

75
7
ALIMENTATION ET LES FRAUDES

MUSEE
COMMERCE
INDUSTRIEL

GUIDE
DU
CONSOMMATEUR

PAR

André NUSS

Inspecteur Divisionnaire Principal
DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

PRÉFACE

de **M. Eug. ROUX**

DOCTEUR ÈS SCIENCES
DIRECTEUR DES SERVICES SANITAIRES ET SCIENTIFIQUES
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,

—
PRIX : **1 fr. 50**
—

ÉDITION DE
La Petite Revue
POLITIQUE. ÉCONOMIQUE, LITTÉRAIRE
PARIS

DEPOT :
Georges Crès & C^{ie}
116, BOULEVARD ST-GERMAIN, 116
PARIS

Vitr-13-Ray 5 18/3/1914



BMIC 14



GUIDE

DU

CONSOMMATEUR

bib 320304 / -97076

CONSOMMATEUR

L'ALIMENTATION ET LES FRAUDES

GUIDE
DU
CONSOMMATEUR

PAR

André NUSS

Inspecteur Divisionnaire Principal
DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

PRÉFACE

de **M. Eug. ROUX**

DOCTEUR ÈS SCIENCES

DIRECTEUR DES SERVICES SANITAIRES ET SCIENTIFIQUES
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,

PRIX : **1 fr. 50**

EDITION DE

La Petite Revue

POLITIQUE, ÉCONOMIQUE, LITTÉRAIRE
PARIS

DEPOT :

Georges Crès & C^{ie}

116, BOULEVARD ST-GERMAIN, 116
PARIS

L'ALIMENTATION ET LES FRUITS

GUIDE DU CONSOMMATEUR

PAR
M. L. LILLIAD

DE M. L. LILLIAD

PARIS

La Petite Revue
George C. L. L.

PRÉFACE

Un grand nombre d'ouvrages sur la Répression des Fraudes ont vu le jour depuis quelques années; on peut dire que l'exposé des principes théoriques qui régissent cette matière n'est plus à effectuer aujourd'hui; le commentaire de la loi du 1^{er} août 1905, et des principales décisions de Justice intervenues pour l'application de cette loi a été fait; ceux que la question intéresse ont pu se familiariser déjà avec les détails de notre organisation actuelle pour la recherche et la constatation des fraudes commerciales.

Mais il restait place pour une publication toute différente et cependant non moins utile que les précédentes.

Il s'agissait, en effet, tout en se dégageant de toute considération doctrinale, de renseigner le consommateur et les commerçants eux-mêmes (qui n'ont guère le temps d'étudier les textes de loi ou de décrets qui les concernent), sur la légalité des pratiques les plus courantes, sur la valeur exacte de ces dénominations qui frappent nos yeux, derrière les vitrines ou à la devanture des magasins de vente, dénomina-

tions à la variété desquelles nos yeux finissent par ne plus prêter attention, et qui, cependant, sous des nuances en apparence indifférentes, sous des subtilités d'aspect insignifiant, révèlent au connaisseur attentif ou la loyauté sans fard ou des artifices coupables.

Certains esprits, à la lecture de ce petit manuel écrit pour l'acheteur qui entend ne pas être trompé et qui, payant en bonne monnaie, veut en avoir pour son argent, ne manqueront pas de critiquer la complexité de la réglementation. Qu'il nous suffise de leur dire que si les fraudeurs n'avaient pas une imagination aussi fertile, les règlements pourraient être beaucoup plus simples ; peut-être même n'y aurait-il pas besoin de règlements. La vérité est que s'il est un reproche à leur faire, qui soit fondé, c'est plutôt que ces règlements offrent encore trop de brèches par où, bien entendu, les fraudeurs s'empressent de passer.

C'est rendre un signalé service que de faire, à ce point de vue, l'éducation du public, du revendeur que son ignorance expose à des poursuites, de la ménagère, si souvent trompée par l'apparence d'une économie factice, de tous ceux enfin qui attachent quelque intérêt à recevoir exactement de leurs fournisseurs les produits qu'ils ont demandés.

Le présent livre répond justement au besoin que nous venons d'indiquer.

Son auteur, M. André Nuss, par les fonctions qu'il remplit, était particulièrement désigné pour procéder à son élaboration.

Je suis donc certain que son livre trouvera auprès du public l'accueil qu'il mérite.

Eug. Roux,

*Docteur ès Sciences,
Directeur des Services sanitaires et scientifiques
et de la Répression des Fraudes
au Ministère de l'Agriculture.*

...Zur Antwort, M. Adolphe Messer, par les fonctions
qu'il remplit dans l'administration des finances
de son département, et par les services
qu'il a rendus à son pays, etc.

Four Hours

...The first part of the volume is devoted to
the history of the French Republic, and
the second part to the history of the
French Empire, etc.

...The third part of the volume is devoted to
the history of the French Republic, and
the fourth part to the history of the
French Empire, etc.

...The fifth part of the volume is devoted to
the history of the French Republic, and
the sixth part to the history of the
French Empire, etc.

INTRODUCTION

Nul n'est censé ignorer la loi. Cependant combien de consommateurs connaissent l'existence de la loi du 1^{er} août 1905 ? Ils pensent que la fraude et la falsification des denrées, alimentaires sont punies ; mais ils ignorent qu'une loi spéciale permet de poursuivre et de condamner les fraudeurs.

Cette loi spéciale est celle que nous venons de citer. Elle punit ceux qui tentent de tromper l'acheteur sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises. Elle réprime les tromperies sur l'espèce ou l'origine de ces mêmes marchandises. Elle exige qu'on ne livre pas une chose pour une autre et veut que la quantité (poids ou volume) des objets livrés soit exactement celle qui a été demandée.

En résumé, la loi permet la vente comme denrée alimentaire ou boisson de tout ce qui ne contient rien de nuisible à la santé du consommateur, mais elle défend au vendeur de tromper l'acheteur sous quelque forme que ce soit.

Ce que le législateur a voulu surtout, c'est que les marchandises ne soient pas vendues les unes pour les autres, c'est qu'un acheteur qui désire de la sardine, par exemple, ne soit pas exposé à recevoir du sprat, qui est un poisson de qualité inférieure ; c'est que la cuisinière ne reçoive pas une graisse quelconque pour du saindoux, de l'huile d'arachide pour de l'huile d'olive, etc.

La loi dit en substance aux commerçants : « Venez ce que vous voulez. Je ne vous force pas à dire ce qui entre dans la composition de vos produits, mais si vous annoncez que ces produits renferment telle chose, il faut que cette chose s'y trouve contenue. Ne donnez pas non plus à ces mêmes produits des apparences trompeuses, de façon à laisser croire à l'acheteur qu'il s'agit d'une toute autre denrée que celle qui lui est offerte. »

Pour préciser les obligations du vendeur et les droits de l'acheteur, des règlements d'administration publique (décrets) rendus en exécution de la loi du 1^{er} août 1905, ont défini certaines denrées et indiqué à quels produits s'appliquent certaines dénominations. Ces règlements ont ainsi consacré quelques définitions de produits types en ménageant les intérêts du producteur et ceux du consommateur.

Au premier abord, il peut paraître bizarre que le législateur ait dû prendre soin de définir certains produits.

Il est bien évident en effet que point n'est besoin d'un règlement pour déclarer que l'huile d'olive, doit provenir exclusivement des olives et non des arachides, par exemple ; que le café moulu, mélangé de chicorée, ne peut, sans fraude, être offert comme du café. Tout le monde admet aussi que le chocolat doit être constitué par du cacao et du sucre. Cependant si le chocolat doit être composé de cacao et de sucre, quelles proportions de ces deux substances doivent être mélangées pour que le résultat du mélange ait toujours droit au nom de *chocolat*? Une denrée formée de 95 % de sucre et de 5 % de cacao, serait bien un mélange de sucre et de cacao, et, cependant, le bon sens indique qu'un tel mélange ne doit pas être vendu comme du chocolat.

De là, l'utilité d'un texte réglementaire fixant les proportions de sucre et de cacao qui doivent entrer dans le chocolat.

De même, pour tous les autres produits alimentaires : confitures, charcuterie, huiles, graisses etc, des règlements se sont imposés.

Les règlements, pour définir légalement la composition de certaines denrées, se sont inspirés des usages loyaux du commerce tout en sauvegardant les intérêts du consommateur. Ils ont consacré certaines pratiques commerciales admises par tous, imposés parfois par le goût du consommateur. La coloration des denrées alimentaires, est une de ces pratiques : à tort ou à raison, l'acheteur préfère acheter un beurre coloré en jaune, un sirop de couleur chatoyante, une eau-de-vie teintée par le caramel.

Les règlements ont fait plus que définir les produits, ils ont obligé le vendeur à étiqueter ces mêmes produits de

façon à ce que l'acheteur, quand il pénètre dans un magasin de vente de denrées alimentaires, puisse être immédiatement renseigné sur ce qu'il désire acquérir. A cet effet, les textes ont indiqué quelles appellations pouvaient convenir aux substances alimentaires définies. Le consommateur qui achètera des produits étiquetés *sans ambiguïté* conformément aux dispositions légales, saura que telle étiquette devra recouvrir un produit correspondant à telle composition.

Est-ce à dire que ce consommateur ne sera jamais trompé, s'il achète des marchandises étiquetées conformément aux règlements ?

Non certes. Mais dans ce cas il sait en regardant les inscriptions placées sur une étiquette, que cette étiquette doit recouvrir un produit bien déterminé, et s'il s'aperçoit qu'il est trompé, il aura facilement recours contre son vendeur.

Il en est autrement quand le produit est étiqueté d'une façon équivoque ; alors, l'acheteur est à peu près assuré de ne pas acquérir la marchandise qu'il entendait acheter. Le recours contre le vendeur est plus difficile, car ce dernier ne manquera pas, le cas échéant, d'invoquer à son profit, justement l'imprécision de l'étiquetage.

Il faut donc conseiller au consommateur, d'acheter de préférence des marchandises étiquetées sans équivoque.

Le but de cet ouvrage est précisément de donner, en une suite d'exemples, la rédaction des étiquettes-types, qui recouvriront les produits définis par les règlements.

Ces étiquettes-types, le consommateur les retrouvera dans toutes les maisons d'alimentation. Elles seront enjolivées de dessins, de réclames diverses, mais toutes porteront en termes clairs, la dénomination de vente de la marchandise qu'elles accompagnent.

Si, malgré l'étiquetage conforme aux règlements, l'acheteur s'aperçoit que son vendeur l'a trompé, lui a vendu par exemple, du sprat pour de la sardine, une eau-de-vie quelconque pour du cognac, quel recours a-t-il contre le fraudeur ? Peut-il le faire poursuivre ? Oui.

En effet, la loi du 1^{er} août 1905 protège l'acheteur trompé, puisqu'elle punit de prison ou d'amende, des deux

quelquefois, l'auteur de toute tromperie indiscutablement établie.

L'acheteur peut donc, dans ces conditions demander au Parquet, de poursuivre le commerçant qui l'a trompé. Si la preuve de la tromperie (fraude, falsification, tromperie sur la quantité) est faite le coupable est puni des peines édictées par la loi précitée.

Mais il n'est pas toujours facile de faire la preuve de la fraude, par les moyens ordinaires. La fraude et la falsification, quand le vendeur ne les avoue pas, ne peuvent être décelées que par une analyse chimique. Le Parquet ne pourrait donc dans bien des circonstances, poursuivre le vendeur indélicat. De plus le consommateur hésite souvent à saisir directement les Tribunaux.

Il ne fallait pas cependant que les fraudes et les falsifications, qui se produisent journellement, pussent rester impunies. La protection du consommateur comme celle du commerçant honnête s'imposait.

A cet effet, a été créé un Service de la Répression des Fraudes, faisant partie, au Ministère de l'Agriculture, de la Direction des Services Sanitaires et Scientifiques et de la Répression des Fraudes : 42 bis, rue de Bourgogne à Paris.

Le Service de la Répression des Fraudes, par l'intermédiaire de ses Inspecteurs, recherche les tromperies, les fraudes et les falsifications qui peuvent se commettre.

Dans ce but des échantillons sont prélevés et analysés par des laboratoires agréés du Service. La fraude dans beaucoup de cas, n'est en effet décelable qu'après une analyse. Quand l'analyse du laboratoire a révélé dans les échantillons une infraction à la Loi, l'auteur de la fraude est déféré aux Tribunaux, seuls juges de la suite à donner au délit commis.

La mission du Service de la Répression des Fraudes se résume ainsi : assurer la loyauté des transactions commerciales en matière de denrées alimentaires.

Le consommateur ne peut trouver que profit à la vigilance du Service de la Répression des Fraudes. Le commerçant honnête également.

Le commerçant honnête n'est du reste pas un isolé. Il

INTRODUCTION

faut rendre justice, à cette occasion, au commerce français et dire qu'il est composé en grande partie de négociants loyaux. Mais il suffit d'une petite minorité de fraudeurs pour répandre, sur le marché, quantité de produits falsifiés qui s'écoulent trop facilement grâce à l'ignorance de l'acheteur.

Nous n'entrons pas dans le détail du fonctionnement du Service de la Répression des Fraudes, qui vient toujours dans la mesure du possible en aide au consommateur lésé.

Nous renvoyons, à ce sujet, le lecteur à des ouvrages documentés, tels que le très complet et volumineux *Traité sur les Fraudes et Falsifications* de MM. Eugène ROUX, *Directeur des Services Sanitaires et Scientifiques et de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture*, MONIER, *Président du Tribunal civil de la Seine* et CHESNEY, *Juge d'Instruction au Tribunal de la Seine*, ou encore à l'ouvrage de notre collègue M. Maxime TOUBEAU, *Docteur en droit, Inspecteur divisionnaire principal du Service de la Répression des Fraudes*. « La Répression des Fraudes sur les produits alimentaires. »

*L'idée de ce livre est due à M. ÉMILÉ BURÉ,
Inspecteur général de la Répression des Fraudes.*

VINS

Le vin est le produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. (*Décret du 3 septembre 1907*).

Le sucre que contient le jus de raisin, se transforme dans la cuve où on a foulé le raisin, en alcool et en acide carbonique, c'est ce dernier acide qui produit l'effervescence qui se manifeste au moment de la transformation en question, laquelle est une fermentation, œuvre des levures qui existent sur la peau des raisins.

Quelques manipulations sont permises, mais leur rôle est d'assurer la conservation du vin ou sa meilleure vinification. Quand elles sont bien pratiquées, elles n'introduisent dans le vin aucun produit nocif.

En aucun cas, on ne peut ajouter à la vendange ou au vin, même avec le consentement de l'acheteur, de l'eau ou de l'alcool : cette interdiction formelle résulte de la loi du 24 juillet 1894.

Au point de vue du consommateur, les vins, rouges et blancs, peuvent être rangés en deux catégories.

I. — Les vins ordinaires,

II. — Les vins de cru.

Les premiers sont vendus sans que généralement leur origine soit spécifiée ou garantie, ce sont les vins courants.

Les seconds ne sont achetés qu'à cause de leur origine, laquelle est, dans ce cas, la cause principale de la vente, et leur prix doit justifier leur bonté. Le consommateur ne saurait se montrer assez sévère sur la justification de l'origine : il ne doit pas tolérer la moindre équivoque, soit qu'il achète *en gros*, soit qu'il consomme dans un restaurant.

VINS ORDINAIRES. — Vendus sans garantie de provenance, ils sont désignés assez souvent sur les catalogues ou sur les étiquettes qui les recouvrent par des appellations de fantaisie. Ces appellations permettent au vendeur de différencier certaines qualités ou du moins d'établir une échelle de prix.

Ce sont les *vin ordinaire, vin de bonne qualité, vin de cru supérieur, vin de plaine, vin de coteaux, etc...*, et nous pourrions ajouter un nombre considérable de dénominations aussi fantaisistes. Quels que soient les ornements, inscriptions, accompagnant de telles appellations, l'acheteur ne peut s'attendre à acquérir ainsi un vin d'une origine déterminée. Il est donc averti d'ores et déjà.

Une étiquette ainsi libellée par exemple :

Aux grandes caves
VIN ROUGE *Crû renommé*

peut s'appliquer, *au gré de l'épicier, ou du marchand de vins,* à un vin vendu 0 fr. 50 ou 1 franc le litre.

Certaines étiquettes peuvent prêter à l'équivoque. Un négociant peut y porter, ainsi que sur ses factures, papiers de commerce, prospectus, etc..., des indications exactes, certes, mais qui peuvent créer dans l'esprit du consommateur, une confusion sur la qualité du produit.

C'est ainsi qu'une étiquette du genre de celle-ci :

X... Négociant en vins de Bordeaux (ou de Bourgogne)
VIN ROUGE SUPÉRIEUR

ne s'appliquerait pas nécessairement à un vin de Bordeaux (ou de Bourgogne).

L'acheteur est averti. S'il se trouve en présence d'un vin recouvert d'une telle étiquette, ou d'une autre du même genre, il ne sera pas assuré, en achetant le vin, d'acquérir un vin de Bordeaux ou de Bourgogne.

En effet, si le vendeur veut faire prévaloir son vin, comme étant du *véritable Bordeaux* ou du *véritable Bourgogne*, il aura soin d'étiquetter les bouteilles comme suit :

X... Négociant en vins de Bordeaux
VIN DE BORDEAUX

X... Négociant en vins de Bourgogne
VIN DE BOURGOGNE

ou encore comme ceci :

X... Négociant en vins de Bordeaux
GRAVES SUPÉRIEURS

A moins d'infraction à la loi, ces trois derniers exemples

d'étiquettes doivent couvrir un *vin de Bordeaux* ou de *Bourgogne* ou un *vin de Bordeaux de la région des Graves*.

VINS DE CRUS. — L'origine est la cause principale, sinon la cause unique de leur vente. Quand ils sont livrés au consommateur en bouteilles, ils portent généralement une inscription indiquant leur origine.

Ex. : *Aux grandes caves*

VIN DE BOURGOGNE

ou :

Aux grandes caves

BOURGOGNE

Cru renommé

Ces étiquettes doivent désigner des vins de Bourgogne.

POMMARD

1908

et

GHATEAU-LATOIR

1900

Ces deux étiquettes doivent désigner, la première, un vin de Bourgogne récolté en 1908 et provenant de Pommard, la seconde, un vin de Bordeaux récolté en 1900 et provenant de Château-Latour.

Il en serait de même des vins beaucoup plus ordinaires que ne le sont un Pommard ou un Château-Latour.

Un vin étiqueté comme ceci :

VIN D'ALGÉRIE

doit s'appliquer à un vin qui provient d'Algérie.

Encore un autre exemple pour bien édifier le consommateur : une bouteille portant l'étiquette :

VIN D'ARAMON

ne peut contenir qu'un vin provenant d'un cépage dénommé *Aramon*, bien que ce cépage produise un vin de qualité tout à fait ordinaire.

En résumé, quand vous achetez un vin à cause de son origine, exigez que la mention de cette origine figure sur les étiquettes l'accompagnant, ou au moins sur la facture que vous délivre votre vendeur. Si ce dernier se refuse surtout à la mention sur la facture, vous pouvez être certain que le

vin qui vous est livré, n'est pas un vin de cru, du moins pas un vin du cru qui vous intéresse.

VINS MOUSSEUX. — Au point de vue réglementaire aucun vin ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu sous la seule dénomination de *vin mousseux*, que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en bouteilles, soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise.

Lorsque l'effervescence d'un vin est produite, même partiellement, par l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot *mousseux*, mais à la condition qu'il soit accompagné du terme *fantaisie* ou d'un qualificatif différenciant ce vin de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

Dans les inscriptions ou marques figurant sur les récipients, le mot *mousseux* et le qualificatif qui l'accompagne, ou le terme *fantaisie*, doivent être imprimés en caractères identiques.

Nous avons trois catégories de vins mousseux :

I. — *Vins mousseux d'origine.*

II. — *Vins mousseux d'origine indéterminée.*

III. — *Vins dont l'effervescence est produite, partiellement, ou entièrement par l'acide carbonique : Vins gazéifiés. Ces vins sont préparés à la façon de l'eau de seltz.*

Tous ces vins sont livrés à l'acheteur en bouteilles capsulées et étiquetées. La plus grande fantaisie règne en ce qui concerne la rédaction des étiquettes et le consommateur est quelquefois bien embarrassé de savoir, malgré l'indication du prix de vente, s'il se trouve en présence d'un vin gazéifié, d'un vin mousseux ou d'un Champagne.

VINS MOUSSEUX D'ORIGINE. — Pour le Champagne, aucun doute, ne devrait pourtant subsister, si l'acheteur n'ignorait la loi du 11 février 1911.

Aux termes de cette loi, toutes les bouteilles contenant du

Champagne, c'est-à-dire un vin mousseux provenant de la Champagne viticole,⁽¹⁾ doivent être recouverts d'une étiquette, portant le mot : *Champagne* en caractères très apparents.

Ex. : **TISANE DE CHAMPAGNE** **CHAMPAGNE GRAND CRÉMANT**
CHAMPAGNE DES GRANDS-DUCS **VINS MOUSSEUX DE CHAMPAGNE**

CHAMPAGNE D'ORIGINE

X... et C^{1e}

REIMS

Les vins préparés depuis mars 1911 doivent être fermés d'un bouchon marqué *champagne*. Le mot *champagne*, est donc obligatoire.

La loi du 11 février 1911 n'est cependant pas applicable aux vins mousseux préparés dans une région champenoise (Aube) délimitée par un décret du 7 juin 1911. Cette région produit le champagne 2^{me} zone, alors que le précédent est le champagne 1^{re} zone.

Les vins de 2^{me} zone peuvent (ce n'est pas une obligation) être étiquetés *champagne*, mais le terme 2^{me} zone, doit figurer aussitôt après sur l'étiquette :

Ex. : **CHAMPAGNE, 2^e zone** **CHAMPAGNE D'ORIGINE 2^e zone**

VINS MOUSSEUX. — Comme nous l'avons dit précédemment, la plus grande fantaisie règne en ce qui concerne l'étiquetage des vins mousseux. L'inscription du terme *mousseux* n'est pas obligatoire sur les étiquettes qui les couvrent, mais cependant beaucoup de négociants tiennent pour ces vins à faire figurer le mot *mousseux* ou un synonyme sur les dites étiquettes.

Ex : **GRAND CRÉMANT** **VIN BLANC CHAMPAGNISÉ**
DUC DE PARIS **VIN DES PRINCES**
Grand Mousseux *Mousseux*

Mais des vins portant des étiquettes du genre de celles-ci :

SAUMUR MOUSSEUX **VOUVRAY MOUSSEUX**
ASTI MOUSSEUX

doivent provenir, de plus, des régions de *Saumur, Vouvray, Asti*.

(1) La Champagne viticole a été délimitée par le Décret du 17 décembre 1908 (Marne surtout et petite partie de l'Aisne limitrophe de la Marne).

Cependant le consommateur doit faire attention à des étiquettes dont les exemples suivent :

GRAND MOUSSEUX

X...

Reims

VINS DES Y

GRAND CREMANT

Epernay

car *ce ne sont pas des champagnes*, comme on pourrait le supposer ; ce sont en réalité des vins mousseux.

VINS GAZÉIFIÉS. — Encore plus de fantaisie règne dans la rédaction des étiquettes qui accompagnent les vins gazéifiés. Cette fantaisie peut tromper l'acheteur. Ce dernier ne sera sûrement pas trompé quand il acquerra des produits tiquetés nettement comme ceci :

VIN GAZÉIFIÉ

OU : **VIN MOUSSEUX DE FANTAISIE**

quels que soient les qualificatifs qui accompagneront ces dénominations.

La question de prix joue un certain rôle en ce qui concerne les vins mousseux naturels et les vins gazéifiés, mais elle ne peut que guider le consommateur sans lui apporter de certitude au sujet de la qualité du vin mousseux qu'il achète.

