

23493

1296

ETIENNE ANTONELLI

DOCTEUR EN DROIT



~~26484~~

LA

PROTECTION DE LA VITICULTURE

PAR L'ÉTAT



PARIS

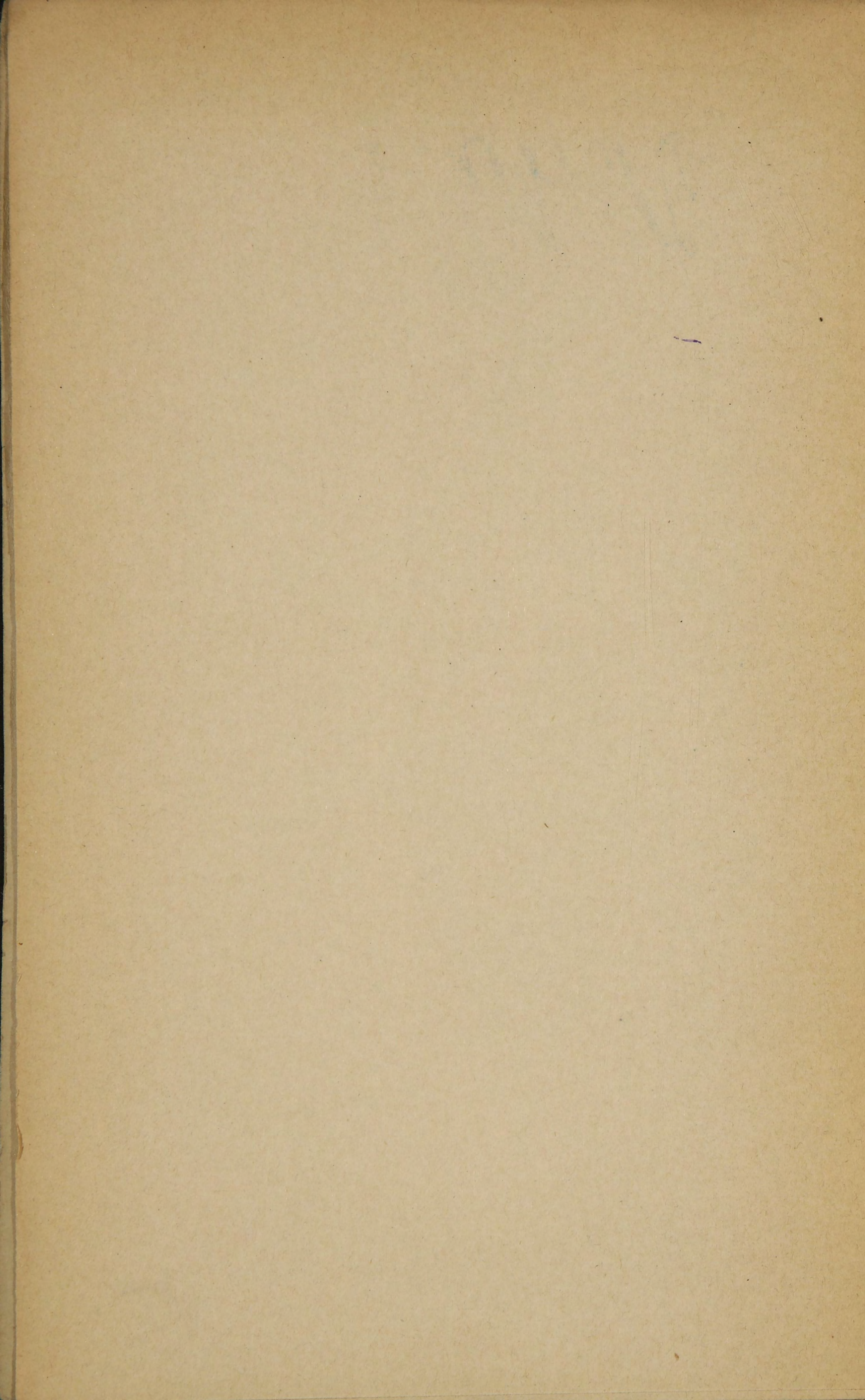
LIBRAIRIE CHEVALIER ET RIVIÈRE

30, RUE JACOB (VI^e)

1905

2

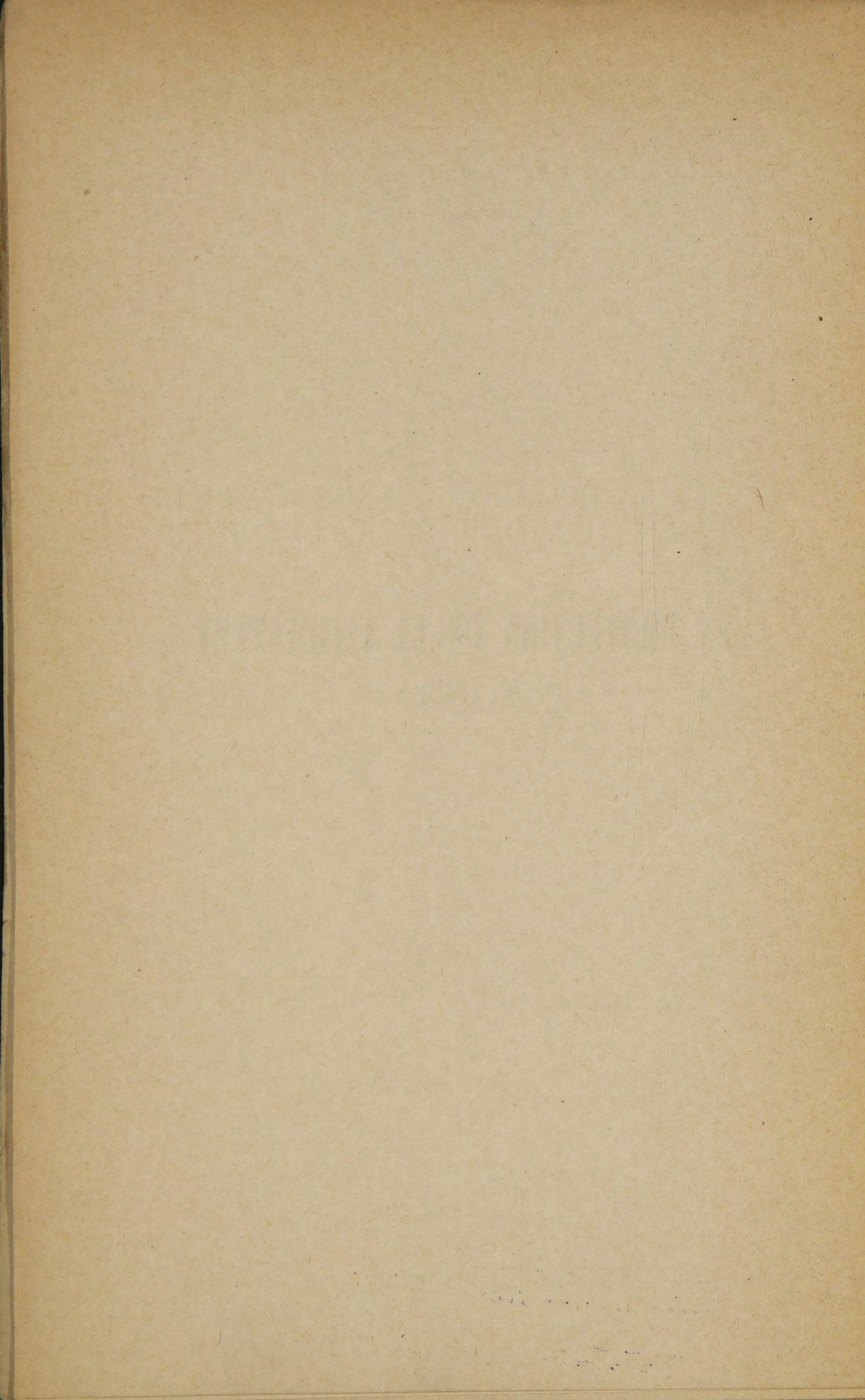




23493

~~26284~~

LA PROTECTION DE LA VITICULTURE
PAR L'ÉTAT



23493

ETIENNE ANTONELLI

DOCTEUR EN DROIT

LA

PROTECTION DE LA VITICULTURE

PAR L'ÉTAT

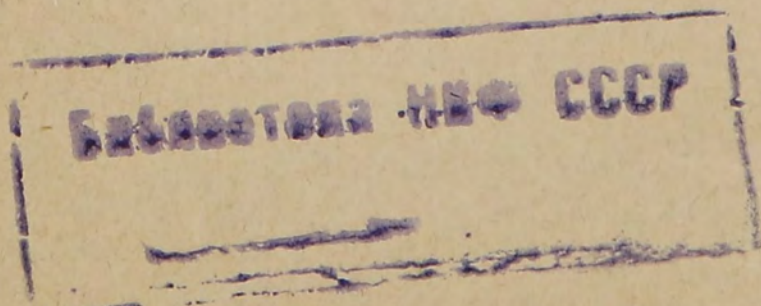


PARIS

LIBRAIRIE CHEVALIER ET RIVIÈRE

30, RUE JACOB (VI^e)

—
1905



29732 41

LA PROTECTION DE LA VITICULTURE PAR L'ÉTAT

INTRODUCTION

Le parlement a été conduit, en France, sous la poussée de l'opinion publique, à protéger la viticulture par une série de mesures législatives. Cette législation n'apparut tout d'abord que comme une mesure de défense contre la crise phylloxérique qui ravageait alors notre vignoble. Dans ce sens, nous trouvons les lois du 15 juillet 1878, 2 août 1879 et 3 août 1891, qui ont organisé le régime légal et administratif pour la protection du vignoble contre le terrible fléau. La loi du 1^{er} décembre 1887 exempte de l'impôt foncier, pendant 4 ans, les terrains plantés ou replantés en vignes, dans les arrondissements déclarés atteints par le phylloxéra.

Mais en même temps que ces mesures directes contre la maladie, les viticulteurs avaient réclamé de l'Etat une législation protectrice qui leur permit de se dédommager, à bref délai, des lourds sacrifices qu'ils s'étaient imposés pour la reconstitution du vignoble. Nous voyons alors la loi du 29 juillet 1884 donner des facilités aux viticulteurs pour le sucrage des vendanges, puis la loi du 14 août 1889 (loi Griffé), modifiée par celle du 11 juillet 1891 (loi Brousse), réglementer le régime des vins artificiels et factices, celle du 24 juillet 1894, réprimer l'alcoolisation et le mouillage des vins ; enfin celle du 6 avril 1897 supprime nettement la concurrence que faisaient les vins de raisins secs aux vins de raisins frais.

Les viticulteurs obtenaient encore des mesures de protection contre leurs ennemis du dehors : une taxe douanière prohibitive pour les vins étrangers était inscrite dans le tarif de 1892, taxe qu'on augmentait encore dans la loi du 1^{er} février 1899. Dans cette dernière, un article additionnel (l'amendement Piou) ruinait, sur la demande de la viticulture, le commerce d'exportation qui se pratiquait dans les entrepôts réels et spéciaux.

La loi de 1900, en modifiant le régime fiscal des boissons, vint encore une fois favoriser la viticulture par l'extension qu'elle devait donner à la consommation du vin qui ne se trouvait plus frappé que d'un droit de circulation de 1 fr. 50 par hectolitre.

Au premier examen de cette législation, on est frappé de la bienveillance manifeste du législateur en la matière. Peu d'industries, en France, ont obtenu des avantages si consi-

dérables et une si persistante attention de la part du Parlement.

Cela s'explique, tout d'abord, par les intérêts particuliers considérables engagés dans la question. La force électorale des viticulteurs, d'autre part, est grande. Il y avait en 1903, 1.506.984 récoltants de vin, et le nombre s'en était élevé en 1879, à 1.865.078, et même en 1885, en pleine crise phylloxérique, à 1.841.738. Le caractère bruyant et méridional des populations viticoles, leur agglomération sur une portion restreinte du territoire, contribuaient à augmenter cette importance électorale.

Sans négliger ces raisons, il importe de rechercher les causes d'ordre économique qui ont influé sur la formation de cette législation.

Il paraît équitable et nécessaire que le législateur se soucie d'intérêts particuliers aussi considérables que ceux de la viticulture, et qu'il leur accorde une protection très large, dont la nécessité soit déterminée par les conditions du milieu social : l'état de la production et du marché. Mais il importe que la protection accordée à une branche de l'activité nationale ne nuise pas à d'autres intérêts qui, pour avoir une moindre importance électorale ou sociale, n'en sont pas moins dignes d'attention.

C'est ainsi que dans la question qui nous intéresse, il conviendrait d'examiner si la protection accordée à la viticulture ne constituait pas une gêne considérable pour le commerce des vins. Le nombre des intermédiaires comprenait en 1903, 461.967 débitants et 29.853 négociants en gros ; si l'on ajoute les innombrables agents, courtiers, fabricants

de futailles et autres négociants vivant indirectement du commerce des vins, on forme bien vite un faisceau important d'intérêts particuliers. A côté et au-dessus du commerce des vins, nous trouvons la grande masse des consommateurs. Si, au point de vue électoral, les consommateurs sont moins intéressants que les producteurs par suite de la diffusion même des intérêts, il n'en subsiste pas moins qu'au point de vue économique ils doivent être considérés également.

Le rôle du législateur est d'apprécier justement les divers intérêts particuliers, de placer chacun d'eux en face de tous les autres, pour lui assigner un rang déterminé suivant l'importance qu'il peut avoir dans la complexité des phénomènes sociaux. Cette distinction a-t-elle été bien faite par le législateur quand il est entré dans la voie de la protection de la viticulture ? Telle est la question qui se pose au début de notre travail et qui le dominera tout entier.

Les instigateurs de cette législation protectrice n'ont pas allégué toujours et uniquement l'intérêt de la viticulture, et pour éviter parfois de poser la question sur ce terrain, ils invoquèrent l'hygiène et la moralité publiques, répétant avec le président de la commission chargée de l'étude du projet qui devait devenir la loi du 6 avril 1897 : « C'est une question de morale, de probité et de santé publique, en même temps qu'un acte de défense vis-à-vis des intérêts de nos malheureux viticulteurs. »

La question de la protection de la viticulture ne venait pour eux, semblait-il, qu'en dernier lieu et comme un argument secondaire. Par cette manœuvre adroite, la question

se trouve compliquée. Avant d'étudier la protection de la viticulture dans son utilité et ses conséquences, il importe de dégager le sujet de toutes les idées, sous lesquelles on l'a en quelque sorte caché. Il faut tout d'abord examiner la valeur exacte des arguments apportés par les viticulteurs à l'appui de leurs réclamations, au point de vue de l'hygiène et de la moralité publiques. Il importe d'étudier les lois de 1889, 1891, 1894 et 1897, exclusivement comme des mesures légales contre les falsifications et les fraudes commerciales. Et ce n'est qu'après avoir démontré, si possible, que ni l'hygiène, ni la moralité publiques ne fournissent des raisons suffisantes en faveur de cette législation protectionniste à outrance, que nous pourrons étudier la question sur le terrain où nous l'avons posée d'abord.

Les multiples aspects que prend le problème et les intérêts qui s'en dégagent ont attiré déjà l'attention sur lui, et nombreuses sont les études qu'a déjà suscitées cette législation. Mais rarement la question a été examinée complètement, et sous ses aspects différents.

De nombreux chimistes ont étudié la question des falsifications du vin à un point de vue presque purement scientifique, des médecins ont étudié la question au point de vue hygiénique, des légistes au point de vue des fraudes commerciales, des viticulteurs et des commerçants à un point de vue trop particulièrement professionnel. De l'examen de nombre de ces ouvrages, il nous a paru ressortir qu'une étude synthétique de la question, où l'on envisagerait tour à tour ses principaux aspects, aurait quelque intérêt et pourrait être de quelque utilité pour l'étude d'une question

d'économie sociale toujours ouverte, puisque l'ère des mesures législatives n'est pas close en la matière, chaque jour amenant sur le bureau des Chambres quelque projet de loi s'y rapportant.

