

# Fraudes et Falsifications Autrefois... comme aujourd'hui?

par Rosine Lagier

Selon G. Pagès, dans son livre *Les falsifications et la loi du 1<sup>er</sup> août 1905*, publié en 1909, « *La fraude est l'art perfide de braver la loi* ».

De nos jours, on qualifie de fraude toute action destinée à tromper. On parle de fraudes fiscales, électorales, douanières, scientifiques, commerciales, électroniques, informatiques... Mais les fraudes alimentaires sont de loin celles qui, de tous temps, ont préoccupé les pouvoirs publics. Si vous avez encore sur l'estomac les lasagnes à la viande de cheval, soyez rassurés car on a fait bien pire par le passé!



Transport de la viande -  
carte postale début XX<sup>e</sup> siècle

2168. — SCÈNES PARISIENNES — Voiture pour le transport de la viande

### ■ Un peu d'histoire

Dans la Rome antique, Virgile se plaint de la falsification de l'huile d'olive. Plutarque condamne l'introduction du plâtre dans les vins pour leur donner « *une splendide couleur* ». En 1396, le prévôt de Paris publie une ordonnance « *pour préserver les beurres des mixtions artificieuses en y mêlant des fleurs de soucy, herbagés ou drogues.* »

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les cabaretiers s'engagent à ne vendre que « *bon vin non falsifié* » mais on découvre « *qu'ils y mixtionnent du cidre, du verjus, du collin hault, qu'ils les sophistiquent en divers gousts plaisans* ». Qu'avec chaux, sel, alun, cendres, poivre du Brésil, gingembre et drogues « *les mortifères poisons sont déguisés en douces boissons qui altèrent les corps humains et abrègent la vie des hommes.* »

En 1615, dans son *Traicté de l'Oeconomie Politique*, Antoine de Montchrestien conjure le roi de « *mettre l'emplâtre à cette plaie des fraudeurs* ». Un édit de 1718 crée à Paris deux cents inspecteurs de vins et boissons. Mais à la veille de la Révolution, les fraudes et les falsifications préoccupent toujours les pouvoirs publics.

### ■ Le paroxysme du frelatage et de la chimie culinaire

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'industrialisation et l'urbanisation, l'ouverture des marchés vers l'extérieur, la fraude s'étale au grand jour et regorge de belles trouvailles d'ingénieux faiseurs d'argent s'attaquant aux denrées de première nécessité. Pierre Delcourt a laissé à la Bibliothèque Nationale de France une collection aussi surprenante que complète de



Le manuel *Fraudes et falsifications* destiné aux mères de famille - 1913

documents listant les fraudes les plus courantes : « *La santé publique était en grave péril, l'urgence d'aviser était extrême* ». Pour l'économiste, Charles Gide, en 1900, « *la falsification est devenue un art véritable qui nous fait consommer du lait sans vache ni chèvre, de la confiture sans fruits, du vin fait sans raisin.* »