Le consommateur doit donc observer attentivement les étiquettes.

Il doit se rappeler aussi que *dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins (Marchands de Vins, épiciers etc.), les récipients, les emballages, les casiers, les fûts contenant ces produits doivent porter une inscription indiquant la dénomination sous laquelle les vins sont mis en vente.* Quand il s'agit de bouteilles et récipients dans lesquels *les vins de consommation courante* sont emportés séance tenante par l'acheteur ou consommés sur place, l'étiquette n'est pas obligatoire.

CIDRES ET POIRÉS

Le cidre et le poiré sont les jus fermentés de pommes et de poires fraîches. Seulement, alors que dans la fabrication du vin, la loi interdit de mouiller le jus du raisin, dans la préparation du cidre, il est permis de faire intervenir l'eau et de diluer avec ce liquide le jus de pomme ou le jus de poire. Le règlement (28 juillet 1908) a établi une classification des cidres en trois catégories.

Il pose comme principe que :

Le cidre doit provenir exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches (ou d'un mélange de pommes et poires fraîches), jus extrait avec ou sans addition d'eau potable.

Le poiré est le produit de la fermentation du jus de poires fraîches, jus extrait avec ou sans addition d'eau potable.

L'addition d'eau est donc autorisée. Mais cette addition n'est pas toujours indispensable. On peut obtenir des cidres et des poirés, sans mouiller le jus de la pomme ou de la poire. Les produits ainsi obtenus auront donc évidemment le droit de s'appeler :

CIDRE PUR JUS

POIRÉ PUR JUS

Les cidres et les poirés qui auront été fabriqués au moyen de jus et d'eau, pourront, eux, être désignés sous les noms de :

CIDRE

POIRÉ

mais la quantité d'eau employée dans leur fabrication n'est pas limitée. Il a paru nécessaire de distinguer les cidres et poirés obtenus avec une quantité d'eau importante, et on a décidé que les cidres et poirés qui ne présenteraient pas à l'analyse chimique les *trois* caractéristiques suivantes :

1° contenir au moins 3°5 d'alcool acquis ou en puissance (c'est-à-dire susceptible de se former) ;

2° 12 grammes d'extrait sec à 100° (sucre déduit) par litre ;

3° 1 gr. 2 de matières minérales (cendres) par litre.
devraient obligatoirement s'appeler *petits cidres* et *petits poirés*.

Le consommateur saura ainsi que beaucoup d'eau est intervenue dans la fabrication du produit.

Dans tous les établissements où s'exerce le commerce de détail des cidres et poirés, les récipients contenant ces boissons doivent être étiquetés. Nous trouverons trois sortes d'étiquettes :

I. — Les étiquettes placées sur les cidres et les poirés pur jus :

Ex. :

CIDRE PUR JUS
CIDRE GARANTI PUR JUS
CIDRE NORMAND (OU BRETON) PUR JUS
POIRÉ PUR JUS

II. — Les étiquettes placées sur les cidres et les poirés préparés avec de l'eau.

Ex. :

CIDRE
CIDRE DE NORMANDIE
CIDRE SUPÉRIEUR **POIRÉ**

III. — Les étiquettes placées sur les petits cidres et les petits poirés :

Ex. :

PETIT CIDRE
PETIT CIDRE EXTRA
PETIT CIDRE BRETON
PETIT POIRÉ

Quelle que soit la catégorie, quand le cidre (ou le poiré), est annoncé comme *cidre breton*, ou *cidre normand*, il doit provenir soit de la région bretonne, soit de la région normande.

On trouve dans le commerce, beaucoup de cidres et de poirés mousseux. Ils sont obtenus soit :

1° par un prolongement de la fermentation alcoolique ;
soit :

2° par addition d'acide carbonique.

(a) Obtenus par le 1^{er} procédé, le consommateur les rencontrera étiquetés comme suit :

CIDRE MOUSSEUX
POIRÉ MOUSSEUX

Ce règlement s'appliquant en toutes circonstances s'il s'agissait de *petit cidre* ou de *petit poiré mousseux*, il est évident que l'étiquette devrait être ainsi libellée :

PETIT CIDRE MOUSSEUX

PETIT POIRÉ MOUSSEUX

De même l'étiquette *cidre pur jus mousseux* ne peut être apposée que sur un cidre pur jus mousseux.

Mais aucune objection ne peut s'élever contre les étiquettes suivantes, choisies parmi celles qu'on rencontre le plus fréquemment dans le commerce.

CIDRE CHAMPAGNISÉ

POIRÉ CHAMPAGNISÉ

CIDRE DE NORMANDIE MOUSSEUX

POIRÉ BRETON CHAMPAGNISÉ

CHAMPAGNE NORMAND

Toutefois cette dernière dénomination (*Champagne Normand*) ne peut s'employer que par tolérance et pour un produit ayant bien tous les caractères du cidre, si bien qu'aucun acheteur ne soit tenté de le confondre avec du *vin mousseux*.

(b) Obtenus par le 2^e procédé, (même lorsque l'acide carbonique n'intervient que partiellement), ils doivent être étiquetés :

CIDRE GAZÉIFIÉ

POIRÉ GAZÉIFIÉ

CIDRE MOUSSEUX FANTAISIE

POIRÉ MOUSSEUX FANTAISIE

En fait, le mot *mousseux*, quand il est employé seul, sans aucun autre correctif, est la garantie pour le consommateur, que le cidre ou le poiré sont obtenus par un prolongement de la fermentation alcoolique.

BIERES

La bière est obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué en principe avec de l'orge et du houblon.

Les opérations suivantes sont effectuées successivement par le brasseur au moment de la fabrication de la bière.

1° *Le Mallage* qui a pour but, l'obtention du malt. On fait germer de l'orge mouillée ; dès que le germe a atteint une longueur suffisante (les $\frac{2}{3}$ de la longueur du grain), on dessèche rapidement le grain. Cet orge germé, légèrement torréfié, constitue le malt.

2° *La Saccharification*. C'est la transformation du malt en une matière sucrée. Le malt pulvérisé grossièrement est mélangé dans une cuve avec de l'eau chaude. Un ferment qui s'est développé pendant la germination transforme le malt en un sucre appelé maltose. Par la filtration du produit on obtient un moût sucré, tandis qu'une matière solide, (la drêche), reste dans le fond de la cuve.

3° *Le Houblonnage*. Comme son nom l'indique, c'est l'addition du houblon au moût sucré. Le houblonnage colle le moût en même temps qu'il communique à la bière un goût caractéristique.

4° *La Fermentation*. Elle a pour but la transformation au moyen de levure du maltose en alcool. C'est la dernière opération. Elle conduit à la boisson achevée : la bière.

Cependant la fermentation peut être obtenue de deux façons. Le moût et la levure sont placés dans des récipients à la température ordinaire. C'est la fermentation haute qui donne rapidement le résultat désiré.

Le moût et la levure sont placés dans des caves, dans un endroit où la température ne dépasse pas 5 à 6 degrés. La fermentation est la fermentation basse, elle est lente, demande plusieurs mois, et donne une bière de qualité supérieure.

Dans la pratique on a estimé que ce n'était pas une falsification que d'ajouter au moût d'orge et de houblon des matières sucrées, mais sous certaines conditions et le règlement (28 juillet 1908) a ainsi défini la bière :

La bière est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon et du malt d'orge pur ou associé à un poids au plus égal de malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées, de sucre interverti ou de glucose. On peut donc employer du malt d'orge additionné de : malt de céréales : blé, riz par exemple ; de matières amylacées : amidon de maïs et de riz par exemple et de sucre interverti et de glucose, mais il est nécessaire que le poids de ces matières : amidon de maïs, malt de céréales, glucose, ne dépasse pas le poids du malt d'orge pur employé comme base de la boisson.

Les bières ainsi obtenues seront étiquetées sous la forme suivante :

BIÈRE DOUBLE
BIÈRE DE MÉNAGE

BIÈRE BOCK
BIÈRE DU NORD

Grande Brasserie Lilloise

BIÈRE SUPÉRIEURE

BIÈRE NICOLAS, etc...

Les brasseurs, qui n'utiliseraient pour la préparation de la bière que du malt d'orge pur, ont le moyen de le faire connaître aux consommateurs. *Eux seuls* peuvent désigner leurs produit sur les étiquettes.

BIÈRE GARANTIE PUR MALT D'ORGE ET DE HOUBLON
BIÈRE PUR MALT

Quand le moût servant à la préparation de la bière est trop dilué, cette dernière ne peut être mise en vente que sous le nom de *petite bière*.

Les dénominations :

PETITE BIÈRE

PETITE BIÈRE SUPÉRIEURE

Brasserie de Paris

PETITE BIÈRE

A la Renommée de la Bière

PETITE BIÈRE

désignent donc des petites bières.

BIÈRES ÉTRANGÈRES. — Aucun texte précis, aucune jurisprudence définitive ne fixe le sens des appellations *Bière de Munich*, *Bière de Pilsen*, etc... Néanmoins, si ces bières sont présentées comme venant de Munich, de Pilsen, etc... elles doivent nécessairement en provenir, sinon, il y aurait tromperie sur l'origine du produit mis en vente. *C'est ainsi que si elles portent une dénomination allemande, de nature à faire croire à leur origine étrangère, telle que « Munchenbrau » il est indispensable que cette indication soit compensée par celle du lieu de fabrication (« Brasserie de Courbevoie » par exemple.)*

Il reste à dire un mot des *bières de malt* et des *bières non alcoolisées*.

Les boissons dites *bières de malt* ne sont, en réalité que des moûts de bière, c'est-à-dire des infusions de malt d'orge, non fermentées. On ne devrait pas les appeler bière.

L'affirmation qu'une bière est garantie non alcoolisée, *ne signifie pas que la bière ne renferme pas d'alcool*, puisque la bière étant une boisson fermentée, renferme nécessairement de l'alcool, mais qu'elle n'a pas été additionnée d'alcool d'industrie. En réalité, les brasseurs qui emploient ce procédé de réclame escomptent l'ignorance du public et veulent faire croire que leur bière ne renferme pas d'alcool. C'est un moyen de concurrence dont la loyauté est discutable.

Comme pour les vins, les cidres et les poirés, l'étiquetage de la bière est obligatoire dans les établissements où s'exerce le commerce au détail de cette boisson.

Et de même que pour les vins, ainsi que d'ailleurs pour les cidres et les poirés, l'étiquetage n'est pas obligatoire pour les bouteilles ou récipients dans lesquels la bière est emportée séance tenante par l'acheteur ou servie par le vendeur pour être consommée sur place.

HYDROMEL ET BOISSONS DIVERSES

Quand la récolte est déficitaire et que par cela même le prix du vin ou du cidre augmente, la vente de boissons, dites économiques, prend une certaine extension. Elles sont fabriquées avec des préparations qu'on trouve dans le commerce prêtes à être employées. Ces préparations contiennent les substances les plus variées et sont d'espèces si diverses qu'aucun règlement ne peut les viser. A la condition qu'elles ne contiennent rien de nuisible, la vente des préparations en question est permise, mais la loi cependant interdit de les vendre sous une dénomination qui laisserait supposer au consommateur qu'elles sont préparées avec du vin, de la bière, du cidre, du poiré, ou de l'hydromel, ou qu'elles en contiennent.

L'hydromel a été réglementé parce que, boisson hygiénique, il est classée avec le vin, le cidre, le poiré ou la bière au rang des boissons exemptes d'impôts de régie (droit de circulation excepté).

Aux termes du règlement (2 mai 1911) l'hydromel doit provenir de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau potable. Pour activer cette fermentation et pour rendre le produit plus agréable, on peut employer dans sa fabrication des levures de vin, de cidre ou de bière, l'acide tartrique ou l'acide citrique à doses limitées, le tanin. Enfin, l'hydromel peut être coloré en rouge par la cochenille ou l'orseille, colorants inoffensifs.

L'hydromel pourra et devra être étiqueté ainsi :

HYDROMEL
HYDROMEL SUPÉRIEUR
HYDROMEL BLANC
HYDROMEL ROUGE

A noter que les étiquettes : *Blanc hydromel* ou *Rouge hydromel* ne peuvent s'appliquer qu'à de l'*hydromel*.

Comme pour le vin, le cidre et le poiré, la bière, l'étiquetage de l'hydromel est obligatoire dans les établissements où s'exerce le commerce de cette boisson.

EAUX-DE-VIE ET SPIRITUEUX

Les boissons spiritueuses offertes au consommateur peuvent être rangées en deux catégories :

1^o LES EAUX-DE-VIE dites NATURELLES. — Elles résultent de la distillation des fruits fermentés (le vin par exemple, produit de la fermentation du raisin), des cannes à sucre, des mélasses de cannes à sucre, et du moût fermenté de certaines céréales.

Ces eaux-de-vie sont consommables telles qu'on les obtient par distillation. Elles ont un parfum agréable dû à la présence de très petites quantités de substances volatiles diverses entraînées par la distillation ; ces substances, caractéristiques pour chacune d'elles, permettent de distinguer entre elles les eaux-de-vie.

Quand les produits de cette première catégorie sont distillés sous la surveillance de la Régie, ils peuvent circuler accompagnés d'un acquit sur papier blanc, dit « acquit blanc », qui est une garantie d'origine.

2^o LES ALCOOLS dits D'INDUSTRIE. — Ils résultent de la distillation, après un traitement approprié, des betteraves, des pommes de terre, des topinambours, des grains.

Au contraire des eaux-de-vie naturelles, ils ne peuvent être consommés tels qu'ils sont produits. Ils doivent subir une rectification. Ainsi rectifiés, ils n'ont pas de goût et pas d'odeur. Les négociants les utilisent comme des matières premières et les mélangent souvent avec des eaux-de-vie naturelles.

Les alcools d'industrie et leurs mélanges avec des eaux-de-vie naturelles ne peuvent circuler qu'avec un acquit rouge, qu'ils aient été produits ou non sous le contrôle de la Régie.

Du reste, une eau-de-vie naturelle placée hors du contrôle de la Régie, ne peut circuler qu'accompagnée d'un acquit rose.

Le règlement (3 septembre 1907) a eu pour objet, dans l'intérêt du consommateur, de définir un certain nombre d'eau-de-vie naturelles.

Il a décidé que :

L'eau-de-vie de vin, l'alcool de vin, l'esprit-de-vin, ne peuvent provenir que de la distillation du vin.

L'eau-de-vie-de-marc, le marc, sont le produit de la distillation des marcs de raisin additionnés ou non d'eau.

L'eau-de-vie de cidre, est le produit de la distillation du cidre.

L'eau-de-vie de poiré, est le produit de la distillation du poiré.

Le *kirsch* est le produit de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises ou des merises.

L'eau-de-vie de prunes, de mirabelles, de quetsch, d'abricots, de fruits, etc... sont le produit de la fermentation alcoolique et de la distillation des prunes, des mirabelles, etc...

Le genièvre est le produit de la distillation, du moût fermenté de seigle, de blé, d'orge ou d'avoine en présence de baies de genièvre. C'est donc une eau de vie de grains.

Le *rhum* ou *tafia* est le produit de la fermentation alcoolique et de la distillation soit du jus de la canne à sucre, soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne.

Ces eaux-de-vie et ces spiritueux ne sont pas toujours livrés purs au consommateur ; ils sont quelquefois coupés avec de l'alcool d'industrie rectifié (alcool de grains, de betteraves). Ils doivent alors être mis en vente avec une mention indiquant à l'acheteur qu'il ne s'agit pas de produits purs, mais seulement de coupages.

La mention « *fantaisie* » est celle qui est la plus fréquemment employée.

Les produits qui précèdent, qu'il s'agisse d'eaux-de-vie naturelles pures ou de coupages d'eaux-de-vie naturelles avec de l'alcool d'industrie, peuvent être mis en vente sous la seule dénomination *eau-de-vie*.

Mais dans la pratique, les commerçants ont intérêt à faire connaître à l'acheteur la provenance de l'eau-de-vie mise en vente.

Il s'ensuit que le terme *eau-de-vie* désigne un coupage d'alcool d'industrie, (aromatisé, coloré au moyen de colorants végétaux inoffensifs), et d'eau-de-vie naturelle ; cette dernière peut exister dans le coupage en quantité *aussi faible que possible*.

Comment le consommateur pourra-t-il être renseigné sur la provenance et la nature des spiritueux qu'il désire acheter ?

Le règlement exige que dans les *magasins de vente au détail tous les spiritueux et eaux-de-vie soient étiquetés* conformément aux prescriptions réglementaires précédentes.

L'acheteur devra donc examiner avec attention la dénomination de vente portée sur les étiquettes.

Si l'acheteur s'adresse à un négociant en gros, il devra exiger sur une facture, à défaut d'étiquettes, la garantie que le produit qui lui est livré, correspond bien à celui qu'il a commandé.

Voici des exemples d'étiquettes correspondant à des *Eaux-de-vie pures et mélangés*.

I. — EAUX-DE-VIE DE VIN QUELCONQUES PURES

Ex. : EAU-DE-VIE DE VIN TROIS-SIX DE VIN
 ESPRIT-DE-VIN EAU-DE-VIE GARANTIE PUR VIN
 GRANDE EAU-DE-VIE DE VIN EAU-DE-VIE VIEILLE DE VIN
 EAU-DE-VIE DE VIN SUPÉRIEURE

EAUX-DE-VIE DE MARC PURES

Ex. : EAU-DE-VIE DE MARC MARC MARC VIEUX
 MARC DE BOURGOGNE
(doit provenir de la Bourgogne)

EAUX-DE-VIE DE CIDRES ET DE POIRÉS PURES

Ex. : EAU-DE-VIE DE CIDRE EAU-DE-VIE DE POIRÉ
 CALVADOS
(doit provenir de la région normande)

KIRSCH PUR

Ex. : KIRSCH KIRSCHWASSER
 KIRSCH SUPÉRIEUR KIRSCH D'ORIGINE

EAUX-DE-VIE DE FRUITS PURES

Ex. : EAU-DE-VIE DE PRUNES EAU-DE-VIE DE MIRABELLES
 QUETSCH

RHUMS ET TAFIAS PURS

Ex. : **RHUM DES ANTILLES** **RHUM VIEUX**
RHUM JEAN-PIERRE **RHUM** **TAFIA SUPÉRIEUR**
provenance directe

EAUX-DE-VIE NATURELLES DIVERSES PURES

Ex. : **GENIÈVRE**
 SCHIEDAM

(doit être un genièvre)

WISKY **SCOTCH WHISKY** **IRIS WISKY**

(Eau-de-vie provenant de la distillation de moûts de céréales ; Scotch W : fabriqué en Ecosse ; Irisch W. fabriqué en Irlande).

II. — EAUX-DE-VIE DE FANTAISIE

Ex. : **EAU-DE-VIE DE VIN FANTAISIE** **EAU-DE-VIE DE CIDRE FANTAISIE**

Grande distillerie de marc

MARC FANTAISIE

X... Négociant en vins et spiritueux

VIEUX MARC FANTAISIE

EAU-DE-VIE DE MARC FANTAISIE

KIRSCH DE COMMERCE ⁽¹⁾

KIRSCH FANTAISIE

EAU-DE-VIE DE PRUNES FANTAISIE

QUETSCH FANTAISIE

GENIÈVRE FANTAISIE

SCHIEDAM FANTAISIE

Au planteur des Antilles

RHUM VIEUX FANTAISIE

TAFIA FANTAISIE

EAU-DE-VIE AU KIRSCH

RHUM JEAN-PIERRE FANTAISIE

EAU-DE-VIE AU RHUM

III. — EAUX-DE-VIE D'ORIGINE

Ex. : **EAU-DE-VIE DES CHARENTES** **EAU-DE-VIE DE COGNAC**
 COGNAC **COGNAC** **COGNAC X...**

1, 2, 3, étoiles

EAU-DE-VIE DE LA ROCHELLE

EAU-DE-VIE DE SAINTES

Eaux-de-vie distillées dans les Charentes avec des vins de pays.

(1) Par tolérance on admet que l'eau-de-vie obtenue en distillant un mélange à parties égales de jus de cerises ou de merises fermentées et d'alcool d'industrie, s'appelle *Kirsch de commerce*. Logiquement il s'agit d'un *Kirsch fantaisie*.

Ex. :	ARMAGNAC	ARMAGNAC VIEUX
	BAS ARMAGNAC	TENAZÈZE
	<i>Eaux-de-vie de la région d'Armagnac</i>	
	MONTPELLIER	
	EAU-DE-VIE DE MONTPELLIER	TROIS-SIX MONTPELLIER
	<i>Eaux-de-vie de la région de Montpellier</i>	
	EAU-DE-VIE DE CIDRE NORMANDE	
	CALVADOS	CALVADOS VIEUX
	<i>Eaux-de-vie de la région normande</i>	
	<i>X... Fabricant de Kirsch à Fougerolles</i>	
	KIRSCH D'ORIGINE	KIRSCH DE LA FORÊT NOIRE
	<i>Eaux-de-vie de Kirsch</i>	
	<i>de la région de Fougerolles et de la Forêt-Noire</i>	

EAUX-DE-VIE, FINE, FIL.

Sur les étiquettes le terme *eau-de-vie*, comme nous l'avons vu, peut désigner un mélange d'alcool d'industrie et d'eau-de-vie naturelle où cette dernière n'intervient que dans de très faibles proportions. Le plus souvent, le commerçant est amené par la concurrence commerciale à faire suivre les mots « *eau-de-vie* » d'un si grand nombre de qualificatifs que le public a souvent beaucoup de peine à distinguer « l'eau-de-vie » « de l'eau-de-vie naturelle ». Le mieux serait donc pour le consommateur de n'acheter que des produits dont les étiquettes ne prêtent à aucune équivoque.

Cependant on ne peut empêcher le commerçant d'employer des qualificatifs pour distinguer entre les produits de même nature, mais de qualités différentes qu'il met en vente. Ces qualificatifs lui sont quelquefois indispensables. Du reste, ils permettent de différencier entre eux les coupages d'eaux-de-vie naturelles et d'alcool d'industrie. Avec le commerce loyal l'administration estime que :

1. — La dénomination *eau-de-vie*, accompagnée du qualificatif « *fine* » ou d'un adjectif visant la qualité du produit, ne peut s'appliquer qu'à une eau-de-vie naturelle quelconque ou à un coupage d'alcool d'industrie et d'eau-de-vie naturelle contenant au moins 50 % de cette dernière.

Ex. :	EAU-DE-VIE FINE	EAU-DE-VIE SURFINE
	EAU-DE-VIE SUPERFINE	GRANDE EAU-DE-VIE FINE

EAU-DE-VIE SUPÉRIEURE**EAU-DE-VIE EXTRA**

2. — Le mot *eau-de-vie employé seul ou accompagné d'un qualificatif ne visant pas la qualité du produit*, peut s'appliquer aux coupages d'alcool, d'industrie et d'eau-de-vie naturelle contenant moins de 50 % de cette dernière, ou à l'alcool d'industrie réduit au degré de consommation.

Ex. : **EAU-DE-VIE** **EAU-DE-VIE BLANCHE**
BLANCHE
EAU-DE-VIE JAUNE
JAUNE
EAU-DE-VIE DU NORD **EAU-DE-VIE DE GRAINS**

La présence d'attributs ou signes tels que feuilles de vigne, grappes de raisins, etc... sur une étiquette couvrant une eau-de-vie de cette catégorie, ne serait pas admissible et constituerait une infraction à l'article 13 du décret du 3 septembre 1907.