Les considérations qui précèdent, nous ont conduit au plan suivant qu'elles justifieront.

CHAPITRE PRÉLIMINAIRE

**Origine et formes de la protection de la viticulture
par l'État.**

PREMIÈRE PARTIE

Etude de la sophistication des vins.

**Vues générales. — Historique. — Les principes de la législation actuelle.
Étude critique de ces principes.**

DEUXIÈME PARTIE

Les mesures douanières.

Les Tarifs.

L'Amendement Piou. — Résultats de notre politique douanière.

TROISIÈME PARTIE

**Étude critique de l'Idée de la protection
de la viticulture.**

CHAPITRE PRÉLIMINAIRE

Origine et formes de la protection de la viticulture.

La législation relative aux vins, dans sa forme actuelle, est assez récente. Ce n'est, en effet, que depuis 25 ans environ que le législateur français en a modifié le caractère, pour en arriver au régime légal sévère et compliqué sous lequel le vin se trouve actuellement placé.

Il importe de rechercher, avant d'entamer l'étude de cette législation elle-même, sous l'influence de quels faits économiques et sociaux elle a pu naître et se développer.

Tout d'abord, et comme principale raison de ce mouvement d'opinion qui poussa le parlement dans la voie de la protection, nous trouvons l'invasion phylloxérique, qui ravagea le vignoble français à cette époque.

On s'explique, certes, bien aisément, que la crise provoquée par ce fléau ait appelé sur la viticulture l'attention la plus bienveillante du législateur. Nous n'entreprendrons pas, après tant d'autres, de faire par le menu l'histoire des ravages causés par le funeste puceron. Quelques brèves

indications tirées des statistiques officielles nous suffiront pour dégager le caractère économique de la crise et en déduire les conséquences au point de vue qui nous intéresse.

Avant cette crise, la France possédait le plus beau vignoble du monde et la viticulture formait le fleuron le plus envié de son industrie agricole. Dans la période de 1865 à 1875, la France produisait annuellement environ 60 millions d'hectolitres de vins, d'une valeur moyenne de un milliard et demi. La superficie plantée en vignes était de 2.415.968 hectares en 1875. Mais pendant cette période de grande prospérité, notre vignoble couvait le mal qui devait le mener si près de sa perte. C'est, en effet, en 1865 que nous voyons un premier point de contagion apparaître sur la carte de notre vignoble, près de Roquemaure, dans le Gard. En 1866, un autre point apparaît sur Avignon. En 1868, Orange, Arles, sont atteints et peu à peu Montélimar, Aix, Marseille, subissent l'attaque du fléau, qui s'étend dans toute la vallée du Rhône et descend sur le littoral méditerranéen. En même temps, un second foyer de maladie s'était développé dans le Bordelais. Vers 1868, le mal est signalé et reconnu. En 1875, il a déjà fait de grands ravages sur toute la rive droite de la Garonne, dans le Bordelais. Puis les deux taches se sont réunies, et en 1899, d'après les documents statistiques, 64 départements étaient déclarés atteints par le fléau.

La lutte fut entreprise par les viticulteurs et les savants avec une énergie et une persévérance admirables. Quelques chiffres indiqueront suffisamment, en même temps que les résultats, la valeur de leurs efforts. En 1882, la défense

portait sur 32.697 hectares ; en 1889, sur 97.064 ; en 1892, sur 104.126, et enfin en 1896, sur 87.819 hectares. A côté de ces efforts faits pour disputer au fléau nos plants menacés, nous voyons le vignoble, là où il était complètement détruit, se reconstituer à l'aide des vignes américaines, qui, après avoir apporté le mal, fournissent le remède contre lui. En 1881, il y a 8.904 hectares de cépages américains ; en 1882, il y en a 17.096 ; en 1886, 110.787 ; en 1889, 229.801, et enfin, en 1899, 961.958.

Aujourd'hui, notre précieux vignoble a reconquis par son étendue la première place dans le monde, et, grâce aux procédés de culture intensive, il a retrouvé une vitalité égale à celle qui précéda la crise phylloxérique, bien que les surfaces plantées soient encore moindres qu'alors.

On peut aujourd'hui, à l'abri de toutes les influences du moment, rechercher la perte éprouvée par le vignoble français au cours de cette crise. En prenant les données de l'enquête décennale de 1892, nous voyons qu'on estimait que 1.500.000 hectares de vignes anciennes avaient disparu, atteintes par le fléau. M. Foex, depuis, a estimé la perte à 2.000.000 d'hectares en 1901, alors que M. Convert maintenait le chiffre beaucoup plus petit de 1.300.000. D'autre part, la valeur vénale moyenne de l'hectare de vigne en 1879 était fixée à 2.961 francs. En considérant la terre comme ayant perdu toute valeur, on arriverait à une perte de 4 milliards et demi environ subie par la viticulture. On a évalué, en revenu, la perte causée par le phylloxéra à 600 millions annuels. Il faudrait, pour apprécier cette perte, comparer la valeur moyenne des récoltes avant le phylloxéra



(en prenant un nombre d'années assez grand pour se trouver dans les conditions normales) et la valeur moyenne des récoltes pendant la crise. Si l'on compare les périodes 1865-1875 et 1880-1890, on voit que la récolte diminua de moitié. Mais les prix, en même temps, augmentaient considérablement, et nos exportations de vins fins restant à peu près stationnaires, il serait erroné de n'apprécier notre perte que sur la différence des récoltes.

Mais ce calcul est inutile en lui-même, car il est impossible de représenter au moyen de chiffres l'importance de la perte qu'aurait éprouvée la nation, au point de vue économique, du fait de la disparition de son vignoble. L'on comprend aisément que l'Etat ait répondu sans hésitation à l'appel pressant que lui adressait la viticulture.

L'Etat est intervenu au moyen de subventions et au moyen de mesures législatives de réglementation.

Les fonds employés en subventions n'ont jamais été bien considérables. Au reste, ils ne représentaient, en principe, que des sommes mises à la disposition de l'administration, pour permettre l'expérimentation qui devait démontrer aux viticulteurs la nécessité et la possibilité de guérir les vignes atteintes. Les secours distribués aux syndicats ou appliqués par l'administration n'étaient jamais renouvelés, l'initiative individuelle devant poursuivre la tâche entreprise seulement par l'Etat.

Mais l'intervention de l'Etat pouvait et devait se manifester plus logiquement et plus utilement dans le domaine de la réglementation. Tout d'abord, la loi du 22 juillet 1874 créait un prix de 300.000 francs, attribué « à l'inventeur d'un

moyen efficace et économiquement applicable, dans la généralité des terrains, pour détruire le phylloxéra ou en empêcher les ravages ». Ce prix, au reste, n'a jamais été décerné, bien que notre vignoble soit à présent reconstitué. Cette mesure platonique fut suivie d'autres plus utiles.

Une commission supérieure du phylloxéra fut instituée auprès du ministre de l'agriculture, chargée de veiller à l'exécution des diverses lois qui régissent la matière.

La première en date est celle des 15 juillet-2 août 1879, qui prend des mesures contre la propagation de la maladie. Elle interdit l'introduction en France des plants, sarments, feuilles ou débris de vignes et leur transport en France même, des régions déclarées atteintes par le phylloxéra dans les autres régions. Des arrêtés règlent les conditions des transports autorisés d'après une carte dressée et modifiée chaque année par les soins de la commission supérieure du phylloxéra. D'autre part, le préfet peut ordonner des investigations pour la recherche de la maladie, là où sa présence est soupçonnée. Lorsque le phylloxéra est découvert, la loi autorise l'État à prendre toutes les mesures nécessaires pour la lutte contre le fléau au moyen de ce qu'on a appelé « les traitements administratifs », dont l'application est régie par le décret du 26 décembre 1878. Enfin, la loi du 15 juillet 1879 décidait que l'État accorderait aux associations syndicales, formées dans le but de lutter contre le phylloxéra, une subvention égale à celle accordée par les assemblées locales.

La loi du 15 décembre 1888, complétant celle de 1879, autorise l'établissement d'associations syndicales aux pouvoirs

très larges. Son article 9 dit, en effet : « Le comité directeur de l'association syndicale choisit les moyens à employer pour combattre le phylloxéra, il peut ordonner le traitement par extinction ou arrachage, sauf à indemniser les propriétaires de la vigne arrachée (mais aucune indemnité n'est due quand la vigne est déjà attaquée). »

La loi du 3 août 1891, tendant à reviser le régime légal et administratif en vigueur, change peu de chose aux principes admis.

En même temps que l'État fixait cette réglementation, il assurait l'exécution des mesures internationales prises contre la propagation du fléau. C'est ainsi que le décret du 15 mai 1882 assurait l'exécution de la convention internationale de Berne du 29 avril 1882, passée entre la France, l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la Belgique, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Portugal, la Serbie et la Suisse.

Enfin, toute une législation spéciale à l'Algérie était ajoutée au décret du 12 juillet 1880, qui avait étendu à l'Algérie les effets de la loi des 15 juillet 1878-2 août 1879.

Telles sont les principales mesures de protection prises par l'État en faveur de la viticulture dans la lutte contre le phylloxéra. Sans doute, malgré elles, le fléau s'est étendu, puisqu'aujourd'hui il a été reconnu dans 64 départements, c'est-à-dire sur presque tout le vignoble. Mais si celui-ci a pu être reconstitué, c'est en partie grâce à l'exemple donné par l'État, qui prouva, par ses traitements administratifs, que la maladie pouvait être combattue avec succès dans bien des cas, et releva ainsi la confiance des viticulteurs.

Si, d'autre part, on ajoute les dégrèvements résultant de la loi du 1^{er} décembre 1887, qui s'élevaient en 1900 à 24 millions, aux subventions accordées, on peut estimer que l'œuvre de l'État n'a pas été vaine. Il faut cependant reconnaître que les viticulteurs ont fait la plus grande partie de la tâche et n'ont ménagé ni leur activité ni leurs capitaux pour la reconstitution du vignoble.

Leur union dans les conditions fixées par la loi et leur action collective ont surtout été fécondes en résultats.

Mais les conséquences de cette union ont dépassé, peut-on dire, le but pour lequel elle avait été encouragée.

Ayant pris conscience de leur force, les viticulteurs ont songé à l'utiliser pour obtenir du législateur une protection plus large et moins directe.

Avec le phylloxéra s'étaient introduites d'autres maladies, comme le black-rot et le mildew, qui faisaient de la culture de la vigne une culture chaque jour plus scientifique et plus onéreuse. Les viticulteurs demandèrent alors à être protégés, non seulement contre les ennemis naturels de la vigne, mais aussi contre toutes les causes qui pouvaient avoir action sur la vente du produit achevé. Cette seconde forme de protection était présentée comme la conséquence directe de la première. L'État, prétendait-on, faisait œuvre incomplète en poussant à la reconstitution du vignoble, et en incitant ainsi les viticulteurs à de grosses dépenses, si en même temps il ne facilitait pas la vente du produit achevé à des prix rémunérateurs.

Les viticulteurs trouvèrent l'opinion publique bien préparée à recevoir leurs doléances. Le phylloxéra avait laissé

une impression très pénible dans l'opinion publique, impression de danger et d'impuissance. Apparue en 1863, le puceron américain ne fut découvert par Planchon qu'en 1868, et malgré la forte prime de 300.000 francs offerte par l'Etat, malgré les recherches passionnées des savants, le remède certain ne fut pas trouvé de longtemps. On vit même les opinions les plus contradictoires apparaître et un ministre de l'agriculture affirmer, dans un discours officiel, qu'il n'y avait pas de plants pouvant résister à la maladie, alors que la reconstitution en cépages américains était déjà préconisée parmi les viticulteurs. La multiplicité des remèdes proposés, la délicatesse de leur application, contribuèrent encore à augmenter cette pénible impression. L'oïdium, maladie de la vigne aussi grave que le phylloxéra, si l'on ne considère que ses résultats, ne produisit pas ce même sentiment d'effroi et d'impuissance, parce que, bien vite, on trouva un remède unique et efficace dans la majorité des cas : le soufrage. Mais le viticulteur hésitait, pour le phylloxéra, entre la submersion, le sulfure de carbone et le sulfocarbonate de potassium ; et, de son hésitation, naissait le doute sur l'efficacité. Ce doute se répandait dans l'opinion publique et contribuait à faire exagérer les conséquences de la crise. C'est sous cette impression, que l'opinion publique enregistra, très volontiers, les plaintes des viticulteurs qui montraient leur industrie comme une industrie ruineuse, incapable de résister aux attaques du commerce sans l'aide des pouvoirs publics.

Sans aucun doute, la crise phylloxérique est la cause première de cette déformation de l'opinion publique au sujet

d'une industrie qui est soumise à de très grands risques, mais qui est susceptible aussi de bénéfices considérables.

*
* *

Si la crise phylloxérique a exercé une influence considérable, il faut reconnaître qu'elle n'aurait point suffi à pousser le Parlement tout entier dans la voie de la protection arbitraire d'une industrie, si celle-ci se fût présentée comme un fait isolé dans la politique économique générale. Mais la législation protectrice des vins n'était qu'une partie d'un système politique général admis déjà par le Parlement. C'est ce qu'indiquait M. de Verninac dans les considérations qui précédaient son rapport au Sénat sur le projet qui devait devenir la loi de 1897 sur les vins artificiels ; il disait : « C'est une nouvelle étape dans une voie où le Parlement s'est depuis longtemps engagé, sous la pression de l'opinion publique, et n'est qu'une conséquence, on peut dire nécessaire, d'un ensemble de lois déjà votées. A l'idée de liberté, s'était peu à peu substituée l'idée de réglementation ; à la théorie de la libre concurrence, celle de la protection... de là, une série de mesures législatives tendant au même but. Chaque branche de l'industrie agricole est venue, tour à tour, au nom du principe de solidarité qui doit unir tous les producteurs d'une même patrie, réclamer, non sans succès, sa part de protection contre la concurrence étrangère et même contre les pratiques commerciales considérées jusque-là comme licites, mais qui, en fait, portaient un réel préjudice à la vente des produits naturels. »

Nous ne nous étendrons pas sur cette cause originelle de

la protection de la viticulture. Toute la politique économique française des temps actuels atteste la force qu'avaient acquis les principes si nettement exprimés par l'honorable rapporteur. Et, ce n'est pas au moment où la théorie de la protection tend à gagner à sa cause toutes les nations que quelqu'un pourrait contester le fait pour la France. Mais, il faut remarquer que ce mouvement a pris en France un caractère très particulier. Dans l'esprit des premiers doctrinaires, qui protestèrent contre les théories libérales de l'école classique, la réaction devait tendre au développement plus complet de la nation, considérée comme entité économique par la prospérité donnée à toutes ses forces productives. En France, pays de représentation essentiellement agrarienne, ces théories prirent la forme d'une protection de l'industrie agricole avant tout. Aussi, les viticulteurs trouvèrent-ils, dans le Parlement, un courant d'idées très net en faveur de la protection qu'ils réclamaient contre leurs ennemis du dehors... et contre ceux du dedans.

*
* *

Ces deux causes, que nous avons mises en relief, la crise phylloxérique et les théories économiques en honneur dans le Parlement suffisent à expliquer la genèse de cette législation des vins. Il importait de bien les dégager, dès l'abord, car, sous les formes multiples qu'a prises la protection de la viticulture, il est parfois difficile de retrouver l'idée originelle qui forme le mobile toujours actif et puissant du travail législatif. Cette protection a pris, en effet, plusieurs aspects.

29832

Tout d'abord, on a cherché dans une réforme fiscale du régime des boissons une protection efficace, par le stimulant que l'abaissement des prix, qui devait en résulter, devait donner à la consommation. Si nous citons d'abord cet aspect de la protection, bien que la réforme ait été réalisée seulement en dernier lieu, c'est que nous avons l'intention de l'écarter de nos recherches et de notre étude sur la matière. Non point qu'elle nous paraisse négligeable. C'est, au contraire, la seule partie de toute cette législation qui nous semble avoir donné des résultats utiles au point de vue économique. Mais, c'est seulement parce que la question a été traitée, avec tous les développements qu'elle comporte, dans plusieurs ouvrages qui n'ont rien laissé à dire après eux.