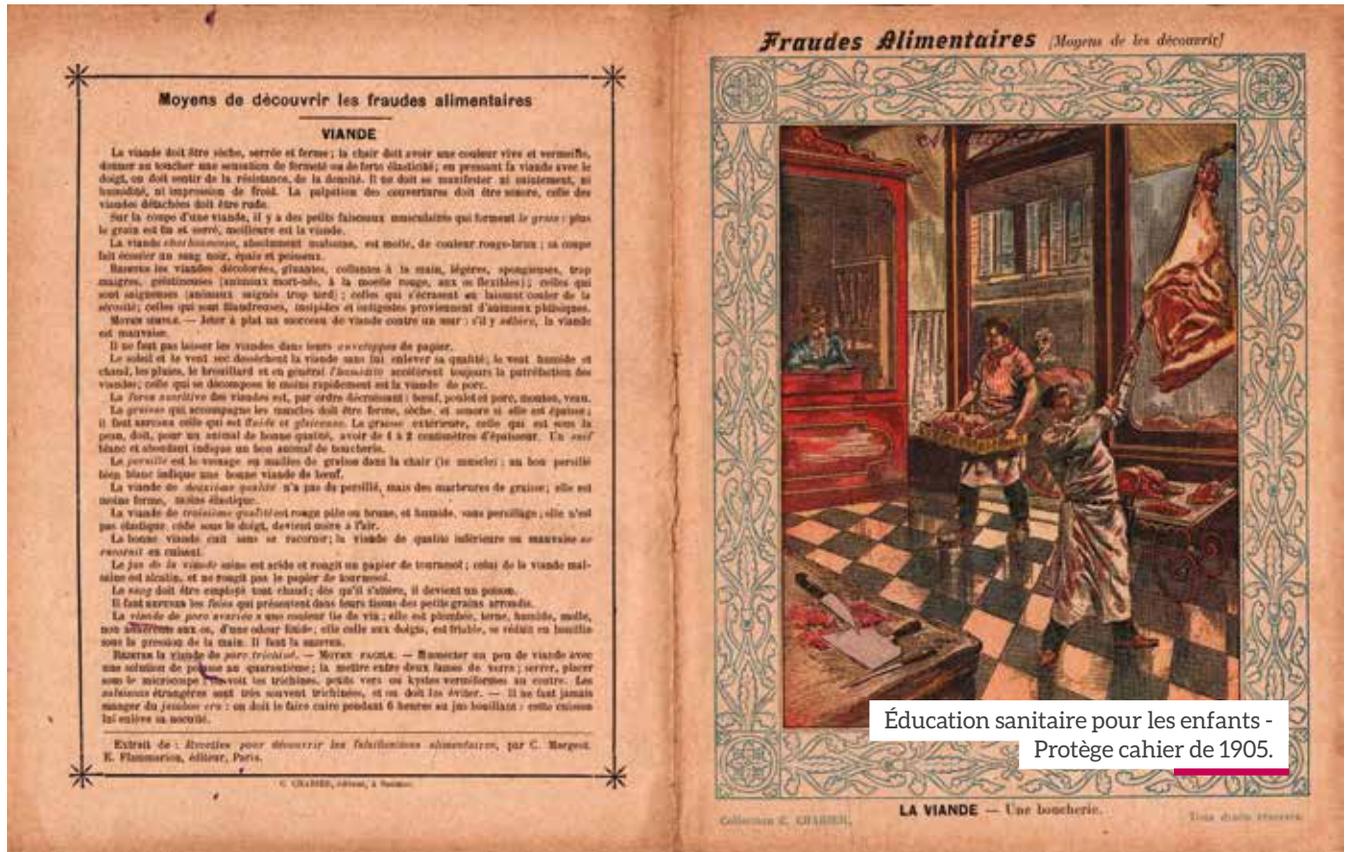
Le café recycle le marc épuisé mélangé à des croûtes de pain torréfiées, des débris de semoule, de la brique pilée, de glands torréfiés. Le tout, agglutiné de gomme ou de dextrine, portait l'appellation « café de santé » !

Le lait est le facteur le plus puissant de la mortalité infantile : une statistique de l'état civil de Paris en 1899, accuse « *une mortalité de*

*18 610 enfants de moins d'un an décédés des suites de diarrhées dues à l'allaitement artificiel.* » Le docteur Frédéric Bordas déclare dans un rapport que 40 000 enfants succombent chaque année en France du fait des falsifications du lait. Lorsque la falsification ne fabrique pas du lait sans vache ni chèvre, de l'eau sale et farineuse l'allonge (mouillage). Sous l'étiquette de Féculé alimentaire pour bébés nouveaux nés, un fournisseur peu scrupuleux osa un mélange, à parts égales, de farine de riz et de poussière de marbre !

### ■ Quand les gâteaux tuent...

La farine se fabrique avec du plâtre, du savon ou de la potasse, des os



Éducation sanitaire pour les enfants - Protège cahier de 1905.

moulus, de la poussière de marbre, de l'orge et de l'ivraie, du talc au toucher voluptueux, à la couleur blanche.

Dans le but de remplacer les œufs, les pâtisseries ajoutent du chromate de plomb ou orangé de chrome qu'ils trouvent même sous la forme de « pâtes d'œufs » préparées. Un échantillon analysé au laboratoire de Lille en 1906 renferme 40 % d'eau et 60 % de chromate de plomb. L'acide picrique, le dinitrocrésol, le dinitro-1-naphtol servent aussi de colorants : quelques grammes suffisent pour tuer un homme !

Le beurre est falsifié par mouillage (53 % d'eau) mais surtout par adjonction de margarine, de beurre de coco et d'acide borique, « un antiseptique considéré comme nuisible et toxique » par la loi de 1905.

En 1901, la Saint-Joseph se fête dans quelques familles : il y a 119 victimes. Nouveau désastre l'année suivante à Bordeaux où l'on fête cette

fois la Saint-Pierre : les choux à la crème empoisonnent 150 personnes. À la fête d'Auteuil, une pâtisserie foraine fait 40 victimes. En 1905, à Saint-Mandé, on relève 40 décès et à Reims, 12. En 1906, à Villeneuve-Saint-Georges, de nombreuses personnes sont très gravement incommodées après avoir acheté des gâteaux à un marchand ambulant. En 1911, le « Saint-Honoré » occasionne 38 décès à Cambrai et 40 à Béziers. En 1913, encore des morts dans le Tarn-et-Garonne et à Vienne dans l'Isère. En 1914, 10 personnes d'une noce meurent à Cholet !

■ **Gare aux poissons et à la viande !**

En 1910, 150 paysans meurent après avoir consommé du poisson acheté à un marchand ambulant. Le jour de Noël, 35 cadavres sont retrouvés dans le dortoir d'un asile après que les pensionnaires ont mangé des harengs fumés. A Roubaix, 8 personnes décèdent après avoir consommé des

sardines à l'huile en boîte.