3. — Il demeure encore et toujours entendu que les eaux-de-vie naturelles mélangées d'alcool d'industrie peuvent être désignées sous leur nom spécifique suivi du terme *fantaisie*,

Ex. : **EAU-DE-VIE DE VIN FANTAISIE**
EAU-DE-VIE DE CIDRE FANTAISIE **EAU-DE-VIE DE MARC FANTAISIE**
MARC FANTAISIE
KIRSCH FANTAISIE **QUETSCH FANTAISIE**
RHUM FANTAISIE **TAFIA FANTAISIE**

Pour augmenter encore la gamme des appellations relatives aux eaux-de-vie, les négociants ont employé aussi, de tout temps, des dénominations fantaisistes ne rappelant en rien la composition du produit auquel elles s'appliquent. Parmi ces dénominations il faut sortir *fine*.

Fine désigne du reste dans l'esprit du consommateur une eau-de-vie naturelle, il a été donc décidé que :

1. — Le mot *fine employé seul ou suivi du nom du vendeur ou d'une marque de fabrique ou de commerce*, s'applique exclusivement à une eau-de-vie naturelle pure ou à un mélange d'eaux-de-vie naturelles.

Ex. : **FINE** **FINE SUPÉRIEURE** **FINE XXXX**
FINE DURAND **FINE DE LA MAISON**
GRANDE FINE

2. — Le mot *fine, suivi d'une dénomination géographique de région viticole ou cidricole*, ne peut s'appliquer qu'à

une eau-de-vie naturelle provenant exclusivement de la région ainsi désignée,

Ex. : **FINE CHAMPAGNE**

désigne le Cognac de la Grande et de la petite Champagne ;

FINE CALVADOS

désigne une eau-de-vie de cidre de Normandie ;

FINE BÉZIERS

désigne une eau-de-vie de vin de la région de Béziers.

La même règle s'applique au mot *eau-de-vie*.

Ainsi, une *eau-de-vie* de MONTPELLIER désigne l'eau-de-vie de vin de la région de Montpellier (1).

Le mot *fil* est aussi employé dans certaines régions : Normandie, Bretagne. Il est employé suivi souvent des mots *en deux, en trois, en quatre* : *fil en deux, fil en trois, fil en quatre*. Cette expression a son origine dans le fait que le col des bouteilles contenant de l'eau-de-vie était entouré suivant la qualité d'un, deux ou trois fils.

Fil c'est de l'eau-de-vie, mais *fil en deux, fil en trois, fil en quatre* qui sont vendus plus cher doivent contenir en notables proportions de l'eau-de-vie naturelle.

Une difficulté se présente encore pour l'acheteur lorsqu'il s'agit d'eaux-de-vie d'origine. Les propriétaires viticulteurs, commerçants et négociants qui habitent une région délimitée ou dont les productions sont particulièrement réputées, ne peuvent être empêchés de mettre leur adresse sur leurs étiquettes. De là une confusion toujours possible, que le Service de la Répression des Fraudes a dû prévenir, du moins autant qu'il était possible en son pouvoir de le faire.

Ainsi lorsqu'un nom de localité constitue une appellation désignant un produit, qui a un droit exclusif à cette appellation, les *propriétaires, viticulteurs, négociants ou commerçants, résidant dans cette localité, quand ils mettent en vente ou vendent un produit n'ayant pas droit à ladite appellation, ne peuvent faire figurer sur leurs étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, le nom de la dite localité qu'à*

(1) Le Nord n'étant pas une région viticole, ni cidricole, il s'ensuit que les dénominations *Jîne du Nord, Eau-de-Vie du Nord*, ne sont pas visées ici

la condition de le faire précéder des mots « propriétaires à » « viticulteurs à » négociant à » ou « commerçant à », suivis de l'indication du département où est située la localité, le tout imprimé en caractères identiques.

Les étiquettes :

EAU-DE-VIE

André négociant, à Cognac (Charente)

EAU-DE-VIE SUPÉRIEURE

Pierre commerçant, à Cognac (Charente)

EAU-DE-VIE VIEILLE

Jean viticulteur, à Cognac (Charente)

FIL VIEUX

André, propriétaire, à Cognac (Charente)

sont des étiquettes ne couvrant pas des Cognacs.

Attention :

Au contraire, l'étiquette

Pierre André

COGNAC

doit couvrir un cognac.

Les étiquettes suivantes, dont nous donnons quelques spécimens, sont tendancieuses. Elles sont conformes à la lettre du règlement cependant. Mais cependant, elles ne couvrent ni du Cognac, ni de l'Armagnac, etc...

EAU-DE-VIE

A. B., à Matha (Charente-Inférieure)

EAU-DE-VIE VIEILLE

Jean à.... (Gers)

(Le pays de l'Armagnac)

VIEILLE EAU-DE-VIE

X. Y., fabricant de cidres, à Alençon (Orne)

N'achetez donc que des produits étiquetés sans équivoque.

LIQUEURS ET SIROPS

LIQUEURS

Les liqueurs sont des eaux-de-vie aromatisées sucrées ou non.

L'eau-de-vie qui sert de base est quelquefois de l'eau-de-vie de vin. Le plus souvent le fabricant utilise l'alcool d'industrie réduit au degré de consommation.

Il existe plusieurs façons de préparer les liqueurs.

L'eau-de-vie est aromatisée en y faisant macérer des substances végétales aromatiques (fruits, graines, feuilles, tiges).

L'eau-de-vie est distillée en présence de substances végétales aromatiques.

L'eau-de-vie qui forme la base de la liqueur peut être additionnée par le produit de la distillation séparée de substances végétales aromatiques.

La liqueur peut être obtenue en combinant les trois procédés ci-dessus.

Quand on veut donner à la liqueur une saveur sucrée on peut ajouter du sucre, du glucose ou du miel.

La macération des substances aromatiques peut avoir lieu non dans l'eau-de-vie, mais dans un vin, additionné souvent d'alcool. C'est le procédé de fabrication des vins apéritifs qui ne sont en réalité que des liqueurs.

Les punches peuvent également être rangés dans cette catégorie.

Les liqueurs peuvent être colorées artificiellement, cette coloration est parfois nécessaire quand le produit a été obtenu par distillation car dans ce cas il est incolore. Par macération, le produit *est coloré*. Cependant quand une coloration artificielle (c'est-à-dire celle qui n'est pas obtenue au moyen d'un jus de fruits) est donnée aux liqueurs de *cassis*, de *cerises*, de *merises*, de *groseilles* et de *framboises* qui sont souvent

obtenues par macération, la dénomination de ces cinq liqueurs doit être suivie du qualificatif *coloré* ou du terme *fantaisie*.

Voici des genres d'étiquettes pour mieux guider le consommateur :

1° *Avec ou sans coloration artificielle :*

LIQUEUR DE FRAISES	LIQUEUR DE NOYAUX
LIQUEUR D'ORANGE	LIQUEUR D'ABRICOTS
CRÈME DE MENTHE	ANISSETTE
CURACAO	

2° *Sans coloration :*

CASSIS	LIQUEUR DE GROSEILLES
GUIGNOLET	CASSIS DE DIJON
<i>(Liqueur de guignes)</i>	

3° *Avec coloration artificielle :*

CASSIS FANTAISIE	GUIGNOLET COLORÉ
CASSIS COLORÉ	CHERRY-BRANDY COLORÉ
	<i>(liqueur de cerises colorée)</i>

Certaines liqueurs portent un nom. A moins que ce nom rappelle un fruit (le guignolet, l'anisette en sont des exemples), elles peuvent être préparées avec n'importe quelles substances inoffensives :

Ex :	KUMMEL	LIQUEUR PARISIENNE
	LIQUEUR FRANÇOIS	LIQUEUR A LA FINE CHAMPAGNE
	LIQUEUR DES MOINES	<i>(l'eau-de-vie de base doit être du cognac)</i>

D'autres liqueurs sont des spécialités:

Ex :	RASPAIL	CHARTREUSE	BÉNÉDICTINE
	PUNCH AU RHUM		PUNCH AU KIRSCH
	PUNCH AU RHUM FANTAISIE		PUNCH AU COGNAC
	AMER K		BITTER FRANÇAIS
		ABSINTHE Z	

Les modèles d'étiquettes donnés ci-dessus, le consommateur les retrouvera dans les établissements qui vendent des liqueurs au détail.

Le règlement exige que, dans ces établissements, les liqueurs soient étiquetées.

SIROPS

Les sirops sont, en principe, des dissolutions de sucre dans des jus de fruits ou dans des solutions aqueuses parfumées. Ils ne contiennent pas d'alcool et se différencient ainsi des liqueurs.

Le règlement (28 juillet 1908), sur les liqueurs et les sirops, a indiqué quelle devait être la composition d'un certain nombre de sirops, qu'on pouvait définir exactement parce que dans l'esprit du consommateur ils ont une composition bien déterminée.

1° La dénomination de *sirop* ou de *sirop de sucre* est réservée aux dissolutions de sucre (saccharose) dans l'eau.

C'est le sirop simple. Le Codex prescrit de l'obtenir en faisant fondre 875 gr. de sucre cristallisé dans 445gr. d'eau. Le règlement n'a pas donné de proportions.

Pour obtenir les sirops de fruits on fait dissoudre le sucre dans le suc de fruits. Le fruit dominant est celui qui donne son nom au sirop. Le règlement s'exprime ainsi à leur sujet.

La dénomination de *sirop* accompagnée de l'indication de l'espèce ou des espèces prédominantes de fruits entrant dans la fabrication est réservée aux sirops composés de sucre ou de sirop de sucre et de jus de fruits.

Cependant un certain nombre de sirops peuvent être préparés un peu différemment, c'est ainsi que, la dénomination de *sirops de citron*, de *limon* ou *d'orange*, peut s'appliquer aux sirops composés de sirop de sucre additionné d'acide citrique et de l'alcoolat de ces fruits ou de leur essence ;

2° La dénomination de *sirop de moka* ou de *sirop de café*, est réservée au sirop de sucre additionné d'extrait de café ;

Quant au *sirop de grenadine*, il est composé de sirop de sucre additionné d'acide citrique ou d'acide tartrique aromatisé au moyen de substances végétales et coloré en rouge par de la cochenille. Il ne provient pas de la grenade. Du reste s'il en était ainsi, il devrait s'appeler, *sirop de grenade*.

Le règlement a défini aussi le *sirop de gomme* et le *sirop d'orgeat*. Le sirop de gomme est un sirop de sucre additionné de gomme arabique ou de gomme du Sénégal, dans la proportion minimum de 20 gr. par litre.

Le sirop d'orgeat est un sirop composé de sucre et de lait d'amandes.

Le consommateur qui verra sur une étiquette des dénominations telles que :

SIROP DE SUCRE

SIROP DE GRENADINE

SIROP DE CASSIS

SIROP DE GOMME

SIROP DE CITRON

SIROP DE FRAISES

SIROP DE CERISES

SIROP D'ORGEAT

saura qu'elles doivent s'appliquer à des sirops dont la composition correspond aux définitions ci-dessus.

Ces dénominations doivent être apposées, dans le magasin de vente au détail, sur tous les récipients contenant des liqueurs et des sirops, que ces liqueurs et ces sirops soient purs ou de fantaisie.

Donc dans les magasins de détail des marchands de vins, des distillateurs, des épiciers, etc., les récipients contenant les vins, les vinaigres, les cidres et les poirés, les bières, les liqueurs et les sirops mis en vente, devront porter des étiquettes indiquant la nature du produit offert à l'acheteur.

Les sirops de fantaisie seront donc étiquetés eux aussi, et cet étiquetage est évidemment nécessaire.

Ces sirops sont ceux qui, tout en étant constitués par des jus de fruits, sont édulcorés avec du glucose. Le consommateur les rencontrera sous les appellations suivantes :

SIROP DE CITRON FANTAISIE

SIROP DE CITRON GLUCOSÉ

(Les qualificatifs : *fantaisie*, ou *glucosé* sont obligatoires.)

Ils sont acidulés au moyen d'acide tartrique (grenadine exceptée) ou d'acide citrique (sirop de citron, de limon, d'orange et de grenadine exceptés).

Ou encore colorés artificiellement, mais seulement quand il s'agit d'un des cinq sirops suivants : cassis, cerises, merises, groseilles, framboises.

Tous les autres sirops peuvent être colorés avec des subs-

tances végétales ou de la cochenille, sans que l'acheteur en soit avisé.

EXEMPLES D'ÉTIQUETTES AVEC LEUR EXPLICATION

Sirops de cassis, cerises, merises, groseilles, framboises sans glucose, sans acides tartrique ou citrique, sans colorant ; c'est-à-dire sirops purs :

SIROP DE CASSIS

SIROP DE GROSEILLES, etc...

Sirops sans addition de glucose, ou d'acide tartrique, ou d'acide citrique, et colorés artificiellement par des produits autres que des jus de fruits :

SIROP DE FRAISES

SIROP D'ORANGE

SIROP D'ORGEAT

SIROP DE SUCRE

SIROP DE COIN

SIROP DE CAFÉ

SIROP DE CASSIS

SIROP DE GROSEILLES

Coloré

Coloré

ou fantaisie

ou fantaisie

Sirops additionnés de glucose avec colorant :

SIROP DE FRAISES FANTAISIE

SIROP D'ORANGE FANTAISIE

SIROP D'ORGEAT FANTAISIE

SIROP DE SUCRE FANTAISIE

SIROP DE CASSIS FANTAISIE

SIROP DE GROSEILLES FANTAISIE

ou SIROP DE CASSIS COLORÉ GLUCOSÉ

Sirops additionnés d'acide tartrique avec colorant :

SIROP DE FRAISES FANTAISIE

SIROP DE FRAISES ACIDULÉ

SIROP DE GRENADINE

SIROP DE CITRON FANTAISIE

Sirops additionnés d'acide citrique et colorés :

SIROP DE FRAISES FANTAISIE

SIROP DE FRAISES ACIDULÉ

SIROP DE CITRON

SIROP D'ORANGE

SIROP DE GRENADINE

Sirops additionnés de glucose, d'acides tartrique, citrique colorés.

SIROP DE FRAISES FANTAISIE

SIROP DE GRENADINE FANTAISIE

SIROP D'ORGEAT FANTAISIE

SIROP DE CASSIS FANTAISIE

Sirop de gomme, contenant au moins 20 gr. de gomme par litre :

SIROP DE GOMME

Sirop de gomme, contenant entre 10 et 20 gr. de gomme par litre :

SIROP A LA GOMME

Lorsque l'arôme des sirops (et des liqueurs) est obtenu même partiellement, au moyen de produits chimiques, la dénomination du produit doit être accompagnée du qualificatif artificiel :

LIQUEUR DE VANILLE ARTIFICIELLE**SIROP DE VANILLE ARTIFICIELLE**

Pour les liqueurs et les sirops purs :

LIQUEUR DE VANILLE**SIROP DE VANILLE**

Si le terme *sirop* ne figure pas sur les étiquettes des produits étiquetés par exemple :

GOMME**FRAISE****CERISE**

Ces produits doivent être des sirops fabriqués conformément au règlement.

Pas plus que pour les liqueurs, il n'est interdit de vendre des sirops sous un nom fantaisiste et le fabricant peut aciduler ou colorer ces produits à son gré :

Des étiquettes comme celles-ci :

SIROP RAFRAICHISSANT**SIROP HYGIÉNIQUE**

peuvent couvrir des sirops contenant du glucose, de l'acide tartrique, de l'acide citrique, du colorant. C'est affaire entre le consommateur et le vendeur. Le règlement ne peut viser tous les sirops fantaisie. Il ne peut protéger que certaines appellations. Le sirop rafraîchissant et le sirop hygiénique, par exemple, peuvent contenir tout ce qu'on veut, pourvu qu'il n'y ait rien de nuisible et que le sirop ne soit pas aromatisé avec des essences synthétiques, auquel cas, ils seraient des *sirops rafraîchissants artificiels*, des *sirops hygiéniques artificiels*, mais seulement dans le cas de parfum artificiel.

Si les étiquettes portaient les mots : *sirop rafraîchissant à la fraise*, ou *sirop hygiénique à la fraise*, alors ils devraient être composés, conformément au règlement, de jus de fraise et de sucre ou de sirop de sucre.

VINAIGRES

L'alcool de toute boisson alcoolique est susceptible de se transformer, sous l'action d'un ferment « *mycoderma acéti*, » en acide acétique. La boisson devient alors un vinaigre et doit ses propriétés à l'acide acétique qu'elle contient.

A l'origine le mot vinaigre s'est appliqué au vin aigre, c'est-à-dire au vin rendu acide et aigre par le ferment. Par la suite le mot a désigné tous les liquides alcooliques transformés en vinaigre par le *mycoderma acéti*.

Afin que le consommateur soit renseigné sur l'origine du produit, les vinaigres ont été partagés en 2 catégories (règlement du 28 juillet 1908).

I. — Les vinaigres provenant de la transformation en acide acétique de l'alcool contenu dans certaines boissons telles que le vin, le cidre ou la bière. Ils sont en général plus recherchés par le consommateur que les vinaigres de la 2^e catégorie (surtout le vinaigre de vin) et coûtent plus cher.

II. — Les vinaigres provenant de la transformation en acide acétique de l'alcool contenu dans tout liquide alimentaire contenant de l'alcool.

Le terme *vinaigre* accompagné ou non des mots indiquant seulement une qualité, s'applique donc à tous les liquides alcooliques dont l'alcool est devenu de l'acide acétique.

Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vinaigres, dans une épicerie par exemple, l'étiquetage des vinaigres étant obligatoire, ces liquides seront recouverts d'étiquettes telles que celles-ci :

VINAIGRE

VINAIGRE D'ALCOOL

VINAIGRE A L'ESTRAGON

Fabrique de vinaigres

X... négociant en vins et vinaigres

VINAIGRE EXTRA SUPÉRIEUR

VINAIGRE

VINAIGRE DE VIN ET D'ALCOOL

VINAIGRE D'ALCOOL

Le mot *vinaigre* tout court pourrait évidemment figurer sur des étiquettes couvrant du *vinaigre de vin*, mais il est évident que ce n'est pas l'intérêt du commerçant d'agir ainsi. Si l'on vous présente un produit étiqueté : *vinaigre* ; *vinaigre extra-fin* ; *vinaigre 1^{er} choix*, comme un vinaigre de vin, exigez que le vendeur mette « *vinaigre de vin* » sur son produit. S'il s'y refuse, il est préférable de ne pas acheter.

Quant aux vinaigres de la 1^{re} catégorie, vous les trouverez étiquetés comme suit :

VINAIGRE DE VIN **VINAIGRE GARANTI PUR VIN**
VINAIGRE DE VIN EXTRA SUPÉRIEUR
VINAIGRE DE BIÈRE **VINAIGRE DE CIDRE**

Vous pourrez même trouver du

VINAIGRE DE LAIT

Certains vinaigres sont des vinaigres de vin et le mot *vin* ne figure pas sur l'étiquette, mais l'acheteur ne peut s'y tromper. Il est évident que des étiquettes ainsi libellées :

VINAIGRE D'ORLÉANS **VINAIGRE D'ORLÉANS PUR VIN**
VINAIGRE DE BOURGOGNE

ne peuvent s'appliquer qu'à des *vinaigres de vin*.

Par contre si les étiquettes étaient rédigées comme suit :

VINAIGRE DU CENTRE
VINAIGRE PARISIEN **VINAIGRE DU NORD**

les produits qu'elles couvriraient seraient des vinaigres quelconques, ainsi que :

VINAIGRE D'ALCOOL D'ORLÉANS
VINAIGRE D'ALCOOL DE BOURGOGNE

ce qui voudrait dire simplement que ces vinaigres ont été fabriqués à Orléans ou en Bourgogne.

Il faudrait se méfier d'étiquettes telles que :

Fabrique de vinaigres d'Orléans
VINAIGRE

Fabrique de vinaigres de vin et d'alcool
VINAIGRE

VINAIGRE DU ROI DE BOURGOGNE

X... vinaigrier à Dijon

Elles sont tendancieuses. Leur rédaction du reste est contraire au règlement, ainsi que la présence de grappes de

raisin, feuilles de vigne sur des étiquettes posées sur des vinaigres quelconques, quand la nature du vinaigre n'est pas spécifiée.

Mais des étiquettes du genre de celles-ci :

Fabrique de vinaigres d'Orléans

VINAIGRE D'ALCOOL

Vinaigrerie de Bourgogne

VINAIGRE D'ALCOOL

Vieux

à la rigueur ne trompent pas le public.

Il n'est pas interdit au fabricant d'indiquer que son vinaigre contient du vinaigre de vin ou de cidre ou de bière ; mais il doit indiquer quelle proportion de ce vinaigre entre dans son produit.

Ex. :

VINAIGRE VINÉ

50 % vinaigre de vin

Vinaigre du roi de Bourgogne

VINAIGRE VINÉ

40 % vinaigre de vin

Grande vinaigrerie d'Orléans

VINAIGRE D'ALCOOL ET DE VIN

25 % vinaigre de vin

Vinaigrerie de Bretagne

VINAIGRE AU VIN AIGRE DE CIDRE

75 % vinaigre de cidre

Le vinaigre d'alcool est naturellement incolore et quand le vinaigre est coloré artificiellement, le mot *coloré* doit figurer sur l'étiquette.

Ex. :

VINAIGRE COLORÉ

VINAIGRE D'ALCOOL COLORÉ

Pour mieux guider le consommateur nous donnons ici des exemples d'étiquettes s'appliquant à chaque catégorie.

I. — VINAIGRES QUELCONQUES

VINAIGRE

VINAIGRE VIEUX

VINAIGRE SUPÉRIEUR A L'ESTRAGON

Fabrique de Vinaigres

Vinaigrerie d'Orléans

VINAIGRE COLORÉ

VINAIGRE SURFIN

X... fabricant de vinaigre à Clermont-Ferrand

VINAIGRE DU CENTRE

Jean négociant en vins et vinaigres

(un dessin représentant une grappe de raisin)

VINAIGRE D'ALCOOL

Vinaigrerie de Dijon

VINAIGRE D'ALCOOL

Coloré

VINAIGRE DE PARIS

supérieur

VINAIGRE ROUGE COLORÉ

VINAIGRE AU CIDRE

75 % vinaigre de cidre

VINAIGRE VINÉ EXTRA FIN

50 % de vinaigre de vin

VINAIGRE VINÉ COLORÉ

25 % vinaigre de vin

II. — VINAIGRES DE VIN, CIDRE, BIÈRE

VINAIGRE DE VIN

VINAIGRE DE VIN 1^{er} CHOIX

VINAIGRE DE VIN A L'ESTRAGON

VINAIGRE D'ORLÉANS

VINAIGRE DE BOURGOGNE

VINAIGRE DE CIDRE DE NORMANDIE

VINAIGRE DE LAIT

VINAIGRE DE BIÈRE

LAIT

« Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum » .

Cette définition un peu longue, mais qui énumère toutes les conditions que doit remplir un bon lait, n'est pas une définition légale. Elle a été adoptée par le Congrès de la Répression des Fraudes de Paris en 1909.

Le lait, en effet, n'est pas réglementé. Cet aliment de première nécessité n'a fait l'objet d'aucune disposition spéciale.

Le lait est la substance provenant du pis de la vache, de la brebis, de la chèvre. Il est évidemment interdit par application de la loi du 1^{er} août 1905 de l'additionner d'eau ou de l'écrémer sans en aviser l'acheteur. Mais aucun texte ne recommande expressément de le recueillir proprement et ne défend de vendre le lait suspect fourni par des vaches fatiguées ou mal nourries, quelquefois intentionnellement.

Il faut espérer qu'une loi donnera bientôt au consommateur les garanties nécessaires à cet égard.

Le lait vendu dans les grandes villes, à Paris notamment par les Sociétés laitières est pasteurisé, c'est-à-dire, qu'il a été chauffé vers 80 degrés et refroidi dans le but de retarder sa décomposition. Le détaillant vend quelquefois ce lait sous le nom de *lait pasteurisé*.

Dans un même magasin le consommateur rencontre des laits à plusieurs prix. Tous ces laits doivent *être purs*, c'est-à-dire ni mouillés ni écrémés, quelle que soit la différence de prix. S'ils étaient écrémés, le vendeur devrait prévenir l'acheteur.

