

- [9] FAURE et PALLU. *Bulletin de la Société des Experts Chimistes*, 1937 ; René DUBRISAY. *Comptes Rendus du X^e Congrès de Chimie pure et appliquée*, Rome, 1938.
- [10] KREISS. *Chem. Zeit.*, 26, 1902 ; SCHIFF. *Ann. der Chem.*, 140, 1866 ; PILOTY et STOCK *Ber.*, 35, 1892 ; ZELINSKI, *Ibid.*, 30, 1897.
- [11] LEWKOWITSCH. *Journal Soc. Chem. Ind.*, 22, 68, 1903 ; SVALA. *Gaz. Chim.*, t. I, 38, 1908 ; TAUFÉLET et Collaborateurs. *Zeit. Ang. Chem.*, 43, 1930.

L'EXCÈS D'EAU DANS LE BEURRE

par

L. HOTON

Docteur ès-Science

Le dosage de l'eau dans le beurre est simple ; les différentes méthodes, qui sont fort voisines les unes des autres, conduisent toutes à des résultats presque identiques. Si l'opération est facile, il en est tout autrement quand il faut déduire les conclusions des chiffres obtenus : révèlent-ils une falsification, ou montrent-ils un accident ou un défaut de fabrication ?

Si le protocole d'analyse se borne à indiquer que le beurre contient 21 % d'eau, par exemple, il est quasi certain que le magistrat, chargé de l'instruction de l'affaire, va, à la lecture de ce chiffre qui dépasse les limites admises, demander à l'expert : Y a-t-il ou non falsification ?

Question bien délicate, question impossible à résoudre si l'expert ne possède comme indication que cet unique résultat.

En France, comme en Belgique, en Hollande et dans d'autres pays, on peut invoquer dans ce cas l'infraction à un règlement d'ordre général, qui fixe un taux maximum d'humidité que le beurre ne peut dépasser ; la Justice, dans ce cas, appliquera une peine contraventionnelle, et le coupable ne sera pas puni du chef de falsification.

Il importe de bien noter ici la différence énorme qui sépare les peines correctionnelles des peines de police ou contraventionnelles.

La falsification des denrées constitue un délit justiciable des Tribunaux de première instance ; les peines qu'il entraîne sont sévères : amende, prison, affichage, retrait de la patente. Ces peines ne peuvent être appliquées que si l'intention frauduleuse est établie à charge du prévenu, et cette *intention frauduleuse doit être prouvée par le Ministère public*. (Procureur du Roi ou de la République).

Les peines contraventionnelles, elles, sont du domaine de la Justice de Paix. Ici le fait seul compte sans qu'il faille tenir compte des intentions du prévenu ; les peines sont légères ; un principe

juridique proclame d'ailleurs qu'elles sont supposées de bonne foi. Le fait qu'un beurre renferme un excès d'eau constitue toujours en lui-même une contravention,

Si cet excès d'eau résulte d'une manœuvre frauduleuse, il y a délit ; cette manœuvre frauduleuse ne pouvant être établie, la contravention subsiste.

* * *

J'écarte ici délibérément l'addition d'eau qui se pratiquait, en Belgique du moins, à l'aide d'une machine dite « pénétreur ». On pouvait aisément incorporer aux beurres 30 et même 40% d'eau ; leur vente était autorisée, à la condition d'indiquer sur les emballages la proportion ajoutée. Cette pratique est maintenant interdite ; elle modifiait l'aspect de ces beurres, leur texture, leur grain, au point qu'un consommateur n'aurait pas pu être trompé au sujet de la valeur de la marchandise fournie.

J'écarterai également certains beurres qui, par les temps orageux, renferment au sortir de la baratte un tel excès d'eau (jusqu'à 35%) que cet excès est visible pour l'œil le moins averti.

Dans ces deux cas, pas de tromperie possible, donc pas de falsification.

Les cas que je vise ici sont ceux des beurres qui ont conservé une apparence extérieure normale, mais renferment cependant un excès d'eau qui peut atteindre 22 à 23%.

* * *

Que répondra l'expert à la question précise du Juge : Estimez-vous qu'une intention frauduleuse a présidé à la préparation de ce beurre ?

Donner ici une réponse générale est d'une impossibilité absolue. Chaque cas doit être examiné en tenant compte des circonstances qui lui sont particulières. Si le chiffre du dosage de l'eau a son importance, je dirai même sa grande importance, les autres « éléments de la cause » n'ont pas moins de valeur.