En 1909, c'est un pâté de foie qui est néfaste pour 15 habitants de La Magdeleine-lès-Lille et à 90 Lyonnais. Ailleurs, c'est un canard à la rouennaise qui empoisonne les invités à un anniversaire de mariage ! En 1911 et 1913, des habitants de Bourges sont touchés par une vague mortelle...

En dix ans, les médecins relèvent 6 000 cas de malades contaminés par des bêtes abattues porteuses de maladies, dont 2 700 cas mortels. Sont incriminés les volailles, le veau, le porc et le bœuf, le cheval et le mouton paraissant relativement plus sains.

■ **Le XX<sup>e</sup> siècle : naissance de la réglementation**

L'histoire moderne de la répression des fraudes date de la loi sanitaire de 1902, suivie de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 qui doit prévenir les falsifications en organisant le dépistage et

en réprimant les fraudeurs. En 1907 se met en place une administration de la Répression des Fraudes et en 1981, un ministère de la Consommation.

Grâce à la DGCCRF, née en 1985, (direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), à la DGPE (direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises), à l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité) la qualité minimale d'un produit est définie par différents textes réglementaires et par des signes d'identification de qualité et de provenance : le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), l'Agriculture Biologique. Depuis de nombreuses années, on trouve des mentions valorisantes, comme la dénomination « montagne » ou le qualificatif de « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».

Créée en 1988, la certification de conformité de produits (CCP) est devenue aussi un mode de valorisation significative, objective et mesurable : « élevé en plein air » ; « nourri à 70 % de céréales »... Il existe plus de 280 cahiers des charges concernant les viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, etc.

De nos jours, les produits les plus touchés par la fraude ne sont pas ceux que l'on croit !

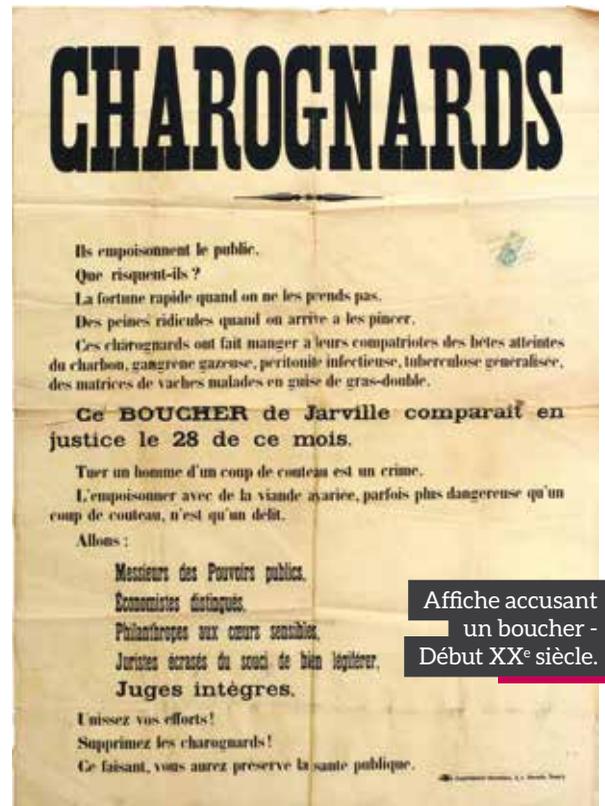
Étiquetage falsifié, appellations d'origine usurpées, substitution par des ingrédients à bas coût sont les arnaques les plus fréquentes.

D'après les travaux et les informations recoupées par la Commission de l'environnement, de la santé et de la sécurité alimentaire du Parlement européen, l'huile d'olive, le poisson

et les aliments biologiques présenteraient le plus de risque de fraude. Suivraient le lait, les céréales, le miel, le café et le thé, les épices, le vin et les jus de fruits. La Commission s'inquiète en outre de l'implication de plus en plus importante d'organisations criminelles dans la fraude alimentaire. Une enquête menée pendant plus de deux ans aux quatre coins du monde sur l'industrie de la tomate, celle qui finit en purée, en ketchup, en concentré... démontre comment une production de consommation courante parcourt le monde entier avant de finir dans nos assiettes, avec au passage des collusions avec la criminalité organisée par le blanchiment d'argent ! L'or rouge servirait à monter des usines dont le business de façade est de transformer et d'écouler de la tomate... ■

#### À lire :

*L'Empire de l'or rouge, enquête mondiale sur la tomate d'industrie* par Jean-Baptiste Malet - Éditions Fayard - 2017



Affiche accusant un boucher - Début XX<sup>e</sup> siècle.

Les farines animales n'étaient pas encore à l'index - Publicité de 1920.