Le lait écrémé, c'est-à-dire, le lait dont on a retiré une partie de la crème est un aliment présentant encore quelque valeur. Seulement pour que le consommateur ne soit pas trompé, il doit être vendu sous le nom de :

LAIT ÉCRÉMÉ

Si les dispositions de la loi ne permettent pas de vendre du lait écrémé pour du lait pur, par contre aucun règlement n'est encore intervenu pour obliger le vendeur à mettre la mention « lait écrémé » sur les récipients contenant ce produit. Il est vrai que le vendeur d'un lait écrémé devrait prévenir son acheteur au moment de la vente.

Certains Préfets, en vertu des pouvoirs que leur confère les lois administratives, ont pris des arrêtés exigeant que dans leur département les récipients contenant du lait écrémé soient étiquetés en conséquence. Il est à souhaiter que cette mesure se généralise. Mais comme le même laitier peut vendre en même temps un lait pur et du lait écrémé, nous engageons le consommateur, dans les départements où ces arrêtés ont été pris, de surveiller attentivement la livraison de leur lait.

Depuis quelques années on trouve dans le commerce des laits concentrés, condensés ; en poudre. Ce sont des produits obtenus par évaporation partielle ou totale de l'eau de constitution du lait. Suivant leur aspect ils sont appelés et dénommés :

LAIT EN POUDRE
ou **LAIT CONCENTRÉ** **LAIT CONDENSÉ**

Dans ce dernier cas, ils sont généralement additionnés de sucre en vue de leur plus longue conservation.

FROMAGES

« Le fromage pur est le produit de la maturation du coagulum, obtenu par l'empressurage ou l'acidification du lait pur entier ou de la crème qui en provient, ou du lait pur écrémé partiellement ou totalement en n'ayant subi aucune addition autre que celle des produits qui entrent normalement dans sa fabrication tels que ferments de la maturation, sel, épices, colorants. »

Cette définition est bonne mais un peu... technique. En résumé, grossièrement, pour fabriquer le fromage on fait cailler le lait, on prend la partie solide résultant de l'opération, on la fait fermenter, le produit final est le fromage.

Il n'y a pas encore de règlement pour les fromages. Mais on admet que la dénomination « fromage double crème » ne peut s'appliquer qu'au produit préparé avec du lait dont la proportion de crème a été doublée. Le lait destiné à fabriquer ce fromage est laissé au repos, puis quand la crème est montée on soutire la moitié du lait pauvre en crème qui se trouve dans le fond du vase. Le fromage est préparé avec ce qui reste dans le vase.

Les fromages demi-gras sont préparés avec du lait plus ou moins écrémé.

Les fromages maigres proviennent du lait complètement écrémé.

BEURRES ET GRAISSES

BEURRES. — Une loi du 16 avril 1897, a précisé quel produit devait être le beurre. *Il est défendu de mettre en vente, sous le nom de « beurre », avec ou sans qualificatif, tout produit qui n'est pas exclusivement fait, soit avec du lait, soit avec de la crème provenant du lait, soit avec un mélange de lait et de crème de lait.* Le produit peut être salé et coloré avec un colorant végétal.

L'acheteur doit s'en rapporter à son goût pour apprécier les diverses qualités de beurre et acheter selon ses préférences, du *beurre d'Isigny, des Charentes, de Bretagne ou d'ailleurs*. Il ne peut être question de réglementer les diverses qualités du produit.

MARGARINE. — La loi qui a défini le beurre a eu pour but surtout de réprimer la fraude de ce produit par la margarine. Elle a dit dans son article 2 ce qu'il fallait entendre par margarine.

Toutes les substances alimentaires autres que le beurre, quelles que soient leur origine, leur provenance, et leur composition, qui présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que ce dernier produit, ne peuvent être désignées que sous le nom de margarine.

La margarine ainsi définie ne pourra, dans aucun cas, être additionnée de matières colorantes.

La margarine qu'on trouve le plus communément dans le commerce, est composée de la partie la meilleure de graisses animales, mélangée avec un peu de crème ou de lait en proportion telle que la quantité de beurre contenue dans le produit ne dépasse pas 10 %.

La margarine n'a pas la même valeur commerciale que le beurre, mais c'est un produit non malsain, dont la fabrica-

tion est étroitement surveillée et qui présente à ce point de vue toutes les garanties.

L'acheteur ne le trouvera pas chez le crémier ou chez l'épiciers, car la loi interdit de vendre simultanément du beurre et de la margarine. De plus le produit ne peut être vendu au détail, que sous la forme de pains cubiques, avec une empreinte portant sur une des faces en caractères apparents et indélébiles, la désignation *margarine*. Le nom et l'adresse du vendeur et la composition du produit devra être indiquée sur une étiquette. Lorsque ces pains seront détaillés, la marchandise sera livrée dans une enveloppe portant ces mêmes inscriptions.

GRAISSES COMESTIBLES. — Un règlement du 11 mars 1908-20 juillet 1910, a précisé sous quelles dénominations les graisses comestibles, animales ou végétales, pouvaient être offertes à l'acheteur.

L'article 1^{er} a défini le saindoux.

Le *saindoux* doit provenir exclusivement des tissus adipeux du porc.

Le *saindoux pure panne* doit être extrait exclusivement de la panne de porc.

Ces produits sont obtenus par extraction à chaud.

Toute matière grasse comestible concentrée à la température normale de 15 degrés, peut être désignée sous le nom de *graisse*, suivi de l'indication de la matière animale ou végétale d'où la graisse est tirée.

Tous les mélanges de graisses entre elles ou de graisses et d'huiles comestibles concrets (c'est-à-dire solides) à la température de 15° et les graisses dont on ne veut pas faire connaître la provenance peuvent être désignées sous n'importe quelle dénomination pourvu que cette dénomination ne prête pas à équivoque.

La *veaudine*, par exemple, ne pourrait sans équivoque, désigner qu'une graisse de veau. La *porcine*, qu'une graisse de porc.

Graisse tout court, doit, d'après l'usage, désigner une graisse de porc.

Ex. : **GRAISSE EXTRA**
SAINDOUX 1^{re} QUALITÉ

GRAISSE PURE
SAINDOUX RAFFINÉ

SAINDOUX PUR LARD**SAINDOUX PUR PORC**

doivent désigner de la graisse de porc pure.

**SAINDOUX PURE PANNE
PURE PANNE DE PORC****GRAISSE DE PANNE
PANNE EXTRA**

doivent désigner de la graisse provenant de la panne de porc.

**GRAISSE DE VEAU
GRAISSE DE COCO****GRAISSE DE MOUTON
LA VÉGÉTALE**

doivent désigner des graisses extraites du veau, du mouton, du coco, ou d'une plante quelconque.

**GRAISSE ALIMENTAIRE
L'EXCELLENTE****GRAISSE COMESTIBLE
GRAISSE JEAN-PIERRE**

peuvent désigner des graisses comestibles quelconques.

Les dénominations employées pour désigner les mélanges de graisses ou de graisses et d'huile, peuvent être suivies de l'indication de l'un ou de plusieurs des éléments constituant le mélange, à la condition que la proportion du ou des éléments indiqués figurent après la dénomination de vente.

GRAISSE ALIMENTAIRE**GRAISSE AU SAINDOUX**

75 % de saindoux

50 % de saindoux

L'EXCELLENTE

Graisse contenant 50 % de graisse de veau

GRAISSE COMESTIBLE

renfermant 25 % d'huile d'arachide

INDICATION DE POIDS. — Le règlement sur les graisses comestibles a ceci de spécial, c'est qu'il n'a pas seulement exigé que les dénominations de vente des graisses comestibles figurent sur les étiquettes couvrant le produit ; il exige de plus que le poids du dit produit soit indiqué sur tous les récipients et étiquettes contenant des produits livrés au consommateur, que le produit soit livré par le commerçant de détail ou le commerçant en gros.

HUILES

Les huiles comestibles sont toutes extraites des végétaux. Autrefois elles provenaient seulement des fruits ou des graines de plantes cultivées en France ou en Europe : olives, noix, navette, œillette. Mais depuis un certain nombre d'années les fabricants produisent des huiles extraites de plantes exotiques. C'est ainsi que les huiles d'arachide, de coton, de sésame, par exemple, toutes inoffensives, sont offertes actuellement au consommateur.

Afin que ce dernier ne soit pas trompé sur la provenance des huiles comestibles, le règlement (du 3 mars 1908 complété le 20 juillet 1910) a imposé aux vendeurs de ces produits certaines prescriptions.

Le règlement dit : il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination d'*huile d'olive*, de *noix* ou de tout autre fruit ou graine, une huile ne provenant pas exclusivement des olives, des noix ou des fruits ou graines indiquées dans ladite dénomination.

Les huiles alimentaires mises en vente sans indication des fruits ou graines dont elles proviennent et les mélanges d'huiles destinés à l'alimentation ne peuvent être désignés que sous l'appellation : *huile comestible* : ou *huile de table*.

Ces appellations *huile comestible* ou *huile de table* ne peuvent être suivies d'autres indications que : *blanche*, à *friture*, 1^e, 2^e, 3^e,,, qualité, 1^e, 2^e, 3^e,... choix. L'emploi simultané de ces appellations et d'une marque commerciale n'est autorisé qu'à la condition qu'il ne résulte de l'usage de cette marque aucune confusion entre les produits désignés sous lesdites appellations et les huiles visées à l'alinéa suivant.

Les qualificatifs *vierge*, *fine*, *surfine*, *superfine*, *extra*, *supérieure* sont exclusivement réservés aux huiles dont la déno-

mination fait connaître les fruits ou graines dont elles proviennent.

Cela veut dire que lorsque des flacons ou autres récipients sont recouverts d'étiquettes portant le nom *huile d'olive*, ces flacons doivent contenir de l'huile extraite des olives.

Si les noms inscrits sur l'étiquette sont les suivants :

Huile de noix, ce sera de l'huile extraite des noix ;
Huile d'œillette, de l'huile extraite des pavots œillettes ;
Huile d'arachide, de l'huile extraite des arachides,
 de même pour *l'huile de sésame*, *l'huile de coton*, etc...

Cela tombe du reste sous le sens ; néanmoins il a fallu un décret pour l'affirmer et empêcher, par exemple, que sous le nom d'*huile de noix*, on ne vende un mélange d'huiles de noix et de lin.

Les produits vendus sous les noms qui précèdent sont les huiles pures, c'est-à-dire les huiles provenant d'un seul fruit ou d'une seule graine.

Les ornements les plus divers peuvent figurer sur les étiquettes apposées sur ces huiles.

Mais on ne vend pas que des huiles pures. Le commerce offre à l'acheteur des mélanges souvent fort bien faits d'huiles pures. Sous quelles dénominations le consommateur trouvera-t-il ces mélanges chez son fournisseur ?

Sous deux dénominations :

HUILE COMESTIBLE

HUILE DE TABLE

Huile comestible et *huile de table* sur une étiquette, cela veut dire que le produit contenu dans le flacon, par exemple, est formé par un mélange d'huiles, ou que le commerçant pour une cause quelconque ne veut pas faire connaître la nature de l'huile qu'il met en vente...

Pour différencier les huiles provenant du mélange de différentes huiles, les commerçants peuvent adjoindre à ces appellations quelques qualificatifs qui sont *seulement* : *blanche*, *à friture*, 1^{re}, 2^e, 3^e... qualité, 1^{er}, 2^e, 3^e... choix.

Les huiles comestibles dont l'acheteur ne connaît pas la

composition (il sait seulement qu'elles sont comestibles) peuvent donc être ainsi étiquetées :

Ex :	HUILE DE TABLE BLANCHE	HUILE DE TABLE A FRITURE
	HUILE COMESTIBLE BLANCHE	HUILE COMESTIBLE A FRITURE
Ex. :	HUILE DE TABLE BLANCHE	1 ^{re} 2 ^e 3 ^e qualité ou 1 ^{er} 2 ^e 3 ^e choix
	HUILE DE TABLE A FRITURE	1 ^{re} 2 ^e 3 ^e qualité ou 1 ^{er} 2 ^e 3 ^e choix
	HUILE COMESTIBLE BLANCHE	1 ^{re} 2 ^e 3 ^e qualité ou 1 ^{er} 2 ^e 3 ^e choix
	HUILE COMESTIBLE A FRITURE	1 ^{re} 2 ^e 3 ^e qualité ou 1 ^{er} 2 ^e 3 ^e choix

Si les qualificatifs *vierge, fine, superfine, extra, supérieure* figurent sur l'étiquette, le produit doit être une huile pure ou dont la composition est indiquée :

Ex :	HUILE D'OLIVE VIERGE	HUILE D'ARACHIDE EXTRA
	HUILE DE NOIX SUPÉRIEURE	HUILE D'ŒILLETTE SUPERFINE

D'autres qualificatifs peuvent, du reste, être employés pour désigner ces huiles fines ou de composition connue :

Ex :	HUILE D'OLIVE EXTRA CHOIX	HUILE DE NOIX QUALITÉ SUPÉRIEURE
------	----------------------------------	---

Une autre faculté est accordée au commerçant, celle de désigner un ou plusieurs des éléments du mélange d'huiles mis en vente. Mais, dans ce cas, la proportion de l'élément annoncé doit être portée sur l'étiquette de vente à la suite des mots *huile de table* ou *huile comestible*.

Par exemple :

HUILE DE TABLE A L'OLIVE

25 % d'huile d'olive

HUILE COMESTIBLE A LA NOIX

50 % d'huile de noix

HUILE COMESTIBLE D'OLIVE ET D'ARACHIDE

50 % d'huile d'olive. — 50 % d'huile d'arachide

Il serait injuste d'empêcher les négociants en huiles d'apposer, sur les étiquettes, couvrant les produits qu'ils mettent en vente, leur adresse commerciale ou une raison sociale ou d'autres indications. Mais quelques précautions ont été prises contre ceux d'entre eux qui porteraient des indications tendancieuses susceptibles de tromper le consommateur sur la

nature ou l'origine des produits qui lui sont offerts. Dans cet ordre d'idées, l'article 5 du règlement sur les huiles interdit : à toute personne se livrant au commerce des huiles de faire figurer sur les étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, l'indication « propriétaire à... », « oléiculteur à... », « négociant à... », ou « commerçant à... » suivie du nom d'une région ou d'une localité dans laquelle elle ne possède ni propriété, ni culture, ni établissement commercial ou industriel »

Prenons des exemples :

La rédaction de l'étiquette

Alimentation des huiles de Nice

HUILE DE TABLE 1^{er} CHOIX

serait répréhensible ; elle pourrait faire croire à l'acheteur que le produit offert est de l'huile d'olive, ce qui ne serait sûrement pas, car si cela était, l'étiquette serait très certainement libellée ainsi :

Alimentation des Huiles de Nice

HUILE D'OLIVE 1^{er} CHOIX

Le vendeur a, en effet, un grand intérêt à faire apparaître le mot *olive* sur l'étiquette.

Que le consommateur se défie donc des courtiers qui lui offrent des huiles provenant directement des pays de production quand ces courtiers refusent, pour quelque prétexte que ce soit — toujours mauvais — de placer le mot *olive* sur l'étiquette ou la facture, car dans ce cas, l'huile vient bien de Provence, s'il s'agit d'huile d'olive, mais c'est un mélange. Pour être assuré, autant que possible, d'avoir une huile pure, ne vous adressez pas à de pareils courtiers et exigez des garanties sur l'étiquette et la facture. Si ces garanties vous sont refusées n'achetez pas.

D'autre part, si vous voyez sur une étiquette :

Durand, propriétaire à X... (Provence)

HUILE DE TABLE

en admettant que *Durand* soit réellement propriétaire à X... soyez persuadé, et bien que la rédaction de l'étiquette soit correcte, que l'huile n'est pas de l'huile d'olive pure.

RÉSUMÉ :

Exemples types d'étiquettes pouvant être apposées sur les huiles :

I. — HUILES MISES EN VENTE AVEC INDICATION DES FRUITS OU GRAINES DONT ELLES PROVIENNENT :

Pierre, Epicier à Paris.

HUILE D'OLIVE EXTRA

Grande huilerie du Nord

HUILE D'ŒILLETTE 1^{er} CHOIX

Alimentation générale

HUILE BLANCHE D'ARACHIDE

Pierre, Fabricant d'huiles à Nice

HUILE D'OLIVE DE NICE

Compagnie des Huiles de noix

HUILE DE NOIX PURE

X. et C^{ie}, Négociants à Marseille

HUILE DE SÉSAME SURFINE

Jean, oléiculteur à Salon

HUILE D'OLIVE VIERGE

Toutes ces étiquettes peuvent porter comme ornement des feuilles d'olivier, des olives, des noix, etc...

II. — HUILES MÉLANGÉES OU DONT LA NATURE N'EST PAS PORTÉE A LA CONNAISSANCE DE L'ACHETEUR.

Pierre, Epicier à Paris

HUILE DE TABLE 1^{er} CHOIX

Grande huilerie du Nord

HUILE DE TABLE 1^{re} QUALITÉ

Alimentation générale

HUILE DE TABLE A FRITURE

1^{re} qualité

Pierre, fabricant d'huiles à Nice

HUILE COMESTIBLE BLANCHE

Compagnie des Huileries du Centre

HUILE COMESTIBLE A FRITURE

X. et C^{ie}, négociants à Marseille

HUILE COMESTIBLE 1^{er} CHOIX

blanche

Jean, oléiculteur à Salon

HUILE DE TABLE

(en admettant que Jean soit oléiculteur à Salon)

L'étiquette suivante :

Compagnie des Huiles de noix

HUILE DE TABLE

présenterait une rédaction contrevenant au règlement. Si, malgré tout, le consommateur la rencontrait, il ne devrait acheter l'huile qu'elle recouvre que comme une huile quelconque.

III. — HUILES MÉLANGÉES DONT UN OU PLUSIEURS ÉLÉMENTS COMPOSANT LE MÉLANGE SONT PORTÉS A LA CONNAISSANCE DE L'ACHETEUR :

Pierre, Epicier à Paris

HUILE DE TABLE A LA NOIX

75 % d'huile de noix

Grande huilerie du Nord

HUILE COMESTIBLE A FRITURE

contenant 50 % d'huile d'œillette

Alimentation générale

HUILE DE TABLE BLANCHE

50 % d'huile d'olive. — 50 % d'huile d'arachide

Pierre, fabricant d'huiles à Nice

HUILE COMESTIBLE A L'OLIVE

50 % d'huile d'olive

Compagnie des huiles de noix

HUILE DE TABLE

contenant 50 % d'huile de noix

X... et C^{1e}, négociants à Marseille

HUILE COMESTIBLE

à l'olive à l'arachide et à la noix

50 % d'olive. — 25 % d'arachide — 25 % de noix

Jean, oléiculteur à Salon

HUILE DE TABLE A L'OLIVE

75 % d'huile d'olive

N'achetez donc que des produits étiquetés sans équivoque.

INDICATION DE POIDS ET DE VOLUME. — Comme pour les graisses, le règlement sur les huiles a ceci de spécial, c'est qu'il n'a pas seulement exigé que les dénominations de vente des huiles figurent sur les étiquettes couvrant le produit ; il exige de plus que le poids ou le volume du dit produit soit indiqué sur tous les récipients contenant des produits livrés au consommateur, que le produit soit livré par le commerçant de détail ou le commerçant de gros.

PRODUITS DE LA CHARCUTERIE

Le règlement qui régit les produits de la charcuterie porte la date du 15 avril 1912. Il a défini un certain nombre de ces produits, les plus importants, *les plus caractéristiques*, c'est-à-dire ceux dont la composition normale connue de tout consommateur est pour ainsi dire invariable.

Il convient donc de les passer en revue, afin que le consommateur, s'il l'ignorait, puisse connaître exactement la composition de ces produits et les dénominations sous lesquelles le commerçant doit les mettre en vente.

Les *andouilles*, *andouillettes*, *boudin*, *galantine*, *fromage de tête*, *hure*, ne peuvent être composés que de viandes, abats et issues de porc mélangés ou non avec des viandes, abats et issues de bœuf, de veau ou de mouton. On peut ajouter à ces préparations du lait, des épices, des aromates et des oignons.

La *chair à saucisse*, la *farce*, les *saucisses*, les *saucissons*, le *cervelas*, doivent uniquement être fabriqués avec de la viande et de la graisse de porc, additionné ou non de viande de bœuf, de veau ou de mouton.

Des épices et des aromates peuvent être ajoutés à ces produits, *mais il est interdit de faire intervenir dans leur préparation des abats et des issues*.

Le *pâté de foie* ne peut être composé que de foie de porc, de bœuf, de veau ou de mouton, de graisse de porc et de chair à saucisse. On peut ajouter, pour lier la viande, 5 grammes d'amidon (incorporé souvent sous forme de farine de fécule ou de mie de pain) pour 100 grammes du produit.

Devront donc répondre aux prescriptions précédentes des produits qui porteront des étiquettes du genre de celles-ci :

**ANDOUILLE DE VIRE
SAUCISSON DE LYON**

**FROMAGE DE TÊTE
SAUCISSES DE TOULOUSE
PATÉ DE FOIE**

**HURE AUX PISTACHES
CERVELAS**

Par contre, un produit étiqueté par exemple :

SAUCISSON PUR PORC

devrait être fabriqué *exclusivement* avec de la viande de porc, avec seule addition d'épices et d'aromates.

Le commerçant qui met en vente les produits de la charcuterie qui précèdent, n'a pas besoin de les étiqueter. Le règlement ne l'exige pas. Mais il faut que les produits aient une composition correspondant exactement aux définitions que nous venons d'en donner.

Mais on ne fabrique pas dans le commerce de la charcuterie que des produits répondant aux conditions énoncées précédemment. La viande de cheval remplace même très souvent la viande de porc, de bœuf, de veau ou de mouton et le fabricant y ajoute de la farine ou de la mie de pain.

La vente de pareilles préparations n'est pas interdite, mais elle doit avoir lieu sous les conditions suivantes :

Étiquetage *obligatoire* du produit avec l'indication sur l'étiquette :

1° du nom de l'animal dont la viande a servi à la fabrication du produit.

2° que le produit contient de l'amidon, et même quand la proportion d'amidon incorporé dépasse 10 %, indication de cette proportion.

Ex. : **SAUCISSE DE CHEVAL** **SAUCISSON DE CHEVAL**

sont des étiquettes couvrant des produits fabriqués avec du cheval.

SAUCISSON FÉCULÉ **SAUCISSON D'ANE FÉCULÉ**

sont des produits contenant de la fécule, et s'il y a plus de 10 % d'amidon le produit devra être étiqueté comme ceci :

SAUCISSON
15 % de fécule

A noter aussi que pour un pâté de foie contenant plus de 5 % d'amidon, il faudra étiqueter :

PATÉ DE FOIE FÉCULÉ

Le règlement exige que le *nom de l'animal* soit porté sur l'étiquette accompagnant le produit, cette étiquette, nous l'avons vu, est dans ce cas, toujours obligatoire. Mais certains charcutiers remplacent par exemple, le mot cheval par le mot *hippique* ou *hippo* ; ce n'est pas strictement réglementaire. Quand l'acheteur verra sur une étiquette, à côté

de la dénomination du produit, des inscriptions complémentaires, qu'il regarde bien pour ne pas être trompé.

Ex. : **SAUCISSON HIPPIQUE**

voudra dire saucisson de cheval.

GALANTINE

mélange hippique

voudra dire galantine dans laquelle il entre du cheval.

Dans le même ordre d'idée les étiquettes suivantes :

JAMBON D'YORK JAMBONNEAU JAMBON DE PARIS

ne peuvent couvrir que des produits préparés avec du porc.

Parmi les produits de la charcuterie, on peut ranger les terrines, les pâtés de viande et les préparations contenant des foies gras.

