarine en détail, d'une forme et d'une enveloppe spéciales.

L'interdiction du cumul du commerce de la margarine et du beurre naturel est encore une de ces questions au sujet desquelles, comme le disait la circulaire précitée, on attend les enseignements de l'expérience.

La Commission de la Chambre des Députés française, après avoir proposé dans son premier rapport la séparation générale et absolue des commerces de beurre et de margarine, n'a maintenu cette proposition que pour les communes ayant une population agglomérée de plus de 3,000 habitants et en admettant une exemption en faveur des sociétés coopératives d'alimentation.

Toutefois, le Gouvernement est loin de prétendre que le règlement sur la margarine ne soit pas, comme tous les autres, susceptible de perfectionnement; et il prend bonne note des propositions qui lui sont faites dans ce sens.

Outre l'interdiction du cumul dans les grands centres, le projet de loi français contient diverses dispositions qui pourraient trouver application dans notre pays, par exemple, la défense de faire circuler la margarine sans certificat indiquant son origine, sa destination, etc.

Le personnel du service d'inspection a fait au cours de ses tournées, particulièrement en ce qui concerne le commerce de gros et de demi-gros, la détention en cave, le colportage, etc., diverses remarques dont il pourra également être tiré parti pour une réforme éventuelle du règlement.

Mais il ne faut pas oublier que, dans l'esprit de la loi, il n'y a lieu de réglementer et de surveiller la *fabrication* des denrées alimentaires que dans l'intérêt de la santé publique, non dans celui de la loyauté du commerce.

FARINES, PAINS

ET AUTRES DENRÉES ALIMENTAIRES DÉRIVÉES DES FARINES.

La question des falsifications des farines, de même que celles des falsifications du beurre et des abus qui se commettent dans le commerce des viandes, a été examinée assez longuement à la Chambre des Représentants et surtout au Sénat, lors de la discussion de la loi.

On a signalé l'importation de France de farines falsifiées ou fabriquées avec des grains de mauvaise qualité, comme aussi l'arrivée des pays d'outre-mer, non seulement de farines falsifiées ou altérées, mais encore de grains moisiss, échauffés ou avariés par l'eau de mer.

Parmi les substances employées à la falsification des farines vendues en Belgique, on a cité l'alun, le plâtre cru, la craie, la china clay, le sulfate de baryte.

Un membre du Sénat, se faisant l'écho de la Chambre de la meunerie (Union syndicale) de Bruxelles, a proposé l'interdiction de tout mélange à la farine, en si petite proportion que ce soit, de toute matière minérale ou végétale étrangère aux céréales.

Un représentant a émis, au sujet de l'alun, l'avis qu'on pourrait se borner à obliger les meuniers qui en font usage à en avertir le public; que la farine ainsi traitée peut être excellente pour certains boulangers et dans certains pays.

Des sénateurs ont proposé l'établissement d'un faible droit d'entrée sur les farines étrangères, afin de faciliter le contrôle de la qualité des produits importés. Un membre du Sénat a fait remarquer qu'il suffirait d'organiser un service d'information par les agents de la douane, relativement à la nature de la marchandise et à sa destination.

M. le Ministre de l'Agriculture a fait observer que ce n'était pas le

moment de discuter la question complexe de l'établissement d'un droit d'entrée. Il a manifesté l'intention d'organiser un service spécial de surveillance à la frontière, indépendamment de la surveillance qui s'exercerait sur les farines en cours de transport, ainsi que dans les dépôts et magasins.

Un avant-projet de règlement sur la préparation et le commerce des farines, du pain et des autres denrées alimentaires dérivées des farines, fut élaboré sans retard et soumis à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique.

En ce qui concerne spécialement l'emploi de l'alun, le Conseil opina pour l'interdiction absolue de l'addition de cette substance aux farines destinées à la fabrication du pain.

Le Gouvernement adhéra à la manière de voir du Conseil.

Le Comité de l'Association générale des meuniers belges, ayant reçu communication du projet de règlement, l'approuva en tous points.

L'arrêté royal en date du 28 septembre 1891, portant réglementation de la matière, fut interprété, pour ce qui est de quelques-unes de ses dispositions, par une circulaire ministérielle à MM. les Gouverneurs, en date du 24 décembre 1891.

Diverses explications complémentaires concernant les dispositions du règlement furent encore insérées dans des circulaires au personnel de l'inspection.

Ces interprétations et explications sont reproduites ci-après, à la suite des articles du règlement auxquels elles se rapportent.

FARINES

Préparation.

ART. 1^{er}.

Il est interdit, d'une manière absolue, d'ajouter, en si minime proportion que ce puisse être, aux farines destinées à l'alimentation publique, aucune matière minérale, notamment: terre de pipe, chinaclay, craie, os calcinés, sulfate de baryte, sulfate de chaux, alun, sulfate de cuivre, sulfate de zinc, carbonates ou bicarbonates de potasse ou de soude, hydrocarbonate de magnésic, etc.

L'article 1^{er}, quatrième alinéa, de la loi du 4 août 1890 porte : « Le Gouvernement. . . pourra. . . , dans l'intérêt de la santé publique. . . interdire l'emploi de matières. . . ou objets nuisibles ou dangereux.

Les matières minérales, additionnées aux farines devant servir à la fabrication d'une denrée aussi importante que le pain, sont considérées comme *nuisibles* ou tout au moins *dangereuses*.

ART. 2.

Il est également interdit de transformer en farine destinée à la vente pour l'alimentation de l'homme :

1° Des grains non débarrassés autant que possible de toutes matières terreuses et de tous produits nuisibles ;

2° Des grains altérés ou avariés, par exemple, des grains contenant de l'ergot.

Parmi les produits nuisibles dont il est question au 1°, il faut comprendre les graines d'ivraie, de nielle des blés, de mélanpyre, etc.

On doit considérer comme altérés et partant visés par le 2°, outre les grains ergotés, ceux qui sont envahis par des champignons vénéreux tels que ceux de la rouille, du charbon, de la carie, etc., les grains souillés par des parasites, les grains germés, échauffés, etc.

Voici ce qui était dit, au sujet de l'ergot, dans le rapport au Roi concernant le projet de règlement :

« Il résulte des renseignements fournis par les agronomes de l'État que l'ergot s'est montré cette année, dans une proportion tout à fait anormale, dans toutes les emblavures, surtout dans celles de froment. La présence de ce parasite dans les farines de seigle et de froment peut amener le développement de maladies endémiques très graves. Aussi, sera-t-il nécessaire d'appeler sur ce point l'attention des autorités locales. Je me propose, au surplus, de donner des instructions spéciales aux délégués du Gouvernement, chargés de la haute surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, afin d'écartier le danger qui nous menace, par la stricte exécution de cette disposition, qui défend de transformer en farine des grains ergotés. »

Les dispositions de l'article 2 ne sont pas applicables au cas de meuniers travaillant à façon, non pour la vente, et qui reçoivent en espèces la rémunération du service rendu. Mais le meunier qui a l'habitude de se payer en nature, lorsqu'il travaille pour le compte d'un particulier, en retenant une partie de la farine qu'il a préparée, est évidemment obligé, s'il désire vendre cette farine pour l'alimentation humaine, de procéder au nettoyage préalable du grain, ou tout au moins de la partie du grain dont il compte retenir la farine, comme aussi s'abstenir de moudre pour la vente, pour l'alimentation de l'homme, des grains altérés ou avariés.

Vente.

ART. 3.

Pour l'application des dispositions qui suivent, on entend par *farine* le produit de la mouture du grain de froment.

Toute farine autre que celle du froment devra porter le nom du végétal dont elle provient (*farine de seigle, d'orge, d'avoine, de féveroles, de pois, de fèves, de haricots, de riz, de maïs, de pommes de terre, etc.*).

Tout mélange de farines devra porter un nom spécial qui en rappelle la composition (*farine de méteil*), ou le nom propre à chacun des composants.

Au sens du règlement, la farine est donc le produit, *bluté ou non*, de la mouture du grain de froment.

ART. 4.

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir, d'importer ou de transporter pour la vente :

1° Des farines de froment ou autres, préparées contrairement aux dispositions des articles 1^{er} et 2;

2° Des farines altérées par quelque cause que ce soit.

Le 2° vise les farines visiblement ou sensiblement altérées par échauffement, fermentation acide ou putride, moisissure, etc.

ART. 5.

Il est défendu de vendre ou d'exposer en vente sous le nom de farine (farine de froment), de farine de seigle, de farine d'orge, etc., une farine qui ne contiendrait pas tous les éléments constitutants des grains ou substances dont elle porte le nom, abstraction faite du son, ou qui contiendrait des substances étrangères.

En ce qui concerne spécialement la farine ordinaire ou farine de froment, la farine blutée ne pourra perdre, à 100° C., plus de 18 p. % de son poids et, séchée à cette température, elle ne pourra contenir plus de 1 p. % de matières minérales (cendres) ni moins de 8.5 p. % de gluten sec.

Il importe de remarquer que la disposition du deuxième alinéa de l'article 5 n'est pas relative à la farine de froment en général, mais seulement aux farines *blutées*.

La vente de farines mal blutées ou contenant des petits gruaux, des recoupettes, des remoulages, des sons, etc., ainsi que leur utilisation en boulangerie et la vente du pain fabriqué avec de tels produits, ne tombe pas directement sous l'application du règlement. Toutefois, en cas de vente de farines comme farines de froment *blutées*, il faut veiller notamment à ce qu'elles ne renferment pas, par suite de la présence de ces éléments inférieurs, des proportions excessives de cendres.

ART. 6.

Il est défendu de vendre ou d'exposer en vente, pour l'alimentation de l'homme, sans en avertir clairement l'acheteur ou le public, de la farine d'une céréale déterminée mélangée avec de la farine d'une autre céréale ou avec une autre substance végétale.

En conséquence, les sacs ou récipients dans lesquels sont mises en vente des farines ainsi mélangées ou qui sont employés par les fabricants, archands en gros ou demi-gros, importateurs, exportateurs, expédi-

teurs ou consignataires de ces farines mélangées, doivent porter en caractères distincts et indélébiles l'indication de la farine ou de la substance au moyen de laquelle le mélange a été opéré.

De plus, si la farine mélangée, destinée à la vente, est renfermée dans des sacs ou récipients non entamés, l'inscription mentionnera le nom ou la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

On remarquera que les inscriptions dont il est question aux alinéas 2 et 3 de l'article 6 ne sont obligatoires pour le commerce de détail, qu'en ce qui concerne l'exposition en vente, non en ce qui concerne la livraison.

ART. 7.

Lors des expéditions, les fabricants, marchands, expéditeurs ou consignataires de farines mélangées devront indiquer, sur les factures et lettres de voiture ou connaissements, pour chaque envoi individuel, que la marchandise est vendue comme farine mélangée à telle substance.

Dans la pensée du Gouvernement, les stipulations des articles 6 et 7 concernant les farines mélangées, ne doivent pas être prises absolument à la lettre et exclure toute tolérance à l'égard de faibles quantités de grains étrangers, mélangés à ceux d'une céréale déterminée.

C'est ce qui a été déclaré dans la circulaire ministérielle en date du 24 décembre 1891, à la demande des intéressés.

« On peut tolérer dans la farine d'une céréale la présence d'une faible quantité (2 ou 3 p. %) de farines d'autres grains ne renfermant aucun principe nuisible à la santé.

« En effet, certaines espèces de froments contiennent une proportion plus ou moins grande de céréales étrangères (seigle, orge, avoine, etc.) et de certaines légumineuses, que les procédés de nettoyage les plus perfectionnés ne parviennent pas à éliminer complètement : la farine qu'on en tire est donc nécessairement mélangée d'une légère proportion de ces éléments étrangers. C'est ce qui justifie la tolérance admise plus haut. »

En réalité, la tolérance en cette matière devra être assez large, à raison des difficultés de l'analyse des mélanges de farines : dans beaucoup de cas, en effet, il est difficile de préciser, avec une approximation de moins de 3 p. %, la teneur de la farine de telle céréale en farines étrangères.

Le règlement n'exige une inscription sur le sac ou le récipient contenant la farine exposée en vente, qu'en cas de farine d'une céréale déterminée mélangée avec de la farine d'une autre céréale ou avec une autre substance végétale. Ainsi l'on peut mettre en vente de la farine d'orge pure dans un sac ou récipient dépourvu d'inscription.

On ne peut obliger les marchands à revêtir d'une marque ou étiquette spéciale les mélanges de farines diverses destinés au bétail. En effet, le règlement ne vise, ainsi qu'il est dit expressément dans le préambule, que les farines et les dérivés des farines destinés à l'alimentation de l'homme.

Enfin, il faut remarquer que les dispositions du règlement ont exclusivement rapport aux farines et aux dérivés des farines *destinés à la vente*. Par conséquent, le meunier travaillant pour le compte d'un particulier qui lui demande de moudre du grain destiné à sa propre consommation peut, en cas de grains mélangés, s'abstenir de placer sur le sac contenant la farine une inscription annonçant la composition du mélange.

PAIN.

Fabrication.

ART. 8.

Il est défendu d'employer à la fabrication du pain et des produits similaires destinés à la vente, des farines préparées en contravention des articles 1^{er} et 2 du présent arrêté ou des farines altérées.

ART. 9.

Il est interdit, d'une manière absolue, d'introduire dans le pain et dans les produits similaires destinés à la vente, en si minime proportion que ce puisse être, aucune matière minérale autre que le sel ordinaire (chlorure sodique) et l'eau.

Il est notamment défendu d'y mêler de l'alun, du sulfate de cuivre, du sulfate de zinc, des carbonates ou bicarbonates alcalins ou alcalino-terreux, du savon, de l'eau de chaux.

Ces dernières substances sont considérées, dans le pain, qui est la base de l'alimentation humaine, comme *nuisibles ou dangereuses*.

ART. 10.

Sont également interdits dans la fabrication du pain et des produits similaires destinés à la vente :

- 1° L'emploi de levure falsifiée ;
- 2° L'usage d'ustensiles confectionnés en contravention aux dispositions du règlement du 10 décembre 1890, concernant l'emploi d'ustensiles ou objets dangereux ;
- 3° L'emploi, pour le chauffage des fours, de bois peints à l'aide de couleurs plombifères ou arsénifères.

Voici l'interprétation donnée au 1° par la circulaire ministérielle en date du 24 décembre 1891.

« On entend par *levure falsifiée*, toute levure ayant été mélangée à des matières étrangères à sa nature.

« Toutefois, pour l'application des dispositions du règlement relatives à la fabrica-

tion du pain. on admettra, comme corollaire de la tolérance professée à l'égard des impuretés éventuellement apportées à cette denrée par les farines, la présence dans le pain d'une faible proportion de matières amylacées étrangères, y introduites avec la levure, à la condition que cette introduction n'élève pas la teneur totale du pain en principes farineux et féculents étrangers au-dessus de 2 ou 3 p. %.

« Il est à remarquer, Monsieur le Gouverneur, que il n'est point question du commerce de la levure même.

« Mon administration étudie en ce moment les dispositions réglementaires auxquelles ce produit devra donner lieu, notamment en ce qui concerne les informations à donner aux acheteurs en cas d'addition aux levures de fécule ou d'amidon. »

Certaines levures sèches, de qualité et de prix inférieurs, sont suspectes d'addition de matières minérales destinées à faciliter la panification. Leur usage est formellement interdit pour la fabrication du pain.

Pour ce qui concerne le 2^o de l'article 10, voir le Règlement relatif aux ustensiles, vases, etc., p. 28.

Vente.

ART. 11.

Le mot *pain*, dans le sens du présent règlement, s'applique exclusivement au pain fabriqué avec de la farine de froment.

Tout produit similaire confectionné avec de la farine autre que celle du froment devra porter le nom de la farine dont il provient (*pain de seigle, de méteil, etc.*).

Les pains dans lesquels il entre d'autres substances que les farines, la levure ou le levain, l'eau et le sel s'appellent *pain de fantaisie, de choix, de luxe*, ou de tel autre nom usité dans le commerce.

ART. 12.

Il est défendu de vendre ou d'exposer en vente, sous le nom de pain de froment, ou simplement de pain, de pain de seigle, etc., tout produit qui renfermerait une matière étrangère à ses éléments constitutifs normaux : farine, levure ou levain, sel et eau.

ART. 13.

Tout pain d'au moins un demi-kilogramme vendu, exposé en vente, transporté ou détenu pour la vente, comme pain de froment, devra être marqué d'une empreinte indiquant les initiales du nom et du prénom du boulanger.

Le pain mélangé ou fait d'une autre farine portera, outre l'empreinte des initiales du nom et du prénom du boulanger, une marque spéciale consistant en une étoile.

Les Sociétés de boulangerie doivent appliquer sur leurs pains les initiales de leur firme.

Les dispositions des articles 11 (deuxième alinéa) et 13 (deuxième alinéa), relatives aux pains fabriqués avec des mélanges de farines de divers végétaux, sont applicables au pain additionné de pommes de terre, au moins lorsque cette addition est assez importante pour élever la teneur en principes féculents étrangers au-dessus de la tolérance admise (2 ou 3 p. ‰).

ART. 14.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de transporter ou de détenir pour la vente :

1° Du pain ou des produits similaires fabriqués en contravention des dispositions des articles 8, 9 et 10;

2° Du pain altéré.

Comme exemples de pains altérés, on peut citer le pain moisi ou ayant un mauvais goût manifeste.

PÂTES ALIMENTAIRES. — PAIN D'ÉPICES ET PRODUITS DIVERS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE.

ART. 15.

Il est défendu d'employer à la fabrication des pâtes alimentaires, du pain d'épices et des produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie, des farines préparées en contravention aux dispositions des articles 1^{er} et 2 du présent règlement, ainsi que des matières premières altérées ou des matières nuisibles.

La circulaire interprétative, adressée à MM. les Gouverneurs le 24 décembre 1891, contient quelques explications au sujet des mots « matières nuisibles ».

« L'article 1^{er} du règlement du 28 septembre 1891 défend d'une manière absolue d'ajouter, en si minime proportion que ce puisse être, toute matière minérale quelconque aux farines destinées à l'alimentation publique.

« L'article 15 du même règlement défend d'employer à la fabrication des pâtes alimentaires, du pain d'épices et des produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie, des farines préparées contrairement aux dispositions de l'article 1^{er}, mais il ne défend pas de faire usage de certaines substances minérales pour la fabrication des produits que je viens d'énumérer. Cet article se borne, en effet, à proscrire l'emploi de matières nuisibles.

« Il appartient aux intéressés d'apprécier, et aux tribunaux de juger, quelles matières minérales doivent être considérées comme nuisibles. A cet égard, rien n'est changé à l'ancien état de choses. »

Il y a une distinction à établir entre les farines et les pains qui en sont les principaux dérivés, d'une part, et les produits divers de la boulangerie (autres que les pains), les produits de la pâtisserie et des industries annexes (fabrication du pain d'épices, des pâtes alimentaires, etc.), d'autre part.

En ce qui concerne les farines et les pains, le règlement prohibe, comme étant nuisibles ou *dangereuses*, toutes matières minérales (sauf le sel et l'eau pour les pains).

Pour ce qui est des autres dérivés des farines, lesquels jouent un rôle beaucoup moins important dans l'alimentation, le règlement se borne à interdire l'addition de matières *nuisibles*.

Il n'est plus question des matières simplement dangereuses. Il y a lieu, d'ailleurs, quand il s'agit de substances relativement peu nuisibles, de tenir compte des doses auxquelles elles peuvent être ingérées avec les denrées dans la fabrication desquelles elles interviennent.

Conformément à ces principes, il faut comprendre parmi les matières nuisibles prohibées par l'article 13, les substances comme le chlorure stanneux (sel d'étain) et les couleurs toxiques. Il semble que l'on doive, au contraire, tolérer la présence, dans les produits divers de la pâtisserie et de certaines industries annexes, d'une faible proportion (soit 1 p. % au maximum) de sels de potasse ou de soude, de savon, d'alun ou de carbonate d'ammoniaque.

ART. 16.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de détenir et de transporter pour la vente aucune denrée de l'espèce fabriquée en contravention aux dispositions de l'article précédent ou en mauvais état de conservation.

ART. 17.

Les sacs, enveloppes ou récipients non entamés, dans lesquels seront renfermés pour la vente en gros ou en demi-gros les pâtes alimentaires, les pains d'épices et les produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie, devront porter le nom ou la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

ART. 18.

Les contraventions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par les articles 6 et 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 19.

Le présent arrêté sera mis en vigueur le 1^{er} janvier prochain.

CAFÉ.

La réglementation du commerce du café a été provoquée par des requêtes de l'Union syndicale des négociants en denrées alimentaires de Liège et de la Chambre syndicale des négociants en denrées coloniales de Bruxelles, requêtes formulées à l'occasion de l'extension prise à un moment donné par la fabrication et le commerce du café en grains artificiel.

L'arrêté royal, en date du 28 septembre 1891, est libellé comme suit :

ART. 1^{er}.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, sous le nom de *café*, tout produit autre que la graine décortiquée du caféier, soit simplement desséchée (café vert), soit torréfiée, soit réduite en poudre après torréfaction.

ART. 2.

Il est notamment interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, sous la dénomination de *café* :

1° Du café additionné d'eau (mouillé) ou privé d'une partie de ses principes constituants ;

2° Des substances diverses, autres que le café, mélangées ou non avec du café ou avec des éléments constitutifs de celui-ci et se trouvant soit en poudre, soit en grains d'aspect semblable à celui de cette denrée.

ART. 3.

Le café mouillé ou partiellement épuisé, qu'il soit mélangé ou non avec du café non travaillé, ne pourra être vendu, exposé en vente, détenu ou transporté pour la vente que sous une dénomination qui rappelle clairement la manipulation pratiquée. Sera considéré comme café mouillé le café torréfié perdant, à 100° C., plus de 5 p. % de son poids.

Les succédanés du café, tels que la chicorée, les graines de céréales et de légumineuses, les figes, les glands, les dattes, etc., ou les mélanges de café avec ses succédanés ou avec des matières étrangères quelconques, ne pourront être vendus, exposés en vente, détenus ou transportés pour la vente que sous une dénomination dans laquelle n'entrent pas le mot *café*, ni ses dérivés, composés ou homonymes, ni les noms des lieux d'origine du café naturel. Si ces produits sont moulés en grains, ceux-ci devront affecter la forme cylindrique.

ART. 4.

Les dénominations prévues à l'article précédent devront être inscrites en caractères bien lisibles et de dimensions uniformes sur les tonneaux, sacs et récipients dans lesquels les cafés travaillés, contrefaits ou mélangés sont vendus, mis en vente, détenus ou transportés pour la vente.

ART. 5.

Lors de l'expédition des produits dont il est question à l'article 3, les factures et lettres de voiture ou connaissements devront indiquer, pour chaque envoi individuel, que la marchandise expédiée est vendue, non comme café naturel et véritable, mais comme tel ou tel produit dénommé conformément aux dispositions de l'article 3.

ART. 6.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies des peines comminées par les articles 6 et 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal.

ART. 7.

Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera mis en vigueur à partir du 1^{er} novembre 1891.

Aucune circulaire interprétative de ce règlement n'a été insérée au *Moniteur*.

Quelques explications ont été données aux intéressés et communiquées au personnel de l'inspection.

Voici les principales :

On peut tolérer la vente sans étiquette spéciale du café *brise*, à la condition, bien entendu, que les fragments de grains de café désignés sous ce nom soient exempts de tout mélange avec des matières étrangères.

La vente de café *avarié* n'est pas prévue par le règlement. Certaines avaries du café offrent peu de gravité ou sont en grande partie réparées avant la mise en vente ; le café qui les a subies ou qui en a conservé des traces est considéré simplement comme étant de qualité inférieure ; généralement son prix est en rapport avec cette circonstance. Toutefois, si l'avarie est grave et n'a pu être réparée convenablement, si la denrée est manifestement *gâtée, corrompue*, sa mise en vente tombe sous l'application de l'article 561, 2, du Code pénal.

On rencontre fréquemment, dans le commerce de détail comme dans celui de gros, du café dit d'*origine*, tel que le livrent les producteurs, non trié. En général, ce café renferme une certaine proportion de grains plus ou moins altérés et noircis; mais il n'est pas démontré que cette altération leur ait communiqué aucune propriété nuisible. On trouve même dans le commerce, sous le nom de *triage*, *brisures*, ou *déchets* de café, du café constitué presque exclusivement par ces grains raccornis et de couleur foncée et provenant du triage du café d'origine; or, il n'a pas été établi que les personnes faisant usage de cette qualité inférieure ou de ces déchets de café s'en fussent jamais trouvées incommodées. Il s'agit donc là de simples questions de qualités, dans lesquelles l'autorité n'a pas à intervenir en exécution des lois et règlements relatifs aux falsifications et altérations.

La coloration du café à l'aide de matières inoffensives peut être tolérée. Il en est de même de l'enrobage ou apprêt à l'aide de petites quantités (soit 1 p. % au maximum) de sucre ou de matières grasses.

Est tolérée la vente de succédanés de café sous des dénominations dans lesquelles le mot *café*, ses dérivés, composés ou homonymes, ou encore les lieux d'origine du café naturel, entrent en sous-titre (*avec goût de café, équivalant au café, etc.*), ou dans lesquelles entrent les dérivés des noms des lieux d'origine du café naturel (*Javaïne, Bourbonne, etc.*).

VINAIGRE.

Ainsi qu'il a été dit précédemment, le projet de règlement sur le commerce des vinaigres est soumis à la signature du Roi.

Ce projet a été élaboré par le service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, en tenant compte de propositions formulées par le Département des Finances, par l'Association belge des vinaigriers et par l'Association belge des chimistes.

Voici, à son sujet, des extraits du rapport du Conseil supérieur d'hygiène publique en date du 31 mars 1892.

« Il est peu de denrées alimentaires qui aient été, autant que celle-ci, l'objet de falsifications et de fraudes de toute sorte : acide acétique du bois remplaçant l'acide acétique de fermentation; acides minéraux même ajoutés ou substitués à celui-ci; vinaigre de fruits, vinaigres de vin de dattes, de vin de figues, de vin de raisins secs, remplaçant le vinaigre de vin ordinaire.

« Nous avons eu personnellement l'occasion de constater, dans certains produits débités sous le nom de vinaigres, la présence de notables quantités de sulfate de soude et de fortes proportions d'acide sulfurique libre; ces produits avaient été obtenus en mélangeant tout simplement l'acétate de soude avec l'acide sulfurique.

« Il est notoire, d'autre part, que les vinaigres d'alcool et de bière sont bien souvent renforcés par l'addition d'une certaine quantité d'acide acétique distillé.

« La réglementation du commerce des vinaigres, importante au point de vue de la santé publique, était demandée par des fabricants de vinaigre au nom de l'honnêteté commerciale...

« L'article 1^{er} est rédigé de la manière suivante :

« 1° Les récipients dans lesquels les vinaigres seront vendus, exposés en vente,

» détenus ou transportés pour la vente, devront porter à un endroit apparent, en
 » caractères distincts et uniformes, outre le nom ou la raison sociale, ainsi que
 » l'adresse du fabricant ou du vendeur, une inscription comprenant à la suite ou en
 » dessous du mot vinaigre, l'indication de la matière première ou des matières em-
 » ployées à la fabrication de cette denrée : *Vinaigre de vin*, de *cidre*, de *poires*, de
 » *pommes*, de *bière*, de *grains* ou de *malt*, de *dattes*, de *raisins secs*, de *glucose*, d'*alcool*,
 » d'*acide acétique*, etc., ou encore d'*alcool* et de *bière*, de *bière* et d'*acide acé-*
 » *tique*, etc.

« Le vinaigre d'acide acétique pourra aussi être appelé acide acétique dilué. Il ne
 » pourra contenir plus de 8 grammes d'acide acétique monohydraté pour 100 centi-
 » mètres cubes, à la température de 13° C.; les liquides renfermant une proportion
 » plus forte d'acide acétique porteront des dénominations distinctes des précédentes,
 » soit celle d'acide acétique ou d'acide acétique concentré.

» Les dénominations données au vinaigre seront, lors des expéditions, reproduites
 » sur les factures et les lettres de voiture ou connaissements. »

« En se plaçant au point de vue de l'étymologie, il eût certainement fallu refuser la
 dénomination de vinaigre au mélange d'eau et d'acide acétique, mais il faudrait, à ce
 titre, ne la conserver qu'au seul produit de fermentation acide du vin de raisin naturel;
 il faudrait la refuser au produit de l'acétification de l'alcool dilué, de la bière, du cidre,
 voire même du vin de dattes et de figes.

« Il paraît plus rationnel en présence de ces difficultés....., de se baser, pour la défini-
 tion du vinaigre, sur l'analyse chimique. Celle-ci établit une parfaite analogie entre les
 diverses sortes de vinaigres, y compris ceux d'alcool et d'acide acétique, du chef de la
 nature et des proportions de l'élément principal : l'acide acétique. On peut donc
 admettre l'extension de la dénomination de vinaigre à tout liquide répondant à ces
 conditions d'analogie.

« La rédaction proposée et à laquelle nous nous rallions, offre, nous semble-t-il,
 des garanties suffisantes en ce qui concerne la pureté exigée de l'acide acétique pour
 son utilisation à la fabrication du vinaigre. L'article 2 surtout exclut l'emploi de l'acide
 acétique non débarrassé convenablement des impuretés nuisibles à la santé.

« L'article 2 est rédigé comme suit :

« Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la
 » vente, comme vinaigres, sous quelque dénomination que ce soit :

« 1° Des solutions d'acide acétique incomplètement purifié, notamment de l'acide
 » acétique non rectifié par distillation;

« 2° Des liquides contenant l'une ou l'autre des substances mentionnées ci-après,
 » à savoir :

« a) Des acides autres que l'acide acétique et éventuellement de petites quantités
 » d'acides organiques divers (malique, lactique, tartrique, citrique, etc.) pouvant pro-
 » venir de la matière première ou des matières premières dont la denrée porte le nom ;

» b) Des chlorures, des sulfates et d'autres impuretés telles que sels de chaux ou
 » de soude, en proportions supérieures à celles qui peuvent y être apportées par la
 » matière première ou par les matières premières dont le produit porte le nom ;

» c) Des composés de plomb, de zinc, de cuivre ou d'arsenic, ou d'autres matières
 » nuisibles à la santé ;

« 3° Des produits contenant moins de 3 grammes d'acide acétique monohydraté par
 » 100 centimètres cubes. »

« L'article 3 commine les peines applicables en cas d'infractions aux dispositions
 des art. 1 et 2.

« Nous vous proposons, Messieurs, d'adopter le projet de règlement sur le commerce des vinaigres tel qu'il vous a été soumis par M. le Ministre. »

« — Les conclusions proposées sont approuvées. »

BIÈRES.

Plusieurs membres de la Chambre des Représentants ont, tant au cours de la discussion de la loi, en juillet 1890, que dans la suite, à l'occasion de la discussion des budgets, demandé qu'un règlement fût porté pour réprimer certains abus qui, indépendamment de l'emploi frauduleux de la saccharine et de l'usage d'appareils défectueux sous le rapport de l'hygiène, se commettent dans la fabrication, le commerce et le débit des bières. Ils ont cité :

a) L'emploi d'antiseptiques tels que l'acide salicylique ;

b) La revente des déchets recueillis dans les débits (ramas ou ramassis, *stortbier*).

En ce qui concerne les ramassis, un représentant a engagé le Gouvernement à n'intervenir qu'après avoir bien examiné au préalable la question, qui lui paraissait complexe, de façon à ce que les mesures prises soient à la fois justes et efficaces.

Le Gouvernement a mis à l'étude la question de la réglementation du commerce des bières. Le service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires a élaboré sur la matière un avant-projet de règlement, avec note à l'appui. Ce travail a été soumis à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique, qui en a approuvé les conclusions en y proposant quelques légères modifications de détail.

De son côté, la Société de Médecine publique a fait part au Gouvernement de sa manière de voir à ce sujet : elle concorde, dans ses grandes lignes, avec celles de l'Administration et du Conseil supérieur d'hygiène.

Les points suivants paraissent devoir être admis :

Il n'y a pas lieu de donner de la bière une définition précise, de lui assigner une composition normale, qualitative et quantitative, dont le fabricant et le marchand ne pourraient, à moins de se rendre coupables de falsification, s'écarter sans avertir l'acheteur. Il n'y aurait d'autres dispositions de l'espèce régissant la fabrication et le commerce de la bière, que celles du règlement général concernant les produits additionnés de saccharine (saccharine proprement dite, glycérine, etc.).

En cette matière, où il ne s'agit que de produits artificiels de composition et de caractères variables, ne jouant pas dans l'alimentation un rôle de première importance, les règlements ne doivent protéger que les intérêts de la santé publique.

L'emploi de succédanés du malt d'orge et du houblon ne serait défendu ; il ne serait pas assigné de limites aux teneurs en extrait, en acide phosphorique et en alcool, au degré d'acidité, au degré de fermentation ou d'atténuation, etc.

On se bornerait à interdire l'introduction dans les bières de principes nuisibles, ainsi que la vente de bières contenant de ces principes ou devenues malsaines par suite d'altération.

Seraient notamment considérés comme nuisibles à la santé, pour l'application du règlement, les antiseptiques tels que l'acide salicylique, l'acide sulfureux et leurs composés salins. Toutefois, la présence de l'acide sulfureux serait tolérée dans les bières lorsque la proportion de ce corps ne dépasserait pas une quantité limitée (par exemple, 14 milligrammes par litre), pouvant avoir son origine dans une désinfection soignée des tonneaux, dans l'emploi de houblon légèrement soufré, etc.

D'autres substances nuisibles à la santé, et que l'on dit avoir été parfois employées à la fabrication de la bière, sont la coque du Levant, la noix vomique, l'acide oxalique, les composés de plomb.

Rappelons que le règlement général relatif à la coloration artificielle des denrées alimentaires, lequel interdit l'emploi de colorants nuisibles, est applicable aux bières.

On réserverait la question de savoir si certaines glucoses commerciales ne doivent pas être considérées comme impropres aux usages alimentaires et, partant, à la fabrication des bières.

Par bières devenues malsaines ensuite d'altération, on entendrait notamment les bières présentant un trouble anormal, les bières tournées, et surtout les bières filantes ou visqueuses, ainsi que les bières putrides.

Le règlement édicterait quelques mesures destinées à prévenir l'introduction dans les bières de principes nuisibles ou l'altération de ces boissons. Ces mesures, du même ordre que celles qui ont été formulées dans le règlement général relatif aux vases, ustensiles, etc., et qui, comme on l'a vu, ont déjà été appliquées aux bières, seraient :

1° L'obligation, pour les débitants, de veiller à la propreté des appareils de débit (robinets, conduits, pompes aspirantes ordinaires, pompes à pression, appareils à pression d'acide carbonique, etc.), ainsi qu'à la pureté de l'air admis au contact des bières : les appareils de débit devraient subir un nettoyage périodique et être d'ailleurs construits de façon à faciliter ce nettoyage et à permettre la visite ; l'air serait pris en dehors des bâtiments, dans un espace à l'abri de toute cause de contamination et bien ventilé ;

2° La défense aux brasseurs, marchands de bières et débitants, de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, comme bière ou comme matière première pour la fabrication du vinaigre de bière, les ramassis (*stortbier*) recueillis, dans les débits, au fond des verres, sur les tables ou sur les comptoirs. Ces liquides ne pourraient plus, sous aucun prétexte, être repris par les brasseurs ni par les marchands de bières.

On n'est pas entièrement d'accord en ce qui concerne les dispositions à prendre relativement aux ramassis.

Le Conseil supérieur d'hygiène publique propose de s'en tenir à la formule ci-dessus.

La Société de médecine publique et diverses associations de brasseurs insistent, au contraire, pour que le règlement stipule en termes formels que les ramassis devront être immédiatement déversés par les débitants dans un récipient placé en vue dans le local de débit et communiquant avec le conduit d'évacuation des eaux ménagères, ou contenant des matières manifestement capables de les dénaturer, de façon à ne plus pouvoir être utilisés comme bière ni transformés en vinaigre de bière. Des agents du Gouvernement seraient chargés de dresser, au moment de la publication du règlement, un état des stocks de ramassis restant à liquider chez les brasseurs et les marchands de bières. M. le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics pourrait, s'il le jugeait utile, spécifier les moyens de dénaturation à employer. Jusqu'à nouvel ordre, les débitants auraient le choix entre les divers modes d'évacuation ou de dénaturation des ramassis ; ils déverseraient, par exemple, ces liquides dans un conduit en communica-

tion avec l'égoût ou avec une fosse d'aisance, ou bien dans un réservoir contenant le breuvage destiné aux bestiaux.

Une association de brasseurs a émis l'avis que, si l'on interdisait la revente des ramassis, il y aurait lieu de réduire en même temps les droits d'accise sur les bières, afin que l'on n'accusât pas le Gouvernement d'avoir voulu, par cette disposition réglementaire, obtenir un accroissement du produit de ces droits, et afin que les brasseurs pussent, en abaissant leur prix de vente, indemniser en partie les débiteurs du dommage que leur occasionnerait, dans certaines régions du pays, l'application de pareille mesure.

Comme on le voit, et ainsi qu'on l'a fait remarquer déjà à la Chambre, la question est délicate, difficile à résoudre d'une façon pratique et équitable. Le Gouvernement n'est pas encore entièrement fixé à ce sujet.

Une disposition accessoire du règlement serait que les fûts, bouteilles ou autres récipients, dans lesquels les bières se trouveraient renfermées pour la vente en gros ou en demi-gros, devraient porter en caractères distincts le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse, du fabricant ou du marchand.

En attendant qu'un règlement ait été porté au sujet des bières, voici les indications qui ont été données au personnel de l'inspection, pour l'application à ces denrées des dispositions du Code pénal :

A part la question des succédanés des sucres (saccharine), on peut, dans l'état actuel de la législation, employer à la fabrication de la bière toute matière première non reconnue nuisible à la santé. L'usage de l'acide salicylique et des autres antiseptiques n'est pas prohibé formellement ; il appartient aux tribunaux de juger, le cas échéant, si ces substances sont nuisibles, et les appréciations à cet égard sont, jusqu'à présent, assez variables. Encore bien moins est-il défendu d'employer en brasserie du sucre glucose convenablement débarrassé des impuretés pouvant provenir des matières premières employées à sa fabrication....

L'addition de chaux au moût de bière dans la chaudière de cuisson, en vue de communiquer à la boisson une coloration plus foncée, ne doit pas être considérée comme interdite.

LAIT.

Vu l'importance du lait comme aliment, la fréquence extrême de ses falsifications et de ses altérations, la gravité que présentent souvent ces dernières, ainsi que les difficultés spéciales qu'offre en cette matière l'application des dispositions du Code pénal, cette denrée a paru être une de celles dont il importe le plus de réglementer la préparation et la vente.

Un avant-projet d'arrêté royal, accompagné d'un mémoire explicatif, œuvre du service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, a été soumis à l'appréciation du Conseil supérieur d'hygiène publique.

Voici, d'après l'avis général, quelles paraissent devoir être les principales dispositions du règlement dont il s'agit :

A. Obligation, pour celui qui vend du lait privé d'une partie de sa crème, de faire usage, à cet effet, d'un récipient portant l'inscription « lait écrémé » ;

B. Interdiction absolue de vendre :

1° Du lait additionné d'eau ou d'autres substances étrangères, telles qu'agents de conservation ;

2° Du laitcolostral ; du lait altéré ou souillé, soit par suite d'un état maladif ou d'une alimentation défectueuse du bétail, soit par suite d'une tenue défectueuse de l'étable, de la laiterie ou des appareils de transport, soit encore par suite de manipulations effectuées par des personnes peu soigneuses : laits aqueux, acide, visqueux, amer, bleu, rouge, etc. ;

3° Du lait suspect d'altération ou d'infection grave, à raison de l'une ou l'autre des circonstances mentionnées ci-après :

a. Provenance d'animaux médicamentés à l'aide de substances toxiques ou atteints de maladies contagieuses ou infectieuses, telles que tuberculose (pommelière), rage, fièvre aphteuse (cocotte), fièvre charbonneuse, charbon symptomatique, pyohémie, septicémie, diphtérie, mammites infectieuses, etc. ;

b) Manipulation par des personnes atteintes de maladies contagieuses, telles que fièvre typhoïde, scarlatine, diphtérie, variole, ou par des personnes soignant des malades affectés des mêmes maladies ou des animaux atteints des affections précitées ;

c) En cas d'existence de ces maladies dans l'étable ou la maison du laitier, conditions défectueuses d'isolement des locaux de la laiterie ou emploi, pour le lavage des ustensiles de laiterie, d'eaux qui ne seraient pas à l'abri de toute contamination ;

C. Obligation pour le laitier de donner avis de l'exercice de son commerce à l'Administration communale, et d'inscrire son nom et son adresse sur ses bidons ou ses charrettes.

Afin d'avoir, pour l'interprétation des résultats de leurs opérations, des bases d'appréciation exactes et uniformes, les analystes officiels détermineraient, de commun accord, les teneurs moyennes et minima en matières fixes, en matières grasses, etc., du lait produit normalement dans les diverses parties du pays, abstraction faite, bien entendu, des laits « aqueux » qui seraient considérés comme altérés.

En cas de lait n'ayant pas présenté à l'analyse la richesse normale, si le marchand prétendait que ce lait pauvre est absolument naturel, une nouvelle prise d'échantillon serait faite à l'étable. Si l'assertion était reconnue exacte, le fait pourrait constituer pour le laitier une circonstance atténuante.

Les vacheries et les laiteries seraient l'objet d'une surveillance spéciale.

CHICORÉE.

On peut considérer comme une infraction aux dispositions du Code pénal la vente de chicorée contenant soit des matières végétales étrangères, soit des matières minérales ne provenant pas d'imperfections dans le nettoyage des racines ou se trouvant en proportion dépassant la tolérance généralement admise.

Mais on n'est pas d'accord au sujet de cette dernière tolérance. D'après certains spécialistes et suivant la jurisprudence de certains tribunaux, la proportion de cendres ne devrait jamais dépasser 8 p. %; suivant d'autres autorités, on pourrait tolérer 10 à 12 p. % et même davantage.

Un groupe important de fabricants belges a demandé avec instance au Gouvernement de vouloir bien, par disposition réglementaire, limiter d'une manière précise et suffisamment étroite la tolérance dont il s'agit. Ils ont signalé en même temps les défauts que présentent sous ce rapport, d'après eux, beaucoup de chicorées en poudre importées de France et, depuis peu, d'Amérique; parfois même, ces chicorées seraient additionnées de matières nuisibles à la santé.

Le service de l'inspection et le Conseil supérieur d'hygiène publique ont été chargés de recueillir des renseignements sur la question. De nombreux échantillons ont été prélevés à l'effet de déterminer les teneurs normales et maxima des chicorées en matières minérales fixes, en humidité, etc. Un arrêté sur la matière pourra être pris à bref délai.

CHOCOLATS ET CACAOS.

En juillet 1890, lors de la discussion de la loi, des représentants ont émis l'avis qu'il y avait lieu de porter un règlement sur le chocolat. D'après eux, l'addition de farine ou de fécule doit être permise, sinon sans conditions, au moins en le déclarant par une mention spéciale sur les paquets; au contraire, on devrait interdire l'introduction dans le chocolat de poudre de glands, de succédanés du beurre de cacao, etc.

Le service de l'inspection a commencé l'étude de la question. Des renseignements recueillis, il résulte que la plupart des fabricants et notamment le Syndicat des chocolatiers désirent vivement voir régler, dans le sens indiqué à la Chambre, le commerce de leurs produits.

Il serait convenu que, par chocolat, il faut entendre un mélange exclusif de cacao et de sucre, additionné ou non d'arômes ou de certains aromates à spécifier dans le règlement (vanille, cannelle, etc.).

L'addition au chocolat de farines ou de féculs pourrait s'effectuer, à condition que l'enveloppe ou la tablette même portât, en caractères bien apparents, la mention de ces substances et de la proportion dans laquelle elles s'y trouvent.

L'emploi de graisses étrangères au cacao serait interdit d'une façon absolue.

Les paquets de chocolat devraient porter, sur leur enveloppe ou étiquette, la firme du fabricant ou du vendeur, ou une marque de fabrique régulièrement déposée.

Le chocolat vendu en vrac, sans enveloppe ni étiquette, par un détaillant, serait considéré comme un mélange de cacao naturel, sucre et aromates, à moins qu'une étiquette spéciale, placée par le détaillant, n'indiquât les matières étrangères contenues dans cette denrée, et ce, sous sa propre responsabilité.

L'emploi de sucre glucose serait autorisé pour le chocolat-crème.

Par cacao en poudre, on entendrait le cacao naturel, dépouillé d'une partie de son beurre et éventuellement additionné d'aromates.

Les chocolatiers entendus sont à peu près unanimes à formuler ces propositions, comme aussi à opiner qu'il n'y a pas lieu, pour la fabrication du chocolat, d'interdire l'addition de beurre de cacao au cacao naturel, ni de limiter le rapport entre la quantité de sucre et celle de cacao.

Tous s'accordent à dire que l'on doit considérer comme une falsification l'addition au chocolat de glands de chêne, de marrons, de pignons, de chicorée, etc.

Leurs avis sont moins concordants en ce qui concerne l'introduction dans le chocolat de coques de cacao ou de cacao non entièrement décortiqué, de certains aromates tels que le benjoin et de certaines matières parfois assimilées aux aromates, telles que les amandes, les pistaches, les noisettes et les arachides, de matières colorantes étrangères, etc., ainsi que la présence d'alcalis dans le cacao dit soluble.

En attendant la réglementation relative au chocolat et au cacao, les instructions ci-après ont été données au personnel de l'inspection, pour l'interprétation du Code pénal :

Il n'a pas été décidé jusqu'à présent que le chocolat ne puisse contenir de farine, de fécule ni de dextrine. Le chocolat dans la composition duquel entreraient ces matières, ne doit être considéré comme falsifié, qu'en cas d'apposition d'une étiquette annonçant que le produit est exempt des dites substances ou qu'il est exclusivement composé de cacao et de sucre.

Il convient, jusqu'à nouvel ordre, de tolérer que, sous le nom de cacao en poudre, cacao hollandais ou cacao de tel ou tel fabricant, on vende du cacao privé d'une partie de son beurre ; et que, sous le nom de cacao soluble, on désigne du cacao, non seulement débeurré, mais encore ayant subi une manipulation ou un traitement spécial (par exemple, au moyen d'une petite quantité d'alcali) destinés à rendre sa poudre plus facilement miscible aux liquides.

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS ALCOOLIQUES.

Depuis longtemps l'attention du Gouvernement a été appelée sur le danger qu'offre pour la santé publique la consommation d'alcools frelatés ou impurs.

En 1887, une enquête fut faite à ce sujet par les Commissions médicales provinciales. De nombreux échantillons de genièvre furent prélevés et analysés. Il fut reconnu que fort peu de ces boissons étaient additionnées de substances nuisibles à la santé, mais qu'un bon nombre contenaient des alcools supérieurs, réputés particulièrement dangereux, provenant d'une rectification incomplète.

Depuis 1890, les Chambres ont manifesté, à plusieurs reprises, le désir de voir cet objet réglementé en exécution de la loi. Le Gouvernement est disposé à déférer à ce vœu.

DENRÉES DIVERSES.

Quelques denrées, sans avoir encore fait jusqu'ici l'objet de règlements spéciaux ni même d'études particulières en vue d'une réglementation, ont donné lieu à des avis au personnel de l'inspection, aux fins d'application du Code pénal.

Telles sont les huiles comestibles, les confitures et les sirops de fruits, le poivre, le safran, la cannelle, etc.

Voici quelques-uns de ces avis :

Huiles. — On ne peut vendre comme huile d'olive ou d'œillette que des huiles provenant exclusivement d'olives ou de graine d'œillette. Mais la vente d'huiles mélangées, sous les noms d'huile à *salade* ou d'huile *fine*, ne constitue pas une contravention. Il faut cependant recommander de donner aux huiles comestibles des dénominations précises, rappelant les matières premières dont elles sont extraites.

Confitures. — Les confitures (confitures proprement dites, marmelades et gelées), peuvent être considérées comme falsifiées lorsqu'elles renferment des matières étrangères aux fruits ou végétaux dont elles portent les noms, à part le sucre qu'on y ajoute généralement. On doit notamment regarder comme des falsifications, les additions de gélose de varechs, de gélatine, de fruits ou de suc étrangers, d'essences artificielles, etc., à moins que le produit ne soit muni d'une étiquette renseignant cette addition.

Sirops de fruits. — Dans l'état actuel de notre législation, on ne peut appeler sirop de tel ou tel fruit (sirop de groseille, de framboise, etc.), qu'une solution de sucre pur dans du suc fermenté du fruit dont le sirop porte le nom.

Réserveons la question de savoir si, par sucre pouvant entrer dans la composition des sirops, il faut entendre exclusivement le sucre ordinaire (saccharose, sucre de canne ou de betterave) ou bien, les diverses substances (saccharose, maltose, dextrose, etc.), comprises sous le nom de sucres dans la terminologie chimique.

Au moins, doit-on considérer comme des falsifications ou comme des tromperies sur la nature de la chose vendue, la substitution partielle ou totale de glucose impure (comme l'est habituellement la glucose commerciale) aux sucres purs, celles d'acides étrangers, d'essences ou de colorants artificiels, au suc de fruits, etc. Les produits ainsi fabriqués ne peuvent être vendus ou mis en vente que sous une dénomination indiquant clairement qu'ils ne sont pas du pur sirop de fruits, par exemple, en ajoutant sur l'étiquette, en caractères bien apparents, le mot « artificiel », ou « factice », ou encore « imitation de ».

Poivre, safran, cannelle, etc. — La vente de denrées naturelles, telles que le poivre, le safran, la cannelle, additionnées de substances étrangères, sans faire connaître aux acheteurs que ces denrées ne sont pas pures, tombe évidemment sous l'application des articles du Code pénal relatifs aux falsifications.

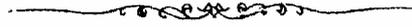
Des propositions ont été faites au Gouvernement, au sujet de la réglementation du commerce de ces denrées, par divers fabricants et négociants, par l'Union syndicale des négociants en denrées alimentaires de Liège, par la presse, etc.

Il en est de même pour ce qui concerne le miel, la moutarde, la levure,

le vin, les limonades, le sucre, les confiseries, les eaux gazeuses, la glace et les autres denrées alimentaires.

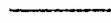
Le Gouvernement s'occupera tour à tour de ces divers objets et examinera s'il y a lieu de les réglementer spécialement ou s'il suffit de publier à leur sujet des instructions pour l'application du Code pénal.

Telles sont les questions qui restent à résoudre en matière de réglementation.



CHAPITRE II.

SURVEILLANCE.



Division du chapitre. — Deux séries de mesures ont été prises en ce qui concerne la surveillance : les premières ont eu pour objet d'arrêter l'organisation du service ; les secondes, de régler son fonctionnement.

I. — ORGANISATION.



A. — PRINCIPES GÉNÉRAUX.

La surveillance doit, au vœu de l'article 1^{er} de la loi, porter :

a) Sur la fabrication des denrées alimentaires, dans l'intérêt de la santé publique ;

b) Sur le commerce des dites denrées, dans l'intérêt de la santé publique, ainsi que pour empêcher les tromperies et les falsifications.

L'article 2 complète l'article 1^{er} en donnant au personnel chargé de veiller à l'observation de la loi et des règlements : 1^o le droit de visite, et 2^o le droit de dresser des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire.

L'article 7 punit d'une amende les fabricants ou marchands qui mettent obstacle à l'inspection ou à la prise d'échantillons.

L'Exposé des motifs dit à ce sujet : « La surveillance et le contrôle des denrées et produits alimentaires ne peuvent être organisés d'une manière efficace, si les agents chargés de ce service ne sont pas investis d'un double pouvoir : celui de pénétrer dans les usines, ateliers et magasins où les produits se fabriquent, se préparent ou se vendent, et celui de prendre des échantillons des produits suspects afin de les soumettre à l'analyse.

Enfin, en exécution de l'article 3, le Gouvernement doit régler le mode ou les conditions de la prise d'échantillons, de même que l'organisation et le fonctionnement des laboratoires d'analyse.

Il y a donc lieu de distinguer, dans la surveillance à exercer en exécution de la loi, deux sortes d'opérations :

1° Les opérations d'*inspection proprement dite*, comprenant le prélèvement d'échantillons ;

2° Les opérations d'*analyse*.

Après avoir exposé les principes de l'organisation de chacune de ces deux sections du service, nous dirons un mot des *dépenses* qu'occasionnera l'exercice de la surveillance.

INSPECTION.

« L'application de cet article (l'article 3 de la loi), disait l'Exposé des motifs, facilitera singulièrement la constatation et par conséquent la preuve judiciaire des falsifications dont la répression doit être poursuivie.

» Les échantillons pris par les agents de l'autorité dans les formes et avec les précautions exigées par les règlements, offriront des garanties de sincérité et d'identité qui seront difficilement contestées....

» Le Gouvernement s'attachera à adopter, quant à cette partie si utile de la réglementation, un ensemble de précautions qui seront de nature à faciliter la découverte de la fraude, sans priver le marchand des garanties qu'il doit pouvoir réclamer en pareil cas. »

Répondant à une question de la section centrale (*voir* le Rapport de celle-ci), le Gouvernement disait :

« La surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires consistera dans l'inspection des ateliers de fabrication et des magasins de débit, ainsi que dans le prélèvement d'échantillons en vue de les faire examiner par des experts....

« Cette surveillance..... sera établie exclusivement en vue de permettre la constatation et, par suite, la répression de toutes les infractions commises à la loi sur les falsifications. »

La section centrale, dans son rapport, conseilla d'employer, quand faire se pourrait, le mode de prise d'échantillons en usage en Angleterre pour les prélèvements effectués par les particuliers, mode comportant la division des échantillons en trois parties. Elle ajouta :

» Quant au procès-verbal dressé par le fonctionnaire qui procède à la prise d'échantillons, il ne fera que mentionner les actes posés par celui-ci en vue d'accomplir sa mission, et éventuellement la résistance qui lui aurait été opposée.

» Si le commerce exercé par le fabricant ou le trafiquant chez lequel le fonctionnaire se rend est, en outre, astreint à des règlements spéciaux concernant, par exemple, des écriteaux, affiches, formes ou couleurs de récipients, de sachets, par exemple, le procès-verbal signalera évidemment aussi les contraventions éventuelles à ces prescriptions particulières. »

La section centrale ayant demandé au Gouvernement comment il entendait régler le fonctionnement et les attributions des agents à désigner en

vertu de l'article 2 de la loi, il lui fut répondu (voir le Rapport supplémentaire de la section centrale) :

« L'organisation du service de surveillance sera fort simple.

» Le Gouvernement n'a nullement l'intention d'établir un vaste système d'inspection absorbante et exclusive.

» L'inspection de la salubrité des denrées alimentaires destinées à la vente reste un objet de police confié à la vigilance et à l'autorité des administrations communales.....

» Les délégués du Gouvernement dont l'intervention est autorisée par le projet de loi sont uniquement appelés à faciliter la tâche de la police judiciaire ordinaire.....

» Le fonctionnement de l'inspection comprendra deux opérations principales : 1° La visite des magasins ou des lieux de fabrication, avec ou sans prélèvement d'échantillons suspects ; 2° La remise des échantillons achetés ou saisis à un laboratoire d'analyse. »

Le Gouvernement ajoutait, au sujet des agents inspecteurs et de leurs attributions :

« L'arbitraire n'est pas à craindre de leur part. Le droit qui leur sera attribué de dresser des procès-verbaux est limité à des constatations matérielles. Ils verront si les prescriptions réglementaires sont observées, par exemple, si les récipients dans lesquels la margarine est mise en vente portent le mot : *margarine*, en caractères distincts. Lorsqu'il y aura lieu de prélever un échantillon, soit parce que des instructions leur auront été données dans ce sens à l'égard d'une catégorie déterminée de marchandises, soit parce que dans une visite faite à l'improviste une denrée leur paraîtra suspecte, les inspecteurs procéderont à cette formalité avec toutes les précautions nécessaires pour garantir l'identité de la chose saisie. Le mode de prise d'échantillons recommandé à la page 26 du rapport de la section centrale sera employé aussi souvent qu'on le pourra.

» Une fois l'échantillon livré au laboratoire, d'ordinaire le rôle de l'inspecteur sera terminé. Les résultats de l'expertise seront, s'il y a lieu, envoyés au parquet et le juge trouvera dans l'accomplissement de ces formalités de police, de même que dans les instructions données par le Gouvernement au sujet de la composition normale des denrées ainsi que de leurs altérations les plus fréquentes, les garanties voulues d'une décision prise en connaissance de cause.

» En ce qui concerne la visite des locaux mêmes où se fait la fabrication ou la préparation des denrées destinées à la vente, le projet de loi, tel que j'ai proposé de l'amender en dernier lieu, la subordonne à l'intérêt de la salubrité publique, de telle manière qu'un inspecteur ne pourra pénétrer dans une fabrique s'il n'a pas en vue de prévenir des opérations nuisibles à la santé et s'il n'a d'autre but que de constater des mélanges même frauduleux sans être nuisibles. »

Pour ce qui est du choix des agents inspecteurs, le Gouvernement avait d'abord, d'après l'Exposé des motifs et le rapport supplémentaire de la section centrale de la Chambre des Représentants, porté ses vues sur les

membres des Commissions médicales provinciales et les membres correspondants de ces Commissions, ainsi que sur les inspecteurs attachés à l'administration centrale du service de santé et de l'hygiène. Il avait estimé que les vérificateurs des poids et mesures, les employés des douanes et accises, etc., pourraient être appelés efficacement à participer à cette surveillance.

Au cours de la discussion de la loi aux Chambres, le Gouvernement a manifesté l'intention de charger principalement de la surveillance dont il s'agit les inspecteurs attachés à l'administration centrale du service de santé et de l'hygiène.

Le rapport au Roi relatif au projet de règlement organique du service d'inspection et de prise d'échantillons (28 février 1891), renfermait le passage suivant :

« Les délégués du Gouvernement dont parle l'article 1^{er} seront d'abord les inspecteurs chargés de la haute surveillance du service, ensuite certains membres ou correspondants des commissions médicales spécialement désignés à cet effet, enfin d'autres agents commissionnés par le Gouvernement et qui, à raison soit de la nature de leurs fonctions ou de leur profession, soit de leur compétence scientifique, seront reconnus pouvoir aisément et utilement prêter leur concours. »

Quant au nombre de ces inspecteurs ou délégués, M. le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics a déclaré aux Chambres, lors de la discussion de la loi, que les agents inspecteurs de l'administration centrale ne seraient guère que 4 ou 5 pour tout le pays. Un représentant ayant émis l'avis que ce nombre était fort insuffisant pour l'exercice d'une surveillance sérieuse, M. le Ministre ajouta que d'autres agents, notamment des membres des Commissions médicales provinciales, seraient délégués pour venir en aide aux dits inspecteurs et que le nombre des délégués correspondrait aux besoins du contrôle; que, d'ailleurs le Gouvernement comptait également sur le concours des administrations communales.

Il faut noter que, dans les villes, comme Paris, où fonctionnent des services de l'espèce, le nombre des inspecteurs n'est que de 1 pour 150,000 à 200,000 habitants environ; et encore faut-il remarquer qu'à Paris les experts inspecteurs instrumentent toujours à deux.

Une dizaine d'inspecteurs du Gouvernement, instrumentant isolément, semblent donc pouvoir suffire pour l'ensemble de la Belgique, si l'on tient compte de ces circonstances qu'ils sont particulièrement destinés à exercer leurs fonctions dans les petites villes et dans les communes rurales où le commerce des denrées alimentaires est relativement peu actif, et qu'à leur surveillance viendra s'ajouter celle qui est ou sera exercée par les agents inspecteurs des communes.

ANALYSE.

On lit dans l'Exposé des motifs de la loi :

« L'organisation et le fonctionnement de laboratoires dans lesquels se fera la vérification scientifique et impartiale de la composition des denrées saisies, offrent un intérêt capital. Les bons effets de la loi projetée dépendront, en très grande partie, de la manière dont ce nouveau service sera établi.

» Le Gouvernement n'est pas définitivement fixé sur le système d'organisation et de fonctionnement des laboratoires qui pourraient être adoptés ou créés en vertu de l'article 3 du projet de loi.

» Les points suivants lui paraissent pouvoir être admis :

1° Il importe d'utiliser, le plus possible, les laboratoires déjà existants, sauf à les approprier à leur nouvelle destination. Cette réorganisation pourra être effectuée, vraisemblablement, sans entraîner une augmentation notable de dépenses ;

2° Les communes qui établiront des laboratoires à leur usage pourront peut-être obtenir certains subsides de la province et de l'État, ou s'entendre avec un certain nombre d'autres communes pour installer des laboratoires à frais communs, sauf à obtenir également la participation des provinces et de l'État, s'il y a lieu ;

3° Le Gouvernement pourra agréer des laboratoires privés qui seront reconnus posséder un personnel et une installation convenables. Les laboratoires agréés seront inspectés et astreints aux règlements et aux tarifs que l'administration jugera utile d'arrêter ;

4° Les laboratoires officiels ou agréés seront à la fois à la disposition du public, des administrations, des parquets et des Commissions médicales ;

5° Il semble désirable qu'il y ait un laboratoire par province. Sous réserve de l'examen des arrangements possibles avec les laboratoires agricoles de l'État, dont les uns pourraient garder leur destination actuelle à la condition de recevoir certains développements, et les autres être transformés en laboratoires exclusivement affectés aux analyses des denrées alimentaires, il semble qu'un même laboratoire pourrait être assigné au service d'une ou de plusieurs Commissions médicales provinciales. . . .

« L'installation d'un laboratoire central est généralement recommandée. Ce laboratoire aurait pour mission :

» a) D'aider les administrations centrales du service de santé, de l'agriculture, de l'industrie, etc., dans les recherches scientifiques nécessaires pour l'examen des questions qui rentrent dans leurs attributions ;

» b) De résoudre les questions qui lui seraient soumises par le Gouvernement à propos du fonctionnement ou des travaux des autres laboratoires ;

» c) De déterminer la composition et d'apprécier la qualité ou la pureté des produits qui lui seront envoyés à analyser par des administrations ou par le public. »

Le Gouvernement se propose d'examiner si la création de cet établissement central serait suffisamment justifiée. »

Ce projet d'organisation obtint l'approbation générale, notamment celle du Conseil supérieur d'hygiène publique et des Commissions médicales provinciales.

Au cours de la discussion de la loi, des membres des Chambres é mirent l'avis qu'il fallait :

1° Multiplier les laboratoires pour l'analyse des denrées alimentaires et aider les communes qui en sont dépourvues à en créer ;

2° Abaisser le tarif des laboratoires de l'État, afin que le public pût faire exécuter à un prix raisonnable et dans de bonnes conditions d'exactitude les analyses de denrées alimentaires ;

3° Éviter de faire pratiquer par des chimistes inexpérimentés ou négligents des analyses d'où dépendent l'honneur et la réputation des industriels et des négociants.

M. le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics opina :

1° Que les laboratoires ne devaient pas être trop éloignés des localités ayant une certaine importance ; qu'il était désirable qu'il y en eût un au moins dans chaque chef-lieu d'arrondissement ; que peut-être même, dans certains arrondissements, il serait utile d'en avoir plusieurs ;

2° Qu'il n'y avait pas de raison pour ne pas agréer les laboratoires privés de pharmaciens et de chimistes, ainsi que les laboratoires de certains établissements, lorsque le personnel de ces laboratoires présente toutes les garanties d'honorabilité et de capacité.

Le Gouvernement a renoncé à créer pour le moment un laboratoire central à Bruxelles. Il a été décidé qu'une partie des travaux qu'on avait l'intention de faire exécuter dans ce laboratoire seraient pratiqués à la station agronomique de l'État à Gembloux, dont les attributions seraient modifiées en conséquence, et que les analyses des échantillons de denrées alimentaires prélevés par les agents du Gouvernement en exécution de la loi seraient pratiquées soit par les laboratoires de l'État et les laboratoires communaux, soit par les laboratoires privés, existant déjà dans les diverses parties du pays.

En ce qui concerne le nombre de ces laboratoires, indépendamment du vœu formulé aux Chambres d'en voir fonctionner au moins un dans chaque arrondissement, on a reconnu, d'après l'expérience acquise dans les pays voisins et dans les villes de Belgique où il existe un service spécial d'analyse des denrées alimentaires (¹), la convenance d'avoir, pour l'ensemble de notre pays, au moins un analyste *constamment occupé* à ces essais pour 200,000 habitants environ ; et comme, dans le système adopté pour l'organisation du service, la plupart des analystes ne peuvent guère consacrer à ces travaux qu'une partie de leur temps, il paraît désirable que chacun d'eux n'ait à desservir qu'une population moindre.

(¹) La préfecture de police de la Seine et la ville de Bruxelles occupent aux analyses de denrées alimentaires, 4 chimiste par 150,000 habitants environ.

Le rapport de la section centrale de la Chambre des Représentants concernant le Budget du Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics pour l'exercice 1892, contient, au sujet des laboratoires d'analyse, quelques passages intéressants :

« Il y a, en ce moment, sept laboratoires de l'État et l'on se demande s'il faut les multiplier....

» Là où il y a des laboratoires privés, il est plus avantageux d'en faire l'adoption que de créer de nouveaux laboratoires officiels.....

« Le rôle de l'État n'est, en définitive, que d'intervenir si un service ne se fait pas ou se fait mal.

« Or, les laboratoires agréés marchent parfaitement, et le public, de même que les arbitres et les tribunaux, estime la valeur d'une analyse, non pas d'après le caractère officiel du chimiste, mais d'après sa réputation de science et de loyauté.

« On voudrait comparer les chimistes de l'État aux inspecteurs des denrées alimentaires : la différence est complète.

« On comprend, lorsque le Gouvernement fait saisir des échantillons, que ce soient des fonctionnaires qu'il charge de ce soin, parce que lui-même et les intéressés doivent avoir des garanties sur les suites de ces saisies et sur l'examen qui en sera fait.

« Quand il s'agit, au contraire, d'une analyse à faire, on envoie au laboratoire l'objet à analyser, sans que ce laboratoire sache d'où l'objet vient, et l'analyse vaut ce que vaut la réputation du chimiste qui l'a faite.

« La section centrale estime que de nouveaux laboratoires ne doivent être créés qu'après mûr examen et en cas de nécessité.

Le Gouvernement partage, en cette matière, la manière de voir de la section centrale.

DÉPENSES.

Voici quels étaient, d'après l'Exposé des motifs de la loi, les principes suivant lesquels la question des dépenses pourrait recevoir sa solution :

« Aux termes de l'article 131 de la loi communale, le conseil communal est tenu de porter annuellement au budget des dépenses toutes celles que les lois mettent à la charge de la commune et spécialement les suivantes : « Les dépenses relatives à la police de sûreté et de salubrité locale. ».....

» Les communes les plus importantes possèdent déjà des services de surveillance de la salubrité des denrées. Elles doivent continuer à pourvoir elles-mêmes aux frais qui en résultent.....

» La situation des petites communes est tout autre. Celles-là sont incapables d'organiser la surveillance jugée nécessaire sans l'aide financier des pouvoirs supérieurs.

» Le Gouvernement n'hésite pas à reconnaître ce fait.

» Plusieurs provinces l'ont reconnu également et sont entrées dans la voie d'encouragements pécuniaires donnés à l'institution des laboratoires agricoles.....

» Il y a tout lieu de croire que les provinces consentiront à augmenter leur subvention pour l'étendre aux frais d'analyses de denrées alimentaires.

» L'État paierait lui-même son personnel d'inspection. En outre, il pourrait, comme les provinces, accorder des subsides pour l'installation et l'entretien de laboratoires d'analyse. Les communes n'auront guère à supporter que les frais de leur propre personnel et à participer, dans les conditions à fixer par les règlements, aux dépenses des laboratoires établis pour leur compte.

» Il n'est pas à craindre, au surplus, que les dépenses dont il s'agit prennent de grandes proportions.

» Le fait même que le service sera généralisé est une garantie sérieuse d'économie. Et puis les frais d'analyse seront supportés, suivant les cas, par les communes, par les particuliers, par les administrations publiques et par les contrevenants condamnés aux frais des poursuites. »

Dans une circulaire à MM. les Gouverneurs des provinces, en date du 19 avril 1892, M. le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics a manifesté l'intention d'intervenir dans le paiement des frais d'analyse des échantillons de denrées alimentaires prélevés en exécution de la loi par les agents communaux, à la condition que ces analyses soient pratiquées dans des laboratoires agréés par le Gouvernement.

Il ne s'agit, au surplus, ici que du service d'inspection des denrées alimentaires en général, abstraction faite de l'inspection des viandes au moment de l'abatage, dont nous aurons à parler plus loin.

B. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES INTERVENUES.

Les vues générales du Gouvernement relativement à l'organisation du service de surveillance ayant été partagées par les Chambres, des dispositions réglementaires ont été prises concernant :

L'inspection et la prise d'échantillons, ainsi que l'exécution des analyses ;
Le personnel de l'inspection en général ;

L'inspection des viandes en particulier, son organisation et ses dépenses ;

Les laboratoires d'analyse, l'outillage de ces laboratoires, le tarif des analyses ;

La désignation de laboratoires de l'État ; l'agrégation de laboratoires communaux ou privés.

INSPECTION, PRISE D'ÉCHANTILLONS ET ANALYSE.

La matière se trouve réglementée par l'arrêté royal en date du 28 février 1894, lequel est véritablement l'arrêté organique du service de surveillance.

Le rapport au Roi, reproduit ci-après par extraits, en rappelle l'objet et en expose l'économie :

« L'article 2 de la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires, trace les règles essentielles auxquelles sont assujettis les bourgmestres et les agents du Gouvernement en ce qui concerne le droit de visite des locaux affectés au débit et à la fabrication des denrées alimentaires ainsi que la constatation, par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire, des infractions aux lois et règlements sur la matière.

» Dans son article 3, la loi précitée charge le Gouvernement de déterminer le mode ou les conditions de la prise d'échantillons.

» L'exercice de la surveillance effective et permanente du commerce des denrées alimentaires incombe en toute première ligne aux communes et aux officiers de police judiciaire ordinaires; mais il importe que le Gouvernement puisse suppléer à l'insuffisance de cette surveillance et à l'inaction de l'autorité locale.

» Tel est, Sire, l'objet du projet d'arrêté ci-joint, destiné à assurer l'exécution des articles 2 et 3 de la loi

» La prise d'échantillons rend facile la constatation des infractions. Mais cette opération doit offrir des garanties de sincérité et d'identité qui ne puissent être contestées.

» Je me suis attaché à établir un ensemble de formalités qui soient de nature à favoriser la découverte de la fraude, tout en sauvegardant d'une façon complète les droits des intéressés.

» Les agents inspecteurs auront à se conformer aux instructions qui leur seront données en ce qui concerne les quantités à prélever et les récipients à employer d'après la nature de la denrée suspectée.

» Le projet d'arrêté indique encore, d'une manière précise, les précautions à prendre en vue d'éviter la substitution, la soustraction ou l'addition de matières quelconques et la confusion des échantillons. Ainsi le négociant pourra, à côté du sceau de l'agent, apposer une marque quelconque sur l'enveloppe extérieure de l'échantillon.

» Il aura de même, chaque fois que ce sera matériellement possible, le droit d'exiger qu'un troisième échantillon soit prélevé, qui restera en sa possession et pourra lui servir éventuellement à une contre-expertise faite par un chimiste de son choix.

» Une fois l'échantillon livré au laboratoire, le rôle de l'agent inspecteur sera d'ordinaire terminé.

» De son côté, le directeur du laboratoire procédera à l'analyse des substances prélevées sans en connaître la provenance. Son travail achevé, il rédigera un rapport détaillé, auquel restera annexée l'enveloppe extérieure de l'échantillon et qui sera adressé au parquet. Celui-ci rapprochera les résultats de l'expertise des constatations du procès-verbal de l'inspecteur et décidera de la suite à donner à l'affaire.

» La prise d'échantillons et la saisie des marchandises suspectes, dans les cas où cette saisie est opérée, entraînent pour le commerçant une privation, momentanée ou définitive, de sa propriété. Si sa culpabilité est prouvée, il ne peut que s'en prendre à lui-même de la perte qu'il subit. Si, au contraire, l'instruction établit son innocence, l'équité impose et le projet de règlement prescrit que le prix des échantillons prélevés soit remboursé et que les marchandises saisies soient restituées.