J'exposerai deux cas que j'ai pu suivre personnellement jusqu'à leur solution juridique, et dans lesquels le rôle des experts a été bien délicat :

Affaire A... (Tribunal correctionnel de Verviers).

A..., qui exploite une ferme d'une trentaine de vaches, a effectué deux livraisons de beurres qui renfermaient 24% environ d'eau. Poursuite du chef de falsification.

A... argue pour sa défense que le barattage s'est effectué par temps orageux. Ce sera l'argument de la défense, malgré qu'il lui

sera opposé que la température n'avait rien d'excessif à l'époque des faits. Voici par demandes et réponses le résumé des débats relatifs à l'expertise :

Demande (le Président du siège) : Votre rapport dit qu'il y a eu addition volontaire d'eau due au manque de refroidissement des crèmes. Le prévenu avait-il, d'après vous, l'intention de préparer un beurre renfermant un tel excès d'eau ?

R... J'ignore les intentions du prévenu avant le barattage ; il ne m'a pas fait ses confidences ; ce que je puis affirmer, c'est qu'un professionnel comme lui n'a pas pu se tromper sur la qualité du beurre qu'il a obtenu. Si l'aspect extérieur peut tromper un acheteur quelconque, le préparateur lui, a forcément constaté la différence qui existe entre un beurre normal et celui qui sortait de sa baratte. Il a, de plus, été forcément frappé par le rendement anormal qu'il a obtenu : alors que 100 litres de lait devaient lui donner 4 kilogrammes de beurre, il en a obtenu 4 kg. 400. Cette différence de 400 grammes, si on la considère en fonction de la masse de lait travaillé toutes les semaines, était de l'ordre de plusieurs kilogrammes.

Enfin, il est élémentaire, et c'est connu de tous les fermiers, que les crèmes doivent être soigneusement refroidies avant le barattage, sinon l'eau ne s'expulse pas. J'estime qu'il y a là une obligation stricte.

D... Vous ne pouvez donc pas nous dire si les faits reprochés au prévenu procèdent d'une intention frauduleuse ?

R... Non. Ce n'est pas du domaine de l'expertise.

L'intervention du Ministère public s'est manifestée comme suit : « Soit. Nous ne pouvons pas scruter les intentions du prévenu préalables au barattage ; il est cependant établi que s'il n'avait pas la volonté de falsifier avant l'opération, il n'en a pas moins mis en vente à un prix normal une denrée qu'il savait renfermer un excès d'eau. Ce faisant, il a commis le délit de falsification. »

La défense a eu beau jeu. Après avoir invoqué l'influence de la température élevée, l'impossibilité matérielle de refroidir les crèmes, elle conclut : « Il vous est impossible d'établir l'intention frauduleuse ; or, sans cette intention, il n'y a pas de falsification au sens juridique de ce mot. Vous prétendez que le fait de la mise en vente d'un produit dont la fabrication frauduleuse n'a pas été démontrée devient un délit. Si vous adoptez cette thèse, vous arrivez à cet illogisme : pas de délit lors de la fabrication, délit lors de la mise en vente. Et ce, alors qu'il y a identité de matière. »

Le Tribunal, écartant la question du délit de falsification, a infligé au prévenu une amende de police.

Faut-il dire que cette manière d'envisager la question ne m'a pas satisfait ?

* * *

Affaire X..., X..., Z...

Il ne s'agit plus ici de beurres de ferme, mais de beurres de trois laiteries coopératives d'importance moyenne situées dans le Limbourg belge. Des prélèvements assez nombreux ont établi que dans les trois laiteries le taux légal d'eau est dépassé, et qu'il atteint même 23,30 %. Les experts, se basant sur la régularité des infractions, sur leur fréquence, sur l'importance et la nature des exploitations, n'avaient pas hésité à déclarer que les beurres étaient falsifiés.

Le Tribunal correctionnel de Tongres, après des débats assez ternes, avait appliqué aux trois directeurs des laiteries des peines sévères visant la falsification.

* * *

Appel fut interjeté. Et l'on voit apparaître l'inévitable contre-expert qui, naturellement, innocentait les prévenus : l'excès d'eau était dû, d'après lui, à la température excessive, au matériel défectueux, à l'ignorance professionnelle des directeurs des laiteries.