La dénomination *foie gras*, désigne le foie d'oie ou de canard.

Ex. : **FOIE GRAS FOIE GRAS TRUFFÉ**

Ces foies sont vendus souvent sous forme de pâtés et de terrines, ce sont les :

TERRINE DE FOIE GRAS PATÉ DE FOIE GRAS

Les produits ainsi étiquetés doivent contenir au moins trois parties de foie gras, pour une partie de viande maigre autre que le foie gras. La graisse employée soit pour confectionner la farce, soit pour couvrir la préparation, n'entre pas en ligne de compte. Pour lier il est permis d'ajouter de l'amidon (fécule, mie de pain) mais on ne peut pas employer plus de 5 % d'amidon pour 100 gr. de produit. Au-dessus de 5 % l'acheteur doit être prévenu, au moyen du mot *féculé* par exemple, qu'une quantité anormale d'amidon est intervenue dans la préparation.

Les produits étiquetés par exemple, comme ceci :

CRÊMES AU FOIE GRAS CRÈME DE FOIE GRAS
PURÉES AU FOIE GRAS PURÉE DE FOIE GRAS
TERRINE AU FOIE GRAS TRUFFÉ PATÉ AU FOIE GRAS
PATÉ NICOLAS

au foie gras

SANDWICH AU FOIE GRAS MOUSSE DE FOIE GRAS

et tous produits portant les mots *au foie gras* dans leur dénomination de vente doivent être composés comme les terrines et pâtés de foie gras.

Quant aux préparations qui ne contiennent pas les mots *foies gras* sur l'étiquette les recouvrant, telles que les *purées de foies*, les *crèmes de foies aux truffes*, c'est affaire entre l'acheteur et son vendeur. Elles ne contiennent pas toujours (pour ne pas dire jamais) de foie gras.

Il y a encore les produits étiquetés comme suit :

TERRINE**PATÉ**

tout court ou avec le nom du vendeur ou un autre qualificatif fantaisiste. Ce sont des préparations contenant des viandes, issues ou abats de porc, de bœuf, de veau ou de mouton.

Ex. :

PATÉ
PATÉ JEAN
PATÉ TRUFFÉ

TERRINE
TERRINE PARISIENNE
TERRINE DU PÉRIGORD

Il se trouve même des négociants mettant en vente sous le nom de *terrine X* ou *pâté Y* (X ou Y étant le nom du négociant), des terrines et pâtés contenant du foie gras. Mais c'est l'exception.

Il est bon que le consommateur sache que dans les pâtés et les terrines étiquetées comme suit par exemple :

PATÉ DE CANARD
PATÉ DE FAISAN

TERRINE DE LIÈVRE
TERRINE DE FAISAN

il n'entre pas que du canard, du lapin, du lièvre ou du faisan. La proportion de canard, lapin, lièvre ou faisan intervenant dans la préparation de ces produits est variable et elle n'est pas réglementée. Adressez-vous à un bon fournisseur.

CONSERVES

« Les conserves alimentaires sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié où sous l'action de certaines substances, peuvent conserver pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés, et être ainsi soustraits à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation ». (Congrès de Genève).

Les principaux procédés de conservation sont : le salage, le saumurage, le fumage, la dessiccation, la réfrigération, le chauffage, la stérilisation en récipients fermés.

Les produits alimentaires les plus variés sont conservés. Il est impossible de les énumérer tous et on n'a pu en régler que quelques-uns. Les conserves de viande en partie, les produits de la charcuterie (qui sont des conserves) sont régies par le règlement précédemment visé, du 15 avril 1912. Ce même règlement a édicté certaines règles concernant les fruits, légumes, poissons conservés, qui permettent au consommateur d'éviter les tromperies les plus grossières.

CONSERVES DE VIANDES. — Nous avons traité dans le chapitre précédent, en grande partie, la question des conserves de viandes. Il nous faut dire deux mots sur les préparations de viandes présentées sous des noms de fantaisie et que le vendeur n'offre ni comme pâté, ni comme terrine. Les boîtes contenant ces préparations portent sur les étiquettes qui les recouvrent des dénominations fantaisistes.

Ex. :

LE COMESTIBLE

LE SOLEIL

sans autre indication de nature à renseigner l'acheteur sur la composition des dites préparations.

Ces conserves sont peut-être excellentes, mais le consommateur ne peut s'attendre en les achetant à aucune garantie de composition. Elles peuvent être excellentes, mais on peut penser que leur fabricant en évitant de donner à son produit une des dénominations précises, protégées par

d'olive pure, mais qu'ils ont été préalablement frits dans cette huile.

Le consommateur doit se méfier des conserves qui porteraient les dénominations suivantes :

SARDINETTES**TZARDELLES****SARDELLES** etc.

car ce sont des conserves de *sprats* pour la plupart. Du reste, les dénominations *Sardinettes*, *Tzardelles*, *Sardelles*, ne sont pas conformes au règlement.

En somme quand le mot *sardines* ne figure pas, comme nom du poisson conservé sur la boîte qui le contient, n'achetez pas la conserve pour une conserve de sardines, 99 fois sur 100 (pour ne pas dire toujours) ce n'en est pas.

Si sur une boîte, vous lisez : *Fabrique de conserves de sardines et autres poissons*, sans plus, sans dénomination indiquant le nom du poisson conservé, méfiez-vous. Ce poisson est probablement tout autre chose que de la sardine.

Il faut noter cependant que *royans* est synonyme de *sardines*. Les *royans* sont les sardines pêchées sur les côtes de l'Océan Atlantique, près du littoral de la Charente-Inférieure. Une boîte marquée :

ROYANS A L'HUILE

devra donc contenir des *sardines*. Les *royans* se vendent souvent même plus cher que les autres sardines.

Les conserves qui portent les étiquettes suivantes :

THON A L'HUILE**TRUITES FUMÉES**

doivent être composées de *thon*, de *truites*, etc. Les *thonins*, *truitelles*, etc... ne sont ni du thon, ni des truites.

Il va de soi que les conserves étiquetées :

HOMARD**SAUMON**

doivent être préparées avec du homard, du saumon, etc...

Tous les récipients contenant des conserves de poissons introduites en France, (lois du 11 juillet 1906 — 23 juin 1913), doivent porter l'indication du pays d'origine, inscrite par estampage en relief ou en creux, en caractères d'au moins $4 \frac{m}{m}$, au milieu du couvercle ou du fond et sur une partie ne portant aucune inscription.

Il sera donc facile au consommateur de n'acheter s'il le

désire, que des conserves de poissons françaises. Les boîtes contenant ces conserves ne porteront aucun estampage ou simplement le nom : *France*.

Toutes les boîtes étrangères *sans exception*, doivent donc être estampées : l'estampage *Portugal* indiquera que la conserve vient du Portugal ; *Espagne*, de l'Espagne, etc...

Les conserves algériennes peuvent être indiquées comme étant de fabrication française mais elles *ne peuvent porter* l'estampage : *France*, ni aucune indication susceptible de laisser croire à l'acheteur qu'elles ont été préparées en France.

CONSERVES DE LÉGUMES ET DE FRUITS. — Une grande partie des conserves de légumes et des fruits vendus en bocaux, ont été traitées à chaud. C'est un français, APPERT, qui a imaginé le procédé de conservation par la chaleur. Ce procédé, perfectionné depuis, consiste à renfermer dans des bouteilles ou des bocaux, les légumes ou les fruits que l'on veut conserver. Ces récipients sont bouchés soigneusement de façon à empêcher l'air extérieur d'y pénétrer, ensuite ils sont plongés dans un bain-marie et on les soumet pendant un temps plus ou moins long à l'action de l'eau bouillante.

Les conserves de légumes (pois, haricots, flageolets, par exemple), offertes au consommateur, doivent être préparées avec des légumes frais et non avec des légumes secs rajeunis par trempage dans l'eau.

Cependant, pour les légumes verts, la pratique du reverdissage est tolérée. Elle consiste à ajouter, dans l'eau servant à la préparation des légumes destinés à être conservés, une certaine quantité de sulfate de cuivre. Le sulfate de cuivre redonne à ces produits la belle couleur verte qu'ils avaient perdue au cours des opérations préliminaires de conservation. Le conseil d'hygiène et l'Académie de Médecine consultés plusieurs fois au sujet du reverdissage, ont déclaré que cette pratique était sans danger pour la santé publique. Du reste le produit reverdi et égoutté ne doit pas contenir par kilogramme plus de 100 milligrammes de cuivre.

Le règlement ne tolère naturellement le reverdissage que pour les légumes verts. Il n'a pas, après cela, défini ce que

devaient être les pois conservés, les haricots conservés. Le consommateur n'a pas besoin d'un règlement pour savoir ce qu'il doit acheter sous le nom de petits pois ou de flageolets.

Cependant il a paru nécessaire d'indiquer à quels produits pouvait s'appliquer, (surtout en ce qui concerne les conserves et purées de tomates) les qualificatifs *concentré, réduit, extrait*.

Le règlement interdit donc l'emploi des qualificatifs *concentré, réduit, extrait*, qu'il considère comme ayant une même signification, pour désigner des fruits et légumes conservés dont le mode de fabrication ne comporte pas une notable concentration de la pulpe. Cette disposition se justifie d'autant plus que le consommateur ne peut distinguer par exemple : d'une conserve ordinaire, une conserve de tomates réellement concentrée, (la concentration s'effectue par une évaporation de l'humidité naturelle du produit). L'introduction de matières amylacées permet en effet, de donner à cette dernière, la consistance d'un produit concentré.

Les étiquettes suivantes :

PURÉE DE TOMATES CONSERVES DE TOMATES
SAUCE TOMATE

conviennent à des conserves du fruit, tel quel.

Tandis que les étiquettes :

PURÉE DE TOMATES RÉDUITE EXTRAIT DE TOMATE
SAUCE TOMATE CONCENTRÉE

ne peuvent désigner que des conserves de tomate dont on a fait réduire le jus.

Le règlement sur les conserves s'applique surtout aux conserves de légumes et de fruits, mais il vise aussi le trempage de ces denrées.

Il interdit notamment la vente, comme *noix fraîches*, de noix plus ou moins sèches rajeunies par trempage dans l'eau, ce qui, en outre, augmente leur poids, ou de haricots secs comme *haricots frais*.

Il ne s'oppose naturellement pas à ce que des haricots secs soient mis en vente préalablement trempés, en vue de permettre leur cuisson immédiate, mais ceci à la demande même de l'acheteur.

ESTAMPAGE DES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES ÉTRANGÈRES. — Comme pour les conserves de sardines, la loi du 11 juillet 1906 prescrit que les conserves de légumes et de prunes de provenance étrangère ne peuvent être introduites en France et y être mises en vente, que dans des boîtes revêtues de la désignation du pays d'origine sur le couvercle ou le fond, en caractères latins d'au moins 4 $\frac{m}{m}$, estampés en relief ou en creux. La même indication doit être inscrite en lettres adhérentes sur les caisses ou emballages servant aux expéditions.

SUCRES

Le *sucre* offert au consommateur provient soit de la betterave, soit de la canne à sucre. Le principe édulcorant contenu dans les jus de canne ou de betterave est le *saccharose*. Les progrès de l'industrie sucrière moderne et de la raffinerie, permettent d'obtenir ce saccharose, à l'état presque pur. Ce produit est le

SUCRE RAFFINÉ

Le *sucre raffiné* (réglement du 19 décembre 1910), est le sucre en grains, en pains, en tablettes, en morceaux, en semoule ou en poudre, contenant au moins 99 grammes 5 de saccharose pour 100 grammes de produit sec.

Quand le sucre est un peu moins pur, il ne peut être appelé que :

SUCRE BLANC CRISTALLISÉ

mais il doit contenir encore plus de 98 % de saccharose.

Au-dessous des sucres raffinés et cristallisés viennent les :

SUCRE DE BAS TITRAGE

SUCRE ROUX

qui sont des sucres renfermant plus de 85 et moins de 98 % de saccharose.

La *Cassonade* est le sucre brut de canne.

Quant au *sucre candi* ou *Maillettes*, c'est un saccharose en gros cristaux, obtenu par cristallisation lente des dissolutions de sucre.

Le *sucre raffiné* ne s'obtient, comme son qualificatif l'indique qu'après un raffinage, une épuration du sucre brut. Les déchets de cette épuration sont des produits sucrés de qualités fort inférieure qu'on appelle :

VERGEOISE, BATARDE

ce sont les produits inférieurs à l'état solide, provenant du raffinage du sucre.

Nous avons aussi les :

MÉLASSES

qui sont les produits inférieurs à l'état liquide provenant du raffinage des sucres de canne ou de betterave.

Dans tous les établissements où s'exerce le commerce des sucres, ces marchandises doivent être étiquetées.

Quand les sucres sont étiquetés de la manière suivante, par exemple :

SUCRE RAFFINÉ
SUCRE CASSÉ

SUCRE
SUCRE MÉCANIQUE

SUCRE SEMOULE

ils doivent contenir, ainsi que nous l'avons vu, 99,5 % de saccharose et peuvent provenir de la betterave ou de la canne à sucre.

Mais s'ils étaient étiquetés comme suit :

SUCRE COLONIAL
SUCRE GARANTI PUR CANNE

il faudrait de plus qu'ils proviennent de la canne à sucre.

Le sucre étiqueté :

SUCRE CRISTALLISÉ

pourra contenir moins de 99,5 % de saccharose, mais plus de 98 %.

LE POIDS DU SUCRE. — Le poids doit être indiqué sur tous les paquets de sucre remis à l'acheteur, à moins que la marchandise ne soit pesée devant lui, car, dans ce dernier cas, il peut se rendre compte par lui-même du poids qui lui est vendu.

Généralement le sucre est offert au consommateur, en morceaux empaquetés, dans des boîtes en carton mince, rectangulaires. Les indications réglementaires doivent être imprimées sur les boîtes.

L'acheteur a le plus grand intérêt, surtout en ce qui concerne le poids, à regarder attentivement les inscriptions placées, (par le raffineur le plus souvent) sur le carton de la boîte.

Supposons que cet acheteur demande 1 kilogramme de sucre, si l'indication de poids est ainsi libellée :

POIDS : 1 kgr.

POIDS NET : 1 kgr.

le sucre contenu dans l'emballage pèsera bien 1 kilogramme.

L'acheteur ne sera donc pas trompé. Mais, si l'indication est par contre rédigée comme suit :

POIDS BRUT : 1 kgr.

Tare : 40 grammes

le consommateur alors n'acquiert que 960 grammes de sucre, qu'il paie le prix du kilogramme. Si le sucre coûte 0 fr. 70 le kilogramme, il perdra toutes les fois qu'il acquèrera ainsi 960 grammes pour le kilogramme qu'il a demandé 0 fr. 028, soit 28 centimes pour 10 kilogrammes, 2 fr. 80 pour 100 kilogrammes.

Consommateurs ! examinez donc bien les boîtes de sucre que vous achetez. Grâce à l'intervention de l'administration, secondée du reste par la majeure partie des épiciers, beaucoup de raffineurs font des boîtes de 500 grammes et de 1 kilog net. Mais certains vendent encore *brut* pour *net*, c'est-à-dire, qu'ils font compter la tare dans le poids de la marchandise.

Ne vous laissez pas tromper non plus par le système des primes. Dans le paquet de sucre précédent acheté pour un paquet de 1 kilog et, qui ne pèse en réalité que 960 grammes, vous trouvez un *bon* donnant droit par exemple, avec 24 de ses semblables, à 1 kilog de sucre. Faites le compte : chaque paquet acheté *brut* pour *net* accusait un déficit de 40 grammes de sucre. 25 de ces paquets accuseront un déficit de 1 kilogramme. Le marchand qui donne en échange de 25 bons un kilog de marchandise, ne fait pas un cadeau au consommateur, mais effectue bel et bien une restitution.

MIELS

Le règlement (19 décembre 1910) réserve exclusivement le nom de *miel* au produit récolté par les abeilles et emmagasiné par elles dans les rayons de la ruche.

Lorsque l'apiculteur installe intentionnellement des ruches dans un endroit où les abeilles ne trouvent qu'une nourriture insuffisante, et les amène ainsi à prendre du sucre ou du glucose mis à dessein et en abondance à leur disposition, le produit n'est plus à proprement parler du *miel*. Afin de décourager cette industrie déloyale, le règlement impose la dénomination spéciale de *miel de sucre* à ce produit.

Quant aux mélanges de miel et de sucre interverti et de glucose, il n'y a évidemment aucun inconvénient à les laisser vendre, mais le règlement leur impose l'une ou l'autre des dénominations : *miel artificiel*, *miel fantaisie*.

C'est ainsi que les étiquettes suivantes :

MIEL SURFIN

MIEL DE 1^{er} CHOIX

désignent le miel produit par les abeilles.

MIEL DE SUCRE

1^{er} Choix

AU ROI DES ABEILLES

MIEL DE SUCRE

Provenance directe

désignent les produits obtenus au moyen de procédés décrits précédemment.

MIEL DE FANTAISIE

Qualité supérieure

MIEL ARTIFICIEL

1^{er} Choix

désignent des mélanges de matières sucrées alimentaires et de miel.

MIEL DU GATINAIS

MIEL PUR EXTRA

ne peuvent désigner que des miels purs et non des miels de sucre.

Dans les établissements qui mettent en vente des miels, les produits doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du règlement.

CONFITURES, GELÉES, MARMELADES

On sait que les confitures sont obtenues en cuisant des fruits avec du sucre.

Si les débris des fruits sont séparés par tamisage après la cuisson, le jus clair qui s'écoule forme une *gelée* par refroidissement.

Si, au contraire, les fruits sont écrasés de façon à former une bouillie, la confiture porte le nom de *marmelade*.

Dans la préparation classique, ménagère, des confitures, gelées et marmelades, on ne fait intervenir que du sucre et des fruits frais. Les jus de fruits contiennent une substance, la pectine, qui, par l'action d'un ferment également contenu dans le jus, se transforme en acide pectique gélatineux. C'est lui qui donne aux confitures leur consistance gélatineuse.

Les industriels qui ne peuvent pas toujours, comme les ménagères, préparer les confitures au moment de la récolte des fruits, sont obligés de mettre provisoirement les fruits en conserve, en les stérilisant par chauffage, pour les utiliser plus tard au fur et à mesure des besoins.

L'inconvénient de cette manière d'opérer est que la prise en gelée des fruits conservés se fait mal et que la confiture n'a plus la consistance de celle qu'on obtient avec les fruits fraîchement cueillis. En outre, la couleur n'est plus aussi belle.

Les industriels ont reconnu qu'il suffit d'aciduler légèrement le jus avec de l'acide tartrique pour obtenir une prise en gelée convenable. D'autre part, l'addition d'un peu de cochenille redonne aux confitures rouges la coloration qui convient.

Les confitures, gelées et marmelades de la première catégorie peuvent seules porter la mention *pur fruit et sucre*, tandis que la mention applicable aux produits de la seconde catégorie est *pur sucre*.

Ces deux modes de fabrication étant ainsi fixés, il restait à mettre les fabricants dans l'obligation d'ajouter aux dénominations ci-dessus une mention appropriée dans le cas d'emploi de toute autre matière que le sucre et les fruits, tels que : *le glucose, la gélatine, la géllose, l'acide tartrique en proportion supérieure à 2 grammes par kilogramme, les parfums et colorants, etc...* Par l'intervention de ces produits inoffensifs, la valeur de la confiture est diminuée, sans que, néanmoins, son aspect soit changé. Il y aurait donc là une falsification parfaitement caractérisée si l'acheteur n'était averti.

Le décret impose, à cet effet, l'épithète *fantaisie* pour chacune des dérogations aux règles de la fabrication régulière. Cependant, lorsque le fabricant a dû, à la fois, aciduler, colorer, aromatiser artificiellement et ajouter une matière gélatineuse, c'est qu'en réalité les fruits ne figurent plus que pour mémoire. Dans ce cas, le mot *fantaisie* est insuffisant : la confiture est alors *artificielle*.

Les exemples suivants de dénominations et d'étiquettes permettront au consommateur d'acheter en toute connaissance les confitures qu'il désire.

Ex. : **CONFITURES DE FRAISES**

Pur sucre et fruit

GELÉE DE COINGS

Pur sucre et fruit

s'appliquent à des confitures fabriquées exclusivement avec du sucre et ses fruits ou jus de fruits.

CONFITURES DE FRAISES

Pur sucre

GELÉE DE COINGS

Pur sucre

s'appliquent aux confitures précédentes additionnées au maximum de 2 grammes pour 1000 d'acide citrique ou tartrique avec ou sans cochenille.

CONFITURE DE FRAISES

Acidulée

GELÉE DE COINGS

Acidulée

s'appliquent aux confitures précédentes additionnées de plus de 2 grammes par kilogramme de produit d'acide tartrique ou citrique.

CONFITURE DE FRAISES

Fantaisie

GELÉE DE COINGS

Fantaisie

CONFITURE DE FRAISES

Glucosée

GELÉE DE COINGS

Glucosé

s'appliquent aux confitures dans la fabrication desquelles a été employé le glucose.

CONFITURE DE FRAISES*Fantaisie***CONFITURE DE FRAISES***Colorée***GELÉE DE COINGS***Fantaisie***GELÉE DE COINGS***Colorée*

s'appliquent aux confitures colorées avec des matières colorantes autres que la cochenille.

CONFITURE DE FRAISES*Fantaisie***CONFITURE DE FRAISES***Arôme artificiel***GELÉE DE COINGS***Fantaisie***GELÉE DE COINGS***Arôme artificiel*

s'appliquent aux confitures aromatisées au moyen d'essences naturelles ou artificielles.

CONFITURE DE FRAISES*Gélosée***GELÉE DE COINGS***Gélosée*

s'appliquent aux confitures contenant de la gélose.

CONFITURE DE FRAISES*Artificielle***GELÉE DE COINGS***Artificielle*

s'appliquent aux confitures à la fois acidulées, colorées, aromatisées artificiellement, et gélosées. Le fruit en effet dans ce cas n'entre plus dans le produit que *pour mémoire*.

Les Confitures offertes au consommateur, dans les magasins de vente, doivent réglementairement être étiquetées et l'étiquette doit non seulement porter le nom de la confiture, mais aussi son poids, sauf quand le produit est vendu à la pièce, c'est-à-dire, dans la pratique, quand le poids ne dépasse pas 500 grammes.

CONFISERIE

FRUITS CONFITS — PATES DE FRUITS — SUCRERIES

La confiserie est, peut-on dire, la cuisine du sucre. Les produits de cette industrie sont donc variés à l'infini et il est impossible de les définir tous.

On peut cependant les classer approximativement de la façon suivante :

1^o BONBONS. — *Berlingots, sucre d'orge, bonbons anglais, caramels, sucre de pomme, bonbons acidulés, etc...* Ils sont constitués par du sucre cuit, à ce sucre, fondu par la chaleur, on mélange une petite quantité de sirop cristal (glucose et dextrine) pour lui conserver sa transparence. Le produit est ensuite coloré, parfumé, aromatisé et, parfois, acidulé avec de l'acide tartrique, citrique ou de la crème de tartre. Ces produits sont généralement aromatisés avec des produits synthétiques : par exemple l'acétate d'amyle, qui rappelle l'arome de la poire.

Les Fondants et pastilles sont des bonbons de sucre cuit, mais la pâte de sucre fondu a été battue pendant le refroidissement ; aussi ces bonbons ne sont-ils pas transparents.

Si les fondants sont coulés sur une amande ou un fragment de fruit confit, ils deviennent les *bonbons fourrés*.