» Les dispositions formulées par le projet d'arrêté ne concernent pas seulement les agents du Gouvernement. Elles sont obligatoires encore pour les bourgmestres et, en ce qui touche les conditions de la prise d'échantillons, pour tous les délégués de l'autorité communale. Il importe, en effet, que les règles adoptées en cette matière soient géné-

rales et que les droits des commerçants soient sauvegardés aussi bien envers l'une qu'envers l'autre catégorie d'agents inspecteurs. »

ART. 1^{er}.

Les délégués du Gouvernement pourront, pour autant que de besoin, sur la présentation de leur commission, inspecter les magasins, boutiques et lieux quelconques affectés à la vente des denrées et substances alimentaires, ainsi que les dépôts y annexés et les locaux qui servent à la fabrication et à la préparation de ces denrées et substances, conformément aux prescriptions de l'article 2 de la loi du 4 août 1890 et sous les conditions et restrictions prévues par leur arrêté de nomination.

Les magasins de fabriques sont soumis à l'inspection.

En effet, la loi, dans son article 2, autorise les bourgmestres et les agents spéciaux du Gouvernement à visiter, dans l'intérêt de la santé publique ou dans celui de la loyauté du commerce, les dépôts annexés aux *magasins*, boutiques et *lieux quelconques affectés à la vente*, et ce, pendant les heures auxquelles ces lieux sont ouverts au public, lors même que le public n'aurait pas accès à ces dépôts.

Au cours de la discussion de cet article à la Chambre des Représentants, un membre avait proposé de dire : « Sont également soumis à leur visite, à toute heure, les locaux qui servent à la fabrication, à la préparation *ou au dépôt* des denrées ou substances alimentaires destinées à la vente et dont l'accès n'est pas ouvert au public. »

Tout en reconnaissant qu'après la fabrication, le fabricant peut placer sa marchandise dans un dépôt, la Chambre a été d'avis que le dépôt se rattache plutôt au commerce qu'à la fabrication, et que la disposition relative à cet objet trouverait mieux sa place après l'alinéa de l'article où il est question du commerce ; mais il n'a été nullement question de soustraire à la surveillance les dépôts des fabriques. Il est donc évident que, dans l'*esprit* de la loi, le droit de visite s'étend aux dépôts de produits finis annexés aux fabriques.

Si l'on s'en rapportait exclusivement aux *termes* de l'article 2, on considérerait les dépôts dont il s'agit comme annexés aux magasins ou lieux de la fabrique affectés à la vente.

Les *pouvoirs conférés aux diverses catégories d'agents inspecteurs* n'auront pas la même étendue. Certains délégués du Gouvernement auront tous les pouvoirs d'inspection, de visite, de saisie et de constatation des infractions qui sont prévus par la loi ; d'autres pourront n'être investis que de pouvoirs plus limités, n'avoir à s'occuper que de certaines denrées ou d'une région déterminée.

ART. 2.

Ils surveilleront l'exécution des dispositions légales et réglementaires relatives à la falsification des denrées alimentaires et rechercheront si les

prescriptions édictées sont fidèlement observées, notamment si les locaux où sont exposées en vente les marchandises qui sont l'objet d'une réglementation, offrent, à un endroit apparent, l'inscription requise et si les enveloppes, caisses, vases et récipients, ou, à défaut, les marchandises elles-mêmes, portent les indications exigées.

ART. 3.

Ils sont autorisés à s'assurer de la nature et à rechercher les déficiences des denrées et substances alimentaires vendues, débitées, exposées en vente, détenues, transportées ou colportées en vue de la vente, ainsi que des substances et matières quelconques utilisées dans la fabrication et dans la préparation de ces denrées.

Ils saisiront les objets employés dans la fabrication ou dans la préparation des denrées alimentaires et dont l'usage leur paraîtra nuisible ou dangereux et prélèveront, à leur choix, aux fins de les examiner sur le champ ou de les faire analyser, des échantillons des marchandises qui leur paraîtraient suspectes.

Les échantillons destinés à être analysés seront pris en double, chaque fois que ce sera possible. Les agents se conformeront, en outre, aux instructions qui leur seront données par le Ministre ou son délégué en ce qui concerne les quantités à prélever pour chaque échantillon et les récipients, sachets, caisses, boîtes, vases ou flacons à employer d'après la nature de la denrée ou substance suspectée.

Afin de prévenir les difficultés que pourrait rencontrer la vérification des *denrées en cours de transport*, un ordre de service a été transmis, le 11 août 1892, au personnel de l'administration des chemins de fer de l'État et des chemins de fer concédés.

Ce document rappelle que la loi du 4 août 1890 relative à la falsification des denrées alimentaires stipule notamment que les bourgmestres et les agents du Gouvernement, spécialement désignés à cet effet, ont mission de surveiller l'exécution des règlements arrêtés en vertu de la dite loi et de constater les infractions aux lois et règlements par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire.

Il fait observer qu'en vertu des règlements précités, les dits agents sont autorisés à remplir leur mission dans les dépendances du chemin de fer ; ils doivent donc être admis, sur présentation de leur commission, à procéder à l'examen des denrées alimentaires dont le transport est confié au chemin de fer et qui se trouvent sur les quais ou dans les magasins, dans les bureaux de marchandises, dans les fourgons, les wagons ou les camions.

Le personnel de l'administration est invité à leur faciliter, le cas échéant, l'accomplissement de leur mission.

La circulaire ajoute que l'article 7 de la loi précitée commine des peines contre ceux qui se seront refusés ou opposés aux visites, aux inspections ou à la prise d'échantillons par les agents investis du droit de

rechercher ou de constater les infractions aux lois et règlements sur la matière.

Il est entendu que les agents inspecteurs peuvent, lorsque la chose leur paraît nécessaire pour découvrir une infraction, faire ouvrir aux frais du Gouvernement les caisses ou autres récipients contenant les denrées et, au besoin, requérir à cet effet *l'intervention de la force publique*. De même, si un négociant ou un fabricant leur refusait formellement l'entrée d'un local où ils jugeraient devoir pénétrer pour l'accomplissement de leur mission, ils inviteraient la police à leur prêter à cet effet son assistance.

Avant de procéder à des prélèvements réguliers d'échantillons de denrées plus ou moins suspectes, il est souvent nécessaire de pratiquer des *essais préliminaires*, tant en vue d'acquiescer de plus sérieuses présomptions d'infractions aux lois et règlements, que pour être renseigné au sujet de la nature des recherches et dosages à faire exécuter sur les échantillons envoyés aux laboratoires. Le soin de pratiquer ces essais préliminaires est confié aux agents inspecteurs eux-mêmes, à part les cas particulièrement importants ou difficiles, où l'administration centrale peut requérir l'assistance du laboratoire de la station agronomique de l'État à Gembloux.

Dans l'esprit du règlement, les essais sommaires ne doivent être pratiqués par les inspecteurs qu'avant la prise régulière d'échantillons; ces agents ne peuvent ni différer l'envoi des échantillons au laboratoire d'analyse et au greffe du tribunal, ni surtout subordonner cet envoi aux résultats d'essais sommaires pratiqués après la prise d'échantillons.

Une circulaire ministérielle relative à la *prise d'échantillons* a transmis aux inspecteurs le tableau ci-après renseignant, pour les diverses denrées, les *quantités à prélever* par échantillon, d'après les opérations d'analyse à effectuer, ainsi que le *genre de récipient à employer*.

Les indications relatives aux poids des échantillons, consignées dans ce tableau, ne doivent pas être considérées comme ayant un caractère précis et absolu. Ces quantités ont été évaluées largement, afin de mettre l'analyste entièrement à l'aise; mais, le plus souvent, des quantités beaucoup moindres peuvent suffire.

Prise d'échantillons pour l'analyse.

DÉSIGNATION DES DENRÉES et des OPÉRATIONS D'ANALYSE.	QUANTITÉS à prélever pour les diverses opérations ou séries d'opérations (par échantillon).	GENRE DE RÉCIPIENT à employer pour l'envoi au laboratoire.
Grammes.		
Vianes, poissons, graisses, saucissons, etc :		
Examen microscopique; recherche des antiseptiques, des matières colorantes et des composés métalliques nuisibles	200 à 500	Pots en faïence blanche, papier d'étain ou parchemin.
Analyse plus complète, comprenant, outre les opérations précitées, le dosage de l'eau et du sel, la recherche des matières grasses étrangères, des matières féculentes, etc.	500 à 1000	
Lait :		
Examen microscopique; dosage de l'extrait total et de la matière grasse	500	Bouteilles en verre blanc
Analyse plus complète : dosage des cendres, du sucre de lait; recherche des agents de conservation, etc.	1000	
Analyse complète	2000	
Fromages :		
Examen microscopique; recherche de la fécule, de la margarine, etc.	200	Pots en faïence, papier d'étain ou parchemin.
Analyse plus complète	500	
Beurre :		
Examen microscopique; recherche des graisses étrangères (margarine)	200	Pots en faïence.
Analyse plus complète : dosage de la matière grasse, de l'eau, des cendres, du sel, etc.	500	
Huiles comestibles :		
Recherche des huiles étrangères	100 à 250	Bouteilles.
Fariues :		
Examen microscopique, dosage de l'eau, des cendres, du gluten; recherche de l'alun, du sulfate de cuivre, etc.	250 à 500	Sachets.
Analyse plus complète : dosage de l'azote, recherche de l'ergot, etc.	500 à 1000	

DÉSIGNATION DES DENRÉES et des OPÉRATIONS D'ANALYSE.	QUANTITÉS à prélever pour les diverses opérations ou séries d'opérations (par échantillon).	GENRE DE RÉCIPIENT à employer pour l'envoi au laboratoire.
Pain et produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie; pâtes alimentaires : Examen microscopique ; dosage de l'eau et des cen- dres; recherche de l'alun, du sulfate de cuivre, etc. . Analyse plus complète : dosage de l'azote, recherche de l'ergot, etc.	Grammes. 250 à 500 500 à 1000	Sachets, papier parche- min ou papier ordi- naire.
Levure : Examen microscopique; dosage de l'eau et des cen- dres, etc. Analyse plus complète : dosage de la fécule, déter- mination du pouvoir de fermentation, etc.	400 à 200 500	Sachets ou flacons à large ouverture.
Fécule : Examen microscopique ; dosage de l'eau et des cen- dres Analyse plus complète	400 200	Sachets.
Sucre, cassonade, mélasse, glucose : Examen microscopique et polarimétrique ; dosage de l'eau et des cendres, etc. Analyse plus complète	400 200	Sachets, flacons ou pots.
Jus de fruits, sirops, confitures : Examen microscopique et polarimétrique ; dosage du saccharose et du glucose; recherche des colorants nuisibles, des antiseptiques Recherche de la saccharine Analyse complète	100 à 250 500 1000	Bouteilles ou pots.
Miel : Examen microscopique et polarimétrique; recherche de la fécule, de la glucose commerciale, de la saccha- rine; dosage de l'eau et des cendres Analyse plus complète	200 à 500 500 à 1000	Pots.
Bonbons : Détermination de la matière colorante ; dosage des matières minérales ; recherche de la saccharine . . .	200 à 500	Sachets.

DÉSIGNATION DES DENRÉES et des OPÉRATIONS D'ANALYSE.	QUANTITÉS à prélever pour les diverses opérations ou séries d'opérations (par échantillon).	GENRE DE RÉCIPIENT à employer pour l'envoi au laboratoire.
Grammes.		
Café :		
Examen microscopique ; dosage de l'humidité, des cendres et de l'extrait aqueux	100	Sachets.
Analyse plus complète : recherche de colorants nuisibles, dosage du chlore, de la caféine, etc.	250	
Chlorée :		
Examen microscopique ; dosage de l'eau et des cendres	100	Sachets.
Analyse plus complète (dosage du chlore, etc.) . . .	250	
Thé :		
Examen microscopique ; dosage de l'eau, des cendres et de l'extrait aqueux	50 à 100	Sachets.
Analyse plus complète (dosage de la théine)	150 à 250	
Cacao en poudre :		
Examen microscopique ; dosage des cendres et de la matière grasse, recherche des graisses étrangères . .	50 à 100	Sachets ou flacons.
Analyse plus complète	250	
Condiments, épices, aromates :		
Examen microscopique ; dosage de l'eau, des cendres, de l'extrait alcoolique	50	Sachets, flacons ou pots.
Analyse plus complète	100	
Sel de cuisine :		
Examen microscopique ; dosage du chlorure sodique et de l'eau	50 à 100	Flacons.
Légumes et fruits :		
Examen microscopique ; recherches diverses	50 à 100	Sachets ou flacons.
Conserves alimentaires :		
Examen microscopique ; recherche des antiseptiques, des composés métalliques nuisibles, etc. . . .	200 à 500	Sachets, flacons ou pots.

DÉSIGNATION DES DENRÉES et des OPÉRATIONS D'ANALYSE.	QUANTITÉS à prélever pour les diverses opérations ou séries d'opérations (par échantillon).	GENRE DE RÉCIPIENT à employer pour l'envoi au laboratoire.
Grammes.		
Bière :		
Dosage de l'alcool, de l'extrait, des cendres et de l'acidité totale	1000	Bouteilles.
Recherche de la saccharine	1000	
Recherche des colorants nuisibles et des antiseptiques, dosage de la glycérine, etc.	1000	
Vins :		
Dosage de l'alcool, de l'extrait, des cendres, de l'acidité totale, du sulfate potassique; recherche des colorants artificiels	1000	Bouteilles.
Recherche de la saccharine	1000	
Recherche des antiseptiques, dosage de la glycérine, etc.	1000	
Cidre, poiré :		
Dosage de l'alcool, de l'extrait, des cendres, etc.	500	Bouteilles.
Analyse plus complète	1000	
Liqueurs spiritueuses :		
Dosage de l'alcool; recherche des alcools supérieurs, des acides minéraux, etc.	250 à 500	Bouteilles.
Analyse plus complète: dosage de l'extrait, du sucre; recherche des antiseptiques, des colorants nuisibles, etc.	1000	
Vinai gre :		
Examen microscopique; dosage de l'acide acétique, recherche des acides étrangers.	250 à 500	Bouteilles
Analyse plus complète: dosage de l'extrait, des cendres; recherche des corps sapides étrangers	1000	
Eaux alimentaires :		
Examen microscopique; dosage des matières organiques, de l'ammoniaque, de l'acide azoteux, de l'acide azotique, du chlore.	1000	Bouteilles.
Analyse plus complète: dosage du résidu d'évaporation et de l'acide sulfurique; recherche de l'hydrogène sulfuré, etc.	2000	
Analyse complète	5000	
Matières colorantes :		
Recherche des substances toxiques.	25 à 400	Sachets, flacons ou pots.
Ustensiles :		
Recherche des corps nuisibles	100 à 250	Papier.

ART. 4.

Les échantillons seront enveloppés et scellés du sceau de l'agent, de manière à éviter toute substitution, toute soustraction ou toute addition de matières.

L'enveloppe extérieure portera l'indication de la nature de la substance ou denrée, ainsi qu'un numéro d'ordre.

Il en sera donné reçu au propriétaire qui pourra, sur l'invitation qui lui en sera faite, apposer une marque quelconque, autre que son cachet et son nom, à côté du sceau de l'agent.

ART. 5.

Lorsque, sur la demande formelle qui devra lui en être faite par l'agent, l'intéressé exprime le désir de rester en possession d'une partie de la marchandise prélevée, celle-ci sera, si c'est possible, divisée par l'agent en trois parties, qui seront toutes trois enveloppées, cachetées et marquées de la manière indiquée à l'article 4.

L'un des trois échantillons, au choix de l'intéressé, sera laissé à ce dernier, pour lui servir éventuellement à une contre-expertise.

ART. 6.

L'échantillon unique ou l'un des échantillons prélevés conformément aux articles précédents sera remis, au plus tard, dans les deux jours au directeur du laboratoire d'analyse désigné à cet effet.

Le second échantillon resté en mains de l'agent sera, dans le même délai, remis soit au greffe du tribunal correctionnel, soit au greffe du tribunal de simple police du canton.

Dans tous les cas, il en sera donné récépissé par le directeur du laboratoire, par le greffier du tribunal ou par le fonctionnaire délégué à cet effet.

ART. 7.

Le récépissé, extrait d'un livre à souches, décrira exactement la nature de l'enveloppe et l'état dans lequel elle se trouve. Il indiquera le nombre de cachets, les chiffres dont ils sont formés, les marques apposées, ainsi que le numéro d'ordre et la nature de la marchandise, telle qu'elle résulte de l'indication de l'agent inspecteur.

ART. 8.

Lorsque, par suite de la distance, il ne sera pas possible à l'agent de se transporter au laboratoire d'analyse ou au greffe, les échantillons seront

expédiés d'urgence par l'intermédiaire d'un service public de transport ou de messageries.

Dans ce cas, l'échantillon portera l'adresse du destinataire et récépissé en sera donné par ce service.

ART. 9.

Lorsque la marchandise est de nature telle ou dans un état tel qu'elle ne peut être longtemps conservée dans l'enveloppe hermétiquement close sans craindre une altération ou une décomposition, l'agent inspecteur aura soin d'apposer sur l'enveloppe extérieure le mot *Urgent* et de faire les diligences nécessaires pour que l'échantillon parvienne sans retard au laboratoire d'analyse.

ART. 10.

L'agent dressera procès-verbal des infractions qu'il aura constatées et éventuellement de la résistance qui lui aura été opposée, ainsi que de toutes les formalités qu'il aura dû remplir, le cas échéant, pour la prise et la remise à destination des échantillons.

Ce procès-verbal contiendra notamment l'indication exacte du numéro d'ordre de l'échantillon et des signes extérieurs de l'enveloppe.

Une copie en sera remise au contrevenant dans les vingt-quatre heures au plus tard de la constatation de l'infraction.

Les inspecteurs ont été pourvus de *formules* imprimées de récépissés d'échantillons prélevés et de denrées saisies, de procès-verbaux d'infraction aux lois ou règlements et de prise d'échantillons, ainsi que d'avis d'expédition aux greffiers et aux directeurs des laboratoires.

Sauf en ce qui concerne ces derniers modèles, les autres imprimés leur ont été transmis dans les deux langues, avec recommandation de se conformer, pour l'utilisation de ces formules, aux prescriptions de la loi du 3 mai 1889, concernant *l'emploi de la langue flamande* en matière répressive. On leur a communiqué les extraits ci-après de cette loi et de l'arrêté royal du 31 mai 1891, énumérant les communes qui doivent être considérées comme flamandes.

Loi du 3 mai 1889 concernant l'emploi de la langue flamande en matière répressive.

ART. 1^{er}. Dans les communes flamandes du pays, les procès-verbaux relatifs à la recherche et à la constatation des crimes, des délits et des contraventions seront rédigés en langue flamande.

Les déclarations faites en français seront relatées en langue française.

Les procès-verbaux mentionneront la langue dans laquelle les plaignants, témoins ou inculpés feront leurs déclarations

Les communes flamandes seront désignées par un arrêté royal.

ART. 5. Les procès-verbaux rédigés en français, contrairement à l'article 1^{er}, ne vaudront qu'à titre de renseignements

ART. 16 Les procès-verbaux relatifs à la recherche et à la constatation des crimes, des délits et des contraventions, en quelque lieu qu'ils aient été dressés, ne vaudront, en justice, que comme simples renseignements, quant aux déclarations qu'ils mentionneront sans énoncer qu'elles sont relatées dans la langue même dont les déclarants se sont servis.

Tableau indiquant les communes flamandes du pays. (Arrêté royal du 31 mai 1891.)

Sont rangées au nombre des communes flamandes du pays :

1° Celles de la province d'Anvers ;

2° Celles de la province de Brabant, à l'exception des communes de l'arrondissement de Nivelles et des communes suivantes des arrondissements de Bruxelles et de Louvain :

Arrondissement de Bruxelles.

Bierghes.
Bruxelles.
Etterbeek.
Ixelles.
Saintes.
Saint-Gilles.
Saint-Josse-ten-Noode.
Schaerbeek.

Arrondissement de Louvain.

L'Écluse.
Neerheyliсем.
Opheyliсем.
Zétrud-Lumay.

3° Celles de la province de Flandre Occidentale, à l'exception de :

Arrondissement de Courtrai.

Dottignies
Espierres.
Herseaux.
Luingne.
Mouscron.
Rekem.

Arrondissement d'Ypres.

Bas-Warnéton.
Comines.
Houthem.
Messines.
Neuve-Église.
Ploegsteert.
Warnéton.

4° Celles de la province de Flandre Orientale, à l'exception des communes suivantes de l'arrondissement d'Audenarde :

Amougies ;
Orroir ;
Russeignies ;

5° La commune suivante de la province de Hainaut (arrondissement de Soignies) :

Saint-Pierre-Capelle.

6° Les communes suivantes de la province de Liège :

<i>Arrondissement de Liège.</i>	<i>Arrondissement de Verviers.</i>	<i>Arrondissement de Waremme.</i>
Fouron-le-Comte. Mouland. Rosoux-Crenwick.	Fouron-St-Martin. Remersdael. Teuven.	Attenhoven. Elixem. Houtain-l'Évêque. Laer. Landen. Neerhespen. Neerlanden. Neerwinden. Overhespen. Overwinden. Rumsdorp. Wamont. Wanghe.

7° Celles de la province de Limbourg, à l'exception de :

<i>Arrondissement de Hasselt.</i>	<i>Arrondissement de Tongres.</i>
Corswarem. Corthys. Fresin.	Bassenge. Eben-Emael. Herstappe. Lanaye. Otrange. Roelenge-sur-Geer. Wonck.

Les instructions suivantes ont été données aux agents inspecteurs au sujet de la manière de dresser les *procès-verbaux*, d'effectuer les *prélèvements d'échantillons*, etc. :

« La rédaction d'un procès-verbal est un acte important, qui doit appeler toute votre attention. Il importe que vos énonciations soient claires et précises, de manière que les magistrats appelés à les apprécier saisissent facilement les circonstances dans lesquelles se présente l'affaire.

» D'autre part, les procès-verbaux doivent renfermer tous les éléments nécessaires à la constatation des infractions.

» L'usage des formules que vous avez reçues facilitera votre tâche, mais encore faut-il que vous ayez soin de remplir les blancs par l'indication des mentions auxquelles ils sont destinés et de biffer les mots inutiles.

» Par exemple, lorsque vous constatez une infraction, vous devez interpellier le contrevenant et contresigner la réponse. Vous devez agir de même en ce qui concerne le désir formulé par l'intéressé de conserver un échantillon ou d'apposer une marque spéciale sur les échantillons saisis.

» Faute de transmettre au parquet des procès-verbaux parfaitement réguliers, vous exposez tout au moins à être appelé à l'audience, en vue d'y donner des explications complémentaires

» Lorsque, soupçonnant fortement une falsification et faisant part de ses soupçons à

l'intéressé, l'agent inspecteur parvient à lui faire avouer sa faute, il ne doit pas se borner à constater cet aveu dans un procès-verbal, mais il procédera à un prélèvement régulier d'échantillons aux fins d'analyse. Le rapport de l'analyste peut être nécessaire pour lever toute difficulté dans le cas où, devant les juges, le prévenu nierait s'être avoué coupable en présence de l'inspecteur.

» Les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que l'analyste ne puisse reconnaître ou deviner chez quel fabricant ou négociant l'échantillon a été prélevé. Ainsi, après avoir pris des échantillons en double ou en triple, effectué le scellement et inscrit sur l'enveloppe extérieure la nature de la denrée et un numéro d'ordre, l'inspecteur doit demander à l'intéressé s'il désire apposer sur l'enveloppe, non pas son nom ni son cachet, mais une marque quelconque *autre que son nom ou son cachet*. Pour la même raison, l'avis d'expédition au laboratoire doit être daté, de préférence, non de la localité même où le prélèvement aura été effectué, mais de l'arrondissement judiciaire; on dira, par exemple : « Arrondissement judiciaire de Turnhout, le 25 août 1892. » Le directeur du laboratoire saura ainsi à quel procureur du Roi il doit envoyer son rapport; tout autre renseignement sur la provenance de la denrée ne lui serait d'aucune utilité.

» D'autre part, il faut éviter que le fabricant ou commerçant chez qui ont été prélevés des échantillons ne sache à quel laboratoire ils sont remis. L'agent inspecteur se gardera donc de désigner ce laboratoire dans le procès-verbal; il se bornera à dire : « J'ai expédié l'un de ces échantillons, le, à l'un des laboratoires désignés à cet effet par M. le Ministre. » M. le Procureur du Roi trouvera l'indication de ce laboratoire sur le récépissé de l'échantillon, document qui sera joint au procès-verbal. Il faudra, dans le même but, s'abstenir de remettre souvent les échantillons aux laboratoires situés dans la localité même où ils ont été prélevés, comme aussi, dans certains cas, prendre des mesures pour éviter que des personnes en relation avec les intéressés puissent lire l'adresse appliquée sur le colis à expédier au laboratoire. »

Enfin, MM. les délégués ont reçu les instructions suivantes en ce qui concerne le *matériel nécessaire pour la prise d'échantillons, les essais sommaires, etc.* :

» Pour la prise et la remise à destination des échantillons prélevés, vous devrez vous servir d'objets multiples, tels que récipients (sachets en papier, en parchemin et en toile, pots en faïence, flacons, bouteilles, etc.) de diverses contenances, — papier parchemin, ficelle, bouchons pour la fermeture des récipients, — papier à envelopper, cire à cacheter, — papier et caisse d'emballage, adresses, — récépissés à faire signer par les services de transport ou de messageries, lettres de voiture à remettre à ces services, lorsque ceux-ci ne fournissent pas eux-mêmes ces imprimés.

» Vous voudrez bien vous procurer vous-mêmes les fournitures dont vous pourriez avoir besoin. Les factures des fournisseurs, certifiées par vous, seront transmises à mon Département et, après approbation, soumises aux formalités de la liquidation.

» Quelques instruments, ustensiles et réactifs vous seront enfin nécessaires pour les essais sommaires que vous aurez à effectuer sur place ou à domicile.

» Il est bien entendu que vous n'aurez jamais à pratiquer, dans l'exercice de vos fonctions, que des essais préliminaires, rapides, en vue d'obtenir des indices ou des renseignements approximatifs, et non des déterminations sûres et exactes, nécessitant l'emploi d'un temps considérable et d'un outillage compliqué.

» Pour les objets et réactifs à renouveler, vous pourrez agir comme pour les fournitures dont il a été question ci-devant.

» Quant aux instruments et ustensiles dont l'acquisition ne devra se faire qu'une seule fois, je vous prie de m'adresser, avec un devis, la liste de ceux que vous désiriez acquérir.

» En ce qui concerne enfin le cachet destiné au scellement des échantillons à analyser, il vous sera fourni par les soins de mon Département.

Des livres à souches, avec *formules de récépissés d'échantillons*, ont été remis aux analystes.

ART. 11.

L'agent inspecteur transmettra au parquet, dans un bref délai, les procès-verbaux qu'il aura dressés et les récépissés qui lui auront été délivrés.

ART. 12.

Le directeur du laboratoire procédera immédiatement à l'analyse des échantillons, en commençant par ceux qui lui ont été signalés comme urgents.

ART. 13.

Aussitôt après l'achèvement de son travail, il rédigera un rapport qui contiendra notamment .

1° La date de l'analyse ;

2° La date de la réception de l'échantillon au laboratoire ;

3° Le numéro d'ordre de l'échantillon, l'indication de la nature de la marchandise telle qu'elle résulte de l'inscription mise sur l'enveloppe, la description des signes extérieurs de cette enveloppe et des marques ou cachets y apposés, ainsi que les conditions normales ou anormales dans lesquelles elle se trouvait ;

4° L'indication de la substance à analyser, telle qu'elle apparaît à l'opérateur, de son poids et de l'état dans lequel elle s'est présentée ;

5° La mention sommaire des procédés suivis pour l'analyse ;

6° L'indication des résultats obtenus et les conclusions qui en découlent, de l'avis de l'analyste, au point de vue de l'exécution des lois et règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires.

ART. 14.

L'enveloppe extérieure sera annexée au rapport.

La marchandise analysée sera conservée, si c'est possible, pendant un délai à déterminer. Dans le cas contraire, elle pourra être détruite.

Il en sera également fait mention dans le rapport.

Les *instructions* ci-après furent données *aux analystes* :

Les agents inspecteurs vous adresseront, en même temps que les échantillons à analyser, des avis d'expédition où se trouvera, outre la reproduction des inscriptions faites sur les enveloppes extérieures des échantillons, l'indication des corps qu'il y a particulièrement lieu, d'après eux, d'y rechercher ou d'y doser. Les opérations d'analyse que vous effectuerez seront donc, tout d'abord, celles qui seront indiquées sur les avis d'expédition. Si, au cours de ces opérations, il vous arrive de reconnaître des infractions (contraventions ou délits) ne paraissant pas avoir été soupçonnées par les agents susdits, vous êtes priés de pratiquer les essais nécessaires pour établir ces infractions aux lois et règlements, et d'en faire mention dans votre rapport.

Pour la rédaction des rapports, vous voudrez bien vous conformer exactement aux prescriptions de l'article 13 du règlement et, en outre, indiquer à la fin, à titre de renseignement pour le tribunal, le coût total de l'analyse calculé d'après le tarif annexé à l'arrêté ministériel du 23 juin dernier

L'article 15 du règlement dispose que ce rapport sera adressé par les soins du directeur du laboratoire, au parquet. Il s'agit, bien entendu, du procureur du Roi siégeant au chef-lieu de l'arrondissement judiciaire auquel appartient la commune d'où provient l'échantillon analysé. Les directeurs des laboratoires trouveront l'indication de ce chef-lieu d'arrondissement sur l'avis d'expédition.

Aux termes de l'article 14, la marchandise analysée sera conservée, si c'est possible, pendant un délai à déterminer. Ce délai est fixé à six mois.

J'appelle votre attention sur les obligations résultant pour vous des dispositions de l'article 6 du règlement du 22 juin dernier, relatif à l'organisation et au fonctionnement des laboratoires : tenue d'un registre d'analyses et envoi à mon département d'un double de vos rapports aux parquets. »

A ces instructions était joint un modèle de rapports d'analyse.

ART. 15.

Le rapport sera adressé, par les soins du directeur du laboratoire, au parquet, qui le rapprochera du procès-verbal de l'agent inspecteur et du récépissé y annexé, et décidera de la suite à y donner.

ART. 16.

Lorsque les conclusions du rapport démontrent que l'échantillon était composé de substances ou de denrées dont l'insalubrité constitue un danger pour la santé publique, une copie en sera adressée, par le directeur du laboratoire, à l'agent qui aura verbalisé.

Toute la marche à suivre par les analystes pour l'accomplissement de leur tâche est tracée aux articles 6, 7, 12, 13, 14, 15 et 16.

ART. 17.

Dans ce cas, l'agent inspectera de nouveau les magasins, dépôts et fabriques de l'intéressé et saisira les marchandises qui lui paraîtront de la même nature que celle de l'échantillon prélevé antérieurement.

ART. 18.

L'agent inspecteur agira de même quand, lors d'une première visite, il se trouvera en présence d'une denrée ou d'une substance dont l'insalubrité lui paraîtra manifestement une cause de danger pour la santé publique.

ART. 19.

Si, dans les cas des articles 17 et 18, la marchandise peut se conserver, l'expert prendra les mesures nécessaires pour la mettre sous séquestre.

Si la marchandise, par suite de son état de décomposition ou d'altération, ne peut être conservée, elle sera détruite par les soins de l'agent.

Un échantillon, prélevé suivant les règles des articles 3 à 5, sera envoyé au laboratoire d'analyse.

ART. 20.

Lorsqu'il est démontré que l'échantillon prélevé satisfaisait aux conditions légales ou réglementaires, quant à la nature et à l'état de conservation de la substance ou de la denrée, le prix en sera payé à l'intéressé dans le mois qui suivra le jugement définitif ou l'abandon des poursuites.

Les marchandises saisies en vertu des articles 17 et 18 seront restituées dans le même délai.

Le prix de celles détruites en vertu du 2^e alinéa de l'article 19, sera payé à l'intéressé, dans le cas où il serait prouvé que c'est à tort qu'elles ont été détruites.

Les denrées et substances détériorées ou détruites par l'agent dans le cours de sa visite, à l'effet de lui permettre de les examiner sur place, seront remboursées à l'intéressé, dans les huit jours qui suivront l'inspection, sur le vu du reçu délivré à cet effet par l'agent inspecteur s'il n'y a pas de procès verbal dressé du chef de ces denrées ou substances et, dans le cas contraire, endéans le mois qui suivra le jugement définitif d'acquiescement ou l'abandon des poursuites.

Les articles 17, 18, 19 et 20 indiquent les cas où les inspecteurs peuvent pratiquer des *saisies* des denrées ou objets pour séquestration ou pour destruction, ainsi que les formalités dont ces saisies doivent être accompagnées et les suites qu'elles comportent.

Les experts inspecteurs ont le droit de saisir les denrées ou substances dont l'insalubrité leur paraîtrait manifestement une cause de danger pour la santé publique. S'il s'agit d'une denrée tellement gâtée ou corrompue qu'elle ne puisse absolument pas être conservée, l'inspecteur la fera détruire ; dans le cas contraire, il la mettra sous séquestre. En tout cas, il dressera procès-verbal et, s'il y a contestation de la part du propriétaire de la denrée au sujet de la composition de celle-ci, il en prélèvera un échantillon pour l'envoyer à un laboratoire d'analyse.

L'inspecteur agira de même s'il se trouve en présence, non d'une denrée alimentaire, mais d'une matière première ou d'un ustensile employé à sa fabrication ou à sa manipulation, à moins toutefois que le fabricant ou commerçant ne déclare avoir renoncé absolument à l'usage de cette matière première ou de cet ustensile.

Mais il n'a pas le droit de confisquer purement et simplement, sans autre forme de procès, les denrées, substances ou objets nuisibles ou dangereux pour la santé. L'affaire doit toujours être portée devant la justice, laquelle statuera au sujet de la destination à donner aux objets saisis : restitution à leur propriétaire, destruction, remise à un établissement de bienfaisance, vente au profit de l'État, etc.

Inutile de faire observer qu'avant de saisir il faut savoir où déposer la denrée en attendant la décision judiciaire, et qu'en cas de denrées sujettes à s'altérer, il ne convient pas de saisir sans être à peu près certain de voir le tribunal prononcer la confiscation.

Il n'y a pas lieu de saisir, pour la mettre sous séquestre, toute la partie d'une denrée dont on prélève des échantillons aux fins d'analyse, lorsque cette denrée n'est pas suspecte de pouvoir nuire gravement à la santé; encore bien moins y a-t-il lieu, pour l'agent inspecteur, de la faire distribuer aux établissements de bienfaisance : le juge seul peut prendre de semblables dispositions.

Lorsque les inspecteurs ont prélevé contre récépissés des échantillons pour l'analyse, si le parquet abandonne les poursuites ou si le tribunal acquitte les prévenus, la valeur des échantillons analysés doit être remboursée à ceux-ci contre présentation des récépissés; les échantillons déposés au greffe du tribunal et non soumis à l'analyse doivent être restitués. Les inspecteurs sont chargés d'effectuer le *remboursement de la valeur des échantillons analysés*, mais ils n'ont pas à s'occuper de la *restitution des échantillons non utilisés*.

Les parquets sont chargés d'informer le Département de l'Agriculture des suites données aux affaires dont ils sont saisis; les avis des parquets sont communiqués aux agents inspecteurs. Les opérations de remboursement de la valeur des échantillons analysés, en cas d'abandon des poursuites ou d'acquiescement, sont effectuées directement par les agents susdits, soit au cours de tournées ultérieures dans les localités où les prélèvements ont été effectués, soit par mandats-poste.

Si un seul des échantillons prélevés a été analysé et que, la denrée étant altérable, son propriétaire prétende que l'échantillon restitué par le parquet est, dans l'intervalle, devenu impropre à la consommation ou a perdu de sa valeur, on lui remettra également le coût de cet échantillon.

Quant au troisième échantillon, éventuellement demandé et conservé par le commerçant, il ne doit pas en être fait mention dans le récépissé, et il ne peut être question d'en payer la valeur en cas d'altération.

Les agents inspecteurs ne doivent effectuer le remboursement de la valeur des échantillons soumis régulièrement à l'analyse que lorsqu'ils ont reçu

notification de l'intervention, de la part du parquet ou des tribunaux, d'une décision définitive favorable à l'intéressé (ordonnance de non-lieu ou acquittement). Il ne suffit pas, pour que l'intéressé ait droit au remboursement, que l'analyste auquel l'inspecteur s'est adressé ait trouvé la denrée normale.

La disposition du quatrième alinéa de l'article 20, relative au remboursement de la valeur des denrées et substances détériorées ou détruites par l'inspecteur dans le cours de sa visite, à l'effet de les examiner sur place, lorsqu'il n'y a pas de procès-verbal dressé du chef de ces denrées ou substances, est restée sans application.

Dans la pratique, le mode de remboursement adopté est celui qui se trouve indiqué dans la circulaire ci-après, laquelle résume toute la question des remboursements de marchandises prélevés ou saisies.

L'arrêté royal du 28 février 1891, relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons, donne aux agents du Gouvernement, qui ont mission de surveiller l'exécution des règlements pris en vertu de la loi du 4 août 1890, le droit :

a) De prélever des échantillons des marchandises qui leur paraîtraient suspectes, aux fins de les examiner sur le champ (art. 3, 2^e alinéa) ;

b) De prélever des échantillons des marchandises qui leur paraîtraient suspectes, dans le but de les faire analyser (art. 3, 2^e alinéa) ou de les confier au greffe du tribunal correctionnel ou du tribunal de simple police (art. 6, 2^e alinéa) ;

c) De saisir les denrées et substances dont l'insalubrité constitue un danger pour la santé publique, ainsi que les objets employés dans la fabrication et la préparation des denrées alimentaires et dont l'usage leur paraîtra nuisible ou dangereux (art. 3, 2^e alinéa, 17 et 18).

Lorsque l'agent use du premier de ces droits, deux hypothèses peuvent se présenter (art. 19, 4^e alinéa). D'abord, l'examen des denrées ne révèle aucune contravention et l'agent ne dresse de ce chef aucun procès-verbal à charge du fabricant ou du vendeur. Dans ce cas, le délégué du Gouvernement devra payer à l'intéressé le montant de la valeur des objets détruits ou détériorés par lui. Les sommes avancées de ce chef seront portées en compte dans les états trimestriels.

Si, dans l'exercice de leur charge, les délégués rencontraient du mauvais vouloir de la part des intéressés, et si ces derniers réclamaient, pour les échantillons prélevés, un prix en dehors de toute proportion avec leur valeur marchande, dans ce cas, il y aurait lieu de remettre en échange des échantillons un récépissé..., et de faire connaître aux vendeurs que, pour obtenir le remboursement de leurs marchandises, ils devront adresser une requête au Département, à laquelle ils annexeront le récépissé ainsi qu'une déclaration, en double expédition, de la valeur des échantillons prélevés.

Lorsque l'agent dresse procès-verbal du chef des denrées ou substances qu'il a examinées — c'est la seconde hypothèse, — ou lorsqu'il agit en vertu des pouvoirs spécifiés aux lettres b) et c), dans tous ces cas, il doit remettre aux contrevenants un récépissé..., et leur faire connaître qu'il sera ultérieurement statué, en ce qui concerne le prix des marchandises, conformément aux articles 20 et 21 du règlement du 28 février 1891.

Indépendamment des saisies telles que les a prévues le règlement, c'est-à-

dire accompagnées de rédaction de procès-verbaux *pro justitia* et, s'il y a lieu, de prélèvements d'échantillons aux fins d'analyse, les inspecteurs peuvent, en cas de denrées gâtées, corrompues ou nuisibles, en pratiquer la saisie aux fins d'en opérer simplement la destruction ou la dénaturation, sans procéder à des formalités comportant des suites judiciaires, lorsque le vendeur de ces denrées témoigne d'une bonne foi évidente et consent à cette destruction ou dénaturation immédiate.

ART. 21.

En cas de condamnation, les frais d'analyse et de séquestre seront mis à la charge de la partie qui succombe.

ART. 22.

Les prescriptions du présent arrêté sont applicables aux bourgmestres ou à ceux qui en exercent les fonctions, lorsqu'ils agissent en vertu du droit que leur confère l'article 2 de la loi du 4 août 1890.

Les dispositions du règlement touchant le mode ou les conditions de la prise d'échantillons sont applicables aux agents désignés par les autorités communales, à l'effet de surveiller l'exécution des lois et règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires.

ART. 23.

Les remboursements, dans les cas prévus à l'article 20, des marchandises détruites et des échantillons prélevés seront supportés soit par le budget de l'État, soit par le budget de la commune, selon qu'il s'agira d'actes d'instruction posés par les délégués du Gouvernement ou par les bourgmestres et les agents de l'autorité communale.

ART. 24.

Ceux qui se seront refusés ou opposés aux visites, aux inspections ou qui auront mis obstacle à la prise d'échantillons par les agents investis du droit de rechercher et de constater les infractions aux lois et règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires, seront punis des peines édictées par l'article 7 de la loi du 4 août 1890, sans préjudice, s'il y a lieu, de l'application des peines comminées par les articles 269 à 274 du Code pénal.

Les opérations d'inspection et d'analyse prévues par l'arrêté ci-devant peuvent comporter dans certains cas, comme suite, la *comparution en justice des inspecteurs ou des analystes*.

La question a été examinée spécialement en ce qui concerne les inspecteurs. Sans doute ceux-ci ont le droit de constater les infractions aux lois et règlements par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire; et la force probante de ces procès-verbaux doit, en général, dispenser l'agent verbalisant de comparaître en personne au tribunal. Mais il peut être nécessaire d'appeler cet agent à l'audience dans le cas, assez rare, il est vrai, où l'identité de la marchandise est contestée, ou lorsque, le procès-verbal étant incomplet, il y a lieu de prévoir une contestation plus ou moins sérieuse de la part de l'inculpé sur les faits que ce procès-verbal a pour but de constater. C'est pour cette raison qu'il a été, comme on l'a vu, recommandé aux inspecteurs de ne transmettre aux parquets que des procès-verbaux parfaitement réguliers et renfermant tous les éléments nécessaires à la constatation des infractions.

Ces observations sont applicables aux rapports d'analyse venant compléter les procès-verbaux de prise d'échantillons.

PERSONNEL DE L'INSPECTION.

Conformément aux principes exposés, le Gouvernement a chargé de la haute surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires trois inspecteurs attachés à l'administration du service de santé et de l'hygiène : l'un d'entre eux à titre principal, avec mission de centraliser les services d'inspection et d'analyse; un autre à titre subsidiaire, pour ce qui est de l'inspection à exercer dans l'intérêt de la santé publique; le troisième, pour ce qui concerne spécialement l'inspection des viandes et du poisson.

L'inspection des viandes est également comprise dans les attributions des inspecteurs vétérinaires provinciaux.

Pour venir en aide à l'inspection centrale, on a délégué des membres des commissions médicales provinciales, des pharmaciens et des ingénieurs résidant dans les diverses parties du pays; ces délégués sont au nombre de neuf. Un agent, désigné par un syndicat agricole, a été investi de certains pouvoirs pour une région déterminée.

Il est à noter que tous ces agents, au nombre de vingt-deux, ne consacrent à l'inspection effective qu'une partie de leur temps, soit qu'ils aient d'autres charges officielles à remplir, soit, comme c'est le cas pour MM. les délégués, qu'on leur laisse des loisirs pour vaquer, le cas échéant, à leurs occupations personnelles.

On n'a pas, jusqu'à présent, donné suite à l'idée d'appeler à participer au service d'inspection les vérificateurs des poids et mesures, les employés des douanes et des accises, etc. Cette idée n'est pas abandonnée; mais il a semblé qu'il n'y avait pas lieu de recourir, dès le début, à l'intervention de ces agents.

Voici les arrêtés royaux qui ont été pris pour la désignation du personnel de l'inspection :

L'arrêté royal du 22 juin 1891 porte :

ART. 1^{er}.

M. André (J.-B.), inspecteur des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, est délégué par le Gouvernement pour exercer la haute surveillance de la fabrication, de la préparation, du commerce, de la vente et du débit des denrées et substances alimentaires quelconques.

Il portera le titre d'inspecteur de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires. Il aura, en cette qualité, tous les pouvoirs d'inspection, de visite, de saisie et de constatation des infractions qui sont réglés par l'arrêté royal du 4 février 1891 susvisé.

ART. 2.

M. l'inspecteur vétérinaire attaché à l'administration centrale exercera, concurremment avec les inspecteurs vétérinaires provinciaux, les mêmes attributions en ce qui concerne la vente et le débit des viandes, ainsi que la fabrication et la préparation des produits alimentaires au moyen de viandes et la vente de ces produits. Il surveillera, en outre, le commerce du poisson.

ART. 3.

M. l'inspecteur général du service de santé civil et de l'hygiène pourra également, conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 4 février 1891, rechercher et constater les infractions aux dispositions légales et réglementaires sur la vente et la fabrication des denrées alimentaires, en tant qu'elles ont été prises dans l'intérêt de la santé publique.

ART. 4.

Des délégués, désignés à raison soit de la nature de leurs fonctions ou profession, soit de leur compétence spéciale, pourront être nommés à l'effet de venir en aide à l'inspection centrale instituée par l'article 1^{er}. Les traitements ou indemnités de ces délégués du Gouvernement seront fixés par leur arrêté de nomination.

Ont été provisoirement délégués à l'effet de venir en aide à l'inspection centrale, instituée par l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 22 juin 1891 pour la haute surveillance de la fabrication, de la préparation, du commerce, de la vente et du débit des denrées et substances alimentaires :

Par arrêté royal du 10 septembre 1891 :

MM. André (V.), ingénieur, à Louvain ;

Laminne (V.), membre de la commission médicale provinciale du Limbourg, à Tongres ;

Mercier (J.), pharmacien, à Ixelles ;
 Nélis (H.), membre de la commission médicale provinciale de la
 Flandre Orientale, à Zele ;
 Smeets (A.), pharmacien, à Liège ;
 Van Bastelaer (D.), membre de la commission médicale provinciale
 du Hainaut, à Marcinelle ;

Par arrêté royal du 5 avril 1892 :

MM. Bourgeois (Ch.), ingénieur, à Namur ;
 Rondelet (E.), pharmacien, à Bertrix ;
 Veys (E.), pharmacien, à Roulers.

Un arrêté royal, en date du 17 octobre 1892, a délégué provisoirement M. Kleinkenberg, à Wegnez (Verviers), à l'effet de participer à la surveillance de la fabrication, de la préparation, du commerce, de la vente et du débit du beurre et du lait, dans la partie de la province de Liège située à droite de la Meuse.

Les arrêtés de nomination des neuf délégués désignés à l'effet de venir en aide à l'inspection centrale ont fixé les indemnités qui leur seraient accordées, en proportion du temps qu'ils consacraient à l'accomplissement de leur mission.

L'agent désigné par l'arrêté royal du 17 octobre 1892 est payé par le syndicat agricole de Verviers, lequel a reçu, à cette fin, un subside du Gouvernement sur les fonds de l'administration de l'agriculture.

Diverses modifications ont été apportées successivement aux juridictions primitivement assignées à MM. les délégués. Ces juridictions sont actuellement délimitées comme suit :

Flandre Occidentale	MM. Veys.
Flandre Orientale	Nélis.
Hainaut	Van Bastelaer.
Province de Namur.	Bourgeois.
Brabant, moins l'arrondissement de Louvain . .	Mercier.
Arrondissement de Louvain et province d'Anvers, Limbourg et communes flamandes de la province de Liège	André V. Laminne.
Province de Liège, à part les communes flamandes	Smeets.
Province de Luxembourg	Rondelet.

Le personnel spécialement chargé de la haute surveillance de la préparation, de la vente et du débit des viandes et du poisson comprend actuellement :

a) Pour ce qui est des viandes et du poisson :

M. le docteur L. Stubbe, inspecteur vétérinaire près l'Administration centrale ;

b) Pour ce qui concerne les *viandes*, les inspecteurs vétérinaires provinciaux dont les noms suivent :

MM. Baerts, à Anvers ;
Bouckaert, à Waereghem ;
Claes, à Hasselt ;
De Haye, à Gosselies ;
Lavigne, à Assesse ;
Lefebvre, à Bastogne ;
Limbourg, à Schaerbeek ;
Remy (G.-J.), à Liège ;
Remy (Is.), à Gand.

INSPECTION DES VIANDES ; SON ORGANISATION ; SES DÉPENSES.

INSPECTION DES VIANDES AU MOMENT DE L'ABATAGE.

A la différence de ce qui existe pour les autres denrées, la loi du 4 août 1890 impose pour les viandes de boucherie l'inspection préalable à la vente :

« En ce qui concerne spécialement les viandes de boucherie, elles ne pourront être débitées ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise. »

Le Gouvernement avait donc pour premier devoir d'organiser cette expertise préalable.

L'article 1^{er} du règlement du 9 février 1891, modifié par l'arrêté royal du 1^{er} mars 1892, en répétant la prescription légale, indique le mode de nomination des experts.

ART. 1^{er}.

Les animaux de boucherie, y compris le porc, dont la viande, les issues, la graisse et le sang sont destinés à l'alimentation publique, seront examinés après l'abatage par l'expert-inspecteur désigné soit par le conseil communal, sous l'agrément du Ministre, soit, à défaut de la commune, par le Roi.

Le mandat des experts-inspecteurs désignés par le conseil communal antérieurement ou postérieurement à la mise en vigueur du présent arrêté peut leur être retiré, soit momentanément, soit définitivement, par le conseil communal. Il peut l'être également d'office, par le Roi, l'expert et le conseil communal préalablement entendus.

La désignation des experts a été laissée au conseil communal. Ce n'est que

lorsque ce collège refuse de procéder à cette nomination ou est en retard de désigner un expert, que le Gouvernement désigne d'office cet agent.

Le choix des communes est, au surplus, limité, ainsi que nous le verrons plus loin, aux vétérinaires et aux candidats porteurs d'un certificat de capacité. En outre, les désignations faites par les autorités communales sont soumises à l'agrément de l'administration centrale, qui prend, à ce sujet, l'avis du Gouverneur et de l'inspecteur vétérinaire de la province, lorsque le candidat n'est pas vétérinaire agréé.

En organisant un service d'inspection qui s'étend à toutes les communes du royaume, le Gouvernement assume, en effet, la responsabilité du bon fonctionnement de ce service.

L'on ne pourrait admettre la nomination, par une commune, d'un candidat qui ne jouirait point de la confiance du Gouvernement. C'est eu égard à cette considération que le Roi peut, le cas échéant, retirer leur mandat, soit temporairement, soit définitivement, aux experts désignés par la commune.

Afin de donner toute garantie aux intéressés, l'article 4^{er} du règlement ajoute que l'expert et le conseil communal devront être préalablement entendus.

Pour l'exercice de son pouvoir disciplinaire, le Gouvernement n'intervient donc également qu'afin de suppléer à l'inaction de la commune.

En ce qui concerne la désignation des experts, il a paru conforme aux principes de décentralisation de laisser la plus grande latitude aux administrations locales. L'agrément n'a été refusé que lorsque le candidat de la commune n'était pas d'une honorabilité irréprochable ou se trouvait dans une situation telle que son impartialité pouvait à bon droit être suspectée, par exemple, lorsqu'il s'agissait d'un fils de boucher, demeurant avec son père et s'occupant du commerce de ce dernier.

L'on a encore refusé d'admettre la désignation, par une même commune, de plusieurs experts dont le choix était laissé aux intéressés. Il a paru que les experts devaient pouvoir exercer leur mission dans une indépendance complète; on ne pouvait permettre aux intéressés de choisir l'expert qui leur paraissait le moins rigoureux dans l'appréciation de la salubrité des viandes soumises à leur examen et cela est d'autant plus évident que, dans la plupart des communes, l'expert ne jouit pas d'un traitement fixe, mais reçoit une rémunération par chaque expertise qu'il pratique.

Les communes ne peuvent désigner plusieurs experts que dans les conditions suivantes :

a) Nomination d'un expert en chef et d'experts-adjoints travaillant sous les ordres du premier;

b) Nomination d'un expert titulaire et d'un expert-adjoint qui remplace le premier en cas de maladie ou d'empêchement;

c) Nomination de plusieurs experts instrumentant alternativement pendant une période de temps déterminée;

d) Répartition du service entre les experts, de manière à ce que l'un soit, par exemple, chargé de l'examen des animaux après l'abatage et que l'autre

ait dans ses attributions la surveillance des viandes importées dans la commune, où celle des boucheries et marchés;

e) Ou enfin, répartition entre les experts du territoire de la commune.

ART. 2.

Dans les communes où il réside un ou plusieurs médecins vétérinaires ou dans les communes immédiatement limitrophes de ces localités, les fonctions d'expert-inspecteur sont confiées de préférence à ces praticiens.

Si les fonctions d'expert-inspecteur ne sont pas confiées à des médecins vétérinaires, ceux qui seront appelés à les occuper devront remplir les conditions déterminées par le Ministre.

L'on ne pouvait imposer aux communes la désignation du vétérinaire le plus rapproché. Il convenait de leur laisser toute liberté à cet égard : le désir de faciliter le service et de diminuer autant que possible le montant des frais de l'expertise, doit naturellement influencer sur les nominations des conseils communaux.

Il n'était d'ailleurs pas possible de limiter leur choix aux seuls vétérinaires. Sans doute, par la nature de leurs études, ces praticiens sont tout désignés pour remplir les fonctions d'expert. Le Gouvernement a, d'autre part, organisé des conférences pour les perfectionner dans la pratique de l'inspection. Mais le nombre des médecins vétérinaires est trop peu élevé pour que l'on puisse songer à organiser le service avec leur seul concours.

Le tableau ci-dessous renseigne le nombre de ces praticiens par province :

PROVINCES.	Communes.	Vétérinaires agréés.	Vétérinaires non agréés.	Totaux.
Anvers	452	20	»	20
Brabant.	342	68	14	79
Flandre occidentale	250	35	»	35
Flandre orientale.	297	38	7	45
Hainaut.	439	408	47	425
Liège.	344	65	9	74
Limbourg	206	22	3	25
Luxembourg.	212	20	»	20
Namur	357	36	2	38
TOTAUX.	2,596	442	49	461

C'est donc eu égard à ce petit nombre de vétérinaires que l'article 2 permet la désignation d'experts non vétérinaires, tout en obligeant ceux-ci à satisfaire à certaines conditions de capacité, qui ont été formulées par l'arrêté du 23 février 1891 :

ART. 1^{er}. Pour pouvoir être appelées à occuper les fonctions d'expert-inspecteur des viandes de boucherie, les personnes, qui ne sont pas munies du diplôme de médecin vétérinaire, doivent avoir subi avec succès un examen à la fois théorique et pratique sur les matières désignées ci-après :

A. Dispositions légales et réglementaires relatives au commerce des viandes de boucherie, principalement la loi du 4 août 1890 et l'arrêté royal du 9 février 1891 ;

B. Signalement des animaux de boucherie ;

C. Dénomination et situation des divers organes et régions du corps ;

D. Signes de santé et signes de maladie des animaux de boucherie sur le vivant et après l'abatage ;

E. Caractères des viandes fraîches, des issues, graisses ou sang, ainsi que de leurs diverses préparations mentionnées à l'article 17 du règlement du 9 février 1891, lorsque ces denrées sont propres ou impropres à la consommation ;

F. Connaissance des cas anormaux déterminés par les règlements, dans lesquels l'expert non vétérinaire pourra statuer et des cas anormaux à propos desquels il devra provoquer sans délai l'intervention du médecin vétérinaire.

ART. 2. Cet examen aura lieu au chef-lieu de la province devant une commission composée de l'inspecteur vétérinaire attaché au Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics, de l'inspecteur vétérinaire provincial et d'un médecin vétérinaire désigné par le Ministre.

Les certificats d'expert-inspecteur délivrés par cette commission seront conformes au modèle ci-annexé.

ART. 3. Les candidats qui désireraient obtenir le certificat d'expert-inspecteur des viandes devront adresser leur demande au Département de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

Il leur sera donné ultérieurement connaissance de la date fixée pour les examens.

ART. 4. Les fonctions d'expert-inspecteur sont incompatibles avec la profession de boucher.

Le jury a tenu deux sessions d'examen et a délivré dans chacune des provinces le nombre des certificats suivants :

Anvers	106
Brabant	43
Flandre occidentale	58
Flandre orientale	108
Hainaut	10
Liège	10
Limbourg	7
Luxembourg	9
Namur	2
Total.	353

Les cinq dernières provinces ne comptent qu'un nombre peu élevé d'experts non vétérinaires. Il est vrai que le Hainaut compte 123 vétérinaires et la province de Liège 74. Mais les trois autres provinces ne comptent ensemble que 18 experts non vétérinaires, alors que ces mêmes provinces ne possèdent qu'un nombre restreint de vétérinaires.

Afin de remédier à cet état des choses dans ces provinces et de perfectionner les experts non vétérinaires dans leurs connaissances pratiques, le Gouvernement institua une série de conférences par l'arrêté du 19 septembre 1892.

ARTICLE PREMIER. Dans les provinces d'Anvers, de la Flandre occidentale, de la Flandre orientale, de Liège, de Limbourg, de Luxembourg et de Namur, il sera donné une série de dix conférences sur les matières énumérées à l'article 1^{er} de l'arrêté ministériel du 25 février 1891, et d'après un programme arrêté par le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

Ces conférences se donneront en langue française dans les provinces de Liège, de Luxembourg et de Namur, et en langue flamande dans les quatre autres provinces.

Elles auront lieu, sauf la troisième et la quatrième, le dimanche dans la matinée.

Les intéressés seront informés ultérieurement du lieu et de l'heure ainsi que de la date de la première conférence.

ART. 2. Sauf la troisième et la quatrième, ces conférences sont obligatoires pour les experts-inspecteurs des viandes non vétérinaires actuellement en fonctions, ainsi que pour les porteurs du certificat prévu par l'arrêté du 25 février 1891 qui solliciteront, dans l'avenir, une nomination aux fonctions d'expert-inspecteur des viandes.

ART. 3. Pourront être autorisés à assister aux conférences ceux qui, antérieurement au 15 octobre prochain, auront adressé une demande appuyée d'un certificat de moralité au Département de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

L'autorisation est, au surplus, subordonnée au paiement, entre les mains du conférencier, d'un droit d'inscription de 10 francs.

Sont néanmoins dispensés de ce paiement les porteurs du certificat d'expert-inspecteur des viandes, les maréchaux vétérinaires, ainsi que les personnes qui, antérieurement à l'arrêté royal du 9 février 1891, exerçaient les fonctions d'inspecteur des viandes. Il devra être justifié de cette qualité au moyen d'un certificat délivré par l'administration locale.

Ces conférences ont déjà été données sauf en ce qui touche le Luxembourg. Elles ont été suivies assiduellement par les experts déjà porteurs de leur certificat capacité. 98 candidats ont, en outre, été autorisés à les suivre.

Jusqu'à ce jour, quinze candidats ont sollicité leur inscription dans le Luxembourg.

Les communes qui possèdent un expert non vétérinaire l'ont, en général, chargé du service d'inspection des viandes.

Le Gouvernement n'a désigné de tels experts que pour douze localités. La raison principale en est que lorsqu'une commune possède un expert non vétérinaire, soit chez elle, soit à proximité, elle préfère, en général, se charger elle-même de l'organisation du service.

Le tableau ci-après donne le nombre des communes dans lesquelles un expert non vétérinaire a été désigné :

PROVINCES.	NOMBRE de COMMUNES.	COMMUNES dans lesquelles un expert non vétérinaire a été désigné.
Anvers	182	68
Brabant	542	55
Flandre occidentale	280	60
Flandre orientale	297	101
Hainaut	459	6
Liège	541	5
Limbourg	206	10
Luxembourg	212	2
Namur	387	4
TOTAUX. . .	2,596	289

Aux termes de l'article 4 de l'arrêté du 23 février 1891, le mandat d'expert est incompatible avec la profession de boucher; ce mot doit être pris dans un sens large; il comprend les charcutiers, tripiers, marchands de bestiaux, etc.

Le mandat d'expert est encore incompatible avec les fonctions de commissaire de police ou de garde champêtre. Le Département de la Justice et celui de l'Intérieur et de l'Instruction publique n'ont pu admettre ce cumul d'attributions.

Il l'est enfin avec les fonctions de bourgmestre, de conseiller ou de secrétaire communal, aux termes des articles 68, 2^o, et 103 de la loi communale et 256, 6^o, des lois électorales coordonnées, mais seulement lorsque la nomination émane du conseil communal.

Cette manière de voir a été l'objet de réclamations de la part de quelques communes. Lors de la discussion du budget de 1892, un représentant en avait saisi la Chambre. A la suite de son intervention, la question fut soumise à l'examen du Comité de législation institué auprès du Département de l'Intérieur, et ce collège se prononça à l'unanimité pour l'incompatibilité entre la charge d'expert et le mandat de conseiller communal ou les fonctions de secrétaire communal.

Cette incompatibilité n'existe, au surplus, que dans la commune où les intéressés remplissent leur mandat ou leur fonctions. Rien ne s'oppose à ce qu'ils soient nommés experts pour d'autres localités.

ART. 3.

L'expert-inspecteur non vétérinaire, lorsqu'il constate un état anormal, provoque sans délai l'intervention du médecin vétérinaire désigné à l'effet

d'instrumenter en pareil cas et en informe, en même temps, le bourgmestre, qui prend les mesures de police nécessaires.

Toutefois, dans un certain nombre de cas anormaux déterminés par les règlements, l'expert non vétérinaire pourra statuer sans l'intervention du médecin vétérinaire.

S'il était indispensable d'avoir recours à des experts non vétérinaires, il n'était pas possible de leur reconnaître toute compétence en la matière. Ces experts doivent être considérés comme des adjoints, faisant appel au vétérinaire, chaque fois qu'un cas anormal sort de leur compétence scientifique.

L'article 3 proclame ce principe et l'arrêté ministériel du 28 avril 1891, énumère les seuls cas dans lesquels l'expert non vétérinaire peut statuer :

ART. 1^{er}. Les cas anormaux dans lesquels l'expert-inspecteur qui ne possède pas le diplôme de médecin vétérinaire peut exercer ses fonctions, sans le secours d'un médecin vétérinaire, sont les suivants :

- 1° Contusions et blessures ;
- 2° Abscesses ;
- 3° Kystes ;
- 4° Calculs, vers, corps étrangers dans les organes ;
- 5° Altération chronique d'un organe viscéral ;
- 6° Adhérences ou soudures entre des organes naturellement séparés.

Les parties affectées seront déclarées impropres à la consommation.

ART. 2. Dans tous les autres cas anormaux, l'expert non vétérinaire devra provoquer l'intervention d'un médecin vétérinaire.

Il tiendra particulièrement compte, à cet effet, des remarques consignées dans l'annexe du présent arrêté.

Il aura recours encore au médecin vétérinaire dans les cas suivants :

- 1° Quand, avant l'abatage, il reconnaîtra que l'animal est malade ;
- 2° Quand l'abatage d'urgence aura été déterminé à l'occasion d'une maladie.
- 3° Quand il s'agira de l'expertise de la viande de cheval.

ANNEXE

PRINCIPAUX CAS ANORMAUX NÉCESSITANT L'INTERVENTION DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE.

1° Quand, chez les ruminants, des tumeurs assez étendues, s'accroissant rapidement et survenues sans cause extérieure appréciable, se remarquent sur diverses parties du corps ou même à un seul endroit, principalement au cou, fanon, poitrail, côtes et dos, en même temps qu'il y a de l'abattement chez l'animal, il y a forte présomption en faveur de l'existence du *charbon* (1).

2° Si, après l'enlèvement de la peau, des taches rouges plus ou moins foncées, des infiltrations jaunâtres mélangées de sang se voient sur plusieurs points de la surface du corps, dans et entre les muscles, dans les grandes cavités, sur les membranes qui les

(1) Maladie tombant sous l'application des articles 519, 520 et 521 du Code pénal et de la loi du 30 décembre 1882.

tapissent, sur l'estomac et les intestins en même temps qu'on constate le gonflement de la *rute*, l'animal est atteint du *charbon* (1); mais ici la maladie revêt un autre forme que celle à laquelle il est fait allusion dans le cas précédent.

3° Quand, chez le porc, des taches rouges ou violacées ou brunâtres, circonscrites ou diffuses existent sur diverses parties du corps, particulièrement aux endroits où la peau est fine : à la face interne des cuisses et des membres antérieurs, au groin, aux oreilles, au cou, sous la poitrine ou le ventre, on se trouve, très probablement, en présence d'une maladie désignée sous le nom de *rouget* (1).

4° S'il existe, chez le même animal, du gonflement à la gorge s'étendant, en prenant une coloration rouge ou foncée ou violacée, le long du cou jusqu'aux membres antérieurs et à la face inférieure de la poitrine, on a probablement à constater l'existence du *rouget charbonneux* (1), de l'*angine charbonneuse*.

5° Quand, chez le mouton, de petites taches ou élevures rouges, dures ou dépressibles, se rencontrent aux endroits où la peau est mince et dépourvue de poils, au pourtour des yeux et de la bouche, à la face interne des cuisses, à la poitrine, au ventre, à la face inférieure de la queue, on a affaire probablement à la *variolo* du mouton ou *clavelée* (1).

6° Quand, chez le mouton, il existe des élevures accompagnées de croûtes, de décoloration à d'autres endroits du corps où la laine est ordinairement la plus abondante, il y a lieu de soupçonner l'existence de la *gale du mouton* (1).

7° Lorsque, chez la bête bovine ou la chèvre, il y a gonflement circonscrit ou diffus de l'une ou l'autre mâchoire, avec ou sans destruction de la peau, on peut être en présence d'une maladie spécifique parasitaire.

8° Si l'on rencontre des vésicules ou des plaies dans la bouche des ruminants et du porc, ou au-devant des deux onglons ou dans l'espace qui les sépare, ou quand il y a décollement de l'onglon, on doit craindre l'existence de la *stomatite aphteuse* (1), vulgairement appelée *cocotte*.

Chez le mouton, du décollement survenant principalement du côté interne de l'onglon peut être un indice de *pictin* (1).

9° Quand il y a soulèvement de la peau, par des gaz et un liquide purulent, plus ou moins abondant et putride; quand il existe des *abcès* ou bien encore des *taches noires* comme de l'encre de Chine dans plusieurs parties du corps entre et dans les muscles; quand on découvre entre les muscles ou à leur surface des *glandes* qui paraissent gonflées et qui renferment des matières jaunâtres, calcaires; quand on distingue de *petits points grisâtres, jaunâtres ou caséux* dans les muscles; quand, dans ces derniers organes, chez le porc, on perçoit des *vésicules* contenant un petit corps blanc de la grosseur d'un pois; quand plusieurs articulations sont malades, *dans tous ces cas, de même que dans ceux cités précédemment, l'expert des viandes ne pourra statuer et devra provoquer l'intervention du médecin vétérinaire.*

10° Si, dans les poumons ou à leur surface, ou sur la membrane qui tapisse tout l'intérieur de la poitrine, ou sur un organe quelconque de l'abdomen, il existe des nodosités, de forme, de volume, de consistance et de couleur variables, on peut avoir affaire à une maladie très importante à connaître désignée sous le nom de *tuberculose* ou vulgairement *poquettes*. *Le médecin vétérinaire devra être appelé chaque fois que l'existence de semblables lésions sera constatée n'importe dans quelle partie du corps.*

(1) Maladie tombant sous l'application des articles 519, 520 et 521 du Code pénal et de la loi du 50 décembre 1882.

Il y a lieu de rappeler encore que l'expert non vétérinaire ne peut instruire en cas d'expertise de viandes fraîches importées de l'étranger (art. 13 du règlement du 9 février 1891).

Il ne s'agit évidemment dans les dispositions précitées que de l'expertise avant l'abatage et non des expertises subséquentes. C'est ce que la circulaire du 21 novembre 1892 a fait remarquer aux experts, en ce qui concerne spécialement la viande de cheval :

L'art. 2, 3° de l'arrêté ministériel du 28 avril 1891 prescrit que l'expert non vétérinaire doit avoir recours au médecin vétérinaire pour l'expertise de la viande de cheval.

Il n'est ici question que de la première expertise faite au moment de l'abatage; il est toujours permis à l'expert non vétérinaire de procéder à l'examen de la viande de cheval, lorsqu'elle a déjà été expertisée, et qu'elle est revêtue de l'estampille.

Il ne s'agit plus, en effet, dans ce cas, que de constater le bon état de conservation de la viande.

Dans tous les cas anormaux à l'occasion desquels l'expert doit provoquer l'intervention du vétérinaire, la mission du premier est finie. Il appartient au second d'examiner l'animal et de l'estampiller s'il le juge propre à l'alimentation.

ART. 4.

Indépendamment de l'expertise après l'abatage, les communes pourront, si elles le jugent à propos, exiger que les animaux destinés à être abattus sur leur territoire soient examinés une première fois avant l'abatage. Les conditions de cette expertise préalable seront réglées par les communes; celles-ci en supporteront tous les frais.

D'après l'Académie royale de médecine, l'expertise, pour être complète, doit être pratiquée avant et après l'abatage.

Ce principe est appliqué notamment dans le Grand-Duché de Bade, dans le Wurtemberg, en Suisse, en Alsace-Lorraine.

Toutefois, un grand nombre de spécialistes, sans méconnaître l'utilité de la visite avant l'abatage, estiment que l'on peut se contenter de la visite après l'abatage. Le conseil supérieur d'hygiène s'est rangé à leur avis. C'est pourquoi le règlement ne rend pas obligatoire la visite avant l'abatage, laissant aux communes le soin de l'imposer, à leurs frais, si elles la jugent nécessaire.

En général, les animaux sont examinés avant l'abatage dans les abattoirs. D'autre part, de nombreuses administrations locales ont usé de la latitude qui leur est laissée pour rendre obligatoire l'examen, avant l'abatage, des chevaux, ânes et mulets.

ART. 9.

Si l'intéressé n'accepte pas la décision de l'expert, il pourra faire procéder à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

En cas de désaccord, on aura recours à un troisième expert, qui sera un autre médecin vétérinaire désigné par le bourgmestre ou, à son défaut, par le Gouvernement et dont l'avis prévaudra.

En organisant cette contre-expertise, le Gouvernement a voulu donner toute garantie contre les erreurs ou la partialité de l'expert qui a instrumenté en premier lieu.

La décision du tiers-expert est souveraine. Elle ne pourrait être réformée que par l'inspecteur vétérinaire de la province et seulement en cas de fraude ou d'inapplication des prescriptions réglementaires de la part du tiers-expert.

ART. 22.

Les viandes, issues, etc., fraîches ou préparées, seront soumises à la surveillance des experts-inspecteurs et de la police locale, aussi bien durant leur transport d'un lieu à un autre que durant leur manutention dans les locaux où s'effectue leur préparation ou leur débit.

Les porteurs ou conducteurs de ces produits seront tenus, à chaque requisition, de déclarer le nom et la demeure de l'expéditeur et du destinataire.

ART. 23 ⁽¹⁾.

Les administrations communales auront la faculté de subordonner l'introduction sur leur territoire de viandes, issues, etc., de boucherie, fraîches ou préparées, déjà expertisées dans une autre commune, en exécution du présent règlement, à une nouvelle expertise suivie de l'apposition d'une estampille supplémentaire. Les frais de cette expertise seront à la charge des communes qui jugeront à propos de l'exiger.

Conformément aux désirs exprimés au sein des Chambres, lors de la discussion de la loi, le règlement autorise les communes à soumettre à une nouvelle inspection préalable à la vente, les viandes déjà expertisées dans d'autres localités.

Dans la circulaire du 23 février 1891, le Gouvernement avait néanmoins mis les communes en garde contre les abus auxquels elles pourraient se laisser aller sous prétexte de veiller à la santé publique :

Le règlement ne défend pas davantage aux communes de subordonner à une nouvelle inspection l'introduction sur leur territoire des viandes de boucherie, dites foraines, qui auraient été déjà expertisées dans une autre commune. Toutefois, en vertu de l'article 1^{er}, huitième alinéa, de la loi du 4 août 1890, qui porte que les droits d'expertise, autres que celui prévu par le règlement, et spécialement le droit de double estampille, seront interdits à partir de la date qui sera fixée par arrêté royal, les frais de cette nouvelle inspection seront, à partir du 1^{er} juillet prochain, uniquement à charge des communes.

(1) Voir le premier alinéa de l'article, p. 69.