Le dossier contenait même des bulletins d'analyse informant la Cour d'Appel que, depuis les poursuites, on refroidissait les crèmes avant le barattage. C'était, en même temps qu'une preuve de bonne volonté, l'aveu implicite des fraudes anciennes.

La Cour d'Appel de Liège voulut, préalablement à l'audience, avoir l'avis d'un collègue d'experts et, dans ce but, désigna trois professeurs d'Université : MM. MERTENS (Louvain), SCHOofs et VIVARIO (Liège). La Cour leur spécifia leur tâche en ces termes : « Rechercher si le taux de 23,20 % d'eau dans le beurre analysé doit être inéluctablement la suite de manipulations effectuées avec l'intention préconçue d'y laisser subsister la dite quantité d'eau. » (Le texte qui précède est la traduction du réquisitoire en langue flamande qui emploie les termes : « *Onvermydelyk* » et « *met den vooraf opgevallen wil* » ; ces termes rendent d'une façon précise la pensée de la Cour. En fait, la question posée par celle-ci ne diffère guère de celle posée par le Tribunal de Verviers, question qui a été rappelée plus haut : « Ce prévenu avait-il l'intention de préparer un beurre renfermant un tel excès d'eau ? »

Une réponse adéquate à cette question n'était pas du domaine de l'expertise, pas plus dans cette affaire que dans la première ; cependant ici, les trois experts pouvaient se procurer des éléments d'appréciation qui faisaient défaut au premier expert.

Ces éléments, on pouvait les puiser dans l'ensemble des dossiers, on pouvait les recueillir sur place en complétant l'enquête par les

interrogatoires des prévenus, par l'examen du matériel et des conditions de travail.

C'est ce que firent les professeurs MERTENS, SCHOofs et VIVARIO.

Je ne vais pas reproduire ici le rapport si complet de ces trois personnalités du monde chimique ; ce rapport se résume en ces termes : « Le travail des laiteries visitées est normal, sauf en ce qui concerne la température à laquelle les opérations sont conduites. Cette température est beaucoup trop élevée, et doit inévitablement donner lieu à la production de beurre mou retenant l'eau avec avidité. »

Le rapport continue :

« La Cour demande aux experts de préciser : s'il y a en cause une idée *préconçue* de laisser dans le beurre la quantité d'eau constatée.

Pour répondre à cette question, nous devons d'abord examiner si les intéressés avaient une *idée exacte* de leur méthode de travail et de ses résultats. Les conversations que nous avons eues avec la direction des laiteries visitées nous ont convaincus que les intéressés connaissaient suffisamment leur métier pour se rendre parfaitement compte de l'influence de la température sur la teneur en eau du beurre. Ils ont donc su que l'excès d'eau constaté dans le beurre était imputable, pour la plus grande part, au travail trop chaud.

Il leur eût suffi d'abaisser la température de la crème, en renouvelant fréquemment l'eau des bassins de maturation. Nous n'oserions pas affirmer qu'ils l'ont négligé avec une idée *préconçue*, car le renouvellement fréquent de l'eau du bassin de maturation est une sujétion à laquelle ils ont peut-être voulu se dérober par simple négligence.

On pourrait invoquer d'autres arguments pour montrer que les fabricants de beurre de la région savent, quand ils le veulent, remédier au défaut de fabrication envisagé ; il y a notamment cette simple constatation que la teneur en eau des échantillons prélevés diminue généralement quand le service d'inspection exerce un contrôle plus sévère. »

Les conclusions des trois experts furent les suivantes : « Les intéressés savaient que la teneur en eau du beurre dépassait souvent les limites permises. Ils connaissaient la cause du mal et le remède à y apporter.

Ils n'ont rien fait pour remédier à la situation.

Nous laissons à la Cour d'Appel le soin d'apprécier si cette inertie constitue l'intention *préconçue* qu'elle mentionne dans son réquisitoire. Cette *seule inertie* permet d'expliquer la teneur en eau à 23,20 % dans les échantillons prélevés pendant les périodes chaudes de l'année. Par contre, si l'on constatait une teneur de 23,20 % dans les beurres d'hiver, quand les locaux et le matériel sont froids ; il faudrait conclure que d'autres manipulations (réchauf-

fement de la crème...) ont été intentionnellement effectuées, en vue d'y laisser une grande quantité d'eau. »

* * *

Ce rapport, remarquable de clarté et de précision, ne fut pas combattu. J'ajoute qu'il eût été difficile de rassembler une argumentation. Les trois experts laissent, comme il se devait, à la Cour le soin de décider si les intéressés avaient ou non « l'idée préconçue » ; mais ils sont affirmatifs sur le point, essentiel à mon avis, de savoir que la teneur de l'eau dépassait les limites permises, et pourquoi cette limite était dépassée ; « ils n'ont rien fait pour remédier à cette situation » (texte).