Si l'on néglige cette partie de la législation des vins, on se trouve en présence de deux formes de la protection viticole, qui feront l'objet exclusif de notre étude ; nous trouverons, tout d'abord, un ensemble de mesures prises contre la sophistication des vins, et ensuite en présence de mesures douanières.

S'il est bien certain que les mesures douanières constituent avant tout des mesures de protection pour les produits nationaux, il n'est point aussi évident que la législation contre la falsification des vins constitue un ensemble de mesures de protection pour la viticulture. Et, certes, nous n'avons pas l'intention de dire que toute cette législation ait ce caractère. Dans quelle mesure et dans quelle forme elle présente ce caractère ? Cette recherche formera l'objet de notre première partie.

PREMIÈRE PARTIE

Étude de la sophistication des Vins.

CHAPITRE PREMIER

Vues générales.

Nous avons dit que la législation française sur les falsifications des vins nous apparaissait comme ayant, en grande partie, le caractère d'une législation de protection en faveur de la viticulture.

Il importe de préciser cette idée. On a coutume de ranger sous la rubrique de législation contre la falsification des vins un ensemble de lois qui répriment non un délit unique, mais des délits divers, souvent fort distincts. C'est ainsi que l'on range dans ce groupe les lois de 1851 et 1855 sur la falsification des denrées et des boissons en particulier, puis les lois réglementant le commerce des vins factices comme les lois Griffé et Brousse, ou l'interdisant tout à fait comme la loi de 1897.

Cette classification a l'avantage de grouper des lois qui ont entre elles des liens très grands de par les causes qui les ont fait naître, la genèse de leur création et leur but. Aussi l'adopterons-nous, nous réservant de rechercher et de déterminer la définition juridique de la falsification, au

moment où nous ferons la critique des principes que nous aurons dégagés de l'ensemble de cette législation.

*
* *

Si sous le bénéfice de ces observations, nous considérons la législation relative à la falsification des vins comme un ensemble de lois ayant pour but d'interdire ou de réglementer certaines pratiques de la manipulation des vins, que le législateur a jugées dangereuses, pour des raisons quelconques, il faut reconnaître tout de suite que certaines de ces pratiques pouvaient et devaient être interdites, dans un tout autre but que celui de la protection de la viticulture.

Il existe, certes, une nécessité sociale, plus impérieuse que jamais, qui a obligé le législateur moderne à s'occuper d'une façon spéciale de la fraude commerciale qui, par suite de phénomènes économiques et scientifiques comme la tendance au bon marché et les progrès de la synthèse chimique, a gagné le commerce et l'industrie tout entiers. La surveillance du législateur devait se porter spécialement sur le commerce des denrées alimentaires qui intéresse à si haut point la santé et l'hygiène publique, et elle devait se manifester avec d'autant plus d'importance dans l'industrie vinicole que le vin est la denrée alimentaire qui se prête le plus aisément à la fraude, par le fait même qu'il nécessite, en dehors de toute fraude, une suite de manipulations très complexes, avant d'être livré au consommateur.

Aussi le législateur avait-il pris depuis longtemps des mesures pour réprimer ce délit. Les lois de 1851 et 1855 avaient fixé les principes de la matière.

Mais pendant la crise du phylloxéra, les fraudes et les sophistications avaient pris un énorme développement par suite des gros bénéfices que pouvaient retirer les fraudeurs de leurs pratiques. Et l'idée de la fraude frappait d'autant plus vivement l'esprit public que le vin atteignait des prix élevés.

C'est ce moment éminemment favorable que les viticulteurs choisirent pour mener une vigoureuse campagne contre tous les sophistiqués et empoisonneurs publics. En même temps, ils appelaient l'attention sur la détresse de leur industrie en proie au fléau dévastateur. Et mêlant les deux questions, dans leur zèle intéressé, ils réclamèrent, à grand fracas, de l'opinion publique indécise, des mesures qui, sous le prétexte de viser les falsifications, visaient surtout la concurrence de certaines boissons.

Peu à peu, sous leurs attaques incessantes, la notion du délit de falsification change de caractère. Ils finirent par faire admettre ce principe qu'il fallait interdire, comme boisson falsifiée, toute boisson vineuse qui pouvait faire concurrence au vin, défini restrictivement le produit de la fermentation des raisins frais. On avait commencé par obliger seulement ces boissons à porter avec elles le stigmate de leur nocuité. On finit par interdire complètement la fabrication des unes en vue de la vente et par étouffer, sous des droits fiscaux prohibitifs, la fabrication des autres. En même temps, on modifiait le caractère même du délit de falsification tel qu'il ressortait des lois de 1851 et 1855, en supprimant, dans un cas du moins, un de ses éléments essentiels : l'intention frauduleuse.

Ces mesures législatives qui bouleversent les principes juridiques qui servaient de fondement à la falsification étaient dues en grande partie à l'habile confusion introduite par les viticulteurs entre deux idées bien nettement distinctes : la protection de la viticulture et la répression de la falsification et des fraudes commerciales.

Cette confusion se retrouve aujourd'hui dans tous les textes qui régissent la matière. On mêle par exemple dans la même loi (loi Brousse) des mesures contre l'addition au vin de produits tels que les acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique ou autres analogues et des mesures concernant la vente et la circulation des vins de marc ou de sucre.

Aussi ce n'est que par une analyse détaillée de chaque prescription législative en la matière que l'on peut faire la part entre les mesures dont la nécessité et l'utilité, fondées sur des principes d'hygiène et de probité morale sont indiscutables, et celles qui, n'ayant pas d'autre fondement que la production de la viticulture, ne paraissent point présenter ce caractère.

Mais avant d'entreprendre cette étude détaillée, nous ferons un historique de la législation relative à la falsification des vins, pour bien situer la question dans l'histoire économique.

CHAPITRE II

Historique.

La falsification des vins n'est pas chose nouvelle, surtout si on entend par falsification, comme nous l'avons admis jusqu'ici, toutes les manipulations qu'a réprochées le législateur aux diverses époques ; mais la répression varie avec l'idée qu'on se fait du délit.

Dans l'antiquité, peut-on dire, le délit de falsification n'existait pas. Le vin a toujours été considéré chez les anciens comme un breuvage auquel l'industrie de l'homme était chargée de donner les plus recherchées de ses qualités.

Il est avéré que les Hébreux aromatisaient le vin avec de la myrrhe, de l'encens et même de l'opium.

Les Grecs connaissaient les vins de marc et les vins de raisins secs s'il faut en croire Palladius qui nous a conservé leurs procédés de vinification.

A Rome, on ne trouve pas dans l'arsenal formidable des lois une seule mesure visant directement la falsification. La loi ne punit comme crime que la falsification des denrées

alimentaires publiques et encore cette falsification visée était plutôt une spéculation (Digiste, Livre XLVIII, titre XII, De lege annona). Par contre, Caton, Pline nous apprennent qu'on adoucissait les vins en y ajoutant une certaine quantité de moût évaporé et surtout du miel qu'on ajoutait toujours au vin fort.

On l'aromatisait avec de l'aloès, du goudron, des feuilles de pin, des amendes amères, des figes sèches, du thym, des baies de myrrhe, de l'amome, de la casse, du safran, de l'asaret (1).

Caton et Athénée nous rapportent qu'on ajoutait même de l'eau de mer au vin.

Toutes ces manipulations que les chimistes, viticulteurs et hygiéniste modernes réprooueraient si fort aujourd'hui étaient très en honneur chez les anciens. Nous voyons des poètes les recommander dans la langue des dieux. C'est ainsi que Martial écrit :

*Imbue plebeias clusinis pultibus ollas
Ut satur in vacuis dulcia musta bibas.*

C'est que les anciens recherchaient dans le vin les qualités qui pouvaient le rendre agréable au palais, sans se soucier de sa préparation.

Ce n'est qu'au moyen-âge que nous voyons apparaître la notion du délit de falsification. L'idée nouvelle, a en première ligne, une origine religieuse. Nous voyons au ix^e siècle

(1) L'arome le plus apprécié est celui qu'on obtenait avec la myrrhe. On lit dans Pline : « Lautissima apud priscos vina erant myrrhæ odore conditæ, ut adparèt in Peauta fabula, quæ Persa iscribitur, quanquam in ea et calamos addi jubet. » Le vin poivré était très apprécié du temps de Pline.

un concile s'occuper de la question et comparer « les industriels qui frelatent le vin aux hérétiques qui falsifient la religion ».

La notion de ce délit est toute morale; c'est une conséquence de la doctrine qui considère tout effort de l'industrie humaine pour modifier les lois ou choses naturelles à son avantage comme un crime.

D'autre part, l'ignorance profonde de ceux qui s'y livraient faisait seule, bien souvent, de la manipulation des vins une pratique criminelle. La même ignorance, qui pèse sur le public, lui rend toute manipulation suspecte. Le poison, qui joue un si grand rôle dans l'histoire de ces âges, est d'autant plus redouté qu'on le connaît moins. La législation de cette époque porte la trace de cette appréhension d'un danger qu'on ne sait pas apprécier (1). On en arrive à interdire les manipulations les plus élémentaires du vin, comme les coupages. Une ordonnance de Jean II le Bon, du 30 janvier 1350 ordonne « que nuls marchands de vin ni taverniers ne pourront mêler deux vins ensemble, sous peine de perdre le vin et l'amende ». La même règle se retrouve dans un règlement de police de Paris du 12 février 1415.

(1) L'exemple le plus typique de l'esprit qui régnait à cette époque dans la législation est celui qu'on peut tirer de l'ordonnance de Charles-Quint dite « La Caroline » (art. 113) : « Celui qui par malice et avec danger, falsifie les mesures, poids, épiceries et autres marchandises et s'en sert et les débite pour légitimes, sera regardé comme criminel, banni du pays après avoir été fustigé et subi d'autres peines, suivant l'exigence des cas. Cette falsification pourrait avoir été pratiquée assez souvent et avec assez de malice, pour que le coupable méritât la peine de mort, sur l'avis des gens de loi, ainsi qu'il sera marqué à la fin de l'ordonnance. »

Il semble que ces mesures de répression manquent d'efficacité ou qu'elles ne sont guère appliquées, car sous Louis XIII et Louis XIV nous voyons à nouveau le coupage des vins être interdit à peine de 400 livres parisis d'amende (ordonnance du 30 mars 1635). Un édit royal de 1672 inflige même une punition corporelle aux falsificateurs et en 1673 un arrêt du grand conseil prohibe l'emploi de la colle de poisson destinée au collage du vin.

Par ce rappel d'une législation si souvent remaniée on peut noter la différence de ces idées avec celles des Romains et de toute l'antiquité. Elles sont la conséquence d'une morale nouvelle qui suspecte en général toutes les industries.

Pendant le xviii^e siècle, il semble que ces principes sont très délaissés, puisque nous voyons la veuve de M. Manceau obtenir du roi, en 1781, un brevet lui permettant de fabriquer des liqueurs pour colorer les vins (1).

Ce n'est là qu'un retour à des idées libérales et non point pure négligence (2), car nous voyons vers la même époque une lettre patente du 5 mars 1787 punir de 3 ans de galère

(1) Cette liqueur était la teinte ou vin de Fismes préparé par Manceau en faisant bouillir des baies de sureau avec de la crème de tartre.

(2) En ce sens, texte des lettres patentes du 5 février 1787 ainsi conçues : « Nous sommes informés que sous prétexte de clarifier les vins ou d'en corriger l'acidité, des particuliers y insèrent de la céruse ou de la litharge ; l'attention particulière que nous portons à tout ce qui peut intéresser la vie ou la santé de nos sujets exige que nous les préservions, par une loi émanée de notre sagesse, des dangers qui résulteraient pour eux de l'emploi d'ingrédients reconnus véritables poisons, et de l'usage des boissons dans lesquelles on les aurait fait entrer. »

et 1.000 livres d'amende des empoisonneurs convaincus d'avoir ajouté de la litharge au vin.

La loi révolutionnaire du 19 juillet 1791 conserve ces doctrines libérales et punit seulement celui qui vend du vin falsifié par des mixtions nuisibles d'un emprisonnement de 1 an avec amende de 1.000 francs, insertion et affichage du jugement.

Mais le Code pénal inaugure le système qui verra dans la falsification non nuisible un délit qu'on peut réprimer légalement; système qui s'est depuis lors perpétué dans notre législation et qui est conforme au principe directeur qui préside à la confection de notre Code pénal : la défense sociale par l'intimidation (1).

L'article 318 porte une pénalité qui varie de 8 jours à 2 ans de prison et de 16 à 500 francs d'amende pour la vente de denrées falsifiées par des mixtions nuisibles. L'article 475, qui crée le nouveau délit, punit la falsification par mixtion non nuisible d'une amende de 6 à 10 francs et d'un emprisonnement facultatif de 3 jours au plus. L'article 423 punit la tromperie sur la nature de la marchandise, et l'article 475 soumet les boissons à l'article 423.

On a reproché au Code pénal de ne pas avoir prévu la mise en vente des boissons falsifiées. Il est certain qu'en la matière, la répression peut être jugée insuffisante quand il s'agit de matières nuisibles à la santé. Le décret du 15 décembre 1813 n'est qu'une application particulière de cette loi à Paris.

(1) Cf. Garraud, *Traité théorique et pratique du Droit pénal français*.

*
* * *

De 1813 à 1855, on ne voit pas la législation s'occuper de la matière. Mais dès 1843, s'élabore la législation qui devait sortir des lois de 1851 et 1855 et qui, jamais abrogées, forment encore la base de notre législation en matière de falsification.

A la session de 1843 une proposition était faite à la Chambre des députés, tendant à réprimer les falsifications des vins. Le projet fut adopté par la Chambre en 1844 et lui revint de la Chambre des pairs avec quelques amendements. La Chambre vote une nouvelle résolution en 1846, et le Sénat vote encore avec des divergences en 1848. Ces projets sont repris le 23 avril 1850 par M. de La Grange qui en fait une proposition à l'Assemblée législative et la 3^e délibération n'avait pas eu lieu lors des événements du 2 décembre 1851. Mais dans l'intervalle, on avait voté la loi du 27 mars-1^{er} avril 1851 tendant à la répression plus efficace de certaines fraudes dans la vente des marchandises.

Lorsqu'on examine les travaux préparatoires de cette loi, ce qui frappe tout d'abord c'est l'esprit large qui préside à toute la discussion. C'est ainsi qu'on trouve dans le rapport de M. Riché ces observations si justement sages, dans leur modération : « La nouvelle loi permettra de punir la simple tromperie, mais le juge doit apprécier les intentions, la bonne foi, les excuses, frapper la fraude, et rien que la fraude. Il ne punira ni les mélanges non pernicioeux, révélés par le nom de la marchandise ou par le vendeur, ni les

mélanges ou coupages avoués, que peuvent réclamer ou légitimer la conservation de la chose, les lois de la fabrication, les besoins de la consommation ou du commerce, les habitudes locales ou les caprices du goût. »

Lors de la discussion, les mêmes principes se font jour : la suppression du mot *frauduleusement* qui se trouvait après le mot *falsifieront* dans l'article 1^{er} ayant été demandée, elle est votée, après que les orateurs se sont mis d'accord sur cette phrase du ministre de la justice : « Quant à moi, je n'admets pas que le mot falsification puisse s'appliquer à une altération innocente ; je n'admets pas que des vins falsifiés soient des vins dont le mélange soit entièrement innocent. »

Il faut remarquer que l'application de cette loi aux boissons avait été, lors de la discussion, réservée formellement et à plusieurs reprises. Si nous insistons cependant sur la loi de 1851, c'est que la loi du 5 mai 1855 s'est contentée, après les pénibles discussions qui duraient depuis 1843 sur la matière, de déclarer applicable aux boissons la loi de 1851.