Il n'en résulte pas cependant que les communes puissent user du droit que le législateur leur a reconnu, de manière à interdire en fait ou à rendre très difficile l'introduction des viandes fraîches ou préparées déjà expertisées. La nouvelle inspection devra se faire, au contraire, avec célérité et avec toutes les facilités désirables. Les agissements abusifs des communes mettraient le Gouvernement dans l'obligation de réglementer la matière et d'indiquer les conditions auxquelles serait subordonnée cette seconde expertise.

Certaines administrations communales n'ont pas tenu compte de ces recommandations. Un assez grand nombre n'ont autorisé l'introduction des viandes sur leur territoire que quelques heures par jour ou même par semaine.

Malgré les termes formels de la loi, qui ne veut pas que la seconde expertise entraîne des frais pour les intéressés, d'autres communes ont imposé l'obligation de décharger les viandes et les transporter dans un local où se fait l'expertise, voire même de les peser.

Des réclamations ont été adressées au Gouvernement. La plupart visaient les agissements de la ville de Bruxelles.

Le Gouvernement rappela ces communes à leurs devoirs par la circulaire du 20 septembre 1892 :

Le règlement du 9 février 1891, sur le commerce des viandes, donne aux communes la faculté de subordonner à une nouvelle expertise l'introduction sur leurs territoires des viandes de boucherie, dites foraines, déjà expertisées dans une autre localité.

En signalant, dans la circulaire du 28 février 1891, ce droit des autorités communales, j'avais eu soin de mettre celles-ci en garde contre les agissements abusifs qui auraient pour effet d'interdire en fait ou de rendre très difficile le transport d'une commune à une autre des viandes revêtues de la marque de la première expertise. J'ajoutais que la seconde inspection devait se faire avec célérité et avec toutes les facilités désirables.

Il est néanmoins des communes qui n'ont pas tenu compte de ces recommandations. Des réclamations, émanant d'un grand nombre d'intéressés, m'ont fait connaître notamment :

1° Que des communes ne permettent pas l'introduction des viandes foraines sur leurs territoires avant l'heure d'ouverture des marchés et bien que le transport des viandes provenant de l'abattoir communal soit déjà autorisé ;

2° Qu'elles imposent l'obligation de décharger les viandes, de les transporter à dos d'homme dans un local où se fait l'expertise ;

3° Qu'elles font peser les viandes introduites dans la commune.

Ces prescriptions sont évidemment abusives.

La première d'entre elles tend à favoriser les bouchers qui font usage de l'abattoir communal au détriment de ceux qui abattent dans une localité voisine. L'encombrement qui doit inévitablement se produire à l'entrée de la commune, le temps consacré à la nouvelle expertise et celui nécessaire au transport du local de l'expertise au lieu de destination, entraînent un retard préjudiciable aux intérêts d'une catégorie de bouchers et soumettent ceux-ci à une inégalité injustifiée.

En second lieu, les manipulations répétées auxquelles sont assujetties les viandes importées par le déchargement, le transport à l'intérieur d'un local et le rechargement

sont de nature à nuire à la fraîcheur et à la qualité de ces denrées et augmentent les chances de corruption.

D'autre part, le dépôt des viandes saines sur des tables où quelques instants auparavant auraient passé des viandes malsaines n'est pas sans offrir quelque danger.

Enfin, l'obligation de la pesée n'a aucun rapport avec l'inspection des viandes.

En imposant des prescriptions de cette nature, les communes excèdent les limites des pouvoirs que la loi du 4 août 1890 leur a reconnus, car elles se mettent en opposition avec le but que le législateur a eu en vue et les principes qui ont inspiré le règlement général du 9 février 1891.

Je vous prie, Monsieur le Gouverneur, d'attirer sur ces points l'attention des autorités communales.

Vous voudrez bien leur faire remarquer que, depuis la mise en vigueur du règlement du 9 février 1891, les communes peuvent se dispenser de faire pratiquer cette seconde expertise, tout en ne négligeant nullement le devoir qui leur incombe de veiller à la santé publique. L'inspection faite au moment de l'abatage, et qui porte notamment sur les organes pectoraux et abdominaux, est seule de nature à donner toute garantie. L'examen des quartiers et morceaux de viandes, issues, graisses, etc., au moment de leur entrée dans une commune, ne peut se faire que d'une manière toute superficielle et n'offre aucune garantie. Le but rationnel de cette seconde expertise doit être de constater l'apposition de l'estampille et l'état de conservation de la viande.

En vue de n'apporter aucune entrave au commerce, tout en ne sacrifiant pas les intérêts de l'hygiène, il suffit de borner à ces seuls points l'examen des viandes à leur entrée sur le territoire d'une commune. Mais il est indispensable de compléter l'organisation de l'inspection par des visites fréquentes et sérieuses dans les boucheries et leurs dépendances. Ces visites se feraient inopinément ; elles auraient d'ordinaire lieu en plein jour et les agents devraient se livrer à un examen approfondi des denrées destinées à la vente. Ce mode de surveillance réunirait toutes les conditions désirables et, au point de vue de l'hygiène, il offrirait des résultats autrement importants que l'examen superficiel qui se pratique à la hâte à l'entrée de la commune.

Aussi, j'estime qu'il serait fort utile d'engager les administrations locales à l'adopter de préférence.

Cette circulaire n'a pas mis fin aux réclamations. Aussi le Gouvernement a-t-il l'intention de réglementer la matière, de manière à empêcher les communes de mettre entrave à la circulation des viandes, tout en leur permettant de procéder à l'expertise de celles-ci, si elles le jugent bon.

SURVEILLANCE DE LA PRÉPARATION ET DU DÉBIT DES VIANDES.

Telles sont les dispositions réglementaires prises en ce qui touche l'examen des viandes antérieurement à l'exposition en vente ou à la préparation de produits comestibles au moyen de viandes, issues, sang ou graisses.

La surveillance des viandes fraîches ou préparées exposées en vente et de la préparation de comestibles au moyen de viandes, issues, etc., appartient, dans chaque commune, au bourgmestre et au commissaire de police.

Un grand nombre de communes ont encore, depuis la loi du 4 août 1890, chargé les experts de cette surveillance et les ont astreint à une inspection régulière des boucheries, foires et marchés.

La haute surveillance de la préparation et du débit des viandes et des

produits alimentaires qui en dérivent appartient aux fonctionnaires désignés dans l'arrêté royal du 22 juin 1894, rapporté plus haut.

Cette surveillance est spécialement exercée par les inspecteurs vétérinaires qui en avaient déjà été chargés par *l'arrêté royal du 10 décembre 1890* réorganisant le service vétérinaire dont nous extrayons les dispositions suivantes :

ART. 1^{er}. — La surveillance du service de la police sanitaire des animaux domestiques et la surveillance du service de l'inspection des viandes son confiés à des médecins vétérinaires du Gouvernement portant le titre d'inspecteur vétérinaire. Il y aura un inspecteur par province.

Un inspecteur sera attaché à l'administration centrale de l'Agriculture. Il pourra avoir le titre d'inspecteur général.

Il pourra être nommé auprès de chaque inspecteur, suivant les besoins du service et pour un temps à déterminer par le Ministre, un ou plusieurs inspecteurs vétérinaires suppléants chargés d'assister l'inspecteur vétérinaire.

ART. 9. — Les inspecteurs vétérinaires.....

Ils surveillent l'exécution des règlements sur le commerce des viandes, notamment en ce qui concerne l'expertise préalable à la vente. Ils inspectent spécialement les clos d'équarrissage, les abattoirs et les tueries.

ART. 40. — Les inspecteurs vétérinaires sont investis du droit de rechercher dans l'étendue de leur circonscription et de constater par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire les infractions aux dispositions prises en vertu de la loi du 30 décembre 1882 et de la loi du 4 août 1890 dans son application au commerce des viandes.

Ces procès-verbaux sont transmis au procureur du Roi au plus tard dans les trois jours.

ART. 41. — Les attributions de l'inspecteur vétérinaire attaché à l'administration centrale seront déterminées par un règlement spécial.

ART. 42. — Les inspecteurs vétérinaires suppléants se conforment, dans l'exercice de leurs fonctions, aux instructions de l'inspecteur vétérinaire dont ils relèvent.

Lorsqu'ils remplacent ce dernier, les inspecteurs suppléants ont le droit de verbaliser, mais ils ne peuvent saisir le parquet de leurs procès-verbaux qu'après en avoir référé à l'inspecteur vétérinaire.

Dans tous les cas, les inspecteurs suppléants rendent compte à l'inspecteur vétérinaire du résultat de leurs visites.

ART. 23. — Les inspecteurs vétérinaires pourront être, au besoin, réunis par le Ministre ou par son délégué à l'effet de donner leur avis sur les affaires relatives aux épizooties et à la police sanitaire des animaux domestiques, ainsi que sur les questions concernant le service de l'inspection des viandes.

D'autres personnes pourront, quand il y aura lieu, être appelées à faire partie de ces réunions.

La mission donnée aux inspecteurs vétérinaires est de double nature. Ils ont la surveillance du commerce des viandes et, en outre, la surveillance du fonctionnement du service d'inspection des viandes préalable à l'exposition en vente.

Pour l'accomplissement de la première de ces missions, les règlements leur accordent tous les pouvoirs d'inspection, de visite, de saisie, de constatation des infractions prévus par la loi du 4 août 1890. Ils exercent leurs attributions de la manière qui a été exposée plus haut en ce qui touche les inspecteurs et les délégués du Gouvernement chargés de la surveillance du commerce des denrées alimentaires en général. Ils doivent notamment se conformer aux prescriptions de l'arrêté royal du 28 février 1891, relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons. La *circulaire du 28 août 1891* a attiré sur ce point l'attention de ces fonctionnaires :

« Conformément aux dispositions de l'article 9, § 10, de l'arrêté royal du 10 décembre 1890, relatif à la réorganisation du service vétérinaire, les inspecteurs vétérinaires provinciaux surveillent l'exécution des règlements sur le commerce des viandes, notamment en ce qui concerne l'expertise préalable à la vente.

L'article 10 de l'arrêté royal précité stipule que ces mêmes fonctionnaires sont investis du droit de rechercher dans l'étendue de leur circonscription, et de constater, par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve contraire, les infractions aux dispositions prises en vertu de la loi du 30 décembre 1882, et de la loi du 4 août 1890, dans son application au commerce des viandes.

Vous voudrez bien, lorsque vous me signalerez des faits ayant trait d'une part, à la police sanitaire des animaux domestiques, d'autre part, au service d'inspection des viandes, consigner ces renseignements dans des rapports distincts.

Vous aurez remarqué, Monsieur l'Inspecteur, que, d'après le dernier alinéa de l'article 10, les procès-verbaux doivent être transmis au procureur du Roi au plus tard dans les trois jours.

Vous aurez, d'autre part, à ne pas perdre de vue les prescriptions de l'article 2 de la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires et celles du règlement général du 28 février 1891, relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons.

Ce dernier arrêté vous donne le droit de prélever à votre choix, aux fins de les examiner sur le champ ou de les faire analyser, des échantillons de marchandises qui vous paraîtraient suspects.

Cette formalité ne devra évidemment être remplie par vous qu'en cas de réelle nécessité. Elle ne devra pas l'être lorsqu'il s'agira d'infractions certaines, faciles à constater, telles que la vente d'une viande gâtée ou corrompue ou non estampillée, ou non accompagnée des certificats prescrits, ou encore préparée ou conservée à l'aide d'ustensiles, vases, etc., prohibés par les règlements.

Elle devra l'être, au contraire, s'il s'agit d'émettre une appréciation au sujet de l'état des viandes ou de la nature des substances qui y sont mélangées, et qu'il n'est pas possible de faire, sans un examen approfondi ou sans l'aide de recherches spéciales. Lors donc qu'à la suite d'une expertise ou vérification sommaire d'une denrée, il vous paraîtra nécessaire de procéder à un examen chimique ou microscopique, les échantillons que vous aurez recueillis sur les lieux, conformément au règlement du 28 fé-

vrier 1891, relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons, devront être envoyés aux laboratoires d'analyse qui seront désignés prochainement à cette fin.

Vous recevrez incessamment le matériel dont vous aurez besoin pour procéder aux examens sommaires et à la prise d'échantillons, ainsi que les instructions relatives à ces opérations. »

SURVEILLANCE DU SERVICE D'INSPECTION DES VIANDES.

Les inspecteurs vétérinaires ont, d'autre part, à exercer une surveillance incessante sur le personnel chargé de l'inspection des animaux au moment de l'abatage et des viandes préalablement à leur exposition en vente. Le Ministre ne statue, qu'après avoir pris leur avis, sur l'agrément des candidats des conseils communaux. Ils s'assurent de la manière dont les experts des viandes accomplissent leurs fonctions, examinent les registres que ces agents doivent tenir en exécution de l'article 5 du règlement organique. Ils visitent les abattoirs et les tueries. Ils sont chargés d'éclairer les experts sur les devoirs qui leur incombent et sur les difficultés qui peuvent se présenter dans leurs expertises.

Les inspecteurs vétérinaires ont enfin à procéder aux enquêtes concernant les griefs articulés à charge des administrations locales et des experts des viandes. La *circulaire du 12 janvier 1892* a tracé certaines règles à ce sujet :

J'ai l'honneur de vous transmettre, pour votre gouverne, un exemplaire de la circulaire que j'ai adressée le 10 de ce mois, à MM. les gouverneurs des provinces, relativement à l'organisation du service d'inspection des viandes.

Conformément à ce qui est dit dans ce document, je vous prie d'exercer une surveillance permanente sur la manière dont s'effectue, dans les communes de votre province, le service d'inspection des viandes. Vous aurez à m'adresser ensuite, le 1^{er} de chaque mois, à partir du 1^{er} février prochain, un rapport sur les faits que vous aurez été à même de constater pendant le cours du mois précédent. Ce rapport mensuel ne doit d'ailleurs aucunement vous empêcher de me faire connaître, par des missives spéciales, les faits que vous croiriez devoir d'urgence porter à ma connaissance.

Je compte, Monsieur l'Inspecteur, sur toute votre vigilance, pour remédier aux inconvénients qui seraient signalés dans le service d'inspection et couper court aux abus dont les experts-inspecteurs pourraient se rendre coupables.

ANNEXE. — *Circulaire du 12 janvier 1892 aux gouverneurs des provinces.*

Le règlement du 9 février 1891, sur le commerce des viandes, est actuellement en vigueur dans un très grand nombre de communes et il le sera prochainement dans tout le royaume.

Je crois nécessaire, à ce propos, d'appeler votre attention sur l'exécution qui sera donnée aux prescriptions réglementaires.

L'inspection des viandes, avant leur mise en vente, est une mesure qui a rencontré l'approbation unanime. Mais, si l'on ne veut aller au devant de mécomptes, il importe de veiller attentivement à ce que l'organisation du service ne donne lieu à aucune plainte fondée.

Or, il m'a été signalé, à ce propos, que certains experts-inspecteurs n'observent pas ponctuellement les prescriptions les plus élémentaires du règlement du 9 février 1891. D'autres, au contraire, feraient preuve, dans leurs jugements, d'une sévérité vraiment exagérée et n'hésiteraient pas, par exemple, à déclarer l'animal tout entier impropre à la consommation, alors que certains organes seuls devraient être rejetés.

L'arrêté du 28 avril 1891 détermine les cas dans lesquels les viandes et les issues doivent être rejetées de la consommation. Le tableau y annexé indique d'une façon détaillée au sujet de la tuberculose, que l'on découvre fréquemment à l'abattage de nos animaux de boucherie, quelles sont les lésions qui entraînent le rejet total de la viande. *En dehors de ces cas, les parties malades seules doivent être déclarées impropres à la consommation.*

Il est également stipulé que les animaux atteints de *charbon sous ses deux formes et ceux morts naturellement* seront écartés de l'alimentation publique.

Il m'est revenu, d'autre part, que des experts auraient exigé des intéressés une rémunération autre que celle payée au receveur communal, conformément aux tarifs approuvés par l'autorité supérieure. Il est désirable de prescrire aux autorités communales la publication de ces tarifs par voie d'affichage, etc., aux endroits réservés à cet usage.

Afin d'éviter autant qu'il est possible les inconvénients et les abus auxquels le service d'inspection des viandes pourrait donner lieu, je chargerai MM. les inspecteurs vétérinaires d'exercer une surveillance constante dans leurs ressorts respectifs et de m'adresser mensuellement un rapport sur les faits constatés par eux.

D'autre part, vous voudrez bien prier les bourgmestres de signaler à ces fonctionnaires et de vous faire connaître les plaintes légitimes que leurs administrés auraient à faire valoir, ainsi que les abus qu'ils auraient été à même de découvrir, en ayant soin de renseigner également dans chaque cas l'évaluation du dommage qui aurait été causé.

Grâce à cette surveillance incessante exercée tant par les inspecteurs-vétérinaires que par les chefs des administrations communales, le Gouvernement espère donner satisfaction aux réclamations des cultivateurs, tout en ne négligeant aucunement les intérêts de la santé publique.

Vous voudrez bien, M. le Gouverneur, faire insérer la présente circulaire au *Mémorial administratif* et y donner la plus grande publicité.

Afin de faciliter cette surveillance, les experts qui provoquent, pour des causes existant au moment de la première expertise, la saisie des viandes déjà estampillées, sont tenus d'en donner connaissance à leur inspecteur.

Les circulaires du 26 septembre 1892 ont réglé ce point.

I. — *Circulaire aux experts des viandes.*

Usant de la faculté qui leur est accordée par l'art. 25 de l'arrêté royal du 9 février 1891, sur le commerce des viandes, un certain nombre de communes ont subordonné à une nouvelle expertise l'introduction sur leurs territoires des viandes, issues, etc., de boucherie déjà expertisées dans une autre commune.

D'autre part, l'art. 22 du règlement précité dispose que les viandes, issues, etc., fraîches ou préparées, sont soumises à la surveillance des experts-inspecteurs aussi bien durant leur transport d'un lieu à un autre que durant leur manutention dans les locaux où s'effectue leur préparation ou leur débit.

Dans l'accomplissement de cette mission et de celle qui vous aurait été confiée par l'autorité locale pour l'inspection des viandes provenant d'autres communes, il peut

arriver que vous vous trouviez dans le cas de provoquer la saisie, pour une cause existant au moment de l'abatage, de viandes, issues, etc., qui auraient déjà été expertisées.

Je vous prie, dans ce cas, d'en informer d'urgence M. l'inspecteur vétérinaire de la province par l'envoi d'une carte de service. Lorsque la quantité des denrées saisies est peu considérable, vous la ferez expédier également à l'inspecteur vétérinaire. Dans le cas contraire, vous aurez soin de faire prendre des mesures pour la conservation des viandes saisies jusqu'à l'arrivée de ce fonctionnaire.

Il sera donc nécessaire de mentionner sur la carte de service si les viandes saisies suivent ou non celle-ci.

La réglementation du commerce des viandes est principalement basée sur l'inspection des animaux au moment de l'abatage ou à leur entrée dans le royaume. Cette inspection doit se faire consciencieusement et avec toute l'attention possible. Des manquements à cette règle primordiale ne peuvent rester ignorés. C'est vous dire, Monsieur l'expert-inspecteur, que j'attache une grande importance à l'envoi des cartes de service précitées.

II. — *Circulaire aux Inspecteurs vétérinaires.*

J'ai l'honneur de vous transmettre un exemplaire de la circulaire que j'adresse, à la date de ce jour, à MM. les experts-inspecteurs des viandes, dans le but de faire connaître aux inspecteurs vétérinaires les saisies, pour des causes existant au moment de l'abatage, de viandes déjà estampillées.

Lorsque vous recevrez une carte de service sans que les viandes saisies vous soient expédiées, vous voudrez bien, aussitôt que possible, vous rendre dans la commune intéressée.

Lorsque l'examen auquel vous vous livrez, confirmera la manière de voir de l'expert-inspecteur qui a provoqué la saisie, vous demanderez des explications écrites à l'expert qui a examiné ces viandes une première fois et y a apposé l'estampille.

Vous apprécierez, suivant les circonstances, s'il n'est pas nécessaire de faire procéder à un examen chimique ou microscopique, conformément aux instructions contenues dans la circulaire du 28 août 1891.

Vous transmettez enfin votre rapport à M. le Gouverneur, ainsi que le prescrit la circulaire du 4 mai 1892.

DÉPENSES ET TAXES D'EXPERTISE.

ART. 10.

Les frais d'expertise sont à la charge de l'intéressé. En cas de contre-expertise, les frais seront supportés par ce dernier, si la décision du premier expert est confirmée et par la commune ou par le Gouvernement dans le cas contraire.

Dans les communes où le service d'inspection des viandes est organisé par l'autorité communale, les frais d'expertise et de contre-expertise seront payés aux experts par l'intermédiaire de la commune. Ils seront payés directement aux experts suivant le tarif fixé par le Gouvernement dans les autres localités.

L'organisation du service d'inspection des viandes entraîne des dépenses

de diverse nature : rémunération des experts, denier de recette, matériel, etc.

Conformément à la loi du 4 août 1890, l'article 10 du règlement met les frais de l'expertise et de la contre expertise au moment de l'abatage à charge des bouchers et autres intéressés.

Les articles 14 et 20 ⁽¹⁾ du règlement disposent dans le même sens en ce qui touche la première expertise, en Belgique, des viandes importées de l'étranger.

Les taxes d'expertise ont été l'objet de réclamations nombreuses. L'établissement de ces droits avait néanmoins été voté par la Législature en toute connaissance de cause et sans opposition.

Dans sa proposition de loi déposée le 10 avril 1888, M. Simons demandait, il est vrai, l'abolition des droits établis pour l'inspection des viandes, qu'il estimait contraires à la loi de 1860 relative aux octrois. Mais M. Simons avait surtout en vue les taxes élevées établies par quelques communes et qui constituaient en réalité un droit protecteur de l'abattoir communal. Lors de la discussion de sa proposition, M. Simons se déclara disposé, en vue de permettre l'organisation d'un service d'inspection dans tout le pays, à admettre l'établissement d'un droit d'expertise destiné à couvrir les dépenses du service. Il fut dès ce moment entendu que les communes pourraient, dans le calcul des taxes d'abatage, comprendre les frais nécessités par l'inspection des viandes des animaux sacrifiés à l'abattoir communal.

D'autre part, M. Simons déposa un amendement au projet de loi sur la falsification des denrées alimentaires, en vue de la réglementation du commerce des viandes, et cet amendement contenait ce qui suit :

« Il pourra être perçu une taxe d'expertise dont le taux, qui n'excédera pas la juste rémunération du service rendu, sera fixé, soit par le Gouvernement, soit par le conseil communal, moyennant l'approbation du Roi. »

Par sa lettre à la section centrale, publiée dans le rapport supplémentaire de M. de Mérode, le Gouvernement se rallia, en ces termes, à la proposition de M. Simons :

Aux yeux du Gouvernement, il est nécessaire d'organiser un service d'inspection des viandes de boucherie qui soit commun à tout le pays et qui ait pour objet l'expertise de ces denrées, avant la mise en vente, soit au moment de l'abatage, si cette opération s'exécute dans le pays, soit lors de l'introduction en Belgique, s'il s'agit de viandes provenant de l'étranger.

Pour permettre ce service d'inspection, le projet de loi ne devrait pas être amendé, car il autorise le Gouvernement « à réglementer et à surveiller le commerce des denrées alimentaires quelconques et même à en surveiller la fabrication ou la préparation », ce qui implique évidemment le droit d'obliger les bouchers à ne vendre que des viandes qui ont été soumises à une expertise ; mais, pour que cette expertise puisse, comme la plupart le jugent convenable, s'effectuer aux frais des intéressés, c'est-à-dire des ven-

(1) Voir ces articles, pp. 63 et 68.

déurs, il faut qu'une disposition expresse de la loi autorise le Gouvernement à l'organiser dans ces conditions.

J'admets donc en principe l'amendement qui a été présenté par M. Simons concernant ce point, à la séance du 2 mai dernier, mais je pense qu'il pourrait être formulé en termes plus simples et plus généraux et j'ai l'honneur de proposer la rédaction suivante :

« En ce qui concerne spécialement les viandes de boucherie, elles ne pourront être débitées ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise.

« A cet effet, il pourra être prélevé, à charge des intéressés, un droit qui n'excédera pas le coût des frais d'inspection, et dont le taux sera déterminé soit par le Gouvernement, soit par le conseil communal moyennant l'approbation du Roi.

« Tous autres droits d'expertise sur les viandes de boucherie, spécialement le droit de double estampille, seront interdits à partir de la date qui sera fixée par arrêté royal. »

Le texte du Gouvernement fut adopté sans soulever d'objection en ce qui concerne l'établissement de la taxe destinée à couvrir les frais de la première expertise.

Depuis la mise en vigueur du règlement, les Chambres ont reçu les pétitions des bouchers d'une cinquantaine de communes, qui protestaient contre l'établissement de cet impôt à leur charge. Ils ajoutaient que les frais de l'inspection seraient moins élevés s'ils étaient supportés par la commune, et qu'au surplus les véritables intéressés étant les consommateurs, il ne serait que juste que la commune prit ces dépenses à sa charge.

Dans la séance du 25 mars 1892, des membres de la Chambre des Représentants ont appuyé ces réclamations.

Le rapport de la Commission des pétitions déposé sur le bureau de la Chambre le 9 mars 1892, au sujet de quelques-unes de ces réclamations estimait que la mesure étant prise dans l'intérêt de tous, il convenait de mettre à charge des communes ou de l'État les frais nécessités par l'application de la loi.

Lors de la discussion du budget de 1892, des membres de la Législature avaient également demandé de faire supporter ces frais par les communes ou par les provinces et l'un d'eux avait même exprimé l'avis que cette dépense incombait plutôt à l'État.

Il est à remarquer, en ce qui concerne cette question, que les communes ont, de tout temps, été chargées de veiller à la salubrité des denrées alimentaires (loi des 16-24 août 1790, t. XI, art. 3; loi des 19-22 juillet 1791, t. I^{er}, art. 13; loi communale, art. 78) et de supporter les frais qui en résultent (loi communale, art. 131).

La loi du 4 août 1890 n'est intervenue que pour suppléer à l'inaction des autorités locales, qui ne remplissaient point leurs devoirs. Prescrire l'organisation d'un service qui s'étend à tout le royaume ne peut avoir pour effet de modifier les obligations financières des communes et de mettre les dépenses de cette nature à charge de l'État : ce serait d'ailleurs encou-

rager les administrations locales à ne pas s'acquitter des devoirs qui leur incombent.

Quoi qu'il en soit, le règlement sur le commerce des viandes ne fait que pourvoir à l'application de la loi, et il faudrait une loi nouvelle pour modifier le système actuel.

En attendant, le Gouvernement ne peut qu'engager les administrations communales à prendre à leur charge les frais du service, en tout ou en partie, et veiller à ce que les taxes communales soient établies dans les limites prévues par le législateur.

La circulaire du 23 février 1891 avait déjà signalé ce point aux autorités locales :

En ce qui concerne les tarifs, il convient d'attirer l'attention des communes sur la disposition de l'article 1^{er}, alinéa 6, de la loi du 4 août 1890, aux termes de laquelle le droit prélevé ne peut excéder le coût des frais d'inspection : ceux-ci se réduiront à la rémunération des experts et aux dépenses nécessitées par la perception, à charge des intéressés, de la taxe d'expertise.

Les frais d'inspection seront donc peu considérables. Les droits d'abatage, qui comprennent les frais d'expertise, dans les abattoirs communaux, varient de 50 centimes à fr. 1-50 par 100 kilogrammes, lorsque la tarification est basée sur le poids de la bête. Lorsque la tarification se fait par tête, les droits précités, d'après l'espèce, s'élèvent à :

	Maximum.	Minimum.
Chevaux fr.	5 "	2 "
Taureaux	6 "	1 "
Bœufs	4 "	1 "
Vaches	3 "	1 "
Génisses	2 50	1 "
Veaux	1 "	0 50
Porcs et moutons	1 50	0 50
Agneaux, chèvres et cochons de lait	0 50	0 25

Les seuls droits d'expertise n'atteindront pas, le plus souvent, les taux minima ci-dessus indiqués. Les tarifs adoptés par les communes seront soumis à l'avis de la députation permanente. Comme cela s'est fait pour les droits d'abattoir je proposerai au Roi de n'approuver ces tarifs que pour un terme de cinq ans, de manière à permettre de les modifier, si leur produit ne correspondait pas au coût des frais du service.

Il a paru utile de revenir sur ce sujet, dans la circulaire du 4 mars 1892, qui renferme les règles dont les administrations communales doivent s'inspirer pour l'organisation du service, et qui invite encore les communes à prendre à leur charge les dépenses occasionnées de ce chef :

J'ai pu constater, par les délibérations des conseils communaux, relatives à l'organisation du service d'inspection des viandes, qui m'ont été transmises pour approbation, que l'ensemble des dispositions réglementaires qui régissent la matière n'a pas toujours été bien compris par les administrations locales.

Il en est, par exemple, qui ont cru nécessaire de refaire une réglementation complète

à ce sujet, en reproduisant, dans un ordre nouveau et souvent avec des erreurs importantes, tout ou partie des prescriptions des règlements généraux sur le commerce des viandes.

J'ai jugé utile, Monsieur le Gouverneur, de résumer dans cette instruction les quelques règles qui doivent guider les administrations locales pour l'organisation du service.

En vertu de l'article 1^{er} de la loi du 4 août 1890, les viandes de boucherie ne peuvent être débitées, ni exposées en vente que si elles ont été reconnues propres à l'alimentation à la suite d'une expertise.

Les animaux de boucherie abattus en Belgique et dont la viande, les issues, la graisse ou le sang sont destinés à l'alimentation publique doivent donc être examinés après l'abatage par un expert-inspecteur (arrêté du 9 février 1891, art. 1^{er}).

Les viandes de boucherie importées à l'étranger doivent, de même, être visitées par l'expert-inspecteur, soit à la frontière, soit dans toute autre localité désignée par l'importateur (même règlement, art. 13, 14 et 20).

Les administrations communales ont donc, en premier lieu, à procéder à la désignation d'un expert-inspecteur.

Leur choix est limité par l'article 2 de l'arrêté royal du 9 février 1891.

Elles peuvent, tout d'abord, recourir aux services d'un médecin vétérinaire.

Si le candidat de la commune n'est pas médecin vétérinaire, il doit, au préalable, avoir subi avec succès l'examen dont la matière est réglée par l'arrêté ministériel du 25 février 1891.

Il est nécessaire, en outre, dans ce cas, de désigner un médecin vétérinaire, qui a pour mission d'aider l'expert ordinaire dans les cas exceptionnels déterminés, conformément à l'article 3 du règlement du 9 février 1891, par l'arrêté ministériel du 28 avril suivant.

Le *Moniteur* de ce jour publie un arrêté du 1^{er} de ce mois, modifiant l'article 1^{er} du règlement sur le commerce des viandes. Aux termes de cet arrêté, les experts ne pourront dorénavant être désignés par les communes que sous l'agrément de mon Département.

En ce qui concerne les titulaires actuellement en fonctions, le Gouvernement s'est réservé le pouvoir de leur retirer leur mandat.

Ce droit, qui est le corollaire de la responsabilité incombant au Gouvernement du chef de l'organisation du service, ne s'exercera du reste pas sans garantie, puisque l'intéressé et le conseil communal devront être préalablement entendus.

Les communes doivent s'entendre avec les experts qu'elles ont désignés pour convenir du taux de la rémunération qui leur sera payée.

Elles sont entièrement libres à cet égard. Elles ne sont nullement obligées de suivre les indications données par la circulaire du 25 février 1891, ni d'adopter le tarif arrêté par le Gouvernement pour les localités où il organise lui-même le service.

Aucune règle ne leur est, d'autre part, imposée pour le choix des experts, et, si elles trouvent les prétentions de tel candidat trop élevées, il leur est loisible de recourir aux services de tout autre praticien.

Les rémunérations dues aux experts, vétérinaires ou non, doivent leur être payées non par le propriétaire des animaux abattus, mais par l'administration communale elle-même.

Les experts ne peuvent, dans aucun cas, exiger des intéressés une indemnité quelconque, soit pour frais de déplacement, soit pour tout autre motif. Les abus de l'espèce qui seraient constatés devraient m'être immédiatement signalés, conformément aux désirs exprimés dans ma circulaire du 10 janvier dernier.

Pour se couvrir de cette dépense, ainsi que des menus frais résultant de l'organisation du service, tels que denier de recettes, achat de registres, fourniture d'imprimés, etc., les communes peuvent établir des droits d'expertise dont le tarif doit être approuvé par arrêté royal.

En général, il convient de les fixer par tête pour les animaux abattus en Belgique et par poids pour les viandes importées de l'étranger.

Le tarif peut, d'ailleurs, varier suivant l'espèce et le degré de croissance des animaux expertisés, mais il doit être le même pour tous les cas, que l'animal soit sain ou malade, que les lésions constatées exigent ou non l'intervention du médecin vétérinaire désigné pour prêter son concours dans les cas exceptionnels prévus par le règlement du 28 avril 1891.

Les taxes d'expertise doivent être établies de manière que leur produit n'excède pas le coût du service. La disposition de la loi du 4 août 1890 est formelle sur ce point. J'avais eu soin, dans ma circulaire du 25 février 1891, d'y attirer l'attention des administrations communales.

Afin de les guider dans la fixation du tarif de ces taxes, j'avais donné, à titre d'exemple, les chiffres maxima et minima adoptés, dans les communes du royaume qui possèdent un abattoir public, pour les droits d'abatage et d'expertise réunis.

J'avais eu soin d'ajouter que les seuls droits d'expertise n'atteindraient pas, le plus souvent, les taux minima que je venais d'indiquer.

Certaines administrations communales ont néanmoins mal interprété mes intentions et ont pensé que les chiffres cités étaient des minima au-dessous desquels il ne leur était pas permis de descendre pour la fixation des taxes d'expertise.

Les désirs du Gouvernement, qui étaient de voir fixer ces taxes aux plus bas chiffres possible, ont donc été méconnus. Mon Département ne s'est jamais opposé à admettre un tarif inférieur à celui renseigné dans la circulaire précitée. Son intervention s'est bornée à ne pas approuver un tarif qui lui paraissait trop élevé.

D'après ce qui m'a été rapporté, un certain nombre de communes auraient été disposées à prendre sur elles les frais du service d'inspection des viandes, mais elles ont cru que la loi leur imposait l'obligation de recouvrer ces frais au moyen d'une imposition mise à charge des intéressés. La loi du 4 août 1890 n'édicte aucune obligation de ce genre; elle se borne à *permettre* aux communes de prélever un droit qui n'excède pas le coût des frais d'inspection.

Quelques conseils communaux ont mieux compris les prescriptions légales et ont gratuitement organisé le service. Un grand nombre d'autres ont décidé de supporter une partie des dépenses. Les unes ont établi des taxes dont le produit était manifestement insuffisant pour couvrir les frais du service; d'autres, situées à une certaine distance de la résidence de l'expert, ont pris à leur charge le paiement des frais de déplacement de ce dernier; d'autres enfin, qui possèdent un expert porteur du certificat requis et un expert vétérinaire, se sont contentées d'imposer aux intéressés le paiement des indemnités dues au premier de ces praticiens, laissant à la caisse communale le paiement de la rémunération due à l'expert vétérinaire.

On ne peut que donner son entière approbation à ces résolutions. Il est désirable que toutes les administrations locales entrent dans cette voie. Ce serait répondre aux sacrifices imposés au Trésor par l'augmentation considérable des crédits mis à la disposition du Gouvernement en vue de permettre l'allocation d'indemnités aux intéressés dont les animaux sont, en tout ou en partie, déclarés impropres à la consommation. Des vœux ont été exprimés dans cet ordre d'idées au sein de la Chambre des Représentants.

Je vous prie, Monsieur le Gouverneur, d'user de toute votre influence auprès des administrations communales pour que leurs délibérations antérieures soient modifiées dans le sens que je viens d'indiquer.

Certaines d'entre elles croiront peut-être ne pouvoir céder à vos instances, parce que leurs tarifs ont été approuvés pour un délai allant, en général, jusqu'au 31 décembre 1893.

Mais rien n'empêche les conseils communaux dont les délibérations ont été approuvées par le Gouvernement de modifier celles-ci moyennant la même approbation.

Mon Département s'empressera de donner suite aux résolutions des conseils communaux qui auraient pour conséquence d'amener un abaissement des taxes d'expertise.

Quant à celles, au contraire, qui auraient pour effet de relever le tarif de ces taxes, il ne sera statué à leur égard que si elles ont été précédées d'une information conformément à l'art. 73 de la loi communale.

Vous voudrez bien, Monsieur le Gouverneur, faire insérer la présente au *Mémorial administratif*.

Ainsi qu'il est dit dans les documents précités, les taxes votées par les conseils communaux n'ont été approuvées que pour un délai qui ne dépassait pas la fin de l'année 1893. Elles ont été approuvées pour un terme plus rapproché lorsque le conseil communal en avait exprimé l'intention. Le Gouvernement n'a encore admis que pour un court délai, et à titre d'essai, peut-on dire, les tarifs qui paraissaient trop élevés; il a agi de même lorsqu'il n'était pas possible de juger si le produit des recettes correspondrait au chiffre des dépenses.

La plupart des communes ont alloué à l'expert le produit intégral des taxes; un certain nombre ont retenu sur ce produit une quotité proportionnelle, destinée à couvrir les frais de perception et autres dépenses accessoires. Dans ces systèmes, la commune ne peut retirer de bénéfice de l'établissement des taxes.

Des administrations locales on alloué un traitement fixe à l'expert et pour quelques unes d'entre elles le produit des taxes a dépassé dans une certaine proportion les dépenses du service.

Cette situation, contraire à la loi du 4 août 1890, a donné lieu à des protestations de la part des assujettis. Il en est même qui ont refusé le paiement de la taxe et déféré la question à l'appréciation des tribunaux; mais le pouvoir judiciaire a reconnu son incompétence en cette matière (Cassation, 19 décembre 1892, *Pas.*, 1893, I, 57).

A la suite des instances faites par le Gouvernement, les taxes ont été réduites et il a ainsi été donné satisfaction aux réclamations justifiées qui s'étaient élevées à ce propos.

Quelques communes ont décidé de prendre à leur charge tous les frais du service; elles étaient primitivement au nombre de sept : Borgerhout (province d'Anvers); Nieucappelle (Flandre occidentale); Sleydinge (Flandre orientale); Gosselies, Morlanwelz et Jumet (Hainaut); Grivegnée (Liège).

Deux d'entre elles, Nieucappelle et Morlanwelz, ont, depuis lors, changé de résolution.

D'autre part, à la suite de la circulaire du 4 mars 1892, et des instructions

spéciales données dans le même sens, les communes dont les noms suivent ont aboli les taxes perçues par elles et organisé le service à leurs frais :

Province de Brabant : Bunsbeek.

Flandre orientale : Evergem, Kemske, Olsene, Oostacker, Scheldewindeke, Wondelgem.

Hainaut : Braine-le-Comte, Frameries, Montigny-sur-Sambre, Quaregnon.

Province de Namur : Silenrieux.

A ces communes, il y a lieu d'ajouter celle d'Oostwynkel (Flandre orientale), où le service était organisé par le Gouvernement, et qui a été autorisée à l'organiser elle-même en prenant les frais à sa charge.

Il y a donc, en ce moment, dix-huit communes qui n'imposent aucune taxe d'expertise aux bouchers et autres intéressés.

Il en existe, d'ailleurs, un assez grand nombre qui ont pris à leur charge une partie des dépenses.

Les communes qui ont désigné deux experts, dont l'un non vétérinaire, prennent généralement à leur charge les indemnités dues à l'expert vétérinaire. L'expert non vétérinaire résidant d'ordinaire dans la commune même, il en résulte que les taxes sont des plus minimales.

C'est en appliquant ce système que les tarifs primitifs ont pu être notablement réduits dans quatre-vingt-cinq communes, qui se répartissent ainsi par province :

Anvers	7
Brabant	7
Flandre occidentale	14
Flandre orientale	23
Hainaut	15
Liège.	8
Limbourg	1
Luxembourg	3
Namur	5
	83

En outre, un certain nombre de communes, qui avaient, au début, laissé au Gouvernement le soin d'organiser le service, ont dans la suite, demandé à pouvoir s'en charger. Sauf quelques rares exceptions, il en est résulté une notable réduction des taxes.

Notons enfin, pour compléter cet exposé, que neuf communes ont été dans l'obligation d'élever leur tarif, et dix autres ont modifié celui-ci, sans qu'il en soit résulté d'aggravation de charge pour les intéressés.

Dans les communes où le service a dû être organisé d'office par le Gouvernement, celui-ci a, en général, et afin d'éviter que les taxes ne soient trop élevées, imposé le paiement d'une taxe pour l'expertise propre-

ment dite et de frais de route proportionnés à la distance parcourue.

Sauf en ce qui concerne certaines communes du Limbourg, dont la superficie est fort étendue, les taxes d'expertise ont été fixées à 2 francs pour les solipèdes ; à fr. 1-50 pour le gros bétail ; à fr. 0-50 pour le petit bétail ; à fr. 0-25 pour les petits animaux.

Dans les communes du Limbourg dont il vient d'être question, les chiffres qui précèdent ont respectivement été portés à fr. 2-50, 2 francs, 1 franc et fr. 0-50.

Les frais de route accordés à l'expert sont de fr. 0-25 par kilomètre, à l'aller et au retour. La distance est calculée de clocher à clocher, de manière à rendre les taxes uniformes dans chaque commune. Les frais de route ne sont dus qu'une seule fois par journée d'inspection dans la même commune. Ils sont répartis entre tous les intéressés au prorata des taxes dues par chacun d'eux pour l'expertise proprement dite.

Pour le Luxembourg, il a été décidé, en outre, que les frais de déplacement seraient réduits de moitié en cas d'inspection le même jour dans des communes limitrophes.

Les sommes perçues sont enfin majorées, en général, d'un denier de recettes de 5 p. ‰.

Le système adopté semble le plus équitable et le plus favorable aux intérêts des contribuables. Mais la répartition des frais de route offre parfois des complications. Afin de les éviter le Gouvernement se propose de modifier le tarif, ainsi qu'il est dit dans la circulaire du 22 décembre 1892 reproduite plus bas.

Par suite notamment des mutations survenues dans le personnel des experts, le Gouvernement a été amené à changer le tarif primitif des taxes dans soixante-dix communes. Ces modifications ont, en général, été favorables aux assujettis.

Lorsque l'intéressé n'accepte pas la décision de l'expert, il peut avoir recours à une contre-expertise. Les frais de cette contre-expertise sont à charge de ce dernier si la décision du premier expert est confirmée, à charge de la commune ou du Gouvernement dans le cas contraire.

Un certain nombre de conseils communaux ont fixé une taxe déterminée pour les cas où l'intéressé doit supporter les frais de la contre-expertise qu'il a réclamée.

Par un arrêté royal du 20 décembre 1891, le Gouvernement a adopté un tarif uniforme pour toutes les localités où il organise le service. Ce tarif comprend une taxe fixe et des frais de déplacement qui varient d'après la distance qui sépare la résidence du tiers expert de la commune où il doit instrumenter. Cet arrêté est ainsi libellé :

ART. 1^{er}. Les frais de contre-expertise, dans les communes où le Gouvernement organise le service d'inspection des viandes, sont fixés, pour l'expert appelé en contre-expert-

tise sur réquisitoire du bourgmestre, aux taux suivant, d'après l'espèce à laquelle appartient l'animal visité :

Chevaux, ânes ou mulets, par tête	fr. 4 »
Taureaux, bœufs, vaches ou génisses, id.	3 »
Veaux, pores, moutons, id.	1 »
Agneaux, chèvres ou cochons de lait, id.	» 50
Viandes étrangères, par 100 kilogrammes	2 »

Des frais de déplacement de 25 centimes au kilomètre, aller et retour, et calculés de clocher à clocher, seront, en outre, alloués au médecin vétérinaire lorsque celui-ci ne réside pas dans la localité où se fait l'expertise.

Les frais de contre-expertise devront être consignés par l'intéressé, préalablement à l'envoi du réquisitoire du bourgmestre.

ART. 2. Les mêmes indemnités seront payées par le Gouvernement à l'expert choisi par l'intéressé, lorsque la décision du premier expert est infirmée.

Lorsque les frais de l'expertise sont à la charge de l'intéressé, celui-ci doit s'entendre avec l'expert qu'il a désigné, pour la rémunération de ce praticien.

Le second alinéa de l'article 10 dispose que les frais d'expertise et de contre expertise seront payés aux experts, par l'intermédiaire de la commune, lorsque celle-ci organise le service, et directement aux experts dans les autres localités.

Lorsque la commune organise le service, les taxes d'expertise sont perçues par le receveur communal, de même que toute taxe quelconque établie par les communes. Le Gouvernement n'a prescrit aucune disposition spéciale à ce sujet, pas plus que pour les déclarations d'abatage. Il a paru préférable d'abandonner ces détails aux autorités locales, qui sont le mieux à même de prendre à ce sujet les dispositions les plus propres à faciliter le service.

Conformément à l'article 138 de la loi communale, le recouvrement des taxes est régi par la loi du 29 avril 1819. La Cour de cassation a, d'autre part, décidé que le refus de paiement d'une taxe d'expertise, constitue une infraction passible des peines de police (Cass., 19 décembre 1892, *Pas.*, 1893, I, p. 57).

En ce qui concerne les autres localités le Gouvernement ne pouvait faire percevoir les taxes par les receveurs des contributions, qui ont, en général, une circonscription fort étendue. Il avait d'abord été question de charger de ce soin les receveurs communaux. Mais la loi du 13 mai 1846, sur la comptabilité de l'État, s'y opposait par son article 8.

Force a donc été de prescrire le paiement, entre les mains de l'expert, des indemnités qui lui sont dues.

Les instructions annexées à la circulaire du 22 décembre 1892 ci-dessous reproduite donnent des règles détaillées en ce qui concerne les déclarations

d'expertise et le paiement des taxes, dans les communes où le service est organisé d'office :

Le *Moniteur* de ce jour publie un arrêté royal, modifiant l'article 10 du règlement du 9 février 1891, sur le commerce des viandes, et prescrivant le paiement entre les mains de l'expert des indemnités qui lui sont dues du chef des expertises dans les communes où le service est organisé d'office.

J'annexe à la présente un certain nombre d'exemplaires de cet arrêté et des instructions pour les experts-inspecteurs ainsi que pour les vétérinaires, appelés en contre-expertise. Vous voudrez bien les faire parvenir aux intéressés. Je vous prie également de publier l'arrêté et les instructions dans le *Mémorial administratif*, en invitant les bourgmestres des communes où le service est organisé par les soins du Gouvernement, de porter à la connaissance de leurs administrés la teneur des paragraphes 1 à 9.

Les états trimestriels et les pièces justificatives qui vous seront adressés par les vétérinaires et les experts-inspecteurs, en exécution des instructions précitées, devront m'être transmis, après vérification, dans le courant du premier mois de chaque trimestre.

Le denier de recette antérieurement attribué au receveur des contributions ou au receveur communal, reviendra à l'expert, qui devra, par contre, se charger de la fourniture des quittances et autres imprimés. Les cartes de service continueront à être fournies par mon Département.

Rien n'empêche l'expert de s'entendre, sous sa responsabilité, avec un agent de l'administration locale ou tout autre particulier, pour la transmission des déclarations d'expertise et la perception des indemnités ou taxes d'expertise. Mais les experts qui useront de cette faculté devront vérifier et viser toutes les souches des quittances qui auront été données en leur nom.

Le calcul des taxes d'expertise, lorsque celles-ci comprennent des frais de route et un denier de recette, offre certaines complications. Il entre dans mes intentions de modifier le système actuel, sans nuire aux intérêts des experts et des contribuables, lorsque j'aurai des renseignements exacts sur l'importance du commerce des viandes dans chaque commune.

L'on pourrait, par exemple, réunir en une seule taxe l'indemnité pour l'expertise et les frais de route. Cette taxe serait réduite du tiers, de la moitié ou dans une proportion plus forte, en cas d'expertise le même jour, dans la même localité, de plusieurs animaux. L'on pourrait encore fixer des taxes minimales pour un jour déterminé de la semaine et élever ces taxes en cas d'expertise à tout autre jour.

Je serais heureux de recevoir, à ce sujet, des propositions de la part des praticiens intéressés.

Instructions relatives aux déclarations d'expertise et au paiement des taxes d'expertise dans les communes où le Gouvernement organise le service.

I.

1. — Dans les communes où le Gouvernement organise le service d'inspection des viandes, les experts-inspecteurs sont informés par les intéressés, verbalement ou par écrit, du lieu, du jour et de l'heure exacts de l'abatage.

2. — Dans les communes où il y a un expert vétérinaire et un expert non vétérinaire, les déclarations d'abatage sont adressées à ce dernier. Ces déclarations doivent être faites directement à l'expert vétérinaire dans les cas suivants :

- a. Expertise des chevaux, ânes et mulets ;
- b. Expertise des viandes fraîches importées de l'étranger ;
- c. Expertise des animaux abattus d'urgence pour cause de maladie.

3. — Les experts vétérinaires appelés à intervenir dans les cas anormaux au sujet desquels les experts non vétérinaires ne peuvent statuer, sont avertis par ce dernier au moyen d'une carte de service.

Ces cartes de service doivent être transmises *d'urgence*, par voie postale, à moins que l'intéressé, interrogé à ce sujet, ne préfère se charger du soin de les faire parvenir lui-même à l'expert-vétérinaire auquel elles sont destinées.

4. — L'intéressé qui n'accepte pas la décision de l'expert et demande une contre-expertise (art. 9, alinéa 1^{er}, du règlement du 9 février 1891), doit prévenir directement le médecin vétérinaire sur lequel il a porté son choix.

5. — Lorsqu'il y a lieu d'avoir recours à un tiers expert (art. 9, second alinéa, du règlement du 9 février 1891), ce tiers expert est requis par le bourgmestre de la commune du lieu de l'expertise, au moyen d'une carte de service.

II.

6. — Antérieurement à l'expertise, l'intéressé doit acquitter entre les mains de l'expert le montant des taxes, les frais de route et le denier de recette dus en vertu de l'arrêté royal applicable à la commune où l'expertise a lieu.

Les fractions de moins d'un demi-centime sont négligées ; les autres sont forcées.

L'expert donne quittance détaillée, extraite d'un livre à souche, des sommes qu'il a reçues. La quittance et la souche portent les mêmes indications.

7. — Lorsque les taxes comprennent, outre les droits par tête ou par 100 kilogrammes, des frais de route, ceux-ci ne sont dus qu'une seule fois par journée d'inspection.

L'expert répartit le montant de ces frais entre tous les assujettis au prorata des taxes dues par chacun d'eux pour l'expertise proprement dite. A cet effet, il fait l'addition de ces taxes et divise le montant des frais de déplacement par le total obtenu ; il multiplie ensuite le quotient par le chiffre des droits dus par chacun pour l'expertise proprement dite. Les produits de ces diverses opérations donnent la part qui incombe à chacun (1).

Si, par les déclarations qui lui ont été faites, l'expert peut, avant l'expertise, déterminer la quote-part de chacun, cette part des frais de route peut seule être réclamée par lui.

(1) Exemple : A doit payer pour l'expertise proprement dite fr. 1.50 ; B fr. 1.25 et C fr. 0.75. Les frais de route sont fixés à fr. 1.75.

L'expert effectue les calculs suivants :

$$1.50 + 1.25 + 0.75 = 3.50.$$

$$1.75 : 3.50 = 0.50.$$

$$0.50 \times 1.50 = 0.75 = \text{quote-part de A.}$$

$$0.50 \times 1.25 = 0.63 = \text{id. B.}$$

$$0.50 \times 0.75 = 0.38 = \text{id. C.}$$

Dans l'hypothèse contraire, chaque intéressé doit faire l'avance des frais de route. L'expert restitue, dans la suite, aussitôt que possible, à chaque intéressé et contre quittance, la différence entre la somme reçue et celle à laquelle il a droit (1).

L'expert peut néanmoins, sous sa responsabilité, dispenser les intéressés de l'avance des frais de route et ne leur réclamer la quote-part qui est due par chacun d'eux que lorsqu'il a pu déterminer le montant de cette part.

8. — Dans les communes où il existe un expert vétérinaire et un expert non vétérinaire, les taxes sont payées entre les mains de ce dernier, sauf dans les cas énumérés au § 2, où l'expert vétérinaire a seul procédé à l'expertise.

9. — Lorsqu'il y a nécessité de recourir à l'intervention d'un tiers expert, l'intéressé doit consigner entre les mains du premier expert une somme égale au montant de l'indemnité due au tiers expert (arrêté royal du 20 décembre 1891, art. 1^{er}, dernier alinéa).

10. — Les experts adressent au Gouvernement provincial, dans les dix premiers jours de chaque trimestre, un relevé par commune des taxes qu'ils ont perçues.

A cet état doivent être annexées les souches des quittances, les cartes de service et, le cas échéant, les quittances, ainsi que toutes autres pièces justificatives.

En l'absence de recettes, ils transmettent au Gouvernement provincial, aux mêmes époques, un état négatif.

III

11. — Dans les communes où un seul expert a été nommé, cet expert retient à son profit les taxes d'expertise qu'il a perçues.

12. — Dans les communes qui possèdent un expert vétérinaire et un expert non vétérinaire, chacun d'eux retient sur les sommes reçues par lui le montant des indemnités qui lui sont dues, conformément au tarif fixé en ce qui concerne sa rémunération. Le surplus, s'il en est un, est adressé au gouvernement provincial, en même temps que l'état trimestriel, au moyen d'un bon postal au nom du Ministre.

En cas d'insuffisance de fonds, les indemnités encore dues à l'un ou à l'autre expert sont liquidées par le Gouvernement sur le vu d'une déclaration, à laquelle sont annexées les cartes de service et autres pièces justificatives.

13. — Lorsque, en cas de contre-expertise, les frais de celle-ci sont à charge de celui qui l'a réclamée, l'expert de la commune remet au tiers expert et contre quittance, la somme consignée entre ses mains.

Si les frais de la contre-expertise retombent à charge du Gouvernement, la somme consignée est restituée à l'intéressé.

Dans ce cas, le tiers expert dresse, par trimestre, l'état des indemnités qui lui sont dues de ce chef. Il y annexe les cartes de service dûment remplies, et transmet ces pièces au gouvernement provincial.

Dans ce cas spécial également, le contre-expert désigné par l'intéressé transmet au gouvernement provincial un pareil état et se borne, en ce qui concerne les pièces justificatives, à renvoyer à l'état dressé par le tiers expert (arrêté royal du 20 décembre 1891, art. 2).

(²) Reprenant l'exemple cité ci-dessus, l'expert doit restituer dans l'hypothèse prévue :

à A, $4.75 - 0.75 = 4.00$,

à B, $4.75 - 0.55 = 4.12$,

à C, $4.75 - 0.58 = 4.57$.

LABORATOIRES D'ANALYSE; OUTILLAGE, TARIF, ETC.

Le règlement organique du service de surveillance a été complété, en ce qui concerne les analyses, par un *arrêté royal*, en date du 22 juin 1891.

« Il importe, disait le préambule de cet arrêté, de tracer, d'une manière générale, le programme des conditions d'administration, de direction, d'installation et de fonctionnement des laboratoires chargés de l'analyse des denrées alimentaires et des médicaments, en vue d'assurer l'exécution de ces analyses avec toute l'impartialité, la précision, la célérité et l'économie désirables. »

L'article 1^{er} indique les conditions d'administration, de direction et d'outillage.

ART. 1^{er}.

Les analyses des échantillons de denrées et de substances alimentaires ou de matières quelconques utilisées dans la fabrication et la préparation de ces denrées et substances, ainsi que des échantillons de médicaments ou de substances médicamenteuses, prélevés en exécution de la loi et des règlements relatifs au commerce des denrées alimentaires et des médicaments, seront confiées à des laboratoires satisfaisant aux conditions ci-après :

1° Ne dépendre, en aucune façon, de personnes engagées dans un commerce ou état ayant rapport avec la vente de ces denrées ou substances ;

2° Être dirigés par un analyste offrant les garanties voulues de compétence, à savoir : d'une part, la possession de diplômes ou certificats faisant foi de connaissances scientifiques suffisamment approfondies ; d'autre part, la justification d'une pratique de plusieurs années d'analyse de denrées alimentaires ou de médicaments ;

3° Posséder les installations et l'outillage qui seront jugés nécessaires par Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

La description de l'outillage jugé nécessaire a fait l'objet de l'*arrêté ministériel du 23 juin 1891*, dont voici les dispositions :

Considérant que, pour définir les bases d'appréciation de l'outillage des laboratoires dont l'agrément est sollicitée, comme aussi pour renseigner les personnes qui auraient l'intention d'établir un laboratoire pour l'analyse des denrées alimentaires, il convient de dresser la liste des principaux instruments, appareils, ustensiles et réactifs dont doit être composé semblable outillage ;

Vu la liste des appareils, ustensiles et réactifs nécessaires, arrêtée par la commission chargée en 1888 d'élaborer un projet d'organisation d'un laboratoire pour la recherche des falsifications des denrées alimentaires, à établir à l'exposition du Grand Concours international ;

Vu les avis des services techniques compétents du Département;

ARTICLE UNIQUE. L'outillage jugé nécessaire pour la pratique des analyses de denrées alimentaires, en exécution des dispositions légales et réglementaires relatives au commerce de ces denrées, comprend notamment les instruments, appareils, ustensiles et réactifs dont la mention dans la liste ci-annexée est précédée d'un astérisque.

INSTRUMENTS, APPAREILS, USTENSILES ET RÉACTIFS POUR L'ANALYSE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

N. B. Les noms des objets considérés comme les plus indispensables sont précédés d'un astérisque.

OPÉRATIONS PRÉPARATOIRES ET OPÉRATIONS MÉCANIQUES DIVERSES.

Division et séparation mécaniques, pesée, mesure.

- Mortiers * en porcelaine, en verre, en fer, en bronze et en agate; marteau;
- * Moulin à noix, scie, meule;
- * Râpes;
- * Tamis de crin, * de soie et de fil de laiton;
- Presse-jus;essoreuse;
- Appareils de filtration : — * papier à filtrer, amiante, * entonnoirs, tubes-filtres, creusets-filtres, * vases à filtration; — trompe pour la raréfaction de l'air sous les filtres; — cône de platine pour renforcer les filtres, filtres durcis;
- Syphons, * entonnoirs à robinet;
- * Balance Roberval, avec poids (de 5 k. à 1 gr.);
- * Trébuchet sensible au centigramme, avec poids;
- * Balance de précision pouvant supporter 100 grammes au moins sur chaque plateau et sensible au 1/2 milligramme (sinon au 1/3 ou au 1/10 de milligramme), avec poids de précision;
- Récipients pour les substances à peser : — * verres de montre, * capsules, * tubes et petits flacons bouchés à l'émeri, etc.;
- Compte-gouttes;
- * Matrass jaugés de 50 à 1,000 c. c.;
- * Pipettes jaugées, à 1 et à 2 traits, de 1 à 100 c. c., avec supports;
- * Pipettes et burettes graduées, divisées en dixièmes de c. c., avec supports;
- * Éprouvettes graduées;
- Cloches ou tubes divisés. pour la mesure des gaz.

OBSERVATION DES CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES.

Caractères morphologiques, coloration, densité, solubilité, propriétés thermiques et optiques, etc.

- * Loupe à fort grossissement;
- * Microscope composé, avec jeu d'objectifs et d'oculaires permettant d'obtenir divers

grossissements variant entre 50 à 70 et 500 à 700 diamètres, pour observations ordinaires (abstraction faite des recherches microbiologiques spéciales);

Accessoires pour ce microscope : — micromètre oculaire, micromètre objectif; — * lames porte-objets, * lamelles couvre-objets, couvre-objets quadrillés et appareil marqueur; — chambre claire, appareil microphotographique (chambre obscure); — prisme redresseur; — compresseur; fil de platine; revolver porte-objectifs; chariot ou platine mobile, lampe; — cloche de verre pour protéger l'instrument;

Pour études délicates et pour recherches microbiologiques spéciales ('): — * jeu d'objectifs et d'oculaires permettant d'obtenir un grossissement de 1,000 à 1,500 diamètres, et notamment objectif à immersion; * appareil d'éclairage d'Abbé (dit condensateur);

Instruments et objets divers pour les préparations microscopiques; — microscope à dissection, * rasoir, tranchoir, microtome, * aiguilles à dissection, * scalpel, ciseaux, pierres à aiguiser, * pince, * pinceaux, fil de platine, moelle de sureau, tube microtome, verres de montre, cristallisoirs, verres à pied, agitateurs, tubes à essai, pipettes, lampe à alcool; — durcissants ou fixateurs: * alcool, acide chromique, chromates alcalins, acide picrique, acide picrosulfurique, * acide osmique, * bichlorure de mercure; appareils de congélation; — véhicules: * eau distillée, * glycérine, * baume de Canada; — véhicules éclaircissants: essence de térébenthine, essence de girofle, essence de bois de cèdre, solution concentrée d'hydrate de chloral;

Pour recherches microbiologiques ('): — * filtre de Chamberland; * ballons de Pasteur, boîtes en tôle et paniers en toile métallique pour les stérilisations, * stérilisateurs à air chaud (étuves, fours), bains-marie, poêles à vapeur, bains de sable, * autoclaves pour la stérilisation dans la vapeur à 110-130 degrés centigrades; désinfectants: acide phénique, sublimé corrosif; — * tubes, pipettes et * flacons pour les cultures, * tubes et plaques à gélatine, * étuves de culture ou d'incubation (incubateurs, thermostats), avec régulateurs; — * gélatine stérilisée, agar-agar et autres milieux de culture solides et liquides; — marqueurs, * chambres humides, platine chauffante;

Pour la conservation des préparations microscopiques: — vernis à la cire à cacheter ou au baume de Judée, ou silicate de potasse, pour la fixation des bords des lamelles à recouvrir; — agents conservateurs: solutions de baume de Canada et de résine Dammar, eau sucrée, solution à 10 p. c. de chlorure sodique, solution concentrée d'acétate potassique, eau camphrée, naphthaline, vaseline, gélatine glycélinée;

Colorimètre, pour l'examen des vins, bières, etc.;

Lactoscopes de Donné et de Feser, pour l'appréciation du degré d'opacité et partant de la richesse du lait;

* Crémomètre, pour l'estimation approximative de la proportion de crème renfermée dans le lait, d'après l'épaisseur de la couche qui, par le repos, se rassemble à la partie supérieure;

* Picnomètres ou flacons à densité;

* Balances à flotteur de Mohr, Westphal, etc., pour la détermination du poids spécifique des liquides; flotteurs (Reimann) pouvant s'adapter aux balances ordinaires;

* Densimètres divisés en millièmes, pour liquides plus denses que l'eau et pour liquides moins denses que l'eau;

Lactodensimètre;

* Alcoomètres centésimaux à tiges fines, avec division en dixièmes de degrés;

(¹) Il est bien entendu que les chimistes ne s'occupant que d'analyses courantes ne doivent pas être pourvus de ces objets.

OEnobaromètre ;

* Éprouvettes pour l'usage des densimètres ;

* Thermomètres pour corrections ;

Lactocrite et appareil Victoria, basés sur la force centrifuge, pour le dosage du beurre dans le lait, ainsi que du non-beurre et des graisses étrangères dans le beurre ;

Appareils de lavage et de lévigation ;

* Dissolvants simples ou neutres : eau distillée, — alcool éthylique, alcool méthylique, alcool amylique, éther sulfurique, benzine, chloroforme, sulfure de carbone, pétroléine, pour les essais de solubilité à la température ordinaire et avec l'aide de la chaleur ;

Vases à dissolution : — * tubes à essais, avec supports-étagères ; * verres à pied coniques ; capsules en verre, * en porcelaine et * en platine ; capsule en argent ; * matras de Mohr, à fond plat, * matras coniques d'Erlenmeyer, * vases de Berlin, * ballons ;

Appareils de chauffage : — si l'on dispose de gaz, * becs de Bunsen avec cheminées et couronnements à jets divers, * brûleurs à becs multiples, * supports de Bunsen et supports-trépieds, * fourneaux, chalumeau avec soufflerie à pression ou soufflerie hydraulique ; si l'on n'a pas le gaz à sa disposition, * fourneaux à pétrole, réchauds au charbon de bois, * lampes dites *éolipyles* au naphte ; * lampes à alcool, * chalumeau à bouche ;

Bains et étuves : — * bains-marie, de préférence avec dispositifs pour maintenir la constance du niveau de l'eau ; * bains de sable, * toile métallique, * toile d'amiante ; — * étuve à eau ou à vapeur, avec dispositif pour la constance du niveau de l'eau (pouvant également servir de bain d'huile) ; * étuves à air chaud (bains d'air), de préférence avec doubles parois ; * régulateurs de température, * thermomètres ordinaires et de précision ;

* Appareil de Rôse pour le dosage des fusels dans les spiritueux, basé sur la solubilité des fusels dans le chloroforme ; * extracteurs (digesteurs, appareils à déplacement) de Payen, Soxhlet, Scheibler ou autres, pour la dissolution dans les liquides volatils ;

Entonnoir métallique à double paroi (entonnoir bain-marie) pour filtrations chaudes ; * vases à filtration chaude (becherglas) ;

* Cristallisoirs ;

* Dialyseurs, pour la séparation des dextrines d'avec les sucres, pour la recherche de l'acide salicylique, etc. ;

Liquomètre de Musculus et compte-gouttes de Duclaux, pour le dosage approximatif de l'alcool dans les vins ;

Papier dégraissé, pour prise d'essai et évaporation du lait (méthode d'Adams) ;

Aleuromètre de Bolland, pour la mesure du pouvoir de dilatation du gluten dans la farine de blé ;

Appareil de Königs pour la détermination de la nature des graisses d'après le poids spécifique de la matière fondu à la température de 100 degrés Celsius ;

* Hottes et cages vitrées ;

* Vases à extraits (petits cylindres de platine ou de verre à fond plat) ;

* Exsiccateurs ou dessiccateurs à acide sulfurique, à chlorure calcique, à acide phosphorique anhydre, etc., pour évaporations lentes ; cages à dessiccation ; hygromètre ;

* Cloche à vide, étuve à vide, * pompe à vide ou trompe (pour évaporation et distillation dans le vide) ;

Appareils distillatoires : * cornues en verre, * réfrigérants de Liebig, * allonges, récipients, tubes à boules ou à fractionnement, * ballons à distillation fractionnée ; — alambic de Salleron pour la distillation des vins, de la bière, etc. ; — cuve à mercure pour la récolte des gaz ;

Ebullioscope ou ébulliomètre d'Amagat, de Malligand, de Salleron, etc., pour la détermination du point d'ébullition des vins et partant de leur teneur en alcool ;

Vaporimètre de Geissler, pour la mesure de la tension de la vapeur d'alcool fournie par une quantité donnée de liquide, et la détermination de la teneur en alcool ;

* Polarimètre ou saccharimètre optique, pour la mesure du pouvoir rotatoire des sucres, dextrines, etc. ;

* Appareil de polarisation à adapter au microscope, pour l'examen des substances à la lumière polarisée ;

Spectroscope, pour l'examen des spectres des métaux, de l'ergotine, des matières colorantes, etc. (spectres dans la flamme ou l'étincelle et spectres d'absorption) ; fils de platine ; appareils pour la production d'étincelles électriques ;

Appareil spectroscopique pouvant s'adapter au microscope (microspectroscope, oculaire spectral ou spectroscopique) ;

Spectrophotomètre, pour la mesure de l'intensité lumineuse des bandes obscures des spectres d'absorption ;

Réfractomètre d'Abbé, pour la mesure de l'indice de réfraction des huiles, des bières, etc. ;

Oléo-réfractomètre de Ferdinand Jean, pour les essais d'huiles, de beurres, etc.

EXAMEN DES CARACTÈRES CHIMIQUES.

* Creusets en porcelaine, * en platine et * en argent, pour la calcination ; — * triangles, * pinces à creusets ; — plateau en porcelaine pour les cendres ; — creuset de Röse ;

Piles électriques et appareils d'électrolyse, pour la recherche et le dosage du cuivre, de l'arsenic, etc. ;

Appareils d'incinération, pour le dosage des matières fixes (cendres, matières minérales) : * fourneau à moufle au gaz, au naphte ou au charbon, capsules à incinérer ; * feuille de platine ;

Appareil à combustion, pour le dosage du carbone et de l'hydrogène dans les matières organiques : gazomètre, éprouvettes et tubes à dessécher, grille à gaz ou à charbon, tubes à combustion, nacelles, tubes à eau et à acide carbonique, aspirateur, etc. ;

Appareils spéciaux pour la préparation des réactifs gazeux : hydrogène sulfuré, acide carbonique, hydrogène, etc. ;

* Réactifs : a) Réactifs métalloïdiques : — eau de chlore, eau de brome, eau d'iode, iodure potassique iodé en solution aqueuse ; — acide chlorhydrique ordinaire, acide chlorhydrique au 1/10, acide sulfurique concentré, acide sulfurique au 1/10, acide nitrique fumant, acide nitrique ordinaire, acide nitrique au 1/10, acide acétique ordinaire, acide oxalique, acide benzoïque, acide picrique en solution aqueuse au 1/100, tannin ; — oxyde cuivrique, oxyde mercurique, peroxyde manganique : — chlorure sodique, iodure potassique en solution aqueuse au 1/10, chloro-iodure de zinc, cyanure potassique, ferrocyanure potassique en solution aqueuse au 1/20, ferrocyanure potassique, sulfocyanure potassique en solution aqueuse au 1/10, nitro-prussiate sodique, chlorate potassique, chlorure de chaux, sulfure ferreux, sulfure ammonique en solution aqueuse concentrée, sulfite sodique, sulfate calcique en solution aqueuse saturée, nitrite potassique, phosphate ammonique en solution aqueuse au 1/10, antimoniade potassique, carbonate ammonique en solution aqueuse au 1/10, bicarbonate sodique, bicarbonate sodique en solution aqueuse au 1/10, bichromate potassique, chromate potassique en solution aqueuse au 1/10, acide phospho-molybdique en solution, perman-

ganate potassique, acétate potassique, acétate sodique, acétate sodique en solution au 1/10, oxalate ammonique en solution aqueuse au 1/10, tartrate sodico-potassique ; — nitrate potassique, nitrate sodique, chromate plombique, sel de phosphore, borax ;

b) Réactifs métalliques : — fer, zinc, cuivre, étain, or ; — soude caustique, soude caustique en solution aqueuse au 1/10, potasse caustique, potasse caustique en solution au 1/10, ammoniaque en solution aqueuse au 1/10, chaux vive, eau de chaux, baryte caustique, eau de baryte, oxyde magnésique ; — carbonate sodique, carbonate sodique en solution aqueuse au 1/10, chlorure ammonique en solution aqueuse au 1/10, chlorure calcique, chlorure barytique en solution aqueuse au 1/10, mixture (liqueur) magnésienne, alun potassique, chlorure ferrique en solution aqueuse au 1/10, sulfate ferreux, sulfate ferroso-ammonique, acétate de plomb basique en solution aqueuse au 1/10, acétate de plomb neutre en solution aqueuse au 1/10, nitrate mercurieux en solution aqueuse au 1/10, réactif de Millon, chlorure mercurique en solution aqueuse au 1/20, acétate cuivrique, sulfate cuivrique en solution aqueuse au 1/10, nitrate argentique en solution aqueuse au 1/20, liqueur molybdique, chlorure platinique en solution aqueuse au 1/10, chlorure aurique en solution aqueuse au 1/20 ; — chaux sodée, carbonate potassico-sodique, bitartrate potassique, nitrate de cobalt en solution aqueuse au 1/10 ;

c) Liqueurs titrées, pour l'analyse volumétrique : acide sulfurique normal, acide chlorhydrique normal, acide chlorhydrique $n/10$, acide oxalique normal, soude caustique $n/10$, ammoniaque $n/2$, iode $n/10$, hyposulfite sodique $n/10$, arsénite sodique $n/10$, caméléon, liqueur de Febling, liqueur de Nessler, nitrate argentique $n/10$, acétate uranique (1 centimètre cube = 0^{gr},005 PO₅), etc. ;

d) Indicateurs et divers : — tournesol en solution aqueuse au 1/10, papier de tournesol, papier de curcuma, indigo en solution, bois de campêche, bois de Brésil, acide rosolique, phénolphthaléine en solution alcoolique au 1/100, fuchsine, orange de méthyle, chlorhydrate de métadiamidobenzol, amidon, sucre, gélatine, paraffine, charbon animal lavé, hydrate de chloral, diphenylamine ;

e) Réactifs colorants spéciaux pour l'analyse microscopique ; — carmin, alizarine, hématoxyline, bleu de Berlin, orseille, teinture alcoolique d'orcanette ; — couleurs dérivées du goudron : violet de méthyle, bleu de méthylène, vert de méthyle, vert d'iode, éosine, safranine, vésuvine, acide picrique, coralline ; — huile d'aniline ou phénylamine (comme mordant), etc. ;

* Vases ou verres à précipitation et à saturation ;

* Fils de platine et * verres colorés, pour l'examen de la coloration des flammes ;

Appareils pour le dosage de l'acide carbonique combiné (directement et par différence) ;

Appareil à fermentation, pour le dosage des sucres ;

Nécessaire hydrotimétrique de Boutron et Boudet ;

* Appareils pour le dosage de l'azote par la méthode de Kjeldahl : ballons à désagrégation et à oxydation ; appareil de réduction et de distillation, avec dôme spécial ;

Appareils pour le dosage de l'azote par la méthode de Will et Warrentrap, à la chaux sodée : grille, tubes à réduction, tubes d'absorption ;

Appareil pour le dosage de l'azote par la méthode de Dumas, à l'oxyde de cuivre ; tubes, grille, cuve à mercure, cloche à gaz ;

Flacon à pression (de Lintner) pour la saccharification acide ; autoclave ;

Lactobutyromètre de Marchand, pour la séparation du beurre d'avec le lait à l'aide d'un alcali caustique, d'alcool et d'éther, et la mesure de la couche de beurre surnageante : tube spécial et bocal (bain-marie) pour l'immersion dans de l'eau à 43° C. ;

Appareil de Soxhlet, pour le dosage aréométrique du beurre dans le lait moyennant

séparation à l'aide d'une lessive potassique et dissolution dans l'éther : pipettes jaugées, flacons agitateurs, tube aréométrique, densimètres spéciaux, etc. ;

Appareils pour les analyses de gaz (d'Orsat, de Winckler, de Lunge, etc.)