2^o DRAGÉES et PRALINES. — Elles sont constituées par une amande entourée de sucre mélangé d'un peu de gomme. Afin de blanchir le sucre et surtout de le rendre opaque, on y introduit une petite quantité d'amidon (4 % au plus). Mais on fabrique des dragées de qualité inférieure qui sont faites avec des mélanges de sucre et de farine, où la farine représente la $\frac{1}{2}$, les $\frac{2}{3}$ ou les $\frac{3}{4}$ du mélange : ces dragées doivent être vendues sous le nom de : *dragée-farine, praline-farine*, avec l'indication : $\frac{1}{2}$ farine, $\frac{2}{3}$ farine, $\frac{3}{4}$ farine, suivant les proportions de farine qui entrent dans leur préparation.

Les dragées aux liqueurs sont obtenues en enrobant un noyau formé de quelques gouttes d'une liqueur quelconque emprisonnées dans une sorte de coquille de sucre cristallisé. Ce noyau préparé, grâce à un tour de main spécial, par coulage dans un moule formé d'amidon tassé, retient toujours, par adhérence, un peu dudit amidon.

3° PATES. — Les pâtes sont préparées en fondant du sucre avec de la gomme et un peu de glucose.

Elles sont ensuite aromatisées.

La pâte de réglisse est la pâte aromatisée avec du suc de réglisse.

Les pâtes de lichen ou de jujube sont obtenues en ajoutant à la pâte une infusion de lichen ou de jujube.

La pâte de guimauve est fabriquée en battant une dissolution de gomme avec du blanc d'œuf. Son nom lui vient de l'aspect qu'elle présente, *car elle ne renferme pas de guimauve*.

Le nougat est une sorte de pâte de guimauve additionnée de miel, dans laquelle se trouvent déssiminées des amandes et parfois des avelines et des pistaches ;

4° FRUITS CONFITS ET PATES DE FRUITS. — Ce sont des fruits cuits dans du sirop de sucre auquel, pour empêcher la cristallisation, on ajoute du miel ou, plus généralement du glucose.

Fréquemment les fruits sont préalablement traités par l'acide sulfureux (mèche soufrée) et recolorés artificiellement, de façon à leur donner une teinte uniforme.

Les *chinois* (petites oranges vertes), les *prunes*, sont souvent reverdis au sulfate de cuivre, (comme les haricots et les petits pois ; voir le chapitre conserves.) avant d'être confits.

Dans l'industrie de la confiserie, le sucre est, en principe, la matière sucrée qui devrait seule être employée, avec le miel. Mais ce dernier est de plus en plus remplacé par le glucose, qui présente également l'avantage d'empêcher le sucre de cristalliser.

La gomme et le blanc d'œuf sont les éléments coûteux

des pâtes ; aussi, pour les produits communs, le remplace-t-on par de la gélatine, de la gélose (colle du japon) ou des empois épais d'amidon. Il n'y a aucun inconvénient au point de vue de l'hygiène, à admettre cette substitution inoffensive ; mais l'acheteur doit en être informé.

L'épithète « *fantaisie* » est alors dans ce cas utilisée, (règlement du 19 octobre 1910)

Ce mot *Fantaisie* est en effet adopté, depuis longtemps déjà, pour désigner un produit dont la composition diffère de celle du produit dont il emprunte le nom, sans trop s'écarter cependant.

C'est ainsi que les pâtes de guimauve, de jujube, de lichen, de réglisse, par exemple, faites avec de la gélatine au lieu de gomme, devront porter la mention *Fantaisie*.

Le produit n'en devra pas moins contenir soit du suc de réglisse, soit une infusion de lichen.

Il en est de même en ce qui concerne les pastilles de gomme, mais en outre le mot *gomme* ne doit plus figurer dans la dénomination, puisque la gomme n'existe plus là que pour mémoire.

Ainsi, des sucreries appelées *carrés à la réglisse*, *boules Durand*, *pastilles royales*, fabriquées avec de la gélatine, doivent être mises en vente avec la mention *Fantaisie*, si elles s'appliquent à des produits dont l'aspect est celui de pâte de réglisse, ou de boules ou pastilles de gomme.

De même, des sucreries peuvent être vendues sous des noms fantaisistes, mais avoir l'aspect de bâtons de pâte de guimauve, ou l'aspect et la consistance de pâte de réglisse. Lorsque ces produits sont préparés avec de la gélatine ou de la gélose, ou avec un empois, leur nom doit évidemment être suivi de la mention *Fantaisie*, pour que le consommateur ne soit pas trompé sur leur composition.

En ce qui concerne spécialement les produits dits « à la réglisse », on peut penser que l'acheteur juge de la proportion de suc de réglisse qu'ils contiennent et, par conséquent, de leur valeur, d'après leur coloration. Il est donc nécessaire, non pas d'interdire la coloration avec du noir de fumée ou du charbon (produits inoffensifs) que les industriels considèrent comme indispensables dans certains cas, mais

d'exiger, lorsque le produit est coloré artificiellement, qu'il contienne une proportion minimum appréciable de suc de réglisse. Cette proportion a été fixée à 4 %.

Les bonbons sont aromatisés soit avec des essences de fruits, soit avec des essences synthétiques rappelant le parfum de fruits. Il a été nécessaire d'établir une distinction entre l'aromatisation « naturelle » en quelque sorte, et l'aromatisation « artificielle ».

Si le nom d'un fruit ou d'un parfum naturel figure dans le nom donné à la sucrerie, ce nom doit être accompagné de la mention *arôme artificiel*, lorsque l'aromatisation est obtenue, même partiellement, avec un parfum synthétique.

Cette obligation ne vise pas les bonbons qui, parfumés par exemple avec des essences synthétiques de fraise ou de mandarine, etc., portent un nom de fantaisie dans lequel le mot fraise, mandarine, etc., ne figure pas, quand bien même la forme et l'aspect de ces bonbons seraient ceux d'une fraise ou d'une tranche de mandarine.

De même l'objection ne s'applique pas à des produits portant des dénominations telles que *sucre d'orge*, *sucre de pomme*, *bonbon coquelicot*, attendu que tout le monde sait que, ces produits ne sont nullements préparés ni aromatisés avec de l'orge, des pommes ou du coquelicot.

Des exemples d'étiquettes (1) feront mieux comprendre les explications qui précèdent. En voici quelques-uns

Ex .

BONBONS ANGLAIS

X... et Cie Confiseurs.

BERLINGOTS SURFINS

SUCRE DE POMME DE ROUEN

conviendraient à des sucreries faites avec du sucre, du glucose, du miel.

BONBONS ANGLAIS

Pur sucre

A la Ruche

BONBONS AU MIEL

Supérieurs

conviendraient respectivement à des bonbons anglais faits

(1) L'étiquette est obligatoire dans les magasins de vente au détail.

au sucre (saccharose) seulement, ou à des bonbons contenant du miel.

FONDANTS EXTRA FINS**PASTILLES DE PARIS**

conviendraient à tous genres de fondants ou de pastilles.

DRAGÉES FINES**PRALINES DE TOURAINE**

conviendraient à des dragées ou pralines dont l'amande est recouverte d'une couverture sucrée ne contenant pas plus de 4 grammes de dextrine ou d'amidon pour 100 grammes de l'enrobage.

DRAGÉES FINES 1/2 FARINE**PRALINES 2/3 FARINE**

conviendraient pour des dragées contenant 50 % de farine, des pralines contenant 2 parties de farine, pour 1 de sucre.

PATE DE LICHEN**PATE DE JUJUBE**

Nous avons vu précédemment à quels produits ces dénominations pouvaient convenir.

PATE DE LICHEN FANTAISIE**PATE DE JUJUBE EXTRA**

Fantaisie

conviendraient quand la gélatine a remplacé la gomme dans la fabrication.

BOULES DE GOMME**PASTILLES DE RÉGLISSE**

conviendraient à des produits préparés avec de la gomme.

BOULES DURAND**PASTILLES DE RÉGLISSE**

Fantaisie

Fantaisie

Si la gomme a été remplacée par la gélatine :

BONBONS ACIDULÉS**DROPS ACIDULÉS**

conviendraient à des sucreries acidulées à l'acide tartrique ou citrique ou avec de la crème de tartre.

BONBONS A LA FRAMBOISE**PASTILLES A LA CERISE**

conviendraient à des bonbons aromatisés avec du jus de framboise ou de cerises.

BONBONS A LA FRAMBOISE**PASTILLES A LA CERISE**

Arôme artificiel

Arôme artificiel

si le parfum est une essence synthétique.

PATE D'ABRICOTS**PATE DE POIRES**

conviennent pour des pâtes faites d'une matière sucrée et d'abricots ou de poires.

Le *cacao en poudre* et le *chocolat* ont une origine commune : la pâte de cacao. La pâte de cacao provient de l'amande de cacao, amande qui contient une forte proportion d'une matière grasse, appelée beurre de cacao.

Le règlement du 19 décembre 1910 définit ainsi la pâte de cacao :

La dénomination *pâte de cacao* est réservée à la pâte obtenue par l'écrasement des amandes de cacao torréfiées, décortiquées et dégermées, de façon à ne pas contenir plus de 2 % de débris de coques et de germes, privée ou non d'une partie de sa matière grasse par expression à chaud, additionnée ou non de beurre de cacao.

Avec cette pâte, on fabrique le cacao en poudre et le chocolat.

I. — CACAO EN POUDRE. — POUDRE DE CACAO. — Ce sont les produits obtenus par la pulvérisation de la pâte de cacao, à laquelle il est nécessaire d'enlever une partie de sa matière grasse.

Pour enlever cette matière grasse, il existe deux procédés un procédé purement mécanique et un procédé chimique, dit procédé hollandais. Ce dernier consiste à additionner les amandes de cacao, destinées à la préparation de la poudre de cacao, de carbonates alcalins (tel que le carbonate de potasse) ou d'alcali. La quantité de ces produits ainsi ajoutés est limitée du reste et n'est pas nuisible à la santé publique.

Mais, pour que l'acheteur soit renseigné, le règlement impose aux cacaos traités par les alcalis le qualificatif spécial : *solubilisé*. Les cacaos non traités par les alcalis peuvent seuls prétendre au qualificatif *pur*.

Nous avons donc deux séries d'étiquettes :

Ex : a) **CACAO SOLUBILISÉ** **POUDRE DE CACAO SOLUBILISÉ**

désigneront des cacaos traités par les alcalis. Le mot *solubilisé* est *obligatoire* sur l'étiquette.

Ex b) **CACAO ÉMILE** **CACAO EN POUDRE PURE**
POUDRE DE CACAO PURE

désigneront des cacaos *non traités par les alcalis*.

L'acheteur pourra ainsi choisir en connaissance de cause.

Toutes ces étiquettes ne pourront couvrir également que des cacaos ne contenant pas de sucre.

II. — CHOCOLAT. — CACAO SUCRÉ. — Quand la pâte de cacao est mélangée avec du sucre, elle devient le *chocolat*. Si c'est la poudre de cacao qui subit le mélange, le produit obtenu est le *cacao sucré*.

Une autre condition est nécessaire pour que le mélange de sucre et de cacao ait droit à l'appellation *chocolat* ou *cacao sucré*, c'est qu'il ne contienne pas trop de sucre.

Le règlement dit :

Les dénominations CHOCOLAT, CACAO SUCRÉ sont réservées au produit obtenu par le mélange de sucre et de pâte de cacao ou de poudre de cacao en proportion telle que 100 grammes du produit contiennent au moins 32 grammes de pâte ou de poudre de cacao.

Par conséquent les produits portant les étiquettes suivantes :

CHOCOLAT SUPÉRIEUR **CHOCOLAT DU JARDINIER**
CHOCOLAT DES ÉTABLISSEMENTS X Y Z **CHOCOLAT EN POUDRE**
CACAO SUCRE **CACAO SUCRÉ PUR**
CACAO SUCRÉ SURFIN **CACAO SOLUBILISÉ SUCRÉ**
CACAO SUCRÉ DES INDES

ne peuvent convenir qu'à des produits constitués seulement par des mélanges de pâtes de cacao (ou de poudre) avec du sucre sans autre produit, et à la condition que 100 grammes du mélange contiennent au moins 32 grammes de pâte ou de poudre de cacao.

Pour avoir du chocolat ou du cacao sucré, n'achetez donc que des produits portant très exactement les mots : *chocolat*, *chocolat en poudre*, *cacao sucré*.

Mais le règlement permet la vente des mélanges contenant moins de 32 % de cacao ; il impose alors au fabricant l'obli-

gation de les désigner sous le nom de *sucre au chocolat*, *sucre chocolaté*, *sucre au cacao*.

Il lui interdit de les appeler chocolat.

Ex : **SUCRE CHOCOLATÉ PARISIEN**
SUCRE AU CACAO PUR

SUCRE AU CHOCOLAT FIN
SUCRE AU CACAO SOLUBILISÉ

Cependant on trouve, dans le commerce, des chocolats dans lesquels il entre autre chose que du cacao et du sucre.

On falsifie en effet le chocolat par substitution de graisses végétales diverses au beurre de cacao, par introduction de débris de coques de cacao, d'arachides et de farines notamment.

L'addition de ces matières inoffensives diverses perd évidemment tout caractère frauduleux lorsque l'acheteur en est averti clairement.

Il suffit, pour cela, que la dénomination des produits (chocolat, cacao sucré, sucre au chocolat, sucre chocolaté, sucre au cacao) soit suivie de la mention *tant % de telle matière* ou *tant % de matières étrangères*, lorsque le fabricant ne veut pas faire connaître la nature desdites matières, parce que l'énumération en serait trop longue, ou pour toute autre raison.

Les étiquettes recouvrant ces produits seront du modèle ci-dessous :

CHOCOLAT
10 % de farine de riz

CHOCOLAT SUPÉRIEUR
20 % de matières étrangères

Le chocolat à 10 % de farine de riz, par exemple, contiendra, pour cent grammes de produit, 10 grammes de farine de riz, au minimum 28 gr. 8 de *pâte de cacao*, au maximum 61 gr. 2 de sucre.

Certains chocolats sont aromatisés :

Ex : **CHOCOLAT SURFIN VANILLÉ**

Mais si le parfum est artificiel et qu'il soit annoncé dans la dénomination de vente du produit, l'acheteur en doit être averti sous cette forme :

CHOCOLAT SURFIN VANILLÉ
Arôme artificiel

ou encore :

CHOCOLAT SURFIN VANILLINÉ

indiquant par là que le parfum est de la *vanilline* et non de la *vanille*.

On vend aussi des chocolats lactés. Ces produits doivent contenir 15 % au moins de matières solides obtenues par l'évaporation du lait pur, écrémé ou non.

Par exemple un chocolat étiqueté :

CHOCOLAT AU LAIT DE NORMANDIE

contiendra, sur 100 grammes, au minimum 15 grammes de lait desséché, au minimum 27 grammes 2 de pâte de cacao, au maximum 57 gr. 8 de sucre.

S'il s'agit de *chocolat à la noisette*, de *chocolat aux amandes*, la proportion de noisette, d'amandes entrant dans le produit doit être indiquée.

Le chocolat est beaucoup employé en confiserie. Les bons de chocolat sont de vente courante. Leur couverture doit être en chocolat pur. Toutefois, conformément aux usages et aux exigences de la confiserie, il est admis que le chocolat employé peut être mélangé d'une petite proportion (5 %) d'amandes, de noisettes, de poudre de lait ou d'autres matières comestibles.

Si la proportion de 5 % est dépassée, le fabricant, doit l'indiquer à l'acheteur, comme pour les chocolats additionnés.

Toutes les indications qui précèdent, concernant les qualités des chocolats, doivent être portées, ainsi que le nom du produit, sur les papiers emballages entourant les chocolats mis en vente. Elles doivent être imprimées par moulage dans la pâte de chacune des tablettes, ou divisions de tablette, d'un poids supérieur à 10 grammes, délivrées sans enveloppe à l'acheteur au détail.

Quand les chocolats sont vendus au poids, l'indication de poids doit également être portée sur la marchandise ou ses enveloppes.

THÉ, CAFÉ, CHICORÉE

THÉ. — Le *thé* est la feuille d'un arbuste originaire de Chine (*camélia thea chinensis*), il est livré à la consommation sous différents aspects, suivant sa provenance ou sa préparation, et non privé de sa théïne (le produit actif du thé).

CAFÉS. — CAFÉ VERT. — Le *café* est la graine, presque complètement débarrassée de sa coque, du caféier (*coffea arabica* ou *coffea liberica*) et autres caféiers genre *coffea* et non privés de sa caféine.

CAFÉ TORRÉFIÉ. — Le *café torréfié* est le café qui, par l'action de la chaleur, a pris une coloration brune et où s'est développé l'arôme caractéristique. Il ne doit pas contenir plus de 7 % d'eau.

Le *café moulu* doit être obtenu exclusivement avec des grains de café torréfié.

Au moment de la torréfaction le négociant enrobe quelquefois les grains de café soit avec du sucre, soit avec une matière grasse. Seul l'enrobage avec 2% de sucre au maximum paraît une pratique honnête ; au-dessus de cette proportion et avec tout autre enrobage, le produit doit être vendu comme : *café enrobé*. On vend aussi du café privé d'une partie de son principe actif, la *caféine*. Il ne peut être vendu que sous le nom de *café décaféiné*.

CHICORÉE. — La *chicorée* est la racine de la chicorée dite sauvage (*cichorium intybus*) convenablement nettoyée, toussaillée, torréfiée, concassée, tamisée et enrobée ou non.

On trouve dans le commerce un grand nombre de préparations de chicorée pure ou à base de chicorée. Ces préparations, en l'absence d'un règlement, sont vendues sous les noms les plus divers, tels que :

MOKA DES INSPECTEURS

MOKA DE CHICORÉE, etc.

Il n'entre pas un atôme de café dans ces préparations

qui sont du reste vendues au prix de la chicorée. Mais avant de les acheter, le consommateur fera bien de lire la notice qui se trouve toujours placée sur les paquets contenant ces produits. Cette notice, parfois longue, lui apprendra que le *Moka*..... n'est pas du café. Il s'en doutait peut-être.

En somme la dénomination « Moka » est *tendancieuse*.

Elle sera interdite par le Décret qui réglementera ultérieurement les cafés.

FARINES,
SEMOULES, TAPIOCA ET FÉCULES EXOTIQUES,
PATES ALIMENTAIRES

Les produits énoncés en titre de ce chapitre ne sont pas encore réglementés. Mais les usages loyaux du commerce, conformes à l'esprit de la loi sur la Répression des Fraudes, ont été définis au Congrès de la Répression des Fraudes de Paris en 1909 dans les termes suivants :

FARINES. — La dénomination de *farine* sans autre qualificatif, désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur.

Le produit de la mouture des autres graines céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures, sera désigné par ce mot *farine* suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines, de céréales ou de légumineuses entrant dans la composition, soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

Ex. : **FARINE** **FARINE DE BLÉ** **FARINE DE FROMENT**
 FARINE DE SEIGLE **FARINE D'AVOINE**
 FARINE DE HARICOTS **FARINE DE POIS**

SEMOULES. — Les *semoules* sont obtenues par les mêmes procédés que les farines et n'en diffèrent que par la grosseur des grains.

Le mot *semoule* employé sans épithète s'applique exclusivement à la semoule de froment.

Ex. : **SEMOULE** **SEMOULE DE BLÉ**
 SEMOULE DE RIZ **SEMOULE DE MAÏS**

TAPIOCAS ET FÉCULES EXOTIQUES. — Le *tapioca* est le produit obtenu par la cuisson partielle d'une féculé délayée dans l'eau.

Le *tapioca de manioc* ou tapioca exotique est préparé avec la féculé de manioc.

Le *tapioca indigène* est préparé avec la féculé de pommes de terre.

L'*arrow-root* est constitué par la matière féculente des (rhizomes du *maranta arundinacca*) et de quelques plantes analogues.

Le *sagou* est constitué par la fécule extraite de certains végétaux analogues au palmier.

Le *salep* est constitué par la matière féculente extraite de plusieurs espèces d'orchis.

Seront donc des tapioca de manioc, les produits qui seront étiquetés comme suit :

Ex. :	TAPIOCA EXOTIQUE	TAPIOCA DE L'INDE
	TAPIOCA DU BRÉSIL	TAPIOCA DES COLONIES

PÂTES ALIMENTAIRES. — Les *pâtes alimentaires* sans autre qualificatif, sont des pâtes non fermentées obtenues par pétrissage de semoules ou farines de froment et d'autres céréales avec de l'eau, avec ou sans addition d'un colorant.

Sous le nom de *pâtes aux œufs*, on entend les pâtes alimentaires dans la fabrication desquelles on fait intervenir au minimum trois œufs par kilo et une coloration reconnue inoffensive par l'usage et qui devra être déclarée.

Ex. :	VERMICELLE FIN	PÂTES D'ITALIE SUPÉRIEURES
-------	-----------------------	-----------------------------------

Ces pâtes sont fabriquées avec des semoules ou farines de froment, pouvant être mélangées de semoules ou farines de riz.

En principe elles devraient être préparées avec de la farine de froment exclusivement et la présence de riz, par exemple, devrait être indiquée, mais aucun règlement n'est encore intervenu à ce sujet.

Quant aux produits portant des étiquettes du genre de celles-ci :

PÂTES D'ITALIE PUR BLÉ DUR	MACARONI TAGANROCK
-----------------------------------	---------------------------

devront être fabriquées avec des blés durs.

PÂTISSERIES

Les *pâtisseries fraîches* sont des produits constitués par des mélanges de farines ou de féculents associés à du lait, de la crème, des œufs en coque, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates.

Les *macarons* sont composés d'amandes, de sucre brut ou raffiné, de blancs d'œufs avec ou sans miel.

Les *massepains* ont la même composition que les macarons: amandes, sucre brut ou raffiné avec ou sans miel, blancs d'œufs ou œufs entiers, avec addition soit de farine, soit de fruits sous toutes formes.

Les *pains d'épices* sont un mélange de farine (seigle ou froment) de mélasse ou de miel et d'épices, avec ou sans jaune d'œufs.

On admet que dans la pâtisserie la margarine remplace le beurre. Doivent être faites au beurre exclusivement, les pâtisseries annoncées comme étant préparées avec ce produit.

On voit par la définition que nous venons de donner sur la fabrication des pâtisseries que le champ de ce commerce est vaste. Une réglementation est pour ainsi dire impossible. Le consommateur est donc appelé à apprécier lui-même les pâtisseries qu'il achète.

MOUTARDES, CONDIMENTS, ÉPICES ET AROMATES

MOUTARDES. — La *moutarde* est le produit obtenu par le broyage des graines des moutardes noires, brunes et blanches ou de leur mélange.

Les *moutardes en poudre* sont des farines des graines ci-dessus, blutées ou non.

Les *moutardes en pâte* sont composées de ces farines, additionnées de verjus, de vin blanc, de vinaigre ou d'un mélange de ces liquides avec de l'eau et du sel.

Ce sont les produits mis en vente sous des étiquettes du genre de celles-ci :

MOUTARDE
MOUTARDE AU VERJUS

MOUTARDE DE DIJON
MOUTARDE EXTRA

Ces mêmes moutardes additionnées de farines ou d'amidon, peuvent porter des étiquettes ainsi libellées :

Ex. : **MOUTARDE FÉCULÉE**

MOUTARDE FANTAISIE

MOUTARDE MAÏSÉE (amidon ou farine de maïs)

POIVRES. — Le *poivre* est la baie desséchée du *piper nigrum*, cultivé généralement dans les Indes et l'Extrême-Orient. Le poivre est vendu commercialement sous les noms de *poivre noir* et de *poivre blanc*.

Le *poivre noir* est constitué par la baie du *piper nigrum*, cueillie avant maturité et desséchée, dont la zone externe devient alors rugueuse et prend une teinte noirâtre.

Le *poivre noir en poudre* ne doit être composé que de baies de poivre noir broyées, pulvérisées, sans addition d'aucune matière.

Le *poivre blanc* est formé par la baie du *piper nigrum*, parvenue à maturité et dont la partie externe a été enlevée par les producteurs au moyen d'une opération de décortication appropriée.