La loi de 1855 fut adoptée à l'unanimité, sans discussion. Mais l'exposé des motifs, comme le rapport Riché, nous montrent bien qu'elle fut conçue dans le même esprit que celle de 1851. Certaines phrases de l'exposé des motifs sont tellement caractéristiques que nous ne pouvons nous empêcher de les citer, pour permettre la comparaison avec les idées qui dominent aujourd'hui en la matière, chez nos législateurs :

« Il est bon de déclarer qu'il n'est point entré dans la

pensée du gouvernement qui propose la loi, ni du Conseil d'Etat qui l'a adoptée, d'entraver en rien et de réprimer les diverses opérations loyalement faites et usitées dans le commerce, qui consistent, — soit à couper les vins de diverses provenances et de diverses qualités pour les améliorer, pour les conserver, ou même pour donner satisfaction au goût du public ou au besoin du bon marché, — soit, suivant l'expression usitée dans ce genre de commerce, à travailler les vins conformément à des procédés fort divers, les uns très anciens, les autres indiqués par la science moderne, comme ceux de Chaptal et d'autres, — soit à imiter par diverses combinaisons les vins étrangers. » Et le rapport de M. Riché de revenir sur la même idée : « Le délit, c'est la fraude. Or il est des mélanges qui, par leur but, leur notoriété, repoussent d'abord cette suspicion. Ce sont les mélanges ou coupages qui réclament la conservation, la guérison, la clarification de la boisson, son appropriation au commerce; ceux que justifient les habitudes locales reconnues ou que la science peut enseigner dans un but légitime. »

Ces citations laissent apercevoir comment la répression de la falsification des vins était comprise par des législateurs qui n'étaient pas préoccupés, dans une discussion de droit pénal, par l'idée de protéger la viticulture.

Les lois de 1851 et 1855 ne créaient pas un délit nouveau, elles conservaient les principes du Code pénal et se contentaient d'augmenter les pénalités. La seule innovation qu'elles introduisent est celle de l'art. 3 de la loi de 1851 qui punit « la détention dans les magasins ou halles, foires

ou marchés, des substances alimentaires qu'ils (les vendeurs) sauront être falsifiées. »

La loi de 1851, comme le Code pénal, distingue nettement la falsification au moyen de mixtions non nuisibles, de celle au moyen de mixtions nuisibles. La première change de caractère mais seulement au point de vue de la pénalité : le Code pénal en faisait un délit de simple police, puni d'une amende de 6 à 10 francs (art. 475) ; l'article 1^{er} de la loi de 1851 en fait un délit correctionnel assimilé à la tromperie de l'article 423 du Code pénal et puni de 1 an à 3 ans de prison et d'une amende qui ne peut excéder le quart des restitutions et dommages-intérêts, ni être au-dessous de 50 francs.

Pour la falsification au moyen de mixtions nuisibles à la santé, le maximum de l'amende est porté à 500 francs, lorsque le quart des restitutions n'atteint pas cette somme et le maximum de l'emprisonnement à 2 ans.

Enfin la détention de substances falsifiées est punie d'une amende de 16 à 25 francs et d'un emprisonnement de 6 à 10 jours.

*
* *

La loi de 1889 et les lois postérieures sont venues apporter à ces principes des coups très sensibles.

Pendant la crise phylloxérique que nous avons analysée sommairement, l'industrie des vins factices avait pris un développement considérable. L'année 1887 avait donné une très petite récolte, la plus petite de la crise phylloxérique, 24.300.000 hectolitres. Par contre, on était arrivé au développement complet de la concurrence qui s'exerçait au

moyen des importations et des fabrications de raisins secs et de vins de deuxième cuvée. Les producteurs, émus de voir leurs récoltes diminuer sans que les prix augmentassent en proportion, cherchèrent les remèdes applicables à leurs maux. L'importation ne pouvait être restreinte, puisqu'on se trouvait sous le régime des traités de commerce qui ne venaient à échéance qu'en 1892. Ne pouvant lutter contre les ennemis du dehors, ils demandèrent l'appui du gouvernement contre les ennemis du dedans. Le 4 juin 1888, M. Griffe déposait sur le bureau du Sénat un projet de loi, tendant à dénommer vins factices les vins de marc et de raisins secs. En même temps, MM. Emile Brousse et Vilar déposaient une proposition de loi similaire sur le bureau de la Chambre des députés.

Au Sénat, la discussion ne donna pas lieu à de grands débats. Au reste, M. Mathey, dans son rapport sommaire, affirmait : « Il ne s'agit ni d'interdire, ni de gêner en quoi que ce soit la fabrication, la vente, la consommation des vins factices. » A la seconde délibération, on note seulement la question de M. Séblin, qui demande si le vinage et le sucrage restent autorisés chez le propriétaire à la cuve ; la réponse du rapporteur est affirmative. On voit, par cette simple observation, qu'il n'y a dans cette loi qu'une mesure en faveur des viticulteurs, et que toutes les formalités imposées au commerce des vins factices le sont uniquement dans le but de lui créer des difficultés.

A la Chambre des députés, on note la protestation de M. Millerand, qui commence ainsi son discours : « Je crois qu'il ne me sera pas très difficile d'établir devant la Cham-

bre que la loi qu'on vous demande de voter, sous prétexte qu'elle intéresse l'hygiène publique, n'est au fond qu'une loi inutile pour la viticulture (exclamations sur divers bancs), dangereuse pour le commerce... nuisible, en définitive aux intérêts de la consommation. » La loi fut votée cependant à une imposante majorité.

Cette loi marque le premier pas dans la voie de l'arbitraire en faveur de la viticulture, où l'on s'est engagé depuis si avant. Cependant, on n'ose point encore dévoiler le véritable but poursuivi. On reconnaît qu'il est contraire aux principes de liberté d'interdire ou de gêner une industrie qui ne présente aucun caractère dangereux. « Rien de plus légitime, assurément, que cette fabrication d'une boisson qui peut remplacer, jusqu'à un certain point, le vin naturel et rendre d'incontestables services à nos populations laborieuses », dit M. Mathey. Mais, malgré ces affirmations, on cherche à étouffer indirectement cette industrie sous une réglementation sévère et compliquée. Tout d'abord, on refuse à la boisson fabriquée avec le raisin sec le nom de vin dont on donne une définition légale : le produit résultat de la fermentation du jus de raisin frais (art. 1). On oblige les vins de sucre et les vins de raisin sec à ne circuler que dans des récipients portant en gros caractères la mention : vin de sucre, vin de raisin sec (art. 4). Le projet de M. Griffé voulait même qu'on les qualifiât simplement de vins factices. Les factures, connaissements (art. 4), les titres de mouvement (art. 5) doivent porter la même mention. Sans doute, ce n'est pas dans l'intérêt de la santé publique que l'on édicte ces prescriptions, puisque l'on re-

connaît que ces vins sont très sains, c'est seulement pour que l'acheteur ne soit pas trompé, on se réclame seulement de la bonne foi qui doit présider aux échanges commerciaux. Cependant dès que le vendeur, pour se conformer à la loi, avertit l'acheteur que tous les vins qu'il vend sont mélangés de vins de raisin sec et de sucre, on crie qu'il la tourne. Pourquoi ? si l'on ne vise qu'à prévenir la tromperie qui peut se produire en vendant ce vin pour du vin naturel. A la vérité, les protestations venaient seulement de ce que le but véritable de la loi était d'éveiller la suspicion du public contre ces vins, en les lui faisant considérer comme des drogues malsaines et que, grâce à la manœuvre des débitants, ce but n'était pas réalisé (1).

La loi, d'autre part, était inapplicable, parce que rien n'était prévu pour empêcher la fraude et la découvrir. Les chimistes déclaraient impossible de reconnaître si un vin contenait du vin de raisins secs, et le laboratoire municipal de Paris, qui affirmait péremptoirement le contraire, fut bientôt l'objet de la raillerie de tous ceux qui voulaient le mystifier. Ses erreurs furent constatées presque officielle-

(1) Pour éviter les poursuites qui pouvaient résulter de l'application de cette loi, les débitants faisaient apposer dans leurs débits des pancartes avec cette formule : « Tous les vins sont vendus ici sans garantie et comme étant additionnés d'eau, de vins de raisin sec et de vin de sucre. » Autre formule : « L'Union Syndicale des débitants de vin de Paris et de la banlieue informe la population parisienne que la loi Griffé oblige sous peine d'amende, de prison et d'affichage, les débitants de vin à indiquer si le vin qu'ils livrent à la consommation contient du vin de sucre ou du vin de raisin sec, qu'ils sont dans l'impossibilité matérielle de répondre de la composition exacte du vin qu'ils servent à leur clientèle. En conséquence, le public est prévenu que tous les vins venus ici sont factices. »

ment (1). Dans ces conditions la loi était inapplicable, aussi le 10 mars 1890, M. Jacques, s'appuyant sur ces considérations, déposait-il sur le bureau de la Chambre une proposition de loi tendant à l'abrogation de la loi du 14 août 1889.

Mais, à la même époque, M. Brousse déposait une proposition de loi tendant, au contraire, à assimiler aux alcools tous liquides alcooliques provenant de la fermentation de substances autres que celles spécifiées aux articles 1, 2, 3 de la loi de 1889. M. Griffé, au Sénat, déposait une proposition dans le même sens. Ces propositions revinrent des commissions assez modifiées. On avait ajouté, sur la proposition de M. Berthelot, qui s'appuyait lui-même sur l'opinion de l'Académie de médecine, un article interdisant le plâtrage des marcs pour obtenir des vins contenant plus de 2 grammes de sulfate de potasse. Les représentants des viticulteurs firent à cette proposition une très vive opposition (2), en alléguant que la pratique du plâtrage datait de temps immémoriaux dans le Midi et qu'elle n'avait jamais donné lieu à la constatation de maladies. On cita même des expériences faites à l'école de Montpellier. Contre la proposition de loi, on alléguait les promesses mêmes de MM. Brousse et Jamais lors des lois précédentes, qui affirmaient ne point vouloir demander « l'extension d'un régime vexatoire » contre lequel ils protestaient. Les comptes séparés pourtant étaient bien une aggravation de ces mesures vexatoires.

(1) Voir note, page 42.

(2) C'est M. Turrel, le promoteur de la loi de 1897, qui prit la parole.

La loi de 1891 n'est qu'une conséquence directe de la loi de 1889. L'article premier ajoute les vins de marcs à la liste des vins factices. Le salage au-dessus de 1 gramme par litre (art. 2), le plâtrage au-dessus de 2 grammes par litre, sont interdits. La pénalité dans le premier cas est celle de la loi de 1851, dans le second cas, elle est d'une amende de 16 à 500 francs et d'un emprisonnement de 6 jours à 3 mois ou d'une des deux peines seulement. Enfin, les vins factices sont suivis au moyen de comptes particuliers par la régie. Ils seront tenus séparément dans les magasins (art. 4)). L'art. 5 prend des dispositions sans importance pour faciliter la découverte des fraudes.

La loi Brousse marque une étape dans la voie de la protection de la viticulture. L'attaque prend une forme moins détournée. Les appels à l'hygiène publique et à la probité commerciale sont moins haut proclamés. Elle n'était, au reste, pas plus applicable que la loi Griffe, en ce qui concernait les vins factices.

C'est alors qu'éclate la crise de 1893. Après deux années de production restreinte : 29.082.000 hectos en 1892 et 30.200.000 en 1891, l'année 1893 donnait une récolte de 50.070.000 hectos. La consommation, qui avait été restreinte depuis de longues années, ne put absorber la récolte, la mévente des vins se produisit. Tout d'abord, il y a moins une crise de mévente qu'une crise de stagnation sur le marché des vins. En décembre 1893, les vins ordinaires du Midi valent 8 à 10 francs, les supérieurs 20 francs. Mais on n'achète pas. Le commerce hésite à cause du système économique encore mal assis. C'est alors que le Midi,

exaspéré par cette stagnation des affaires, commence ses bruyantes manifestations. Le 12 décembre 1893, se tient à Montpellier un grand meeting où l'on voit réunis près de 20.000 viticulteurs de l'Hérault, qui manifestent dans les rues sous la conduite des représentants au Parlement et des corps élus. Les vœux sont écrits sur des cartons fixés au bout de longs bâtons promenés jusqu'à la préfecture où on les dépose. Ils portent des titres suggestifs : « Guerre aux vins alcoolisés, guerre aux raisins secs, guerre à la viticulture de Bercy ! ». C'est la croisade du vin qui s'organise. Même manifestation à Béziers le 17 décembre. A Narbonne, on va plus loin, comme si l'ardeur belliqueuse croissait en raison inverse de la latitude. Les vœux se terminent par cette menace : « Si le 1^{er} février 1894, ces vœux n'ont pas reçu satisfaction, l'impôt sera refusé et les corps élus devront démissionner en masse. » Le congrès de Nîmes du 8 janvier, plus paisible, décide que la démission est de mauvaise politique, que les députés et sénateurs devront refuser le vote du budget et que les corps élus organiseront l'arrêt de la vie publique. Malgré ces très vives manifestations méridionales, la crise s'accroît. En janvier 1894, les vins valent, suivant qualité, de 1 fr. 10 à 1 fr. 60 ou 1 fr. 70 le degré.

Une interpellation au Sénat, une autre à la Chambre, appellent l'attention du gouvernement sur la question et démontrent que tout le monde est d'accord pour accuser le commerce de la crise et pour voir le remède dans une nouvelle loi dirigée contre lui.

M. Brousse, alors, dépose le même jour trois propositions

de lois sur le bureau de la Chambre. Le gouvernement avait déjà déposé un projet de loi à la date du 30 janvier visant la répression du mouillage, même connu de l'acheteur. M. Brousse, dans une première proposition, demande à ce qu'on identifie l'adjonction d'alcool à celle de vins artificiels et à celle d'eau. Une deuxième proposition modifiait la loi du 26 juillet 1890 sur le régime fiscal des raisins secs et enfin une troisième proposition visait les acquits fictifs.

La commission, acceptant en partie la première proposition de M. Emile Brousse, ajoute au projet du gouvernement un art. 2 ainsi conçu : « Toutes les dispositions contenues dans l'article précédent s'appliqueront lorsqu'il s'agira de vin additionné d'alcool. » Le projet est vivement combattu à la Chambre. On allègue l'impossibilité d'application, les principes de notre droit pénal et l'inutilité de la loi pour la viticulture qu'on veut protéger.

Au Sénat, M. Bérenger dit avec netteté : « Au fond, ce que vous voulez, ce n'est pas poursuivre une malhonnêteté qui n'existe pas, une fraude qui ne se rencontre pas, ce que vous voulez, c'est satisfaire des intérêts. Voilà le but de la loi. » D'autre part, M. Berthelot vient avouer l'impuissance de la chimie à reconnaître dans les conditions ordinaires un vin mouillé d'un vin naturel et fait cette déclaration que nous retiendrons : « Le vin n'est pas un produit naturel, unique, homogène, comme l'est une poire, une pomme, un artichaut, en un mot une matière agricole : le vin est un produit de fabrication artificielle. »

Les partisans eux-mêmes de la loi avouent qu'elle n'est

qu'un expédient (M. Brousse). N'importe, les viticulteurs ont fait tant de bruit qu'il faut bien leur jeter quelque chose en pâture, en attendant la réforme du régime fiscal des boissons. On vote la loi.

La loi du 24 juillet 1894 est intitulée : « Loi relative aux fraudes commises dans la vente des vins (alcoolisation et mouillage). » Il faut noter qu'elle ne crée pas ces délits. Ils existaient avant elle et avaient donné lieu à de nombreux arrêts de jurisprudence, comme nous le verrons. Cette loi a seulement modifié le caractère de ces délits. Elle décide qu'ils existeront même dans le cas où la falsification serait connue de l'acheteur et du vendeur. Ce fut une mesure de circonstance, qui répondait à la manœuvre des débitants que nous avons signalée. L'art. 2 faisait exception pour les vins de liqueur et les vins destinés à l'exportation qui peuvent toujours être vinés.