DIVERS :

Montage des appareils, conservation des échantillons, etc.

* Tubes en verre assortis, brosses pour tubes ; * bouchons en caoutchouc et en liège assortis, perce-bouchons, contean à bouchons ; * limes et râpes ; * tubes de caoutchouc assortis, * pinces de Mohr et de Hoffman, pinces en bois pour tubes ; flacons de Woolf, * tubes de sûreté, * tubes en U, * pissettes ; valets ; papier glacé, pinceaux, ciseaux, etc.

* Flacons pour la conservation des échantillons.

L'article 2 de l'arrêté royal du 22 juin 1891 est relatif aux laboratoires agricoles de l'État.

ART. 2.

Les laboratoires agricoles de l'État seront réorganisés conformément aux dispositions de l'article précédent, en vue de leur participation à ce service.

Cette réorganisation fera l'objet d'un arrêté royal spécial.

L'arrêté royal portant réorganisation des laboratoires d'analyses de l'État est daté du 22 juin 1891. En voici quelques extraits :

ART. 1^{er}. Les laboratoires d'analyse établis par le Gouvernement sont affectés : 1° à l'analyse des terres, des matières fertilisantes et des produits agricoles, ainsi qu'à l'essai des semences ; 2° à l'analyse des denrées et des substances servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que des matières quelconques utilisées dans la fabrication et dans la préparation de ces denrées et substances.

Ils sont chargés, concurremment avec les laboratoires agréés, d'effectuer les analyses des échantillons prélevés en exécution des règlements relatifs à la surveillance du commerce des denrées alimentaires.

ART. 2. Les laboratoires de l'État sont placés sous la haute surveillance d'une commission spéciale.

ART. 3. Chaque laboratoire est placé sous la surveillance immédiate d'une commission administrative composée d'un délégué de la députation permanente, d'un délégué de la société provinciale d'agriculture, désigné conformément à l'art. 21 de l'arrêté royal du 18 octobre 1889, d'un délégué de la commission médicale et de deux membres désignés par le Ministre.

ART. 5. L'État n'assume aucune responsabilité quant à l'exactitude des opérations chimiques exécutées dans les laboratoires. Cette responsabilité incombe entièrement aux directeurs.

ART. 6. Les analyses faites par les laboratoires sont payées d'après un tarif arrêté par Notre Ministre.

Des conditions spéciales pourront être accordées aux administrations communales pour l'analyse d'échantillons prélevés en exécution des règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires.

Le Ministre pourra passer, avec les fabricants et marchands de denrées alimentaires et de matières fertilisantes, des contrats d'abonnement et conventions assurant aux acheteurs le contrôle gratuit de la marchandise fournie.

.

Les articles 3 à 7 de l'arrêté royal du 22 juin 1891 traitent de l'agrégation de laboratoires, ainsi que des charges et de la rémunération des laboratoires agréés.

ART. 3.

Indépendamment des laboratoires de l'État, notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics est autorisé à agréer, pour les analyses de denrées alimentaires et de médicaments, des laboratoires provinciaux, communaux ou privés remplissant les conditions indiquées à l'article 1^{er}.

ART. 4.

L'agrégation pourra être donnée soit d'une manière générale pour toutes analyses de denrées alimentaires ou de médicaments, soit pour certaines catégories seulement de ces substances ou pour certains procédés de vérification.

L'arrêté d'agrégation sera toujours révocable. L'agrégation est notamment subordonnée au maintien du laboratoire dans les conditions indiquées à l'article 1^{er}. Elle viendra à cesser par suite du changement de directeur.

ART. 5.

Les laboratoires agréés pour l'analyse des denrées alimentaires seront soumis à l'inspection du délégué du Gouvernement chargé de la haute surveillance de la fabrication et du commerce de ces denrées.

Les laboratoires agréés pour les analyses de médicaments seront inspectés par un délégué de la commission médicale provinciale.

ART. 6.

Les laboratoires agréés seront à la disposition du Gouvernement pour toutes les analyses de denrées alimentaires ou de médicaments appartenant aux catégories prévues par l'arrêté d'agrégation.

Les directeurs des laboratoires tiendront un registre d'analyse des échantillons de denrées alimentaires ou de médicaments qui leur seront envoyés par les agents du Gouvernement.

Ils consigneront notamment sur ce registre les indications prescrites

pour les rapports prévus par l'article 13 de l'arrêté royal du 28 février 1891.

Ils enverront à notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics un double de tous rapports adressés aux parquets, en exécution de l'article 15 de l'arrêté susvisé.

ART. 7.

Le Gouvernement rémunérera les laboratoires agréés pour les analyses qu'il leur confiera d'après un tarif qui sera arrêté par notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics.

A cet effet, les propriétaires des laboratoires remettront chaque trimestre, s'il y a lieu, au Ministre, un état d'indemnités mentionnant les divers essais pratiqués.

En exécution de cette disposition, l'arrêté ministériel ci-après a été pris à la date du 23 juin 1891.

ARTICLE UNIQUE. — Le tarif général auquel seront exécutées les analyses de denrées alimentaires sur la demande du Gouvernement dans les laboratoires agréés, est celui qui se trouve annexé au présent arrêté.

En cas de remise simultanée au laboratoire d'échantillons multiples d'une même denrée, pour être analysés suivant des procédés identiques, les prix indiqués au dit tarif subiront des réductions, à savoir :

- Pour 2 à 5 échantillons, 15 p. % ;
- Pour 6 échantillons et plus, 25 p. %.

TARIF DES ANALYSES DE DENRÉES ALIMENTAIRES.

Viandes et poissons.

Examen microscopique ordinaire (recherche des altérations dues à un état maladif de l'animal ou à la présence d'organismes nuisibles : bactéries, moisissures, vers, etc.)	fr.	2 »
Examen microscopique détaillé		4 »
Examen microbiologique (recherche spéciale des bactéries pathogènes et des bactéries de la putréfaction).		20 »
Recherche des agents de conservation (antiseptiques)		3 »
Dosage de chacun d'entre eux		4 »
Recherche des matières colorantes étrangères		2 »
Détermination de ces matières		5 »
Recherche des métaux nuisibles		5 »

Graisses de porc, de veau, etc.

Examen microscopique ordinaire (recherche des organismes nuisibles, de la fécule, etc.)	fr.	2 »
Examen microscopique détaillé		4 »

Examen microbiologique (recherche spéciale des bactéries pathogènes)	20	»
Détermination des points de fusion et de solidification	4	»
Dosage de la matière grasse	3	»
Id. des acides gras	5	»
Id. de l'eau	2	»
Id. du sel	3	»
Détermination du point de fusion des acides gras.	3	»
Recherche de la fécule et des autres matières étrangères	3	»
Dosage de la fécule.	3	»
Essais de Köttstorfer et de Hübl, chacun	5	»

Saucissons et produits analogues.

Recherche de la farine. fr.	2	»
Dosage de la farine.	5	»
Recherche des colorants artificiels	2	»
Détermination de ces colorants	5	»
Dosage de l'eau.	2	»

Lait.

Examen microscopique ordinaire (recherche de substances étrangères, d'éléments pathologiques et d'impuretés de l'eau ajoutée) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Examen microbiologique (recherche des micro-organismes nuisibles)	20	»
Détermination de la densité	1	»
Mesure de la crème (au crémomètre)	1	»
Dosage approximatif du beurre au lactobutyromètre de Marchand	2	»
Dosage de la matière grasse (beurre) par la méthode aréométrique de Soxhlet ou par la méthode gravimétrique	4	»
Dosage de la caséine et de l'albumine (dosage de l'azote)	5	»
Dosage des albuminates par le procédé Ritthausen	3	»
Dosage du sucre de lait	3	»
Dosage de l'extrait total	2	»
Id. de l'eau	2	»
Id. des cendres.	3	»
Recherche des agents de conservation (bicarbonate de soude, acide salicylique, etc.)	3	»
Dosage de chacun d'eux	4	»
Recherche des éléments étrangers divers : matières colorantes, épaississants, etc.	5	»

Fromages.

Examen microscopique ordinaire (recherche des organismes étrangers, de la fécule, etc.) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de la matière grasse (directement, par dissolution dans l'éther)	4	»
Id. de la caséine et de l'albumine (dosage de l'azote)	5	»

Dosage des cendres (matière minérale)	3 "
Id. de l'eau	2 "
Recherche des métaux nuisibles	5 "
— des colorants étrangers	2 "
Détermination de ces colorants	5 "
Recherche de la fécule	2 "
— de la margarine (voir ci-après : Beurre)	5 ou 10
— des antiseptiques	3 "

Beurre.

Examen microscopique ordinaire (notamment à la lumière polarisée : recherche des graisses étrangères, de la fécule, des matières colorantes, etc.) fr.	2 "
Examen microscopique détaillé	4 "
Examen microbiologique (recherche des organismes nuisibles)	20 "
Examen à l'oléo-réfractomètre	3 "
Détermination du poids spécifique de la matière grasse à 100 degrés C.	2 "
Détermination des points de fusion et de solidification des acides gras	4 "
Dosage des acides gras volatils et solubles (méthode de Reichert-Meissl).	5 "
Dosage des acides gras insolubles dans l'eau et non volatils (méthode de Hehner)	5 "
Dosage de la matière grasse totale, directement ou par différence	3 "
Dosage de la caséine et de la lactine (matière insoluble dans l'éther)	3 "
Dosage du sel	3 "
— de l'eau	2 "
— des cendres (matière minérale)	3 "
Détermination de la nature des cendres	3 "
Recherche de la fécule et des substances analogues	2 "
Dosage de chacune des substances étrangères	5 "
Recherche des matières colorantes étrangères	2 "
Détermination de ces matières	5 "
Recherche des agents de conservation	3 "
Dosage de chacun d'eux	4 "

Gelées alimentaires à base de gélatine.

Examen microscopique (recherche des moisissures et des bactéries) . fr.	2 "
---	-----

Huiles comestibles.

Examen à l'oléo-réfractomètre fr.	3 "
Détermination de la densité	1 "
— du point de congélation	1 "
Détermination du degré d'échauffement en présence de l'acide sulfurique monohydraté	3 "
Recherche des huiles étrangères	3 "
Détermination de ces huiles	10 "
Essais de Köttstorfer et de Hübl, chacun	5 "
Détermination du point de fusion des acides gras	3 "

Farines.

Examen microscopique ordinaire (recherche de farines étrangères, de fécule, de poudre de graines nuisibles, d'ergot, etc) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Essai du gluten à l'aleuromètre (détermination de son pouvoir de dilatation)	3	»
Dosage du gluten par séparation sous l'action d'un filet d'eau	3	»
Dosage de l'eau	2	»
— des cendres (matières minérales)	3	»
Examen des cendres	2	»
Recherche de l'alun et du sulfate de cuivre.	3	»
— d'autres matières minérales étrangères	2	»
Dosage de composés minéraux	4	»
— de l'azote	3	»
— de l'extrait aqueux.	2	»
Recherche de l'ergot au spectroscope ou par des procédés chimiques.	3	»
Dosage de la cellulose	3	»
— de la matière grasse	3	»
— de l'amidon par séparation sous l'action d'un filet d'eau	3	»
— au moyen de la liqueur cupro-potassique (après saccharification).	3	»

Pain et produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie ; pâtes alimentaires.

Examen microscopique (voir Farines) fr.	2 ou 4	»
— microbiologique (recherche des bactéries pathogènes, des bactéries de la putréfaction, etc.).	20	»
Dosage de l'azote	3	»
Dosage de l'amidon	3	»
— de la cellulose	3	»
— du sucre	3	»
— de la matière grasse	3	»
Recherche de la saccharine	3	»
Dosage de l'eau	2	»
— des cendres.	3	»
Recherche de l'alun, du sulfate de cuivre, etc.	3	»
Dosage de composés minéraux	4	»
Recherche de matières colorantes	2	»
Détermination de ces matières	3	»
Recherche de l'ergot	3	»

Levure.

Examen microscopique ordinaire (recherche de l'amidon et des autres impuretés) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Examen microbiologique (recherche spéciale des ferments nuisibles).	20	»
Détermination des pouvoirs de fermentation par la mesure de l'acide carbonique dégagé ou par différence	2	»

Dosage de l'eau	2	»
— des cendres (matière minérale).	3	»
— de la fécule.	3	»

Fécule.

Examen microscopique ordinaire. fr.	2	»
Dosage des cendres	3	»
— de l'eau	2	»

Sucre, cassonade, mélasse.

Examen microscopique ordinaire (recherche des matières féculentes, etc.). fr.	2	»
Examen polarimétrique direct	2	»
— — après interversion	3	»
Recherche de la glucose	2	»
Dosage du sucre réducteur au moyen de la liqueur cupro-potassique.	3	»
— de l'eau	2	»
— des cendres	3	»
Recherche des matières colorantes	2	»

Glucose.

Examen microscopique ordinaire (recherche de la fécule, des matières minérales, etc.) fr.	2	»
Examen au polarimètre	2	»
Recherche de la dextrine	2	»
Recherche des composés minéraux	2	»

Jus de fruits; — Sirops et confitures.

Examen microscopique ordinaire (recherche de la gélose, des moisissures, des fruits étrangers, etc.). fr.	2	»
Examen spectroscopique (recherche des matières colorantes étrangères).	3	»
Détermination de la densité (en cas de sirops).	1	»
Examen polarimétrique	2	»
Dosage du sucre saccharose (sucre réducteur après interversion)	3	»
— de la glucose (dextrose) et de la lévulose (sucres directement réducteurs)	3	»
Dosage de la dextrine	3	»
— des cendres.	3	»
Examen —	2	»
Dosage de l'eau.	2	»
— de l'extrait	2	»
— de l'alcool	2	»
Détermination de l'acidité totale	2	»
— de la nature des acides	3	»
Recherche des matières colorantes étrangères.	2	»
Détermination de ces matières	3	»

Recherche de la glucose commerciale par la vérification de la présence de dextrine	2	»
Recherche des agents de conservation	5	»
Dosage de chacun d'eux	4	»
Recherche des matières aromatiques (bouquets)	5	»
— de la saccharine	3	»
— de la gélatine, de la gelée de carottes, etc.	3	»
— des composés de plomb, de zinc, de cuivre	5	»

Bonbons.

Détermination de la matière colorante fr.	5	»
Dosage des matières minérales	3	»
Recherche de la saccharine	5	»

Miel.

Examen microscopique ordinaire (recherche de la saccharose, du sucre de fécule, de la fécule, etc.) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Détermination du poids spécifique	2	»
Examen au polarimètre	2	»
Dosage du sucre par la liqueur cupro-potassique	3	»
— de l'eau	2	»
— des cendres.	3	»
Recherche de la glucose commerciale	2	»
Dosage de chacun des corps étrangers	3	»
Recherche de la saccharine	5	»

Café.

Examen microscopique ordinaire (recherche de la chicorée et des autres succédanés). fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de l'humidité	2	»
— des cendres totales	3	»
— — solubles	3	»
— du chlore	3	»
— des matières grasses	3	»
— des sucres par polarisation	2	»
— — à l'aide de la liqueur cupro-potassique	3	»
Dosage des sucres formés sous l'action des acides (matières amylacées)	5	»
Dosage de la caféine	3	»
— de l'extrait aqueux	2	»
— de l'azote	3	»
Recherche des matières colorantes	2	»
Détermination de ces matières	3	»
Recherche des avaries d'eau de mer.	2	»

Chicorée.

Examen microscopique ordinaire (recherche des matières étrangères). fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de l'eau	2	»
— des cendres totales	3	»
— — solubles.	3	»
— du chlore	3	»
— des matières grasses	3	»
— des sucres	3	»
Dosage de l'extrait aqueux.	2	»
— de l'azote	3	»

Thé.

Examen microscopique ordinaire (recherche des matières colorantes, des feuilles étrangères, etc.) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de l'eau	2	»
— des cendres totales	3	»
— — solubles.	3	»
— de l'extrait aqueux	2	»
— de la théine	3	»
— de l'azote	3	»
Recherche des matières colorantes	2	»
Détermination de ces matières	3	»

Cacao en poudre.

Examen microscopique ordinaire (féculs, farines, poudre de coque de cacao, etc.) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de l'eau	2	»
Id. des cendres.	3	»
Id. de l'extrait	2	»
Id. de la matière grasse	3	»
Id. de la théobromine.	3	»
Id. de l'azote	3	»
Id. de la cellulose.	3	»
Dosage de la fécule au moyen de la liqueur cupro-potassique, après saccharification	3	»
Recherche des graisses étrangères par la détermination du point de fusion les matières grasses	4	»
Recherche des matières colorantes étrangères.	2	»
Détermination de ces matières	3	»
Recherche de la dextrine	2	»

Chocolat.

Comme pour le cacao et, en outre :		
Détermination des matières aromatiques fr.	3	»
Recherche de la glucose	1	»

Dosage de la glucose	3	»
Recherche de la saccharine	5	»
Dosage du sucre	3	»

Condiments, épices, aromates (poivre, moutarde, cannelle, muscades, etc.).

Examen microscopique ordinaire (recherche des éléments étrangers : farines, féculés, etc.) fr.	2	»
Examen microscopique détaillé	4	»
Dosage de l'eau	2	»
— des cendres	3	»
— — solubles	2	»
— de l'extrait alcoolique	3	»
— — aqueux	2	»
— de la cellulose	5	»
— des matières grasses	5	»
Essai par ébullition avec l'acide sulfurique dilué	3	»

Sel de cuisine.

Examen microscopique	2	»
Recherche des impuretés	2	»
Dosage du chlorure sodique	3	»
— de l'eau	2	»
— des matières insolubles	2	»
— des sulfates	2	»
— des azotates	3	»
Recherche des métaux toxiques (plomb, zinc, etc.)	2	»

Légumes et fruits.

Examen microscopique	2	»
Recherche des sels de cuivre, de plomb, de zinc, etc.	3	»

Conserves alimentaires (1).

Examen microscopique fr.	2	»
Recherche des agents de conservation	2	»
Dosage de ces agents	4	»
Recherche du cuivre et du plomb	3	»
Dosage de chacun de ces métaux	4	»

Bière.

Examen microbiologique (recherche des bactéries de la putréfaction et des bactéries pathogènes) fr.	20	»
Détermination du poids spécifique au picnomètre ou à la balance de Westphal	2	»

(1) En cas de conserves au vinaigre, voir, en outre, *Vinaigre*.

Examen polarimétrique, pour le dosage de la maltose	2	"
— — après inversion, pour le dosage de la saccharose	3	"
Examen au réfractomètre	3	"
Dosage de l'alcool	2	"
— de l'extrait réel, par évaporation au 1/3 et prise du poids spécifique	2	"
— de l'extrait réel sec	2	"
— de la maltose et de la glucose	3	"
— de la dextrine	3	"
— de la glycérine	3	"
— des matières albuminoïdes et peptones (dosage de l'azote)	3	"
— de l'acidité totale	3	"
— de l'acide carbonique	3	"
— — acétique (acides volatils autres que l'acide carbonique)	4	"
— de l'acide phosphorique	4	"
— des cendres (matières minérales)	5	"
Recherche des matières amères et aromatiques (autres que le houblon)	5	"
Détermination de ces matières	10	"
Recherche des agents de conservation (acide salicylique, acide sulfureux, etc.)	3	"
Dosage de chacun de ces agents	4	"
Recherche de la saccharine	3	"
— des composés de plomb, de zinc, de cuivre	3	"
— des matières colorantes	2	"
Détermination de ces matières	3	"

Vins.

Examen microscopique du dépôt fr.	2	"
— spectroscopique (recherche des matières colorantes étrangères)	3	"
— polarimétrique direct	2	"
Détermination du poids spécifique à l'aide du picnomètre ou de la balance de Westphal	2	"
Dosage de l'alcool par distillation et alcoométrie	2	"
— de l'extrait par évaporation et prise de la densité	2	"
— — au bain-marie, à 100 degrés centigr.	2	"
— — dans le vide	3	"
— de la glycérine	3	"
Détermination de l'acidité totale	2	"
Dosage des acides volatils (acide acétique)	4	"
Id. du tartre	3	"
Recherche de l'acide tartrique libre	3	"
Dosage du sucre	3	"
Dosage des matières albuminoïdes (dosage de l'azote)	5	"
Id. du tannin	4	"
Id. des cendres (matières minérales)	3	"
Examen de la réaction des cendres	1	"
Dosage du sulfate potassique (évaluation du plâtrage)	2	"
Id. de l'acide phosphorique	4	"
Recherche des colorants étrangers	5	"
Détermination de ces colorants	10	"

Recherche des antiseptiques (acide salicylique, acide sulfureux, etc.)	3	»
Dosage de chacun d'eux	4	»
Recherche de la saccharine	3	»
Id. des matières aromatiques et sapides étrangères	3	»
Id. des composés de plomb, de zinc, etc.	3	»
Id. de l'alun	3	»
Id. du sel ordinaire	1	»
Id. des sels de baryum (employés pour le déplâtrage)	2	»
Id. des poisons minéraux (arsenic).	3	»
Id. de l'acide sulfurique libre	2	»

Cidre, poiré.

Examen polarimétrique (recherche de la glucose) fr.	2	»
Dosage de l'alcool	2	»
Id. de l'extrait à 100° ou dans le vide	3	»
Id. du sucre par la liqueur cupro-potassique	3	»
Id. des cendres	3	»
Id. de l'acidité.	3	»
Recherche des matières colorantes étrangères.	2	»
Id. des antiseptiques (acide salicylique, sulfites).	3	»
Id. des composés de plomb, de zinc, de cuivre	3	»

Liqueurs spiritueuses.

Dosage de l'alcool éthylique par distillation et alcoométrie fr.	2	»
Recherche des alcools supérieurs (amylque, etc.) par le procédé de Röse modifié ou par d'autres méthodes	3	»
Dosage des alcools supérieurs par distillation fractionnée	3	»
Dosage de l'extrait	2	»
Id. du sucre.	3	»
Id. des cendres.	2	»
Détermination du poids spécifique	1	»
Dosage des acides libres	2	»
Détermination des matières colorantes	3	»
Recherche des acides minéraux	2	»
Dosage id.	3	»
Recherche des antiseptiques	3	»
Dosage de chacun d'eux	3	»
Recherche des bouquets artificiels	3	»
Id. des principes sapides étrangers.	3	»
Id. des composés métalliques	3	»
Id. de la saccharine	3	»

Vinaigre.

Examen microscopique (recherche des moisissures) fr.	2	»
Détermination du poids spécifique	1	»
Id. de l'acidité totale	2	»
Dosage de l'acide acétique.	3	»

Recherche des acides minéraux	4	»
Id. des produits pyrogénés	2	»
Dosage de l'extrait (résidu d'évaporation à 100°)	2	»
Id. id. dans le vide	3	»
Id. des cendres.	3	»
Dosage du sel	3	»
Id. des sulfates.	3	»
Recherche des matières colorantes étrangères.	3	»
Détermination de ces matières	3	»
Recherche des principes aromatiques étrangers	3	»
Dosage du tartre	3	»
Recherche des métaux nuisibles	3	»
Dosage de chacun d'eux	3	»

Eaux alimentaires.

Examen microscopique du dépôt formé par le repos simple ou après addition d'acide osmique (recherche des débris d'organismes divers et d'organismes vivants anormaux) fr.	3	»
Examen microscopique avec culture préalable (détermination du nombre de colonies)	6	»
Examen microbiologique (recherche spéciale des bactéries de la putréfaction et des bactéries pathogènes)	20	»
Détermination du degré hydrotimétrique	1	»
Dosage du résidu d'évaporation (extrait à 100°-110°)	2	»
— du résidu de calcination.	2	»
— de l'acide carbonique combiné	3	»
— de la chaux	3	»
— de la magnésie.	4	»
— des métaux alcalins	6	»
— des matières organiques au permanganate (oxydabilité)	2	»
Recherche de l'ammoniaque, de l'acide azoteux, de l'acide azotique, etc.	3	»
Dosage de l'ammoniaque d'après Frankland, à l'aide du réactif de Nessler — de l'azote albuminoïde sous forme d'ammoniaque (Wanklyn et Chapmann).	5	»
Dosage de l'acide azoteux	3	»
— de l'acide azotique	3	»
— du chlore	2	»
— de l'hydrogène sulfuré	3	»
— de l'acide sulfurique	3	»
Recherche du plomb, du zinc, du cuivre	3	»

Matières colorantes.

Détermination fr.	5	»
-----------------------------	---	---

Ustensiles.

Recherche du plomb, du zinc et de l'antimoine fr.	3	»
Dosage de chacun de ces métaux.	3	»

Divers.

Photomicrographie. fr. 5 »

Enfin, l'article 8 de l'arrêté royal du 22 juin 1891 prévoit des réunions des analystes :

ART. 8.

Les directeurs des laboratoires de l'État et des laboratoires agréés pourront être réunis à l'effet de discuter, avec le concours de spécialistes désignés par le Ministre, le perfectionnement et l'unification des méthodes de vérification des diverses denrées alimentaires et des substances médicamenteuses, comme aussi les modifications à apporter éventuellement aux tarifs.

DÉSIGNATION DE LABORATOIRES DE L'ÉTAT; AGRÉATION
DE LABORATOIRES COMMUNAUX ET DE LABORATOIRES PRIVÉS.

Les laboratoires d'analyses de l'État, appelés à participer au service d'analyse des échantillons de denrées alimentaires prélevés en exécution de la loi par les agents du Gouvernement, sont au nombre de sept. En voici la liste :

<i>Localités où ils se trouvent établis :</i>	<i>Directeurs :</i>
Gembloux	MM. Masson.
Gand	Nyssens, ingénieur.
Liège	de Molinari, ingénieur agricole.
Hasselt	Mercier, ingénieur agricole.
Anvers	Crispo, ingénieur agricole.
Mons	Warsage, ingénieur agricole.
Louvain	Claes, ingénieur.

Une trentaine d'analystes, y compris les directeurs, travaillent dans ces laboratoires.

Trois laboratoires spéciaux d'universités de l'État ont été désignés, par *arrêté ministériel* en date du 29 avril 1892, pour instrumenter également, dans certains cas, en exécution de la loi. Ce sont :

- Le laboratoire dirigé par M. Firket, à l'université de Liège ;
- Le laboratoire dirigé par M. Jorissen, à l'université de Liège ;
- Le laboratoire dirigé par M. Van Ermengem, à l'université de Gand.

Trois laboratoires communaux et vingt-quatre laboratoires privés ont été désignés pour participer au service d'analyse des denrées alimentaires, à titre de laboratoires agréés, à savoir :

Par arrêté ministériel du 15 septembre 1891 :

Les laboratoires :

- De MM. Bilteryst, pharmacien, à Braine-le-Comte ;
Bruylants, professeur de chimie à l'université de Louvain ;
- De Cock, ingénieur, à Bruxelles ;
- De Naeyer, pharmacien, à Schaerbeek ;
- De l'École d'agriculture de Carlsbourg (Paliseul), sous la direction de Fr. Arnoldus,
ingénieur agricole ;
- De l'École d'agriculture de La Louvière, sous la direction de M. Poskin, docteur en
sciences ;
- De l'École d'agriculture de Virton, sous la direction de M. Mercier, ingénieur ;
- De M. Hannise, professeur à l'école de l'industrie et des mines, à Mons ;
- De l'Institut supérieur de brasserie, à Gand, sous la direction de M. Van Laer,
docteur en sciences ;
- De MM. Lamal, pharmacien, à Anvers ;
Moens, pharmacien, à Malines ;
Pirnay, chimiste, à Liège ;
Soxhlet, pharmacien, à Schaerbeek ;
Spinette, pharmacien, à Saint-Gilles ;
- De la ville de Courtrai, sous la direction de M. D'Hont, professeur de chimie à
l'école industrielle ;
- De la ville de Saint-Nicolas, sous la direction de M. Hoton, docteur en sciences ;
- De MM. Vuylsteke, ingénieur, à Louvain ;
Wauters, docteur en sciences, à Ixelles.

Par arrêté ministériel du 12 novembre 1891 :

Le laboratoire de la ville de Gand, sous la direction de M. Nélisten, professeur de chimie à l'école industrielle et chargé de cours à l'université de l'État, à Gand.

Par arrêté ministériel du 23 mars 1892 :

Les laboratoires de :

- MM. Delaite, pharmacien, à Liège ;
Delhalle, pharmacien, à Saint-Trond ;
Delville, professeur agrégé de l'enseignement moyen du degré supérieur pour
les sciences, à Tournai ;
Naerhuysen, pharmacien, à Turnhout ;
Ranwez, pharmacien et docteur en sciences, à Louvain ;
Van Bastelaer, pharmacien, à Charleroi.

Par arrêté ministériel du 8 août 1892 :

Le laboratoire de la Société « Eigenaers en landbouwers Bond » à Bruges, sous la direction de M. G. Deridder, ingénieur.

Par arrêté ministériel du 30 novembre 1892 :

Le laboratoire de M. Ledent, pharmacien, à Seraing.

Enfin, par *arrêté ministériel du 13 décembre 1892* :

Le laboratoire de l'école d'agriculture de La Louvière, précédemment désigné pour participer au service d'analyse des denrées alimentaires, à titre de laboratoire agréé, sous la direction de M. Poskin, a été admis à participer à ce service sous la direction de M. Roisin, ingénieur agricole.

L'agrégation des laboratoires communaux et privés, de même que l'affectation des laboratoires de l'État au nouveau service d'analyses, ont été précédés d'une enquête minutieuse au sujet des titres des directeurs et de leur expérience en la matière, ainsi qu'au sujet de l'installation et de l'outillage dont ils disposent.

La plupart des laboratoires désignés pour participer au service peuvent être chargés de toutes analyses, au moins d'analyses courantes, de denrées alimentaires; quelques-uns d'entre eux ne doivent s'occuper que de certaines catégories de denrées ou de certaines recherches spéciales (analyses bactériologiques).

A chacun de ces laboratoires, même à ceux qui peuvent à la rigueur s'occuper de toutes analyses courantes, on a assigné une spécialité principale et une spécialité secondaire. Ces spécialités sont en rapport avec la compétence particulière des analystes.

Le tableau ci-après indique la répartition territoriale des laboratoires désignés jusqu'à ce jour pour l'analyse des denrées alimentaires, ainsi que les spécialités attribuées à ces laboratoires.

On remarquera que chacun des cinq groupes séparés par des lignes horizontales (deux Flandres, Hainaut-Namur, Brabant, Anvers-Limbourg, Liège-Luxembourg) comprend des laboratoires de toutes les spécialités.

PROVINCES.	COMMUNES.	LABORATOIRES.	SPECIALITÉS.
Flandre Occidentale.	Bruges	Bond der landbouwers en eigena.	<i>Produits de la laiterie, cacao, café, chicorée, épices, etc.</i>
	Courtrai	La ville	<i>Produits de la laiterie, graisses et huiles, farines et dérivés, viandes, fruits, etc.</i>
Flandre Orientale.	Gand	L'État	<i>Cacao, café, chicorée, épices, eaux, etc.</i>
		M. Van Ermengem.	<i>Analyses bactériologiques (eaux, lait, etc.), exclusivement.</i>
	Saint-Nicolas . .	La ville	<i>Produits de la laiterie, graisses et huiles, boissons fermentées, etc.</i>
Hainaut . . .	Tournai	M. Delville	<i>Farines et dérivés, légumes et fruits, cacao, café, etc.</i>
	Mons	L'État	<i>Produits de la laiterie, graisses et huiles, cacao, café, épices, etc.</i>
		M. Hanuise	<i>Matières sucrées, boissons fermentées, vinaigre, etc.</i>
	Braine-le-Comte	M. Bilteryst	<i>Produits de la laiterie, boissons fermentées, viandes, etc.</i>
	La Louvière . .	L'école d'agriculture.	<i>Farines et dérivés, cacao, café, condiments, légumes, fruits, etc.</i>
Charleroi	M. Van Bastelaer.	<i>Produits de la laiterie, cacao, café, épices, viandes.</i>	
Namur	Gembloux	L'État	<i>Matières sucrées, produits de la laiterie, graisses, huiles, etc.</i>
Brabant . . .	Bruxelles	M. de Cock	<i>Matières sucrées, boissons fermentées, vinaigres, etc.</i>
		M. de Naeyer	<i>Viandes, boissons fermentées, vinaigres, recherches microbiologiques, etc.</i>
	Schaerbeek . . .	M. Soxhlet	<i>Matières sucrées, farines et dérivés, légumes et fruits, etc.</i>
	Saint-Gilles . .	M. Spinette	<i>Produits de la laiterie, graisses et huiles, viandes, etc.</i>
	Ixelles	M. Wauters	<i>Produits de la laiterie, graisses et huiles, épices, etc.</i>
		L'État	<i>Farines et dérivés, légumes et fruits, cacao, café, épices, etc.</i>
Louvain	M. Bruylants . . .	<i>Produits de la laiterie, farines et dérivés, matières sucrées, etc.</i>	
	M. Ranwez	<i>Cacao, café, épices, farines et dérivés; analyses microscopiques en général.</i>	
	M. Vuylsteke . . .	<i>Boissons fermentées, vinaigres et eaux (y compris les recherches microbiologiques) exclusivement.</i>	
Anvers	Malines	M. Moens	<i>Boissons fermentées, farines, prod. de la laiterie, etc.</i>
	Anvers	L'État	<i>Viandes, produits de la laiterie, graisses et huiles, etc.</i>
		M. Lamal	<i>Farines et dérivés, cacao, café, épices, légumes et fruits, etc.</i>
Limbourg . . .	Turnhout	M. Naerhuysen . .	<i>Boissons fermentées, vinaigres, produits de la laiterie, etc.</i>
	Hasselt	L'État	<i>Boissons fermentées, vinaigres, matières sucrées, etc.</i>
Liège	Saint-Trond . .	M. Delhalle	<i>Matières sucrées, farines et dérivés, boissons fermentées, etc.</i>
		L'État	<i>Produits de la laiterie, eaux, épices, analyses microscopiques et bactériologiques.</i>
		M. Jorissen	<i>Analyses chimiques et microscopiques en général.</i>
	Liège	M. Firket	<i>Analyses bactériologiques exclusivement.</i>
Luxembourg .	Seraing	M. Delaite	<i>Farines et dérivés, boissons fermentées, matières sucrées, vinaigres, viandes, etc.</i>
		M. Pirnay	<i>Produits de la laiterie, boissons fermentées, etc.</i>
	Virton	M. Ledent	<i>Épices, café, cacao, matières sucrées, boissons fermentées, etc.</i>
	Carlsbourg . . .	L'école d'agriculture.	<i>Produits de la laiterie, matières sucrées, viandes, graisses et huiles, etc.</i>
		Id.	<i>Farines et dérivés, boissons fermentées, vinaigres, épices, légumes et fruits, etc.</i>

2. — FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE SURVEILLANCE.

A. — PRINCIPES GÉNÉRAUX.

« La mise à exécution de la loi, disait M. le Ministre de l'Agriculture en juillet 1890, lors de la discussion de la loi aux Chambres, devra se faire avec du tact et de la prudence, alliés à une juste sévérité..... »

» Nous aurons soin de recommander à nos agents d'agir avec tact dans l'application de ces dispositions réglementaires et d'éviter qu'elles ne deviennent vexatoires..... »

» Les règlements devront, en exécution de la loi, être appliqués avec sévérité aux fraudeurs, et avec bienveillance aux commerçants de bonne foi qui, débitant une marchandise impure, sont eux-mêmes victimes de la malhonnêteté de leurs fournisseurs..... »

» Les visites ne seront pas régulières ni annoncées à l'avance; elles seront particulièrement fréquentes là où il y a des commerçants suspects..... »

Dans la suite, à l'occasion de la discussion des budgets, plusieurs représentants ont insisté fortement pour que le Gouvernement organisât une inspection efficace et que l'on veillât à ce que la loi et les règlements fussent observés. On a tout particulièrement réclamé beaucoup de vigilance de la part du Gouvernement en ce qui concerne la saccharine et surtout la margarine.

Toutefois, un membre de la Chambre des Représentants a fait l'observation suivante :

« On ne peut contester qu'il est difficile d'appliquer rigoureusement, du jour au lendemain, une loi de ce genre; il convient ici de procéder avec ménagement; il n'est pas aisé ni même prudent de réagir brusquement contre des habitudes invétérées, et ce n'est pas par un coup de baguette qu'on les déracine. »

Ainsi que M. le Ministre l'a rappelé plusieurs fois à la Chambre, c'est aux communes qu'incombe en toute première ligne le soin de veiller à l'exécution de la loi et des règlements. « Le rôle principal du Gouvernement est de réglementer la matière et d'indiquer aux administrations communales les prescriptions qu'elles ont à faire observer. »

Sans doute, à côté de cette mission, le Gouvernement s'est assigné celle d'exercer directement la haute surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires. Mais il a cru devoir, au début, user de modération dans l'exercice de la surveillance, tant afin de ménager une transition de l'ancien état de choses au régime nouveau, que pour ne pas se laisser entraîner à des dépenses excédant le crédit alloué pour cet objet par les Chambres.

L'inspection a commencé par porter presque exclusivement sur les denrées et matières réglementées en exécution de la loi. Elle s'est, dans la suite, généralisée à la plupart des denrées en vue de l'application du Code pénal, à défaut de règlements spéciaux; mais le Gouvernement estime qu'avant de donner au service de surveillance tout le développement qu'il comporte, il conviendrait d'achever le travail de réglementation, de façon à ce que les inspecteurs, de même que les commerçants, puissent discerner, d'une façon nette et précise, ce qui est permis ou toléré d'avec ce qui est défendu.

Enfin, le Gouvernement a pris pour règle générale de ne pas se montrer, au commencement, trop sévère à l'égard des contrevenants, et de leur laisser le temps de se mettre au courant de leurs obligations et de prendre les mesures nécessaires pour les remplir.

Dans son rapport concernant le budget pour l'exercice 1892, la section centrale disait :

« La loi sur la falsification des denrées alimentaires et celle réglant l'emploi de la saccharine ont donné lieu à quelques plaintes.

» On regrette que ces lois ne soient pas appliquées plus rigoureusement et notamment que quelques exemples de saisie n'aient pas été donnés.

» Le Gouvernement a, en ce moment, un certain nombre de délégués qui visitent les différentes communes et qui constatent que les règlements y sont presque inconnus.

» Il y a des administrations qui ont fait distribuer des tirés à part de ces règlements; elles ont quelquefois été aidées par des particuliers ou des sociétés intéressées; mais, en général, la connaissance des règlements ne pénètre que lentement dans le public.

» Dans ces circonstances, les délégués ont été forcément indulgents : ils font connaître les règlements plutôt que de dresser des procès-verbaux. La section centrale comprend cette réserve, mais elle estime que le moment est venu d'appliquer la loi plus rigoureusement. »

Comme on le verra tout à l'heure, des instructions correspondant aux vues de la section centrale furent données au personnel de l'inspection dès le commencement de l'année 1892.

A partir de l'année courante, la loi et les règlements pourront être appliqués avec plus de rigueur encore. Les règlements en vigueur seront bientôt connus de tous les intéressés; des règlements nouveaux ne tarderont pas à être portés; de nouvelles instructions seront formulées pour l'application du Code pénal aux objets non réglementés encore d'une manière spéciale. D'autre part, une majoration de crédit pour le service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires sera proposée au budget pour 1894.

A la période transitoire de modération et de tolérance dans laquelle nous nous trouvons jusqu'ici, va donc succéder une période d'activité et de sévérité progressives.

B. — INSTRUCTIONS DONNÉES ET DISPOSITIONS PRISES.

INSPECTION.

a) DENRÉES ALIMENTAIRES EN GÉNÉRAL.

Le fonctionnement du service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires (indépendamment des viandes), fut inauguré en octobre 1891 par une tournée d'essai, en exécution des ordres ci-après donnés au personnel de l'inspection, comprenant alors six délégués :

« En attendant que vous soyez mis en possession de l'outillage nécessaire à votre service d'inspection, j'ai l'honneur de vous prier de consacrer deux jours par semaine, pendant les mois de novembre et décembre, à parcourir les principales communes des arrondissements de

« Le but de cette première tournée d'inspection est de vous assurer de la manière dont les règlements sur les falsifications sont observés par les intéressés et des mesures prises par les autorités locales.

» Vous aurez principalement en vue d'éclairer les administrations communales (bourgmestres et commissaires de police), ainsi que les industriels et négociants intéressés, sur les prescriptions édictées en vertu de la loi du 4 août 1890, et sur les obligations qui incombent à chacun.

» A moins de circonstances exceptionnelles, vous ne dresserez pas de procès-verbaux, lors de cette première tournée. A ceux que vous trouverez en défaut et qui avoueront leur faute, vous donnerez un délai pour se mettre en règle.

La mise en train définitive du service fut retardée jusqu'au 1^{er} mai 1892, tant à cause de difficultés budgétaires qu'à raison de la convenance de prendre diverses mesures pour compléter l'organisation de la surveillance.

Dans l'intervalle, trois nouveaux délégués furent désignés, ce qui porta leur nombre à neuf.

Les ordres ci-après furent donnés en avril et dans la suite à MM. les délégués :

« Je vous prie de vouloir bien, à partir du 1^{er} mai et jusqu'à nouvel ordre, consacrer un jour en moyenne par semaine à la surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires dans la circonscription qui vous a été assignée.

» Vous continuerez vos informations auprès des bourgmestres (et, en leur absence, des secrétaires communaux), des commissaires de police, ainsi que des fabricants et négociants visés par les règlements en vigueur et qui n'ont pu être rencontrés en novembre et décembre derniers, au cours de la première tournée générale d'inspection.

» J'estime que le moment est venu de commencer à réprimer les infractions aux règlements.

» En conséquence, lorsque, dans une visite à un négociant ou fabricant déjà précédemment averti par l'autorité des obligations qui lui incombent, vous vous trouverez

en présence de mauvais vouloir ou de négligence manifestes, vous dresserez procès-verbal des contraventions constatées ; et, lorsque vous aurez des raisons sérieuses de soupçonner une falsification, vous prélèverez des échantillons aux fins d'analyse et de poursuite éventuelle. *Il y a particulièrement lieu de sévir de la sorte, au début, contre les marchands de beurre falsifié, les brasseurs et les marchands de bière qui vendent des produits saccharinés en contravention aux dispositions du règlement, ainsi que les cabaretiers faisant usage de pompes à bière défectueuses.*

» Vous agirez de même à l'égard de tous fabricants et commerçants visés par les règlements, lors même que ceux-ci ne leur auraient pas été communiqués, si vous constatez chez eux des fraudes qu'ils ne peuvent prétendre avoir perpétrées sans se croire coupables : tel serait le cas d'un meunier ou d'un boulanger chez qui vous trouveriez des sacs de matières minérales (sulfate de baryte, sulfate de chaux, chinaclay, etc.) destinées à être mélangées aux farines

» Bien qu'une certaine réserve vous soit imposée en ce qui concerne les denrées dont le commerce n'est pas encore réglementé d'une façon spéciale, vous pouvez vous occuper, à l'occasion, de la répression de toutes falsifications tombant d'une façon évidente sous l'application du Code pénal.

» Beaucoup de personnes ignorent ou connaissent imparfaitement les dispositions légales ou réglementaires relatives à leur industrie ou à leur commerce ; un certain nombre, qui ont été tout récemment instruites de leurs obligations, peuvent ne pas les avoir encore remplies entièrement, pour des raisons indépendantes de leur volonté. Vous donnerez de simples avertissements aux commerçants trouvés en défaut pour la première fois, si la matière n'est pas trop grave et si le commerçant témoigne de bonnes dispositions.

• Dans les procès-verbaux que vous dresserez, vous viserez principalement les falsifications réelles et, à moins de cas particulièrement graves, vous ne citerez que d'une façon accessoire les infractions aux dispositions touchant des questions d'étiquettes, d'inscriptions, de formes, etc. Ainsi, dans un procès-verbal de prise d'échantillons de beurre suspect, vous ferez observer, le cas échéant, que de la margarine était exposée en vente dans le même local sans que l'inscription *vente de margarine* s'y trouvât placée à un endroit apparent ; dans un procès-verbal constatant l'emploi d'une pompe à bière avec tuyau en plomb, vous mentionnerez éventuellement l'absence sur cette pompe de la marque du fabricant ou du vendeur. Mais vous vous abstenrez généralement de dresser procès-verbal pour simple absence de l'écriteau « Vente de margarine » dans un débit de cette denrée, ou de la marque du fabricant sur une pompe à bière, si vous ne constatez ou soupçonnez en même temps soit des faits plus graves, intéressant directement la santé publique, soit une mauvaise foi évidente ou de l'obstination à ne pas profiter d'avertissements précédemment donnés.

» Il y a évidemment lieu de verbaliser à charge des négociants trouvés en défaut pour la seconde fois concernant des questions d'étiquettes, empreintes, formes, etc., par exemple à propos de margarine, lorsque les contrevenants n'apportent pas, comme justification, des raisons plausibles.

» Les délais à accorder, pour se mettre en règle, aux contrevenants de bonne foi et de bonne volonté peuvent être courts quand l'infraction ne consiste qu'en un manque d'étiquette, de marque, etc. ; ils doivent être plus longs lorsqu'il s'agit de remplacer ou de modifier des appareils tels que pétrins, pompes à bière, ustensiles de brasserie. Il convient d'être particulièrement patient dans le cas où les frais sont considérables, comme il arrive souvent en matière d'appareils de brasserie.

» Lorsque des essais sommaires exécutés à domicile sur une denrée vous ont fait soupçonner fortement une infraction, vous devez donner au vendeur un avertissement, soit verbalement, soit par écrit, si vous le croyez de bonne foi, et vous rendre chez lui pour prélever régulièrement des échantillons de la même denrée (en tâchant de la bien reconnaître) si vous pensez avoir affaire à une personne animée d'intentions frauduleuses.

» Vous savez qu'aux termes du Code pénal, de même qu'aux termes des règlements portés en exécution de la loi du 4 août 1890, le vendeur, quel qu'il soit, est dans une certaine mesure responsable de la qualité de la marchandise, même lorsque celle-ci se trouve dans des récipients fermés par le fabricant ou le négociant en gros et non encore entamés. Toutefois il convient, dans la pratique, de se montrer aussi indulgent que possible envers les commerçants trouvés en possession de denrées falsifiées, lorsqu'ils justifieront du souci constant de ne recevoir que des marchandises pures et de bonne qualité et qu'il semblera d'ailleurs facile de découvrir le véritable auteur de la fraude.

• Conseillez, d'une manière générale, aux négociants en denrées alimentaires de toujours exiger de leurs fournisseurs la garantie, sur facture, de la conformité des produits aux exigences de la loi et des règlements.

» Il conviendra d'insister auprès de l'autorité communale sur l'obligation qui lui incombe de veiller à la salubrité des comestibles. Si le bourgmestre ou le commissaire de police ne possèdent pas la compétence nécessaire au point de vue technique, l'administration communale pourra, ainsi que l'a prévu la loi (décret des 19-22 juillet 1791, art. 15) commettre à cette fin des « gens de l'art ».

» Lorsqu'au cours de vos tournées vous découvrez des délits ou contraventions ne tombant pas sous l'application des dispositions légales ou réglementaires à l'observation desquelles vous êtes chargé de veiller, il est de votre devoir de signaler ces faits aux commissaires de police ou aux procureurs du Roi. Je citerai, comme exemples, les cas de meuniers ou de boulangers travaillant pour le compte d'un particulier et substituant à la farine qui appartient à ce dernier de la farine de qualité inférieure.

» Indépendamment des communications urgentes que vous jugeriez devoir me faire, vous voudrez bien, en déans les dix premiers jours de chaque mois, m'adresser un rapport relatif à l'accomplissement de votre mission pendant le mois écoulé.

» Ce rapport comprendra :

» *A.* Une partie générale, dans laquelle vous passerez successivement en revue les divers règlements et, pour chaque règlement, les diverses catégories d'industriels et de commerçants visés par ses dispositions, en signalant les points qui sont particulièrement mal compris ou mal observés, ainsi que le résumé des explications données à ce sujet par les autorités locales et par les intéressés ;

» *B.* Une partie spéciale, constituée par une série de feuilles distinctes, sur lesquelles vous inscrirez, pour chaque administration communale ou pour chaque établissement que vous aurez visité, les constatations faites, les avis ou avertissements donnés, les délais accordés, les procès-verbaux dressés, les essais sommaires effectués sur place ou à domicile, etc.

Des instructions spéciales furent données au personnel de l'inspection en ce qui concerne les pompes à bière, la saccharine, le beurre, les farines, etc.

Pompes à bière.

« Il y a lieu, pour le moment, de se montrer plus sévère en ce qui concerne les tuyaux de plomb des pompes à bière que pour ce qui est des corps de pompe et des robinets en laiton. Beaucoup de débitants ont, en effet, été informés un peu tardivement de leurs obligations relativement à ces derniers.

» A ceux qui emploient ou manifestent l'intention d'employer des corps de pompe, robinets, etc. en bronze, il convient de faire toujours remarquer que le bronze, de même que le cuivre rouge, ne peut se trouver en contact avec les denrées alimentaires qu'à la condition d'être visité et nettoyé fréquemment, de façon à éviter la présence à sa surface de quantités notables de vert-de-gris.

» Rappelez également aux débitants qui auraient fait étamer intérieurement leurs corps de pompe en laiton ou qui voudraient faire procéder à cet étamage, qu'ils auront à surveiller l'état de persistance de la couche d'étain ainsi déposée à la surface du laiton.

» Dans beaucoup de localités, ce sont les brasseurs qui placent les pompes à bière chez les débitants, leurs clients. Il y a donc lieu d'appeler l'attention des brasseurs sur les conditions que doivent remplir ces appareils. »

Saccharine.

Le Gouvernement s'est montré tolérant, au début, pour ce qui était de l'écoulement des bières saccharinées avant la date de l'entrée en vigueur du règlement. Mais, à partir de l'été de 1891, il a insisté pour que la vente de bières saccharinées cessât complètement.

L'été dernier, les instructions suivantes furent données aux agents inspecteurs :

« C'est principalement dans le courant de cette saison de l'année que les brasseurs et les marchands de bières emploient la saccharine : il y a donc lieu de vous attacher spécialement à la recherche et à la constatation des fraudes auxquelles donne lieu cet emploi. Vous savez que la saccharine est ajoutée particulièrement aux bières aigre-douces (faro, mars, lambic, certaines brunes et saisons, etc.). Les personnes exercées à la dégustation des bières reconnaissent parfois la saccharine à son goût sucré se développant lentement, mais très persistant et suivi d'un arrière goût particulier. M. J. Wauters, chimiste agréé du Gouvernement, a observé qu'en général les faros dans la préparation desquels on a substitué la saccharine au sucre ont, par le fait de cette substitution, un poids spécifique relativement faible. La prise de densité constituerait donc un essai sommaire fort recommandable : les faros ayant une densité de 1.013 à 1.016, ou plus faible, pourraient être considérés comme suspects. Il faudrait évidemment s'assurer au préalable que la bière a été préparée, c'est-à-dire édulcorée ; la dégustation suffit amplement pour cette constatation.

» Vous pourrez obtenir parfois des indications précieuses au sujet de l'emploi de la saccharine dans telle ou telle région, localité ou brasserie, de la part de chimistes, de brasseurs et d'ouvriers brasseurs, de négociants en sucres pour la brasserie, etc.

» Il ne faut pas perdre de vue que la saccharine, outre son usage pour l'édulcoration des bières, sert encore parfois à la fabrication des sirops, confitures, liqueurs, vins, bonbons, etc. A l'occasion, vous vous occuperez également de rechercher et de

constater les infractions au règlement sur la saccharine commises dans l'industrie et le commerce de ces denrées

» Je constate que le nombre de brasseurs annonçant l'emploi de la saccharine va s'accroissant peu à peu. La plupart déclarent livrer de la bière saccharinée à tels clients et de la bière non saccharinée à d'autres, suivant leurs préférences. Il y aura lieu de vérifier si les bières livrées par eux comme non saccharinées sont, en effet, exemptes de saccharine. »

On sait que la saccharine est susceptible d'être ajoutée aux bières dans la cave du débitant, aussi bien que dans celle du brasseur ou du marchand de bières. Il y a donc lieu de tenir compte de cette circonstance pour la prise d'échantillons. Voici les instructions données à ce sujet :

» Si, croyant le débitant de bonne foi, on veut lui épargner tout désagrément et faire poursuivre seulement son fournisseur, le brasseur ou le marchand de bières, il faut prélever les échantillons soit au sortir de l'établissement de ce dernier, soit au moment de la livraison, en présence des ouvriers.

» Dans le cas où la saccharine serait ajoutée par le brasseur dans la cave même du client, ainsi que cela paraît se pratiquer parfois, il n'y aurait d'autre moyen que d'opérer le prélèvement d'échantillons chez le débitant et de mettre en cause ce dernier.

» Des brasseurs prétendent que certains cabaretiers ajoutent eux-mêmes de la saccharine à leurs bières. Quoi qu'il en soit, le débitant est évidemment responsable en premier lieu de la qualité de la bière qu'il détient dans sa cave. C'est pour cette raison que, lorsqu'on suspecte le brasseur, il convient de prélever les échantillons avant ou pendant la livraison.

» Ces conditions sont celles qui, d'une manière générale, paraissent les plus recommandables pour le prélèvement d'échantillons de bière en vue de la recherche de la saccharine et de la poursuite éventuelle du brasseur. Toutefois, lorsque l'agent inspecteur suspectera fortement un brasseur d'une localité où il sera en tournée, si ces conditions ne se réalisent pas pendant la durée de son séjour dans cette localité et qu'il ne pense pas devoir y retourner à bref délai, il peut effectuer le prélèvement d'échantillons, soit dans la cave du brasseur s'il y trouve des bières prêtes à être livrées ou encore des bières de coupage particulièrement suspectes, soit chez un débitant, client du brasseur.

» Dans vos visites aux cabaretiers, ayez soin de les prévenir de l'emploi fréquent de la saccharine dans la fabrication des bières, liqueurs, etc., et de leur faire connaître leur responsabilité et leurs obligations à cet égard, afin qu'à l'avenir ils ne puissent, le cas échéant, invoquer leur ignorance comme circonstance atténuante.

Les recommandations ci-après sont relatives aux matières premières saccharinées et à la glycérine :

» A l'occasion, appelez l'attention des brasseurs sur la présence fréquente de saccharine dans certains sirops, colorants, etc., qui leur sont livrés par des marchands de produits pour leur industrie.

» Les brasseurs doivent également être avertis de la défense d'ajouter de la glycérine à la bière sans l'annoncer au public par l'inscription « bière saccharinée » ; mais il serait un peu prématuré de faire doser la glycérine dans les bières aux fins de poursuite.

Beurre et margarine.

« La falsification du beurre au moyen de graisses étrangères se pratique sur une très grande échelle.

» Des « marchands de beurre » reçoivent régulièrement des quantités considérables de margarine, et ils revendent comme beurre, sur les marchés et aux particuliers, cette denrée parfois mélangée par eux avec un peu de beurre naturel.

» Vous voudrez bien, au cours de vos tournées, vous attacher spécialement à réprimer ces graves infractions aux dispositions du Code pénal et du règlement sur la vente de la margarine.

» Des essais sommaires pratiqués sur place ou un examen sommaire d'échantillons achetés par des tierces personnes pourront, dans certains cas, vous fournir des éléments de présomption et vous guider pour un prélèvement régulier d'échantillons.

» Quelques délégués ne croient pas pouvoir retirer de renseignements utiles d'essais sommaires des beurres en vue de la recherche des matières grasses étrangères, et ils trouvent difficile l'exécution de semblables essais sur les marchés. De l'avis d'un bon nombre de spécialistes, certains essais sommaires, notamment ceux qui sont basés sur l'observation de l'aspect de la matière fondue, fournissent des indications très sérieuses et peuvent se pratiquer facilement, sinon sur les marchés mêmes, au moins dans un local quelconque y adossé et où les marchands seraient amenés par la police locale.

» J'aurai prochainement l'honneur de vous communiquer, à titre de renseignement, la liste des négociants de votre circonscription qui, dans ces derniers temps, ont reçu directement de la margarine de l'étranger.

» Le commerce du beurre est un de ceux pour la surveillance desquels le concours des autorités locales est le plus précieux, étant donnée l'utilité, toute particulière dans l'espèce, de renseignements préliminaires au sujet de la réputation d'honnêteté du vendeur, de l'importance de son étal, de la quantité de margarine qu'il reçoit, etc. Pour obtenir que les bourgmestres et les commissaires de police vous secondent ou s'occupent eux-mêmes activement de la chose, vous pouvez leur communiquer la liste des acheteurs de margarine résidant dans leur commune ou venant y vendre du soi-disant beurre.

» Les boutiquiers vendant à la fois du beurre et de la margarine peuvent tromper avec la plus grande facilité le client inattentif, si l'on ne veille pas à la stricte observation de la disposition du règlement stipulant que tous les morceaux de margarine étalés dans la boutique doivent être munis de l'inscription « margarine » faite en caractères bien distincts et placée en vue du public, et qu'en outre, si la margarine est mise en pains ou gâteaux, ceux-ci doivent avoir la forme cubique.

» Il y a lieu d'insister pour que les pains ou gâteaux de margarine vendus ou exposés en vente aient la forme d'un cube. Sans doute, dans les débits, cette forme pourra être momentanément altérée par suite des exigences du commerce de détail. Mais il sera toujours facile de reconnaître sur les parties restantes des pains si ceux-ci ont revêtu primitivement la forme cubique, pour peu que le débitant apporte du bon vouloir au maintien de cette forme.

» Tout fabricant ou marchand de beurre ou de margarine, s'il n'a pas de magasin ouvert au public, possède tout au moins un local où il dépose sa marchandise en attendant le moment de la vente ou du départ pour l'exposition en vente. Vous pouvez

pénétrer dans ces dépôts ; si vous y rencontrez une denrée que vous croyiez être de la margarine et que le marchand prétende être du beurre, si d'ailleurs ce marchand reconnaît que cette denrée est destinée à la vente, vous en prélevez un échantillon en actant dans votre procès-verbal les déclarations du marchand.

» Lorsque vous prélevez aux fins d'analyse un échantillon de beurre exposé en vente et suspect d'addition de matières grasses étrangères, il est utile de demander au vendeur de quelle région provient le soi-disant beurre pur, et d'ajouter ce renseignement au mot « beurre » sur les enveloppes des échantillons et sur les avis d'expédition au greffe et au laboratoire : la connaissance de la provenance du beurre aidera souvent le chimiste à reconnaître s'il y a ou non falsification.

» Si vous avez constaté que le marchand vend aussi de la margarine, ou bien si vous avez reconnu ou appris de bonne source que, sans avouer vendre de la margarine, il a récemment reçu de cette dernière denrée, ou encore que, tout en prétendant ne vendre que du beurre fabriqué par lui, il en vend des quantités supérieures à celles qu'il peut produire, il est bon de consigner la mention de ces circonstances dans le procès-verbal de prise d'échantillons.

» Tout en recherchant spécialement les abus visés par le règlement et notamment ceux qui consistent en l'addition de graisses étrangères, il ne faut pas oublier que d'autres fraudes se produisent dans le commerce du beurre : telle est la vente de beurre contenant un excès d'eau, qu'on y aurait incorporé dans un but frauduleux. »

Farines, levures, etc.

« On signale, dans certaines parties du pays, la falsification très fréquente de farine de sarrasin par la farine de riz. Il paraît, d'autre part, que beaucoup de farines dites de froment, de provenance américaine, contiennent une assez forte proportion de farine de maïs.

» Il semble qu'assez bien de meuniers vendent des farines blutées de qualités inférieures ou fortement coupées de remoulages, ne remplissant pas les conditions exigées par le règlement quant à la teneur en cendres, à l'absence de produits nuisibles (nielle, ivraie, etc.) ou à l'état de conservation. Vous savez qu'il y a eu, l'an dernier, beaucoup d'ergot dans les grains ; il faut vérifier si les meuniers ont soin, le cas échéant, d'en éliminer ce parasite avant la mouture.

» Au cours de vos visites aux boulangeries, il ne faut pas vous borner à vérifier si les pains portent l'empreinte réglementaire et si la paroi intérieure des pétrins n'est pas constituée par des matériaux prohibés, mais aussi rechercher les falsifications et altérations des farines, de la levure et du pain.

» Certaines levures sèches, de qualité et de prix inférieurs, sont suspectes d'addition de matières minérales destinées à faciliter la panification.

» On signale l'introduction fréquente de pommes de terre cuites dans le pain. »

De nouvelles instructions vont être données au personnel de l'inspection, à l'effet de rendre celle-ci plus effective et plus rigoureuse.

On recommandera tout particulièrement aux délégués de veiller à la stricte observation des dispositions réglementaires relatives au commerce du beurre et de la margarine.

Des échantillons de bière seront prélevés en grand nombre, en vue de la recherche de la saccharine, aussi bien chez les débitants que chez les marchands apprêteurs et chez les brasseurs.

On verbalisera à charge des cabaretiers qui, malgré les avertissements reçus, ne se sont pas encore mis en règle pour ce qui concerne leurs pompes à bière.

Des mesures seront prises pour renforcer la surveillance du commerce des farines, particulièrement de celles qui sont importées de l'étranger.

Une surveillance de plus en plus active sera exercée sur les vinaigres, les huiles, les sirops de fruits, le café, la chicorée, le chocolat, le lait, le poivre et les autres denrées alimentaires, ainsi que sur les vases, ustensiles, récipients, etc.

b) VIANDES.

L'article 23 de l'arrêté royal du 9 février 1891 avait fixé au 1^{er} juillet suivant la date de la mise en vigueur du règlement sur le commerce des viandes.

Mais, malgré les instances qui furent faites, un très grand nombre d'administrations communales étaient encore à cette date en retard de transmettre à l'approbation de l'autorité supérieure le tarif de leurs taxes et même de faire connaître si elles entendaient ou non se charger de l'organisation du service.

L'on ne pouvait songer à reculer la date de la mise en vigueur du règlement jusqu'au jour où toutes les administrations locales auraient été prêtes. C'aurait été retarder d'une manière indéfinie la mise en vigueur de la réglementation nouvelle. Il a paru préférable de ne rendre le règlement obligatoire qu'à mesure de l'organisation complète du service dans chaque commune. C'est dans ce but qu'a été pris l'arrêté royal du 20 juin 1891, à la suite du Rapport que nous reproduisons ci-dessous :

« En fixant au 1^{er} juillet prochain la date de la mise en vigueur du règlement du 9 février 1891 sur le commerce des viandes, il avait paru qu'un délai suffisant était accordé aux communes pour l'organisation du service d'inspection des viandes, créé en vertu de la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires.

» Néanmoins, à l'heure actuelle, un grand nombre de communes qui ont manifesté l'intention d'organiser le service précité n'ont pas encore transmis leur tarif à l'approbation de l'autorité supérieure.

» Il en est, d'autre part, qui n'ont pas encore fait connaître leur résolution ou qui n'ont fait savoir que tardivement qu'elles préféreraient laisser au Gouvernement le soin de prendre les mesures nécessaires.

» Dans ces circonstances, il convient d'ajourner au 1^{er} août la mise en vigueur de l'arrêté du 9 février dernier et de ne le rendre obligatoire que dans les communes où le service d'inspection, conforme aux dispositions réglementaires, sera prêt à fonctionner à cette date.

» Le règlement sera successivement rendu exécutoire dans les autres localités, de manière à devenir obligatoire dans un bref délai pour tout le royaume.

» J'ai donc l'honneur de soumettre à l'approbation de Votre Majesté le projet d'arrêté ci-joint, dont l'article 4 contient une mesure transitoire que rend nécessaire le régime différent auquel seront soumises momentanément les diverses communes du pays.

« Arrêté royal du 20 juin 1891, relatif à la mise en vigueur du règlement sur le commerce des viandes.

» ART. 1^{er}. L'arrêté royal du 9 février 1891, portant règlement sur le commerce des viandes, entrera en vigueur le 1^{er} août prochain :

» A. Dans les communes possédant un abattoir public, où le service d'inspection est confié soit à un médecin vétérinaire, soit à un porteur du certificat d'expert-inspecteur des viandes de boucherie ;

» B. Dans les communes qui ont désigné un expert-inspecteur à l'effet d'assurer le service d'inspection créé par l'arrêté royal du 9 février 1891 et qui n'ont établi de ce chef aucun droit à charge des intéressés ;

» C. Dans les communes dont les délibérations, approuvées par Nous en ce qui concerne l'établissement des taxes d'expertise, auront été publiées, conformément à l'article 102 de la loi communale, antérieurement au 23 juillet prochain ;

» D. Dans les communes où le tarif des droits d'expertise, arrêté par le Gouvernement, aura été publié antérieurement au 23 juillet prochain.

» ART. 2. Dans les autres communes du royaume, le règlement du 9 février 1891 entrera en vigueur :

» 1^o En ce qui concerne celles qui possèdent un abattoir public ou qui organiseront le service d'inspection sans imposer de ce chef un droit à charge des intéressés, à partir du 1^{er} du mois qui suivra celui de la désignation de l'expert-inspecteur, médecin vétérinaire ou porteur du certificat d'expert-inspecteur des viandes de boucherie ;

» 2^o En ce qui concerne les communes restantes, à partir du jour déterminé par l'arrêté royal approuvant ou fixant les tarifs des frais d'inspection

» ART. 3. Des listes énumérant les communes qui tombent sous l'application des articles précédents seront publiées en temps opportun au *Moniteur*, par Notre Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics

» ART. 4. Les viandes fraîches de boucherie destinées à l'alimentation publique, non expertisées conformément aux dispositions des règlements généraux, ainsi que les produits alimentaires préparés à l'aide de telles viandes ne pourront être introduits sur le territoire des communes où l'arrêté royal du 9 février 1891 est en vigueur, qu'après avoir été soumis à la visite de l'expert-inspecteur et à la condition d'acquitter le montant d'une taxe égale à celle prévue au tarif en vigueur dans la commune, ou fixée par le conseil communal, moyennant l'approbation royale.

» ART. 5. L'article 25 de l'arrêté royal du 9 février 1891 est abrogé. »

En exécution des prescriptions de l'article 3 de l'arrêté, le *Moniteur* a publié mensuellement la liste des communes dans lesquelles le règlement allait entrer en vigueur. Actuellement, le service est organisé dans tout le royaume, sauf dans dix-neuf localités de la province de Namur ; il ne sera possible de rendre le règlement obligatoire dans ces localités, qu'au jour où un vétérinaire ou des experts non vétérinaires viendront s'établir dans ce district.

Conformément aux intentions du législateur, le service n'a été institué d'office, que lorsque la commune refusait d'y pourvoir.

La circulaire du 23 février 1891, a invité les administrations locales à faire connaître leurs intentions à ce sujet :

Le *Moniteur* du 11 février courant publie le règlement du 9 de ce mois, sur le com-

merce des viandes, pris en exécution de la loi du 4 août 1890 relative à la falsification des denrées alimentaires.

Ce règlement a pour but d'organiser, dans tout le royaume, l'inspection des viandes de boucherie, préalablement au débit et à la mise en vente.

Le Gouvernement n'a pas cru devoir procéder directement à l'établissement de ce service. Il a jugé préférable de laisser les communes prendre les mesures nécessaires à cet effet, et de ne se charger de ce soin que là où l'inaction de l'autorité locale rendait son intervention indispensable.

Je vous prie donc de bien vouloir transmettre un exemplaire de l'arrêté royal du 9 février dernier aux diverses administrations communales de votre province et de les inviter à vous faire connaître, avant le 1^{er} avril prochain au plus tard, si elles se proposent ou non d'instituer elles-mêmes un service d'inspection conformément aux dispositions de cet arrêté.

Les administrations communales qui vous adresseront une réponse affirmative devront également vous communiquer avant la même date les noms des experts-inspecteurs qu'elles ont l'intention de désigner et vous soumettre les tarifs d'après lesquels serait fixée la rémunération de ces agents et le droit à percevoir à charge des intéressés.

Le Gouvernement a été amené à instituer le service dans onze cent vingt-neuf localités.

Un certain nombre de communes, où le service avait été organisé d'office sont d'ailleurs revenues sur leurs résolutions premières.

Par contre, une commune de la province de Liège après avoir assuré le service pendant plus d'une année, a abandonné au Gouvernement le soin de le continuer.

Le tableau ci-dessous donne, par province, le relevé des communes qui ont organisé le service, des localités où celui-ci a été institué d'office, ainsi que de celles qui ont été autorisées à le reprendre pour leur compte.

PROVINCES.	NOMBRE TOTAL des COMMUNES.	SERVICE ORGANISÉ		SERVICE REPRIS		SITUATION ACTUELLE	
		par la commune.	d'office.	par la commune.	par le gouverne- ment.	Service communal.	Service du gouverne- ment.
Anvers	453	446	36	9	»	425	27
Brabant	342	487	155	42	»	499	443
Flandre occidentale.	250	465	88	43	»	478	72
Flandre orientale . .	297	245	52	9	»	254	43
Hainaut	439	325	44	9	»	334	405
Liège	341	443	228	46	4	428	243
Limbourg	206	43	463	2	»	45	461
Luxembourg	242	48	464	»	»	48	464
Namur	357	206	432	25	»	231	407
Totaux	2,596	4,448	1,120	95	4	4,542	4,035

ANALYSE.

Les instructions suivantes ont été données au personnel de l'inspection, pour ce qui est du choix des analystes dans les divers cas pouvant se présenter.

« Vous adresserez habituellement vos échantillons tour à tour aux spécialistes du groupe correspondant à votre juridiction.

» Dans le cas où les spécialistes de ce groupe se trouveraient empêchés ou trop occupés et qu'à raison de circonstances particulières il vous parût fort désirable de faire pratiquer l'analyse par un spécialiste, rien ne s'oppose à ce que vous vous adressiez à l'un ou l'autre des analystes d'un groupe voisin.

» Pour l'envoi d'échantillons aux laboratoires d'établissements d'enseignement supérieur, vous attendrez des avis spéciaux de l'administration centrale.

» Quant aux laboratoires d'analyses de l'État, ils pourront jusqu'à nouvel ordre participer régulièrement au service, dans les limites de leurs spécialités, pendant les mois de janvier, février, mai, juin, juillet, août et septembre; vous ne pourrez guère leur remettre d'échantillons pendant les mois de mars, avril, octobre, novembre et décembre, époques auxquelles ils sont, en général, suffisamment occupés. »

A part ces indications, le fonctionnement du service d'analyses n'a pas dû être réglé par des instructions spéciales. Ce fonctionnement est solidaire de celui du service d'inspection et, d'ailleurs, c'est l'analyste qui est seul responsable de la façon dont le travail a été exécuté.

Au reste, le service d'analyse n'a fonctionné jusqu'à présent que sur une bien petite échelle, le nombre d'échantillons prélevés ayant été peu considérable.

PERFECTIONNEMENT ET UNIFICATION DES MÉTHODES.