Pour tout esprit non prévenu, c'était la falsification.

Les prévenus furent acquittés, mais non de ce chef (l'arrêt est muet à ce sujet) mais par défaut de procédure. Les directeurs mis en cause n'avaient tiré aucun profit des manipulations frauduleuses ; le profit avait été intégralement acquis aux nombreux coopérateurs formant les trois groupements ; or les coopérateurs étaient absolument restés étrangers aux manipulations. On tournait donc dans un cercle vicieux.

* * *

Si la Justice n'a pas tranché la question essentielle, si elle s'est abstenue de se prononcer sur la falsification du beurre limbourgeois, pour nous, techniciens, chimistes, experts, il ne fait aucun doute que ces beurres étaient bel et bien falsifiés.

Ecartons avec la Cour « l'intention préconçue », écartons les manœuvres qui doivent « inéluctablement » retenir l'eau dans le beurre, et revenons au court et substantiel réquisitoire du Procureur du Roi à Verviers qui place les faits dans leur véritable cadre : « Si même le prévenu a, sans le vouloir, obtenu des *beurres renfermant un excès d'eau*, il a commis, en les mettant en vente, au prix normal, le délit de « falsification ».

J'estime que le réquisitoire de la Cour d'Appel aurait dû être rédigé en ces termes : *Estimez-vous que les beurres des laiteries X..., Y..., Z... renferment un excès d'eau laissé volontairement par les préparateurs ?* Toute la question était là.

Les experts pouvaient s'entourer, et ils l'ont fait, de tous les renseignements utiles et nécessaires, sur les circonstances de la fabrication, la capacité des directeurs, etc., etc. Et c'était à la Cour de juger les questions de « l'intention ».

* * *

Cet exposé ne comporte aucune conclusion au point de vue

scientifique ; comme je l'ai dit au début, le dosage de l'eau dans le beurre est une opération élémentaire, les difficultés commencent dès qu'il faut tirer des conclusions des chiffres obtenus, et ces difficultés se continuent à l'audience.

Certes, l'expert a le devoir d'éclairer la Justice, mais il ne doit jamais sortir de son rôle de technicien ; il ne devait, il ne pouvait d'ailleurs répondre aux questions précises qui ont été posées.

Le terme de falsification ne doit être utilisé dans nos rapports qu'avec une extrême prudence ; si, dans les différentes législations, il a des significations légèrement différentes, il est un point sur lequel elles sont d'accord, c'est qu'il n'y a pas de délit de falsification, sans qu'une intention de fraude ou de dol n'y ait présidé, ou... ne l'ait accompagné.

Dans les deux affaires que j'ai visées ici, il importait peu qu'une intention quelconque eût précédé les opérations ; l'essentiel, c'était que le fait délictueux fût nettement établi.

La Cour d'Appel, en demandant aux experts : « Si une idée préconçue d'obtenir inéluctablement des beurres à l'eau », leur posait une question impossible à résoudre.

L'intention importait peu, c'est le *fait accompli*, et les circonstances qui avaient accompagné sa réalisation, qui comptaient.

Liège, juillet 1941.

LE LAIT MALSAIN (1)

par

A. HOUDINIÈRE

(Fin)

2^o La Brucellose

Si l'étude de la Brucellose a suscité en ces dernières années d'innombrables travaux dans le monde entier, c'est bien parce que cette maladie, très répandue chez nos animaux domestiques et désignée autrefois sous des vocables différents, a pris un intérêt tout particulier du jour où l'on découvrit qu'elle s'identifiait à une maladie humaine peu connue et étiquetée à l'époque sous le nom de fièvre de Malte.

On sait maintenant que les *Brucella*, agents de la fièvre ondulante de l'homme, comprennent trois variétés qui se distinguent surtout par des aptitudes pathogènes différentes suivant les espèces animales qui les hébergent.

Ce sont :

B. melitensis, agent de la mélitococcie caprine et ovine ;

(1) Rapport présenté à la Société de Pathologie comparée, Paris, séance du 13 janvier 1942.