Tout de suite, on constate l'inutilité de la loi. L'art. 2 prévoyait un décret qui devait déterminer les caractères auxquels on reconnaît les vins suralcoolisés. Ce décret ne fut promulgué que le 19 avril 1898, et après avoir établi la règle « alcool-extrait », il ajoute : « Toutefois, cette présomption pourra être infirmée, lorsque la comparaison des différents éléments constitutifs des vins, leur dégustation, les conditions de leur fabrication, le lieu de provenance, permettent d'établir qu'ils proviennent exclusivement de la fermentation de raisins secs.

Le mouillage n'est pas plus facile à reconnaître que le vinage. Aussi en 1895, à Paris, sur 18 poursuites, il y a eu 18 acquittements. Le laboratoire municipal, trop catégo-

rique, voit les tribunaux eux-mêmes relever ses erreurs et les contradictions des chimistes (1).

La loi de 1894 n'avait donc eu aucun effet. Mais ce que ne pouvait la loi, la nature elle-même le fit. En août 1894, la récolte s'annonçant assez faible, les cours redeviennent aussitôt plus fermes et dès octobre les prix ont retrouvé un taux très soutenu (2). Aussi les viticulteurs tranquilisés cessent leurs plaintes et le législateur oublie un moment les falsificateurs.

Au reste, la réforme du régime fiscal des boissons retient en ce moment toute l'attention avec le projet Ribot. Le désaccord du Sénat et de la Chambre sur la question ne permet pas au projet d'aboutir. Nous voyons alors réapparaître les mesures agressives.

En 1896, M. Turrel dépose une proposition de loi ainsi conçue : « Art. 1^{er}. La fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels sont interdits. — Art. 2. Est déclaré vin artificiel, tout vin qui est produit autrement que par la fermentation des raisins frais ou qui est additionné de matières quelconques ne provenant pas du produit de la

(1) Un exemple entre autres : « Coupage piqué et mouillé. N'est pas marchand », dit d'un vin soumis aux tribunaux, le laboratoire municipal. « En l'absence d'un terme de comparaison, répond M. Magnier de la Source, rien ne peut autoriser à considérer le liquide soumis à notre analyse comme un vin additionné d'eau. Sa saveur est agréable et présente une tendance légère, mais très réelle à l'acétification ». Les affirmations du laboratoire municipal deviennent si arbitraires que le Conseil municipal lui adresse un blâme à l'unanimité.

(2) Les Montagnes et Saint-Georges sont à 22-25 francs, les vins de plaine à 15-16 francs, les ordinaires à 13-14 francs.

vigne. » La répression est sévère, l'amende pourra varier de 50 à 10.000 francs.

La commission remanie cette proposition de façon à ruiner les fabriques de vin de raisins secs sans avoir à payer la juste indemnité d'expropriation.

La fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs sont soumises aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance (art. 1^{er}).

C'est suivant l'expression de M. J.-Ch. Roux, la mort sans phrase pour cette industrie, et peut-on ajouter, sans indemnité. En effet, 100 kilos de raisins secs donnant 3 hectolitres de vin à 10°, ces 3 hectos auront payé avant de sortir de la fabrique :

Droit de douane.....	25 francs.
Droit de fabrication.....	3
Droit sur 30° d'alcool.....	66
Pour 3 hect. de vin.....	<u>94 fr.</u> de droits fiscaux.

L'art. 2 décide que la circulation des raisins secs ne pourra se faire qu'en vertu d'acquits-à-caution garantissant le paiement du droit de consommation de l'alcool à raison de 30 litres par 100 kilos. Entre cette disposition et celle de l'art. 1^{er}, il y a, dans cette loi, une contradiction qui a été nettement montrée par M. Peytral (1).

En même temps on interdit la fabrication et la circula-

(1) L'art. 1^{er} parle de droits sur la richesse alcoolique totale et l'art. 2 de droits à raison de 30 litres par 100 kilos. Mais si 100 kilos donnent plus ou moins de 30 litres d'alcool, quel est l'art. que l'on appliquera?

tion en vue de la vente des vins de marc et des vins de sucre. Cependant la circulation des premiers est autorisée, si cette boisson est à destination de particuliers pour consommation familiale.

La loi du 6 avril 1897 présente un caractère différent des lois précédentes. Ici on ne peut plus arguer de l'hygiène et de la moralité publique. Le rapport de M. du Périer de Larsan à la Chambre, comme celui de M. de Verninac au Sénat, allèguent, en premier lieu, l'intérêt de la viticulture. Cependant M. Salis, président de la commission de la Chambre, dit encore : « C'est une question de haute morale, de probité et de santé publique en même temps qu'un acte de défense vis-à-vis des intérêts de nos malheureux viticulteurs. Mais c'est parce que la nécessité d'une protection pour la viticulture ne s'imposait pas à l'esprit avec une évidence absolue, à ce moment où les prix atteignaient, suivant l'expression d'un économiste qui n'est pas suspect de partialité, des prix de monopole » (1).

En 1897, les viticulteurs avaient obtenu de l'État, à l'encontre de leurs concurrents, tout ce qu'ils pouvaient obtenir : les vins de marcs et de sucre ne pouvaient plus leur porter ombrage, puisqu'eux seuls avaient le monopole de leur fabrication et de leur vente. Les vins de raisins secs avaient disparu. Tous les efforts de la viticulture se

(1) La majoration des droits de douane, afin d'éliminer les vins italiens et espagnols, a maintenu au dedans des prix exagérés ; exagérés est bien le mot, puisque jusqu'à ces dernières années les vins de submersion qui représentent 7, 8, 10 francs au plus de prix de revient, se vendaient 15 à 18 francs : c'étaient des prix de monopole (Charles Gide, *R. écon. pol.*, mars 1901).

portèrent vers la réalisation de la réforme fiscale qui devait enfin aboutir en 1900.

Mais, entre temps, sans reconnaître encore l'inutilité de toutes ces mesures arbitraires et vexatoires, on s'aperçut que la viticulture, protégée contre ses ennemis, devait maintenant être protégée contre elle-même, les vins de marc et surtout de sucre continuant à faire au vin de raisins frais une concurrence désastreuse.

Tout d'abord, l'art. 16 de la loi de 1900 (amendement Lauraine), limita l'application de la loi du 29 juillet 1884 aux besoins présumés de la consommation familiale du producteur, c'est-à-dire à 40 kilos de sucre par membre de la famille et par domestique attaché à la personne. Cette prescription n'eut absolument aucun effet. La loi du 28 janvier 1903 abrogea la loi du 29 juillet 1884, mais en même temps elle abaissait l'impôt général de 60 francs à 25 francs les 100 kilos, c'est-à-dire au taux même de l'ancienne taxe réduite. Dans son article 7, la loi restreignait la liberté des opérations en instituant un contrôle du sucrage de la première cuvée basé sur la déclaration du contribuable, en maintenant d'autre part les restrictions de la législation antérieure relatives à la consommation familiale, réglementant enfin la possession du sucre en quantité supérieure à 50 kilos chez les détenteurs de vendanges.

La fraude éhontée, qui fut la conséquence naturelle des hauts prix pratiqués en 1904, fit naître la loi du 18 juillet 1904.

Comme les précédentes, celle-ci n'est qu'une mesure de circonstance, visant des cas de fraude particuliers. En premier lieu elle vise l'emploi des acquits fictifs qui per-

mettent de créer des manquants extraordinaires chez les entrepositaires que ceux-ci comblent ensuite au moyen du mouillage. L'art. 1^{er} est relatif au visa des acquits en cours de route, le 2^e à la déclaration du détenteur de la marchandise enlevée, confirmant la réalité de l'opération ; enfin l'art. 3 a pour but de prévenir la fraude qui consistait à fabriquer, à Paris, sous le couvert « d'hydromel » de l'alcool sans aucune déclaration, ce qui permettait de viner et mouiller ensuite frauduleusement et impunément les vins dans l'intérieur de Paris.

Nous n'insistons pas sur ces événements d'hier qui sont encore ceux d'aujourd'hui. Il nous faut seulement constater la tendance actuelle qui est celle d'une répression, sans aucune mesure d'exception, de la fabrication des vins factices. La suite de notre étude répondra à la question de savoir si la solution doit être cherchée en ce sens.

CHAPITRE III

La Législation actuelle.

L'historique nous ayant montré la législation contre les falsifications des vins dans sa genèse et son évolution, il importe maintenant d'examiner les principes de la législation actuelle.

Nous étudierons d'abord le régime des vins artificiels, vins de raisins secs, vins de sucre, vins de marcs; puis nous verrons les mesures spéciales prises contre le vinage et le mouillage et enfin contre l'emploi de substances étrangères au vin: plâtre, colorants, etc.

SECTION PREMIÈRE

Le régime des raisins secs, des vins de raisins secs et autres vins artificiels.

L'étude de la législation sur les vins de raisins secs n'a, peut-on dire, qu'un intérêt rétrospectif. Il n'y avait plus en 1904 que 2 fabricants de vin de raisins secs soumis au contrôle de la régie, et la production totale de ces vins en 1902 n'a été que de 8.969 hectolitres. Mais si cette fabrication a si peu d'importance, c'est au régime légal auquel

ces vins sont soumis qu'on en attribue généralement la cause. Nous allons voir par l'examen de la législation jusqu'à quel point cette idée peut se justifier.

Tout d'abord, il faut faire sur cette législation une remarque préliminaire : son objet n'a pas été nettement déterminé par le législateur. Les vins de raisins secs ou autres vins artificiels (à l'exception des vins de liqueur, mousseux, des vins de marc et de sucre) et les raisins secs à boisson sont soumis à une législation spéciale. Mais le législateur n'a dit nulle part ce qu'il entendait par vins artificiels. Or ce n'est pas par oubli ou négligence, on peut affirmer que c'est par impuissance. En 1897, la question fut très longuement discutée à la Chambre. Le projet Turrel contenait cette définition : « Est déclaré vin artificiel tout vin qui est produit autrement que par la fermentation des raisins frais ou qui est additionné de matières quelconques ne provenant pas du produit de la vigne. » C'est, au reste, la définition qui semble résulter, *a contrario*, de celle du vin naturel, donnée dans la loi Griffé. Cependant, la commission de 1897, sur les protestations très vives des représentants des fabricants de vins mousseux, écarta cette définition. Et la Chambre à sa suite, se refusa à donner du vin artificiel une définition limitative. Il y a là une imprécision qui peut devenir dangereuse. Toutes les manipulations, même indispensables comme le collage, pourront être comprises dans la catégorie des opérations qui transforment un vin naturel en vin artificiel. C'est une question d'interprétation, laissée à la libre appréciation du juge. Nous trouvons dans la jurisprudence des exemples de

l'importance de cette latitude. C'est ainsi que le tribunal de Bougie a donné du vin artificiel une définition qui est à retenir pour son imprécision : « On doit comprendre comme vins artificiels toutes boissons artificielles contenant de l'alcool (1) ». La Cour de Nancy a rendu, d'autre part, un arrêt intéressant qui, s'appuyant sur l'art. 1^{er} de la loi du 14 août 1889, considère un vin mouillé comme une « dilution alcoolique » (en d'autres termes un vin artificiel) et autorise par suite des poursuites pour fraude au droit de consommation, d'entrée et d'octroi, sans préjudice des poursuites pour violation des lois sur le mouillage (2).

Dans la pratique cependant, si on admet les exceptions de la loi de 1897, il ne reste dans la catégorie des vins artificiels que les vins de raisins secs. Aussi examinerons-nous cette législation uniquement par rapport aux vins de raisins secs.

La première loi relative à la matière est la loi du budget du 17 juillet 1889 (art. 12) qui impose aux droits d'entrée, dans les villes sujettes, les fruits destinés à la fabrication des vins à raison de 100 kilos de fruits secs pour 3 hectolitres de vin. Le même article rendait applicable aux fabriques de vins de raisins secs l'art. 11 de la loi du 3 juillet 1816, relatif aux visites dans les brasseries et distilleries. Un règlement d'administration publique était prévu ; il fut décrété le 10 octobre 1890. Entre temps, la loi du 26 juillet 1890 avait fixé les bases de cette réglementation. Elle imposait aux fabricants de vins de raisins secs la déclaration et

(1) *Journal des Contributions indirectes*, 1901, p. 192.

(2) Arrêt du 5 novembre 1903.

la licence. Les fabriques étaient placées sous le régime de la permanence vis-à-vis des contributions indirectes. Enfin les raisins secs destinés aux fabricants et entrepositaires ne pouvaient circuler qu'avec acquits-à-caution garantissant le paiement d'un droit de fabrication fixé à 3 francs par hecto de vin fabriqué. Mais jusqu'en 1897, les marchands en gros des villes sujettes pouvaient seuls être considérés comme entrepositaires ; les autres échappaient à l'action de la régie, puisqu'aucun droit ne grevait les raisins secs autres que les droits d'octroi et d'entrée. Depuis 1897, tous les négociants, sans distinction, doivent recevoir les raisins secs avec des acquits-à-caution garantissant le paiement du droit général de consommation, à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilos de raisins et du droit de fabrication, réduit à 1 franc par hecto de vin fabriqué par la loi du 11 janvier 1892. Les raisins secs destinés à la consommation personnelle et de famille sont soumis à un droit de circulation de 6 francs par 100 kilos de raisins, la limite maxima de cette consommation étant laissée à l'appréciation des tribunaux. La loi du 11 janvier 1892, en même temps qu'elle réduisait le droit de fabrication à 1 franc, portait à 15 francs le droit de douane sur les raisins secs, qui était jusqu'alors de 6 francs par 100 kilos. Ces droits de douane parurent encore insuffisants, et le 14 novembre 1894 on relevait les droits de 15 à 40 francs par 100 kilos au tarif maximum et à 25 francs au tarif minimum.

Le régime actuel peut se résumer ainsi : les raisins secs sont soumis à un droit de douane de 25 francs par 100 kilos ; à l'intérieur ils sont soumis à un droit de circulation de

6 francs lorsqu'ils sont à destination de particuliers. Ils circulent, lorsqu'ils sont à destination d'entrepôts ou marchands en gros, sous acquits-à-caution, garantissant les droits fiscaux de consommation et de fabrication des vins de raisins secs. Les fabricants de vins de raisins secs sont soumis : 1° à un droit de licence de 125 francs ; 2° au droit de fabrication de 1 franc par hectolitre de vin fabriqué ; 3° au droit général de consommation (220 francs par hectolitre d'alcool fabriqué) ; 4° au droit d'entrée qui pèse sur les spiritueux.

Pour l'application de ce régime, les fabricants sont soumis à l'exercice et doivent fournir une caution solvable qui s'engage solidairement avec eux à payer les droits constatés à leur charge.

L'industrie des vins de raisins secs a joui pendant la crise du phylloxéra d'une très grande prospérité. Autour de Cette, à Marseille, puis à Paris, de nombreuses fabriques s'édifièrent. Des fortunes considérables furent bâties dans l'espace de quelques années. Le vin de raisins secs s'écoulait en flots d'or. Et la production croissait sans répit. Elle passait de 238.000 hectolitres, en 1871, à 2.826.000 hectolitres en 1886. C'est que, jusqu'en 1889, cette industrie jouissait d'une liberté qui lui assurait des avantages considérables sur le vin naturel. Tout d'abord, l'économie des frais de transport était notable à cause de la différence du poids de la matière et du logement : 1 hectolitre de vin de Marseille à Paris coûtait 5 francs de transport, auxquels il fallait ajouter un franc pour la valeur d'entretien des fûts ; par contre, un hectolitre de vin fait à Paris avec 33 kilos

de raisins secs expédiés de Marseille revenait comme transport à 1 fr. 65 de transport et 0 fr. 25 de sac ; en résumé 4 fr. 10 d'économie. D'autre part, le prix de la matière première était très minime comparé à celui du vin. Enfin aucun obstacle douanier ou fiscal à l'intérieur ne venait entraver l'expansion de cette industrie déjà favorisée naturellement. En 1879, une circulaire ministérielle avait bien décidé de considérer les vins de raisins secs comme des vins falsifiés, mais cette mesure avait été rapportée l'année suivante.