Une question importante se rattache à celle du fonctionnement des laboratoires : c'est la question du perfectionnement et de l'unification des méthodes d'analyse, dans laquelle l'intervention du Gouvernement est prévue par l'article 8 de l'arrêté royal du 22 juin 1891.

En exécution de cet article, la circulaire suivante fut adressée le 16 mai 1892 aux directeurs des laboratoires spécialement chargés des analyses de *beurre*.

» Le règlement concernant l'organisation et le fonctionnement des laboratoires pour l'analyse des denrées alimentaires, en exécution de la loi du 4 août 1890, porte que les directeurs des laboratoires pourront être réunis à l'effet de discuter le perfectionnement et l'unification des méthodes de vérification des diverses denrées.

» Le Gouvernement n'a pas, bien entendu, l'intention de vous imposer des méthodes d'analyse ni d'assumer aucune responsabilité quant à l'exactitude des résultats de vos opérations analytiques; mais il estime que, pour prévenir des désaccords de nature à compromettre dans certains cas l'efficacité des mesures légales et réglementaires prises en vue de moraliser le commerce des denrées alimentaires, il fera chose utile en facilitant aux analystes la conclusion d'une entente relativement au choix des procédés à mettre en œuvre pour l'accomplissement de leur mission.

» Les réunions prévues par le règlement susdit constituent un des moyens à employer pour arriver à cette entente.

» Mais à l'effet de rendre ces réunions plus fructueuses, il convient de les préparer par la remise, à ceux d'entre vous qui ont été désignés pour s'occuper spécialement de l'analyse des denrées à l'ordre du jour, de documents pouvant servir de base à la discussion.

» Pour l'étude préliminaire de chaque question, je prierai d'abord chacun des spécialistes en la matière de me remettre une note contenant ses propositions au sujet des méthodes d'analyse à suivre, avec l'indication, non seulement de la dénomination de la méthode ou du principe sur lequel elle est basée, mais aussi des détails du mode opératoire pouvant exercer une influence sensible sur les résultats, ainsi que des données sur la composition normale des denrées qui leur semblent devoir être prises comme termes de comparaison pour l'interprétation des résultats de l'analyse. Un résumé des propositions reçues sera soumis pour avis à divers corps consultatifs, puis renvoyé avec les observations de ces derniers aux analystes de la spécialité en question.

» En exécution de ce programme, j'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien me faire parvenir dans la quinzaine vos propositions en ce qui concerne le choix de méthodes pour la recherche des matières grasses étrangères dans le beurre. »

Un compte rendu détaillé des propositions formulées en réponse à cette circulaire, fut rédigé par le service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires et soumis pour avis au Conseil supérieur d'hygiène publique et à la Commission de haute surveillance des laboratoires d'analyse de l'État.

Ce compte rendu, ainsi que les avis de ces corps consultatifs, se trouvent reproduits ci-après :

Compte rendu des propositions formulées en réponse à la circulaire du 16 mai 1892, relativement à l'unification des méthodes de recherche des matières grasses étrangères dans le beurre.

Tous les spécialistes consultés, au nombre de 11, ont fait connaître à M. le Ministre la façon dont ils procèdent à la recherche des matières grasses étrangères dans le beurre.

Les indications contenues dans les notes remises par ces analystes se trouvent ici reproduites dans l'ordre suivant :

- I. Choix des méthodes ;
- II. Mode opératoire ;
- III. Données relatives aux caractères du beurre normal et pur et à ceux des matières grasses étrangères ; interprétation des résultats de l'analyse ; — conclusions.

I. CHOIX DES MÉTHODES.

On n'a pas trouvé jusqu'ici de méthodes qui permettent de vaincre, dans tous les cas, les difficultés inhérentes à la variabilité des caractères du beurre naturel et au peu de différence entre ces caractères et ceux des autres matières grasses.

La grande majorité des analystes consultés sont d'avis que la meilleure méthode aujourd'hui connue pour les recherches courantes, est celle qui consiste à évaluer, par un titrage global, la proportion des acides gras susceptibles de se volatiliser, dans certaines conditions déterminées, par la distillation partielle d'un volume donné de la

solution acide, et en même temps solubles dans l'eau (*procédés de Reichert, Meissl, Wollny, etc.*). « Cette détermination, dit l'un des analystes les plus compétents, constitue l'opération fondamentale de l'analyse du beurre.... Cette méthode, adoptée par les chimistes bavarois, les chimistes italiens, etc., pour la recherche des graisses étrangères dans le beurre, fournit des indications précises dans les cas, tels que ceux de mélanges avec la graisse de coco, où les essais de Hehner, de Köttstorfer, etc., ne permettent pas de déceler la fraude. Seule, peut-on dire, la méthode en question met nettement en relief le caractère qui distingue essentiellement le beurre de toutes les autres graisses, c'est-à-dire la présence dans ce produit de glycérides d'acides volatils en quantité notable. On a prétendu, il est vrai, qu'en mélangeant des acides volatils à diverses graisses on pourrait obtenir des produits se comportant à l'essai dont il s'agit comme le beurre véritable; mais, jusqu'à présent, on n'a cité aucun fait précis de cette nature et, d'ailleurs, il ne serait pas bien difficile de recourir à des procédés permettant de déceler cette addition d'acides volatils, s'il était avéré que l'on débite de tels mélanges. »

La majorité des analystes estiment même que l'on peut s'en tenir à cette méthode lorsque, ce qui arrive souvent, elle donne des résultats assez nettement caractéristiques de la pureté du beurre ou de la présence de matières grasses étrangères, surtout dans le premier cas.

Lorsque les résultats obtenus par cette méthode seule ne permettent pas, à raison des variétés constatées dans la teneur des beurres purs en acides volatils, de se prononcer d'une façon précise, mais seulement de déclarer le beurre suspect, douteux, anormal, il y a lieu, de l'avis de tous les analystes, de procéder à d'autres essais, notamment à la détermination de la teneur en acides gras insolubles dans l'eau et non volatils dans certaines conditions déterminées (*essais de Hehner et Angell, de Dalican, etc.*)

Près de la moitié proposent de contrôler toujours par cette dernière méthode les résultats du dosage des acides volatils, surtout lorsqu'il s'agit de conclure à une falsification.

Il en est même quelques-uns qui attribuent au dosage des acides insolubles et fixes une valeur égale ou supérieure à celle du dosage des acides volatils et solubles et qui ne pratiquent souvent ce dernier essai qu'en second lieu.

Un analyste des plus expérimentés déclare que le procédé Hehner a toujours ses préférences au point de vue de l'exactitude des résultats. Selon lui, lorsque les indications de ce procédé sont nettement caractéristiques de la présence de matières grasses étrangères, on peut, à la rigueur, conclure immédiatement dans ce sens, sans pratiquer des opérations de contrôle; mais il convient d'employer d'autres méthodes en cas de résultats correspondant à un beurre douteux et même en cas de résultats identiques à ceux que donne un beurre pur, et ce, à cause de la possibilité d'addition de beurre de coco. Il ajoute toutefois que cette dernière substance ne lui parait pas pouvoir être employée utilement pour falsifier le beurre.

Un des analystes fait observer qu'il n'est pas à craindre que les résultats de cette méthode basée sur le dosage des acides gras insolubles et fixes, ne soient faussés par l'addition au beurre de substances grasses non saponifiables, celles-ci étant facilement reconnaissables au cours des opérations.

Un reproche fait au procédé de dosage des acides gras insolubles et fixes, outre celui de ne pas déceler l'addition de certaines graisses, c'est d'être d'une exécution longue et délicate. Le titrage des acides volatils et solubles est plus expéditif.

Une autre considération émise en faveur de cette dernière méthode, c'est qu'elle est plus sensible que le procédé basé sur le dosage des acides gras insolubles et fixes.

Un analyste a complètement renoncé au dosage des acides gras insolubles et fixes. Au besoin, il pratique de préférence quelques-uns des autres essais mentionnés plus loin.

La grande majorité sont d'avis que, lorsque les deux essais précités donnent l'un et l'autre des résultats bien nettement favorables ou défavorables, on peut se dispenser d'autres expériences.

Lorsque l'un des dits essais fournit des résultats de nature à faire considérer le beurre comme suspect, douteux ou anormal, et l'autre, des résultats bien tranchés, suivant quelques analystes, on peut, sans autres recherches, conclure dans le sens de ces derniers résultats; suivant d'autres, au contraire, il faut, dans ce cas, déclarer plutôt le beurre douteux et surtout s'abstenir de le déclarer falsifié.

Pour certains analystes, en effet, en dehors de la détermination des teneurs en acides gras volatils et solubles et en acides gras insolubles et fixes, il n'existe pas de procédés pouvant donner des indications sérieuses, si bien qu'il y aurait lieu de conclure toujours en se basant uniquement sur les résultats de ces deux essais.

Pour la plupart, au contraire, il convient, dans le cas, assez peu fréquent d'ailleurs, où ces méthodes ne conduisent pas à des conclusions précises, de procéder à d'autres essais. Il est alors parfois nécessaire d'utiliser toutes les méthodes d'investigation actuellement connues.

Quelques-uns d'entre eux recommandent de contrôler toujours par des essais complémentaires les résultats, même concluants et concordants, des méthodes précitées.

Parmi ces essais complémentaires, celui qui, d'après la majorité des analystes, fournit les indications les plus utiles, c'est la *détermination du poids spécifique de la matière grasse à la température de 100°, d'après Königs*. Un certain nombre proposent même de commencer toujours l'analyse par l'application de cette méthode, laquelle servirait ainsi d'essai préliminaire. « A mon avis, dit l'un des analystes, cette détermination s'impose tout d'abord à l'expert. Certes, il est des graisses étrangères qui, dans ces conditions, se comportent comme le beurre, mais la plupart s'en distinguent absolument . . . On peut donc, au moyen de cette méthode, convenablement appliquée, distinguer rapidement du beurre naturel beaucoup de graisses étrangères et de mélanges. » Un analyste déclare se borner même à pratiquer l'essai de Königs lorsque cet essai lui donne des indications bien nettement caractéristiques de la nature de la denrée (beurre pur ou margarine). Il ajoute cependant que, pour des attestations devant la justice, il est bon qu'en outre le chimiste procède à la détermination du titre d'après Reichert et Meissl.

Les autres principaux essais complémentaires ou de contrôle sont les suivants :

Détermination de l'indice saponique ou de Köttstorfer (Titration des acides gras totaux par la saponification alcaline); recommandée par deux analystes.

Détermination de l'indice iode ou indice de Hübl; proposé par un analyste.

Détermination des points de fusion et de solidification des acides gras insolubles ou de la matière grasse elle-même (beurre épuré); proposée par deux analystes.

D'après l'un des analystes, cette détermination est peu utile aussi longtemps qu'on n'a pas trouvé un procédé exact pour la pratiquer.

Détermination du pouvoir réfringent ou de l'indice de réfraction : recommandée par cinq analystes.

L'un d'entre eux, sans vouloir formuler encore une opinion bien catégorique sur l'oléo-réfractomètre d'Amagat et Jean, croit avoir reconnu qu'il ne donne pas d'indications bien nettes, sauf en ce qui concerne les huiles végétales.

Examen microscopique, à la lumière ordinaire et à la lumière polarisée : recommandé par cinq analystes.

De l'avis de ceux-ci, cet examen ne peut pas être rangé parmi les procédés de recherche d'une application générale ; mais il fournira parfois d'utiles indications.

D'après un analyste, l'examen microscopique ne peut donner des indications exactes et certaines en ce qui concerne la présence de matières grasses étrangères, à moins que le produit ne soit de la margarine de qualité tout à fait inférieure.

Un autre fait observer que le beurre artificiel est maintenant préparé de telle manière qu'il ne contient plus de cristaux visibles au microscope ; dans ces conditions, l'examen microscopique ne donne plus que fort peu de renseignements.

Observation du degré de limpidité de la matière soumise à la fusion à une température modérée (50 à 60° C.) ; proposée par quatre analystes.

Observation de l'aspect du beurre fondu à une température assez élevée pour en chasser l'eau (essai de Donny) ; proposée par un analyste, qui lui attribue d'ailleurs assez peu de valeur.

Observation de l'odeur dégagée par l'application d'une chaleur relativement forte ; recommandée par l'un des analystes.

Mesure du volume d'alcool à 96° nécessaire pour obtenir un précipité dans une solution de beurre épuré, obtenue à l'aide de benzine, d'éther ou de toluène, et appréciation de l'abondance du précipité ; recommandée par un analyste.

Observation de l'odeur à la température ordinaire, de la saveur, de l'homogénéité de structure et de coloration, etc. ; recommandée par un analyste.

Recherche spéciale des huiles de sésame, de coton, d'olives, d'arachide, etc., par des réactions particulières ; indiquée par trois analystes.

D'après l'un d'eux, la margarine est assez souvent additionnée d'huiles végétales (huile ou stéarine de coton, huile de sésame, etc.) pour lui communiquer l'onctuosité qui lui manque et lui donner un point de fusion plus rapproché de celui du beurre de vache.

Quatre analystes proposent de pratiquer toujours à titre préliminaire, non seulement la détermination du poids spécifique à 100°, mais aussi l'essai relatif à l'observation du degré de limpidité de la matière fondue, l'examen microscopique, l'essai au réfractomètre, etc., ou au moins quelques-uns de ces essais.

La généralité estiment qu'en usant au besoin de tous les moyens indiqués ci-devant, l'expert-chimiste arrivera dans presque tous les cas à pouvoir se prononcer d'une façon catégorique ; si toutefois l'ensemble des procédés mis en œuvre ne donne pas des résultats suffisamment probants, ce qui arrivera fort rarement, il faudra se borner à conclure en déclarant le beurre douteux, suspect, anormal. Sans doute, comme le fait remarquer un des analystes, on laissera de la sorte des abus impunis ; mais, au moins, on attirera sur les fraudeurs une suspicion qui les frappera d'une crainte salutaire et, d'autre part, on évitera de faire condamner des innocents.

De l'avis quasi unanime des analystes consultés, on a beaucoup exagéré les difficultés de la vérification des beurres. « Il est absolument nécessaire, dit l'un d'eux, de réagir contre cette idée, répandue actuellement dans le public, qu'il n'est plus possible de constater la présence de la margarine dans le beurre ; il faut établir que, si des chiffres anormaux ont été trouvés par certains chimistes à l'aide des différents procédés en usage, ce ne sont là que des exceptions et que, dans ces cas, l'expert peut arriver à une conclusion formelle en employant, comme moyen de contrôle, d'autres procédés d'analyse ou des réactions caractéristiques. »

II. MODE OPÉRATOIRE.

Les analystes n'ont indiqué les détails importants du mode opératoire que pour les principaux essais : dosage des acides gras volatils et solubles, dosage des acides gras insolubles et fixes, et détermination du poids spécifique à 100°.

Dosage des acides gras

OPÉRATIONS QUE COMPORTE CE DOSAGE.	MODES	
	PROCÉDÉ REICHERT.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Reichert.
Épuration préalable du beurre.	On fait fondre et laisse déposer. La couche surnageante est filtrée sur du coton.	Le beurre est exposé pendant 2 ou 5 heures à la température de 100°, puis filtré (1 analyste), ou bien le beurre est fondu dans une capsule en porcelaine à basse température, au bain-marie, et transvasé ensuite dans un verre à pied; puis, au bout de 20 minutes, la matière grasse surnageante est décantée sur un filtre placé dans une étuve à 60° (1 analyste).
Pesée initiale.	On opère sur 2 gr. 5.	"
Saponification	Dans un ballon taré d'environ 150 c. c., Au moyen de 1 gramme de potasse caustique solide, Additionnée de 20 c. c. d'alcool à 80°. Le mélange est chauffé au bain-marie, en agitant.	Dans un ballon ou un flacon à bouillir de Frésenius de 250 c. c. (2 analystes), ou bien dans une capsule en porcelaine à bords assez élevés (1 analyste). Alcool à 90° (1 analyste).
Élimination de l'alcool	On continue à chauffer au bain-marie, jusqu'à ce que le savon forme une masse onctueuse et qu'il ne se produise plus d'écume.	Jusqu'à ce que le savon soit bien desséché (2 analystes).
Dissolution du savon dans l'eau	On ajoute 50 c. c. d'eau distillée. On fait dissoudre au bain-marie.	40 c. c. d'eau (1 analyste). On parfait le volume de 50 c. c. (1 analyste).
Mise en liberté des acides gras	On ajoute 20 c. c. d'acide sulfurique à 10 p. % On mélange bien.	On amène le tout dans un matras de 400 c. c., au moyen de 10 c. c. d'eau chaude (1 analyste). On ajoute de préférence de l'acide phosphorique (1 analyste).

volatils et solubles.

OPÉRATOIRES PROPOSÉS.

MODIFICATION MEISSL au procédé Reichert	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Reichert-MeiSSL.	MODIFICATION WOLLNY au procédé Reichert
Le beurre est fondu, séché, décanté et filtré.	Fondu au bain de vapeur (1 analyste); Fondu à l'étuve Gay-Lussac à 40° (1 analyste).	
On opère sur 5 grammes.		On opère sur 5 grammes.
<p>Dans un ballon de 200 c. c.</p> <p>Avec 2 grammes de potasse caustique (exempte de chlorures et de nitrates).</p> <p>Dans 50 c. c. d'alcool (bien neutre et exempt d'aldéhydes) à 70°.</p>	<p>Dans une capsule en porcelaine (1 analyste).</p> <p>Avec 2 grammes de potasse caustique dans 20 c.c. d'alcool à 94° (1 analyste) ou avec 2 grammes de potasse caustique en cylindres bien grattés à la surface dans 10 c.c. d'alcool à 70° (1 analyste).</p> <p>Avec 10 c.c. de solution alcoolique de potasse caustique à 20 p. % (3 analystes), solution fraîche et au besoin préalablement décantée ou filtrée (1 analyste).</p> <p>Au bain de vapeur (1 analyste) jusqu'à ce que de l'eau ajoutée goutte à goutte ne produise plus de trouble (1 analyste). On s'assure si, pendant la saponification, il se forme des produits à odeur éthérée (1 analyste).</p>	<p>Dans un ballon de 500 c. c. avec col de 7 à 8 centimètres de longueur.</p> <p>Avec 2 c.c. de sol. alcool. de soude caustique à 50 p. % (laissée au repos pendant plusieurs jours à l'abri de l'air et exempte de carbonate.) et 10 c. c. d'alcool à 96°.</p> <p>Pendant 14 d'heure, le ballon étant mis en communication avec un réfrigérant ascendant (1 analyste)</p>
	<p>Jusqu'à siccité (2 analystes). Jusqu'à ce que le savon soit devenu opaque et s'émiette facilement sous la baguette (1 analyste). On évapore dans un courant d'air dépourvu d'acide carbonique, jusqu'à ce que tout le savon soit presque sec (1 analyste).</p>	L'alcool est distillé et la chaleur continuée pendant au moins 1/2 à 1 h.
100 c. c. d'eau.	<p>Sans agiter (1 analyste). La solution doit être claire (1 analyste).</p>	<p>100 c. c. d'eau distillée, récemment bouillie.</p> <p>On chauffe pendant un 1/4 d'heure.</p>
On ajoute 40 c. c. d'acide sulfurique dilué au 1/10.	<p>Le liquide (se trouvant dans une capsule) est introduit dans un matras de 500 c.c. (1 analyste).</p> <p>On ajoute 20 c. c. d'acide sulfurique dilué à 10 p. c. (1 analyste).</p>	On ajoute à chaud 40 c. c. d'acide sulfurique dilué (25 c. c. d'acide sulfurique par litre).

Dosage des acides gras

OPÉRATIONS QUE COMPORTE CE DOSAGE.	MODES	
	PROCÉDÉ REICHERT.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Reichert.
Distillation (et filtration)	<p>On place sur le ballon un tube à boules, destiné à éviter les projections dues aux soubresauts.</p> <p>Le tube est mis en communication avec un réfrigérant de Liebig, à la suite duquel est disposé un flacon jaugé récepteur.</p> <p>On chauffe doucement, avec précaution, en faisant passer un courant d'air à travers tout le système.</p> <p>On recueille 50 c. c. de liquide. On les filtre sur un filtre mouillé. Les 20 premiers c. c. filtrés sont reversés dans le ballon, et on continue la distillation jusqu'à ce que le tout réuni forme un volume exact de 50 c. c. On filtre de nouveau sur papier mouillé.</p>	<p>On ajoute au liquide quelques morceaux de pierre ponce (3 analystes), de queues de pipe ou mieux de fil de platine (2 analystes).</p> <p>On prend un tube à boules de 0^m,20 à 0^m,25 de longueur et un réfrigérant de Liebig assez long (2 analystes). Flacon récepteur jaugé à 50 c. c. (1 analyste).</p> <p>On fait passer à travers l'appareil un courant d'air lent et régulier, en reliant d'une part le flacon de tête avec un flacon laveur, d'autre part le flacon récepteur avec un flacon aspirateur; on distille <i>lentement</i> (1 analyste).</p> <p>On recueille 55 c. c. de liquide (1 analyste). On ne reverse rien dans le ballon (2 analystes). On lave le filtre avec 150 c. c. d'eau, qu'on réunit aux 50 c. c. de liquide distillé (1 analyste). <i>On ne filtre pas</i> le liquide distillé (1 analyste).</p>
Titrage	<p>On opère sur les 50 c. c. recueillis, au moyen d'une solution de soude caustique déci-normale, en présence de tournesol comme indicateur.</p>	<p>On prend comme indicateur la solution alcoolique de phénoïphthaléine (3 analystes).</p>
<i>Nota-Bene.</i>		

volatils et solubles (suite).

OPÉRATOIRES PROPOSÉS.

MODIFICATION MEISSL au procédé Reichert.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Reichert-MeiSSL.	MODIFICATION WOLLNY au procédé Reichert.
<p>On ajoute quelques morceaux de pierre ponce, de queues de pipe ou de verre.</p> <p>Ballon jaugé récepteur de 110 c. c.</p> <p>Pas de courant d'air.</p> <p>On se sert d'un filtre sec, en reversant les premiers c. c. sur le filtre. On ne reverse rien dans le ballon.</p>	<p>Pierre ponce lavée à l'acide chlorhydrique (1 analyste); lavée et calcinée avec de l'acide sulfurique (1 analyste). Le tube abducteur doit être en verre de Bohême et présenter deux courbures à angle obtus pour éviter les entraînements (1 analyste).</p> <p>Le ballon est muni d'un bouchon percé de deux trous donnant passage à deux tubes recourbés à angle droit. L'un de ces tubes est effilé et plonge jusqu'au fond du matras; il est muni d'un caoutchouc et d'une pince; il sert à régulariser l'ébullition. L'autre tube est mis en communication avec un serpentín réfrigérant en étain (1 analyste). Le réfrigérant de Liebig doit avoir au moins 0^m30 de longueur (1 analyste).</p> <p>On chauffe au bain de sable (1 analyste). On distille lentement et avec prudence au moyen d'un bain-marie contenant une solution de chlorure calcique, jusqu'à siccité. Le distillat est versé sur un filtre préalablement humecté (1 analyste). On règle la lampe de manière à pratiquer la distillation en 53 minutes environ (1 analyste).</p>	<p>On ajoute quelques fragments de pierre ponce.</p> <p>Pas de courant d'air.</p> <p>On recueille 110 c.c. Filtre sec.</p>
<p>On opère sur 100 c. c.</p> <p>On multiplie par 1, 1, pour ramener le résultat aux 110 c. c. recueillis.</p>	<p>On opère sur la totalité du liquide provenant de la distillation à sec, au moyen de soude décime à 4 grammes par litre (1 analyste). On titre l'acidité au moyen de baryte déci-normale (1 analyste). Indicateur : phénolphaléine (2 analystes); sol. alcoolique neutre de phénolphaléine (1 analyste).</p>	<p>On opère sur 100 c.c.; Au moyen d'une sol. déci-normale de soude ou de baryte caustiques, en présence de phénolphaléine comme indicateur.</p> <p>Le résultat est multiplié par 1, 1.</p>
	<p>De temps en temps, surtout lorsqu'on change de réactifs ou d'appareils, il est bon de faire un essai à blanc, en remplaçant la matière grasse par 4gr73 environ d'acide stéarique bien lavé. Dans chaque essai de beurre, on retranche du titre observé celui que l'on a trouvé dans l'essai à blanc (1 analyste).</p>	

Dosage des acides gras

OPÉRATIONS QUE COMPORTE CE DOBAGE	MODES	
	PROCÉDÉ HELNER ET ANGELL.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Helner et Angell.
Épuration préalable du beurre.	On dessèche le beurre au bain-marie et on filtre; Ou bien on fait fondre au bain-marie dans une capsule, laisse déposer et décante la matière grasse surnageante sur un filtre sec, placé sur un entonnoir à eau chaude, ou sur un entonnoir mis dans l'étuve avec un petit gobelet en verre de l'hème mince (vase à filtration chaude, becherglas); On bien encore, on fait fondre au bain-marie à 85° C., on filtre à chaud, laisse déposer et décante la couche surnageante dans un petit becherglas placé dans l'étuve à 85°.	
Pesée initiale.	On opère sur 3 ou 4 grammes.	Sur 5 grammes (4 analystes).
Saponification	Dans une capsule en porcelaine de 12 centimètres ou de 5 pouces de diamètre. Au moyen de 1 à 2 grammes de potasse caustique pure, et de 50 c. c. d'alcool fort. En chauffant modérément au bain-marie et agitant, Pendant environ 5 minutes, Jusqu'à ce que de l'eau ajoutée goutte à goutte ne produise plus de trouble.	Au moyen de 50 c. c. de solution alcoolique de potasse caustique au 1/10 préparée la veille et filtrée (1 analyste). Au moyen de 50 c. c. de solution de potasse caustique à 5 p. % dans de l'alcool à 85 p. % (5 analystes).
Élimination de l'alcool.	On évapore au bain-marie jusqu'à consistance sirupeuse.	Jusqu'à ce que le savon soit devenu bien sec et s'écrase facilement sous la pression de l'agitateur (5 analystes).
Dissolution du savon dans l'eau.	On ajoute au résidu 100-150 c. c. d'eau; et on fait dissoudre en chauffant au bain-marie.	200 c. c. d'eau (1 analyste). 100 c. c. d'eau bouillante (1 analyste).
Mise en liberté des acides gras (et élimination partielle des acides gras volatils).	On ajoute de l'acide chlorhydrique ou sulfurique étendu, jusqu'à réaction fortement acide. On continue à chauffer pendant une demi-heure, jusqu'à ce que les acides gras se soient rassemblés à la surface du liquide et fondus en une couche bien claire, et que le liquide aqueux se soit presque complètement éclairci.	20 c. c. d'acide chlorhydrique de densité 1, 2 (1 analyste), ou de l'acide phosphorique (1 analyste). 10 c. c. d'acide sulfurique au dixième (1 analyste).

*insolubles et fixes.***OPÉRATOIRES PROPOSÉS.**

MODIFICATION DALICAN au procédé Hehner et Angell.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Hehner-Angell-Dalican.	MODIFICATION RICHE au procédé Hehner et Angell.
On fait fondre le beurre dans un vase de Bohême ou un vase conique, à 70-75°C., au bain-marie ou à l'étuve, pendant 30 ou 40 minutes, et on decante la partie claire sur un filtre sec en papier ordinaire; on recueille dans un capsule.	À 40°, à l'étuve Guy-Lussac (1 analyste). Au bain de vapeur (1 analyste).	
Sur 10 grammes.	Sur 5 grammes (1 analyste).	
Dans une capsule ou dans un verre de Bohême, conique ou cylindrique, de 250 à 500 c. c. de capacité. Au moyen d'une solution de 6 grammes de soude caustique pure dans 6 ou 8 grammes d'eau, et de 50 c. c. d'alcool à 05°, ou de 80 c. c. d'alcool à 80°. Au bain-marie à 70-75°. Pendant 30 à 40 ou 45 minutes.	8 grammes de soude caustique dissous dans 50 c. c. d'eau distillée et 65 c. c. d'alcool absolu (1 analyste). Alcool à 85° (1 analyste). Au bain de vapeur (1 analyste). 30 minutes (1 analyste).	Capsule de 11 centimètres de diamètre.
Jusqu'à siccité complète; jusqu'à ce que le savon soit devenu opaque et s'émiette facilement sous la baguette.	On achève la dessiccation à l'étuve portée exactement à 100° (1 analyste).	
Sans agiter.		100-150 c. c. d'eau bouillante.
5 à 6 c. c. d'acide chlorhydrique, ou bien, en plusieurs fois, 20-25 gr. d'acide chlorhydrique étendu de quatre fois son volume d'eau, en agitant circulairement après chaque addition. On chauffe au bain-marie à une température inférieure à celle de l'ébullition, pendant 25 à 30 minutes au moins.	On ajoute au savon sec 20 grammes d'acide chlorhydrique et 80 grammes d'eau distillée, et on chauffe au bain-marie (1 analyste). Au bain de vapeur (1 analyste).	De l'acide sulfurique au 1/3. Pendant quelque temps.

Dosage des acides gras

OPÉRATIONS QUE COMPORTE CE DOSAGE	MODES	
	PROCÉDÉ HEINER ET ANGELL	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Hehner et Angell
Lavage (élimination des acides gras solubles dans l'eau).	<p>Sur un filtre de 4 à 5 pouces (10 à 12 centimètres) de diamètre, fait de papier assez épais pour que l'eau chaude ne passe que goutte à goutte, desséché préalablement à 100° et taré, convenablement humidifié et à demi rempli d'eau, on verse de la capsule le liquide aqueux et la graisse fondue, en ayant soin que la hauteur du liquide ne dépasse jamais les 2/3 de la hauteur du filtre.</p> <p>On lave la capsule avec de l'eau bouillante ou avec de l'éther et on ajoute aux acides le liquide gras ainsi obtenu.</p> <p>On lave les acides gras sur le filtre au moyen de 750 c. c. environ d'eau bouillante (<i>voir</i> modification Riche),</p> <p>jusqu'à ce que le liquide n'offre plus la réaction acide</p>	<p>On laisse refroidir. Sur un double filtre préalablement taré convenablement humidifié, on décante d'abord le liquide de la capsule, puis on casse le gâteau d'acides gras et on en fait tomber les morceaux sur le filtre. On tince la capsule et on lave la matière sur le filtre à plusieurs reprises avec de l'eau froide, puis avec de l'eau bouillante, en maintenant les acides gras à l'état liquide sur le filtre, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne renferme plus de trace de chlore (1 analyste).</p> <p>On retire la capsule du bain-marie et laisse refroidir. On décante le liquide intérieurement sur un filtre, préalablement taré sur un petit cristalliseur. On fait fondre les acides gras restés dans la capsule, en y ajoutant 50 c. c. d'eau chaude, on agite fortement et laisse refroidir. On répète l'opération une douzaine de fois, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne soit plus acide (1 analyste).</p>
Dessiccation et (élimination du restant d'acides gras volatils); pesée finale.	<p>Après refroidissement, on place le filtre dans un gobelet en verre, une capsule ou un cristalliseur précédemment tarés.</p> <p>On dessèche pendant 2 heures à 100° et l'on pèse, puis on dessèche de nouveau pendant 2 1/2 heures, et ainsi de suite, jusqu'à poids constant (soit en tout 7 à 8 heures (<i>voir</i> ci-contre).)</p>	<p>On laisse refroidir, fait tomber le cône d'acides gras dans une petite capsule plate et dépose sur cette capsule le filtre plié en longueur. Le tout est desséché à l'étuve, à 100°, jusqu'à poids constant, soit pendant 8 h environ (1 analyste).</p> <p>Les acides gras sont alors amenés complètement sur le filtre et lavés encore à plusieurs reprises à l'eau froide. Le filtre est placé sur le cristalliseur avec lequel il a été taré (1 analyste).</p> <p><i>La température ne doit pas dépasser 100°</i> Au bout d'une heure, la dessiccation est complète si l'on a eu soin d'éliminer avant la filtration la plus grande quantité possible d'acides volatils (1 analyste)</p>

insolubles et fixes (suite).

OPÉRATOIRES PROPOSÉS.

MODIFICATION DALICAN au procédé Hehner et Angell.	MODIFICATIONS DIVERSES au procédé Hehner-Angell-Dalican.	MODIFICATION RICHE au procédé Hehner et Angell.
<p>Le flacon retiré du bain-marie est, ou bien abandonné dans un lieu froid, jusqu'au lendemain, ou bien, après 30 minutes, plongé dans de l'eau froide pendant 2 heures.</p> <p>On casse avec une bague le gâteau d'acides gras et soit directement, soit après transvasement dans un vase conique d'Erlenmeyer de 300 c.c. et lavage à l'eau bouillante du précédent récipient, on verse le liquide aqueux sur un filtre sans plis, convenablement humecté.</p> <p>On remplace le liquide en deux fois par un volume égal d'eau distillée bouillante, on agit 1/4 d'heure et on laisse refroidir, ou bien à la température ordinaire pendant 6 à 12 heures, ou bien 30 à 40 minutes à la température ordinaire, puis 2 heures dans l'eau froide.</p> <p>On perce la croûte, filtre l'eau de lavage et répète ainsi huit ou dix fois l'opération de lavage à l'eau bouillante, au bain-marie, jusqu'à ce que le papier bleu de tournesol ne soit plus rougi, même après 15 ou 20 minutes de contact avec le liquide.</p>		<p>En maintenant toujours le filtre aux trois-quarts plein.</p> <p>On emploie au lavage 1 litre environ d'eau bouillante ou même un et 1/2 litre (1 analyste).</p> <p>Jusqu'à ce qu'un papier de tournesol ne soit plus rougi.</p>
<p>Les acides gras sont enfin transvasés dans une capsule en porcelaine tarée. Le vase conique qui les contenait est lavé à plusieurs reprises avec de l'eau chaude (que l'on filtre) ou avec de l'éther (que l'on décante et évapore). Les acides gras adhérents au filtre sont enlevés lorsque celui-ci est sec et le filtre est lavé à l'éther.</p> <p>La capsule contenant les acides gras est chauffée à l'étuve à 100-110-120°.</p> <p>Après 1 heure on fait une pesée; 20 minutes après, une 2^e; et ainsi de suite jusqu'à poids constant.</p>		<p>Le lavage terminé, on plonge l'entonnoir dans l'eau froide jusqu'à ce que les acides gras soient complètement solidifiés.</p>

Détermination du poids spécifique à 100°, d'après Königs.

La plupart des analystes emploient l'appareil et le procédé de Königs, sans modification.

L'appareil n'est autre chose qu'un bain-marie, fermé par un couvercle percé d'ouvertures, dans lesquelles on dispose des éprouvettes (tubes).

Le procédé consiste à dessécher le beurre en le chauffant au bain-marie, à le filtrer pour séparer la caséine et le sel, à introduire la graisse liquide dans les éprouvettes, à chauffer le bain à 100° et, quand la graisse fondue a atteint cette température, y immerger de petits densimètres spéciaux.

Trois analystes proposent de faire plonger les tubes dans de la vapeur d'eau, plutôt que dans de l'eau bouillante, et ce, afin d'avoir exactement la température de 100° C.

Un analyste fait fondre le beurre à une douce chaleur et laisse déposer, se borne à décanter la couche supérieure si elle est claire, la filtre si elle est trouble, chauffe au bain-marie pendant une demi-heure, en remuant de temps en temps le beurre dans l'éprouvette, jusqu'à ce qu'il ait atteint la température de 99°.

Un analyste recommande de faire la correction au poids spécifique trouvé, d'après la pression barométrique au moment de l'essai.

III. DONNÉES RELATIVES AUX CARACTÈRES DU BEURRE NORMAL ET PUR ET A CEUX DES MATIÈRES GRASSES ÉTRANGÈRES. — INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS DE L'ANALYSE.

Les analystes consultés n'ont fourni de données précises sur les caractères distinctifs du beurre normal, qu'en ce qui concerne les essais principaux et quelques-uns des essais complémentaires.

Les caractères observés à un même essai peuvent varier sensiblement d'après le mode opératoire adopté pour la pratique de cet essai; c'est ce qui a lieu notamment pour les teneurs en acides gras volatils et solubles et en acides gras insolubles et fixes. Il est donc nécessaire de rapporter toujours ces caractères au mode opératoire suivi.

(2M)

ESSAIS.		CARACTÈRES			
PRINCIPES.	PRINCIPAUX modes opératoires suivis.	BEURRE NORMAL, EXEMPT DE MATIÈRES grasses étrangères.			
Proportion d'acides gras volatils et solubles. (Nombre dec. c. de soude caustique déci-normale, nécessaire pour la saturation des acides volatils et solubles renfermés dans 2 $\frac{1}{2}$ ou dans 5 grammes de beurre épuré.)	Reichert (1 analyste).	Maximum. "	Moyenne. 14	Minimum. 11	
	Reichert modifié (3 analystes).	10.5	14.5	11	
		16.5 "	14.5 14	12 12	
	Reichert-Meissl primitif ou plus ou moins modifié. (6 analystes).	"	"	29	26
		55	"	26	24
		"	"	"	25
"		"	"	23	
"		"	"	27	
Reichert-Meissl modifié par distillation à sec (1 analyste).	"	58	"	21	
N. B. Il est assez rare, d'après la majorité des analystes, de rencontrer un beurre naturel dont l'indice de Meissl soit inférieur à 24; les indices 19 et 18 ne constituent que de rares exceptions.					
Proportion centésimale d'acides gras insolubles et fixes dans le beurre épuré.	Hegner et Angell (4 analystes).	Minimum. "	Moyenne. "	Maximum. "	
		"	88	89.5	
		"	"	89	
		"	87	88	
	Hegner et Angell modifié (5 analystes).	"	"	88	
		" 85.5	87.5 88	89 89.5	
Dalicau (5 analystes).	"	86.5	89		
	"	84.5	89.5		
	"	87	"		
N. B. La graisse de coco, contenant également de 81 à 89.5 p. % d'acides gras insolubles, ne peut être différenciée du beurre pur par cet essai. (5 analystes.)					
Poids spécifique à 100°, d'après Königs (4 analystes).	Maximum. 0.868	Moyenne. "	Minimum. 0.866 — 0.865		
	0.870	"	0.866		
	"	"	0.866		
	0.868	"	0.866		
A 99°. . (1 analyste).	0.868	"	0.866 — 0.865		
N. B. Certains mélanges de graisses étrangères offrent cette même densité.					

DES DIVERSES SORTES DE BEURRES.

BEURRE ANORMAL, DOUTEUX, SUSPECT D'ADDITION de matières grasses étrangères.			BEURRE CONTENANT UNE PROPORTION plus ou moins forte de matières grasses étrangères.		
Maximum.	Moyenne.	Minimum.	Maximum.	Moyenne.	Minimum.
»	»	»	11	»	»
11	»	10	10	»	2
»	»	»	12	»	»
12	»	»	»	»	»
26	»	20	»	»	»
24	»	18	18	»	3 ou 2
25	»	20	20	»	»
25	»	20	20	»	»
27	»	23.5	23 3	»	»
24	»	»	»	»	»
»	»	25	25	»	1 et moins.
Les indices 4 à 1 (et moins) Meissl sont fournis par la margarine et par certaines huiles. La graisse de coco donne, d'après 1 analyse, 9 à 9 ½ Meissl (modifié).					
Minimum.	Moyenne.	Maximum.	Minimum.	Moyenne.	Maximum.
»	»	90	90	»	95
»	»	»	89.5	»	»
»	»	»	»	»	95
88	»	»	»	»	»
88	»	89	89	»	»
89	»	90	90	»	95.5
»	»	»	89.5	»	»
89	»	90	90	»	»
89.5	»	90	90	»	»
»	»	90	90	»	96.7
N. B. La proportion de 95 à 96.7 p. % est fournie par la margarine pure et certaines huiles.					
Maximum.	Moyenne.	Maximum.	Maximum.	Moyenne.	Minimum.
»	0.865	»	»	»	0.861 — 0.859
»	»	»	»	»	0.862 — 0.861.5
0.866	»	0.865	0.865	»	»
»	»	»	»	»	»
»	»	»	»	»	0.861 — 0.860
N. B. Cette dernière densité (0.862 — 0.860) est celle de la margarine pure.					

ESSAIS (suite).	CARACTÈRES	
	BEURRE NORMAL, EXEMPT DE MATIÈRES grasses étrangères.	
Réfringence, à l'oléo-refractomètre d'Amagat et Jean. (4 analystes.)	Maximum.	Minimum.
	»	— 27
	— 56	— 27
	— 58	»
»	— 25	
Caractères microscopiques. (2 analystes.)		
Degré de limpidité de la matière fondue à la température de 50 — 60°. (4 analystes.)	<p>La masse se clarifie rapidement, devient parfaitement limpide.</p> <p>N. B. Certains beurres naturels, mais plus ou moins anormaux (voir ci-après), peuvent rester troubles.</p>	
Aspect du beurre fondu à une température assez élevée pour en chasser l'eau, — procédé de Donny. — (1 analyste).	Après volatilisation de l'eau, le beurre brunit et mousse fortement.	
Odeur à chaud. (1 analyste.)	Odeur franche, <i>sui generis</i> .	
Réaction de l'acide chlorhydrique et du sucre. (2 analystes.)		
Réaction de la solution alcoolique de nitrate d'argent : procédés de Milliau, de Becchi, etc. (2 analystes.)		
Réaction de l'alcool à 96° p. %, à la température de 18°, sur une solution de beurre épuré dans la benzine, l'éther, ou le toluène, d'après Bockairy. (1 analyste.)	Pas de trouble avec 40 c. c. d'alcool.	

DES DIVERSES SORTES DE BEURRES (suite).

BEURRE ANORMAL, DOUTEUX, SUSPECT D'ADDITION de matières grasses étrangères.		BEURRE CONTENANT UNE PROPORTION plus ou moins forte de matières grasses étrangères.	
Maximum.	Minimum.	Maximum.	Minimum.
— 26	— 21	— 20	»
»	»	»	— 10
»	— 20	— 21	— 9
— 25	»	»	»
		<p>N. B. Certaines margarines donnent — 9. Les huiles végétales dévient à droite (+ 15° à + 20°), ce qui constitue un caractère distinctif très saillant.</p>	
		<p>Margarine de qualité très inférieure : parfois, présence de tissus musculaires, de vaisseaux sanguins, etc., ou encore de cristaux de margarine.</p>	
<p>La masse ne s'éclaircit pas, ou elle ne s'éclaircit que difficilement et elle reste trouble, laiteuse, opaline, si l'on a affaire à un beurre rance, contenant un excès de caséine ou de sel, ou additionné de matières grasses étrangères.</p>			
		<p>Après volatilisation de l'eau, la mousse est peu abondante s'il y a mélange; la margarine pure ne mousse ni ne brunît.</p>	
		<p>Graisses étrangères : odeur de côtelettes grillées; huiles végétales : odeur d'une lampe à huile mal éteinte; vaseline : odeur d'une lampe à pétrole brûlant mal.</p>	
		<p>Huile de sésame : coloration rose.</p>	
		<p>Huile de coton : coloration brune.</p>	
<p>Trouble avec 40 c. c. d'alcool; volume de la couche inférieure de précipité, par refroidissement pendant une heure dans un bain d'eau à 12°, dépassant 2 ou 5 c. c. pour 10 c. c. de solution de graisse dans 20 c. c. de benzine.</p>			

CONCLUSIONS DES RAPPORTS D'ANALYSE.

Si l'échantillon examiné a présenté à tous les essais pratiqués les caractères d'un beurre normal et exempt de matières grasses étrangères, le mieux est de se borner à le déclarer en propres termes, sans d'ailleurs affirmer formellement que le beurre soit pur.

Dans le cas où les résultats obtenus par l'un ou l'autre procédé seraient ceux qui ont été indiqués d'une manière générale comme se rapportant à un beurre anormal, douteux ou suspect, on pourrait, si l'on connaissait exactement la provenance de la denrée et ses caractères spécifiques, se baser sur ces derniers pour interpréter les résultats d'une manière plus précise.

En cas de beurres manifestement additionnés de matières grasses étrangères, on peut, si l'on est renseigné sur la provenance de ces beurres et leur teneur spécifique en acides gras volatils et solubles, en acides gras insolubles et fixes, etc., calculer et renseigner très approximativement la proportion de matières grasses étrangères en se basant sur ces teneurs spécifiques. Si l'on ne possède pas ces dernières données, on ne peut évaluer que la proportion *minima* de matières grasses étrangères, en se basant sur les chiffres qui correspondent à la limite entre les beurres suspects et les beurres évidemment falsifiés; quant à la proportion *réelle* de graisses étrangères, on ne peut l'apprécier que d'une façon très grossièrement approximative: il serait aussi irrationnel d'évaluer en chiffres précis l'importance d'une falsification en prenant comme terme de comparaison la composition *moyenne* des beurres naturels, que de déclarer falsifié tout beurre s'écartant de cette moyenne. Il faut donc, à part les cas particuliers précédemment indiqués, se borner à dire que le beurre examiné renferme *au moins tant p. c.* de matières grasses étrangères ou qu'il contient *environ tant à tant p. c.* ou encore *une petite, une grande ou une très grande quantité* de ces matières, si l'on a des raisons particulières pour tenir absolument à consigner dans le rapport des indications quantitatives. En tout cas, il faut user de prudence dans cette estimation et, de l'avis de beaucoup d'analystes, il est même préférable de s'abstenir totalement d'évaluations quantitatives. On sait, du reste, que, pour l'application du règlement, il suffit, le cas échéant, de déclarer simplement, comme conclusion, que le beurre renferme des matières grasses étrangères ou une proportion notable de ces matières.

Telle est la manière de voir qui ressort de l'ensemble des propositions reçues.

Rapport du Conseil supérieur d'hygiène publique.

Par dépêche du 1^{er} août 1892, M. le Ministre de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics a soumis à l'avis du Conseil le compte rendu des propositions formulées en réponse à la circulaire du 16 mai 1892, relativement à l'unification des méthodes de recherche de matières grasses étrangères dans le beurre.

Ce compte rendu est le résumé des avis donnés par onze analystes sur la valeur des procédés indiqués jusqu'à ce jour pour la constatation des falsifications du beurre.

Le choix des méthodes, le mode opératoire, les données relatives aux caractères du beurre normal et des matières grasses étrangères, les conclusions à déduire des résultats obtenus forment autant de chapitres distincts et détaillés.

L'avis presque unanime des spécialistes consultés est que l'on a exagéré les difficultés de la vérification des beurres.

Ces prétendues difficultés, à notre avis, n'existent pas, ou au moins ne sont pas sérieuses. Si les chimistes ayant pour mission de rechercher les falsifications des denrées

alimentaires devaient s'arrêter devant des difficultés de cette nature, les fraudeurs auraient beau jeu pour se livrer à leurs coupables manœuvres; la loi et les arrêtés royaux réglementant la vente des substances nécessaires à l'alimentation de l'homme seraient sans importance aucune.

Ces difficultés imaginaires nous paraissent résulter de ce que, pendant longtemps, on a pensé qu'il devait exister une méthode de recherche permettant à elle seule de décider si le beurre soumis à l'examen est ou n'est pas pur. C'est là une erreur qui ne se serait pas produite si l'on n'avait réfléchi un instant à la composition du beurre, qui varie dans certaines limites suivant les conditions dans lesquelles il a été produit. Certes on rencontre dans cette denrée des éléments qui en constituent l'essence en quelque sorte, mais la proportion relative de ces éléments est influencée par des circonstances dont il importe de tenir compte, telles que la race, la nourriture, les conditions d'existence du bétail, etc.

Le beurre ne peut avoir la même composition dans tous les cas, pas plus que le vin, la bière, les céréales.

Il y a donc certaines limites, dont il importe de faire état lorsqu'il s'agit de se prononcer sur la qualité du beurre.

Mais cela ne suffit pas. Il est de toute nécessité de multiplier les investigations en employant les procédés les plus variés : détermination de la densité à 100°, proportions d'acides gras volatils et fixes, recherche des huiles végétales et des hydrocarbures, etc., rien ne peut être négligé lorsqu'il s'agit de se former une conviction sur la composition d'une substance aussi complexe que le beurre. Lorsque les résultats obtenus par des méthodes différentes se contrôlent, il est aisé à l'analyste de classer les beurres qu'il vérifie parmi les purs, les falsifiés ou les douteux.

Nous ne pouvons assez réagir contre l'idée qui tend à se répandre, non seulement dans le public en général, mais encore chez les personnes qui, par le développement de leur intelligence, devraient être à l'abri de semblable opinion, à savoir que la science est désarmée vis-à-vis de la falsification du beurre. Cette idée, habilement répandue et exploitée par ceux qui ont intérêt à la propager, est erronée et radicalement fautive. Non, la science n'est pas réduite au silence par les manœuvres plus ou moins habiles des falsificateurs, et elle sait les dévoiler lorsqu'elle est convenablement consultée et interprétée.

Le compte rendu qui nous est soumis renferme des tableaux très intéressants sur les méthodes employées concurremment dans les laboratoires et sur les résultats qu'elles fournissent. Ce travail pourrait être complété par la détermination de la proportion de caséine et d'eau que l'on peut tolérer dans le beurre.

Cette lacune devrait, à notre avis, être comblée, parce que l'on peut introduire dans le beurre des proportions considérables d'eau qui est vendue au prix du beurre et y laisser des quantités de caséine qui en provoquent la décomposition rapide.

Votre Commission a l'honneur de vous proposer de demander à M. le Ministre d'ordonner la publication du compte rendu qui nous est soumis et de lui faire connaître qu'il serait utile de le compléter par des données sur les proportions d'eau et de caséine contenues dans le beurre normal.

Il serait également désirable que la publication que nous demandons tînt compte des résolutions que prendra, dans un bref délai, la section des denrées alimentaires de l'Association belge des chimistes, qui a étudié pendant plusieurs années la question des falsifications du beurre.

Rapport de la Commission de haute surveillance des laboratoires d'analyse de l'État.

Par sa dépêche du 1^{er} août 1892..., M. le Ministre de l'Agriculture a transmis à la Commission de haute surveillance des laboratoires d'analyse de l'État un exemplaire du compte rendu des propositions formulées par les chimistes spécialement désignés pour procéder aux analyses des échantillons de beurre, prélevés par les agents du Gouvernement en exécution de la loi du 4 août 1890.....

Le travail qui nous est présenté forme un document précieux.

Il fournira aux chimistes des renseignements nombreux et utiles ; il intéressera le public en général, par les deux faits importants qui en ressortent surtout, savoir :

1° La science n'est pas désarmée vis-à-vis de la fraude, pour autant que celle-ci atteigne une certaine importance ;

2° Les analystes sont beaucoup plus d'accord qu'on ne le pense et qu'on ne le dit souvent, sur les deux méthodes qui, parmi les innombrables procédés, méritent confiance.

Si le *referendum* sur l'analyse du beurre n'avait d'autre résultat — je suis pourtant convaincu du contraire — que de faire adopter ces deux points par le consommateur et par les tribunaux, il aurait déjà rendu un service signalé à l'hygiène publique et à la moralité des transactions commerciales.

§ 1. — LES MÉTHODES.

La détermination de la proportion d'*acides gras insolubles* et celle de la proportion d'*acides gras volatils* sont, d'après le rapport, les deux procédés unanimement reconnus comme les meilleurs parmi toutes les méthodes chimiques.

Quant à la valeur relative de ces deux bons procédés, la majorité des chimistes consultés opte pour la supériorité du second (Reichert et modifications) ; la minorité préfère le premier (Hehner et modifications) ; quelques-uns les mettent au même rang. Je suis de l'avis des derniers.

S'il est vrai, d'une part, que le dosage des acides gras insolubles ne permet pas de reconnaître l'introduction dans le beurre de graisse de coco, la détermination des acides gras volatils, d'autre part, est en défaut lorsqu'on ajoute des acides volatils à la graisse du lait. Ni l'un ni l'autre ne constituent, par conséquent, une méthode d'un *emploi absolument général*.

Le rapport fait valoir que la science des fraudeurs n'est pas encore assez avancée pour que ceux-ci en viennent à fausser les titrages d'après Reichert par l'introduction d'acides gras volatils des fabriques de stéarine. Je suis de cet avis, mais il faut reconnaître néanmoins que la possibilité de cette manière de procéder existe.

D'un autre côté, le grief élevé contre la méthode de Hehner n'a pas une importance pratique, car il suffit de parcourir les publications des laboratoires spéciaux du pays et de l'étranger pour se convaincre que, nonante-cinq fois sur cent, la graisse étrangère employée à la falsification du beurre est la margarine.

Si le dosage des acides volatils est peut-être plus fréquemment employé que celui des acides insolubles, c'est tout simplement parce qu'il est plus expéditif, mais non parce qu'il est d'une rigueur scientifique plus grande.

Ce sont ces considérations qui me font adhérer à l'opinion des chimistes qui attribuent en principe une valeur analytique égale aux deux méthodes.

Je suis aussi d'avis que, lorsque l'emploi simultané de ces deux méthodes donne des indications nettement caractéristiques, c'est-à-dire pour Hehner des chiffres au delà de 90 et pour Reichert des chiffres en dessous de 19, on peut conclure, sans opération de contrôle, à l'introduction dans le beurre de graisses étrangères.

Lorsque le résultat de l'analyse laisse le chimiste dans le doute, il est recommandable d'avoir recours en premier lieu à la *détermination exacte de la densité* et, en second lieu, à la méthode de *Köttstorfer*.

Je n'ai pas d'expérience personnelle quant à l'emploi de l'oléo-réfractomètre. Le rapport recommande, d'après l'opinion de cinq analystes, l'usage de cet instrument. Par contre, un opérateur n'en est pas satisfait. C'est aussi l'opinion de deux chimistes hollandais, MM. De Bruyn et Leent, qui n'ont pu constater aucune relation entre le pouvoir réfringent des mélanges de graisses et les résultats fournis par les méthodes chimiques, ainsi que celle de M. Girard, directeur du laboratoire municipal de Paris.

Mais comme les recherches de M. Depaire, le premier qui s'est occupé de ces déterminations en Belgique, sont en principe favorables à l'oléo-réfractomètre, et que M. Jean, directeur du laboratoire de la Bourse de commerce de Paris, s'en déclare fort satisfait, il est vivement à désirer que les expériences dans cette voie soient continuées, d'autant plus que l'analyse par cet instrument n'exige que quelques minutes.

Les indices de réfraction ont été trouvés, en effet, par M. Depaire, fort différents, savoir : 55 à 59 pour la grasse de lait et 9 à 17 pour la margarine. D'après M. Viollette, en France, ces chiffres sont respectivement de 27 à 53 et de 8 à 15. Ajoutons toutefois que, d'après un rapport adressé aux Chambres françaises, un beurre de Normandie, absolument pur, a donné à l'oléo-réfractomètre un pouvoir réfringent de 25°. Il y a lieu d'attendre la confirmation d'un pareil chiffre, car cette observation, si elle était confirmée par d'autres, porterait une forte atteinte à l'exactitude des indications de l'oléo-réfractomètre. En effet, le chimiste qui se serait basé sur ce seul chiffre aurait dû signaler cet échantillon de beurre de Normandie *pur* comme renfermant environ 20 p. % de margarine.

Quant aux autres procédés dont parle le rapport, je n'ai que deux observations à ajouter.

La première concerne l'examen microscopique, d'un emploi rapide et utile dans certains cas, non seulement au point de vue de la recherche des éléments figurés anormaux (lissus, etc.), mais aussi au point de vue de celle des graisses étrangères. Jamais, en effet, dans des échantillons de beurre pur, frais, c'est-à-dire de moins de deux semaines de conservation, prélevés directement dans la laiterie de la ferme de l'Institut agricole de l'État, je n'ai pu découvrir les cristaux arborescents caractéristiques que l'on constate dans les matières grasses soumises à la fusion, comme c'est le cas pour la margarine. Mais comme le beurre pur de longue conservation, ainsi que l'a déjà reconnu le micrographe anglais Hassall, montre peu à peu des cristallisations et comme, d'autre part, parmi les beurres des marchés d'hiver, on rencontre souvent des beurres fondus, on reconnaît que l'examen microscopique, même dans la lumière polarisée, n'est d'aucun emploi général.

Quant à la recherche des huiles végétales, j'appuie l'opinion des chimistes qui recommandent l'emploi de la solution alcoolique de nitrate d'argent. En effet, des essais entrepris à la station agronomique, déjà en 1866 (*Bulletin*, n° 59, p. 12), m'avaient fait conclure en faveur de la recherche de l'huile de coton basée sur la coloration caractéristique qu'elle prend sous l'influence du réactif de Becchi.

§ 2. LES OPÉRATIONS.

J'ai fait remarquer que les chimistes consultés sont d'accord sur la supériorité des méthodes de Reichert et de Hehner.

Mais lorsque l'on consulte le chapitre II, qui traite des modes opératoires, on reconnaît que la manière d'appliquer ces procédés diffère sensiblement dans les détails. Cela ne doit, du reste, pas surprendre ; il en est de même pour la plupart des méthodes employées à l'analyse d'autres produits, à l'exception de quelques procédés dits de convention, qui partout sont employés dans les mêmes conditions.

Il est très désirable que, pour l'analyse du beurre aussi, on réalise une exécution technique plus uniforme ; la concordance des résultats fournis par divers opérateurs n'aurait qu'à y gagner.

Mais la manière, par exemple, de préparer la matière grasse pure, la saponification, la dessiccation des acides gras, la distillation des acides volatils, etc., toutes ces opérations délicates qui méritent toute l'attention du chimiste, ne se discutent pas dans des rapports, ni dans des congrès. C'est à pied d'œuvre, c'est au laboratoire, en opérant de commun accord, que les chimistes avanceront et rendront uniforme l'exécution technique des détails opératoires. C'est ainsi, par exemple, que l'on a procédé il y a quelques années avec plein succès, pour arriver à une entente dans l'analyse des superphosphates.

Aussi ne m'arrêterai-je pas plus longtemps sur cette partie du rapport. J'ajoute, cependant, qu'en général les différences d'exécution adoptées par les chimistes consultés ne me paraissent pas assez importantes pour produire, par ce seul fait, des résultats discordants au point de compromettre l'exécution de la loi du 4 août 1890.

§ 3. CARACTÈRES DU BEURRE NORMAL ET CONCLUSIONS.

Cette partie du rapport fournit de nouvelles preuves à l'appui de la difficulté réelle que le chimiste rencontre, moins dans l'analyse proprement dite des beurres, que dans l'interprétation des résultats. Pour arriver à une appréciation numérique, on doit, à l'aide des chiffres normaux sur lesquels sont basées les méthodes de Reichert et de Hehner, calculer la quantité de graisse étrangère contenue dans l'échantillon examiné.

Si le beurre pur, d'une manière générale, ou si au moins le beurre pur d'une origine déterminée, par exemple, celui de Herve, ou du pays de Gembloux, ou des Flandres, renfermait une proportion sensiblement fixe d'acides gras insolubles et d'acides volatils, cette opération serait élémentaire.

Mais, peu de temps après la publication des dits procédés, on a reconnu, de tous les côtés à la fois, une grande variabilité de la composition normale du beurre et, comme conséquence, la nécessité de modifier les chiffres normaux respectivement de 88 (Hehner) et de 26 (Reichert-Meisli), et de ne pas accorder à ces chiffres limites une valeur absolue.

Déjà en 1885, j'avais constaté dans les beurres de l'Institut un *minimum* de 84.6 (Hehner), nombre presque atteint dans le résumé rédigé par les soins du service de l'hygiène.

D'autre part, dans la réunion du 27 janvier 1886, les directeurs des laboratoires de l'État ont reconnu qu'il fallait élever la limite supérieure à 89, et M. Jorissen, à l'occasion de sa conférence faite à l'Exposition de Bruxelles, a fait connaître que, tout en ayant constaté une moyenne de 87.5, chiffre qui est égal à celui constaté par

M. de Molinari de 1883 à 1888, il a examiné un beurre incontestablement pur qui lui a donné 89.9.

A la station laitière de Kiel, des maxima de 89.7 ont été également observés ; à celle de Raden, M. Fleischmann a constaté 89.73 ; et M. Bischoff, se basant sur l'analyse de plus de deux mille échantillons de beurre du marché de Berlin, conclut à la nécessité de porter le chiffre de Hehner à 90.

Dans le rapport qui nous est soumis par M. le Ministre, on rencontre aussi, et cela plusieurs fois, pour le beurre pur, des titres maxima de 89 et 89.5, et, ce qui est plus grave, ces chiffres cadrent presque avec les minima trouvés par huit chimistes dans le beurre falsifié.

Il en est de même pour le chiffre normal de la méthode de Reichert. D'après une enquête faite en Bavière par M. Wollny, la limite de 26 doit être réduite à 20 ; à Kiel, des beurres fabriqués au laboratoire même ont fourni un minimum de 25.6, et M. Bischoff, de Berlin, désigne déjà comme douteux les beurres qui lui fournissent de 20 à 24. D'après la majorité des chimistes consultés par le service de l'hygiène, l'indice est rarement inférieur à 24, les chiffres 19 et 18 ne constituant que de rares exceptions. Néanmoins, des chiffres aussi bas ont été obtenus en Belgique, à Stockholm par M. Nilson, et, j'ajoute, également en Hollande, comme vient de me le communiquer M. Guning, professeur à l'université d'Amsterdam.

La grande variabilité de la composition normale du beurre, mise en lumière par les analystes, a du reste obtenu pleine confirmation, je dirai par voie directe, c'est-à-dire par des expériences d'alimentation dues à M. Harrington et à M. Wipprecht, et tout particulièrement par des études remarquables faites par M. Mayer, à Wageningen.

Non seulement la race et la période de lactation, mais surtout l'alimentation, font monter ou descendre d'une manière très appréciable la proportion des acides gras insolubles et des acides volatils. Certains fourrages concentrés du commerce, tels que les tourteaux d'arachides, de coton et de pavot, se distinguent tout particulièrement sous ce rapport.

Que faut-il conclure de l'ensemble de ces faits ?

C'est qu'il faut s'abstenir complètement d'inscrire dans le bulletin d'analyse le chiffre absolu ressortant de l'analyse et du calcul. Dire, par exemple, ce beurre renferme 47 p. % de graisses étrangères, n'est pas scientifique, parce que la base sur laquelle repose ce chiffre est variable ; cela n'est pas sincère, l'opérateur sachant que ce chiffre peut aussi bien être, par exemple, 50 ou 44 ; c'est prétentieux, car c'est faire croire à plus que la science ne peut donner dans l'état actuel.

Telle est aussi la conclusion du rapport, conclusion que je ne saurais trop appuyer.

Le chimiste doit se borner à déclarer : ce beurre est normal, ou ce beurre *renferme des graisses étrangères*, ou, si l'ensemble des essais ne lui permet pas de se prononcer, ce beurre *est suspect*.

Cette rédaction du bulletin suffit, du reste, pour les analyses faites pour le public et pour le service de l'hygiène.

Je n'ignore pas que, dans des cas d'expertise judiciaire, le tribunal demande une constatation numérique. Si, au point de vue moral, le fraudeur qui se contente d'introduire 20 p. % de margarine dans le beurre est aussi coupable que celui qui y en introduit 60 p. %, la pénalité doit être en rapport avec le tort causé.

Puisque, pour éclairer le juge, les chiffres sont exigés, l'analyste, pour être d'accord avec sa conscience, doit se borner à arrondir les chiffres par dizaines et dire, par exemple : ce beurre renferme environ 40, environ 50, ou environ 60 p. % de graisses étrangères.

Pour terminer, je me résume dans les conclusions suivantes :

La Commission de haute surveillance des laboratoires d'analyse de l'État adhère au rapport du service de l'hygiène que M. le Ministre a soumis à son avis. Elle recommande, dans l'état actuel de la question, pour la recherche des matières grasses étrangères dans le beurre, l'emploi simultané des méthodes connues sous le nom de Reichert (Meissl et Wollny) et de Hehner.

Lorsque les chiffres trouvés par l'analyse tombent dans les limites respectivement de 19 à 25 ou de 88 à 90, il y a lieu de les contrôler, en premier lieu par la détermination du *poids spécifique* de la matière grasse, ensuite par la *méthode de Köttstorfer* et enfin par l'*oléo-réfractomètre*, sur le résultat duquel il y a cependant lieu de faire encore ses réserves.

La Commission est d'avis qu'il faut, dans la rédaction des bulletins d'analyse, s'abstenir de donner des chiffres et se borner à déclarer un beurre *normal*, ou *suspect*, ou *renfermant des matières grasses étrangères*, en spécifiant le nom de la méthode suivie.

Dans les cas d'expertise judiciaire qui exigent une indication sur l'importance de la fraude, il y a lieu d'arrondir par dizaines les chiffres obtenus à l'aide des indices de Reichert et de Hehner, en disant, par exemple : ce beurre renferme environ 40, environ 50, etc., p. % de graisses étrangères.

La Commission émet le vœu de voir M. le Ministre continuer l'œuvre si heureusement inaugurée par le service de l'hygiène, en communiquant aux chimistes spécialement chargés de ces analyses le rapport de ce service et ceux des divers corps consultatifs auxquels il a été soumis.

Ce cercle de spécialistes devrait être invité à choisir dans son sein une commission dont les membres travailleraient ensemble, dans un laboratoire à leur choix, pour réaliser une entente sur les détails de la marche opératoire et, cette entente obtenue, ils exécuteraient, de commun accord, l'analyse d'un certain nombre d'échantillons de beurres authentiques et de mélanges préparés par eux, à l'effet de contrôler la valeur du procédé adopté.

Les analystes ont reçu communication de ces documents.

Ils seront convoqués prochainement à une réunion où ils discuteront les points restés en litige.

Il y a tout lieu d'espérer que l'entente s'établira entre eux.

On a vu, d'ailleurs, qu'ils sont à peu près unanimes à affirmer qu'on a beaucoup exagéré les difficultés de l'analyse des beurres.

Il est notamment inexact de dire, comme on l'a fait souvent, que l'on ne possède pas le moyen de découvrir la présence de matières grasses étrangères dans le beurre, lorsque la proportion de celles-ci n'exécède pas 20 p. %. Cela dépend de la qualité du beurre et de la nature des matières grasses étrangères. Dans certains cas, on ne pourra déceler facilement et sûrement la présence de ces dernières s'y trouvant dans la proportion de 20 p. %; dans d'autres cas, on les y reconnaîtra sans peine, bien qu'elles n'y aient été introduites qu'en proportion beaucoup moindre.

Le Gouvernement a l'intention de mettre bientôt à l'étude, d'une façon analogue, diverses autres questions intéressantes au point de vue de l'application des règlements, notamment celle de la recherche de la saccharine de Fahlberg et des produits similaires.

DÉTERMINATION DE LA COMPOSITION NORMALE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Une autre question ayant rapport au fonctionnement du service d'analyse est celle de la détermination de la composition normale des denrées alimentaires.

Ainsi que le rappelait l'Exposé des motifs du projet de loi, le Conseil supérieur d'hygiène, dès 1876, a recommandé la rédaction d'une instruction indiquant à la fois la composition normale des substances alimentaires et les moyens les plus faciles pour en constater l'altération ou la falsification. Un vœu analogue a été exprimé au Congrès de pharmacie tenu à Bruxelles en 1885, ainsi qu'au Grand Concours en 1888. (*Voir les conférences de MM. Depaire et Belval.*)

Par dépêche ministérielle en date du 25 octobre 1888, le Conseil supérieur d'hygiène publique a été chargé de rédiger un manuel ou codex déterminant la composition normale des principales denrées et boissons, ainsi que la tolérance légale des mélanges.

Cet important travail n'est pas encore entièrement terminé.

ABONNEMENTS AUX LABORATOIRES.

Enfin, le fonctionnement des laboratoires a donné lieu à l'examen d'une troisième question connexe : celle des abonnements et des conventions avec les négociants, en vue d'assurer au public le contrôle gratuit des denrées achetées.

Diverses demandes d'abonnements et de conventions de l'espèce, prévues du reste par l'article 6 de l'arrêté royal du 22 juin 1891 portant réorganisation des laboratoires de l'État, ont été adressées au Département de l'Agriculture.

Voici la réponse qui y fut faite :

« En réponse à votre demande, j'ai l'honneur de vous faire parvenir sous ce pli un exemplaire du tarif des analyses des denrées et substances alimentaires dans les laboratoires agréés par le Gouvernement. Ce tarif est applicable aux laboratoires d'analyse de l'État.

» Des réductions sur les prix y renseignés sont accordées :

» 1° En cas de remise simultanée d'échantillons multiples d'une même denrée, pour être analysés d'après des procédés identiques : 15 % pour 2 à 5 échantillons ; 25 % pour 6 échantillons et plus.

» 2° En cas d'abonnement, c'est-à-dire d'engagement à faire exécuter en un laps de temps donné un minimum déterminé de recherches ou de dosages : 15 % pour un minimum, par semestre, de 25 dosages ou recherches ; 25 % pour un minimum, par semestre, de 50 dosages ou recherches.

» Les laboratoires agréés.... accordent au moins les mêmes conditions.

» Si vous vouliez offrir à vos clients la faculté de faire, de temps à autre et au jour de leur choix, contrôler à vos frais dans l'un ou l'autre de ces laboratoires la qualité de vos produits, c'est-à-dire la teneur en tel principe constituant, normal et particulièrement intéressant au point de vue alimentaire, ou l'absence de tel élément caractéris-

tique d'une altération ou d'une falsification, ou encore l'observation de telle condition des règlements sur la matière, il vous suffirait de leur délivrer, quand ils exprimeraient le désir d'user de cette faculté, un bon d'analyse spécifiant les recherches ou dosages qu'il leur serait permis de faire pratiquer au laboratoire où vous auriez un abonnement. L'échantillon prélevé par le client serait mis, de préférence, dans un récipient ne pouvant par sa forme amener l'analyste à soupçonner son origine; celui-ci n'en connaîtrait la provenance que lorsque, l'analyse terminée, l'acheteur lui remettrait en paiement votre bon. Un second échantillon, identique au premier et renfermé dans un récipient portant le sceau du client et le vôtre, ainsi que le nom du client et la date du prélèvement, pourrait, si vous le jugiez à propos, être conservé pour procéder, le cas échéant, à une contre-analyse.

Laboratoires d'analyse de l'État et laboratoires agréés pour les analyses de denrées alimentaires.

(Extrait des tarifs en vigueur.)

Examen microscopique ordinaire (recherche générale et sommaire des impuretés, détermination des corps étrangers relativement faciles à distinguer) . . fr.	1 à 3
Examen microscopique détaillé (détermination des impuretés dans les cas de mélanges complexes, exigeant une préparation spéciale, l'usage de réactifs microchimiques, etc.)	5 à 10
Examen microbiologique (recherche spéciale des bactéries pathogènes, des bactéries de la putréfaction et des autres micro-organismes nuisibles) .	20 à 25
Détermination de la densité ou du poids spécifique	1 à 2
» des points de fusion et de solidification	4
Examen au polarimètre, directement	2
» » après interversion.	3
Examen au réfractomètre ou à l'oléo-réfractomètre	5
» au spectroscope	3
Dosage de l'azote (caséine, albumine, matières albuminoïdes, peptones, etc.)	5
Dosage du gluten (dans les farines).	3
Essai du gluten à l'aleuromètre	3
Recherche de la gélatine	3
Dosage des matières grasses	5 à 5
Recherche des matières grasses étrangères dans le beurre par la méthode de Reichert ou par celle de Hehner, ou par les deux à la fois	5 ou 10
» des huiles étrangères dans une huile comestible	3
Détermination de la nature de ces huiles étrangères.	10
Recherche de la fécule, de l'amidon, etc.	2 à 3
Dosage des matières amylacées	3 à 5
» de la cellulose.	5
Recherche de la dextrine	2
Dosage »	3
Dosage des sucres	3
Recherche de la glucose commerciale	1 à 2
Détermination du pouvoir de fermentation des levures	2
Dosage de l'alcool ordinaire	2
» des alcools supérieurs	3

Dosage de la glycérine	3 à 5
» de l'acide carbonique	3
» » acétique	3
Détermination de l'acidité totale	2 à 3
» de la nature des acides	3
Dosage du tannin	4 à 5
» de l'acide tartrique ou du tartre	3
Dosage de la caféine ou de la théine	5
» » théobromine	5
Recherche de l'ergot dans les farines, le pain, etc.	3
Dosage de l'eau ou de l'humidité	2
» de l'extrait ou du résidu d'évaporation	2 à 3
» des cendres totales	2 à 3
» » solubles dans l'eau	2
Détermination de la nature des cendres	2 à 3
Dosage du sel (chlorure sodique) ou des chlorures divers	2 à 3
Dosage de l'acide sulfurique	2 à 3
» » phosphorique	4
» » azotique, de l'acide azoteux, de l'ammoniaque et des matières organiques dans les eaux, chacun	2 à 3
Détermination du degré hydrotimétrique d'une eau	1
Recherche de l'alun, du sulfate de cuivre ou du sulfate de zinc dans les farines, le pain, etc. ; recherche des métaux nuisibles ou de leurs composés, chacune	2
Dosage de chacun de ces composés minéraux	3 à 4
Recherche des matières colorantes étrangères	2 à 5
Détermination de la nature de ces matières	5 à 20
Recherche des matières aromatiques étrangères	5 à 5
Détermination de la nature de ces matières	10
Recherche de la saccharine	5
» des agents de conservation (antiseptiques), pour chacun	2 à 3
Dosage de chacun d'eux	4
Photomicrographie	5

L'extrait ci-après d'une dépêche ministérielle à un négociant en denrées alimentaires, est relatif au même objet.