ÉPICES. — On donne le nom d'*épices* à des substances végétales d'origine indigène ou exotique et d'une saveur

chaude, piquante, employée pour rehausser le goût des aliments ou y ajouter des principes stimulants.

Les épices mélangées sont des mélanges d'épices simples.

Poivres et épices, tous ces condiments et aromates ont une valeur commerciale appréciable. Aussi, certains négociants, peu scrupuleux ont-ils tenté de tromper le consommateur, en lui offrant sous des noms fantaisistes, des mélanges dans lesquels entrait peu de poivre ou d'épices et beaucoup de..... farine, de fécule, de grignons d'olive pulvérisés.

En attendant qu'un règlement en interdise la vente, consommateurs :

Faites attention aux produits qui sont vendus avec un nom retentissant et bizarre comme condiments. Lisez attentivement l'étiquette couvrant le produit et vous verrez qu'il est composé avec épices, aromates, les plus fins mélangés de... fécule ou d'amidon pour le rendre meilleur (!?).

Si vous voulez ajouter de la farine ou de la fécule au poivre, il serait peut-être préférable de faire vous-mêmes ce condiment et il sera plus économique.

VANILLE. — Parmi les aromates, il est nécessaire de faire une place à part, à la vanille.

La *vanille* est le fruit d'une plante exotique « *vanilla planifolia andreas* » (famille des orchidées) et de quelques espèces très voisines, cueilli avant la maturité et soumis à des manipulations ayant pour but d'en développer l'arôme.

Tout le monde connaît les gousses de vanille. Il existe néanmoins une vanille industrielle, la *vanilline*. Ce nom permet de la distinguer dans les préparations à base de vanille, de la vanille naturelle. Ainsi nous pourrons comparer des étiquettes dans le genre de celles-ci :

SUCRE VANILLÉ

SUCRE VANILLINÉ

VANILLE EN POUDRE (toujours mélangée de sucre et de vanille)

VANILLINE EN POUDRE

Avec un peu d'attention, le consommateur ne peut se tromper.

INDICATIONS DE POIDS

Dans les établissements où s'exerce le commerce des marchandises destinées à l'alimentation, les emballages et récipients dans lesquels la marchandise vendue au poids est livrée à l'acheteur, doivent porter une inscription indiquant en caractères apparents, soit le poids net, soit le poids brut et la tare d'usage. (Décret du 15 avril 1912).

Il résulte de ce texte réglementaire, que toutes les marchandises et denrées alimentaires vendues au poids, doivent porter extérieurement sur l'enveloppe qui les contient, une indication de poids.

Si l'emballage ne porte qu'une seule indication de poids, cette indication doit concerner le poids net de la marchandise. Elle sera ainsi libellée :

POIDS: X grammes

POIDS NET: X grammes

Si l'indication de poids est par contre ainsi libellée : *poids brut : X de grammes*, elle ne peut figurer seule et doit être complétée par *une autre indication*, ainsi rédigée : *tare : X de grammes*. La tare est formée naturellement par le poids des emballages et récipients contenant la marchandise. Avec ces deux indications, *tare et poids brut*, le consommateur déduira facilement le poids de la marchandise qu'il achète.

Sur les emballages des marchandises vendues au poids brut, devront donc figurer les indications explicatives dont voici un exemple :

POIDS BRUT : 500 grammes

Tare : 25 grammes

Quand la marchandise est pesée devant le consommateur, celui-ci est à même de se rendre compte de la sincérité du pesage, l'indication de poids est inutile et par suite elle n'est pas obligatoire sur le sac ou sur le récipient dans lequel est livrée la marchandise.

Pour les marchandises vendues à la pièce, les indications

CONSERVATION, COLORATION ET EMBALLAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES BOISSONS

Un arrêté interministériel (28 juin 1912), a réglé toutes les questions de coloration, conservation et emballage des denrées alimentaires et des boissons.

L'usage de certains colorants est en effet passé dans la pratique courante pour rehausser la couleur des produits alimentaires et il est parfois nécessaire de faire intervenir dans les préparations de certains d'entre eux, des substances destinées à assurer leur conservation : le sel est une de ces substances.

CONSERVATION : — En principe, il est interdit d'ajouter aucun produit chimique (conservateurs, antiseptiques) aux boissons et denrées alimentaires en vue de permettre leur conservation. Celle-ci doit être exclusivement assurée par les moyens physiques (stérilisation, pasteurisation, réfrigération, dessiccation) ou par le fumage.

Toutefois, l'addition de sel (saumurage, salage) est naturellement permise, le sel employé doit être le sel ordinaire, c'est-à-dire le sel de cuisine (sel marin ou sel gris, sel lavé, sel raffiné, sel blanc) auquel il est permis d'ajouter, mais seulement pour les viandes, du bicarbonate de soude commercialement pur ou 10 % de salpêtre commercialement pur (nitrate de potasse).

D'autre part une exception à la règle d'interdiction est faite en faveur de l'acide sulfureux.

Ce produit intervient en quantités strictement limitées, d'après les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Académie de Médecine, dans la préparation des vins, cidres, hydromels, bières (méchage des fûts par exemple), pour le blanchiment de certains produits conservés par dessiccation ou pour la préparation des fruits confits.

COLORATION. — Le tableau ci-dessous contenu dans l'arrêté du 28 juin 1912 indique de façon précise, quelles sont les *seules boissons et denrées* dont la coloration artificielle est permise, ainsi que les colorants pouvant être employés dans ce but.

PRODUITS	COLORANTS AUTORISÉS
<p><i>Eaux-de-vie naturelles.</i> (Eaux-de-vie de vin, de cidre de poiré, rhum, tafia).</p>	<p>Caramel.</p>
<p><i>Bières.</i></p>	<p>Caramel et extraits obtenus par torréfaction des matières dont l'emploi est autorisé, dans la fabrication de la bière.</p>
<p><i>Hydromels.</i></p>	<p>Cochénille. Orseille.</p>
<p><i>Cidres.</i> <i>Poirés.</i> <i>Vinaïgres.</i> <i>Boissons autres que le vin, le cidre, le poiré, la bière et l'hydromel.</i> <i>Eaux-de-vie autres que les eaux-de-vie naturelles.</i> <i>Sirops, limonades.</i> <i>Confitures, gelées, marmelades.</i> <i>Miel artificiel.</i> <i>Beurres, huiles.</i> <i>Graisses autres que les margarines.</i> <i>Produits de la charcuterie.</i> <i>Légumes destinés à être conservés dans un liquide soit entiers, soit à l'état de pulpe.</i></p>	<p>Cochénille et matières colorantes végétales à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel.</p>
<p><i>Fruits naturellement verts destinés à être confits ou à être conservés dans un liquide.</i> <i>Légumes naturellement verts destinés à être conservés dans un liquide.</i></p>	<p>Matières colorantes végétales à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel. Sulfate de cuivre, en proportion telle que le produit reverdi ne renferme pas plus de 100 milligrammes de cuivre par kilogramme de produit égoutté.</p>

<p><i>Pâtes alimentaires.</i> <i>Produits de la pâtisserie</i> <i>fraîche ou sèche.</i></p>	<p>Matières colorantes végétales à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel. Jaune naphтол S : (dinitro-α. naphтол monosulfonate de soude) additionné de 5 % au plus de Ponceau RR.</p>
<p><i>Sucre.</i></p>	<p>Outremer. Bleu d'indanthrène (N-dihydro-anthraquinone-azine) mais seulement en vue de l'azurage.</p>
<p><i>Liqueurs.</i> <i>Pâtes de fruits.</i> <i>Fruits destinés à être confits</i> <i>ou à être conservés dans un liquide.</i> <i>Sucrieries</i> (bonbons, pastillages, décors de pâtisserie). <i>Oeufs durs.</i> <i>Croûte des fromages.</i> <i>Boyaux, vessies</i> et autres enveloppes similaires employées pour les produits de la charcuterie.</p>	<p>Matières colorantes végétales à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel. Matières minérales : sulfate de chaux (gypse); carbonate de chaux (craie); peroxyde de fer (rouge anglais, ocres); peroxyde de manganèse (brun de manganèse); outremer; bleu de cobalt (bleu Thénard); ferrocyanure ferrique (bleu de Paris, bleu de Prusse); silicate ferreux et ferrique (terre verte). Dérivés de la houille :</p> <p style="text-align: center;">COLORANTS ROSES.</p> <p>1° <i>Eosine</i> (tétrabromofluorescéine sodée). 2° <i>Erythrosine</i> (tétraiodofluorescéine sodée). 3° <i>Rose bengale</i> (tétraiododichlorofluorescéine sodée).</p> <p style="text-align: center;">COLORANTS ROUGES</p> <p>4° <i>Bordeaux B</i> : α. naphtylamine-azo-β. naphtoldisulfonate de soude. R. (α. naphталène-azo-2. naphтол-3. 6. disulfonate de sodium). 5° <i>Ponceau cristallisé</i> : α. naphtylamine-azo-β. naphtoldisulfonate de soude. G. (α. naphталène-azo-2. naphтол-6. 8. disulfonate de sodium.) 6° <i>Bordeaux S</i> : naphtionique-azo-β. naphtoldisulfonate de soude. R. (4.</p>

sulfonate de sodium- α . naphthalène-azo-2. naphtol-3. 6. disulfonate de sodium).

- 7° *Nouvelle coccine* : naphthionique-azo- β . naphtholdisulfonate de soude. G. (4. sulfonate de sodium- α . naphthalène-azo-2. naphtol-6. 8. disulfonate de sodium).
- 8° *Rouge solide* : naphthionique-azo- β . naphtholmonosulfonate de soude. S. (4. sulfonate de sodium- α . naphthalène-azo-2. naphtol-6. monosulfonate de sodium).
- 9° *Ponceau RR* : xylidine-azo- β . naphthol-disulfonate de soude. R. (xylène-azo-2. naphtol-3. 6. disulfonate de sodium.)
- 10° *Ecarlate R* : xylidine-azo- β . naphtholmonosulfonate de soude. S. (xylène-azo-naphtol-6. monosulfonate de sodium).
- 11° *Fuschine acide* (triparaamido-diphényltolylcarbinol - trisulfonate de sodium).

COLORANT ORANGÉ

- 12° *Orangé I* : sulfanilique-azo- α : naphtol. (4. sulfonate de sodium benzène-azo-1. naphtol).

COLORANTS JAUNES

- 13° *Jaune naphtol S* : dinitro- α . naphtholmonosulfonate de soude (2, 4, dinitro-1, naphtol-7. monosulfonate de sodium).
- 14° *Chrysoïne* sulfanilique - azo-résorcine (sel de soude). (4. sulfonate de sodium-benzène-azo-résorcine).
- 15° *Auramine O* (chlorhydrate de l'amidotétraméthyl - paradiamidodiphényl - méthane).

COLORANTS VERTS

- 16° *Vert malachite* (sulfate de tétraméthyl-diparaamido-triphénylcarbinol).
- 17° *Vert acide J* (diéthyl-dibenzyl-diparaamido - triphénylcarbinol - trisulfonate de sodium).

COLORANTS BLEUS

- 18° *Bleu à l'eau 6 B* (triphényl-triparaamido-diphényltolylcarbinol-trisulfonate de sodium).
19° *Bleu patenté* (tétraéthyl-diparaamido-métaoxytriphénylcarbinoldisulfonate de calcium).

COLORANTS VIOLETS

- 20° *Violet de Paris* (mélange de chlorhydrines du pentaméthyltriparaamido-triphénylcarbinol et de l'hexaméthyltriparaamidotriphénylcarbinol).
21° *Violet acide 6 B* (diéthyl-paraamido-diéthylidibenzyl - diparaamidotriphénylcarbinol-disulfonate de sodium).

La liste des matières colorantes ci-dessus n'a été arrêtée qu'après que le Conseil supérieur d'hygiène publique de France et l'Académie de Médecine ont eu donné leur avis au sujet de leur innocuité.

Ces deux hautes assemblées ont donc admis comme on peut le voir le reverdissage des légumes conservés.

EMBALLAGE. — En aucun cas (préparation, conservation, emballage, etc...) les boissons et denrées alimentaires ne doivent être en contact avec des appareils ou ustensiles en zinc, en tôle galvanisée, en cuivre non étamé, ainsi qu'avec des récipients de terre revêtus intérieurement d'un émail à base de plomb incomplètement vitrifié, comme le sont beaucoup de poteries communes.

Toutefois, ces mesures ne s'appliquent pas aux appareils employés en distillerie.

Cette industrie peut utiliser pour l'expédition ou la conservation des alcools, eaux distillées, essences, des fûts en tôle galvanisée ou des cuves doublées de zinc mais non de plomb.

De même, on peut employer des appareils ou récipients en cuivre non étamé ou en tôle galvanisée, pour la fabrication des produits de la confiserie (sucrierie, confiserie, confiture) et de la chocolaterie. On peut également les employer pour la conservation du produit de ces industries, mais alors les pro-

duits à conserver ne doivent pas renfermer de substances acides liquides.

Quant aux récipients étamés, ils doivent être, sans aucune distinction, étamés à l'étain fin.

De même, les papiers dits *d'étain*, dans lesquels il est d'usage d'envelopper certains produits alimentaires (chocolats, nougats, sucre d'orge, saucissons, etc...) doivent être constitués par de l'étain fin.

Il en est encore ainsi des feuilles d'étain dont on garnit le bouchon de certains flacons et bocaux, de façon à empêcher qu'il ne soit au contact direct du contenu, et de l'étain collé à l'intérieur des boîtes destinées à contenir des bonbons.

Les soudures des appareils, lorsqu'elles sont intérieures, doivent de même, être faites à l'étain fin.

Lorsque les dites soudures sont faites à l'extérieur, il est permis d'employer de la soudure ordinaire (alliage d'étain contenant $2/3$ de plomb), mais à la condition que la pénétration de l'alliage à l'intérieur des appareils et récipients, sous forme de bavures, ne soit qu'accidentelle et ne résulte pas du mode même de fabrication.

Cette dernière réserve vise notamment les boîtes métalliques de conserve, dans lesquelles la présence de bavures ou de grains de soudure plombifère ne peut être tolérée que si elle résulte manifestement d'un accident de fabrication, impossible à éviter, même pour le soudeur le plus habile, et non du procédé de soudure employé.

De même que les soudures, les joints ou bouchons, quels qu'ils soient, ne doivent pas contenir du plomb.

C'est ainsi que les préparations servant au sertissage des boîtes métalliques de conserve, les rondelles ou bouchons servant à l'obturation des canettes de bière ou des flacons ou bocaux de conserve ne doivent pas contenir de plomb.

Mais ces dispositions ne visent pas les appareils et ustensiles constituant la poterie d'étain : les mesures, brocs, pots, bols, plats, etc... Les boissons et denrées alimentaires n'y sont jamais conservées que pendant un temps très court. Aussi, on peut fabriquer ces appareils et ustensiles avec un alliage renfermant du plomb, mais à la condition que la proportion de ce métal soit inférieure à 10 % et que l'alliage ne renferme

pas plus de 10 milligrammes d'arsenic pour 100 grammes.

Les têtes de siphon sont considérées comme comprises dans la poterie d'étain. Il en est de même des couvercles de chopes, de brocs, de pots, qui servent à débiter les boissons, ainsi que de la tuyauterie des pompes à bière.

Quant au capsulage des flacons contenant des conserves au vinaigre (cornichons, moutarde, etc...): on peut employer, à cet objet, de l'étain plombifère, mais à la condition d'isoler la capsule du col du flacon et du bouchon en interposant une matière isolante inattaquable par le vinaigre.

Un article de l'arrêté réglemente l'emploi des papiers qui servent à l'emballage des denrées alimentaires.

Il interdit, d'une façon absolue et générale, l'usage, même indirect, des papiers moirés ou peints au moyen de sels de plomb ou d'arsenic, C'est ainsi qu'il interdit de placer des dragées, des bonbons, des fruits confits, par exemple, dans des sacs confectionnés avec lesdits papiers, et, même, dans des boîtes revêtues extérieurement de ces papiers, notamment de ceux qui sont moirés et dont l'usage, en raison de leur aspect séduisant, s'est répandu malgré les dangers que présente leur emploi.

Le même article fait une obligation au vendeur de se servir seulement de papier neuf, soit blanc, soit paille, soit coloré avec une matière colorante inoffensive, pour envelopper le pain et les denrées grasses ou humides susceptibles d'adhérer au dit papier, telles que viandes, volailles, poissons, préparations de viande, charcuterie, beurre, graisses, légumes et fruits frais, tels que tomates et fraises, produits de la confiserie et de la pâtisserie. Mais il est entendu que ce papier peut porter, sur l'une des faces, les nom, adresse et toutes indications intéressant le vendeur.

Quant aux papiers manuscrits ou imprimés (feuilles de cahiers, de registres, de livres, journaux, affiches, épreuves d'imprimerie, etc.), ils ne peuvent être employés que pour envelopper des racines, tubercules, bulbes, oignons, etc., fruits à enveloppe sèche (pommes, poires, etc.), légumes secs et légumes à feuilles (poireaux, carottes, etc.).

Les papiers, quels qu'ils soient, doivent être propres, c'est-à-dire non maculés.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LOI DU 1^{ER} AOÛT 1905

*sur la répression des fraudes dans la vente
des marchandises et des falsifications des denrées
alimentaires et des produits agricoles.*

(Modifiée et complétée par les lois du 5 août 1909
et du 28 juillet 1912.)

(Loi du 1^{er} août 1905. — *Journal officiel* du 5 août 1905.)

(Loi du 5 août 1908. — *Journal officiel* du 11 août 1908.)

(Loi du 28 juillet 1912. — *Journal officiel* du 1 août 1912.)

LE SÉNAT ET LA CHAMBRE DES DÉPUTÉS ONT ADOPTÉ,
LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE PROMULGUE LA LOI dont la teneur
suit :

ARTICLE PREMIER

Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente ;

Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat ;

Sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende de cent francs (100 fr.) au moins, de cinq mille francs (5.000 fr.) au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement.

ART. 2.

L'emprisonnement pourra être porté à deux ans, si le délit ou la tentative de délit prévus par l'article précédent ont été commis :

Soit à l'aide de poids, mesures et autres instruments faux ou inexacts ;

Soit à l'aide de manœuvres ou procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pesage ou du mesurage, ou bien à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations ;

Soit enfin, à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte.

ART. 3.

Seront punis des peines portées par l'article premier de la présente loi :

1° Ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ;

2° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus ou toxiques ;

3° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des substances médicamenteuses falsifiées ;

4° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront, connaissant leur destination, des produits propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels et ceux qui auront provoqué à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques.

Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué. Il sera de trois mois à deux ans et l'amende de cinq cents francs (500 fr.) à dix mille francs (10.000 fr.).

Ces peines seront applicables même au cas où la falsification nuisible serait connue de l'acheteur ou du consommateur..

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou corrompus.

ART. 4.

Seront punis d'une amende de cinquante francs (50 fr.) à trois mille francs (3.000 fr.) et d'un emprisonnement de six jours au moins et de trois mois au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement :

Ceux qui, sans motifs légitimes, seront trouvés détenteurs dans leurs magasins, boutiques, maisons ou voitures servant à leur commerce, dans leurs ateliers, chais, étables, lieux de fabrication contenant, en vue de la vente, des produits visés par la présente loi, ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances, dans les gares, dans les halles, foires et marchés ;

Soit de poids ou mesures faux ou autres appareils inexacts servant au pesage ou au mesurage des marchandises ;

Soit de denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, de boissons, de produits agricoles ou naturels qu'ils savaient être falsifiés, corrompus, ou toxiques ;

Soit de substances médicamenteuses falsifiées ;

Soit de produits, propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons ou des produits agricoles ou naturels.

Si la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué.

Il sera de trois mois à un an et l'amende de cent francs (100 fr.) à cinq mille francs (5.000 fr.).

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou corrompus.

Seront punis des peines prévues par l'article 13 de la présente loi tous vendeurs ou détenteurs de produits destinés à la préparation ou à la conservation des boissons qui ne porteront pas sur une étiquette l'indication des éléments entrant dans leur composition et la proportion de ceux de ces éléments dont l'emploi n'est admis par les lois et règlements en vigueur qu'à doses limitées.

Les règlements prévus à l'article 11 de la présente loi fixeront les conditions matérielles dans lesquelles les indications, visées au paragraphe précédent, devront être portées à la connaissance des acheteurs sur les étiquettes, annonces, réclames, papiers de commerce.

ART. 5.

Sera considéré comme étant en état de récidive légale quiconque ayant été condamné par application de la présente loi ou par application des lois sur les fraudes dans la vente :

- 1° Des engrais (loi du 4 février 1888) ;
- 2° Des vins, cidres et poirés (loi des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897, 6 août 1905, 29 juin 1907) ;
- 3° Des sérums thérapeutiques (loi du 25 avril 1895) ;
- 4° Des beurres (loi du 16 avril 1897) ;
- 5° De la saccharine (art. 49 et 53 de la loi du 30 mars 1902) ;
- 6° Des sucres (loi du 28 janvier 1903, art. 7 ; loi du 31 mars 1903, art. 32) ;

Aura, dans les cinq ans qui suivront la date à laquelle cette condamnation sera devenue définitive, commis un nouveau délit tombant sous l'application de la présente loi ou des lois susvisées.

Au cas de récidive, les peines d'emprisonnement et d'affichage devront être appliquées.

ART. 6.

Les objets dont la vente, usage ou détention constituent le délit, s'ils appartiennent encore au vendeur ou détenteur seront confisqués ; les poids

et autres instruments de pesage, mesurage ou dosage, faux ou inexacts, devront être aussi confisqués et, de plus, seront brisés.

Si les objets confisqués sont utilisables, le tribunal pourra les mettre à la disposition de l'administration, pour être attribués aux établissements d'assistance publique.

S'ils sont inutilisables ou nuisibles, les objets seront détruits ou répandus aux frais du condamné.

Le tribunal pourra ordonner que la destruction ou effusion aura lieu devant l'établissement ou le domicile du condamné.

ART. 7.

Le tribunal pourra ordonner, dans tous les cas, que le jugement de condamnation sera publié intégralement ou par extraits, dans les journaux qu'il désignera et affiché dans les lieux qu'il indiquera, notamment aux portes du domicile, des magasins, usines et ateliers du condamné, le tout aux frais du condamné, sans toutefois que les frais de cette publication puissent dépasser le maximum de l'amende encourue.

Lorsque l'affichage sera ordonné, le tribunal fixera les dimensions de l'affiche et les caractères typographiques qui devront être employés pour son impression.

En ce cas et dans tous les autres cas où les tribunaux sont autorisés à ordonner l'affichage de leur jugement à titre de pénalité pour la répression des fraudes, ils devront fixer le temps pendant lequel cet affichage devra être maintenu, sans que la durée en puisse excéder sept jours.

Au cas de suppression, de dissimulation ou de lacération totale ou partielle des affiches ordonnées par le jugement de condamnation, il sera procédé de nouveau à l'exécution intégrale des dispositions du jugement relatives à l'affichage.

Lorsque la suppression, la dissimulation ou la lacération totale ou partielle aura été opérée volontairement par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, elle entraînera contre celui-ci l'application d'une peine d'amende de cinquante francs (50 fr.) à mille francs (1.000 fr.).

La récidive de suppression, de dissimulation ou de lacération volontaire d'affiches par le condamné, à son instigation ou par ses ordres sera punie d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de cent francs (100 fr.) à deux mille francs (2.000 fr.).

Lorsque l'affichage aura été ordonné à la porte des magasins du condamné, l'exécution du jugement ne pourra être entravée par la vente du fonds de commerce réalisée postérieurement à la première décision qui a ordonné l'affichage.

ART. 8.

Toute poursuite exercée en vertu de la présente loi devra être continuée et terminée en vertu des mêmes textes.