En 1889, cependant, la loi Griffé met une première entrave à cette fabrication, par les formalités qu'elle impose à ces vins, qui jettent sur elle le discrédit. La production tombe à 1.825.000 hectolitres contre 2.227.000 en 1888.

La loi de 1890 porte un nouveau coup. La production n'est plus en 1892 que de 1.055.178 hectolitres. Après la loi de 1894, nous trouvons en 1895 une production de 458.000 hectolitres seulement. Mais ces chiffres comprennent la production totale. Or, il faut remarquer que la loi de 1890, en dispensant du droit de fabrication les raisins secs destinés à la consommation de famille, avait ouvert la porte à une fraude colossale : des 57.648.744 kilos de raisins secs importés en 1892, 46.187.978 étaient allés à la consommation familiale et seulement 11.486.766 aux fabriques.

En réalité, les lois, et surtout la baisse naturelle des prix, avaient déjà porté à l'industrie des vins de raisins secs des coups très graves (1). Le nombre des fabriques

(1) Le D^r Cot, député de l'Hérault, indiquait déjà en 1893 que « si ces fabriques ne produisaient que 3 hectolitres par 100 kilos, elles

avait diminué depuis 1891 d'une façon significative. De 113 fabriques en 1891, on tombait au chiffre de 62 en 1892, 49 en 1893, 25 fin juin 1894 (1). La loi de 1897 n'a donc pu qu'achever l'œuvre. La fabrication industrielle n'a plus été, en 1878, que de 17.177 hectolitres pour une production totale de 128.885 hectolitres. L'année 1902 a donné la plus faible production, 8.969 hectolitres ; l'année 1904 donne un chiffre de 52.071 hectolitres. Cette recrudescence dans la fabrication de ces vins s'explique par les prix élevés du vin naturel, qui ont entraîné une consommation familiale importante.

Mais le but poursuivi par la loi de 1897, la suppression de la fabrication industrielle, peut être considéré comme atteint, puisqu'il ne restait plus en 1904, sous le contrôle de la régie, que deux fabriques de vin de raisin sec.

seraient fermées depuis longtemps, parce que, au prix où sont nos vins depuis deux ans, le vin de raisins secs coûterait plus cher que vin naturel ; faisons le compte :

Les raisins de Corinthe valent....	47 francs les 100 kilos.
Transport	3 francs.
Frais de fabrication	3 francs (1 fr. par hecto).
Commission, intérêt de l'argent, risques.....	9 francs (3 fr. par hecto).
Total.....	<u>62 francs.</u>

« L'hectolitre reviendrait à 20 fr. 75. Or, le commerce offre sur les mêmes places le vin naturel à un prix égal, ou même inférieur ». (*La viticulture et le régime douanier*, D^r Cot, 1893).

(1) Ces chiffres tendraient à prouver que la constatation du D^r Cot, que nous avons citée, était juste et que la ténacité des capitaux engagés suffisait à expliquer l'existence des dernières fabriques, sans qu'on eut besoin d'en appeler à la fraude.

SECTION DEUXIÈME

Les vins de marcs.

La question des vins de marcs présente peu d'intérêt en elle-même. On sait qu'on désigne sous ce nom les liqueurs vineuses qui proviennent du lavage méthodique du marc privé, par la pression, de sa goutte-mère.

Si la production de ces vins est assez considérable, puisqu'elle s'est élevée à 1.365.208 hectolitres en 1904, d'après les évaluations officielles, il est certain qu'elle ne joue qu'un rôle restreint sur le marché des vins, car la plus grande partie de ces boissons ne saurait être utilisée, sinon pour la consommation familiale, et, par suite, la concurrence qu'elles font au vin naturel peut être considérée comme irréductible.

Ces piquettes, qui n'ont en général qu'un degré alcoolique très faible et une saveur particulière, ne rentrent pas, en pratique, dans le commerce. Mais elles sont employées parfois sous forme de mélange avec le vin de vendange. C'est alors un mouillage détourné que nous étudierons plus loin.

La loi de 1891 est la première qui se soit occupée de ces vins ; son article premier les assimile au vin de sucre.

La loi de 1897 a interdit leur fabrication et leur circulation en vue de la vente (art. 3), mais le § 6 du même article établit un droit de circulation de un franc par hectolitre, lorsque ces boissons sont à destination de particuliers pour consommation familiale. Le législateur, par cette dis-

position, a nettement montré que la loi ne visait que l'introduction des piquettes dans le commerce, la fabrication pour la consommation restant entièrement libre.

SECTION TROISIÈME

Les vins de sucre.

Si la question du vin de raisins secs est d'un intérêt plutôt rétrospectif, il n'en est aucune en la matière qui présente un intérêt plus actuel, plus immédiat, que celle des vins de sucre. C'est que si la législation a trouvé pour les vins de raisins secs une formule exactement adaptée au but poursuivi, la législation sur les vins de sucre en est encore à chercher la sienne. Et c'est pourquoi, après avoir exposé la législation actuelle, nous rechercherons dans les propositions et projets de loi actuellement en discussion les mesures qui nous semblent devoir former la législation de demain sur la matière.

Avant de poursuivre la suppression de la concurrence faite par les vins de sucre au vin naturel, les viticulteurs avaient réclamé des mesures destinées à faciliter leur fabrication, et ils s'appuyaient pour ce faire sur l'opinion des savants les plus illustres. J.-B. Dumas, membre de l'Institut, ne disait-il pas en 1882 : « Le sucrage, tel que nous l'avons défini, constitue une opération honnête, avouable et praticable au grand jour. C'est donc par des motifs sérieux, conformes aux doctrines les plus saines de la science et confirmées par une pratique irréfutable, que les viticulteurs réclament l'usage, à prix réduit, du sucre de canne ou

de betterave, de ce sucre cristallisé qui, en ajoutant au vin l'alcool, la glycérine, l'acide succinique et quelques produits étherés agréables de la fermentation, n'y fait rien intervenir qui puisse en altérer l'usage salubre, le bouquet et la saveur. »

Cette pratique, qui était conforme alors aux doctrines les plus saines de la science et qui devait rendre de si grands services à la viticulture, pendant la période aiguë du phylloxéra, fut facilitée par la loi du 29 juillet 1884 qui réduisit la taxe, sur les sucres employés au sucrage, à 20 francs, puis 24 francs par 100 kilos.

Cependant les vignobles se reconstituaient, et cette boisson si saine commençait à faire au vin une concurrence gênante; la loi Griffé réglementa cette industrie pour enrayer son développement. Les récipients qui contenaient des vins de sucre devaient porter, en caractères apparents, la mention : « vin de sucre ». La même mention devait se retrouver sur les factures et titres de mouvement. Les pénalités étaient sévères : amende de 25 à 500 francs, emprisonnement de 10 jours à 3 mois.

La loi Brousse, qui édictait des mesures pour la publicité du sucrage et qui ordonnait de suivre ces vins chez les entrepositaires au moyen de comptes séparés n'eut, pas plus que la loi Griffé, de résultats appréciables.

Alors la loi de 1897 interdit la fabrication de ces vins en vue de la vente. Mais, si l'administration ne pouvait assurer l'application de la loi de 1889 par l'impossibilité de reconnaître et distinguer nettement un vin de sucre, comment aurait-elle pu réprimer la fraude nouvelle qui se manifes-

tait exactement sous la même forme ? La loi de 1900 (amendement Lauraine) vint apporter le complément indispensable à la mesure prise en 1897, en limitant légalement les opérations des sucrages destinées à la consommation familiale. La loi du 28 janvier 1903, détaxant les sucres en ramenant à 25 francs par 100 kilos les droits pleins, allait donner une recrudescence à la pratique du sucrage, en supprimant l'avantage de la prime réduite, car le sucrage à tarif plein n'avait pas été réglementé en 1900. Une réglementation nouvelle s'imposait, ce fut celle établie par la loi du 28 janvier 1903.

La loi du 31 mars 1903 interdit l'emploi des glucoses en vinification et organise la publicité des opérations de sucrage. Jusqu'à cette date, l'emploi des glucoses était assimilé à celui du sucre, conformément aux déclarations du rapporteur de la loi de 1897. La loi du 11 juillet 1891 stipulait, d'autre part, que les demandes de sucrage à taxe réduite seraient conservées, pendant trois ans, à la direction des contributions indirectes et communiquées à tout requérant, moyennant un droit de 50 centimes. La loi du 28 janvier 1903 ayant supprimé la taxe réduite, cette publicité disparaissait naturellement. La loi du 31 mars 1903 rétablit ce droit de recherche pour les vins de sucre en l'étendant aux opérations de sucrage en première cuvée et même aux déclarations de détention de sucre.

A l'heure actuelle, le sucrage des vendanges reste une pratique autorisée dans les limites fixées par la loi. Voyons quelles sont ces limites.

Il faut distinguer deux opérations très différentes et qui

sont très diversement réglementées : le sucrage en première cuvée et le sucrage des marcs.

Le sucrage en première cuvée demeure autorisé, il a été seulement limité par l'art. 7 de la loi du 28 janvier 1903, qui fixe à 10 kilos, par 3 hectolitres de vendanges, la quantité maxima de sucre qu'on puisse employer.

Cette liberté s'explique par la nécessité absolue du sucrage pour la vinification des vendanges qui, par suite des conditions climatériques défavorables, n'ont pu arriver à complète maturité. La pratique du sucrage en première cuvée a toujours existé dans les régions viticoles du centre, et, en 1889, M. Séblin, au Sénat, se faisait l'interprète de ces populations en demandant au rapporteur de spécifier que le sucrage et le vinage restaient autorisés en première cuvée. M. Griffé, rapporteur, affirmait le principe, ce qui lui attirait, au reste, de la part du président, cette réplique plaisante sans doute : « Alors, Monsieur le rapporteur, si tout manque on peut tout ajouter. »

Si la loi a limité à 10 kilos de sucre par 3 hectolitres de vendanges la quantité employable, c'est seulement pour éviter, autant que possible, une fraude qu'aucune surveillance administrative ne saurait surprendre, et qui consiste à ajouter de l'eau à la cuve, en remontant le degré alcoolique par l'adjonction de sucre, c'est ce qu'on a appelé la gallisation, du nom de l'inventeur de ce procédé. Cette pratique consiste, scientifiquement, à additionner d'eau les moûts de raisins trop verts, pour diminuer leur acidité, et à relever leur degré alcoolique par le sucrage ; elle n'a pour but que de diminuer l'acidité, mais, en même temps, elle

diminue la couleur, le bouquet, la saveur, et elle servira le plus souvent à masquer un simple mouillage, auquel l'assimile la circulaire n° 539 du 26 août 1903.

Seul est autorisé le procédé de chaptalisation, qui consiste à ajouter simplement du sucre fondu dans une petite quantité d'eau chaude, dans laquelle on a ajouté un peu d'acide tartrique pour en faciliter l'inversion. D'après les expériences de Pasteur il faut, pour obtenir un litre d'alcool pur, c'est-à-dire pour augmenter d'un degré un hectolitre de vin, 1 kil. 550 grammes de sucre cristallisé, mais, en pratique, le dégagement d'acide carbonique entraînant toujours de l'alcool pendant la fermentation, on admet qu'il faut en moyenne, pour obtenir ce résultat, 1.725 grammes de sucre cristallisé. Comme trois hectolitres de vendanges correspondent à deux hectolitres de vin, on voit que les 10 kilos de sucre dont l'emploi est autorisé en première cuvée permettent d'augmenter la force alcoolique du vin de 2°90.

Ces opérations de sucrage doivent être faites en présence de la régie, aux lieux, jours et heures indiqués dans la déclaration qui doit être déposée à la recette buraliste des contributions indirectes trois jours à l'avance.

Les pénalités sont les mêmes que celles qui s'appliquent à la répression des fraudes visant le sucrage de seconde cuvée et que nous examinerons à ce propos.

L'importance du sucrage de première cuvée varie d'une année à l'autre. Cela peut s'expliquer par les nécessités de la vinification suivant l'état de la vendange. On note cependant, depuis 1900, une diminution sensible du sucrage dé-

claré. Mais les chiffres des statistiques ne peuvent donner en la matière aucune indication précise, car il est avéré qu'avant 1903 une grande partie des sucres, qu'on déclarait pour le sucrage de première cuvée, était utilisée pour la fabrication des vins de seconde cuvée, ce qui permettait d'obtenir la détaxe du sucre employé, sans éveiller les soupçons du service des contributions.

A côté du sucrage en première cuvée, on trouve le sucrage de seconde cuvée pour la fabrication des vins de sucre.

On désigne sous le nom de « vin de sucre » ou de « vin par procédé », le produit d'une nouvelle fermentation de la vendange, au moyen d'addition d'eau sucrée. C'est le procédé de vinification que l'on a appelé du nom de son auteur, le petiotage. Petiot nous raconte lui-même, que la première expérience de son procédé eut lieu en 1854 et qu'il obtint d'une qualité de raisins qui, par les procédés ordinaires, lui aurait donné 60 hectolitres de vin, 285 hectolitres.

Nous avons vu que depuis 1854 le procédé a été employé librement jusqu'en 1889. Aujourd'hui la fabrication des vins de sucre est interdite lorsqu'elle est faite en vue de la vente, par la loi du 6 avril 1897, mais elle reste autorisée pour la consommation familiale et jouit même, dans ce dernier cas, d'un avantage pour le droit de circulation.

Les mêmes formalités de déclaration et de surveillance sont prescrites que pour le sucrage en première cuvée.

On comprend aisément que ces formalités ne devaient avoir aucun effet si la loi ne donnait pas un moyen de pré-

venir la fraude, par la surveillance de la matière première chez le récoltant ou le détenteur de vendanges. C'est dans ce but que la loi de 1903 exige de tout détenteur de vendanges qui désire avoir en même temps plus de 50 kilos de sucre, une déclaration préalable de possession et des justifications d'emploi. Les pénalités sont sévères, puisque la simple contravention aux mesures édictées dans l'art. 7 de la loi de 1903 est punie des peines de l'art. 4 de la loi de 1897 qui visaient la fabrication, détention et circulation des vins de sucre en vue de la vente : confiscation des boissons saisies et amende de 500 à 5.000 fr. Pour les contraventions à la loi de 1897, les peines sont doublées.

Mais comme il n'est aucun moyen pour l'administration de connaître les quantités de sucre possédées, autre que la constatation judiciaire, on comprend la difficulté presque insurmontable d'application de ces mesures législatives. C'est ce qui explique la contradiction qui existe entre les données des statistiques et celles de la réalité. On constate ainsi qu'à la suite de la loi de 1903 les vins de sucrage sont portés sur les statistiques pour 437,357 hectolitres. Cependant, dans la réalité, les vins de sucre ont été fabriqués dans une proportion beaucoup plus grande. Certaines évaluations vont jusqu'à 16 millions d'hectolitres ; en tenant compte de l'exagération que celles-ci renferment, on peut dire que la fabrication frauduleuse a dû être près de 20 fois supérieure à la fabrication déclarée. On a accusé l'administration des contributions indirectes d'avoir manqué de zèle. Ses cartons sont actuellement encombrés de dossiers qui paraissent bien rarement susceptibles de servir de base

à une poursuite judiciaire. La vérité c'est que la répression est condamnée à rester vaine tant que la législation subsistera dans sa forme actuelle.

En présence de la fraude considérable qui s'est donné libre cours pendant la campagne 1903-1904, de nombreuses propositions de lois, d'initiative parlementaire, et un projet de loi ont été déposés tendant à la modification de cette législation. La proposition de M. Escanyé tend à assimiler le sucre au vin en ce qui concerne les formalités à la circulation.