» Vous me faites part des difficultés que paraît offrir, pour ce qui concerne vos produits, l'application des conditions du tarif général des analyses de denrées alimentaires.

» Veuillez remarquer que la combinaison exposée dans ma circulaire, à titre d'exemple des moyens pouvant être employés par les commerçants en général, en dehors de toute intervention de l'autorité chargée de la surveillance du commerce des denrées alimentaires, pour permettre à leurs clients de contrôler la qualité de leur marchandise, ne doit nullement être considérée comme obligatoire pour le négociant désireux de prendre un abonnement aux laboratoires de l'État ou agréés par l'État. Vous êtes parfaitement libre d'organiser comme il vous conviendra le mieux, de commun accord avec vos clients, un système de contrôle des qualités de vos denrées, système dans lequel le rôle des directeurs de laboratoires se bornera à pratiquer sur les

échantillons qui leur seront remis les opérations d'analyse que vos clients leur demanderont d'exécuter et à délivrer à ceux-ci des bulletins renseignant les résultats de ces opérations analytiques.

» Les autorités communales et les agents du Gouvernement investis de la mission de surveiller la fabrication et le commerce des denrées alimentaires, sont chargés de prélever, aux fins d'analyse et de poursuite éventuelle, des échantillons des denrées suspectes de falsification ou d'altération ; mais le fonctionnement de ce service, en vue de l'application du Code pénal ou des règlements spéciaux, est indépendant de tout contrôle que les commerçants jugeraient à propos d'organiser eux-mêmes dans le but de faire constater la bonne qualité de leurs denrées ; les analyses des échantillons prélevés en exécution de conventions entre vendeurs et acheteurs sont considérées comme des opérations commerciales, et la question de leur coût se trouve résolue dans le sens indiqué par ma circulaire relative à cet objet.

» Je reconnais volontiers que la pratique de pareil contrôle favorise les intérêts de l'hygiène publique et de la loyauté des transactions commerciales, en même temps que l'intérêt personnel du négociant honnête ; mais je ne puis, pour le moment, en ce qui concerne le coût des analyses dans les laboratoires de l'État, me départir des conditions du tarif.

» Vous pouvez, du reste, atteindre votre but et donner à vos clients des garanties suffisantes en ne faisant exécuter qu'un nombre restreint d'analyses et en ne vous imposant pas, de ce chef, un surcroît de dépenses (trop considérable.

» Pour les laboratoires agréés par l'État, ces prix sont des maxima que les analystes peuvent évidemment réduire à leur gré. »



DEUXIÈME PARTIE.

EFFETS PRODUITS

PAR LES

MESURES PRISES EN EXÉCUTION DE LA LOI.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES.

On lit dans le rapport de la section centrale de la Chambre des Représentants, en date du 23 juillet 1889, que, des membres de cette section ayant proposé de voter un amendement soumettant la loi à révision après cinq ans, la majorité ne s'est pas ralliée à cette manière de voir ; et, parmi les motifs qui ont fait rejeter cette proposition, se trouve cité le suivant :

« Les services importants ne s'improvisent pas, et leur existence d'ici à cinq ans serait tellement courte, ils seraient, à l'échéance de ce terme, depuis si peu de temps en action, qu'il ne serait guère possible de juger sérieusement alors de leur utilité. »

Cette remarque est applicable, avec bien plus de justesse encore, aux résultats qu'on a pu obtenir endéans les deux ans qui ont suivi la promulgation de la loi.

Cette première période biennale a été consacrée principalement à l'élaboration des règlements qui ont paru les plus urgents, concernant les denrées alimentaires, ainsi qu'à l'organisation du service de surveillance. Comme on l'a vu, ce dernier service n'a commencé qu'en mai dernier à fonctionner d'une manière courante, pour ce qui est des denrées alimentaires en général, et encore le nombre de journées régulièrement consacrées à la visite des fabriques, des magasins, des marchés, etc., des susdites denrées, a-t-il été jusqu'ici fort réduit, soit à peine d'une dizaine par semaine pour tout le pays.

Malgré le peu de temps dont le Gouvernement a disposé, et en dépit des bornes que les circonstances ont imposées à son activité en ce qui concerne le fonctionnement du service d'inspection, l'ensemble des mesures prises en exécution de la loi, à savoir la publication de règlements concernant les denrées et de documents interprétatifs, l'organisation du service de surveillance et la mise en train de ce service, n'a pas laissé de produire quelques bons effets

Nous distinguerons entre les *effets immédiats* des mesures de réglementation et de surveillance, et les *améliorations* réalisées, au point de vue qui nous occupe, dans la fabrication et le commerce des denrées alimentaires.

CHAPITRE PREMIER.

EFFETS IMMÉDIATS.

Ces effets ont été obtenus soit par l'*action directe du Gouvernement* ou de ses agents sur les fabricants et les commerçants, soit moyennant l'*intervention des autorités communales ou des parquets*, stimulés et renseignés par le Gouvernement, soit avec l'*aide du public ou des commerçants eux-mêmes* mis en éveil par les mesures prises.

Nous examinerons brièvement chacun de ces points.

Nous verrons ensuite quelle influence l'exécution de la loi a produite sur la *statistique générale des condamnations prononcées par les tribunaux* en matière de denrées alimentaires.

A. RÉSULTATS DE L'ACTION DIRECTE DU GOUVERNEMENT SUR LES FABRICANTS ET LES COMMERÇANTS.

Les résultats de l'action immédiate du Gouvernement et de ses agents sur les fabricants et les commerçants se rattachent principalement aux ordres de faits énumérés ci-après :

1. Les fabricants et les négociants ont été instruits de leurs obligations ;
 2. Les infractions aux dispositions légales et réglementaires ont été, pour une bonne part, constatées, dévoilées, ou tout au moins soupçonnées ;
 3. Des avertissements ont été donnés aux délinquants et contrevenants ;
 4. Des denrées nuisibles ou dangereuses pour la santé ont été retirées de la circulation ;
 5. Des dénonciations ont été adressées aux parquets ; des poursuites ont été ordonnées ; des condamnations ont été prononcées par les tribunaux.
-

1. RENSEIGNEMENTS COMMUNIQUÉS AUX INTÉRESSÉS ; AVIS DISTRIBUÉS.

Les règlements et les circulaires interprétatives ont été publiés au *Moniteur*, insérés au *Mémorial administratif* des provinces, reproduits par un

grand nombre de journaux, publiés ou affichés, au moins par extraits, dans beaucoup de communes, parfois même communiqués spécialement aux intéressés par la police locale.

Le Gouvernement a fait imprimer à un très grand nombre d'exemplaires, en français et en flamand, des avis relatifs à l'application du règlement sur les vases et ustensiles en ce qui concerne les pompes à bière et les ustensiles de brasserie, du règlement sur la saccharine en ce qui concerne la bière, des règlements sur la margarine, les farines et leurs dérivés, ainsi que le café.

D'autres avis sont sous presse, relativement à l'application du règlement sur les vases et ustensiles en ce qui concerne les ustensiles émaillés, la poterie d'étain, les boîtes à conserves, les têtes de siphons pour boissons gazeuses, les feuilles d'étain, les papiers, etc., servant à envelopper les denrées alimentaires.

Ces avis ont été ou seront distribués par les soins des administrations communales, aux industriels et négociants intéressés.

Ils se trouvent reproduits ci-après.

USTENSILES DE BRASSERIE.

Construction et vente.

Il est défendu aux constructeurs de livrer aux brasseurs des appareils ou ustensiles dont les parties destinées à subir le contact de la bière ou du moût de bière seraient faites ou recouvertes de matières capables de communiquer à ces liquides des propriétés nuisibles, telles que le plomb, le zinc, la peinture au minium.

Sont notamment interdits en brasserie :

- 1° Les canalisations en *plomb* pour le moût de bière;
- 2° Les bacs refroidissoirs, cuves guilloires, tuyaux de transvasement des moûts, etc., en tôle de *zinc* ou en tôle *zinguée* (dite *galvanisée*).

Il est bien entendu que les dispositions réglementaires interdisant le contact avec le plomb ou le zinc ne sont pas applicables à l'eau intervenant dans la fabrication ou préparation de denrées telles que les bières.

Usage.

Il est interdit aux brasseurs de faire usage d'appareils ou ustensiles fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant, comme aussi de vendre, détenir ou transporter pour la vente, des bières s'étant trouvées en contact avec les dits appareils ou ustensiles.

On tolérera que les brasseurs en possession d'ustensiles en *tôle galvanisée* continuent à en faire usage, à la condition que la couche superficielle de zinc soit ou bien enlevée, ou bien recouverte d'un enduit qui préserve le moût du contact direct avec ce métal. Mais il n'est pas permis aux brasseurs d'installer de nouveaux appareils en tôle galvanisée.

L'usage de récipients, tuyaux, robinets, etc., en *laiton* ou cuivre jaune est autorisé, à la condition que ces appareils soient nettoyés soigneusement pendant les moments où leur fonctionnement est interrompu.

POMPES POUR LE DÉBIT DES BIÈRES.

Fabrication et vente.

Les *tuyaux d'aspiration ou de foulement*, ni aucune autre partie des appareils de débit destinée à subir le contact de la bière, ne peuvent être en plomb ni en étain contenant plus de 1 p. c. de plomb, de l'antimoine ou de l'arsenic.

Les *corps de pompes à bière ordinaires* (pompes aspirantes), ainsi que les *pistons*, les *souppes* et le *tuyau de déversement*, comme aussi les *robinets* placés sur les fûts, ne peuvent être en laiton ou cuivre jaune (alliage de zinc et de cuivre) qu'à la condition d'être totalement recouverts d'une couche stable de matière non prohibée par le règlement, telle qu'étain, nickel ou argent.

Les *parties internes des pompes à pression d'air, jusqu'au robinet ou clapet de retenue* de la bière placé sur le tuyau de refoulement de l'air comprimé, peuvent être en laiton, à la condition d'être construites de telle sorte que la bière n'y pénètre jamais. La *partie du tuyau de refoulement située entre le robinet ou clapet de retenue et le fût de débit*, y compris le *bout qui plonge dans celui-ci* (robinet plongeur), peut être en laiton. Le *tuyau plongeur* qui va du fond du fût au comptoir, ainsi que le *robinet de débit*, ne peuvent être en laiton qu'à la condition d'être soigneusement étamés, nickelés ou argentés sur toute la partie en contact avec la bière.

Les parties des pompes destinées à être en contact avec la bière peuvent être en verre, en grés, en porcelaine, en fer émaillé, en caoutchouc, en aluminium, en étain, en cuivre rouge ou en bronze, pourvu que ces matériaux ne renferment ni plomb, ni zinc, ni antimoine, ni composés de ces corps ou d'arsenic, ni couleurs toxiques.

Le nom et l'adresse du fabricant de la pompe doivent se trouver en caractères lisibles sur l'appareil. Toutefois, à ce nom et à cette adresse pourront être substitués ceux du marchand, lequel assume alors la responsabilité qui incombe au fabricant.

Usage.

Il est défendu de faire usage, pour le débit des bières, d'appareils construits en contravention aux dispositions prérappelées.

Les parties d'appareils en cuivre rouge ou en bronze doivent être entretenues en parfait état de propreté et exemptes de vert-de-gris. Il en est de même des robinets plongeurs en laiton des pompes à pression d'air; on doit les nettoyer soigneusement chaque fois que, les fûts étant vidés, on les retire de ceux-ci. C'est à ces conditions seulement qu'est toléré leur emploi.

USTENSILES ET VASES ÉMAILLÉS.

Fabrication.

Il est défendu aux fabricants d'ustensiles et vases en fonte, fer, etc., émaillés, d'introduire aucun composé de plomb, de zinc, d'antimoine ou d'arsenic dans l'émail qui recouvre les parties de ces objets destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires.

La tolérance en fait de composés de plomb, de zinc et d'antimoine pouvant se rencontrer dans ces émaux à titre d'impuretés y apportées par les autres matières, est limitée à 1 p. c.

Tout ustensile, vase, etc., dont les parties destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires dans une fabrique, un magasin ou un débit de ces denrées, sont revêtues d'émail, doit porter, en caractères bien lisibles, le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant. Toutefois le marchand d'ustensiles ou vases, ou encore le fabricant ou marchand de denrées alimentaires qui utilise ces objets, peuvent faire substituer leurs nom et adresse à ceux du fabricant : ils prennent alors sur eux la responsabilité qui incombe à ce dernier.

Vente.

Il est défendu aux fabricants et marchands d'ustensiles de ménage, quincaillers, etc. de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, des ustensiles, vases, etc., émaillés, destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires et fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

Usage.

Il est défendu aux fabricants et marchands de denrées alimentaires de faire usage, dans leur industrie ou leur commerce, d'ustensiles, vases, etc., fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant, comme aussi de vendre, exposer en vente, détenir ou transporter pour la vente des denrées se trouvant ou s'étant trouvées en contact avec les dits ustensiles, vases, etc.

BOITES A CONSERVES ET AUTRES VASES ET USTENSILES DIVERS ÉTAMÉS OU SOUDÉS.

Fabrication.

On ne peut se servir, pour la fabrication des boîtes à conserves et des objets analogues, de *fer blanc* étamé avec de l'étain contenant plus de 1 p. c. de plomb ou des quantités appréciables d'arsenic.

De même, on ne fera usage que d'étain fin pour l'étamage de toutes parties d'ustensiles, vases, etc. pouvant être mises en contact avec des denrées alimentaires destinées à la vente.

Il est également interdit de se servir d'étain contenant plus de 1 p. c. de plomb pour pratiquer des *soudures* à l'intérieur des boîtes à conserves ou sur des parties quelconques d'ustensiles pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

Si les soudures des boîtes à conserves et des récipients analogues sont faites à l'extérieur, mais dans des conditions telles qu'une partie notable de l'alliage puisse subir du côté intérieur le contact de la denrée, on n'emploiera à la confection de ces soudures que des alliages contenant au maximum 10 p. % de plomb.

Il est défendu d'employer, pour la fermeture des joints des boîtes à conserves, du *caoutchouc* contenant des composés de plomb, de zinc ou d'antimoine.

Tout appareil, vase, etc., dont les parties destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires dans une fabrique, un magasin ou un débit de ces denrées contiennent de l'étain ou des alliages métalliques, doit porter, en caractères bien lisibles, le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant. Toutefois, à ce nom et à cette adresse, peuvent être substitués ceux du vendeur de l'ustensile ou du vase, ou encore du fabricant ou du vendeur de la denrée alimentaire : ceux-ci prennent alors sur eux la responsabilité qui incombe au fabricant de l'ustensile ou du vase.

Vente.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, des ustensiles, vases, etc., fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

Usage.

Il est défendu aux fabricants et marchands de conserves ou autres denrées alimentaires de faire usage d'ustensiles, vases, etc. fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant, comme aussi de vendre, exposer en vente, détenir ou transporter pour la vente, des denrées se trouvant ou s'étant trouvées en contact avec les dits ustensiles, vases, etc.

POTERIE DITE D'ÉTAIN.

Fabrication.

Il est défendu de faire usage, pour la confection des parties d'ustensiles, vases, etc., destinés à subir le contact des denrées alimentaires, d'alliages métalliques renfermant du *plomb* en proportion supérieure à 1 p. % ou des quantités appréciables d'*arsenic*.

En outre, les alliages employés à cette fabrication ne peuvent renfermer du *zinc* (comme le maillechort, l'alfénide, le nouvel argent, l'argentan, le pack-fong, le métal delta, le laiton-bronze, le laiton ordinaire ou cuivre jaune) ou de l'*antimoine* (comme le métal anglais ou métal Britannia, le métal d'Alger, le pewter, le métal blanc, etc.) que s'il s'agit d'objets tels que couverts, cafetières, théières, sucriers, brocs d'estaminet, mesures ⁽¹⁾, etc.), au contact desquels les denrées alimentaires ne séjournent que momentanément.

Tout ustensile, vase ou objet dont les parties destinées à être mises en contact avec des denrées alimentaires dans une fabrique, un magasin ou un débit de ces denrées, sont constituées par de l'étain ou des alliages métalliques, doit porter en caractères bien lisibles le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fabricant. Toutefois, à ce nom et à cette adresse, pourront être substitués ceux du vendeur de l'objet ou du vendeur de la denrée alimentaire; ces derniers négociants prennent alors sur eux la responsabilité qui incombe au fabricant du vase ou de l'ustensile.

Vente.

Il est défendu aux fabricants, marchands d'ustensiles de ménage, quincaillers, etc., de vendre, d'exposer en vente, etc., pour l'industrie ou le commerce des denrées alimentaires, des ustensiles, vases ou objets confectionnés en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

Usage.

Il est défendu aux fabricants, marchands ou débitants de denrées alimentaires de faire usage de vases, ustensiles ou objets fabriqués en contravention aux dispositions

(¹) Les dispositions réglementaires relatives à la composition des mesures, prises en exécution de la loi du 1^{er} octobre 1833, seront réformées incessamment et mises en harmonie avec les dispositions rappelées ci-dessus.

rappelées ci-devant, comme aussi de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, des denrées se trouvant ou s'étant trouvées en contact avec les dits ustensiles, vases ou objets.

TÊTES DE SIPHONS POUR BOISSONS GAZEUSES.

Fabrication.

Il est défendu aux fabricants de têtes de siphons pour boissons gazeuses de faire usage, pour la confection des parties de ces appareils devant subir le contact de la boisson, d'alliages métalliques contenant :

a) Plus de 1 p. % de plomb, du zinc, des quantités appréciables d'arsenic ou plus de 15 p. % d'antimoine, si ces siphons sont destinés à contenir des eaux gazeuses ordinaires ;

b) Plus de 1 p. % de plomb, du zinc, des quantités appréciables d'arsenic ou une proportion quelconque d'antimoine, s'ils sont destinés à contenir des limonades gazeuses.

Toute tête de siphon dont la partie destinée à être mise en contact avec la boisson gazeuse est constituée par de l'étain ou un alliage métallique doit porter, en caractères bien lisibles, le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant. Toutefois, à ce nom et à cette adresse, peuvent être substitués ceux du marchand de siphons ou de boisson gazeuse ; ces derniers négociants prennent alors sur eux la responsabilité qui incombe au fabricant de siphons.

Vente.

Il est défendu aux fabricants et marchands de siphons, de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, des siphons dont les têtes sont confectionnées en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

Usage.

Il est défendu aux fabricants et marchands ou débitants de boissons gazeuses de faire usage de siphons fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

FEUILLES D'ÉTAIN, PAPIERS, ETC. SERVANT A ENVELOPPER LES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Fabrication.

Il est défendu :

1° Aux fabricants de *feuilles d'étain* destinées à envelopper les saucissons, les fromages, les fruits, les confiseries, le chocolat, la chicorée ou d'autres denrées alimentaires, de se servir, pour la confection de ces feuilles, d'étain contenant du plomb, du zinc, de l'antimoine, de l'arsenic ou du mercure. La tolérance, en ce qui concerne le plomb et l'antimoine, ne dépassera pas 1 p. % de ces éléments réunis ;

2° Aux fabricants de *papiers* ou de *tissus* spécialement destinés à envelopper des denrées alimentaires, d'introduire dans ces papiers ou tissus, par exemple, dans le but de les glacer (moirer) ou de les colorer, des composés de plomb, de zinc, d'antimoine

ou d'arsenic ou quelque autre matière toxique, telle que les substances vénéneuses visées par le règlement relatif à la coloration artificielle des denrées alimentaires.

Les paquets ou rouleaux de feuilles d'étain, ainsi que de papiers, tissus, etc. colorés, s'ils sont spécialement destinés à envelopper des denrées alimentaires, doivent porter, en caractères bien lisibles, le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant. Toutefois, le marchand peut y substituer son nom et son adresse; il assume alors la responsabilité qui incombe au fabricant.

Vente.

Il est défendu de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, pour envelopper des denrées alimentaires, des feuilles d'étain, du papier coloré, etc., fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant.

Usage.

Il est défendu aux fabricants et marchands de denrées alimentaires d'envelopper ces denrées dans des feuilles d'étain, du papier, etc., fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant, comme aussi de vendre, exposer en vente, détenir ou transporter pour la vente, des denrées s'étant trouvées en contact avec pareilles enveloppes.

BIÈRES SACCHARINÉES.

Par *produits saccharinés*, il faut entendre, pour l'application du règlement, toute denrée édulcorée à l'aide de matières autres que les sucres proprement dits (sucre ordinaire ou saccharose, sucre glucose ou dextrose, etc.), notamment les bières additionnées de saccharine de Falberg (anhydrite sulfaminbenzoïque, sulfinate d'acide benzoïque, sulfinate benzoïque) ou de produits analogues, ou encore de glycérine.

Fabrication ou préparation et vente en gros ou en demi-gros.

1° Les brasseurs et marchands apprêteurs de bières qui font usage de ces succédanés des sucres pour préparer ces boissons, sont tenus de faire peindre en caractères apparents les mots « produits saccharinés » ou « bières saccharinées (saccharinehoudende voortbrengsels, saccharinehoudende bier) » à l'extérieur de l'entrée principale de leur établissement.

2° Les tonneaux dans lesquels sont livrées les bières saccharinées doivent porter également en caractères distincts et indélébiles le mot « sacchariné (saccharinehoudende) » et, en outre, le nom ou la raison sociale du fabricant ou du marchand.

3° Cette même indication doit être reproduite sur les factures et lettres de voiture ou connaissements.

Débit.

Les débitants de bières saccharinées doivent afficher dans le local où le public a accès, à un endroit apparent et en vue, l'inscription susdite, faite en caractères distincts et indélébiles.

La disposition du règlement portant que les vases dans lesquels le produit sacchariné est livré à l'acheteur par un marchand en détail doivent porter le mot « sacchariné »,

ainsi que le nom ou la raison sociale du détaillant, n'est pas applicable aux verres dans lesquels la bière est servie au client pour être consommée sur place.

BEURRE ARTIFICIEL (MARGARINE).

On entend par *margarine*, pour l'application du règlement, tout beurre artificiel quelconque, c'est-à-dire toute substance ou préparation présentant de l'analogie avec le beurre naturel et qui n'a pas été fabriquée exclusivement au moyen de lait.

Toutefois, l'addition de sel ordinaire ou d'un colorant inoffensif au beurre naturel n'entraîne pas l'obligation d'appeler le produit « margarine ».

Il est d'ailleurs permis d'ajouter au mot « Margarine » sur les écriteaux, étiquettes, factures, etc. (*Voir ci-après*), en guise de sous-titre, une indication complémentaire, telle que : « à l'huile de palme » ou : « à 50 p. % de beurre naturel ».

Les prescriptions du règlement relatives à la vente de la margarine sont les suivantes :

Vente en gros.

1° En cas d'exposition en vente dans un lieu ouvert au public, il faut placer à demeure dans ce lieu, en un endroit apparent et en vue, l'inscription : Vente de margarine (*Verkoop van margarine*), faite en caractères distincts et indélébiles ;

2° Le récipient (cuvette, caisse, panier, etc.) dans lequel la margarine se trouve renfermée pour l'exposition en vente, la vente ou la livraison, doit porter, en caractères distincts et indélébiles, le mot « Margarine », ainsi que le nom ou la raison sociale du fabricant ou du vendeur ;

3° Lors des expéditions, indiquer sur les factures et les lettres de voiture ou connaissements, pour chaque envoi individuel, que la marchandise est vendue comme margarine.

Vente en détail.

1° Placer à demeure dans le lieu de vente ou de débit, en un endroit apparent et en vue, l'inscription : « Vente de margarine (*Verkoop van margarine*) », faite en caractères distincts et indélébiles ;

2° Revêtir la margarine exposée en vente ou son contenant (cuvette, caisse, panier, vase en faïence, etc.) de l'inscription « Margarine » faite en caractères bien lisibles ; placer cette inscription en vue du public ;

En outre, si la margarine est exposée en vente ou vendue sous forme de pains ou gâteaux, donner à ceux-ci la forme cubique ;

Si la margarine est remise au client dans une enveloppe, du papier par exemple, avoir soin de se servir à cet effet d'enveloppes portant en caractères distincts et indélébiles le mot « Margarine » ainsi que le nom ou la raison sociale du vendeur.

3° En cas de présentation d'une facture au client, indiquer sur cette facture que la marchandise est vendue comme margarine.

FARINES.

Préparation.

Il est interdit aux meuniers, d'une manière absolue :

A. De transformer en farine destinée à la vente pour l'alimentation de l'homme :

1° Des grains non convenablement nettoyés, c'est-à-dire débarrassés autant que

possible de toutes matières terreuses et de tous produits nuisibles, tels qu'ivraie, nielle, mélampyre, etc. ;

2° Des grains altérés ou avariés, par exemple, des grains envahis par l'ergot, le charbon, la carie, la rouille ;

B. D'ajouter, en si minime proportion que ce soit, aux farines destinées à l'alimentation publique, aucune matière minérale (1).

Vente.

Il est également interdit aux meuniers et à tous commerçants d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, pour l'alimentation de l'homme :

A. Des farines préparées contrairement aux dispositions rappelées ci-devant (2) ;

B. Des farines altérées par quelque cause que ce soit (échauffées, aigries, moisies, etc.).

Le commerce des farines est, en outre, soumis aux dispositions suivantes :

A. La farine de grains autres que le froment, la farine de grains mélangés et la farine d'une céréale déterminée renfermant une proportion notable de farines de grains étrangers ou d'une autre substance végétale, ne peuvent être vendues ou exposées en vente pour l'alimentation de l'homme que sous une dénomination qui en rappelle la nature ou la composition, par exemple, farine de seigle, farine de méteil (blé et seigle), farine de blé et maïs, farine de sarrazin et riz ;

Les sacs ou récipients dans lesquels les farines mélangées sont mises en vente ou dans lesquels elles sont livrées par les fabricants et les marchands en gros ou en demi-gros, doivent porter en caractères distincts et indélébiles l'indication de la composition du mélange ; de plus, si la farine mélangée, destinée à la vente, est renfermée dans des sacs ou récipients non entamés, l'inscription mentionnera le nom ou la raison sociale du meunier ou du vendeur ;

Lors des expéditions, il faut indiquer sur les factures et lettres de voiture ou connaissements, pour chaque envoi individuel, que la marchandise est vendue comme farine mélangée à telle substance (3).

B. La farine vendue ou exposée en vente comme farine ordinaire ou *farine de froment blutée* ne peut perdre à 100° C. plus de 18 p. % de son poids et, séchée à cette température, elle ne peut contenir plus de 1 p. % de matières minérales (cendres) ni moins de 8 1/2 p. % de gluten sec.

(1) L'addition de ces substances à la matière première d'un aliment aussi important que le pain, est considérée comme nuisible ou tout au moins comme dangereuse pour la santé. L'industrie du meunier doit se borner au nettoyage et à la mouture du grain, et au triage des produits de la mouture, sans addition à ces produits d'aucune matière étrangère.

(2) Toutefois les épiciers, pâtisseries, etc., peuvent vendre sous une dénomination spéciale, pour la pâtisserie, des mélanges de farines avec des matières diverses, telles que certains levains artificiels (levains chimiques, poudres fermentatives, etc.), à la condition, bien entendu, que ces matières ne soient pas nuisibles.

(3) Les dispositions relatives aux farines mélangées ne sont pas applicables à la farine de blé qui contiendrait une faible quantité (par exemple 2 ou 3 p.%) de farines d'autres grains non nuisibles à la santé, tels que seigle, orge, avoine ou certaines légumineuses, quantité correspondant à celle des grains étrangers dans les blés ayant subi un nettoyage soigné.

PAIN.

Fabrication.

Il est interdit aux boulangers d'employer à la fabrication du pain, soit du pain ordinaire ou pain de froment, soit des produits similaires, tels que pain de méteil, destinés à la vente pour l'alimentation humaine ;

1° Des farines provenant de grains non débarrassés autant que possible au préalable de toutes matières terreuses et de tous produits nuisibles, des farines provenant de grains altérés ou avariés, des farines additionnées en quelque proportion que ce soit de matières minérales ou encore des farines altérées par quelque cause que ce soit ;

2° Des matières minérales autres que le sel ordinaire (chlorure sodique) et l'eau ;

3° De la levure falsifiée, notamment de la levure additionnée de substances minérales (1).

Sont également interdits en boulangerie :

1° L'usage d'ustensiles confectionnés en contravention aux dispositions du règlement du 10 décembre 1890, notamment l'usage de pétrins recouverts intérieurement de tôle de zinc ou de fer galvanisé ;

2° L'emploi, pour le chauffage des fours, de bois peints à l'aide de couleurs plombifères ou arsénifères.

Vente.

Il est défendu d'une manière absolue aux boulangers, épiciers, etc., de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, pour l'alimentation de l'homme :

1° Du pain ou des produits similaires fabriqués en contravention aux dispositions rappelées ci-devant ;

2° Du pain ou des produits similaires altérés par quelque cause que ce soit, par exemple, par suite d'emploi d'eau impure ou en excès, ou par suite d'une cuisson insuffisante.

Le commerce du pain et des produits similaires est soumis, en outre, aux dispositions suivantes :

Le pain confectionné avec de la farine autre que celle de froment doit porter le nom de la farine ou du mélange de farines dont il provient (pain de méteil, pain aux pommes de terre, etc.) (2) ;

Tout pain d'au moins un demi-kilogramme vendu, exposé en vente, transporté ou détenu pour la vente comme pain de froment, doit être marqué d'une empreinte indiquant les initiales du nom et du prénom du boulanger ; le pain mélangé ou fait d'une farine autre que celle de froment, portera, outre l'empreinte des initiales du nom et du prénom du boulanger, une marque spéciale consistant en une étoile.

(1) Est toléré l'emploi en boulangerie de levure additionnée d'une petite quantité de matières amylacées.

(2) Quant aux produits divers de la boulangerie dans la fabrication desquels interviennent d'autres substances que les farines, la levure ou levain, l'eau et le sel, ils doivent s'appeler *pain de fantaisie, de choix, de luxe*, ou de tel autre nom usité dans le commerce. Il est défendu de les vendre ou de les exposer en vente sous le nom de pain ou pain de froment, pain de seigle, etc.

**PÂTES ALIMENTAIRES, PAIN D'ÉPICE ET PRODUITS DIVERS DE LA
BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE.**

Fabrication.

Il est défendu d'employer à la fabrication des pâtes alimentaires (vermicelle, macaroni, etc.) et des produits divers de la boulangerie, de la pâtisserie et des industries annexes (pains de fantaisie, de luxe ou de choix, pains viennois, pains au lait, pains mollets, pains de dextrine, pains de gluten, croissants, gâteaux divers, gaufres, tartes, biscottes, pains à la grecque, biscuits, bonbons secs, pains d'amandes, couques, pains d'épice, etc.) :

a) Des farines préparées en contravention aux dispositions du règlement sur la matière, notamment des farines provenant de grains non débarrassés autant que possible au préalable de tous produits nuisibles, ou encore de grains altérés ou avariés, par exemple de grains contenant de l'ergot ;

b) Des farines ou d'autres matières premières altérées ;

c) Des matières nuisibles, telles que certaines matières colorantes (chromate de plomb, divers dérivés d'aniline, etc.), le sel d'étain, etc.

Est également prohibé l'usage d'ustensiles confectionnés en contravention aux dispositions du règlement du 10 décembre 1890, notamment d'ustensiles dans lesquels les denrées se trouveraient en contact avec de la tôle de zinc ou de la tôle galvanisée, ou en contact prolongé avec du laiton ou même avec du cuivre rouge (lorsque la formation de vert-de-gris est fortement à craindre).

Vente.

Il est interdit aux pâtisseries, épiciers, etc., de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente, aucune denrée fabriquée en contravention aux dispositions rappelées ci-devant ou en mauvais état de conservation.

Les sacs, enveloppes ou récipients non entamés, dans lesquels sont renfermés pour la vente en gros ou en demi-gros les pâtes alimentaires, les pains d'épice et les produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie, devront porter le nom ou la raison sociale du fabricant ou du vendeur.

CAFÉS.

La dénomination de *café* est exclusivement réservée à la graine décortiquée du caféier, soit simplement desséchée (café vert), soit torréfiée, soit réduite en poudre après torréfaction.

Le café mouillé (additionné d'eau) ou partiellement épuisé ne peut être vendu, exposé en vente, détenu ou transporté pour la vente, que sous une dénomination qui rappelle clairement la manipulation pratiquée. Le café torréfié qui perdrait à 100° C. plus de 5 p. % de son poids serait considéré comme café mouillé.

Les succédanés du café, tels que la chicorée, les graines de céréales et de légumineuses, les figues, les glands, les dattes, etc., ou les mélanges de café avec ses succédanés ou avec des matières étrangères quelconques, ne peuvent être vendus, exposés en vente, détenus ou transportés pour la vente que sous une dénomination dans laquelle

n'entrent pas le mot café ni ses dérivés, composés ou homonymes, ni les noms des lieux d'origine du café naturel (1).

Si ces produits artificie's sont moulés en grains, ceux-ci doivent affecter la forme cylindrique.

Les dénominations prévues par les dispositions rappelées ci-devant pour les cafés travaillés, contrefaits ou mélangés, doivent être inscrites en caractères bien lisibles et de dimensions uniformes sur les tonneaux, sacs et récipients dans lesquels ces produits sont vendus, mis en vente, détenus ou transportés pour la vente.

Lors de l'expédition des dits produits, les factures et lettres de voiture ou connaissements doivent indiquer, pour chaque envoi individuel, que la marchandise expédiée est vendue, non comme café naturel et véritable, mais comme tel ou tel produit dénommé conformément aux dispositions du règlement.

Tous ces avis se terminent par l'indication de la date à laquelle le règlement est entré en vigueur, et par la mention sommaire des peines établies par la loi et le Code pénal en cas d'infraction :

« Les infractions aux dispositions de ce règlement sont punies des peines prévues par la loi du 4 août 1890 (1 à 25 francs d'amende et 1 à 7 jours d'emprisonnement), sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal (amende de 10 à 2,000 francs, emprisonnement de 1 jour à 5 ans, confiscation des denrées, affichage du jugement, insertion dans les journaux et retrait de la patente). »

Au cours de leurs tournées, les fonctionnaires du service de l'inspection ont donné aux intéressés, au sujet des dispositions réglementaires et des renseignements consignés dans les circulaires ministérielles et les avis, des explications qui en ont facilité l'application aux divers cas particuliers.

Dans les nombreuses communes où toute la publicité désirable n'avait pas été donnée aux dispositions de la loi et des règlements, ils ont suppléé à cette négligence des autorités locales en visitant les principaux fabricants et négociants.

C'est ainsi notamment qu'ils ont rectifié beaucoup d'erreurs en ce qui concerne l'application aux pompes à bière du règlement relatif aux vases et ustensiles, ainsi que l'observation des règlements sur la saccharine, la margarine, les farines, etc.

2. INFRACTIONS CONSTATÉES OU SOUPÇONNÉES.

Les inspecteurs ne se sont évidemment pas bornés à donner aux intéressés des renseignements au sujet de leurs obligations. Ils ont tout au moins manifesté l'intention de rechercher dans une prochaine visite les infractions aux lois et règlements, et ce, afin d'en provoquer la répression; généralement ils

(1) Il est donc défendu de donner à la chicorée, à l'orge, etc., torréfiés, mélangés ou non avec du café, les noms de café-chicorée, café indigène, chicorée Moka, simili-café, café homéopathique, café d'orge, malt-café, etc.

ont, dès leurs premières visites aux fabricants et aux négociants, procédé à l'examen de leurs marchandises et de leurs ustensiles.

En ce qui concerne les denrées ou objets dont le commerce est réglementé d'une façon spéciale, ils ont d'abord vérifié l'observation des prescriptions relatives aux formes, empreintes, étiquettes, écriteaux, etc. Ils ont ensuite, d'une manière générale, pratiqué sur place la recherche des falsifications et altérations.

Pour cette recherche, ils se basent :

Soit sur la simple observation des caractères organoleptiques : aspect, odeur, saveur, consistance, etc. ;

Soit sur l'observation des caractères physiques, tels que la densité ;

Soit enfin sur l'observation de caractères chimiques.

Pour l'étude de certains caractères morphologiques ou chimiques, ils s'aident fréquemment d'une forte loupe ou d'un petit microscope portable.

Dans certains cas où il leur paraît difficile de pratiquer sur place les examens sommaires, les inspecteurs emportent, pour les examiner plus à l'aise à leur domicile, des échantillons des denrées suspectes.

Nous mentionnerons plus loin, en même temps que les procédés d'analyse régulière, les modes d'essai préliminaire et sommaire utilisés.

Bornons-nous à indiquer ici la façon dont les délégués procèdent généralement à l'inspection des marchés au beurre.

Ils s'entendent au préalable avec la police locale pour faire cerner le marché, arrêter les fuyards et rechercher les marchands plus ou moins suspects. Avant le commencement du marché, ils s'installent dans un local voisin. Ils se font amener par les agents de police les marchands suspects, porteurs de leurs paniers ; ils interrogent chacun d'eux et annotent leurs déclarations et observations ; ils prennent 0,500 à 0,800 kilogramme de chacun des différents beurres, ils y placent des étiquettes et ils permettent aux vendeurs de retourner au marché avec le restant de leur beurre. Ils examinent successivement les différents beurres, en opérant, de préférence, sur un certain nombre à la fois. Lorsque l'examen sommaire d'une série de beurres est terminé, ils font appeler les propriétaires ; ils leur rendent leur marchandise si elle a paru bonne et ils la retiennent dans le cas contraire, pour en prendre des échantillons suivant les règles, aux fins d'analyse.

Dans de nombreux cas, les fabricants et commerçants ont été amenés à avouer sur le champ leur culpabilité. Parfois, ces aveux ont été francs et spontanés, et ils ont précédé tout examen des denrées. Des commerçants se sont trahis en cherchant à cacher les denrées ou objets défectueux. Enfin, l'on a vu fréquemment sur les marchés des vendeurs prendre la fuite, donnant ainsi à la reconnaissance de leur faute une forme particulièrement éclatante.

Bref, ces visites et recherches des inspecteurs ont eu pour résultat la constatation et la découverte de nombreuses infractions aux dispositions légales ou réglementaires. Nous citerons les principales, dans l'ordre ci-après :

Usage (vente, fabrication, etc.) de matières, denrées ou objets prohibés ;

Emploi de dénominations trompeuses ;
Absence des inscriptions, formes, etc. prescrites.

Viandes. — Vente ou exposition en vente de viandes fraîches (de veau, de vache, de cheval, de porc, etc.), de hachis, de saucissons, de jambons, de lard, etc., gâtés ou corrompus.

Vente ou exposition en vente de viandes non estampillées ou non accompagnées des certificats exigés par le règlement.

Beurre. — Vente de beurre contenant un excès d'eau.

Vente de margarine sous le nom de beurre de 2^e qualité, de beurre de table ou même simplement de beurre (très fréquente, particulièrement dans les régions de Malines, Lierre, Anvers, Bruxelles, Termonde, Alost, Audenarde, Gand, Courtrai, Ypres, Mons, Thuin, Beaumont, Charleroi, Huy, Verviers, Liège).

Livraison de la margarine en détail dans du papier dépourvu de toute inscription (très fréquente) ; absence d'écritcau dans les débits de margarine (fréquente) ; forme défectueuse des pains de margarine ou absence d'empreinte ou d'étiquette (assez fréquente).

Farines. — Vente de farines (particulièrement de nos 3 et 4 provenant en partie de petits grains, remoulages, etc.) ou de gruaux contenant soit des impuretés provenant d'un nettoyage insuffisant, soit des produits d'altération (farines altérées, avariées) ou de l'ergot ; vente de farine de froment blutée, contenant des proportions excessives de cendres ou une quantité trop faible de gluten ; vente de farine additionnée de sulfate de baryte, de craie, de chinaclay ou d'alun (assez rare).

Absence d'inscription sur les récipients (sacs) contenant des farines mélangées pour la vente en gros ou en demi-gros, notamment de la farine de sarrasin mélangée avec de la farine de riz (très fréquente, particulièrement dans la partie Nord du pays), de la farine de froment mélangée avec de la farine de maïs ou contenant des proportions notables de farine de seigle (Luxembourg).

Levure. — Vente de levure contenant de la chinaclay ou de l'alun.

Vente de levure additionnée de fécule sans prévenir l'acheteur de cette addition.

Pain. — Emploi de farines défectueuses, d'alun, de sulfates de cuivre ou de zinc ; emploi de pétrins en zinc ou en en tôle galvanisée (assez fréquent).

Absence d'empreintes sur les pains et particulièrement absence d'étoile sur le pain additionné de pommes de terre (très fréquente).

Produits divers dérivés des farines. — Emploi d'ustensiles en cuivre ou en laiton recouverts de vert-de-gris ; emploi de sel d'étain dans la fabrication du pain d'épice (Flandres, Brabant, Auvers) ; emploi de proportions

excessives de potasse à la fabrication du pain d'épice ; emploi de chromate de plomb pour la coloration de certains produits de la pâtisserie.

Huile d'olive. — Vente, comme huile d'olive, d'un mélange d'huile d'olive avec de l'huile de sésame ou d'œillette.

Café. — Vente de café fortement avarié, moisi.

Vente de succédanés du café en contravention aux dispositions réglementaires concernant les inscriptions que doivent porter les récipients (café-chicorée, café indigène, moka homéopathique, café de santé, malt-café, etc.).

Chicorée. — Vente de chicorée contenant un excès de matières ter-
reuses.

Poivre. — Vente, comme poivre, de poivre additionné de fécule, de farines, de graine de paradis, de grabeaux, de matières minérales, etc.

Moutarde. — Addition à la moutarde de la nielle retirée du grain dans les minoteries.

Vente, comme moutarde, de moutarde en poudre sèche additionnée de farine, d'amidon ou d'autres matières végétales étrangères.

Safran. — Vente de safran contenant du sulfate de baryte ou des matières végétales étrangères (pétales de certaines fleurs).

Sucre. — Vente de sucre en poudre additionné de farine.

Confiseries. — Emploi de chromate de plomb comme colorant.

Chocolat. — Vente comme chocolat « pur sucre et cacao » de chocolat additionné de fécules ou de farines.

Sirops de fruits. — Vente, comme sirop de groseille, de framboise, de pomme, etc., de produits fabriqués avec des succédanés des sucres de ces fruits ou des sucres impurs (très fréquente) ; emploi, pour faire connaître la véritable nature du produit, d'étiquettes avec indications peu lisibles ou peu intelligibles.

Bières. — Emploi en brasserie, pour la manipulation des moûts de bière, d'ustensiles ou parties d'ustensiles en zinc ou en tôle galvanisée non recouverte d'un dépôt ou d'un vernis ; emploi de tuyauteries en plomb ou en zinc, de récipients peints à la céruse ou au minium, d'ustensiles en cuivre ou en laiton recouverts de vert-de-gris.

Emploi, pour le débit des bières, d'appareils (corps de pompe, tuyauteries, robinets, etc.), ou parties d'appareils dans lesquels la bière se trouve en contact immédiat avec du plomb ou de l'étain plombifère (fréquent), du laiton (très fréquent), du laiton-bronze ou bronze zincifère, du vert-de-gris recouvrant la surface du bronze mal entretenu.

Vente de bières saccharinées par des brasseurs ou des marchands de bières, sans apposer les inscriptions réglementaires à l'extérieur de l'entrée principale de l'établissement et sur les fûts (particulièrement fréquente dans les régions de Bruxelles, Lierre, Saint-Trond, Namur, Louvain, Diest, Ton-

gres, Malines, Anvers, Courtrai, Grammont, Charleroi, Dinant, etc.), ou en n'y mettant que des inscriptions peu distinctes ; vente de bières saccharinées, dans les débits, sans affichage de l'écrêteau réglementaire ou en ne mettant qu'un écrêteau avec caractères peu distincts.

Eaux gazeuses. — Vente d'eaux gazeuses en siphons avec tête en alliage plombifère (très fréquente).

Limonades gazeuses. — Vente de limonades contenant de l'alun.

Vente de limonades gazeuses en siphons avec têtes en alliage contenant du plomb ou de l'antimoine (fréquente).

Ustensiles, vases, etc. — Vente d'ustensiles en tôle galvanisée pour la manipulation des moûts de bière ;

Vente de pompes à bière en laiton non étamé ;

Vente de siphons pour boissons gazeuses, avec têtes en alliage plombifère ;

Vente de boîtes à conserves avec bavures (coulées de soudure) intérieures ou avec joints en caoutchouc contenant des composés de plomb ;

Vente d'ustensiles de ménage en fer, garnis intérieurement d'un émail contenant des composés de plomb ou de zinc ;

Vente de poteries communes, revêtues d'un vernis plombifère imparfaitement vitrifié, susceptible de se mélanger aux aliments (très fréquente).

Absence du nom et de l'adresse du fabricant ou du vendeur sur l'ustensile, le vase, etc.

Le nombre total de lots ou parties de denrées ou objets examinés sommairement par les inspecteurs est de 15,000 environ.

Plus de 5,000 infractions aux lois ou règlements ont été constatées ou soupçonnées par ces agents. (*Voir plus loin : Statistique générale des opérations d'inspection et d'analyse.*)

3. AVERTISSEMENTS DONNÉS AUX DÉLINQUANTS ET AUX CONTREVENANTS.

Les infractions constatées ont paru le plus fréquemment devoir être attribuées à l'ignorance des dispositions légales et réglementaires, ou de la façon dont elles devaient être interprétées ou appliquées, ou encore de la date de la mise en vigueur de ces dispositions.

Assez souvent, toutefois, il y avait négligence manifeste de la part des industriels ou des négociants ; parfois on a pu croire à une intention frauduleuse de leur part.

Dans le premier cas, et même assez fréquemment dans le second, les inspecteurs se sont bornés à donner des avertissements aux délinquants ou contrevenants, les prévenant que des poursuites seraient exercées à leur charge si, lors d'une seconde visite, ils étaient encore trouvés en défaut.

Le nombre total des avertissements ainsi donnés s'élève à 4,260 environ. (Voir plus loin : Statistique générale.)

4. SAISIES EFFECTUÉES

AUX FINS DE DESTRUCTION OU DE MISE SOUS SÉQUESTRE.

Les inspecteurs ont retiré de la circulation des denrées malsaines, notamment des viandes fraîches ou préparées (saucissons, jambons, etc.), du café, du chocolat, des sirops, des fromages, etc., qui leur ont paru manifestement gâtés, corrompus ou nuisibles à la santé.

Le cas de beaucoup le plus fréquent a été celui de viandes reconnues impropres à la consommation, lors de l'expertise préalable à la mise en vente : ces viandes ont été saisies et dénaturées sans qu'il y eût lieu, d'ailleurs, de verbaliser à charge de leurs détenteurs.

Dans les autres cas, les opérations de destruction ou de mise hors d'usage ont été parfois accompagnées de dénonciations aux parquets. Le plus souvent, eu égard à la bonne foi des commerçants intéressés, les inspecteurs se sont abstenus de dresser procès-verbal.

On n'a pas fait le relevé complet des nombres de bêtes ou de parties de viandes retirées de la circulation à la suite de l'expertise. Cette statistique a été dressée seulement pour ce qui concerne les cas de tuberculose constatés pendant les quatre derniers mois de l'année 1892, dans les sept provinces où fonctionnait, à cette époque, le service d'inspection des viandes : on a observé, durant ce laps de temps, 1189 cas, dont 971 de tuberculose généralisée, ayant occasionné des lésions à la fois dans les cavités thoracique et abdominale (viande déclarée totalement impropre à la consommation), et 218 cas de tuberculose limitée (enfouissement des organes atteints).

Le nombre total des saisies effectuées, en matière de denrées exposées en vente, est de 660 environ. (Voir plus loin : Statistique générale).

Ne sont pas compris dans ce chiffre les cas où la police a recueilli sur des marchés des lots de denrées (beurre) abandonnées par des vendeurs à l'annonce de la présence d'un inspecteur.

5. DÉNONCIATIONS ADRESSÉES AUX PARQUETS :

**PROCÈS-VERBAUX DE CONSTATATION D'INFRACTIONS OU DE PRÉLÈVEMENT
D'ÉCHANTILLONS ; RAPPORTS D'ANALYSE.**

Lorsqu'ils ont rencontré soit du mauvais vouloir obstiné en ce qui concerne l'observation des prescriptions formelles des lois et règlements, soit de l'opposition à leurs visites, et dans d'autres cas où ils se sont trouvés en présence de denrées gravement altérées ou fortement suspectes de falsification, surtout lorsqu'il leur paraissait y avoir intention frauduleuse de la part du vendeur, les inspecteurs ont dressé des procès-verbaux de constatation d'infractions ou de prise d'échantillons aux fins d'analyse.

Le nombre total de procès-verbaux dressés, avec ou sans prélèvement d'échantillons, a été de 365.

a). **PROCÈS-VERBAUX DRESSÉS PAR LES INSPECTEURS POUR INFRACTION MANIFESTE
AUX LOIS ET RÈGLEMENTS OU POUR OPPOSITION AUX VISITES.**

On trouvera ci-après la liste complète de ces procès-verbaux, au nombre de 473, ainsi qu'un tableau récapitulatif.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSEMENTS judiciaires.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	NATURE DES INFRACTIONS.
Viandes	Gand	35	Vente de viande rebutée.
Id.	Id.	60	Vente de viandes provenant de bêtes malades.
Id.	Id.	73	Vente de viande de porcs morts du rouget.
Id.	Id.	64, 65	Vente de viande de cheval impropre à la consommation.
Id.	Id.	44	Débit de viande impropre à la consommation.
Id.	Id.	46, 55, 73	Exposition en vente de saucissons avariés.
Id.	Id.	36	Vente de saucissons en décomposition.
Id.	Id.	35, 37, 70 71, 94	Vente de viande non estampillée.
Id.	Id.	67, 68, 74, 81, 82, 83, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 92, 93	Exposition en vente de viandes non estampillées.
Id.	Id.	50, 52, 91	Vente de viande de cheval non estampillée.
Id.	Id.	51	Dépècement d'un cheval non estampillé.
Id.	Id.	80	Contravention à l'article 5 de l'arrêté royal du 9 février 1891.
Id.	Termonde . .	5, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 47, 30, 58	Exposition en vente de saucissons avariés.
Id.	Id.	14	Exposition en vente de jambons avariés.
Id.	Id.	15	Exposition en vente de hachis avarié.
Id.	Id.	19, 20, 21	Vente de saucissons avariés.
Id.	Id.	22	Vente de lard avarié.
Id.	Id.	23	Vente de foie de vache avarié.
Id.	Id.	24, 25, 26, 28, 29, 34, 60	Vente de viande non estampillée.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSEMENTS judiciaires.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	NATURE DES INFRACTIONS.
Viandes.	Audenarde . . .	1, 2	Exposition en vente de viande foraine en décomposition.
Id.	Id.	16, 17, 18	Vente de saucissons avariés.
Id.	Id.	40	Vente de viande en décomposition.
Id.	Id.	32, 57	Exposition en vente de jambons avariés.
Id.	Id.	27, 30, 65, 77, 78	Vente de viande non estampillée.
Id.	Id.	41, 42, 45, 59	Exposition en vente de viande non estampillée.
Id.	Id.	48, 49, 50	Absence du certificat exigé par l'annexe B de l'arrêté ministériel du 28 juin 1891.
Id.	Mons.	1bis	Exposition en vente de saucissons impropres à la consommation.
Id.	Charleroi.	1	Exposition en vente et débit de viande non estampillée et provenant d'un veau impropre à la consommation.
Id.	Id.	2	Exposition en vente et débit de viande non estampillée.
Id.	Id.	3	Id. de viande non soumise à l'expertise
Id.	Namur.	20	Exposition en vente de viandes corrompues et impropres à la consommation.
Id.	Id.	1, 2, 5, 13, 1bis	Vente ou exposition en vente de viandes non estampillées.
Id.	Id.	18, 19, 32, 33, 34, 35	Vente ou exposition en vente de viandes non estampillées, les organes pectoraux ayant été détachés.
Id.	Id.	24, 25, 26	Séparation des organes pectoraux avant l'expertise.
Id.	Dinant.	4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17	Vente ou exposition en vente de viandes non estampillées.
Id.	Id.	21, 27, 28, 29, 30, 31, 36, 37, 38, 39	Id., les organes pectoraux étant détachés.
Id.	Id.	10, 12, 22, 23	Séparation des organes pectoraux avant l'expertise.
Id.	Bruxelles.	1	Exhumation et vente d'un porc mort du rouget.
Id.	Id.	2, 3, 4, 5, 6	Exposition en vente de viandes (non estampillées) provenant d'animaux malades ou crevés.
Id.	Id.	8, 9	Exposition en vente de saucissons gâtés.
Id.	Id.	1bis	Exposition en vente de viande de veau impropre à la consommation.
Id.	Louvain	7	Vente de viande de vache crevée, sans expertise.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSEMENTS judiciaires.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	NATURE DES INFRACTIONS.
Viandes.	Anvers.	1, 2, 3	Vente de viande suspecte de provenance d'animaux morveux.
Id.	Id.	4	Vente de viande provenant d'une bête atteinte de stomatite non déclarée.
Id.	Malines	1bis, 2bis, 3bis	Exposition en vente de saucissons impropres à la consommation.
Id.	Hasselt.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 1bis	Exposition en vente de saucissons altérés, impropres à la consommation.
Id.	Id.	16, 17	Exposition en vente de viandes altérées.
Id.	Id.	25	Transport pour la vente de viandes non estampillées.
Id.	Tongres	12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21	Vente de saucissons altérés.
Id.	Id.	24, 25	Exposition en vente de viandes non estampillées.
Id.	Id.	1, 22	Transport pour la vente de viandes non estampillées.
Id.	Huy	1, 2	Débit de viande non estampillée.
Bières	Neufchâteau	1	Débit à l'aide d'une pompe défectueuse (tuyau en plomb).
Divers	Namur.	1	Opposition à la visite de l'inspecteur.

RÉCAPITULATION.

DENRÉES ou OBJETS.	NATURE DES INFRACTIONS.	NOMBRE de PROCÈS-VERBAUX.
Viandes.	Vente ou exposition en vente de viandes gâtées, corrompues ou nuisibles	80
Id.	Vente ou exposition en vente de viandes non pourvues de l'estampille réglementaire ou non accompagnées des certificats prescrits	91
Bières	Débit à l'aide d'appareils défectueux (pompe avec tuyau en plomb)	1
Divers	Opposition à la visite de l'inspecteur.	1
		175

b) PROCÈS-VERBAUX DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS ET RAPPORTS D'ANALYSE.

Les procès-verbaux de prise d'échantillons relatent les circonstances dans lesquelles ont été effectués les prélèvements. Ils indiquent notamment si la denrée ou l'objet, suspects de défauts visés par la loi ou les règlements, ont été vendus, exposés en vente, détenus, transportés ou fabriqués pour la vente.

Ces procès-verbaux sont complétés par les rapports d'analyse.

Vu l'importance qu'offrent dans l'espèce les travaux analytiques, nous croyons devoir entrer ici dans quelques détails à leur sujet.

Nous mentionnerons d'abord d'une manière générale les procédés mis en œuvre pour les essais préliminaires et pour les analyses régulières des diverses catégories de denrées sur lesquelles s'est portée l'attention des inspecteurs et des analystes.

Nous renseignerons ensuite, pour chaque échantillon prélevé, les opérations d'analyse effectivement pratiquées, ainsi que les résultats immédiats de ces opérations et les conclusions qui en sont ressorties relativement à la réalité et à la nature des infractions.

Enfin, nous résumerons, dans un tableau récapitulatif, l'ensemble des opérations de prélèvement et d'analyse.

Procédés suivis pour les essais préliminaires et pour les analyses régulières des diverses catégories de denrées.

Il ne faut pas s'attendre à trouver ici un exposé complet des procédés d'essai ou d'analyse des diverses denrées alimentaires : toutes les catégories de denrées n'ont pas jusqu'à présent été soumises à la vérification ; celles dont on s'est occupé n'ont pas fait l'objet d'analyses complètes ; et, même pour ce qui concerne les quelques défauts recherchés, on n'a pas eu recours à tous les procédés connus.

Parmi les essais mentionnés, il en est qui pourront paraître peu susceptibles de donner des résultats certains ou exacts, ou même de fournir des présomptions sérieuses au sujet de la nature des denrées. Les analystes et particulièrement les inspecteurs qui ont pratiqué ces essais, ne se sont pas fait illusion au sujet de leur valeur ; mais ils ont jugé à propos de les utiliser parfois à titre préliminaire, à raison de leur simplicité et de leur facilité d'exécution.

La plupart des opérations pratiquées ne seront pas décrites *in extenso* : on omettra généralement les indications de détail qui se rencontrent dans tous les ouvrages spéciaux, et l'on s'attachera à reproduire principalement celles qui sont relatives à des points controversés ou à des procédés relativement peu connus.

Certains essais, notamment l'examen des propriétés organoleptiques et souvent aussi l'examen microscopique, ne seront cités que *pour mémoire*, sans mention des caractères observés ni des conclusions tirées.

Cet exposé a pour but principal de faciliter l'intelligence et le contrôle des renseignements consignés plus loin relativement aux résultats de l'analyse des divers échantillons prélevés. Il pourra, en outre, dans une certaine mesure, servir de base aux études relatives au perfectionnement et à l'unification des méthodes.

Rappelons que les inspecteurs et les analystes jouissent d'une entière liberté pour ce qui est du choix des procédés de recherches analytiques. Rien ne leur est imposé à cet égard par l'Administration, dont le rôle se borne, dans l'espèce, à faire observer, le cas échéant, à ces agents les erreurs ou les inexactitudes graves qu'ils pourraient avoir commises, à porter à la connaissance de chacun d'eux la technique adoptée par leurs collègues, à leur communiquer les avis de corps consultatifs au sujet des questions controversées, à leur faciliter des réunions pour les discussions verbales, etc.

DENRÉES ou objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Viandes . . .	Examen des caractères organoleptiques .		
Beurre	Observation des propriétés organoleptiques : aspect, odeur, saveur, etc.		
	<i>Recherche des matières grasses étrangères (1).</i>		
	Action de la chaleur :		
—	A 50-60° (fusion)	Au bout de peu de temps, couche supérieure transparente et couche inférieure trouble (caséine); odeur caractéristique du beurre.	Probablement beurre naturel et normal.
		Masse fondue trouble, laiteuse, opaline, au moins pendant longtemps; odeur de beurre peu caractérisée.	Probablement beurre additionné de matières grasses étrangères, mal délaité ou alléré.
—	A 70-80°	Id.	Id. très probablement.
—	A 100-110° (ébullition de l'eau)	Écume opaque, mousseuse, finalement peu agitée.	Probablement beurre naturel.
		Grosses bulles transparentes; pétille à la façon de l'huile.	Probablement beurre addit. de mat. grasses étrang.
—	A 150° environ, pendant quelque temps, puis refroidissement partiel, dépôt et enfin agitation légère.	Trouble assez prononcé.	Probablement beurre naturel (ou contenant un excès d'eau.)
		Absence de trouble ou trouble peu prononcé; adhérence au tube de petits filaments.	Probablement beurre addit. de mat. gr. étr. (ou beurre très bien délaité.)
—	A 150-160° (brunissement, essai de Donny)	Bruit et noircit; trouble d'abord (caséine), dépose bientôt des flocons carbonisés; odeur agréable, <i>sui generis</i> .	Probablement beurre naturel.
		Matière peu colorée, limpide, dépôt de quelques flocons carbonisés seulement; odeur de suif ou de graisse brûlée.	Présence probable de mat. gr. étr. en proportion plus ou moins grande.

(1) Nous avons décrit, pp. 196 à 222, les méthodes proposées, pour la recherche des matières grasses étrangères dans le beurre, par les analystes ayant pour spécialité principale la vérification de cette denrée. Il nous reste à mentionner ici les procédés effectivement appliqués, d'après les rapports du personnel de l'inspection et les duplicata des rapports d'analyse adressés aux parquets.

DENRÉES ou objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Beurre (suite).	Fusion, addition de sirop concentré et application de la force centrifuge (Lezé)	Couche supérieure (matière grasse) transparente et limpide; couche inférieure (émulsion blanchâtre), volumineuse et bien rassemblée.	Probablement beurre naturel.
—	Détermination de la densité à 100° (Königs) après épuration par fusion, dessiccation, dépôt, décantation et, au besoin, filtration, avec ou sans addition d'amidon, de plâtre, de sucre, etc.	Couche supérieure trouble et laiteuse. Densité = 0.866 à 0.870 — = 0.865 à 0.866 — = 0.861 - 0.862 à 0.865. — = 0.859 à 0.861 - 0.862.	Présence probable de mat. gr. étr. Beurre naturel. Beurre anormal, suspect. Beurre add. de mat. grasses étrangères. Graisses étrang.
—	Dissolution du beurre, préalablement épuré, dans 10 fois son volume d'un mélange à parties égales d'éther et d'alcool à la température de 20-25° et refroidissement à 8-10°.	Formation très lente d'un dépôt. Formation rapide d'un dépôt.	Probablement beurre naturel. Probablement beurre artificiel.
—	Essai de solubilité dans un mélange de 4 parties d'alcool amylique et 6 parties d'éther à la température de 27-28°.	1 gr. de substance n'exige pour se dissoudre que 5 cc. du liquide.	Probablement beurre pur.
—	Dosage des acides gras volatils et solubles (d'après Reichert ou Meissl) : Fusion, dessiccation et filtration; — pesée de 2,5 ou de 5 gr.; — saponification au moyen de 1 gr. ou de 2 gr. de potasse caustique dissous dans 20 ou dans 40 à 50 c. c. d'alcool; — élimination de l'alcool au bain-marie, en agitant, jusqu'à sécherie ou jusqu'à ce que le savon forme une masse onctueuse et qu'il ne se produise plus d'écume; — dissolution dans 50 ou dans 100 c. c. d'eau; — mise en liberté des acides gras par 20 ou par 40 c. c. d'acide sulfurique au 1/10; distillation de 50 ou de 100 (110) c. c. ou encore jusqu'à sec, en prenant les précautions nécessaires pour empêcher la production de soubresauts (addition de pierre ponce) et en se servant d'un appareil qui empêche la mousse d'être entraînée par la vapeur; — filtration; — titrage du distillat (30 ou 100 c. c. ou la totalité) au moyen d'une solution de soude ou de potasse caustique n/10, avec la phénolphaléine comme indicateur.	Nombre de cc. d'alcali n/10 employé pour saturer les acides gras volatils et solubles de 5 grammes de beurre : 34 à 25 — 25 à 19 — 19 à 4 — 4 à 1	Beurre naturel et normal. Beurre anormal, suspect. Mélange de beurre naturel avec des mat. gr. étrang. Mat. grasses étrang.
—	Dosage des acides gras insolubles et fixes (d'après Helmer) : Fusion (avec ou sans dessiccation) et filtration; — pesée de 5 ou de 5 gr.; — saponification au moyen de 2 gr. de potasse caustique ou de 8 gr. de soude caustique dissous dans l'alcool (50 ou 65 c. c.), en chauffant au bain-marie jusqu'à ce qu'une addition de quelques gouttes d'eau ne produise plus de trouble; — élimination de l'alcool par évaporation au bain-marie jusqu'à sécherie, suivie ou non de dessiccation plus parfaite à l'éther à 100°; — dissolution dans 100 à 150 c. c. d'eau; — mise en liberté des acides gras par addition d'acide chlorhydrique jusqu'à réaction fortement acide; élimination partielle des acides gras volatils par le chauffage	Teneur : 84 à 89 p. %. — 89 à 90 — — 90 à 95 — — 93 à 96 —	Beurre naturel et normal. Beurre anormal, suspect. Beurre add. de mat. grasses étrang. Mat. grasses étr.

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Beurre (suite).	au bain-marie pendant une demi-heure; refroidissement; — lavage à l'eau bouillante sur un filtre taré, jusqu'à disparition de l'acidité dans le filtrat; — dessiccation dans un petit verre taré, jusqu'à poids constant (pendant 3 h. environ); — pesée		
—	Détermination de l'indice de réfraction au moyen de l'oléo-réfractomètre de Jean et Amagat, à la température de 45°, après filtration.	Indice de réfraction : — 25 à — 58 Id. — 25 à — 20 Id Inférieur à 20	Beurre naturel. — anorm., susp. — artificiel.
—	Examen microscopique à la lumière ordinaire et à la lumière polarisée, avec ou sans cristallisation préalable.	Présence de cristaux de margarine (palmatine) ou d'autres éléments propres aux mat. gr. étr.	Beurre falsifié par des mat. gr. étr.
—	Essai au moyen d'une solution alcoolique de nitrate d'argent (d'après Becchi, Milliau, etc.).	Réduction (coloration grise, noirâtre ou brune.)	Présence probable d'huile de coton.
—	Essai au moyen d'acide chlorhydrique sucré (d'après Baudouin).	Coloration rouge. . .	Présence probable d'huile de sésame.
—	Indice iode (d'après Hübl) pour 100 gr. des acides gras fixes.	33 à 48,6	Beurre naturel.
—	Détermination du point de fusion des acides gras fixes.	31° 5 à 41°-42° . . . 41-42° à 45°-47° . . .	Beurre naturel. Matières grasses étr.
—	Détermination du point de solidification des acides gras fixes .	35° 8-36° à 37° 7-38° . Plus élevé (ou plus bas)	Beurre naturel. Matières grasses étr.
—	<i>Dosage de l'eau :</i> Sur 10 ou 20 gr., à 100°	Teneur p. % : 9 à 15-16. — 15-16 à 20 . . . — Supérieure à 20.	Beurre normal. — anormal. — falsifié par incorporation d'eau.
—	<i>Dosage du sel :</i> 10 gr. de beurre, épuisés ou non au préalable par de l'éther, sont lavés à l'eau bouillante jusqu'à disparition de la réaction du chlore. La solution est titrée au moyen d'une solution de nitrate d'argent n/10.	Teneur inférieure à 10-12 p. %.	Beurre salé normal.
—	<i>Détermination du degré de rancidité</i> (d'après Bürgstynn, nombre de c. c. de potasse décimale employés pour la saturation de 100 gr.).		
Farines, pains, etc.	Examen des caractères organoleptiques : couleur, éclat, odeur, saveur, toucher, façon de se comporter sous la pression des doigts.		
—	Examen à la loupe.		
—	<i>Recherche des substances végétales étrangères, des altérations, etc.</i>		
—	Examen microscopique à la lumière ordinaire et à la lumière polarisée.	Présence de granules ou de téguments étrangers.	Farine mélangée.

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Farine, pulus, etc. (suite).		Présence de petites noires ou rouges, de moisissures, spores de champignons, grains d'amidon al- térés dans leur for- me, etc.	Farine altérée.
	Id. avec addition de solution de potasse caustique à 1 ou 2 p. %.	Gonflement très fort des granules (grands plaques minces, transparentes) . . .	Présence de fécule (pommes de terre).
	Id. avec addition de violet de méthyle. .	Coloration vive en cer- tains points	Farines altérées par l'ergot ou d'autres champignons.
	— Action d'une solution faible de potasse caustique en petite quantité.	Coloration jaune . . .	Probablement fari- ne de maïs (3 p. % au moins).
	— Action successive d'une solution de potasse et d'acide azotique à 10°.	— gris jaunâtre — jaune paille — jaune foncé	Probablement maïs. — seigle. — sarrazin
	— Traitement par une solution de potasse. .	Coloration violacée du liquide, passant au rose rougeâtre par addition d'acide chlorhydrique . . .	Présence d'ergot.
	— Addition à la farine d'un volume égal d'éther acétique ainsi que d'une petite quantité d'acide oxalique; ébullition et refroidissement.	Coloration rouge. . .	Présence d'ergot.
	— Addition d'alcool à 33°	Coloration verdâtre du liquide, se fonçant à mesure que le con- tact se prolonge . .	Présence d'ivraie.
	— Examen du gluten séparé de la farine (25 ou 30 gr) au moyen d'un filet d'eau.	Blond jaunâtre, homo- gène, cohérent, ex- tensible, s'étalant en plaques sur les sou- coupes	Farine de blé non altérée.
	—	Caractères divers, dif- férents des précé- dents	Farines étrangères ou farines altérées.
	— Dosage du gluten desséché à 110-115° . .	8,5 p. % au moins. .	Farine normale.
	— Dosage de l'azote, d'après Kjeldahl.		
	— Dosage de l'amidon, par transformation en glucose sous l'action de l'acide chlor- hydrique.		
	— Recherche des matières minérales.		
— Action d'une teinture alcoolique de bois de campêche (ou d'une solution alcoolique d'hématoxyline) et d'une solution de sel marin ou de carbonate ammonique.	Coloration violette, puis bleue.	Présence d'alun (de sulfate de cuivre ou de composés de fer, ou aci- dité).	

DENNÉES ou objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Farines, pains, etc. (suite).	Macération dans l'eau, filtration et addition d'ammoniaque.	Précipité floconneux (assez abondant).	Présence d'alun.
—	Incinération, reprise par l'acide azotique, filtration et addition d'ammoniaque (ou bien évaporation, reprise par l'eau, addition de potasse caustique en excès, filtration, addition de chlorure ammoniac).	Id.	Id.
—	Action du ferrocyanure potassique . . .	Coloration rose jaunâtre à brune.	Présence de sels de cuivre.
—	Humectation avec de l'eau acidulée par de l'acide sulfurique et contact d'une lame ou aiguille de fer bien décapée.	Dépôt rouge sur le fer.	Présence de sels de cuivre.
—	Incinération, reprise par l'acide chlorhydrique dilué, addition d'un corps coloré susceptible de réduction (acide chromique, permanganate potassique, etc.).	Décoloration du réactif.	Présence probable de chlorure stanneux (dans le pain d'épice).
—	Projection de la farine dans du chloroforme, agitation et repos (d'après Cailletet).	Toute la substance ne surnage pas; il se produit un dépôt au fond du vase.	Falsification par des matières minérales.
—	Dosage de l'eau hygrométrique, par dessiccation à 100° (sur 5 ou 10 gr.).	5 à 18 p. %	Farine normale.
—	Dosage des cendres (sur 5 ou 10 gr.). . .	Moins de 1 p. %	Id.
Levure sèche.	Observation des caractères organoleptiques : couleur, odeur, façon de se comporter sous la pression des doigts.		
—	Examen microscopique.	Présence de granulations, de corpuscules bacillaires, de cellules se colorant vivement sous l'action d'une solution ammoniacale d'éosine, etc.	Levure altérée.
	<i>Recherche des falsifications par des matières minérales :</i>		
—	Macération dans de l'eau et addition d'acide sulfurique dilué.	Effervescence	Présence de carbonates ou bicarbonates.
—	Macération dans de l'eau, filtration, évaporation et addition de teinture de campêche.	Coloration bleue . . .	Alun.
—	Macération dans de l'eau, filtration, addition d'acide azotique et de chlorure barytique.	Précipité	Présence de sulfate (alun).
—	Incinération ; dissolution dans l'acide chlorhydrique et traitement par l'ammoniac.	Précipité floconneux .	Présence d'alun.
—	Dosage des cendres.		
Bulle d'olive.	Examen de la couleur, de la saveur, etc. .		