L'article 463 du Code pénal sera applicable même au cas de récidive, aux délits prévus par la présente loi.

Le tribunal, en cas de circonstances atténuantes, pourra ne pas ordonner l'affichage et ne pas appliquer l'emprisonnement.

Le sursis à l'exécution des peines d'amende édictées par la présente loi ne pourra être prononcée en vertu de la loi du 26 mars 1891.

ART. 9.

Les amendes prononcées en vertu de la présente loi seront réparties d'après les règles tracées à l'article 11 de la loi de finances du 26 décembre 1890, modifiée par l'article 45 de la loi de finances du 29 avril 1893 et par l'article 83 de la loi de finances du 13 avril 1898.

Les délinquants condamnés aux dépens auront à acquitter, de ce chef, en dehors des frais ordinaires et au profit des communes, les frais d'expertises engagées par ces dernières lorsqu'elles auront pris l'initiative de déceler la fraude et d'en saisir la justice (laboratoires municipaux).

La commission départementale peut, sur la proposition du préfet accorder aux communes qui auront organisé une police municipale alimentaire, des subventions prélevées sur le reliquat disponible du fonds commun.

ART. 10.

En cas d'action pour tromperie ou tentative de tromperie sur l'origine des marchandises, des denrées alimentaires ou des produits agricoles et naturels, le magistrat instructeur ou les tribunaux pourront ordonner la production des registres et documents des diverses administrations, et notamment celles des contributions indirectes et des entrepreneurs de transports.

ART. 11.

Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation, la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenances des produits. Cette délimitation sera faite en prenant pour bases les usages locaux constants ;

3° Les formalités prescrites pour opérer, dans les lieux énumérés à l'article 4 de la présente loi, des prélèvements d'échantillons et des saisies, ainsi que pour procéder contradictoirement aux expertises sur les marchandises suspectes ;

4° Le choix des méthodes d'analyses destinées à établir la composi-

tion, les éléments constitutifs et la teneur en principes utiles des produits ou à reconnaître leur falsification ;

5° Les autorités qualifiées pour rechercher et constater les infractions à la présente loi, ainsi que les pouvoirs qui leur seront conférés pour recueillir des éléments d'information auprès des diverses administrations publiques et des concessionnaires de transports.

Dans les lieux susvisés et sur la voie publique les saisies ne pourront être faites, en dehors de toute autorisation judiciaire, que dans le cas de flagrant délit de falsification, ou dans le cas où les produits seront reconnus corrompus ou toxiques.

Dans les locaux particuliers tels que chais, étables ou lieux de fabrication appartenant à des personnes non patentées ou occupées par des exploitants non patentés, les prélèvements et les saisies ne pourront être effectués contre la volonté de ces personnes qu'en vertu d'une ordonnance du juge de paix du canton, ces prélèvements et ces saisies ne pourront y être opérés que sur des produits destinés à la vente.

Il n'est rien innové quant à la procédure suivie par l'Administration des Contributions indirectes et par l'Administration des Douanes pour la constatation et la poursuite de faits constituant à la fois une contravention fiscale et une infraction aux prescriptions de la loi du 1^{er} août 1905 et de la loi du 29 juin 1907.

ART. 12.

Toutes les expertises nécessitées par l'application de la présente loi seront contradictoires et le prix des échantillons reconnus bons sera remboursé d'après leur valeur le jour du prélèvement.

ART. 13.

Les infractions aux prescriptions des règlements d'administration publique, pris en vertu de l'article 11 seront punies d'une amende de seize francs (16 fr.) à cinquante francs (50 fr.).

Au cas de récidive dans l'année de la condamnation, l'amende sera de cinquante francs (50 fr.) à cinq cents francs (500 fr.).

Au cas de nouvelle infraction constatée dans l'année qui suivra la deuxième condamnation, l'amende sera de cinq cents francs (500 fr.) à mille francs (1.000 fr.) et un emprisonnement de six jours à quinze jours pourra être prononcé.

ART. 14.

L'article 423, le paragraphe 2 de l'article 477 du Code pénal, la loi du 27 mars 1851 tendant à la répression des fraudes dans la vente des boissons sont abrogés.

Néanmoins, les incapacités électorales édictées par la loi du 24 janvier 1889 continueront à être appliquées comme conséquence des peines prononcées en vertu de la présente loi.

ART. 15.

Les pénalités de la présente loi et ses dispositions en ce qui concerne l'affichage et les infractions aux règlements d'administration publique

rendus pour son exécution sont applicables aux lois spéciales concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais, des vins, cidres et poirés, des sérums thérapeutiques, du beurre et la fabrication de la margarine. Elles sont substituées aux pénalités et dispositions de l'article 423 du Code pénal et de la loi du 27 mars 1851 dans tous les cas où des lois postérieures renvoient aux textes des dites lois, notamment dans les :

Article premier de la loi du 28 juillet 1824 sur les altérations de noms ou suppositions de noms sur les produits fabriqués ;

Articles premier et 2 de la loi du 4 février 1888 concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais ;

Articles 7 de la loi du 14 août 1889, 2 de la loi du 11 juillet 1891 et premier de la loi du 24 juillet 1894 relatives aux fraudes commises dans la vente des vins ;

Article 3 de la loi du 25 avril 1895 relative à la vente de sérums thérapeutiques ;

Article 3 de la loi du 6 avril 1897 concernant les vins, cidres et poirés ;

Articles 17, 19 et 20 de la loi du 16 avril 1897 concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine.

La pénalité d'affichage est rendue applicable aux infractions prévues et punies par les articles 49 et 53 de la loi de finances du 30 mars 1902, 7 de la loi du 28 janvier 1903, 32 de la loi de finances du 31 mars 1903 et par les articles 2 et 3 de la loi du 18 juillet 1904.

ART. 16.

La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 1^{er} août 1905.

Signé : ÉMILE LOUBET.

Par le Président de la République :

Le Ministre de l'Agriculture.

Signé : RUAU.

LOI DU 5 AOUT 1908

(Journal officiel du 11 août 1908)

modifiant l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 et ajoutant à cette loi un article sur les Syndicats professionnels.

LE SÉNAT ET LA CHAMBRE DES DÉPUTÉS ONT ADOPTÉ,
LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE PROMULGUE LA LOI dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER

*(Complète le troisième paragraphe de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905.)
(Voir texte opérant page 97).*

ART. 2.

Tous syndicats, formés conformément à la loi du 21 mars 1884 pour la défense des intérêts généraux de l'agriculture ou de la viticulture ou du commerce ou trafic des boissons, eaux-de-vie naturelles, alcools de fruit, denrées alimentaires, produits agricoles, engrais, produits médicamenteux, marchandises quelconques, pourront exercer, sur tout le territoire de la France et des colonies, les droits reconnus à la partie civile par les articles 182, 63, 64, 66, 67 et 68 du Code d'instruction criminelle, relativement aux faits de fraudes et falsifications prévus par les lois en vigueur, ou recourir, s'ils le préfèrent, à l'action ordinaire devant le tribunal civil, en vertu des articles 1382 et suivants du Code civil.

Fait à Paris, le 5 août 1908.

Signé : A. FALLIÈRES.

Par le Président de la République :

Le Ministre de l'Agriculture,

Signé : RUAU.

LOI DU 28 JUILLET 1912

(Journal officiel du 1^{er} août 1912)

modifiant et complétant la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et la loi du 29 juin 1907 sur le mouillage et le sucrage des vins.

LE SÉNAT ET LA CHAMBRE DES DÉPUTÉS ONT ADOPTÉ,

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE PROMULGUE LA LOI dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER

*(Modifie le cinquième paragraphe de l'article 3 de la loi du 1^{er} août 1905.)
(Voir texte opérant page 94).*

ART. 2.

(Modifie le deuxième et le sixième paragraphes de l'article 4 de la loi du 1^{er} août 1905.) (Voir texte opérant pages 94 et 95).

ART. 3.

*(Complète l'article 4 de la loi du 1^{er} août 1905.)
(Voir texte opérant page 94).*

ART. 4.

Seront punis des peines prévues à l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905 ceux qui fabriqueront, exposeront, mettront en vente ou vendront, connaissant leur destination, des substances ayant une quelconque des destinations suivantes :

Améliorer et bouqueter les moûts, les vins ou les eaux-de-vie naturelles, en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

Guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

Fabriquer des vins, des cidres ou des poirés artificiels.

Donner à des spiritueux destinés à la consommation, sous quelque nom

que ce soit, les caractères d'une eau-de-vie naturelle en faussant les résultats de l'analyse ;

Masquer la falsification d'une boisson quelconque en faussant les résultats de l'analyse.

Les pénalités prévues au paragraphe ci-dessus, seront applicables à ceux qui, connaissant la destination de ces substances, auront provoqué à leur emploi, par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques.

La détention, sans motifs légitimes, de ces mêmes substances sera punie des peines portées à l'article 4 de la loi du 1^{er} août 1905.

ART. 5.

(Modifie et complète l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905.)

ART. 6.

Quiconque aura mis les inspecteurs ou agents du service de la répression des fraudes dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions, soit en leur refusant l'entrée de leurs locaux de fabrication, de dépôt ou de vente, soit de toute autre manière, sera passible d'une amende de cent à cinq cents francs (100 à 500 fr.), sans préjudice des peines prévues par les articles 209 et suivants du Code pénal.

L'article 463 du Code pénal est applicables aux infractions visées par le présent article.

ART. 7.

(Modifie le paragraphe premier de l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905.)

La présente loi délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des Députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 28 juillet 1912.

A. FALLIÈRES.

Par le Président de la République

Le Garde des Sceaux,
Ministre de la Justice,
Aristide BRIAND.

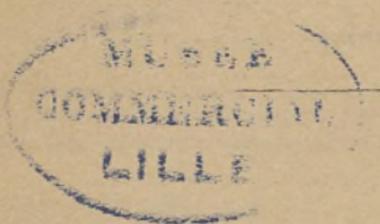
Le Ministre de l'Agriculture,
J. PAMS.

TABLE DES CHAPITRES

	Pages
PRÉFACE	
INTRODUCTION	1
VINS	6
Vins ordinaires.	6
Vins de Crus	8
Vins mousseux..	9
CIDRES ET POIRÉS	12
BIÈRES.	15
HYDROMEL ET BOISSONS DIVERSES..	18
EAUX-DE-VIE ET SPIRITUEUX	19
Eaux-de-Vie Fine, Fil.	23
LIQUEURS ET SIROPS..	27
VINAIGRES.	33
LAIT	37
FROMAGES	39
BEURRES... ..	40
MARGARINE	40
GRAISSES COMESTIBLES... ..	41
HUILES.	43
CHARCUTERIE.	50
CONSERVES	54
SUCRES	60
MIELS.	63
CONFITURES, GELÉES, MARMELADES	64

TABLE DES CHAPITRES

	Pages
CONFISERIE	67
CACAOS ET CHOCOLATS	72
THÉ, CAFÉ, CHICORÉE	76
FARINES, SEMOULES, TAPIOCAS ET FÉCULES EXOTIQUES, PATES ALIMENTAIRES.	78
PÂTISSERIES.... ..	80
MOUTARDES, CONDIMENTS, ÉPICES, AROMATES	81
INDICATIONS DE POIDS	83
CONSERVATION, COLORATION ET EMBALLAGE DES DENRÉES ALI- MENTAIRES ET DES BOISSONS.	85
LOI DU 1 ^{er} AOÛT 1905 sur la Répression des Fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.... ..	93



FÉLIX POTIN

MAISON D'ALIMENTATION
LA PLUS IMPORTANTE DU MONDE

VENDANT

LES **MEILLEURS PRODUITS**
LE **MOINS CHER**

95 à 103, Boulevard de Sébastopol.

45 et 47, Boulevard Malherbes.

99, Faubourg Saint-Antoine.

140, Rue de Rennes.

PARIS

DEMANDER LE CATALOGUE GÉNÉRAL

ÉCOLES ET COURS DE CUISINE
DU
CORDON - BLEU

Fondés en 1895 au Palais-Royal

129, Faubourg Saint-Honoré, 129

Téléphone: WAGRAM 65-39

71, RUE DE LA POMPE
(près la Mairie du XVI^e) Tél. PASSY 80-00

90, RUE DE GRENELLE
(près le Boulevard Saint-Germain)
Téléphone: SAXE 61-33

45, RUE LAFAYETTE
(angle du Faubourg Montmartre)
Téléphone: TRUDAINE 59-66

1-3, Rue St-PHILIPPE-du-ROULE
Téléphone: WAGRAM 65-39

Ecoles spéciales pour Cuisiniers et Cuisinières

Prix : 100 Francs par Mois

Un supplément mensuel de 30 francs est perçu pour les élèves qui désirent prendre leur repas à l'Ecole.

Dans chacune de nos Ecoles, les élèves travaillent sous la direction des Chefs Professeurs, de 9 heures du matin à 6 heures du soir.

Nos élèves apprennent non seulement tout ce qui concerne la Cuisine Bourgeoise et la Cuisine et Pâtisserie classiques, mais également toutes les nouvelles créations qui se font en Cuisine et en Pâtisserie : Entrées nouvelles, Plats froids, Entremets chauds et froids, la Pâtisserie fine, la Confiserie, les Glaces, les Conserves ainsi que le Dressage, Découpage et Service des Pièces de Grands Dîners.

La Direction de l'Ecole délivre un certificat de capacités culinaires à chaque élève qui, après avoir suivi au moins pendant un mois les Cours d'une de nos Ecoles de Cuisine, passe l'examen de sortie avec succès:

Cours de Cuisine, Pâtisserie, Confiserie, Glaces

Cuisine Classique et Artistique

Découpage et Dressage des Pièces de Grands Dîners

Les Cours ont lieu tous les jours et toute l'année, de 2 h. $\frac{1}{2}$ à 5 h. dans toutes les Ecoles du Cordon-Bleu. Les programmes et comptes rendus sont publiés dans le « Cordon-Bleu ».

Pour assister aux Cours

Carnet de 10 cachets	20 francs
Carnet de 16 cachets	30 —
Carnet de 30 cachets	50 —

Pour travailler avec les Chefs-Professeurs

Carnet de 12 séances de travail ...	40 francs
Carnet de 20 séances de travail ...	60 —
Carnet de 40 séances de travail ...	100 —

**Comparez
les Produits
Alimentaires**

D. COUTÉ

**à ceux que vous avez
l'habitude de consommer**

~~~~~  
MAGASINS DE VENTE :

8 & 10, Boulevard Raspail, 8 & 10

58 & 60, Rue de Maubeuge, 58 & 60

**PARIS**

~~~~~  
Livraisons : PARIS et BANLIEUE

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

Nouvelles Galeries

132^{bis}, Grande Rue

NOGENT-SUR-MARNE

ARTICLES DE MÉNAGE

**Vendant
le meilleur marché
de la Région**

Collection " GALLIA "

Publiée sous la direction de Charles SAROLEA

PARUS :

- | | |
|--|--|
| I. BALZAC :
CONTES PHILOSOPHIQUES.
<i>Introduction de Paul Bourget.</i> | VI. GUSTAVE FLAUBERT :
LA TENTATION DE SAINT-ANTOINE. <i>Introduction par Emile Faguet.</i> |
| II. L'IMITATION DE JÉSUS-CHRIST. <i>Introduction de Monseigneur R. H. Benson.</i> | VII. MAURICE BARRÈS :
L'ENNEMI DES LOIS. |
| III. ALFRED DE MUSSET :
POÉSIES NOUVELLES. | VIII. EMILE FAGUET :
PETITE HISTOIRE DE LA LITTÉRATURE FRANÇAISE. |
| IV. PENSÉES DE PASCAL.
<i>Texte de Brunshwigg. Préface de Emile Boutroux. Introduction de Victor Giraud.</i> | IX. LA FONTAINE : FABLES. |
| V. LA PRINCESSE DE CLÈVES.
Par Madame de la FAYETTE.
<i>Introduction par M^{me} Lucie Félix-Faure-Goyau.</i> | X. BALZAC : PÈRE GORIOT. |
| | XI. A. DE VIGNY :
SERVITUDE ET GRANDEUR MILITAIRES. |
| | XII. ETIENNE LAMY :
LA FEMME DE DEMAIN. |
| | XIII. LOUIS VEUILLOT :
ODEURS DE PARIS. |

POUR PARAITRE PROCHAINEMENT :

- | | |
|--|--|
| BENJAMIN CONSTANT: ADOLPHE. | CHARLES NODIER :
CONTES FANTASTIQUES. |
| DANTE : L'ENFER. | PERRAULT : CONTES DE FÉES. |
| HUYSMANS : PAGES CHOISIES. | MÉMOIRES DE SAINT-SIMON. |
| HENRI MAZEL: DICTIONNAIRE DE NAPOLEON. | VILLIERS DE L'ISLE ADAM: AXEL. |

Chaque volume relié toile, franco... .. 1 fr. 25

(1 fr. 50 franco pour l'étranger.)

La Collection GALLIA, par le choix heureux des titres, par la commodité et l'élégance du format, par la beauté de l'exécution, par la modicité du prix, est assurée d'ores et déjà d'une universelle diffusion. Elle mérite assurément l'appui de tous ceux qui, dans les Deux Mondes, ont à cœur de répandre les bons livres français.

Collection " LES PROSES "

Volumes de format in-16 (18 $\frac{1}{2}$ × 20) imprimés sur papier d'Alfa teinté
et tous numérotés

LÉON BARANGER : LES CONTES ARABES DE MONSIEUR LAROZE	3 fr. 50
LÉON BLOY : SUEUR DE SANG	3 fr. 50
LÉON BLOY : HISTOIRES DÉSOBLIGEANTES	3 fr. 50
LUC DURTAÏN : MANUSCRIT TROUVÉ DANS UNE ÎLE	3 fr. 50
EDOUARD DRUMONT : SUR LE CHEMIN DE LA VIE (<i>Souvenirs littéraires</i>)	3 fr. 50
ELIE FAURE : LES CONSTRUCTEURS (<i>Com- positions de Cezanne-Marquet-Matisse, etc.</i>) ...	3 fr. 50
ERNEST GAUBERT : L'AMOUR MARIÉ, (<i>roman espagnol</i>)... ..	3 fr. 50
HENRI HOPPENOT : LES JEUX DE LA VIE ET DE L'ILLUSION... ..	3 fr. 50
J.-K. HUYSMANS : MARTHE, <i>volume orné de compositions de Bernard-Naudin</i>	3 fr. 50
RAYMOND LAURAIN : LA COMMUNION DES VIVANTS... ..	3 fr. 50
RENÉ DE PLANHOL : L'ESCLAVE ET LES OMBRES	3 fr. 50
HENRI STRENTZ : LES AMANTS SUR LA RIVE.	3 fr. 50
LAURENT TAILHADE : COMMÉRAGES DE TYBALT, <i>orné d'un portrait, gravé sur bois</i> ...	3 fr. 50
FRITZ R. VANDERPYL : DE GIOTTO A PUVIS DE CHAVANNES, <i>accompagné de onze photo- typies hors texte</i>	3 fr. 50
JEAN VARIOT : LES HASARDS DE LA GUERRE	3 fr. 50
VILLIERS DE L'ISLE-ADAM : CHEZ LES PAS- SANTS	3 fr. 50
AUGUSTE COMTE : PAGES CHOISIES... ..	3 fr. 50

SIXIEME ANNÉE

ANNALES
DES
FALSIFICATIONS

BULLETIN INTERNATIONAL DE LA RÉPRESSION DES
FRAUDES ALIMENTAIRES & PHARMACEUTIQUES

PUBLIÉES SOUS LA DIRECTION DE

M. le D^r **F. BORDAS**, Chef du Service des Laboratoires du Ministère des
Finances; Membre du Conseil supérieur d'Hygiène de France.

M. **Eug. ROUX**, Docteur ès-sciences; Directeur des Services sanitaires et
scientifiques et de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agric-
ulture; Membre du Conseil supérieur d'Hygiène de France.

Rédacteur en chef: M. **Ch. FRANCHE**,
Secrétaire Général du Congrès International de la Répression des Fraudes.
Secrétaire de la Rédaction: M. **F. TOUPLAIN**, Chimiste principal
au Laboratoire Central du Ministère des Finances.

RÉDACTION & ADMINISTRATION

56, Rue Madame
PARIS VI^e

PRIX DE LA LIVRAISON	2 fr. »
ABONNEMENTS { FRANCE	20 fr. »
{ UNION POSTALE	22 fr. 50

Les Abonnements sont reçus
sans frais dans tous les Bureaux
de Poste.
L'Abonnement part du 1^{er} Janvier

Bulletin d'Abonnement à :

La Petite Revue

POLITIQUE · ÉCONOMIQUE · LITTÉRAIRE

Bi-Mensuelle

ABONNEMENT ANNUEL : France : **5 fr.**

Je soussigné.....

Adresse

Déclare m'abonner pour un an à LA PETITE REVUE à dater du

moyennant la somme de cinq francs, que je joins ci-inclus en un mandat – un bon de poste – un chèque – en timbres-poste français (ou que je prie de faire encaisser).

Rayer les modes de paiement non utilisés.

A, le

(SIGNATURE)

Détacher ce BULLETIN D'ABONNEMENT et l'envoyer à :

M. le Directeur de **La Petite Revue**

209, Boulevard Saint-Germain, PARIS.

On s'abonne également dans tous les bureaux de poste.

La Petite Revue

Politique - Économique - Littéraire

BI-MENSUELLE

Abonnement annuel : *France*, 5 fr. ; *Étranger*, 10 fr.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION : 209, Boulevard Saint-Germain, PARIS

Directeur : J. DE PAYRET DE CADILLON.

Compte parmi ses collaborateurs : *

Paul BENAZET, *avocat à la Cour, député.* — Charles BENOIST, *membre de l'Institut, député.* — Paul PAINLEVÉ, *membre de l'Institut, député.* — Marc FRAYSSINET, *député.* — J.-L. BRETON, *député.* — PONSOT, *député.* — Julien DE NARFON. — Guy LAVAUD. — Émile BURÉ. — Paul MORAT, *docteur en droit.* — IVON^{DE} DELBOS. — Émile DUPUY. — J. MANECY, *docteur en droit.* — Roland MANUEL. — Pierre LATASTE. — André NUSS, *inspecteur divisionnaire principal de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture.* etc.

La Petite Revue qui publie, dans chacun de ses numéros, des articles de politique générale, une revue des livres, des études d'économie politique et sociale, de droit administratif et sur toutes les questions d'actualité, a décidé de consacrer chaque mois une chronique spéciale à la répression des fraudes dans la vente et la falsification des produits alimentaires.

Cette chronique, rédigée par les personnalités les plus compétentes du service de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture, comprendra un résumé des travaux législatifs sur cette matière ; une analyse des jugements et de la jurisprudence et généralement tous renseignements intéressant l'importante question des fraudes dans l'Alimentation.

Son importance n'échappera à personne.

Détacher le Bulletin d'abonnement ci-contre et l'envoyer à M. le Directeur de LA PETITE REVUE, 209, Boulevard Saint-Germain. Paris.

On s'abonne également dans tous les Bureaux de Poste de France.

La Petite Revue

Politique - Économique - Littéraire

BI-MENSUELLE

Abonnement annuel: France, 5 fr. ; Étranger, 10 fr.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION : 209, Boulevard Saint-Germain, PARIS

La Petite Revue, éditeur du **GUIDE DU CONSOMMATEUR**, a décidé de consacrer chaque mois une chronique spéciale à la répression des fraudes dans la vente et la falsification des produits alimentaires.

Cette chronique rédigée par les personnalités les plus compétentes du Service de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture, comprendra un résumé des travaux législatifs sur cette matière ; une analyse des jugements et de la jurisprudence et généralement tous renseignements intéressant l'importante question des fraudes dans l'Alimentation.

Son importance n'échappera à personne.

On s'abonne dans tous les Bureaux de Poste de France.