Au Sénat, M. Saint-Germain établit l'exercice pour toute personne qui détiendra une quantité de sucre supérieure à 100 kilos et édicte l'obligation d'un titre de mouvement pour le déplacement de toute quantité de sucre supérieure à 50 kilos.

Le projet gouvernemental reprend dans son art. 5 le projet Saint-Germain, mais il porte le poids des quantités admises à circuler en franchise à 100 kilos et celui des quantités détenues dans les mêmes conditions à 200 kilos. La commission des boissons a adopté le chiffre de 50 kilos pour la quantité maxima pouvant circuler sans acquit-à-caution.

Toutes ces propositions ou projets de lois sont condamnés d'avance. Le rapporteur de la commission des boissons en fait indirectement l'aveu : « Votre commission avait proposé un texte... et elle n'avait point dissimulé les doutes qu'elle éprouvait sur l'efficacité des mesures prises et des sanctions proposées. » Et plus loin : « Il en sera toujours ainsi, tant que la vente du sucre sera libre et que

les droits qui frappent ce produit ne seront pas suffisants pour établir l'équilibre entre le liquide fermenté qu'il contribue à faire et le produit naturel qu'il vient déloyalement concurrencer. » Le seul système qui pourrait avoir des résultats d'une efficacité certaine serait celui qui interdirait le sucrage d'une manière absolue et assujettirait en même temps le sucre au droit de circulation dans les mêmes conditions que le vin et sans aucune limite inférieure. Or le système présente des difficultés insurmontables. Le seul argument que l'on puisse faire valoir en faveur de l'interdiction légale du sucrage des vendanges c'est celui de la protection nécessaire de la viticulture. Or la viticulture réclame énergiquement des tempéraments à la règle de l'interdiction en faveur de la consommation familiale et de procédés de vinification spéciaux et constants. Enfin suivant l'expression du rapporteur de la commission des boissons : « Quelques-uns accepteraient toutes les interdictions pourvu qu'on leur laisse à eux la liberté qu'ils désirent, étant donné d'ailleurs que, pour tous, les abus ne se commettent jamais que chez les voisins. »

Il faut faire remarquer que l'importance très grande prise par le sucrage des vendanges, surtout depuis la détaxe des sucres et la hausse des prix du vin, ne doit pas être exagérée. En effet, on s'est appuyé surtout sur la production de l'année 1904 qui a suivi immédiatement le dégrèvement des sucres de 1903. Or en 1904, l'augmentation de la consommation des sucres n'a été que de 158.000 tonnes, ce qui n'aurait jamais pu donner que 9 millions d'hectolitres de vin à 10°.

Mais il faut tenir compte de l'augmentation de la consommation directe du sucre par suite du dégrèvement. Dans les pays non vinicoles un dégrèvement semblable a amené une augmentation de consommation de 41.8 0/0 en Allemagne, 43.5 0/0 en Belgique, 21.6 0/0 en Autriche-Hongrie. Il serait, par suite, exagéré de rejeter sur la production des vins de sucre toute l'augmentation de la consommation du sucre en 1904, qui s'est élevée à 34 0/0 (1).

Sans doute, la fabrication des vins de sucre introduits sur le marché a été beaucoup plus considérable que les années antérieures, à cause des hauts prix du vin qui rendaient l'opération tentante ; mais la mévente qui s'est produite en fin de campagne ne vient pas uniquement de là, elle vient surtout de ce que le commerce n'a point voulu tenir compte de cette production, qui pour être frauduleuse, n'en était pas moins inévitable.

Au reste les viticulteurs eux-mêmes ont fini par reconnaître que le rôle des vins de sucre avait été considérablement exagéré (2).

Ces considérations auraient suffi à nous amener à chercher la solution du problème soulevé par le sucrage des vendanges dans le sens opposé à celui suivi jusqu'ici ; l'étude du rôle que peuvent jouer les vins factices sur le marché des vins nous a confirmé dans cette idée que nous développerons quand nous étudierons le marché des vins et l'idée même de la protection de la viticulture.

(1) Voir le rapport Lauraine déposé le 6 avril 1905.

(2) Voir le numéro de mars du *Bulletin de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampelographie*.

SECTION QUATRIÈME

Le Mouillage.

Il importe de distinguer le mouillage des vins de la fabrication des vins artificiels. La différence doit être faite tant au point de vue de l'hygiène qu'au point de vue de l'économie commerciale.

Tout d'abord, dans la fabrication des vins factices, l'eau qui a subi la fermentation se présente dans des conditions plus favorables au point de vue de l'hygiène que l'eau ajoutée au vin par un mouillage qui très souvent se fait au moment même de la livraison au consommateur et qui ajoute au vin des terres, des acides, des principes organiques ou minéraux dangereux, qui ne peuvent pas être éliminés, ce qui arriverait pour les vins artificiels qui avant d'aller à la consommation subissent des manipulations de soutirage, collage et filtrage.

D'autre part, pour masquer le mouillage qui enlève au vin ses qualités principales, la couleur, la saveur, le bouquet, le fraudeur est souvent tenté d'ajouter au vin des matières étrangères, colorants ou essences qui peuvent être dangereux pour la santé. Or ces opérations se faisant le plus souvent au moment de la vente au consommateur, sous le comptoir du marchand de vin, la fraude est difficile à saisir. Au contraire, en supposant libre la fabrication des vins factices, on peut toujours exercer sur ces vins qui ne sont pas mis en vente directement du fabricant au

consommateur, un contrôle efficace au point de vue de leurs qualités hygiéniques.

Enfin les vins factices sont utilisés, en général, dans le commerce seulement, pour les coupages. Au contraire, un vin qui a subi un mouillage important, égal à 20 0/0 par exemple, est d'une telle platitude au goût, d'une couleur et d'une force alcoolique si faibles, quand il n'y a pas eu vinage préalable, qu'il faut absolument, avant de le présenter sur le marché, le maquiller, lui donner, au moyen de substances étrangères, une apparence trompeuse.

Ces raisons suffisent, au point de vue hygiénique, pour justifier une différence de traitement entre la fabrication des vins artificiels et la pratique du mouillage.

Au point de vue économique, la différence est encore plus sensible. Nous verrons que les vins artificiels peuvent être considérés, en quelque sorte, comme un régulateur éminemment maniable du marché des vins. On ne saurait en dire autant du mouillage. Tout d'abord le coût de revient de l'opération étant nul, on peut augmenter la quantité de vin sans aucun frais ni aucun risque, lorsque l'opération est faite au moment de la vente au détail, sans échantillons et sans garantie. Au contraire le prix de revient d'un vin factice peut se calculer. On objecte que le prix de revient des piquettes est aussi nul que celui d'un vin mouillé. Cependant on peut remarquer que le vin de marcs ou piquette a un goût et des qualités qui le distinguent des vins de première cuvée, très nettement, non seulement pour le connaisseur, mais même pour le consommateur le plus profane en la matière. Au contraire, un vin mouillé ne présente

d'autre caractère qu'une platitude qui provient du manque d'acidité et d'alcool.

Le mélange de la piquette au vin de vendange, pourrait être considéré comme un véritable mouillage. Mais ce mélange compromet gravement la qualité du vin, dans lequel il peut introduire un germe de maladie et lui donner tout au moins un défaut qui fera perdre au vin sa valeur.

Enfin un dernier argument intervient qui s'applique aussi bien aux vins de sucre qu'aux vins de marcs. La fabrication de ces vins est subordonnée à la possession de vendanges. Ces pratiques sont donc forcément le fait des récoltants et acheteurs de vendanges, au contraire le mouillage peut être fait à n'importe quel moment, depuis la fermentation jusqu'au moment de la vente au consommateur.

Enfin si par la concurrence et la pratique de l'achat au degré, le cours des vins factices et leur influence sur le marché peuvent être enfermés dans les lois, difficiles à déterminer, mais certaines, le mouillage, ou tout au moins un genre de mouillage, n'obéira jamais qu'à la loi du plus grand lucre, c'est le mouillage chez le débitant. La fabrication des vins factices est encore limitée par l'importance de la récolte, son effet extrême serait de faire descendre le prix des vins au prix de l'alcool fabriqué avec du sucre, tandis que le mouillage ne connaît d'autre limite que l'adresse du vendeur et le goût du consommateur.

Le dernier argument qu'on peut faire valoir en faveur de la différence à faire entre la fabrication des vins factices et le mouillage est un argument fiscal. Le vin mouillé chez

le débitant a déjà payé les droits de circulation à sa sortie de l'entrepôt. Au contraire les vins factices étant surtout fabriqués à la propriété paieront le droit de circulation avant d'arriver à la consommation.

Ces considérations d'hygiène, économiques et fiscales, nous font admettre la nécessité d'une répression légale de cette pratique dangereuse et une différence de régime avec les vins factices. Mais la réglementation désirée est encore à souhaiter.

Sans doute, le mouillage du vin a toujours été considéré comme une fraude, cependant, de par la définition même de la fraude et de la falsification, lorsque le mouillage était connu de l'acheteur, le délit n'existait plus. Il en fut ainsi jusqu'en 1894. Nous avons vu les origines et les dispositions de la loi du 24 juillet 1894. L'application de cette loi ne donna pas les résultats qu'on en attendait : donner la définition d'un délit ne suffit pas pour en assurer la répression, il faut encore avoir le moyen de le reconnaître. Les fantaisies des chimistes experts avaient poussé les procureurs de la République à se montrer volontairement négligents. A l'abri de cette impunité, le mouillage atteignit alors de telles proportions qu'il est devenu un véritable danger pour le commerce des vins et la viticulture, en même temps que pour l'hygiène publique. On a cherché alors des mesures plus efficaces.

Un comité technique d'œnologie (1) a déposé un rapport

(1) Ce comité technique d'œnologie, institué par décret au ministère du commerce le 22 mars 1904, est chargé « d'étudier les mesures à pren-

dont certaines dispositions reprises dans un projet de loi du gouvernement ont fait l'objet de la loi du 18 juillet 1904.

Cette loi vise la fraude qui se pratique chez l'entrepôtitaire et dans l'intérieur de Paris.

L'entrepôtitaire étant soumis à la surveillance des agents des contributions indirectes, pour l'acquittement des droits, il lui est impossible de faire un mouillage sans que les quantités de vin qu'il a en charge augmentent sans entrée correspondante sur les livres de la régie. La fraude apparaît au premier recensement.

L'entrepôtitaire doit alors pour pouvoir mouiller ou bien diminuer frauduleusement le chiffre de ses sorties sur les titres de mouvement, ou bien augmenter frauduleusement ses entrées par des titres fictifs, ne représentant aucune entrée réelle. Le premier système est difficile à employer et ne peut s'exercer que sur des quantités assez restreintes ; le second était plus simple.

On levait, au vignoble, un titre de mouvement, un acquit, qu'on faisait décharger à l'entrepôt, sans qu'aucune expédition ne fût faite. Pour éviter cette fraude, la loi du 18 juillet 1904 a obligé les acquits accompagnant les chargements de plus de 20 hectolitres, à un visa en cours de route, et à une déclaration de l'expéditionnaire ou du détenteur quand celui-ci n'est pas l'expéditionnaire. La création d'acquits fictifs pourra toujours exister pour des quan-

dre, dans l'intérêt du commerce français des vins et spiritueux, tant pour la vente à l'intérieur que pour l'exportation de ces produits. »

Il est composé de 9 représentants de la haute administration, 8 chimistes, 8 membres de chambres de commerce, 9 délégués de syndicats, 1 courtier gourmet, et 5 viticulteurs.

tités inférieures à 20 hectos, de telle sorte que la mesure de la loi de 1904 sera forcément inefficace.

Dans Paris, la loi du 29 décembre 1900 ayant fait disparaître la taxe de remplacement et aucune formalité de circulation ni exercice n'existant, les négociants en gros ont toute liberté pour se livrer, en dehors de toute surveillance, au mouillage des vins et autres sophistications. La loi du 18 juillet 1904 vise l'une de ces opérations. Sous le couvert d'une fabrication d'« hydromel », certains négociants préparaient par la fermentation de l'eau sucrée des dilutions alcooliques servant ensuite à alcooliser des vins qui étaient réduits par le mouillage. L'art. 3 de la loi du 14 juillet a interdit toute préparation de liquides fermentés autres que les bières et cidres provenant exclusivement de la mise en œuvre de pommes ou poires fraîches.

Telles sont les seules mesures préconisées par le comité technique d'œnologie qui soient passées dans la loi, mais d'autres ont fait l'objet de propositions ou projets de lois soumis actuellement aux Chambres. Il est donc intéressant d'examiner les principales d'entre elles.

Le comité technique a repoussé, après examen, le système de la fixation légale du degré minimum au-dessous duquel les vins ne pourraient être mis en vente. Ce système a semblé inapplicable : ou bien le degré serait fixé très bas pour qu'on puisse affirmer sans hésitation qu'un vin au-dessous de ce degré n'est pas naturel et, dans ce cas, ce minimum légal pousserait au mouillage dans ces limites, avec une impunité garantie, ou bien on fixerait le minimum assez haut, c'est-à-dire au degré moyen des vins

de consommation, et alors un très grand nombre de vins naturels ne pourraient entrer directement dans la consommation, d'où préjudice. Le système qui voudrait que le degré des vins mis en vente fût indiqué sur tous les récipients les contenant a été accepté en principe par le comité. Il se heurte cependant à de graves difficultés. Tout d'abord, le principe sur lequel on s'appuie est celui-ci : le consommateur appréciera le vin d'après sa teneur en alcool. Or, cette pratique serait dangereuse et il faudrait tout au moins admettre une exception en faveur des vins fins qui ne peuvent en aucun cas être appréciés uniquement d'après leur teneur en alcool. D'autre part, on va obliger tous les débitants à des opérations minutieuses, avec des appareils délicats et coûteux et la responsabilité sera bien difficile à établir.

La répression de la fraude chez le débitant semble donc difficile à obtenir.

Dans un autre ordre d'idées, le comité technique a cherché à prévenir la fraude chez le propriétaire. Le premier système qui se présente à l'esprit est celui de la déclaration de la récolte. Mais la déclaration sans contrôle n'est qu'une facilité nouvelle accordée au fraudeur. Le propriétaire qui aura l'intention d'augmenter frauduleusement sa récolte fera une déclaration majorée, et dans les limites qu'il se fixera lui-même, sa déclaration donnera au vin une garantie, au moins morale, de pureté. Le comité technique, qui a adopté le principe de la déclaration sans contrôle, fait valoir en faveur de sa thèse l'argument que le propriétaire fraudeur devrait prévoir dès sa déclaration,

qu'il lui sera possible d'avoir la vente de la quantité de vin qu'il aurait fabriquée par mouillage. Mais on ne voit pas la nécessité de cette appréciation, puisqu'aucun contrôle ne doit être exercé pour vérifier à aucun moment si la quantité déclarée n'est pas supérieure à la quantité vendue augmentée du stock.

On a proposé encore le simple affichage des déclarations de sortie. Mais, cette mesure qui peut avoir des résultats au point de vue de la surveillance de certains propriétaires, sera une gêne pour la plupart d'entre eux qui verront ainsi leurs affaires suivies au jour le jour par les tiers.

Chez l'entrepoteur la fraude n'est possible, en dehors de la pratique des acquits fictifs, qu'à Paris, c'est pourquoi le comité a demandé à ce que les négociants de Paris fussent obligés de réintégrer les entrepôts.

Le comité technique a enfin proposé une distinction entre les vins de coupage et les vins d'origine, au point de vue des expertises, et proposé une composition minimum pour les vins de coupage.

Toutes ces idées se retrouvent dans les propositions ou projets de loi actuellement soumis aux Chambres. La proposition de M. Bonnevey vise en premier lieu l'affichage des quantités de vin sorties de chez le récoltant.