DENRÉES ou objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Huile d'olive, (suite).	Agitation dans une fiole	Formation du « chapelet »	Présence probable d'huile d'œillette en proportion considérable.
—	Détermination de la densité à 15° C. . .	0,9135 à 0,918. Densité supérieure à 0,918.	Normale. Présence d'huiles de sésame, coton, œillette, etc.
—	Addition d'acide sulfurique (sans agiter) .	Au contact des liquides, coloration orangée virant au brun . .	Présence probable d'huiles étrangères (œillette).
—	Addition d'un mélange à parties égales d'acide sulfurique et d'acide azotique (Behrens).	Coloration jaune clair. — rouge brique . — vert pré foncé, puis rouge grossette — plus ou moins noirâtre.	Normale. Présence probable d'huile d'œillette. Id. d'huile de sésame. Id. d'huile de coton.
—	Addition du réactif de Labiche : acétate neutre de plomb et ammoniaque.	— rouge ou orangée.	Présence probable d'huile de coton, de sésame, etc.
—	Addition des réactifs de Becchi ou de Milliau : solutions alcooliques de nitrate d'argent .	Réduction (coloration gris noirâtre ou brune).	Présence probable d'huile de coton.
—	Mesure de l'élévation de la température : a) sous l'action de l'acide sulfurique concentré, en versant 50 gr. d'huile sur 10 c. c. d'acide à 66° B. (Maumené) . . b) sous l'action de l'acide sulfurique monohydraté, en versant 20 gr. d'huile sur 20 gr. d'acide.	Accroissement de température de plus de 57-45°. Id. de plus de 51-58° .	Prés. d'huiles étrangères. Id.
—	Action du mercure ou du cuivre et de l'acide azotique (essai de Poutet ou de l'élaïdine).	Solidification et décoloration après un repos de quelques heures. Pas de solidification rapide ni complète ; coloration jaune, rougeâtre ou verdâtre.	Huile d'olive pure Prés. d'huile étrangère (œillette, coton, sésame, etc.).
—	Détermination de l'indice iode (d'après Hübl).	80 à 86 p. % Indice supérieur à 86 .	Huile d'olive pure . Prés. d'huile d'œillette, de coton, de sésame, etc.
—	Détermination de l'indice brome (d'après Levallois, pour 1 gr. d'huile).	0 gr. 500 à 0,544 . . . Indices supérieur à 0,544	Huile d'olive pure Prés. d'huiles étrangères (sésame, œillette, etc.).
—	Examen de la consistance du savon sodique (après 24 heures).	Savon dur Savon mou	Huile d'olive pure. Présence d'huiles de graines.
Café en grains	Examen de la forme, de l'odeur, du goût.		

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Café en grains (<i>suite</i>).	Vérification de la densité ou du poids d'un certain nombre de grains.	Densité excessive ou trop faible.	Café factice.
—	Action de l'eau chaude pendant quelques minutes.	Désagrégation des grains.	Café factice.
Café en poudre.	Examen microscopique.		
—	Projection de la poudre à la surface d'eau pure ou d'eau aiguisée par de l'acide chlorhydrique.	La poudre surnage et absorbe l'eau très lentement. Elle s'imprègne immédiatement, tombe au fond du vase et colore le liquide en jaune brunâtre.	Café naturel. Chicorée, glands, etc. (et certains cafés, par exception).
Chicorée. . .	Examen de la couleur, de l'odeur, de la saveur.		
—	Examen microscopique, soit directement, soit après traitement par de l'eau faiblement alcoolisée ou par un acide et par de la soude, soit après élimination des substances extractives, soit après séparation des parties de densité différente par lévigation (dans de l'eau aiguisée au moyen d'acide chlorhydrique).		
—	<i>Recherche spéciale des matières végétales étrangères :</i>		
—	Traitement par l'eau bouillante, filtration, refroidissement et addition d'une solution d'iode.	Coloration bleue ou violette.	Falsification par des mat. féculentes.
—	Addition d'une solution de sel ferrique à l'infusion froide.	Précipité noir	Falsification par des glands de chêne ou des légumineuses torréfiées.
—	<i>Recherche des falsifications par l'eau, les matières terreuses, etc.</i>		
—	Dosage de l'humidité, sur 5 gr., à 105°. .	Teneur de 6 à 18 p. % — 18 à 50 p. %	Chicorée normale. Chicorée exposée à l'humidité ou mouillée.
—	Dosage des cendres, sur 5 gr. de mat. sèche, par grillage au moufle à basse température (pour éviter la volatilisation des chlorures).	— 5-1 à 9-10 p. % — supérieure à 10 p. %.	Normale (ou au moins à tolérer). Falsification par des matières terreuses
—	— matières terreuses (cendres non solubles dans l'acide chlorhydrique dilué et froid).	— inférieure à 5-6 p. % — supérieure à 6 p. %.	A tolérer. Falsification.
—	Dosage des matières extractives, par épuisement à l'eau bouillante et pesée du résidu.	— 57 à 70 p. % .	Normale.
Chocolat. . .	Examen de l'odeur, de la saveur, etc.		
—	Examen microscopique, soit directement, soit après épuisement par l'éther et l'eau tiède ou l'eau alcoolisée.		

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Chocolat (suite)	Décoction (directement ou après épuisement comme ci-dessus) avec 100 parties d'eau, filtration, refroidissement et traitement par la solution d'iode.	Le liquide prend une coloration bleue, franche et persistante.	Présence de matières féculentes étrangères.
—	Décoction (pendant 10 minutes) avec 20 à 40 parties d'eau, filtration, refroidissement et traitement par de l'eau iodée; ou bien simple délayage dans 10 parties d'eau froide, filtration et addition d'eau iodée.	Coloration marron, lie de vin ou violacée.	Présence de dextrine.
—	Dosage de la matière amylacée étrangère: intervention et dosage de la totalité de l'amidon et du sucre, dosage du sucre, déduction et calcul.		
—	Dosage et identification de la matière grasse.		
—	Dosage des cendres	Teneur max.: 2 à 3 p. %	Normale.
Poivre en grains.	Projection dans l'eau.	Les grains se désagrègent et tombent au fond du vase.	Poivre factice.
Poivre (noir) en poudre.	Observation du goût, de l'odeur, etc.		
—	Examen microscopique, soit directement dans l'eau, dans la potasse diluée au 1/10 et dans une solution d'iode, soit après préparation à l'eau faiblement alcoolisée ou par un traitement successif à l'acide et à la soude.	Granules d'amidon, cellules scléreuses, etc., étrangers au poivre.	Falsification par des farines de céréales, des noyaux d'olive, des coquilles de noix, noisettes, amandes, etc.
—	Examen à la loupe, par transparence, entre des plaques de tourmaline disposées presque à l'extinction.	Granulations minces sur un fond vert bouteille foncé.	Poivre normal.
—		Points brillants . . .	Présence de matières végétales étrangères (noyaux d'olives, fécules, fibres, cellules épaissies, etc.).
—	Essai au moyen de l'iode.	Coloration bleue . . .	Falsification par de la farine ou de la fécule.
—	Ébullition pendant 1 heure avec 100 parties d'eau acidulée au 1/100 par de l'acide sulfurique; refroidissement.	Formation d'un gravier rougeâtre sur les parois du vase.	Falsification par la poivrete.
—	Évaluation de la matière insoluble dans l'acide sulfurique dilué, par filtration, dessiccation et pesée.	Résidu: 50 à 55 p. % — 65 à 75 p. %	Poivre pur (*).
—	Macération dans un mélange de 2 parties d'alcool et 1 partie d'éther, filtration, action du chlorure ferrique.	Coloration vert brun foncé.	Présence de graine de paradis (maniguette).
—		Coloration verte moins foncée.	Présence de dattes, olives, etc.
—	Humectation, addition de diméthylparaphénylène-diamine (solution ou papier) et examen à la loupe.	Coloration rouge vif de la poudre; par projection dans l'eau, les grains colorés se rassemblent au fond.	Poudre de noyaux d'olives, de coquilles de noix ou noisettes, ou autres tissus ligneux.

(*) Il s'agit toujours, bien entendu, de poivre noir. Le poivre blanc ne laisse que 17 à 22 p. % de résidu.

DENRÉES ou objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Poivre (noir) en poudre (suite).	Dosage des cendres, sur 5 ou 10 gr . . .	Teneur de 5 à 6-7 . . — sup. à 6-7 p. %.	Normale ou tout au moins tolérable ⁽¹⁾ . Falsification par des mat minérales
—	— cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.	— 0,2 à 2 p. % .	Normale.
Moutarde .	Examen microscopique.	Granules amylicés étrangers.	Falsification par de la farine, de la féculé, etc.
—	Décoction à l'eau, refroidissement de la liqueur, filtration et essai à l'aide de la solution d'iode (ou bien simple délayage dans de l'eau et addition d'eau d'iode).	Coloration bleue. . .	Id.
—	Délayage dans de l'eau.	Coloration jaune du liquide.	Colorat. artificielle (curcuma, safran, gomme-gutte).
—	— et addition de poudre d'indigo.	— vert pré. .	Id.
—	Addition d'une solution de potasse ou d'un autre alcali à la substance, à son décocté aqueux ou au produit filtré de la digestion alcoolique.	— jaune brun foncé. — rouge. . .	Curcuma Gomme-gutte.
Cannelle. . .	Examen microscopique.		
Safran. . . .	Examen microscopique direct ;		
—	Id. après addition d'une goutte d'acide sulfurique.	Coloration bleu foncé au premier moment, puis violette, puis brune. Pas de coloration bleu foncé.	Safran normal. Contrefaçon.
—	Projection sur de l'eau tiède.	Les parties, se déroulant, revêtent une forme différente de celle du safran.	Falsific. au moyen de matières végétales étrangères.
Vinai gre. . .	Dégustation directe.		
—	Observation de la saveur après saturation au moyen de carbonate sodique.	Saveur brûlante . . .	Prés. de substances âcres.
—	Addition d'une solution aqueuse très diluée (à 1 pour mille ou pour 10 mille) de violet de méthylaniline.	Coloration bleu vert ou verte.	Présence d'acides minéraux.
—	Addition d'une solution de chlorure calcique à l'ébullition.	Production d'un trouble et, par refroidissement, d'un précipité.	Présence d'acides sulfurique libre.
—	Addition d'une solution de chlorure barytique soit directement, soit après concentration, addition d'alcool et filtration.	Production d'un précipité assez abondant.	Id.
—	Addition de sucre blanc en grains, évaporation à sec au bain-marie.	Obtention d'un résidu noir, charbonneux.	Id.
—	Immersion, dans le liquide, d'un tuyau de plume d'oie; évaporation	Le tuyau de plume est teint en jaune.	Prés. d'acide azotique.
—	Addition de perchlorure de fer.	Coloration bleu noir .	Présence de matières tannantes.

(¹) Le poivre blanc ne donne que 1 à 2 p. % de cendres.

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES	CONCLUSIONS
		OBSERVÉS.	FORMULÉES.
Sucre blanc en poudre. —	Essai de solubilité dans l'eau	Solubilité incomplète.	Falsification.
	Délayage dans de l'eau, addition de solution d'iode	Coloration bleue . . .	Falsification par des farines ou de la féculé.
Cassonade. —	Aspect, toucher.	Paraît humide	Excès d'eau.
	Par addition d'eau.	Solubilité incomplète.	Falsification par des mat. minérales ou de la farine.
Confiseries colorées.	Digestion dans l'eau, filtration	Filtrat incolore. . . .	Présence probable de colorants minéraux.
Sirops de fruits. — — — — — —	Addition d'eau distillée et d'ammoniaque.	Coloration vert grisâtre ou violet sale, terne. Décoloration.	Sirop naturel. Sirop coloré à la fuchsine ou à d'autres dérivés d'aniline.
		Pas de changements dans la couleur. Coloration brun jaunâtre. — jaune pâle. . . — violet bleuâtre ou lilas.	Id. aux dérivés azoïques. Id. au caramel. Id. à la phytolaque. Id. à la cochenille ou à l'orseille.
	Addition de sous-acétate de plomb, après neutralisation par de la soude.	Précipité gris ardoise ou verdâtre, liqueur filtrée bleuâtre.	Sirop pur.
		Précipité gris rougeâtre, liqueur filtrée rose.	Sirop à la fuchsine.
		Précipité rougeâtre violacé, liqueur filtrée incolore.	Sirop à la cochenille, à l'orseille, etc.
	Addition d'alcool amylique (d'alcool éthylique ou d'éther acétique) et agitation :		
	En solution neutre ou alcaline	Coloration rouge de l'alcool.	Présence possible de dérivés azoïques et d'orseille, non de cochenille ni de dérivés d'aniline.
	— acide	Id.	Présence possible de cochenille.
	Addition d'une solution d'iode, après décoloration du liquide	Coloration violet brun.	Présence de dextrine.
	Détermination des acides organiques.		
Recherche de la saccharine. (<i>Voir</i> Bières.)			
Bières —	Dégustation.		
	<i>Recherche spéciale de la saccharine de Fahlberg :</i>		
	Détermination de la densité, en cas de faros.	Au moins 1.013 à 1.016 Inférieure à 1.015-1.016	Normale (pour faros). Présence probable de saccharine.

DENRÉES OU objets examinés	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS	CONCLUSIONS FORMULÉES.
Bière (suite).	<p>Examen du résidu éthéré : 50, 100, 500 ou 1.000 c. c de bière sont acidulés franchement par de l'acide phosphorique, sulfurique ou chlorhydrique, soit directement, soit après concentration et élimination de la partie insoluble dans l'alcool (neutralisation par le carbonate sodique, évaporation au bain-marie jusqu'à consistance d'un sirop faible, addition de 3 à 4 parties d'alcool concentré, agitation à diverses reprises, abandon durant quelques heures, filtration, épuisement du précipité par de l'alcool, réunion des liquides alcooliques, distillation au bain-marie, addition d'eau jusqu'au volume de 125 à 150 c c) On ajoute un volume d'éther ordinaire ou mélange d'éther de pétrole égal à la moitié ou au tiers du volume du liquide, et on agite à plusieurs reprises, soit doucement, soit vivement, dans ce dernier cas, on résout l'émulsion, après dépôt et décantation, par addition d'une petite quantité d'acide chlorhydrique fumant. Au bout d'une heure, la couche éthérée est séparée et filtrée. On renouvelle le traitement de la même façon, une, deux ou trois fois. Les liquides éthérés sont au besoin lavés à l'eau, à deux reprises, pour enlever l'acide; elles sont ensuite évaporées ou distillées au bain-marie presque jusqu'à sec, le résidu est neutralisé par une solution de bicarbonate de soude et l'on observe sa saveur soit directement, soit après élimination partielle des résines du houblon (on agite la liqueur aqueuse avec de l'éther, on sépare la solution aqueuse, on l'acidule par de l'acide chlorhydrique et on la traite à deux reprises par 15 à 20 c c d'éther : la liqueur éthérée est lavée avec un peu d'eau, enfin évaporée et reprise par une solution de bicarbonate de soude)</p> <p>Le résidu d'évaporation de l'extrait éthéré, séché à 100°, est additionné de 2 à 5 fois son volume de résorcine et de quelques gouttes d'acide sulfurique concentré, puis étendu d'eau et additionné de potasse caustique en excès.</p> <p>Transformation éventuelle de la saccharine en acide salicylique On vérifie au préalable si la bière n'a pas été additionnée d'acide salicylique, en opérant soit sur une partie du résidu éthéré (au moyen du chlorure ferrique) soit sur une partie du liquide primitif (80 c c acidulés par quelques gouttes d'acide sulfurique ou chlorhydrique sont additionnés de 30 c c. de chloroforme (d'éther ou d'alcool amylique) et agités vivement, le chloroforme est séparé, lavé par agitation avec 25 c. c. d'eau et enfin additionné soit directement, soit après évaporation partielle, de quelques gouttes d'une solution faible de chlorure ferrique) Si le résultat est négatif, on fait fondre à 230° une partie du résidu éthéré avec 15 à 20 parties de potasse ou de soude</p>	<p>Le résidu éthéré possède une saveur sucrée qui domine, surtout après quelque temps, la saveur amère des principes du houblon.</p> <p>Obtention d'un liquide fluorescent, vert par réflexion et rouge par transparence.</p> <p>Production d'une coloration violette</p>	<p>Présence de saccharine.</p> <p>Aucune conclusion en ce qui concerne la saccharine, plusieurs des principes constitutifs habituels de la bière offrant la même réaction (Essai à abandonner.)</p> <p>Présence de saccharine.</p>

DENRÉES OU objets examinés.	PROCÉDÉS SUIVIS.	CARACTÈRES OBSERVÉS.	CONCLUSIONS FORMULÉES.
<p>Bière (suite).</p> <p>—</p> <p>—</p>	<p>caustique, laisse refroidir, dissout dans l'eau, ajoute un léger excès d'acide sulfurique, puis quelques gouttes de chlorure ferrique, soit directement, soit après extraction par la benzine ou l'éther.</p> <p>Transformation éventuelle du soufre contenu dans la saccharine en acide sulfurique :</p> <p>Fusion du résidu étheré avec 12 à 15 parties d'un mélange de soude (6 p.) et de nitre (1 p.), reprise par l'eau et l'acide chlorhydrique, ébullition, addition de chlorure barytique.</p> <p><i>Dosage de la glycérine :</i></p> <p>250 c. c. sont évaporés à une température inférieure à 70°, jusqu'à réduction à 100 c. c., puis additionnés de chaux hydratée jusqu'à réaction alcaline et évaporés jusqu'à consistance sirupeuse. Le résidu d'évaporation est desséché (à 100° ou dans le vide) et repris soit par un mélange d'alcool et d'éther, soit par de l'alcool bouillant en ajoutant ensuite à la solution son volume d'éther; on filtre. Le filtrat est évaporé à basse température; le résidu est desséché soit à 100°, soit dans le vide en présence de l'acide sulfurique concentré; on pèse.</p>	<p>Formation d'un précipité.</p> <p>Teneur en glycérine : 0,2 à 0,5 p. %.</p> <p>Teneur plus élevée :</p>	<p>Présence de saccharine.</p> <p>Normale.</p> <p>Addition de glycérine à la bière.</p>
<p>Limonades gazeuses.</p>	<p>Réaction de la teinture de campêche sur de la gélatine ayant séjourné dans le liquide.</p>	<p>Coloration bleue.</p>	<p>Présence d'alun.</p>

(263)

Prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées.

Prélèvements d'échantillons

DENRÉES ou OBJETS	ARRONDISSE- MENTS judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS				
			Aspect par fusion.	Densité à 100°. (Königs.)	Acides volatils et solubles. (Indice Reichert-Meissl)	Acides inso- lubles et fixes. (Hehner.)	Indice de réfraction. (Amagat et Jean)
Beurre.	Bruges.	1	°	°	*25.6	88.51	°
—	—	2	°	°	51.4	88.67	°
—	—	8	°	°	29.5	88.19	°
—	—	10	°	°	*26.2	°	°
—	Ypres.	5	°	°	*29.3	88.65	°
—	—	4	°	°	52.6	89.23	°
—	—	6	°	°	50.8	88.29	°
—	Audenarde.	3	Peu trouble.	0.8665	26.9	°	°
—	Gand.	1	—	0.8666	50.7	°	°
—	—	2	Trouble.	0.866	27.1	°	°
—	—	7	°	0.865	10.4	92.°	°
—	—	8	°	°	*27.°	°	°
—	—	9	°	°	*17.°	95.78	°
—	—	10	°	°	*16.6	96.20	°
—	—	11	°	°	*27.°	°	°
—	—	12	°	°	*27.2	°	°
—	—	13	°	°	*28.4	°	°
—	—	14	°	°	*28.8	°	°
—	—	15	Peu trouble.	0.8669	28.4	°	°
—	—	16	Très trouble.	0.8619	1.5	°	°
—	—	17	Peu trouble.	0.8659	25.4	°	°
—	—	18	—	0.8673	50.4	°	°
—	—	19	—	0.8678	28.4	°	°
—	—	20	—	0.8678	27.9	°	°
—	—	21	—	0.8689	52.8	°	°
—	—	22	Trouble.	0.8673	27.9	°	°
—	—	23	Peu trouble.	0.8683	34.9	°	°
—	—	24	—	0.8668	25.8	°	°
—	—	25	—	0.868	29.9	°	°
—	Termonde.	26	°	0.868	50.8	85.8	°
—	—	27	°	0.8685	51.5	86.1	°
—	—	28	°	0.8675	19.7	86.75	°
—	—	29	°	0.867	21.52	87.45	°

(¹) Les chiffres fournis par l'application de la méthode de Reichert en opérant sur 2 1/2 gr., doublés pour faciliter la comparaison, sont précédés d'un astérisque.

effectués et analyses exécutées.

DES ANALYSES.					CONCLUSIONS DES PROCÈS-VERBAUX DES INSPECTEURS et des rapports des analystes.
Caractères microscopiques.	Réaction du nitrate argentique. (Bechi, Millou.)	Réaction de l'acide chlorhydrique sucré. (Baudouin.)	Eau p. ‰.	Sel p. ‰.	
»	o	»	»	»	Pas d'infraction.
»	o	o	»	o	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	o	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
Satisfaisants.	»	»	16.85	o	Exposé en vente de beurre contenant un excès d'eau.
—	»	»	o	»	— de beurre rance (2).
—	»	»	»	»	— de beurre mal préparé, corrompu.
»	»	»	»	»	— de beurre falsifié par environ 60 à 70 p. ‰ de matières grasses étrangères.
»	»	»	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	Exposition en vente de beurre falsifié par 40 p. ‰ environ de matières grasses étrangères.
»	»	»	»	o	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
Satisfaisants.	»	»	»	»	—
Cristaux de margarine.	»	o	»	»	Exposition en vente, comme beurre, de matière grasse étrangère presque pure.
Satisfaisants.	»	»	»	»	Pas d'infraction.
—	»	»	»	»	—
—	»	»	»	»	—
—	»	»	»	»	—
—	»	»	»	»	—
—	»	o	»	»	—
—	»	o	»	»	—
—	»	»	»	»	—
»	»	»	»	o	—
»	»	o	»	»	—
»	»	»	»	»	Exposition en vente de beurre fortement suspect de falsification par des graisses étrangères.
»	»	»	»	»	— suspect de falsification au moyen de graisses étrangères.

(2) Rancidité (indice de Bürgslym) : 4, 4.

DENRÉES ou OBJETS	ARRONDISSE- MENTS judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS				
			Aspect par fusion.	Densité à 100°. (Königs.)	Acides volatils et solubles. (Indice Reichert-Meißl)	Acides inso- lubles et fixes. (Hehner.)	Indice de réfraction. (Lugot et Jan.)
Beurre.							
	Termonde.	30	»	0.8675	23.86	85.65	»
—	—	31	»	0.8685	32.7	85.80	»
—	—	32	»	0.868	26.4	»	»
—	—	33	»	0.866	26.18	»	»
—	—	34	»	0.868	28.05	»	»
—	—	35	»	0.866	26.18	»	»
—	—	36	»	0.866	25.00	88.8	»
—	—	37	»	0.867	28.00	»	»
—	Charleroi.	15	»	»	*26.20	87.65	»
—	—	15	»	»	*25.°	88.55	»
—	—	16	»	»	*32.50	86.80	»
—	Mons.	1	»	0.8675	27.°	86.20	— 26
—	—	2	»	0.867	24.20	88.40	— 25
—	—	5	»	0.8675	26.60	89.20	— 25
—	—	4	»	0.868	27.°	87.10	— 28
—	—	5	»	0.867	28.45	87.10	— 27
—	—	6	»	0.868	50.°	87.20	— 28
—	—	7	»	0.869	53.55	85.50	— 26
—	—	8	»	0.8685	29.70	84.70	— 28
—	—	9	»	0.867	26.40	87.70	— 21
—	—	10	»	0.8675	28.60	88.40	— 27
—	—	11	»	0.8691	30.80	87.80	— 27
—	—	12	»	0.867	24.75	89.80	— 25
—	—	20	»	0.839	28.50	88.50	»
—	—	23	»	0.8661	14.40	90.°	»
—	—	24	»	0.8665	24.40	85.20	»
—	—	52	»	0.8695	28.40	88.°	»
—	—	54	»	0.8655	8.97	92.50	»
—	—	56	»	0.870	27.7	85.10	»
—	—	22bis	»	»	50.47	»	— 35
—	Tournai.	17	»	0.8695	30.80	87.90	— 30
—	—	18	»	0.867	31.55	87.°	— 20
—	—	19	»	0.869	32.67	85.50	— 31
—	Namur.	1	»	0.867	28.°	88.°	»
—	—	2	»	0.865	11.50	91.50	»
—	—	5	»	»	*28.60	87.20	»

(1) Voir la note à la page 264.

DES ANALYSES.					CONCLUSIONS DES PROCÈS-VERBAUX DES INSPECTEURS et des rapports des analystes.
Caractères microscopiques.	Réaction du nitrate argentique. (Becchl. Millian)	Réaction de l'acide chlorhydrique sucré. (Baudouin.)	Eau p. %.	Sol p. %.	
»	»	»	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	11.9	»	—
»	»	»	11.2	»	Exposition en vente de beurre suspect de falsifi- cation par des matières grasses étrangères.
»	»	»	11.52	»	Pas d'infraction.
Normaux.	Pas de réduction.	»	18.55	2.90	—
—	—	»	17.50	4.06	Exposition en vente de beurre anormal.
—	—	»	12.00	6.90	—
—	—	»	12. »	3.48	Pas d'infraction.
—	—	»	9.25	4.87	—
—	—	»	14. »	7.19	—
—	—	»	14. »	7.65	—
—	—	»	15. »	5.01	—
—	—	»	15. »	4.75	—
—	—	»	13. »	4.06	—
—	—	»	15.75	4.06	—
—	—	»	15.50	8.19	Exposition de vente de beurre anormal, douteux.
»	»	»	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	Exposition en vente de beurre falsifié par des ma- tières grasses étrangères.
»	»	»	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	Exposition en vente de beurre falsifié par des ma- tières grasses étrangères.
»	»	»	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	»	—
Normaux.	Pas de réduction.	»	»	7.25	—
—	—	»	»	7.60	—
—	—	»	»	7. »	—
»	»	»	»	»	—
»	»	»	»	»	Exposition en vente de beurre falsifié par une forte proportion de graisses étrangères.
Normaux.	»	»	»	»	Pas d'infraction.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSE- MENTS judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS				
			Aspect par fusion.	Densité à 100°. (Königs.)	Acides volatils et solubles. (Indice Reichert-Meißl)	Acides inso- lubles et fixes. (Hehner.)	Indice de réfraction. (Limaquet et Jeau.)
Beurre.	Namur.	6	»	»	28.50	87.58	»
—	—	8	»	0.866	25.41	»	— 27
—	—	9	»	0.8665	29.70	»	— 29
—	—	10	»	0.8675	51.46	»	— 50
—	—	11	»	»	29.71	»	— 50
—	—	12	»	0.8665	29.15	»	— 29
—	—	13	»	0.8665	29.15	»	— 50
—	Bruxelles.	1	»	0.868	29.81	»	— 28
—	—	2	»	0.870	28.27	88.50	— 24.5
—	—	3	»	0.8655	22.06	89.45	— 22
—	—	4	»	0.868	26.22	87.44	— 52
—	—	16	»	0.868	25.15	»	»
—	—	17	»	0.8675	25.72	»	»
—	—	18	»	0.867	27.22	»	»
—	Nivelles.	19	Limpide.	0.8682	»	87.77	— 51
—	—	20	Trouble.	0.861	20.50	90.54	— 25.5
—	—	21	Limpide.	0.8655	27.50	88.14	— 50
—	—	22	Trouble.	0.865	12.10	»	— 17
—	—	23	—	0.8647	25.60	88.45	— 27
—	—	24	Limpide.	0.8655	»	87.89	— 52.5
—	—	25	—	0.866	28.8	88.19	— 29.5
—	—	26	—	0.8655	27. »	88.21	— 30
—	Anvers.	18	»	»	?	?	»
—	—	19	»	»	?	?	»
—	Malines.	5	»	»	0.90	»	»
—	—	6	»	»	2.50	»	»
—	—	7	»	»	0.70	»	»
—	—	8	»	»	0.70	»	»
—	—	9	»	»	4. »	»	»
—	—	10	»	»	8. »	»	»
—	—	11	»	»	1.50	94. »	»
—	—	12	»	»	1.50	94. »	»
—	—	13	»	»	1.50	94. »	»
—	Hasselt.	14	»	»	28.20	»	»
—	Tongres.	1	»	»	31.90	»	»
—	—	2	»	»	32. »	»	»

(1) Voir la note à la page 264.

(2) Point de fusion des acides gras : 38°5 ; point de solidification des acides gras : 32 ; indice iode (Hübl) : 36.57.

(3) Point de fusion des acides gras : 37 ; point de solidification : 36.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSE- MENTS judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS				
			Aspect par fusion.	Densité à 100°. (Königs.)	Acides volatils et solubles. (Indice Reicher-Meissl)	Acides invo- lubles et fixes. (Fehner.)	Indice de réfraction. (Loubet et Jeau)
Beurre.	Tongres.	5	»	°	28.60	»	»
—	—	13	»	»	5.20	»	»
—	Liège.	1	»	»	* 26.40	88.10	»
—	—	2	»	»	* 26.°	88.10	»
—	—	3	»	»	* 27. »	88.20	»
—	—	4	»	»	* 26. »	88.10	»
—	—	5	»	»	* 27.2	87.90	»
—	—	6	»	»	* 27.2	88.40	»
—	—	7	»	»	* 26. »	88.10	»
—	—	8	»	»	* 27. »	87.40	»
—	—	9	»	»	* 27.6	87.60	»
—	—	21	»	»	* 29. »	87.6	»
—	—	22	»	»	* 29.6	87.8	»
—	—	23	»	»	* 29.°	87.4	»
—	—	24	»	»	* 29.6	87.4	»
—	—	25	»	»	* 9. »	92.4	»
—	—	26	»	»	* 30.4	87.8	»
—	—	27	»	»	* 30.2	87.9	»
—	—	28	»	»	* 2. »	94.6	»
—	—	29	»	»	* 30.6	87.8	»
—	—	30	»	»	* 30.2	88.1	»
—	—	31	»	»	* 30.4	88.°	»
—	—	32	»	»	* 30.°	87.9	»
—	—	36	»	»	28.8	—	»
—	—	38	»	»	* 8.6	93.87	»
—	—	41	»	»	* 27.8	87.50	»
—	Verviers.	11	»	»	* 27.°	88.50	»
—	—	12	»	»	* 22. »	89.20	»
—	—	13	»	»	* 27.6	88.50	»
—	—	14	»	»	* 28. »	87.60	»
—	—	15	»	»	* 27.6	87.60	»
—	—	16	»	»	* 27.6	88.40	»
—	—	17	»	»	* 28.2	87.80	»
—	—	18	»	»	* 19.4	91.40	»

(1) Voir la note à la page 264.

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSE- MENTS judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS				
Farine de blé. — — — — — — — — —	Gand.	4	Caractères microscopiques. Normaux.	Eau p. ‰.	Cendres p. ‰.		
	—	5	Farine de sarrazin (20 p. ‰ au moins).	»	0.57		
	—	6	Normaux.	»	0.75		
	Charleroi.	26	—	»	0.50		
	—	27	—	»	»		
	—	28	—	»	»		
	—	29	—	»	»		
	—	30	—	»	»		
	—	31	—	»	»		
	Namur.	3	»	12.45	0.585		
Huile d'olive. — — — — —	Arlon.	2	Densité.	Action de l'acide azo- tique. (Massic.)	Action de l'acétate de plomb et de l'ammoniaque. (Labiche.)	Action du nitrate argen- tique. (Becchi.)	Échauffement sulfurique.
	—	3	0.9209	»	»	Réduction.	55° (Naum.)
	—	4	0.9259	»	»	Pas de réduct.	87°
	—	5	0.9232	»	»	—	66°
	Neufchâteau.	6	0.9254	»	»	Réduction.	64°
	—	8	»	Color. jaune marron.	Pas de colo- ration rouge.	Pas de réduct.	»
Chlorée.	Liège.	37	Cendres : 8.97 p. ‰.				
Chocolat. —	Bruges.	9	Caractères microscopiques.		Matières amylacées p. ‰.		
	Arlon.	6	Caractères normaux.		4.65		
Sirop de groseille.	Neufchâteau.	1	Réaction de l'ammoniaque. Coloration violet lilas.	Réaction de l'acétate basique de plomb. Précipité violet lilas clair.	Action dissolvante de l'alcool amylique. Solution rouge.		

DES ANALYSES.				CONCLUSIONS DES PROCÈS-VERBAUX DES INSPECTEURS et des rapports des analystes.
<i>Gluten p. %.</i>	<i>Amidon p. %.</i>	<i>Essais pour l'alun.</i>	<i>Essais pour le sulfate de cuivre.</i>	
18. »	75.88	»	»	Pas d'infraction.
15.88	70.50	»	»	Détention pour la vente de farine falsifiée par au moins 20 p. % de farine de sarrasin.
9.16	70.60	»	»	Pas d'infraction.
»	»	»	»	—
»	»	»	»	—
»	»	»	»	—
»	»	»	»	—
»	»	»	»	—
»	»	»	»	—
9.57	75.50	Résultats négatifs.	Résultats négatifs.	—
<i>Action du mercure et de l'acide azotique (Poulet).</i>	<i>Indice iode (Hübl).</i>	<i>Indice brome (Levallois).</i>	<i>Consistance du savon sodique.</i>	
Pas de solidific ^{on} ; colorat. jaune.	95.03	0.5814	»	Exposition en vente d'huile d'olive falsifiée par de l'huile étrangère, probablement de l'huile de coton.
Pas de solidific ^{on} ; color. noirâtre.	105.50	0.8545	»	— par de l'huile d'œillette.
Pas de solidific ^{on} ; colorat. jaune.	94.66	0.7250	»	— probablement d'œillette.
—	95.60	0.6421	»	— probablement de coton.
Solidification complète.	»	»	Dure.	Pas d'infraction.
Pas de solidification.	»	»	Molle.	Exposition en vente d'huile d'olive falsifiée par de l'huile étrangère (probablement huile de coton).
				Pas d'infraction.
<i>Matière grasse p. %.</i>	<i>Cendres p. %.</i>			
21.30	»			Exposition en vente de chocolat falsifié par des matières amylacées.
»	1.58			Pas d'infraction.
<i>ESSAIS pour la détermination des acides organiques.</i>	<i>EXAMEN DU RÉSIDU ÉTHÉRÉ.</i>			
<i>Caractères des acides tartrique et citrique.</i>	<i>Saveur.</i>	<i>Par la potasse caustique et le chlorure ferrique.</i>		Exposition en vente de sirop falsifié par coloration au carmin et addition d'acides tartrique ou citrique.
	Non sucrée.	Pas de coloration violette.		

DENRÉES ou OBJETS.	ARRONDISSEMENTS JUDICIAIRES.	NUMBROS des échantillons prélevés.	RÉSULTATS	
			EXAMEN DE	
			<i>par le chlorure ferrique.</i>	<i>Sueur.</i>
Mière.	Courtrai.	7	»	Sucrée peu nette.
—	Namur.	4	»	Non sucrée.
—	Bruxelles.	1	Pas de coloration violette.	—
—	—	2	—	—
—	—	3	—	—
—	—	4	—	—
—	—	5	—	Sucrée faible.
—	—	6	—	Non sucrée.
—	—	7	—	—
—	—	8	—	—
—	—	9	—	—
—	—	10	—	Sucrée forte.
—	—	11	—	Non sucrée.
—	Louvain.	5	»	—
—	—	14	»	—
—	—	15	»	—
—	—	16	»	—
—	—	17	»	—
—	Malines.	1	»	»
—	—	2	»	»
—	—	23	»	Sucrée.
—	Turnhout.	15	»	»
—	Hasselt.	4	»	»
—	—	3	»	»
—	—	6	»	»
—	—	7	»	»
—	—	8	»	»
—	—	9	»	»
—	—	10	»	»
—	—	11	»	»
—	—	12	Pas de coloration violette.	»
—	Tongres.	16	»	Non sucrée.
—	—	17	»	—

DES ANALYSES.		CONCLUSIONS DES PROCÈS-VERBAUX DES INSPECTEURS et des rapports des analystes.	
L'EXTRAIT ÉTHÉRÉ		GLYCÉRINE	
<i>par la potasse caust. et le chlorure ferrique.</i>	<i>par la soude et le nitre et le chlorure barytique.</i>	pour 100 c. c.	
»	Très léger précipité.	o	Falsification probable par une faible quantité de saccharine.
»	Pas de précipité.	»	Pas d'infraction.
Pas de coloration violette.	»	»	—
—	»	»	—
—	»	»	—
—	»	»	—
Coloration violette.	»	o	Vente de bière falsifiée par de la saccharine.
Pas de coloration violette.	o	»	Pas d'infraction.
—	»	»	—
—	»	»	—
—	»	»	—
Coloration violette	»	»	Falsification par de la saccharine.
Pas de coloration violette.	»	»	Pas d'infraction.
»	Pas de précipité.	»	—
»	—	o	—
»	—	»	—
»	—	»	—
»	—	»	—
»	—	»	—
»	—	»	—
»	Précipité.	»	Falsification par de la saccharine.
»	Léger précipité.	»	Falsification probable par de la saccharine.
»	Précipité.	0,210 gr.	Vente de bière falsifiée par de la saccharine
»	Pas de précipité.	0,120 —	Pas d'infraction.
»	—	0,147 —	—
o	Précipité.	0,168 —	Vente de bière falsifiée par de la saccharine.
»	Pas de précipité.	0,133 —	Pas d'infraction.
»	Précipité.	0,183 —	Vente de bière falsifiée par de la saccharine.
»	—	0,190 —	—
»	—	0,127 —	—
Pas de coloration violette.	»	0,318 —	Pas d'infraction.
»	Pas de précipité.	»	—
»	—	»	—

Récapitulation.

DÉSIGNATION des DENRÉES OU OBJETS.	NOMBRES D'ÉCHANTILLONS PRÉLEVÉS.	NOMBRES D'ÉCHANTILLONS quo les analyses ont trouvés		NATURE des INFRACTIONS CONSTATÉES par les PROCÈS-VERBAUX des inspecteurs et les rapports des analystes.
		DÉFECTUEUX.	SUSPECTS, ANORMAUX.	
Beurre.	139	26	7	Exposition en vente de beurre falsifié par des matières grasses étrangères.
		2	»	Idem de beurre contenant un excès d'eau.
		2	»	Idem de beurres mal préparés, corrompus ou rances.
Farines.	10	1	»	Détention pour la vente de farine de blé falsifiée par de la farine de sarrasin (20 p. c. au moins).
Huiles.	6	5	»	Exposition en vente d'huile d'olive falsifiée par des huiles étrangères.
Chicorée.	1	»	»	»
Chocolat.	2	1	»	Exposition en vente de chocolat falsifié par des matières amylacées.
Sirups de fruits.	1	1	»	Exposition en vente de sirop falsifié par des matières colorantes, des acides, etc.
Bières.	35	9	1	Falsification au moyen de saccharine ou vente de bières ainsi falsifiées.
TOTAUX . .	192	47	8	

Statistique générale des opérations d'inspection et d'analyse.

Les tableaux ci-après indiquent, pour les diverses périodes et pour les diverses denrées et objets ou groupes de denrées et objets :

- a) Les nombres de parties ou lots examinés sommairement par les inspecteurs sur place (chez le fabricant ou le marchand) ou à domicile (chez eux, à leur retour), c'est-à-dire les nombres de lots ou parties de denrées, ainsi que de vases, ustensiles, etc., qui ont spécialement fixé leur attention ;
- b) Les nombres d'avertissements donnés aux contrevenants ou délinquants des diverses catégories, lorsque les denrées ou objets examinés ont paru défectueux, sans que toutefois l'inspecteur ait pratiqué la saisie de ces denrées ou objets ni verbalisé à charge de leurs détenteurs ;
- c) Les nombres de saisies pratiquées, c'est-à-dire de cas où les inspecteurs ont, ou bien opéré la destruction immédiate des denrées, ou bien procédé à leur séquestration jusqu'à décision judiciaire ;
- d) Les nombres de procès-verbaux dressés pour infractions manifestes aux dispositions légales ou réglementaires, avec ou sans saisie de denrées ou objets, sans prélèvement d'échantillons ;
- e) Les nombres de prélèvements d'échantillons effectués régulièrement aux fins d'analyse et partant les nombres d'analyses exécutées.

Dans ces tableaux, les distinctions suivantes sont établies entre les infractions qui ont donné lieu soit à des avertissements, soit à des procès-verbaux :

- a) Usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés, c'est-à-dire : introduction dans les denrées de substances interdites par la loi ou par les règlements ; vente, exposition en vente ou détention pour la vente de denrées ainsi fabriquées ou préparées ; vente ou exposition en vente de denrées gâtées, corrompues ou nuisibles ; fabrication, vente ou usage d'ustensiles, vases ou objets divers en contravention aux dispositions réglementaires ;
- b) Emploi de dénominations trompeuses : falsification ou contrefaçon de denrées ; vente ou exposition en vente de denrées falsifiées ou contrefaites ;
- c) Absence des inscriptions, formes, étiquettes, estampilles, certificats, etc. prescrits par les règlements ;
- d) Opposition des fabricants ou marchands aux visites, aux inspections ou à la prise d'échantillons.

Les opérations des experts des viandes ne sont pas comprises dans cette statistique. Il en est de même de celles de l'agent du syndicat agricole de Verviers.

Les inspecteurs n'ont fourni, au début, que des indications statistiques sommaires et approximatives ; ce n'est qu'à partir du 3^e trimestre de 1892 qu'ils ont communiqué au Département des renseignements détaillés et précis. C'est ce qui explique les différences dans le libellé des tableaux ci-après, en ce qui concerne la nomenclature des denrées, comme aussi la

division adoptée : année 1891, 1^{er} et 2^e trimestre de 1892, 3^e trimestre de 1892, 4^e trimestre de 1892.

Dans un tableau final se trouvent récapitulés les totaux des opérations d'inspection et d'analyse pratiquées, pour quelques-unes des denrées principales et pour l'ensemble des denrées et objets visés par la loi, pendant les années 1891 et 1892.

(279)

DENRÉES OU OBJETS.	PARTIES OU LOTS examinés sur place ou à domicile.	AVERTISSEMENTS DONNÉS			SAISIES PRATIQUÉES.
		pour			
		usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	
Viandes	Environ 1,200	Environ. 10 (*)	Environ. »	Environ. 150	70
Beurre.	550	»	»	300	»
Grains et farines, levure, pains, dérivés divers des farines (1)	200	25 (*)	»	150	»
Huiles, café, chicorée, poivre, moutarde, safran, cannelle, vinaigre, sucre, confiseries, cacao et chocolat, confitures, sirops	200	»	50	»	»
Bières (2).	650	240 (*)	»	15	»
Ustensiles, vases, etc. (3)	50	5	»	5	»
TOTAUX.	2,850	280	50	620	70

Année 1892. —

Viandes	1,600	7 (*)	10	125	220
Lait, fromages	9	»	»	»	»
Beurre.	407	»	»	91	»
Grains et farines.	85	4 (*)	»	52	»
Pains, dérivés divers des farines (1)	252	29 (*)	»	175	»
Légumes et fruits	5	»	»	»	»
Café, chicorée	20	»	9	»	»
Poivre, moutarde, safran, cannelle	65	»	22	»	»
Vinaigre	4	»	»	»	»
Sucre, confiseries, cacao et chocolat	1	1 (*)	»	»	»
Sirops	1	»	1	»	»
Bières (2)	538	255 (*)	»	5	»
Liqueurs.	6	»	»	»	»
Ustensiles, vases, etc. (3)	21	5	»	7	»
TOTAUX.	5,052	299	42	455	220

(1) Et ustensiles servant à leur préparation.

(2) Et ustensiles, vases, etc., servant à leur fabrication et à leur débit.

(3) Il s'agit ici d'ustensiles, vases, etc., vendus, exposés en vente ou détenus pour la vente.

1891.

PROCÈS-VERBAUX DRESSÉS (sans prélèvement d'échantillons) POUR				PRÉLEVEMENTS d'échantillons effectués et analyses exécutées.	Observations.
usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrits.	opposition aux visites.		
32 (*)	•	10	»	»	(*) Viandes gâtées.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Pétrins en zinc ou en fer galvanisé; craté, chromate de plomb, chlorure d'étain.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Ustensiles de brasserie et appareils de débit défectueux.
»	»	»	»	»	
32	»	10	»	»	

1^{er} et 2^e trimestre.

9 (*)	»	8	»	»	(*) Viandes gâtées.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	32	
»	»	»	»	»	(*) Farines de grains mal nettoyés, chinaclay, ergot.
»	»	»	»	»	(*) Pétrins en zinc.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Chromate de plomb.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	18	(*) Ustensiles de brasserie et de débit défectueux.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
9	»	8	»	50	

Année 1892.

DENRÉES OU OBJETS.	PARTIES OU LOTS examinés sur place ou à domicile.	AVERTISSEMENTS DONNÉS			SAISIES PRATIQUÉES.
		POUR			
		usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	
Viandes	1,500	4(*)	5	207	224
Beurre.	534	»	»	120	»
Grains et farines	128	2(*)	»	5	»
Levure.	5	»	»	»	»
Pains, dérivés divers des farines (1).	592	89(*)	»	396	»
Huiles.	5	»	»	5	»
Café, chicorée.	120	»	»	15	»
Thé	21	»	»	»	»
Poivre, moutarde, safran, cannelle.	121	»	»	52	»
Sucre.	1	»	»	1	»
Cacao et chocolat.	5	»	»	2	»
Sirops.	54	»	»	28	»
Bières (2).	654	250(*)	»	4	»
Cidre	1	»	»	»	»
Liqueurs.	14	»	»	»	»
Eaux alimentaires, glace.	1	»	»	»	»
Ustensiles, vases, etc. (3).	55	»	»	1	»
TOTAUX.	5,789	525	3	814	224

(1) Et ustensiles servant à leur préparation.

(2) Et ustensiles, vases, etc., servant à leur fabrication ou à leur débit.

(3) Il s'agit ici d'ustensiles, vases, etc., vendus, exposés en vente ou détenus pour la vente.

3^e trimestre.

PROCÈS-VERBAUX DRESSÉS (sans prélèvement d'échantillons) POUR				PRÉLÈVEMENTS d'échantillons effectués et analyses exécutées.	Observations.
usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	opposition aux visites.		
52 (*)	»	20	»	»	(*) Viandes gâtées.
»	»	»	»	46	
»	»	»	»	3	(*) Impuretés, ergot.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Pétrins en zinc.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	4	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	11	(*) Ustensiles de brasserie et de débit défectueux.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
52	»	20	»	61	

DENRÉES OU OBJETS.	PARTIES OU LOTS examinés sur place ou à domicile.	AVERTISSEMENTS DONNÉS			SAISIES PRATIQUÉES.
		POUR			
		usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	
Viandes	950	10 (*)	5	57	145
Saindoux	1	"	"	"	"
Lait	"	"	"	"	"
Fromages	2	2(*)	"	"	"
Beurre	681	"	"	214	"
Grains et farines	409	7(*)	"	29	"
Levure	66	2(*)	"	"	"
Pains (1)	610	42(*)	"	405	"
Dérivés divers des farines	86	1(*)	"	"	"
Légumes et fruits	14	"	"	"	"
Huiles	80	"	7	"	"
Café	172	1	"	2	"
Chicorée	242	5(*)	21	"	"
Thé	57	"	"	"	"
Poivre	500	5(*)	10	"	"
Moutarde	111	"	58	"	"
Safran	4	1	"	"	"
Cannelle	46	"	"	"	"
Noix muscades	2	2(*)	"	"	"
Sel	"	"	"	"	"
Vinaigre	83	"	"	"	"
Miel	"	"	"	"	"
Sucre	156	1	"	"	"
Confiseries	29	"	"	"	"
Cacao et chocolat	157	1	2	"	"
Confitures	25	"	8	"	"
Sirops	162	1	55	"	"
Bières (2)	909	419(*)	"	15	"
Cidre	"	"	"	"	"
Vins	1	"	"	"	"
Liqueurs	141	"	4	"	"
Eaux et limonades gazeuses	16	"	"	"	"
Eaux alimentaires, glace	1	"	"	"	"
Ustensiles, vases, etc. (2)	87	6(*)	"	13	"
TOTAUX	5,580	504	150	735	145

(1) Et ustensiles servant à leur préparation. (2) Et ustensiles, vases, etc., servant à leur fabrication ou à leur débit.

(*) Il s'agit ici d'ustensiles, vases, etc., vendus, exposés en vente ou détenus pour la vente.

4^e trimestre.

PROCÈS-VERBAUX DRESSÉS (sans prélèvement d'échantillons) POUR				PRÉLÈVEMENTS d'échantillons effectués et analyses exécutées.	Observations.
usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés.	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., proscrites.	opposition aux visites.		
7 (*)	»	55	»	»	(*) Viandes gâtées.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Gâtés.
»	»	»	»	01	
»	»	»	»	7	(*) Grain mal nettoyé, ergot.
»	»	»	»	»	Alun, chinaclay.
»	»	»	»	»	(*) Pétrins en zinc.
»	»	»	1	»	(*) Excès de potasse.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	6	
»	»	»	»	»	(*) Excès de matière terreuse.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Excès de cendres et de grabcaux.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Gâtés (vermoulus).
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	2	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	1	
1	»	»	»	4	(*) Ustensiles de brasserie et de débit défectueux.
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	(*) Têtes de siphons plombifères.
8	»	55	1	81	

RÉCAPITU*Années 1891*

DENRÉES OU OBJETS.	PARTIES OU LOTS examinés sur place ou à domicile.	AVERTISSEMENTS DONNÉS			SAISIES PRATIQUÉES.
		POUR			
		usage, voute, etc., de matières ou objets prohibés	emploi de dénominations trompeuses	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	
Viandes	Environ. 5, 230	Environ. 50	Environ 20	Environ. 540	660
Beurre.	2, 180	»	»	720	»
Farines, pains, etc. (¹)	2, 440	200	»	1, 100	»
Bières (²).	2, 780	1, 150	»	40	»
Divers	2, 600	50	250	110	»
TOTAUX.	15, 250	1, 410	250	2, 600	660

(¹) Et ustensiles servant à leur préparation.

(²) Et ustensiles, vases, etc., servant à leur fabrication et à leur débit.

LATION.

et 1892.

PROCÈS-VERBAUX DRESSÉS (sans prélèvement d'échantillons) POUR				PRÉLÈVEMENTS d'échantillons effectués et analyses exécutées.	<i>Observations.</i>
usage, vente, etc., de matières ou objets prohibés	emploi de dénominations trompeuses.	absence des inscriptions, formes, etc., prescrites.	opposition aux visites.		
80	»	91	»	»	
»	»	»	»	139	
»	»	»	1	10	
1	»	»	»	55	
»	»	»	»	10	
81	»	91	1	192	

En examinant les tableaux ci-devant, relatifs aux opérations d'inspection et d'analyse, on est amené à remarquer :

1° Que, pour certaines denrées, le nombre d'infractions constatées et d'avertissements donnés est faible relativement au nombre de vérifications sommaires pratiquées, et qu'il en est de même du nombre de procès-verbaux dressés pour infractions manifestes et d'échantillons prélevés aux fins d'analyse ;

2° Que, dans beaucoup de cas, les soupçons des agents inspecteurs, relativement aux échantillons prélevés, n'ont pas été confirmés par l'analyse.

Voici l'explication de ces faits :

1° D'après les instructions qui lui ont été données, le personnel de l'inspection devait jusqu'ici, comme on l'a vu, s'attacher principalement à donner l'éveil dans tout le pays, renseigner les intéressés au sujet de leurs obligations, user d'indulgence aussi longtemps que ceux-ci n'étaient pas bien au courant des dispositions légales et réglementaires, ne verbaliser pour des infractions en ce qui concerne des questions de forme, étiquette, etc., qu'en cas de mauvais vouloir ou de négligence manifestes de la part des commerçants ; ne prélever des échantillons aux fins d'analyse qu'en cas de soupçons sérieux de falsification ou d'altération grave ou frauduleuse ;

2° Les procédés d'examen sommaire mis en œuvre jusqu'ici par les inspecteurs sont encore, pour la plupart, forts imparfaits ; de leur côté certains analystes professent, au sujet des caractères normaux des denrées, des idées fort larges et, partant, favorables aux fraudeurs ; en outre, lorsque les opérations d'analyse effectuées ne donnent pas des résultats bien nets, bien précis et à l'abri de toute cause d'erreur, les analystes, dans le doute, déclarent parfois normale la denrée examinée.

De nouvelles instructions seront, comme nous l'avons dit, données aux inspecteurs pour leur recommander plus de sévérité à l'avenir. D'autre part, il est permis d'espérer que des progrès notables seront réalisés à bref délai en ce qui concerne les essais sommaires et les analyses : les inspecteurs s'occupent très activement du perfectionnement de leurs procédés d'essais ; et l'on a vu que les analystes sont entrés dans la voie de l'unification des méthodes et de l'adoption de normes exactes et rationnelles comme termes de comparaison pour l'interprétation des résultats de leurs opérations (1).

(1) Un exemple de fonctionnement régulier d'un service de surveillance du commerce des denrées alimentaires nous est donné par la préfecture de police de la Seine (voir *Documents sur les falsifications des matières alimentaires et les travaux du laboratoire municipal*; Paris, Masson, 1885).

Ce service a été organisé à Paris en 1878. En 1883, son personnel comprenait 20 experts-inspecteurs, groupés en dix sections, et 27 chimistes ou analystes.

Les experts inspecteurs ont fait, dans le courant de l'année 1883, environ 45,600 visites (soit 15 visites par jour et par groupe d'inspecteurs), à savoir :

**SUITES DONNÉES PAR LES PARQUETS ET LES TRIBUNAUX AUX
PROCÈS-VERBAUX DES INSPECTEURS ET AUX RAPPORTS DES
ANALYSTES.**

MM. les procureurs du Roi ont été invités par M. le Ministre de la Justice à renseigner le Département de l'Agriculture, de l'Industrie et des Travaux publics, au sujet des suites données aux procès-verbaux des agents inspecteurs du Gouvernement et aux rapports d'analyse relatifs aux échantillons prélevés par ces agents.

Les communications des parquets relatives à des échantillons dont l'analyse a donné des résultats absolument favorables aux intéressés, annoncent invariablement qu'il n'y a pas eu lieu d'ordonner des poursuites.

Visites à des marchés (viandes, poissons, légumes et fruits, beurre)	5,300
— à des restaurants, crémeries, débits de vins et liqueurs.	22,300
— à des charcuteries	1,500
— à des boulangeries, pâtisseries, confiseries.	4,600
— à des boutiques d'épiciers et de fruitiers	7,400
— à des brasseries et cafés.	2,100
— à des établissements divers (ateliers d'étameurs, bazars, etc)	2,400
	<hr/>
	45,600

Ils ont dressé environ 700 procès-verbaux pour contraventions, procédé près de 1400 fois à la destruction de denrées manifestement avariées et prélevé aux fins d'analyse 7000 échantillons de denrées alimentaires, à savoir :

Laits	3,670
Beurres	310
Farines	170
Chocolats et cacao	150
Poivre et épices.	200
Vins	1,580
Viandes, poissons et conserves diverses	120
Divers (bières, alcools et liqueurs, vinaigres, huiles, sirops, confitures, miel, sucres et confiseries, pain, pâtisseries, café, chicorée, thé, étains et poteries, papiers, matières colorantes, eaux, etc.).. . . .	800
	<hr/>
	7,000

Le rapport ne mentionne pas, pour 1883, la proportion des échantillons trouvés mauvais ; mais cette proportion avait été, en 1881 et 1882, de 50 p. % environ.

Il faut noter que ce chiffre, comme moyenne pour l'ensemble des denrées alimentaires, est extraordinairement élevé. Cela tient, en partie, à ce que, parmi les denrées analysées, le lait et le vin occupaient une place prépondérante et que ces denrées comptaient parmi celles dont la falsification était des plus fréquentes. Cela doit aussi être attribué, en partie, à ce que beaucoup de prélèvements sont effectués, à Paris, après analyse déjà pratiquée au laboratoire municipal sur des échantillons apportés par le public.

En Belgique, où semblables conditions ne se trouvent pas réalisées, la proportion d'échantillons reconnus mauvais à l'analyse ne dépasse guère, d'après les rapports des chimistes pour ces dix dernières années, la moyenne de 20 à 25 p. %.

Dans les cas d'analyses ayant fourni des résultats douteux, de nature à faire considérer la denrée comme anormale, suspecte, mais insuffisants à établir d'une façon péremptoire la culpabilité de la personne en cause, les parquets ont également, sauf de très rares exceptions, renoncé à toute poursuite.

Parmi les dénonciations paraissant, d'après les teneurs des procès-verbaux des inspecteurs ou des rapports des analystes, devoir donner lieu à des poursuites, un petit nombre sont restées sans suite pour des motifs divers : vices de forme des procès-verbaux, perte des échantillons envoyés au greffe, etc. La plupart ont été soumises aux tribunaux.

Quelques inculpés ont été acquittés, soit par suite de doutes inspirés aux juges par les allégations de contre-experts relativement au bien fondé des conclusions des rapports d'analyse, soit à la faveur d'une interprétation large donnée au texte des lois et règlements. D'autres ont été condamnés à des peines plus ou moins fortes. Un assez bon nombre d'affaires sont encore en instance.

Le Département ne se trouve donc pas en possession des éléments d'une statistique complète relativement aux suites données aux procès-verbaux des inspecteurs et aux rapports des analystes pour la période de 1891-1892. Les renseignements qui nous sont parvenus sont consignés aux tableaux ci-après.

Le premier tableau indique les suites données aux procès-verbaux dressés par des inspecteurs pour infractions manifestes aux lois et règlements, sans prélèvement d'échantillons pour analyse.

Le second est relatif aux procès-verbaux de prise d'échantillons complétés par les rapports d'analyse.

Le troisième est la récapitulation générale des renseignements consignés dans les deux premiers.

*Suites données aux procès-verbaux des inspecteurs non accompagnés de rapports
d'analyse.*

DENRÉES ou objets.	Arrondissements JUDICIAIRES.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	INFRACTIONS CONSTATÉES par les procès-verbaux.	DÉCISIONS JUDICIAIRES INTERVENUES.	Observations.
Viandes.	Gand.	35	Vente de viande rebutée	10 francs d'amende ou 2 jours de prison, con- ditionnellement.	Tribunal de simple police.
—	—	64	Vente de viande de cheval impro- pre à la consommation.	10 francs ou 2 jours. . .	—
—	—	65	Id.	5 francs ou 1 jour . . .	—
—	—	55	Exposition en vente de saucissons avariés.	Acquittement	—
—	—	33	Vente de viande de porc non estam- pillée.	1 franc ou 1 jour et frais (fr. 1-70.)	—
—	—	67, 68	Exposition en vente de viandes non estampillées.	Acquittement	—
—	—	81, 82, 83	—	2 francs ou 1 jour; sur- sis : 1 an.	—
—	—	30	Vente de viande de cheval non estampillée.	Non lieu.	—
—	—	52	—	5 francs ou 1 jour. . . .	Tribunal de simple police.
—	—	31	Dépècement d'un cheval non estampillé.	—	—
—	—	80	Contravention à l'article 5 de l'ar- rêté royal du 9 février 1891.	2 francs ou 1 jour; sur- sis : 1 an.	—
—	Termonde.	3, 5	Exposition en vente de saucissons avariés.	10 francs ou 2 jours. . .	—
—	—	4, 6	—	10 francs ou 2 jours, con- ditionnellement; sur- sis : 6 mois.	—
—	—	8, 9, 12	—	20 francs; sursis : 3 mois.	—
—	—	10, 13	—	10 francs	—
—	—	11	—	Acquittement	—
—	—	24, 23, 26, 28, 29.	Vente de viande non estampillée. .	—	—
—	—	34	—	Sans suite	La contravention n'étant pas éta- blie.
—	—	60	—	4 francs; sursis : 1 an. .	»
—	Audenarde.	1	Exposition en vente de viande fo- raire en décomposition.	2 francs d'amende.	»
—	—	2	Id.	2 francs; sursis : 6 mois.	»
—	—	16, 17 et 18	Vente de saucissons avariés	1 franc	»
—	—	39	Vente de viande non estampillée. .	5 francs.	»
—	—	40	Vente de viande en décomposition .	5 francs.	»

DENRÉES ou objets.	Arrondissements JUDICIAIRES.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	INFRACTIONS CONSTATÉES par les procès-verbaux.	DÉCISIONS JUDICIAIRES INTERVENUES.	Observations.
viandes.	Audenarde.	41 et 42	Exposition en vente de viande non estampillée.	2 francs.	"
—	—	43	Id.	10 francs.	"
—	—	48 et 49	Absence du certificat exigé par l'annexe B de l'arrêté ministériel du 28 juin 1891.	10 francs.	"
—	—	50	Id.	2 francs.	"
—	—	57	Exposition en vente de six jambons avariés.	Acquittement.	"
—	—	59	Exposition en vente de viande non estampillée.	Trois fois 2 francs; sursis : 11 mois. Acquittement en appel.	"
—	—	65	Vente de viande non expertisée . .	Acquittement.	"
—	—	77 et 78	Vente de viande non estampillée. .	1 franc.	"
—	Mons.	1 bis	Exposition en vente de saucissons impropres à la consommation.	3 francs et frais.	Tribunal de simple police.
—	Charleroi.	1	Exposition en vente et débit de viande non estampillée et provenant d'un veau impropre à la consommation.	3 francs ou 1 jour et frais (fr. 1-50).	—
—	—	2	Exposition en vente et débit de viande non estampillée. -	Acquittement.	—
—	—	5	Exposition en vente et débit de viande non soumise à l'expertise.	1 franc ou 1 jour; sursis: 6 mois.	—
—	Namur.	1 et 2	Vente ou exposition en vente de viandes non expertisées.	10 francs.	"
—	—	3	Vente d'une moitié de poumon avant l'expertise.	10 francs.	"
—	—	13	Vente et exposition en vente de viandes non estampillées.	3 francs.	"
—	—	18	Exposition en vente de viandes non estampillées (organes pectoraux détachés).	10 francs.	"
—	—	19	Exposition en vente ou vente de viandes non estampillées (organes pectoraux détachés).	3 francs.	"
—	—	20	Exposition en vente de viandes corrompues et impropres à la consommation.	10 francs.	"
—	—	24, 23 et 26	Séparation des organes pectoraux avant l'expertise.	1 franc.	"
—	—	55	Vente ou exposition en vente de viandes non estampillées (organes pectoraux détachés).	15 francs.	"
—	—	1 bis	Exposition en vente d'un veau non expertisé.	3 francs.	"

DENRÉES ou objets.	Arrondissements JUDICIAIRES.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	INFRACTIONS CONSTATÉES par les procès-verbaux.	DÉCISIONS JUDICIAIRES INTERVENUES.	Observations.
Viandes.	Dinant.	4, 5, 6, 7	Vente ou exposition en vente de viandes non expertisées.	1 franc d'amende conditionnellement; sursis d'un an.	»
—	—	8	Id.	5 francs ou 1 jour de prison.	»
—	—	9	Id.	1 franc conditionnellement; sursis : 2 ans.	»
—	—	10	Séparation des organes pectoraux avant l'expertise.	Quatre condamnations de 2 francs d'amende chacune.	»
—	—	11	Exposition en vente de viande non estampillée.	Trois fois 2 francs d'amende conditionnellement.	»
—	—	12	Séparation des organes pectoraux et enlèvement des viscères abdominaux avant l'expertise.	2 francs.	»
—	—	14, 15, 16, 17	Vente ou exposition en vente de viande non estampillée.	4 francs.	»
—	—	21	Vente ou exposition en vente de viandes non expertisées (organes pectoraux détachés).	10 francs ou 2 jours de prison.	»
—	—	22	Séparation des organes pectoraux avant l'expertise.	10 francs ou 2 jours de prison.	»
—	—	23	Id.	1 franc conditionnellement; sursis : 2 ans.	»
—	—	27	Exposition en vente et vente de viandes non expertisées (organes pectoraux détachés).	5 francs.	»
—	—	28, 29	Id.	Acquittement.	»
—	—	30	Exposition en vente ou vente de viandes non estampillées (organes pectoraux détachés).	2 francs conditionnellement; sursis : 1 an.	»
—	—	31	Id.	Trois condamnations à 2 francs conditionnellement; sursis : 1 an.	»
—	—	36, 37, 38, 39	Id.	10 francs ou 2 jours de prison.	»
—	Bruxelles.	1	Exhumation et vente d'un porc mort du rouget.	Sans suite.	»
—	—	2, 3, 4, 5, 6	Exposition en vente de viandes non estampillées, provenant d'animaux malades ou crevés.	Sans suite.	»
—	—	9	Exposition en vente de saucissons gâtés.	Acquittement.	Tribunal de simple police.
—	—	1bis	Exposition en vente de viande de veau impropre à la consommation.	50 francs d'amende; sursis : 5 ans.	»
—	Louvain.	7	Vente d'une vache crevée, sans expertise.	Condamnation.	Tribunal de simple police.

DENRÉES ou objets.	Arrondissements JUDICIAIRES.	NUMÉROS d'ordre des procès-verbaux.	INFRACTIONS CONSTATÉES par les procès-verbaux.	DÉCISIONS JUDICIAIRES INTERVENUES.	Observations.
Viande.	Anvers.	1	Vente de viande suspecte de provenance de bêtes morveuses.	2 mois, 200 francs.	Tribunal correctionnel et Cour d'appel.
—	—	2	Id.	1 mois, 100 francs (défaut); <i>sur opposition</i> , peine maintenue, mais conditionnellement pendant 3 ans.	Tribunal correctionnel.
—	—	5	Id.	15 jours, 20 francs, conditionnellement pendant 3 ans.	—
—	—	4	Vente de viande provenant d'une bête atteinte de stomatite non déclarée.	Sans suite (a).	(a) Faute d'indices suffisants.
—	Malines.	1bis et 2bis	Exposition en vente de saucissons impropres à la consommation.	20 francs ou 3 jours.	»
—	—	3bis	Id.	15 francs ou 3 jours, conditionnellement avec sursis de 1 an.	»
—	Hasselt.	2, 6, 7, 8, 9, 10 et 11	Exposition en vente de saucissons altérés.	10 francs ou 3 jours; sursis : 1 an.	Tribunal de simple police.
—	—	5	Id.	3 francs, subsidiairement 2 jours.	—
—	—	4	Id.	3 francs ou 1 jour.	—
—	—	5	Id.	10 francs ou 3 jours.	—
—	—	16	Exposition en vente de viandes altérées.	20 francs ou 3 jours; sursis : 5 ans.	Tribunal correctionnel.
—	—	17	Id.	10 francs ou 1 jour; sursis : 1 an.	Tribunal de simple police.
—	Tongres.	18	Vente de saucissons altérés.	5 francs; sursis : 2 ans.	»
—	—	19, 20 et 21	Id.	10 francs; sursis : 2 ans.	»
—	—	24 et 25	Exposition en vente de viandes non expertisées.	Sans suite (b).	(b) A la demande de l'inspecteur.
—	Huy.	1, 2	Débit de viande sans expertise préalable.	Sans suite (c).	(c) La contravention n'étant pas établie.
Bière.	Neufchâteau.	1	Débit à l'aide d'une pompe défectueuse (tuyau en plomb).	2 francs ou 1 jour, conditionnellement.	»

*Suites données aux procès-verbaux des inspecteurs complétés
par des rapports d'analyse.*

DENRÉES ou OBJETS.	Arrondissements judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	CONSTATATIONS des Inspecteurs et des Analystes (1).	DÉCISIONS judiciaires INTERVENUES.	Observations.
Beurre.	Bruges.	1, 2, 8	Pas d'infraction	Non lieu.	»
—	Ypres.	4, 5, 6	—	Non lieu.	»
—	Gand.	1	Exposition en vente de beurre rance.	Sans suite.	»
—	—	2	Exposition en vente de beurre mal préparé, corrompu.	—	»
—	—	7	Exposition en vente de beurre falsifié par environ 60 à 70 p. % de mat. grasses étrangères.	—	»
—	—	8, 11, 12, 13, 14, 15	Pas d'infraction	—	»
—	—	16	Exposition en vente, comme beurre, de mat. gr. étr. presque pure.	Acquittement	»
—	—	17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	Termonde.	26, 27, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37	—	—	»
—	—	28	Exposition en vente de beurre fortement suspect de falsification par des matières grasses étrangères.	—	»
—	Charleroi.	29	— suspect	—	»
—	—	43, 46	Pas d'infraction	—	»
—	—	45	Exposition en vente de beurre suspect de falsific. par des mat. gr. étrang.	—	»
—	Mons.	1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 20, 21, 32, 35 et 22bis	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	—	2, 3	Exposition en vente de beurre suspect, douteux.	Acquittement	»
—	Namur.	2, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	Bruxelles.	1, 2, 4, 16, 47, 48	—	—	»

(1) Pour de plus amples renseignements au sujet des constatations des analystes, voir pages 264 et suivantes, le tableau intitulé : Prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées.

DENRÉES ou OBJETS.	Arrondissements judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	CONSTATATIONS des Inspecteurs et des Analystes.	DÉCISIONS judiciaires. INTERVENUES.	Observations.
Beurre (suite).	Bruxelles (suite).	3	Exposition en vente de beurre fortement suspect de falsification par des matières grasses étrangères.	Sans suite.	»
—	Liège.	48	Exposition en vente de beurre falsifié par 50 à 70 p. % de matières grasses étrangères.	50 fr. ou 15 jours; sursis: 3 ans.	Trib. corr.
—	—	49	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	Malines.	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13	Exposition en vente de beurre falsifié par une très forte proportion de matières grasses étrangères.	50 fr. ou 15 jours.	»
—	—	42	—	Acquittemt.	Le fait d'exposition en vente n'ayant pu être maintenu à l'audience.
—	Hasselt.	44	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	Tongres.	1, 2	—	Non lieu.	»
—	—	3	Exposition en vente de beurre contenant un excès d'eau.	40 fr. d'amende.	Trib. de simple police.
—	Liège.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 36, 41	Pas d'infraction	Sans suite.	»
—	—	25	Exposition en vente de beurre falsifié par 70 p. % de matières grasses étrangères.	3 fr. ou 2 jrs ⁽¹⁾ ; sursis: 6 mois.	Trib. de simple police.
—	—	28	Exposition en vente, comme beurre, de graisse étrangère presque pure.	3 fr. ou 3 jrs ⁽²⁾ ; sursis: 6 mois.	Id.
—	Verviers.	11, 13, 14, 16, 16, 17	Pas d'infraction	Non lieu.	»
—	—	42	Exposition en vente de beurre falsifié par 20 p. % de matières grasses étrangères.	Acquittement	Trib. corr.
—	—	48	Id. par 30 p. %	—	—
Farine.	Gand.	4, 6	Pas d'infraction	Non lieu.	»
—	—	8	Détention pour la vente de farine de froment falsifiée par 20 p. % au moins de farine de sarrasin.	Acquittement	»
—	Charleroi.	26, 27, 28, 29, 30, 31	Pas d'infraction	Sans suite.	»

(1) Pour avoir omis de placer dans son magasin une inscription portant « Vente de margarine ».

(2) Pour vente de margarine en contravention aux prescriptions réglementaires (acquittement du chef de vente de beurre falsifié).

DENRÉES ou OBJETS.	Arrondissements judiciaires.	NUMÉROS des échantillons prélevés.	CONSTATATIONS des Inspecteurs et des Analystes.	DÉCISIONS judiciaires INTERVENUES.	Observations.
Farine, <i>(suite).</i>	Namur.	3	Pas d'infraction.	Sans suite.	»
Huile d'olive.	Neufchâteau.	6	—	—	»
Chicorée.	Liège.	37	—	—	»
Chocolat.	Arlon.	6	—	—	»
Sirup de groselle.	Neufchâteau.	4	Exposition en vente de sirop de gro- seille falsifié par des matières colo- rantes et des acides.	2 fr. ou 1 j. cond ^t ; con- fiscation.	»
Bière . .	Namur.	4	Pas d'infraction.	Sans suite.	»
—	Bruxelles.	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 et 11	—	—	»
—	—	5	Vente de bière falsifiée par de la saccha- rine.	10 fr.; sur- sis : 6 mois.	Trib. corr.
—	Louvain.	3, 14, 15, 16, 17	Pas d'infraction.	Sans suite.	»
—	Malines.	1, 2	—	—	»
—	Hasselt.	5, 6, 8, 12	—	—	»
—	—	4	Vente de bière falsifiée par de la saccha- rine.	—	Lacunes dans les procès-verbaux; manque de con- cordance entre les résultats des analyses faites par l'expert et par le contre- expert; perte d'échantillons re- mis au greffe.
—	—	7	—	—	
—	—	9	—	—	
—	—	10	—	—	
—	—	11	—	—	

Suites données aux procès-verbaux des inspecteurs accompagnés ou non de rapports d'analyse.

RÉCAPITULATION.

DENRÉES ou OBJETS.	INFRACTIONS AUX LOIS ET RÉGLEMENTS. SPÉCIFICATION.	NOMBRES DE CAS			Décisions judiciaires intervenues.				Affaires ou instances. (²) — Sombres.
		constatés par les inspecteurs	soupçonnés par les inspecteurs (¹)	constatés par les analystes	Aban- dons de poursuites — — — Nombres.	Acquit- tements — — — Nombres.	CONDAMNATIONS.		
							Nombres.	Peines infligées.	
Viandes . .	Vente ou exposition en vente de viandes gâtées, corrompues ou nuisibles.	80	»	»	7	4	45	1 à 200 fr. ou 1 à 60 jours; frais (fr. 1-50); sursis : 0 à 3 ans.	24
— . .	Vente ou exposition en vente de viandes non pourvues de l'estampille réglementaire ou non accompagnées des certificats prescrits.	91	»	»	6	12	52	1 à 15 fr. ou 1 à 2 jours; frais (fr. 1-70); sursis : 0 à 1 an.	21
Beurre . .	Exposition en vente de beurre falsifié par des matières grasses étrangères.	»	139	35(³)	98	0	11	5 à 50 fr. ou 2 à 15 j ⁴ ; sursis : 6 mois à 3 ans.	20
— . .	Exposition en vente de beurre renfermant un excès d'eau.	»	»	2	»	»	1	40 fr.	1
— . .	Exposition en vente de beurre gâté (rance).	»	»	2	2	»	»	»	»
Farines, pains, etc.	Falsification de la farine de blé par de la farine de sarrasin, de riz, etc.	»	10	1	9	1	»	»	»
—	Opposition à la visite de l'inspecteur.	1	»	»	»	»	»	»	1
Huile d'olive.	Exposition en vente d'huile d'olive falsifiée par des huiles de graines.	»	6	5	1	»	»	»	5
Chicorée .	Vente de chicorée contenant un excès de cendres.	»	1	»	1	»	»	»	»
Chocolat .	Exposition en vente de chocolat falsifié par des matières amylacées.	»	2	1	1	»	»	»	1
Sirop de fruits.	Exposition en vente de sirop de groseille falsifié.	»	1	1	»	»	1	2 fr. ou 1 jour conditionnellement; confiscation.	»
Bière . . .	Falsification de la bière par de la saccharine.	»	35	10(³)	26	»	1	10 fr.; sursis : 6 mois.	6
— . . .	Débit à l'aide d'une pompe défectueuse.	1	»	»	»	»	1	2 fr. ou 1 jour conditionnellement.	»
		175	192	53	131	23	112	»	79

(¹) Prélèvements d'échantillons effectués.

(²) Ou dont la conclusion n'a pas encore été portée à la connaissance du département.

(³) Dans sept cas, sur ces trente-trois, la denrée a seulement été déclarée suspecte.

(⁴) Dans l'un de ces dix cas, la denrée a seulement été déclarée suspecte.

Sur 568 dénonciations adressées aux parquets, 286 ont fait l'objet de décisions judiciaires. Il y a eu 131 décisions de non lieu, 23 acquittements et 112 condamnations.

Nous avons expliqué précédemment (p. 288) la faiblesse du rapport entre le nombre d'infractions constatées par les analystes et celui des infractions soupçonnées par les inspecteurs (échantillons prélevés). Les abandons de poursuites, assez nombreux, comme on le voit, sont pour la plupart relatifs à ces dénonciations non confirmées par les rapports d'analyse.

Il faut noter du reste que, si le chiffre des décisions de non lieu mentionné au tableau est si élevé relativement à celui des procès-verbaux, cela tient aussi en partie à ce que beaucoup d'affaires ayant donné lieu à des poursuites sont encore en instance, tandis que les affaires ne comportant pas de poursuites ont été presque toutes classées sans retard.

Quelques décisions de non lieu et certains acquittements paraissent dus à une fausse interprétation de la loi ou des règlements.

On remarque que les peines infligées ont été, en général, assez faibles et qu'une large application a été faite de la libération conditionnelle.

B. — RÉSULTATS DE L'ACTION DES COMMUNES ET DES PARQUETS.

Effets indirects obtenus moyennant l'intervention des communes, des parquets, etc.

Des effets analogues à ceux qui ont été produits par l'action directe du Gouvernement sur les commerçants et dont l'exposé vient d'être fait, ont été obtenus indirectement par l'intermédiaire des administrations communales et des agents des parquets.

Quelques bourgmestres et un bon nombre de commissaires de police, renseignés et stimulés par le Gouvernement et par ses fonctionnaires, ont de leur côté averti, menacé et, dans certains cas, dénoncé à la justice les fabricants et les commerçants en défaut.

MM. les procureurs du Roi, ayant reçu communication des instructions données au personnel de l'inspection, ont pu y puiser des renseignements utiles pour l'exercice de leurs fonctions.

En outre, dans quelques cas, les inspecteurs du Gouvernement, au lieu de dresser personnellement des procès-verbaux relatifs à des infractions qu'ils avaient constatées ou soupçonnées, ont signalé ces infractions aux parquets, lesquels ont bien voulu donner suite à ces dénonciations.

Ajoutons ici que les documents officiels publiés jusqu'à ce jour concernant la réglementation du commerce des denrées alimentaires sont déjà, bien qu'incomplets, de nature à faciliter également à MM. les juges des tribunaux l'accomplissement de leur mission.

Entrons dans quelques détails au sujet de l'action des communes.

Action des autorités communales.

Comme on l'a souvent répété aux Chambres, c'est aux communes qu'incombe, en toute première ligne, la charge de surveiller le commerce des denrées alimentaires, le rôle principal du Gouvernement étant de régler la matière et d'indiquer aux administrations communales les prescriptions qu'elles ont à faire observer.

Les obligations des communes sont, dans l'espèce, de publier et de communiquer aux intéressés les dispositions légales et réglementaires, et de veiller ensuite à ce que ces dispositions soient observées.

Au cours de ses premières tournées, le personnel de l'inspection fit à ce sujet les constatations suivantes :

Dans beaucoup de communes, les règlements avaient été portés à la connaissance du public, soit au moyen d'affiches, soit par l'organe du crieur, soit par des insertions dans les journaux locaux. Dans un assez bon nombre de localités, on avait publié avec un soin tout spécial, conformément au désir exprimé par le Gouvernement, des avis relatifs aux pompes à bière ; on avait même parfois chargé les agents de la police locale d'avertir les cabaretiers des stipulations du règlement.

Mais fort restreint était le nombre des localités ou tous les commerçants intéressés eussent été avertis spécialement de leurs obligations, soit par la remise à leur domicile d'un extrait des règlements, soit par des avis verbaux.

Dans quelques communes seulement, notamment dans les grandes villes et dans un petit nombre d'autres localités populeuses, les commissaires ou officiers de police prélevaient de temps à autre des échantillons soit de toutes denrées, soit spécialement de beurre, échantillons qui étaient analysés dans des laboratoires communaux (à Bruxelles, Anvers, Gand, Saint-Nicolas et Courtrai), ou dans des laboratoires agréés par les administrations communales (à Bruges, Roulers, Tournai, Mons, Braine-le-Comte, Charleroi, Châtelet, Namur, Ixelles, Saint-Gilles, Anderlecht, Saint-Josse-ten-Noode, Schaerbeek, Hasselt, Liège, Verviers, Huy, Arlon, etc.).

Dans la plupart des communes, on a constaté une indifférence et une négligence absolues en ce qui concerne les denrées alimentaires.

Ensuite de la première tournée d'inspection, une circulaire fut adressée à MM. les Gouverneurs des provinces pour leur faire part des constatations faites et leur recommander de veiller à ce que les commissaires d'arrondissements, les bourgmestres et leurs auxiliaires, les commissaires de police, s'occupent activement de la surveillance. A cette circulaire se trouvaient annexés des avis relatifs aux règlements en vigueur et une partie des instructions données aux délégués du Gouvernement. Voici le texte de cette dépêche, datée du 19 avril 1892 :

« Ainsi que j'avais l'honneur de vous l'annoncer dans ma circulaire en date du 12 décembre dernier, le personnel attaché au service de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires a visité, dans ces derniers temps, les princi-

pales localités du pays, afin de vérifier la façon dont les règlements relatifs aux dites denrées sont connus et observés.

» Il résulte des rapports de ce personnel que, dans beaucoup de communes, aucune mesure n'a été prise pour vulgariser ces règlements et les porter tout particulièrement à la connaissance des commerçants et fabricants intéressés ; et que, plus souvent encore, l'autorité locale omet de veiller d'une manière effective à l'exécution des règlements.

» Les motifs d'abstention allégués par les fonctionnaires communaux sont notamment les suivants :

» 1° Manque d'exemplaires imprimés des règlements et des circulaires interprétatives, à remettre aux agents communaux, à afficher dans les lieux publics et à distribuer aux intéressés ;

» 2° Manque de renseignements précis au sujet des attributions et des devoirs des bourgmestres et des commissaires de police en la matière, comme aussi au sujet de la façon de procéder à la prise d'échantillons, à la remise de ceux-ci aux laboratoires d'analyse, etc. ;

» 3° Manque de ressources pécuniaires pour faire face aux frais d'analyse des échantillons de denrées suspectes, prélevés, le cas échéant, par l'autorité locale.

» Différentes mesures ont été prises pour rencontrer ces objections :

» 1° Des avis rappelant les dispositions réglementaires relatives au beurre artificiel (margarine), aux bières saccharinées, ainsi qu'aux ustensiles employés pour la fabrication et le débit des bières, ont été imprimés à un grand nombre d'exemplaires. J'ai l'honneur de vous en envoyer pour les distribuer aux communes de votre province. Vous voudrez bien, Monsieur le Gouverneur, prier les bourgmestres de les faire remettre contre récépissés au domicile des industriels et négociants intéressés. Les administrations communales et les particuliers qui voudraient posséder le recueil complet des lois, arrêtés et circulaires relatifs aux denrées alimentaires, peuvent aujourd'hui se le procurer facilement dans le commerce de librairie.

» 2° Je joins à la présente, pour être communiquées aux administrations communales par la voie du *Mémorial administratif* : a) une notice où se trouvent formulés les devoirs et les attributions des bourgmestres et des commissaires de police ; b) la collection des imprimés remis aux délégués du gouvernement : modèles de récépissés d'échantillons prélevés et de denrées saisies, bons de remboursement, procès-verbaux, avis d'expédition aux greffiers des tribunaux et aux directeurs des laboratoires ; c) des instructions pour la prise d'échantillons : quantités à prélever et genre de récipient à employer.

» 3° Il sera utile, Monsieur le Gouverneur, d'insérer également au *Mémorial administratif* de votre province l'extrait ou résumé ci-joint des tarifs des laboratoires d'analyse de l'État et des laboratoires agréés pour les analyses de denrées alimentaires.

» Comme on le voit, des réductions de prix sont accordées aux communes qui présentent aux laboratoires des échantillons multiples d'une même denrée, pour être analysés à la fois d'après les mêmes procédés.

» Celles qui voudraient s'engager à présenter annuellement à l'analyse un minimum déterminé d'échantillons, pourront obtenir une nouvelle réduction sur les prix ordinaires du tarif.

» Enfin, pour autant que le crédit du service de santé et de l'hygiène le permette, mon Département participera, dans une certaine mesure, aux frais d'analyse dans les laboratoires de l'État et dans les laboratoires agréés, des échantillons prélevés, en

exécution des règlements sur le commerce des denrées alimentaires, par les agents des communes dont les ressources budgétaires sont manifestement insuffisantes.

» Je vous prie, Monsieur le Gouverneur, de vouloir bien insister auprès de MM. les bourgmestres pour que, les difficultés signalées par eux étant ainsi aplanies, ils n'hésitent pas plus longtemps à remplir personnellement leurs obligations et à stimuler dans le même sens les commissaires de police.

» MM. les commissaires d'arrondissement devraient aussi être invités à s'intéresser à ces questions et à agir sur les bourgmestres de leur ressort. Je désire, Monsieur le Gouverneur, que vous réclamiez de leur part, en cette circonstance, une intervention très active.

» J'estime qu'il y a lieu, pour MM. les bourgmestres et commissaires de police, de dresser, sans plus tarder, des procès-verbaux à charge des industriels et négociants qui, ayant connaissance des dispositions légales et réglementaires qui les concernent, seraient trouvés en contravention à ces dispositions, comme aussi de prélever des échantillons des denrées ou objets suspects, aux fins d'analyse et dans le but de faire poursuivre, le cas échéant, les détenteurs ou les fabricants coupables.

» Il est notamment urgent de sévir contre les marchands de beurre falsifié, contre les fabricants et marchands de bières saccharinées à l'insu du public, ainsi que contre les débitants de bières s'obstinant à faire usage de pompes dans lesquelles ce liquide se trouve en contact direct avec du plomb, de l'étain contenant des proportions notables de plomb, du zinc ou des alliages de zinc tels que le laiton ou cuivre jaune. Les règlements relatifs à ces objets sont en vigueur depuis assez longtemps déjà et les intéressés ont, pour la plupart, reçu des avertissements.

» Tout en s'occupant spécialement, au début, de margarine, de saccharine et de pompes à bière, MM. les bourgmestres et commissaires de police ne doivent pas perdre de vue les autres objets visés par le règlement relatif aux ustensiles, vases, etc., ainsi que l'application des règlements sur la coloration artificielle des denrées alimentaires, sur les farines et leurs dérivés, le café, etc.

» Des instructions conformes à ces vues sont données, d'autre part, aux délégués du Gouvernement chargés de la surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires. »

Nous reproduisons également ci-après la notice sur les devoirs et les attributions des bourgmestres et des commissaires de police, en ce qui concerne l'application des lois et règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires :

« La loi des 16-24 août 1790 sur l'organisation judiciaire confie à la vigilance et à l'autorité des corps municipaux « l'inspection sur la fidélité du débit des denrées qui se » vendent au poids, à l'aune ou à la mesure, et sur la salubrité des comestibles exposés » en vente publique. » (Titre XI, art. 3, 4°.)

» Les articles 9 et 13, titre 1^{er}, du décret des 19-22 juillet 1791 sur la police municipale et correctionnelle, sont conçus dans le même sens.

» Ces dispositions légales n'ont pas été abrogées, mais bien confirmées par la loi du 4 août 1890, relative à la falsification des denrées alimentaires, dont l'article 1^{er} porte qu'il n'est en rien préjudicié « aux droits que les lois en vigueur confèrent aux autorités » communales en vue de s'assurer de la fidélité du débit des denrées alimentaires et de » leur salubrité. »

» D'autre part, en vertu de l'article 90 de la loi communale, « le bourgmestre est

- » chargé de l'exécution des lois et arrêtés de l'administration générale..... Il est spécialement chargé de l'exécution des lois et règlements de police.... »
- » De son côté, l'article 11 du Code d'instruction criminelle porte que « les commissaires de police, et, dans les communes où il n'y en a point, les maires, au défaut de ceux-ci, les adjoints de maire, rechercheront les contraventions de police..... »
- » Ces pouvoirs n'ont pas été modifiés par la loi du 4 août 1890, en ce qui touche les commissaires de police, ni diminués quant aux bourgmestres.
- » L'exposé des motifs de la loi précitée s'exprime de cette manière, à propos de l'article 2 :
- » Il va sans dire que les infractions pourront être constatées également, dans les formes ordinaires, par tous les officiers de police judiciaire.
- » Deux catégories de fonctionnaires ou agents agiront donc parallèlement : les officiers de police judiciaire ordinaires, y compris les bourgmestres et les commissaires de police, — et les délégués spéciaux du Gouvernement. »
- » En ce qui concerne spécialement les bourgmestres, leurs pouvoirs ont été augmentés. L'article 2 de la loi les met, en effet, sur le même pied que les délégués du Gouvernement, et ils jouissent, en conséquence, de pouvoirs très étendus.
- » Ils peuvent, en effet, « pénétrer dans les magasins, boutiques et lieux quelconques affectés à la vente des denrées et substances alimentaires ou médicamenteuses, pendant tout le temps qu'ils sont ouverts au public. »
- » Ils peuvent encore pénétrer, « pendant les mêmes heures, dans les dépôts annexés à ces magasins et boutiques, même lorsque ces dépôts ne sont pas ouverts au public. »
- » Enfin, ils ont le droit de visiter, à toute heure du jour et de la nuit « les locaux qui servent à la fabrication et à la préparation des denrées et substances alimentaires destinées à la vente et dont l'accès n'est pas ouvert au public. »
- » Ces pouvoirs sont accordés aux bourgmestres, ou à ceux qui en exercent les fonctions, même dans les communes où il existe un commissaire de police.
- » Lorsque les bourgmestres agissent en vertu des droits que leur confère l'article 2 de la loi, ils doivent se conformer aux prescriptions de l'arrêté royal du 28 février 1891 relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons.
- » Outre les bourgmestres et les commissaires de police, les communes peuvent encore désigner certains agents, à l'effet de surveiller l'exécution des lois et des règlements relatifs à la falsification des denrées alimentaires.
- » Ces agents doivent, dans l'accomplissement de leur mission, se conformer aux dispositions de l'arrêté royal précité qui sont relatives aux conditions de la prise d'échantillons. »

A la suite de l'envoi de cette circulaire et de ses annexes, un peu plus de zèle se nota chez les fonctionnaires communaux. Beaucoup d'administrations communales renouvelèrent les avertissements aux cabaretiers au sujet de leurs pompes, et elles prévinrent également de leurs obligations les boulangers et les épiciers (en ce qui concerne la margarine, le café, etc.).

A partir de mai dernier, les inspecteurs signalèrent de temps à autre de nouvelles communes ayant organisé, d'une manière plus ou moins complète, un service de surveillance du commerce des denrées alimentaires. La liste des localités où s'effectuent parfois des prélèvements d'échantillons, notamment de beurres, s'est augmentée de quelques noms nouveaux : Thielt et la

plupart des communes importantes de la Flandre Occidentale, Alost, Soignies, Ath, Pâturages, La Louvière, Houdeng-Aimeries, Fontaine-Lévêque, Marchienne-au-Pont, Jumet, Couillet, Forest, Molenbeek - Saint - Jean, Malines, Lierre, Jupille, Seraing, Herstal, Dison, etc.

Quelques commissaires de police ont verbalisé à charge de cabaretiers pour infractions aux règlements en ce qui concerne les pompes à bière.

Si un fort petit nombre de bourgmestres se décident à exercer personnellement la surveillance, au moins peut-on espérer voir la généralité des commissaires de police s'y adonner dans la mesure de leur compétence. La plupart accueillent avec reconnaissance les renseignements et avis que leur donnent à ce sujet, au cours de leurs tournées, les délégués du Gouvernement.

Le personnel de l'inspection de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires a visité, dans le courant des années 1891 et 1892, 586 administrations communales, à savoir :

ANNÉES	TRIMESTRES.	NOMBRE d'administrations communales VISITÉES.
1891	4 ^e	220
1892	1 ^{re} et 2 ^e	119
—	3 ^e	116
—	4 ^e	151
		586

Sur ce nombre, une soixantaine, soit environ 10 p. %, s'occupent plus ou moins activement de la surveillance du commerce des denrées alimentaires. Il faut remarquer d'ailleurs que, parmi les localités visitées, figurent toutes les plus peuplées, soit la plupart de celles de plus de 3,000 habitants, et presque toutes celles où il y a des commissaires de police. On peut donc affirmer que, sur les 2,600 communes environ de Belgique, il n'y en a guère que 60, soit 2 à 3 p. %, qui exercent d'une façon quelque peu sérieuse la surveillance dont il s'agit.

Nous n'entendons parler, dans ce qui précède, que de la surveillance du commerce des denrées alimentaires en général, abstraction faite du service d'expertise des viandes avant l'exposition en vente. Quant à ce qui touche ce service spécial, il importe de reconnaître que les administrations locales, sous l'impulsion des inspecteurs du Gouvernement, ont veillé avec soin à l'exécution des prescriptions légales.

C. — EFFETS DE LA SURVEILLANCE EXERCÉE PAR LE PUBLIC ET PAR LES COMMERÇANTS EUX-MÊMES.

Le public, ayant eu connaissance des mesures prises par le Gouvernement, s'est mieux rendu compte de l'importance qu'il faut attacher à la salubrité et à la pureté des aliments et des boissons. Comprenant d'ailleurs qu'il est impossible à l'autorité d'exercer sur le commerce des denrées alimentaires une surveillance assez assidue pour empêcher absolument tout abus et toute fraude, beaucoup de personnes ont pris le parti de vérifier ou de faire vérifier elles-mêmes la bonne qualité des denrées qu'elles achètent. Sans doute, à moins que les échantillons soumis à l'examen n'aient été prélevés dans des conditions spéciales, ces vérifications ne sont pas directement susceptibles de suites judiciaires; mais le marchand trompeur, dont la fraude a été décelée par l'analyse, éprouve tout au moins le déplaisir de voir son client l'abandonner et le chiffre de ses affaires subir une réduction. Au reste, le client trompé peut dénoncer le fait à l'autorité et, si la plainte paraît fondée, il est procédé à une enquête en vue de poursuites.

L'organisation par l'État de laboratoires s'occupant d'analyses des denrées alimentaires d'une façon spéciale et travaillant d'après un tarif connu, a contribué à répandre dans le public l'usage de faire vérifier les dites denrées.

Des commerçants, allant au-devant des désirs et des intentions de leurs clients, donnent à ceux-ci la faculté de faire analyser de temps à autre, au jour de leur choix, un échantillon de leurs produits.

On ne peut qu'applaudir à ces coutumes, qui tendent à s'accrediter dans le commerce honnête et dans le public soucieux de ses intérêts. En effet, si pareils usages se généralisaient, la tâche des communes et du Gouvernement se trouverait considérablement allégée.

Indépendamment du contrôle qu'ils organisent en faveur de leurs clients, les commerçants font souvent analyser, pour leur propre gouverne, les denrées qui leur sont offertes par les marchands en gros ou les fabricants, ainsi que celles qui sont mises en vente par leurs concurrents ou par d'anciens clients qui les ont quittés pour s'adresser à ces derniers. Si l'analyse décele des fraudes, ils se décident parfois à en faire part à l'autorité, laquelle trouve, dans ces dénonciations, une aide précieuse.

STATISTIQUE GÉNÉRALE

DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX EN MATIÈRE DE DENRÉES ALIMENTAIRES
DURANT LES ANNÉES 1890 ET 1891.

Il sera intéressant de vérifier, à l'expiration de chaque période biennale, si les mesures prises en exécution de la loi du 4 août 1890 ont eu pour effet

de modifier notablement les chiffres de la statistique générale des affaires portées devant les tribunaux en matière de denrées alimentaires.

Le Ministère de la Justice nous a communiqué des renseignements au sujet des poursuites intentées et des condamnations prononcées dans le royaume pour contraventions ou délits en cette matière durant les années 1890 et 1891. Ces renseignements se trouvent consignés ci-après. Nous en avons rapproché quelques-uns de ceux qui étaient annexés au rapport de la section centrale de la Chambre des Représentants en date du 25 juillet 1889, concernant les années 1886 et 1887.

Comme on le sait, c'est dans le courant de 1891 que sont entrés en vigueur les règlements sur la saccharine, la margarine, les viandes, les vases et ustensiles, les matières colorantes et le café. Le service de surveillance avait reçu, à la fin de 1891, un commencement d'organisation; mais les agents inspecteurs du Gouvernement ne devaient, d'après les instructions données, dresser encore de procès-verbaux que dans des cas offrant une gravité exceptionnelle.

A. TRIBUNAUX CORRECTIONNELS :

1. Mélange de substances nuisibles :

	Année 1891	Année 1890.	Années 1886 et 1887 (moyenne).
Nombre d'inculpés	»	8	»
— de condamnés à l'emprisonnement	»	1	»
— — à l'amende	»	1	»
— — total.	»	2	»
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	»	25 p. %	»

2. Falsification (avec intention frauduleuse) :

Nombre d'inculpés	195	169	»
— de condamnés à l'emprisonnement	27	24	»
— — à l'amende	118	99	»
— — total.	145	123	»
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	74 p. %	73 p. %	»

Ensemble des délits :

Nombre total d'inculpés.	195	177	228
— de condamnés.	145	125	159
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	74 p. %	71 p. %	70 p. %

B. TRIBUNAUX DE SIMPLE POLICE :

	Année 1891.	Année 1890.	Années 1886 et 1887 (moyenne).
1. Vente de denrées gâtées, corrompues ou nuisibles :			
Nombre d'inculpés	176	184	"
— de condamnés à l'emprisonnement	7	10	"
— — à l'amende	155	156	"
— — total	162	166	"
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	92 p. %	90 p. %	
2. Vente de denrées falsifiées (sans intention frau- duleuse) :			
Nombre d'inculpés	32	19	"
— de condamnés à l'emprisonnement	"	"	"
— — à l'amende	29	14	"
— — total	29	14	"
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	91 p. %	74 p. %	"
3. Infractions aux règlements :			
(Pour mémoire)	"	"	"
Ensemble des contraventions :			
Nombre d'inculpés	208	205	166
— de condamnés	191	180	155
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	92 p. %	90 p. %	93 p. %

C. TRIBUNAUX RÉUNIS :

Ensemble des délits et contraventions :			
Nombre d'inculpés	403	380	394
— de condamnés	336	308	314
Rapport du nombre de condamnés au nombre d'inculpés	83 p. %	80 p. %	80 p. %

On voit qu'il n'y a pas de différence bien sensible, au point de vue qui nous occupe, entre les années 1891 et 1890, d'une part, ni entre ces années et les années 1886 et 1887, d'autre part.

CHAPITRE II.

AMÉLIORATIONS CONSTATÉES.

APERÇU GÉNÉRAL.

Les visites effectuées par les agents de l'autorité aux fabricants et aux marchands de denrées alimentaires, les opérations d'inspection pratiquées au cours de ces visites et les suites données à ces opérations ont inspiré aux falsificateurs une crainte salutaire.

C'est ainsi, rappelons-le, qu'on a vu à plusieurs reprises, dans ces derniers temps, des marchands de beurre margariné, se rendant à des marchés, rebrousser chemin à l'annonce de l'arrivée du délégué du Gouvernement dans la localité ; et d'autres marchands, se trouvant déjà sur le marché au moment de l'apparition de l'inspecteur, s'esquiver précipitamment en abandonnant leurs paniers.

Partout on voit apparaître, dans les établissements affectés à la fabrication ou au commerce des denrées alimentaires, de nouvelles inscriptions, étiquettes, etc., conformément au vœu de la loi et aux exigences des règlements.

Les commerçants honnêtes redoublent de précautions pour se mettre à l'abri des tromperies de la part de leurs fournisseurs. L'usage d'exiger sur facture la garantie de la conformité aux dispositions légales et réglementaires tend à se généraliser chez les négociants ; en outre, un bon nombre de commerçants font analyser, de temps à autre, les marchandises qui leur sont livrées.

Certaines falsifications sont devenues moins fréquentes.

Bref, on peut affirmer qu'il y a déjà quelque amélioration, sous le rapport de l'honnêteté, dans les transactions en denrées alimentaires ; et l'on peut en déduire que les mesures prises et celles qui restent à prendre, en exécution de la loi, sont destinées à produire des effets très satisfaisants.

Passons rapidement en revue les résultats déjà obtenus en ce qui concerne les principales denrées et objets dont on s'est occupé jusqu'à présent.

PROGRÈS RÉALISÉS EN CE QUI CONCERNE LES DIVERSES DENRÉES.

VIANDES.

L'expertise obligatoire des viandes, avant la mise en vente, écarte de la consommation bien des viandes malsaines qui, sans cela, seraient exposées en vente.

Le service de l'inspection a pu également constater que les viandes préparées, telles que saucissons, cervelas, etc., offerts en vente sur les foires et marchés, sont généralement de qualité supérieure à celle des produits débités antérieurement à la mise en vigueur de la loi ; aussi, les saisies sont-elles moins fréquentes qu'autrefois.

BEURRE.

Dans beaucoup de régions du pays, la vente du beurre fortement falsifié est devenue plus rare sur les marchés et dans les magasins de détail. On y rencontre encore de la margarine ; mais c'est le plus souvent du beurre additionné d'une proportion relativement faible de matières grasses étrangères, difficile à distinguer à l'analyse d'avec le beurre pur. Les marchands de margarine contenant une forte proportion de matières grasses étrangères se bornent aujourd'hui, pour la plupart, à exercer leur trafic, soit en offrant leur marchandise aux portes ou dans les cabarets, soit en recevant les commandes chez eux et retirant la denrée de leurs ateliers de préparation pour l'expédier directement à leurs clients.

Les dispositions du règlement sur la vente de la margarine, relatives aux questions d'étiquettes, de forme, etc., commencent à être mieux observées.

FARINES, PAIN, ETC.

L'addition de matières minérales aux farines paraît être assez rare.

On emploie moins fréquemment des farines défectueuses à la fabrication du pain.

Les boulangers ne font plus guère usage d'alun, de sulfate de cuivre, etc. Beaucoup de pétrins en zinc ont été remplacés.

Un grand nombre de boulangers appliquent leur marque sur le pain et y ajoutent une étoile en cas d'addition de pomme de terre, de farine de seigle, etc.

CAFÉ.

La vente de café en grains artificiel est devenue extrêmement rare.

Les marchands de succédanés du café ont, pour la plupart, supprimé de leurs étiquettes les mots *café*, *moka*, etc.

CHICORÉE.

On rencontre moins souvent de la chicorée en poudre contenant un excès de cendres.

POIVRE.

La falsification au moyen de matières terreuses, poivrete, farines, etc. semble être devenue un peu moins fréquente.

SIROPS.

Beaucoup de fabricants, marchands et débitants se sont décidés à apposer, sur les bouteilles contenant des sirops de fruit artificiels, des étiquettes annonçant la nature du produit.

Les sirops de pomme et de poire du pays de Liège et du Limbourg ne sont plus aussi fréquemment additionnés de glucose commerciale.

BIÈRES.

Beaucoup de brasseurs, qui autrefois faisaient usage de saccharine, en ont abandonné l'emploi. D'autres ont pris le parti de l'annoncer, conformément aux dispositions réglementaires.

A la fin de 1891, on ne comptait, dans tout le pays, que deux brasseurs ayant inscrit sur leur porte et sur leurs fûts les mots : « Bières saccharinées ». Dans le courant de 1892, on vit cette inscription apparaître dans d'assez nombreux établissements, notamment dans l'agglomération bruxelloise, à Beersel, à Assche, à Berlaer, à Lierre, à Montaigu, à Cortessem, à Namur, etc.

Dans quelques-unes de ces localités, les débitants ont affiché l'écrêteau réglementaire en cas de bières saccharinées.

La généralité des brasseurs qui avaient, dans leur établissement, des ustensiles en zinc ou des tuyaux en plomb pour la manipulation des moûts de bières, ont remplacé ces métaux par des matières inoffensives.

Ceux qui avaient fait peindre leurs récipients à moûts au minium ou à la céruse ont enlevé cette couche de peinture.

Des ustensiles de brasserie en tôle galvanisée ont été recouverts d'un vernis spécial.

La plupart des débitants de bières ont remplacé les tuyaux en plomb de leurs pompes par des tuyaux en étain fin, en verre, en caoutchouc, etc. Un bon nombre ont remplacé également les corps de pompe et les robinets en laiton par des pompes en verre et porcelaine, en fer émaillé, en étain fin, etc. et par des robinets en étain, en métal nickelé, étamé ou argenté, etc. Un certain nombre ont fait étamer les corps de pompe en laiton. D'autres ont renoncé à l'usage de pompes et ont démonté celles qu'ils possédaient.

SIPHONS POUR BOISSONS GAZEUSES.

Les fabricants de têtes de siphons pour eaux gazeuses n'emploient plus guère que du métal anglais exempt de plomb, au moins pour les parties destinées à subir le contact du liquide.

Les fabricants d'eaux gazeuses remplacent les têtes défectueuses au fur et à mesure que les siphons leur reviennent. Un fabricant argente une partie des têtes anciennes qui ne sont pas encore hors d'usage.

BOÎTES A CONSERVES ET USTENSILES DIVERS EN FER BLANC.

Divers fabricants de boîtes à conserves soudées ont trouvé le moyen de rendre impossibles les coulées de soudure à l'intérieur, en même temps que de se servir, pour les soudures, d'un alliage contenant relativement peu de plomb.

On fabrique maintenant, pour les boîtes serties, à joints mécaniques, des rondelles de caoutchouc exempt de composés de plomb.

USTENSILES DE MÉNAGE EN FER ÉMAILLÉ.

Tous les fabricants belges ont pris le parti de renoncer entièrement à l'usage d'émaux contenant des composés de plomb, de zinc, d'antimoine ou d'arsenic, au moins pour les parties des ustensiles de cuisine qui doivent subir le contact des denrées alimentaires.

POTERIES COMMUNES.

Plusieurs fabricants recherchent les moyens de substituer un verre non plombifère au plomb ou aux composés de plomb, pour le vernissage intérieur des poteries destinées à la préparation ou à la conservation des denrées alimentaires.



CONCLUSIONS.

L'Exposé des motifs de la loi se terminait par les considérations suivantes :

« En soumettant à la législature les propositions contenues dans le projet de loi, le Gouvernement n'ignore pas qu'il assume une tâche lourde et délicate. Il ne sera pas facile d'élaborer des règlements qui restent dans les limites d'une action sage et modérée et qui n'entravent pas abusivement la liberté de l'industrie et du commerce. Il faut veiller à ce que le personnel chargé de la mission de surveillance qu'il s'agit d'organiser se garde de toute intervention tracassière.... »

Ces difficultés, le Gouvernement croit les avoir vaincues jusqu'à présent.

Les règlements portés sont aussi modérés que possible. L'interprétation donnée en l'absence de règlements aux dispositions du Code pénal a été aussi large que faire se pouvait.

Le personnel de l'inspection, se conformant aux instructions qui lui ont été données et s'inspirant des vues bienveillantes du Gouvernement, s'est efforcé d'abord d'arriver au but par la persuasion, et il n'a guère sévi jamais qu'après avoir, au préalable, donné des avertissements.

Bien que très limité jusqu'ici dans son activité et à peine sorti, du reste, de la période d'organisation, le service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires a obtenu déjà quelques bons résultats.

Dans la pensée du Gouvernement, ce service est appelé à prendre de l'extension au fur et à mesure qu'avancera le travail de réglementation, que l'expérience acquise permettra aux inspecteurs et aux analystes d'instrumenter avec plus d'assurance et de chances de succès, et que les Chambres augmenteront les allocations budgétaires relatives à cet objet.

La sévérité des agents inspecteurs à l'égard des contrevenants ira aussi croissant progressivement. Bientôt, en effet, arrivera le moment où la généralité des intéressés auront été avertis de leurs obligations et où les délais accordés pour se conformer aux dispositions légales et réglementaires seront expirés. Dès lors, toute infraction à ces dispositions, constatée ou soupçonnée, sera dénoncée aux parquets.

Le Gouvernement espère pouvoir ainsi, non pas faire cesser entièrement les abus et les fraudes, mais au moins mettre un terme à leur extension et arriver peu à peu à en réduire la proportion.

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

ABRÉVIATIONS :

V. : voir. — Disp. : dispositions. — Lég. : légales. — Régl. : réglementaires. — C. p. : Code pénal. — Stat. gén. : statistique générale des opérations d'inspection et d'analyse.

A

- Abandons** de poursuites : nombres, 298.
- Abatage** des animaux de boucherie : disp. régl., 49, 50, 62.
- Abats** des animaux de boucherie : disp. régl., 49.
- Abattoirs** publics : publication de plans-types, 51.
- Abonnements** aux laboratoires d'analyse : conditions, 223, 225.
- Acétique** (acide) pour la fabrication du vinaigre, 94.
- Aquittements** prononcés : nombres, 298.
- Affichage** des jugements : disp. du C. p., 7, 9.
- Agents du Gouvernement** : V. *Inspecteurs, Inspection, Personnel.*
- Alcool**, comme agent de conservation, 44, 45.
- Alcooliques** (liqueurs) : V. *Liqueurs.*
- Alliages** métalliques dans la fabrication des ustensiles, vases, etc. : disp. régl., 45, 46.
- Altération** grave de la santé (matières de nature à occasionner une) : disp. du C. p., 6.
— punissable des denrées : définition, 9, 11.
- Altérés** (denrées) ; disp. régl. : viandes, 63, 67 ; farines, 85, 236 ; pains, 89, 237 ; pâtes alimentaires, 89, 90, 238 ; café, 92, 93.
- Aluminium** : pour ustensiles de débit des bières, 230.
- Améliorations** constatées, 308.
- Amendes** : disp. lég., 3 ; disp. du C. p., 6, 7, 8.
- Analyse** : disp. lég., 2 ; principes de l'organisation du service, 106 ; disp. régl., 109, 123, 124, 161 ; fonctionnement du service, perfectionnement et unification des méthodes, 196 ; procédés suivis, 249 ; analyses exécutées, 264, 276 ; stat. gén., 277. V. *Laboratoires.*
- Animaux** (pouvoirs conférés par la loi au Gouvernement, en ce qui concerne les denrées destinées à l'alimentation des), 1, 3.
- Animaux** de boucherie, p. 49. V. *Maladies.*
- Antimoine**, ses alliages et ses composés dans la fabrication des ustensiles, vases, etc. : disp. régl., 45, 46, 49 ; avis : 230 à 234.
- Antiseptiques** : principes adoptés pour la réglementation de leur emploi, 43 ; dans les bières : 96, 97.
- Appareils** : V. *Ustensiles, vases.*
- Apprêt** des denrées : tolérance admise, 40.
- Argenture** des ustensiles, vases, etc., 230.
- Arsenic** : ses composés dans la fabrication des ustensiles, vases, etc., 45, 46, 230, 231, 232, 233.

Avariées (denrées) : V. *Altérées*.

Avertissements à donner aux contrevenants, 187 ; donnés, 243 ; stat. gén., 277.

Avis distribués aux fabricants et commerçants, 228.

B

Benzoïque (acide), comme agent de conservation, 43.

Beurre : règlement, 73 ; instructions aux inspecteurs pour la surveillance du commerce, 187, 191, 192 ; perfectionnement et unification des méthodes employées pour l'analyse, 197 ; avis distribués aux marchands, 235 ; inspection des marchés, 240 ; infractions observées, 241 ; procédés suivis pour les essais et analyses, 251 ; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 264 ; infractions constatées par les procès-verbaux des inspecteurs et les rapports des analystes, 276 ; stat. gén., 280 à 287 ; décisions judiciaires intervenues, 295, 296, 298 ; progrès réalisés, 309.

Bières : projet de règlement, 95 ; application du règlement sur la saccharine, 42 ; instructions aux inspecteurs pour la recherche des falsifications par la saccharine, 187, 189, 190 ; avis, 234, infractions observées, 242 ; procédés suivis pour les essais et analyses, 260 ; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 274 ; infractions constatées par les procès-verbaux des inspecteurs et les rapports des analystes, 276 ; stat. gén., 280 à 287 ; décisions judiciaires intervenues, 297, 298 ; progrès réalisés, 310.

— Appareils et ustensiles, pompes, robinets, etc., pour leur débit, 23, 96 ; instructions aux inspecteurs, 187, 189, 193 ; avis distribués aux intéressés, 230 ; infractions observées, 242 ; procès-verbaux dressés, 248 ; décisions judiciaires intervenues, 294, 298 ; progrès réalisés, 310.

V. *Brasserie*.

Biscottes : application du règlement sur les farines et leurs dérivés, 238.

Biscuits : id.

Bismuth (alliages de) : disp. régl., 16.

Bois de chauffage pour les fours de boulangerie : disp. régl., 87.

Boissons : V. *Denrées*.

Boîtes à conserves : disp. régl., 15 ; application, 28 ; avis, 231 ; infractions observées, 243 ; progrès réalisés, 311.

Bonbons secs : application du règlement sur les farines et leurs dérivés, 238.

Borax et acide borique, comme agents de conservation, 43.

Boucherie (animaux de) : définition, 50. V. *Abatage, viandes*, etc.

Boudins : disp. régl., 49, 66.

Boulangerie : ustensiles, 27, 87 ; produits divers de la boulangerie : disp. régl., 89 ; avis, 238. V. *Pain et Farines (dérivés divers des —)*.

Bourgmestres (pouvoirs des) : disp. lég., 2 ; disp. régl., 128 ; notice, 302.

Boutiques (inspection des) : disp. lég., 2 ; disp. régl., 111. V. *Inscriptions*.

Brasseries (ustensiles de) : 26 ; avis, 229 ; infractions observées, 243. V. *Bière, Saccharine*.

Brocs d'estaminet : disp. régl., 16 ; avis, 232.

Bronze pour pompes à bière, robinets, etc., 25 ; avis aux débitants, 230.

Bureaux de bienfaisance (remise aux — de denrées confisquées) : disp. du C. p., 7, 8.

C

Cacao : disp. régl. proposées, 99, 100 ; stat. gén., 280 à 287.

Café : disp. régl., 91 ; avis, 238 ; infractions observées, 242 ; procédés d'essai et d'analyse, 256 ; stat. gén., 280 à 287 ; progrès réalisés, 309.

Cannelle : procédés d'essai et d'analyse, 259 ; stat. gén., 280 à 287

- Caoutchouc** dans les pompes à bière, 25, 26; avis, 230; pour joints des boîtes à conserves : avis, 231; progrès réalisés, 311.
- Cassonade** : procédés d'essai et d'analyse, 260.
- Cervelas** : disp. régl., 66.
- Charcuterie, charcutiers** : disp. régl., 66, 67. V. *Viandes*.
- Chemin de fer** (droit de pénétration des inspecteurs dans les dépendances du), 112.
- Cheval** (viande de) : disp. régl., 62, 64, 65, 69.
- Chicorée** : disp. régl. projetées, 98; infractions observées, 242; procédés d'essai et d'analyse, 257; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 272; stat. gén., 280 à 287; décisions judiciaires intervenues, 297, 298; progrès réalisés, 309. V. *Café* et *Feuilles d'étain*.
- Chocolat** : disp. régl. proposées, 99; infractions observées, 242; procédés d'essais et d'analyse, 257; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 272; infractions constatées par les procès-verbaux des inspecteurs et les rapports des analystes, 276; stat. gén., 280 à 287; décisions judiciaires intervenues, 297, 298. V. *Saccharine* et *Feuilles d'étain*.
- Cidre** : stat. gén., 280 à 287.
- Circonstances atténuantes**, 8.
- Code pénal** : modifications apportées par la loi à quelques-unes de ses disp., 2; disp. relatives aux denrées alimentaires, 6.
- Coloration artificielle** des denrées : disp. régl., 31. V. *Apprêt*.
- Comestibles** (marchands de) : disp. du règlement sur les viandes qui les visent, 67. V. *Denrées*.
- Commerce** des denrées alimentaires : disp. lég. relatives à sa réglementation et à sa surveillance, 1, 2.
- Commissaires d'arrondissement** : leur intervention dans l'organisation de la surveillance par les agents communaux, 302.
- Commissaires de police** : devoirs et attributions, 302.
- Communes** : droits, attributions, devoirs, 1, 46, 72, 104, 105, 108; surveillance exercée, 299, 300; recommandations et renseignements qui leur ont été adressés, 301. V. *Bourgmestres*.
- Comparution en justice** des inspecteurs et des analystes, 128.
- Composition normale** des denrées alimentaires, 223.
- Conclusions** du rapport, 312.
- Condammations** : nombre, peines infligées, 298.
- Confiscation** : disp. du C. p., 6, 7, 8, 9.
— par mesure d'ordre public : en général, 125; viandes, 57.
- Confiseries** : infractions observées, 242; procédés d'essais et d'analyse, 260; stat. gén., 280 à 287. V. *Saccharine* et *Feuilles d'étain*.
- Confitures** : application du C. p., 101; stat. gén., 280 à 287. V. *Saccharine*.
- Congélation**, comme procédé de conservation, 45.
- Connaissements**, disp. régl. : saccharine, 42; beurre, 78; farines, 86; café, 92.
- Conservation** (agents et procédés de), 43. V. *Ustensiles, Vases*, etc.
- Conserves** de viandes : disp. régl., 66, 69.
- Consignataires**, disp. régl. qui les visent : saccharine, 41; beurre, 77; farines, 86.
- Contraventions** relatives aux denrées alimentaires : disp. du C. p., 8; disp. lég., 3.
- Contrefaçon, contrefaites** (denrées) : disp. du C. p., 8, 12, 13; café, 92.
- Corrompus** (denrées) : disp. du C. p., 8. V. *Altérées*.
- Coques** : application du règlement sur les farines et leurs dérivés, 238.
- Croissants** : id., 238.
- Cuivre** (rouge), 23, 25.
— (alliages de) : disp. régl., 15, 16; application, 23, 25;
— jaune. V. *Laiton*.
- Cumul d'infractions**, 9.

D

- Dangeroux** (matières, ustensiles ou objets) : disp. lég., 4; disp. régl. : farines, 83, 87, 90.
V. *Saisies*.
- Débit** de la bière (appareils de) : V. *Bières*.
— des denrées aliment. : disp. lég. 4; C. p., 6, 7, 8.
— de produits saccharinés : disp. régl., 44.
— de viandes de boucherie : disp. lég.; 4, 46. V. *Viandes*.
- Décisions judiciaires** intervenues, 289 à 208.
- Délégués** pour l'inspection : V. *Inspecteurs*.
- Délits** relatifs aux denrées alimentaires : disp. du C. p., 6, 7.
- Dénaturation** des viandes impropres à la consommation, 57, 58, 59. V. *Destruction*.
- Dénominations** trompeuses : application du C. p., 14, 42; stat. gén. des avertissements donnés et des procès-verbaux dressés de ce chef, 280 à 287.
- Dénonciations** adressées aux parquets, 245.
- Denrées ou substances alimentaires, comestibles, boissons**, etc. V. *Loi, Réglementation, Surveillance*, etc.
- Dépenses** du service de surveillance : principes pour la solution de la question, 108; — pour le remboursement de la valeur des échantillons prélevés ou des parties de denrées détruites indûment, 125 à 128; — d'expertise des viandes, 148.
- Dépôts** de denrées (droit de visite des) : disp. lég., 2; disp. régl., 441. V. *Inscriptions*.
- Dessiccation**, comme procédé de conservation, 45.
- Destruction** des denrées insalubres, 125 à 128.
- Détention pour la vente** : disp. du C. p., 6, 7, 42; disp. régl. : ustensiles, 30; coloration artificielle, 39; viandes, 63, 68; farines, 85, 90; café, 91.
- Droits** des autorités communales en matière de réglementation et de surveillance du commerce des denrées alimentaires, 4.
— d'expertise sur les viandes de boucherie : disp., lég., 4, 46. V. *Taxe*.
— de double estampille : disp. lég., 4, 46.

E

- Eau** : son addition aux denrées, 41.
- Eaux alimentaires** : stat. gén., 280 à 287.
- Eaux-de-vie** : réglementation, 100.
- Eaux gazeuses** : infractions observées, 243; stat. gén., 280 à 287. V. *Siphons*.
- Echantillons** (prélèvement ou prise d') : disp. lég., 2; disp. régl., 112, 113, 118; quantités à prélever et genre de récipient à employer, 114 à 117. V. *Prélèvements*.
— Analyse : V. ce mot.
- Édulcorants** autres que les sucres proprement dits : V. *Saccharine*.
- Effets produits** par les mesures prises en exécution de la loi, 227; effets immédiats, 228; effets indirects obtenus moyennant l'intervention des communes, des parquets, etc., 299; effets de la surveillance exercée par le public et par les commerçants eux-mêmes, 305.
- Émaillé** (ustensiles en fer), **émaux** : disp. régl., 45; application, 20; avis aux intéressés, 230; infractions observées, 243; progrès réalisés, 314.
- Emballage** : V. *Ustensiles, Vases*, etc.
- Empreinte** : sur la margarine, 78; sur les pains, 88.
- Emprisonnement** : disp. lég., 3; — du C. p., 6, 7, 8.
- Enveloppes** : V. *Ustensiles, Vases*, etc., et *Inscriptions*.
- Equarrisseurs** : disp. régl., 66, 67.

- Essais sommaires** pratiqués par les inspecteurs, 113, 122; procédés suivis, 240, 249.
V. Examen sommaire.
- Estampillage** des viandes, 55, 56. *V. Expertise.*
- Estampille** (droit de double) : interdiction, 4.
- Étain** et ses alliages : disp. régl. et application, 15, 16, 17, 18, 24, 25, 28, 29.
 — (Feuilles d'), 29; avis, 233.
 — (Plomb doublé d'étain ou étamé, pour pompes à bière), 24, 25.
 — (Poterie d'), 29; avis, 232.
- Étalages des foires et marchés**; disp. régl. : produits saccharinés, 41; margarine, 76.
- Étamage** : disp. régl., 15, 16, 17, 18, 25; avis, 234.
- Étiquetage** des denrées, 41.
- Examen sommaire** des denrées, sur place ou à domicile : stat. gén., 280 à 287.
- Expéditeurs**, disp. régl. qui les visent : saccharine, 41; beurre, 78; farines, 86.
- Expédition** d'échantillons (avis d'), 149.
- Expertise des viandes** : disp. lég., 4, 46; disp. régl., 49, 50, 51, 55, 57, 59, 62, 63, 65, 68; au moment de l'abatage, 132; avant l'abatage, 140; contre-expertise, 140; seconde expertise lors du transport d'une commune dans une autre, 141; surveillance du service, 146; dépenses et taxes, 148; déclarations d'expertise, 157, 158.
- Experts des viandes** : désignation, 49, 132; conditions de capacité des experts non vétérinaires, 134; compétence des experts non vétérinaires, 137; incompatibilité entre les fonctions d'expert et certaines autres professions ou fonctions, 137.
- Exportateurs** : disp. régl. qui les visent : saccharine, 41; beurre, 78; farines, 86.
- Exposition en vente** : disp. du C. p., 6, 7, 8; — disp. lég. relative aux viandes, 4, 46; disp. régl. : ustensiles, 30; coloration artificielle, 39; saccharine, 41; viandes, 63, 68; beurre, 76, 77, 78; farines, 85, 88, 90; café, 91, 92.
- Extraits de viande** : disp. régl., 66, 69.

F

- Fabrication** des denrées alimentaires : disp. lég., 4, 2; visite des locaux servant à la — : disp. régl., 114. *V. Préparation.*
- Factures**, disp. régl. : saccharine, 42; beurre, 78; farines, 86; cafés, 92.
- Faïences**, 21.
- Falsification** : mesures que le Gouvernement est autorisé à prendre pour l'empêcher; disp. lég., 4; disp. répressives du C. p., 7, 8; application, 9, 10.
- Farines** : disp. régl., 82, 83; instructions aux inspecteurs, 192, 193; avis, 235; infractions observées, 241; procédés d'essais et d'analyse, 253; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 272; infractions constatées par les procès-verbaux des inspecteurs et les rapports des analystes, 276; stat. gén., 280 à 287; décisions judiciaires intervenues, 296, 298; progrès réalisés, 309.
 — (Dérivés divers des) : infractions observées, 241; stat. gén., 280 à 287.
- Fer**, ses alliages : disp. régl., 15.
 — **blanc** : avis, 231.
 — **galvanisé** : *V. ce mot.*
- Feuilles d'étain**, 29; avis, 233.
- Fillet d'Anvers** : disp. régl., 69.
- Foires** : *V. Étalages.*
- Fonctionnement** du service de surveillance; principes généraux, 184; disp. prises, 186; inspection des viandes, 193; analyse, 196.
- Force publique** (intervention de la), 113.
- Formes** prescrites par les règlements : pour la margarine, 78, 235, pour les succédanés

- de café moulés en grains, 91, 239; — stat. gén. des avertissements donnés et des procès-verbaux dressés pour absence des —, 280 à 287.
- Frais** d'analyse et de séquestre, en cas de condamnation, 128. V. *Remboursement, Dépenses.*
- Framboise** (sirop de) : application du C. p., 101.
- Fromages** : stat. gén., 280 à 287. V. *Feuilles d'étain.*
- Fruits** : Idem.
- Fumage** : procédé de conservation, 43, 45.
- Fumées** (viandes) : disp. régl., 66.

G

- Galvanisé** (fer) : en brasserie, 26, 27; avis, 229; — en boulangerie, 28; avis, 237.
- Gâteaux** : avis, 238.
- Gâtées** (denrées) : disp. du C. p., 8. V. *Altérées.*
- Gaufres** : avis, 238.
- Gélatine** en enrobage, comme agent de conservation, 43, 45.
- Gélées** : application du C. p., 101.
- Genièvre** : réglementation, 100.
- Gibier** : disp. régl., 65.
- Glace** : stat. gén., 280 à 287.
- Glaçures** des ustensiles, 20, 21.
- Glucoseries** : V. *Saccharine.*
- Glycérine** : application du règlement relatif à la saccharine, 41; — comme agent de conservation, 43.
- Gouvernement** : ses pouvoirs en matière de réglementation et de surveillance du commerce des denrées alimentaires, etc.; disp. lég., 1. V. *Mesures prises.*
- Grains** : stat. gén., 280 à 287.
- Graisses** : disp. régl., 49, 66.
- Gras (corps)** en enrobage, comme agent de conservation, 43, 44, 45.
- Greffe** du tribunal correctionnel ou du tribunal de simple police (remise d'échantillons au), 118.
- Grès**, 21; pour pompes à bière, 25; avis, 230.
- Groselle** (sirop de) : applic. du C. p., 101.

H

- Hachis** de viande : disp. régl., 66.
- Hospices** (remise aux — de denrées confisquées) : disp. du C. p., 7, 8.
- Hôteliers**, 67, 68.
- Huiles** comestibles : application du C. p. 101; infractions observées, 242; procédés d'essais et d'analyse, 255; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 272; infractions constatées par les procès-verbaux des inspecteurs et les rapports des analystes, 276; stat. gén., 280 à 287; décisions judiciaires intervenues, 297, 298.

I

- Identité** des denrées (tromperies sur l') : dispos. du C. p., 7.
- Importateurs, importations**; disp. régl. : produits saccharinés, 41; viandes, 63, 64, 65, 68; margarine, 76; farines, 85.
- Infractions** constatées ou soupçonnées, 239.

Inscriptions prescrites : sur les fabriques, magasins, boutiques, dépôts, échoppes, etc. : viandes de cheval, 65 ; margarine, 76, 235 ; produits saccharinés, 41 ; bières saccharinées, 42, 234 ; — sur les denrées ou objets mêmes ou sur leurs récipients ou enveloppes : ustensiles, vases, etc., 30 ; pompes à bière, 230 ; ustensiles et vases émaillés, 231 ; boîtes à conserves, 231 ; poterie d'étain, 232 ; têtes de siphons, 233 ; feuilles d'étain, papiers, etc., 234 ; denrées colorées artificiellement, 39 ; produits saccharinés, 41 : viandes, 55, 56, 62, 63, 64, 66, 68, 69 ; margarine, 76, 77, 78, 235 ; farines, 85, 86, 236 ; pains, 88, 237 ; pâtes alimentaires, pains d'épice et produits divers de la boulangerie et de la pâtisserie, 90, 238 ; cafés, 92, 239, stat. gén. des avertissements donnés et des procès-verbaux dressés pour absence des —, 280 à 287.

Insertions des jugements dans les journaux : dispos. du C. p., 7.

Inspecteurs du Gouvernement : désignation, 129, 130, 131, 132 ; pouvoirs : disp. lég. 2, 102 ; disp. régl., 111.

Inspection des denrées en général : principes de l'organisation du service, 103, règlement organique du service, 109 ; personnel, 129 ; stat. gén. des opérations, 277.

— des viandes : réglementation, 47 ; au moment de l'abatage, 49, 132 ; cas anormaux, 138, surveillance de la préparation et du débit, 143 ; surveillance du service d'expertise des viandes, 146.

— des laboratoires d'analyse de l'État, 167.

— des laboratoires agréés, 168.

Instance (affaires en), 298.

Instructions au personnel, 186.

Intention frauduleuse ou non : disp. du C. p., 8, 12.

Interdiction de l'emploi de matières, ustensiles ou objets nuisibles ou dangereux : disp. lég., 1 ; disp. régl. : ustensiles, 15 ; coloration artificielle, 31 ; viandes, 67 ; farines, 83 ; pain, 87 ; pâtes alim., etc., 89.

— (pénalité) : disp. du C. p., 7.

Introduction au Rapport, 1.

Issus des animaux de boucherie : disp. régl., 49.

J

Jambons : disp. régl., 68.

Journaux (insertions des jugements dans les) : V. *Insertions*.

Jugements, affichage, insertion dans les journaux : disp. du C. p., 7 ; — rendus en matière de denrées alim. pendant les années 1890 et 1891 ; stat. gén., 305.

Juridictions assignées aux délégués pour l'inspection, 131.

L

Laboratoires d'analyse : disp. lég., 2 ; disp. régl. relatives au service d'analyse, 118, 119, 123, 124, 125 ; règlement organique, 161 ; outillage, 161 ; réorganisation des laboratoires d'analyse de l'État, 167 ; laboratoires agréés, tarif, 168, 169 ; désignation des laboratoires d'analyse de l'État, agrégation de laboratoires communaux et de laboratoires privés, 180 ; répartition territoriale, groupement et spécialités des laboratoires, 182, 183 ; abonnements aux laboratoires, 223 ; extrait ou résumé des tarifs, 224. V. *Analyse*.

Lait : règlement projeté, 97 ; stat. gén. des opérations d'inspection et d'analyse, 280 à 287.

Laiton, 15, 20 ; — en brasserie, 27 ; avis, 229 ; — en boulangerie et en pâtisserie, 28 ; — en ce qui concerne les pompes à bière, les robinets de débit, etc., 25, 26 ; avis, 230.

Lapins domestiques ; disp. régl., 65.

Lards : disp. régl., 68.

Légales (dispositions) : C. p., 6 ; loi du 4 août 1890, 1 ; principes dominants, pénalités établies, 8.

- Légumes** : reverdissage, 34 ; stat. gén., 280 à 287.
- Lettres de voiture** : disp. régl. : saccharine, 42 ; beurre, 78 ; farines, 86 ; café, 92.
- Levure** pour la boulangerie : disp. régl., 87 ; instructions aux inspecteurs, 192 ; infractions observées, 244 ; procédés d'essais et d'analyse, 255 ; stat. gén., 280 à 287.
- Limonades** : infractions observées, 243 ; procédés d'essais et d'analyse, 262 ; stat. gén., 280 à 287.
- Récipients pour ces boissons, 20.
- Liqueurs** alcooliques : réglementation, 100 ; stat. gén., 280 à 287. V. *Saccharine*.
- Loi** du 4 août 1890 : texte, 1, 2, 3.

M

- Macaroni** : avis, 238.
- Magasins** (inspection des) : disp. lég., 2 : disp. régl., 111 ; — de fabrique, 111. V. *Inscriptions*.
- Maladies** des animaux rendant la viande impropre à la consommation, disp. régl. et application, 59 ; — rendant le lait impropre à la consommation, 98.
- des laitiers susceptibles d'être transmises par le lait, 98.
- Malt** torréfié, application du règlement sur les cafés : avis, 239.
- Marchés** : V. *Étalages*.
- Margarine** : disp. régl. concernant les matières premières (graisses), 49, 66 ; — concernant la denrée même, 73 ; avis, 235. V. *Beurre*.
- Marmelades** : application du C. p., 101.
- Matériel** pour la prise d'échantillons et l'exécution d'essais sommaires, 122.
- Matières** prohibées : stat. gén. des avertissements donnés et des procès-verbaux dressés pour usage, vente, etc., 280 à 287.
- Médicaments** et substances médicamenteuses : disp. lég., 2, 3 ; — rendant la viande impropre à la consommation : disp. régl., 60.
- Mesures prises** en exécution de la loi, 5.
- Méthodes** d'analyse : perfectionnement et unification, 180, 196. V. *Analyse et Procédés*.
- Miel** : stat. gén., 280 à 287.
- Minium** (peinture au), 23 ; sur les ustensiles de brasserie, 27 ; avis, 229.
- Mise hors d'usage** : V. *Usage*.
- Mort** (Matières de nature à donner la) : disp. du C. p., 6.
- Mouillage** de denrées, 41.
- Mouton** (viande de) : disp. lég. (30 janvier 1892), 47, 63 ; disp. régl., 63.
- Moutarde** : infractions observées, 242 ; procédés d'essai et d'analyse, 259 ; stat. gén., 280 à 287.

N

- Nature** des denrées (tromperies sur la) : disp. du C. p., 7.
- Nickel** et **Nickelage**, en ce qui concerne les pompes à bière : avis, 230.
- Nocuité** : définition, 10, 11.
- Noix muscades** : stat. gén., 280 à 287.
- Noms** du fabricant et du vendeur : V. *Inscriptions*.
- Non-lieu** (décisions de), 298.
- Nuisibles** (denrées) : disp. du C. p., 8.
- (Matières, ustensiles ou objets) : disp. lég., 1 ; disp. régl. : farines, 83, 87, 90 ; ustensiles, vases, etc., 15. V. *Saisies*.

O

- Objets** divers mis en contact avec les denrées : disp. régl., 15 ; — prohibés (stat. gén. des avertissements donnés et des procès-verbaux dressés pour usage, vente, etc., de), 280 à 287.
- Officiers de police** : pouvoirs, 303.
- Opérations** d'inspection et d'analyse : stat. gén., 277.
- Opposition** aux visites, à l'inspection ou à la prise d'échantillons : disp. lég., 3 ; disp. régl., 128 ; procès-verbaux dressés pour —, 248.
- Ordonnances** de police faites par les conseils communaux, 2.
- Origine** des denrées (tromperies sur l') : disp. du C. p., 7.
- Outils** des laboratoires : disp. régl., 162.

P

- Pains** : disp. régl., 82, 87 ; avis, 237 ; infractions observées, 241 ; procédés d'essai et d'analyse, 253 ; stat. gén., 280 à 287 ; progrès réalisés, 309 ; — d'épice : disp. régl., 89 ; avis, 238.
- de fantaisie, de luxe, de choix, viennois, au lait, mollets, de dextrine, de gluten, à la grecque, d'amande ; avis, 238.
- Papiers** servant à envelopper les denrées alimentaires : avis, 233.
- Parquets** : transmission aux — des procès-verbaux des inspecteurs, ainsi que des récépissés et des rapports des analystes, 123, 124 ; résultats de l'action des —, 299.
- Patente** (retrait de la). V. *Retrait*.
- Pâtes** alimentaires : disp. régl., 89 ; avis, 238.
- Pâtisserie** (produits divers de la) : disp. régl., 89 ; avis, 238.
- (ustensiles de), 27.
- Pénalités** : disp. du C. p., 6 ; disp. de la loi du 4 août 1890, 3 ; observations, 8.
- Peptones** de viandes : disp. régl., 66, 69.
- Personnel** de l'inspection : V. *Inspecteurs*.
- Pétrins**, 28.
- Pharmacopée** (modifications à la loi du 9 juillet 1858 relative à la) : disp. lég., 2.
- Plomb** : disp. régl., 15 ; application, 16. V. *Brasserie, Pompes à bière, Émaux, etc.*
- Poivre** : applic. du C. p., 101 ; infractions observées, 242 ; procédés d'essais et d'analyse, 258 ; stat. gén., 280 à 287 ; progrès réalisés, 309.
- Pompes à bière** : V. *Bières*.
- Porc** (viande de) : disp. régl., 49, 50, 66, 67.
- Porcelaine**, 21. V. *Pompes à bières*.
- Poteries** communes, 22 ; infractions observées, 243 ; progrès réalisés, 311.
- d'étain, 29 ; avis, 232.
- Poursuites** (abandons de), 298.
- Pouvoirs** des inspecteurs du Gouvernement, des communes, des bourgmestres, des officiers de police, etc. V. ces mots.
- Prélèvement** d'échantillons. V. *Prise d'échantillons*.
- Préparation** des denrées ; visite des locaux affectés à la — : disp., lég., 2 ; disp. régl., 111.
- des viandes, 66 ; — des farines, 83 ; — etc. V. *Surveillance, Ustensiles, Vases, etc.*
- Prise d'échantillons** : disp. lég., 2 ; disp. régl., 112 à 118 ; instructions aux inspecteurs, 121 ; prélèvements effectués, 264 à 276 ; stat. gén., 280 à 287.
- Procédés suivis** pour les essais préliminaires et pour les analyses régulières des denrées alimentaires, 249.
- Procès-verbaux** : disp. lég., 2 ; disp. régl., 119, 121 ; — dressés pour infraction manifeste

aux lois ou règlements, 245; — de prélèvement d'échantillons, 249; suites données aux —, 289.

Progrès réalisés en ce qui concerne les diverses denrées, 308.

Propagation des procédés de falsification : disp. du C. p., 7.

Provinces : contribution aux dépenses, 408.

Publication de jugements : disp. du C. p., 7.

R

Raison sociale du fabricant ou du vendeur. V. *Inscriptions*.

Rapports aux Chambres : disp. lég. y relatives, objet et division, 3.

— d'analyse : disp. régl., 123, 124; — adressés aux parquets, 249.

— des inspecteurs : instructions ministérielles, 188.

Récépissés d'échantillons prélevés et de denrées saisies : disp. régl., 418, 419.

— d'échantillons reçus : disp. régl., 418, 419.

Récidive : disp. lég., 3, 8.

Récipients : disp. régl. (Ustensiles, vases, etc.), 45. V. *Inscriptions, Échantillons*.

Règlementation, pouvoirs du Gouvernement en la matière : texte de la loi, 4; objet, 5; principes généraux, 6; disp. prises ou projetées, 43.

Règlements : but, ordre à suivre dans leur élaboration, 9; — généraux, 44; — spéciaux, 46; V. *Ustensiles, Coloration artificielle, Saccharine, Viandes, Beurre, Farines, Café, Inspection, Analyses, Laboratoires*, etc.

Remboursement de la valeur des denrées détruites ou des échantillons analysés : disp. régl., 425, 426, 428.

Renseignements communiqués aux intéressés, 228.

Responsabilité du vendeur, 488.

Répression : V. *Pénalités, Suites données*.

Restitution des marchandises saisies indûment : disp. régl., 425.

Résultats de l'action directe du Gouvernement sur les fabricants et les commerçants, 228; — de l'action des communes et des parquets, 299.

Retrait de la patente : disp. du C. p., 7, 9.

Réunions des directeurs des laboratoires, 480.

Révélation de procédés de falsification; disp. du C. p., 7.

Reverdissage des légumes, 34.

Robinets pour le débit de bières, 25; avis, 230.

S

Saccharine et produits saccharinés : disp. régl., 39.

Saccharinées (bières) : V. *Bière*.

Safran : application du C. p., 401; infractions observées, 242; procédés d'essai et d'analyse, 259; stat. gén., 280 à 287.

Saisies : disp. du C. p., 6, 7, 8; disp. régl., 412, 424, 425, 426, 427; — effectuées aux fins de destruction ou de mise sous séquestre, 244; — stat. gén., 280 à 287.

Saindoux : stat. gén., 280 à 287.

Salaison : procédé de conservation, 43; — des viandes : disp. régl., 66, 68; — des denrées en général : tolérance, 40.

Salicylique (acide) et salicylates, comme agents de conservation, 43, 44, 45.

Salpêtre, comme agent de conservation, 44.

Saug : disp. régl., 49.

Sans suite (procès-verbaux), 298.

- Santé publique** (mesures que le Gouvernement est autorisé à prendre dans l'intérêt de la) : disp. lég., 1. V. *Altération grave de la santé*.
- Saucisses et saucissons** : disp. régl., 67, 68. V. *Feuilles d'étain*.
- Sel** : comme agent de conservation, 43; stat. gén., 280 à 287.
- Séquestre** (mise sous) : disp. régl., 125, 126.
- Siphons** pour boissons gazeuses : disp. régl., 16, 19; avis, 233; infractions observées, 243; progrès réalisés, 310.
- Sirops**, comme agents de conservation, 45; — de fruit : application du C. p., 101; infractions observées, 242; procédés d'essais et d'analyse, 260; prélèvements d'échantillons effectués et analyses exécutées, 272; infractions constatées par les procès-verbaux des insp. et les rapports des anal., 276; stat. gén., 280 à 287; suites données aux proc.-verb. des inspecteurs et aux rapports des analystes, 297, 298; progrès réalisés, 310.
- Statistique générale** des opérations d'inspection et d'analyse effectuées, 277; — des jugements rendus par les tribunaux en matière de denrées alimentaires durant les années 1890 et 1891, 305.
- Stérilisation** par la chaleur : procédé de conservation des denrées, 45; stérilisation des viandes, 59.
- Soudures** : disp. régl., 15; — de boîtes à conserves : disp. régl., 15, 18; application, 28; avis, 231.
- Substances** alimentaires : V. *Denrées*.
- Sucres** : édulcorants autres que les —, succédanés des — : V. *Saccharine*.
— comme agents de conservation, 44, 45.
— infractions observées, 242; procédés d'essai et d'analyse, 260; stat. gén., 280 à 287.
- Sucriers** : disp. régl., 16.
- Suites données** par les parquets et les tribunaux aux procès-verbaux des inspecteurs et aux rapports des analystes, 289; — aux procès-verbaux des inspecteurs non accompagnés de rapports d'analyse, 291; — aux procès-verbaux des inspecteurs complétés par des rapports d'analyse, 295.
- Surveillance** : pouvoirs conférés au Gouvernement : texte de la loi, 4; objet, 5; organisation : principes, 102; disp. régl. intervenues, 109; fonctionnement : principes, 184; instructions données et dispositions prises, 186.
— exercée par les communes et les parquets, 299.
— exercée par le public et par les commerçants eux-mêmes, 305.

T

- Table** analytique des matières, V.
- Tarif** des analyses : 169; extrait ou résumé du —, 224.
— des frais d'expertise des viandes, 151; — des contre-expertises, 156.
- Tartes** : avis, 238.
- Taxes** d'expertise des viandes, disp. lég., 1, 46, 148.
- Thé** : stat. gén., 280 à 287.
- Théières** : disp. régl., 15.
- Tissus** servant à envelopper les denrées alimentaires; avis, 233.
- Tolérance** en fait de modifications apportées à la composition normale des denrées, 10.
- Toxiques** (matières) : V. *Vénéneuses*.
- Transport** (inspection sur les denrées en cours de), 112.
— pour la vente; disp. régl. : ustensiles, 30; coloration artificielle, 39; viandes, 69; par chemin de fer, 70; farines, 85; pains, 89; dérivés divers des farines, 90; cafés, 91.
- Tripiers** (disp. du règlement sur le commerce des viandes visant les), 66, 68.
- Tromperies**, mesures que le Gouvernement est autorisé à prendre pour les empêcher : disp. lég., 1; — disp. du C. p. y relatives, 7.

U

Usage (mise hors d') : disp. du C. p., 6, 7.

Ustensiles : règlement, 14 ; avis, 229 à 233 ; infractions observées, 243 ; stat. gén., 280 à 287.

V

Vases : V. *Ustensiles*.

Vénéneuses (matières) ; disp. régl. : ustensiles, vases, etc., 15 ; coloration artificielle, 31.

Vente des denrées alim. ; disp. lég. relatives à sa réglementation et à sa surveillance, 1, 2 ; disp. du C. p., 6, 7, 8 ; disp. régl. : ustensiles, 15 ; mat. color., 31 ; saccharine, 39 ; viandes, 63, 65, 67 ; beurre, 76 ; farines, pains, etc., 84, 88, 90 ; café, 91.

Vermicelle : avis, 238.

Verre : pour pompes à bière, 25 ; avis, 230.

Verre soluble, comme agent de conservation, 43, 44.

Vernis des poteries communes : V. *Poteries*.

Vert-de-gris, 23.

Viandes : législation et réglementation, 1, 46 ; cas dans lesquels elles doivent être déclarées insalubres, 59 ; transport par chemin de fer (projet de règlement), 70 ; organisation de la surveillance de leur commerce, 132 ; cas anormaux nécessitant l'intervention du médecin vétérinaire, 138 ; entrée en vigueur du règlement, 193 ; infractions observées, 244 ; procès-verbaux dressés, 246 ; procédés de vérification, 251 ; stat. gén., 280 à 287 ; décisions judiciaires, 291 à 294 ; progrès réalisés, 308.

Vinaigre, comme agent de conservation, 43, 44, 45 ; — projet de règlement, 93 ; procédés d'essais et d'analyse, 259 ; stat. gén., 280 à 287.

Vins : stat. gén., 280 à 287.

Visite (droit de — des inspecteurs) : disp. lég. 2, 3 ; disp. régl. : V. *Inspection*.

Z

Zinc et ses alliages, 15, 16, 18, 19 ; — en brasserie, 27 ; avis, 229 ; — en boulangerie, 28 ; avis, 237.

Zingué (fer) : V. *Galvanisé*.