Le projet du gouvernement vise la réintégration des négociants de Paris dans les entrepôts. La commission a adopté ces principes, avec certaines restrictions nécessitées par le danger des abus dont le droit de visite peut être l'objet. Elle a voté un article 12 dont le paragraphe 2

dit : « Une dénonciation anonyme ne saurait servir de base à un soupçon de fraude. »

Cet article laisse apercevoir le danger des systèmes de prévention qui reposent sur la surveillance des voisins : affichage des récoltes, vérification des livres de régie.

On peut affirmer, en matière de conclusion à cette étude sur la législation actuelle contre le mouillage, que le seul régime qui se présenterait avec quelques chances d'efficacité serait celui qui viserait la fraude, chez le récoltant par la déclaration de la récolte avec contrôle, chez l'entrepositaire par l'application rigoureuse du système de l'exercice sans aucune exception, chez le débitant par la fixation d'une composition minima légale pour les vins de coupage vendus sans désignation de provenance.

Ces mesures, appliquées rigoureusement, auraient peut-être des effets salutaires, mais il faut reconnaître que ce serait là l'établissement d'un véritable régime arbitraire d'inquisition qui ne semble pas facile à faire accepter.

CINQUIÈME SECTION

Le Vinage

Le vinage consiste à ajouter de l'alcool au vin et à augmenter ainsi sa force naturelle.

Le vinage a été pratiqué en France, librement et en franchise de tout droit, jusqu'en 1852 (art. 91, loi du 28 avril 1816 et art. 7, loi n° 3 du 24 juin 1824). A cette époque, on supprima le droit de vinage en franchise, sauf pour les

sept départements riverains de la Méditerranée (1) (Décret du 17 mai 1852). Mais cette différence de traitement excita la jalousie des autres départements qui, en 1864, obtinrent le vote d'une nouvelle loi (8 juin 1864) qui supprima l'immunité des sept départements du Midi et les fit rentrer dans la loi commune le 1^{er} janvier 1865. Le vinage en franchise n'était plus autorisé qu'à l'égard des vins destinés à l'exportation sous la condition que le versement de l'alcool aurait lieu au quai d'embarquement. Jusqu'en 1894, le vinage fut autorisé dans ces conditions. Mais en 1894, les viticulteurs firent introduire dans le projet de loi du gouvernement la proposition de M. Griffé, qui devint l'article 2 de la loi, interdisant le vinage au même titre que le mouillage. Le vinage reste autorisé pour les vins destinés à l'exportation et, en ce cas, le vinage a lieu en franchise de droits. La loi de 1864 exigeait que ce vinage eût lieu au point de sortie, mais l'administration, usant de tolérance, autorise le vinage à l'entrepôt sous la surveillance de ses employés. Allant plus loin, elle a autorisé la création de magasins d'exportation où le vinage peut être fait d'avance.

Le vinage n'est point une pratique dangereuse en elle-même. Il a pour résultat, non seulement de rendre le vin plus alcoolique mais encore de l'améliorer et d'en assurer la conservation. Il adoucit les vins acerbés en éthérisant et précipitant leurs acides, il donne au pâteux du montant

(1) Pyrénées-Orientales, Aude, Tarn, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Var.

et de la fermeté. Enfin « l'alcool est un des ennemis des parasites du vin. Tel vin qui renferme 10 ou 12 0/0 d'alcool, dans lequel le parasite de l'amertume se développe facilement, ne pourra plus que très difficilement faire vivre ce cryptogame, si l'on a porté sa proportion d'alcool à 13, 14, 15 0/0, tous les autres éléments du vin restant pourtant les mêmes » (1). Le baron Thénard disait dans le même sens : « Il donne aux vins une telle solidité que, sous son influence, ils peuvent braver les plus longs voyages, sous les températures les plus extrêmes » (2). Mais, malgré ces avantages, le vinage présente au point de vue de la consommation intérieure, un inconvénient qui l'a, à juste titre, fait interdire. Il est, en effet, l'opération préparatoire qui couvre presque toujours le mouillage subséquent. Actuellement même, à Paris, c'est à la suite d'un vinage frauduleux que le mouillage peut se pratiquer sur une vaste échelle. On remonte le titre alcoolique d'un vin jusqu'à 16° par exemple et on le dédouble ensuite par le mouillage. L'intérêt du vinage au point de vue du mouillage est si grand que l'administration a dû édicter des mesures très sévères pour les cas où le vinage est autorisé : séparation des magasins d'exportation de plus de 50 mètres de ceux utilisés pour la consommation intérieure et défense d'échanger les vins vinés sans autorisation préalable. C'est que les fraudes avaient été nombreuses avant 1894. Pour ne pas payer les droits de consommation, qui étaient alors de

(1) Pasteur, *Etudes sur le vin* (2^e édit. 1873, p. 72).

(2) Baron Thénard, *Notice sur le vinage*, 1864.

156 francs sur l'alcool employé au vinage, on employait divers procédés : on déclarait un vinage qui n'avait pas lieu, pour des vins expédiés dans le bassin de la Méditerranée, l'alcool ainsi inutilisé servait au vinage pour la consommation intérieure ; ou bien on vinait des vins qui, expédiés en Espagne, revenaient dénationalisés.

Actuellement ces fraudes sont plus difficiles parce que la mise en vente des vins suralcoolisés est interdite d'une façon absolue par la loi de 1894. Il est vrai que les règles édictées pour reconnaître la suralcoolisation par le décret du 19 avril 1898 sont bien imprécises et énoncent plutôt une simple présomption. Mais on peut dire que les règles de la législation actuelle suffisent pour empêcher le vinage, sauf en ce qui concerne Paris, où le défaut de surveillance permet l'alcoolisation en fraude. Les projets de loi actuellement en discussion corrigeront cet état de choses. Mais il est un vinage détourné qui demeure actuellement autorisé dans des conditions telles qu'il constitue un véritable privilège.

Nous avons vu que le sucrage en première cuvée était autorisé dans les limites de 10 kilos de sucre pour 3 hectolitres de vendanges : ce sucrage permet de remonter ce vin de 3^o, et ce vinage est pratiqué sous les simples droits de 25 fr. pour 100 kilos qui grèvent le sucre. Cette observation choquante a conduit la commission des boissons à assimiler l'alcool ajouté au vin par le sucrage à l'alcool des vins de liqueur ou d'imitation. Elle déduit seulement, du demi-droit de consommation sur l'alcool, le montant des droits payés sur le sucre, 25 fr. par 100 kilos. En résumé, le

sucreur de vendange devra payer 66 fr. 25 par 175 kilos de sucre employés (1) ou par hectolitre d'alcool pur.

Il y a là une mesure logique si l'on envisage le vinage comme l'opération préparatoire au mouillage. Mais il faut remarquer que le sucrage en première cuvée n'a pas le plus souvent pour but unique l'alcoolisation des vins. C'est une pratique de vinification indispensable dans certaines régions, qui ont joui de tout temps de cette facilité. Dans ces conditions, il semble que cette mesure lèsera gravement des intérêts importants sans avoir une utilité pratique très considérable.

SECTION SIXIÈME

Addition de substances étrangères au vin.

Les substances étrangères ajoutées au vin peuvent avoir pour but la coloration artificielle, ou bien l'atténuation d'un défaut du vin comme l'acidité, ou bien l'exagération d'une qualité naturelle comme le bouquet ou la saveur. Sans aucun doute, un nombre considérable de ces pratiques sont dangereuses pour la santé du consommateur, et la solution uniforme qui consisterait à interdire d'une façon générale, l'emploi, dans la vinification, de toute substance étrangère au vin, paraît élégante et simple. Mais il faut remarquer que la question se complique dans la pratique. Le vin est un produit de fabrication artificielle ; on ne peut

(1) Le compte s'établit ainsi : $\frac{25 \times 175}{100} = 43,75$

$110 - 43,75 = 66,25$

interdire, *a priori*, toute adjonction de matières étrangères au vin, au moment de la vinification, comme le sucre, le plâtre dans certains cas, ni après la vinification, comme par exemple dans les opérations de collage.

La loi énumère les substances étrangères dont l'emploi est interdit, et le souvenir des discussions auxquelles certaines de ces mesures donnèrent lieu au moment de leur vote par les Chambres, nous autorise à dire que la question n'est pas une, mais doit être examinée séparément pour chaque cas particulier.

Nous verrons d'abord les principes de la législation actuelle en ce qui concerne l'adjonction de matières colorantes, puis l'adjonction de substances dont l'emploi est autorisé dans certaines limites, enfin l'adjonction de celles dont l'emploi est entièrement interdit.

La coloration artificielle des vins a été pratiquée de tous temps ; nous voyons, au moyen âge, chaque cabaretier avoir sa provision de colorants pour farder les vins pâles et transformer les vins blancs en vins rouges. En 1696, nous trouvons un fait précis. La saison froide et pluvieuse n'avait point permis au raisin de mûrir suffisamment : on procéda à la coloration artificielle des vins et à leur désacétification au moyen de la litharge. Cette falsification fut si générale qu'une sentence de police intervint le 27 septembre 1697 (1).

La coloration artificielle des vins prit un grand développement avec la découverte des colorants minéraux dérivés de la houille, qui ont un pouvoir colorant plus considérable

(1) Monavon, *Coloration artificielle des vins*.

que les colorants végétaux et coûtent moins cher. Dès lors, la plupart des matières employées ont pour base la fuschine ou ses dérivés sulfoconjugués, malgré les titres variés qu'on leur avait donnés : caramels, rouges vinicoles, teintes pour Bordeaux, etc. Il faut reconnaître que beaucoup de ces matières ne sont plus employées et que la coloration artificielle a perdu beaucoup de son importance. Cette pratique a sévi surtout pendant la crise du phylloxéra. Une circulaire du ministre de la justice du 18 octobre 1876 ordonnait la poursuite de cette fraude. Mais cette circulaire n'avait point suffi pour établir une jurisprudence permettant de réprimer l'emploi des colorants inoffensifs. Aujourd'hui la loi du 11 juillet 1891 (art. 2) a dissipé les doutes qui pouvaient exister, en interdisant l'emploi de matières colorantes quelconques. Cette mesure paraît trop radicale, car les colorants végétaux sont des variétés de tannins analogues aux tannins des matières colorantes naturelles du vin. Elles ne sont point dangereuses par elles-mêmes et, depuis l'apparition des gros vins de Jacquez, d'Othello, de Bacchus, d'Alicante et Alicante Bouschet, le chimiste consciencieux est tenu à la plus grande réserve quand il doit se prononcer sur la coloration artificielle d'un vin par les matières colorantes végétales : sureau, mauve noire, troëne, phytolaque, myrtille (1).

Il est démontré d'autre part que les colorants dérivés de la houille, et en particulier les azoïques sulfo-conjugués qu'on rencontre dans les vins (rouge pourpre, sulfo de fus-

(1) Monavon, *Coloration artificielle des vins*, conclusions.

chine) sont absolument inoffensifs. Mais le danger existe, car, parmi les minéraux, de nouveaux colorants toxiques peuvent être découverts : on a incriminé, en particulier, la fuschine arsenicale. Ce danger et le fait qu'il est toujours facile de dire si un vin a été coloré par un dérivé de la houille, peuvent expliquer l'interdiction de l'emploi des colorants minéraux.

A côté des colorants quelconques dont l'emploi est interdit, nous trouvons certaines substances dont l'emploi est autorisé dans des limites déterminées.

La première de ces substances est le plâtre. La pratique du plâtrage est très ancienne dans les pays du Midi, et jamais on n'a constaté que son usage eût un effet dangereux pour la santé des consommateurs. Une expérience a même été faite en 1891 à l'école de Montpellier où la moitié des élèves ne but, pendant un certain temps, que des vins fortement plâtrés sans qu'aucun trouble physiologique ne se manifestât chez eux. Les médecins étaient d'avis partagés, cependant le comité consultatif d'hygiène de France avait demandé qu'on généralisât la mesure prise par le conseil de santé des armées qui faisait refuser pour la consommation les vins donnant plus de 2 grammes de sulfate de potassium. Cette limite fut introduite dans la loi de 1891, sur la proposition de M. Berthelot, malgré l'opposition des viticulteurs qui alléguaient l'innocuité et la pratique séculaire.

Le plâtrage se fait à la cuve. On emploie généralement 250 grammes de plâtre pour un hectolitre de raisin devant donner 50 litres de vin. Ses effets sont de hâter le dépouil-

lement et la clarification du vin, et de s'opposer ainsi, en partie, à l'action des germes de maladie. Enfin, dans l'opération du plâtrage, l'excès de plâtre se précipite lui-même grâce à son insolubilité : 0 gr. 3 à 0 gr. 4 à peine s'en dissolvent dans le vin. La pratique du plâtrage des vins n'est donc pas dangereuse, surtout si on se tient dans les limites de la loi.

Par contre, la pratique du déplâtrage doit être rigoureusement interdite, parce qu'on emploie à cet usage le chlorure de baryum. Or, le moindre excès de sels de baryte en dissolution peut occasionner un empoisonnement, les sels de baryte étant vénéneux à la dose de quelques milligrammes (1).

Le salage des vins est autorisé par la loi de 1891, à la dose maxima de 1 gr. par litre. On sale les vins pour les éclaircir, leur donner plus d'éclat. Le sel diminue la solubilité des matières albuminoïdes et rend le vin plus facile à conserver. Cette pratique est très ancienne puisque Caton et Athénée nous apprennent que de leur temps on ajoutait de l'eau de mer au vin.

Nous trouvons enfin des substances dont l'emploi est absolument interdit : en première ligne, l'acide sulfurique. Il faut remarquer que M. Armand Gauthier, qui fait autorité en la matière, avait déclaré « la sulfurification acceptable aux conditions : 1° Qu'elle ne s'exercât pas sur des vins plâtrés ; 2° Qu'on ne dépassât pas la limite de 0 gr. 25

(1) Armand Gauthier, *De la sophistication des vins.*

par litre ; 3° Que l'acide sulfurique employé ne fût pas arsenical ».

On a interdit aussi l'emploi des acides : nitrique, chlorydrique, salicylique, borique, ou autres analogues ; et bien qu'il ne soit pas cité dans la loi, l'emploi de l'acide tartrique qui avive la couleur du vin et lui donne de la verdeur et du goût sans présenter aucun danger physiologique.

Nous n'avons point parlé de l'emploi de substances étrangères au vin, dont la nocuité est reconnue, comme la litharge, le plomb, l'arsenic, et qui constitue une falsification de par l'application directe de la loi de 1851.

CHAPITRE IV

Critique de cette législation dans ses fondements et ses conséquences.

Nous avons vu en étudiant séparément les diverses mesures qui forment la législation actuelle sur les falsifications des vins, les critiques particulières que nous avons cru pouvoir formuler sur chacune d'elles.

Dans ce chapitre, nous développerons les critiques d'un ordre plus général qui visent l'ensemble de cette législation et les principes qui ont servi à son élaboration. Nous rangerons nos critiques sous les quatre chefs suivants :

1° La notion juridique du délit de falsification a été faussée et n'est plus en conformité avec les principes de notre droit pénal ;

2° Les mesures contre les vins factices reposent sur une distinction inexacte entre le vin naturel et les vins factices.

3° Cette législation est dangereuse pour la moralité publique qu'elle prétend défendre ;

4° Les concessions faites aux viticulteurs l'ont rendue inapplicable.

SECTION PREMIÈRE

La notion juridique de la falsification a été faussée.

Le premier grief que nous portons contre la législation relative à la falsification des vins, est celui d'avoir faussé la conception juridique de ce délit.

Cette conception, au reste, a toujours été essentiellement instable dans la doctrine et la législation.

Dans l'antiquité, le délit de falsification n'existait pas. La loi romaine ne punissait que la falsification des denrées alimentaires publiques. (Digeste, livre XLVIII, titre XII. De lege annona).

Au moyen âge, au contraire, la falsification des denrées alimentaires est assimilée à celle des monnaies et punie des mêmes peines que le crime de faux.

Sous le régime intermédiaire, nous voyons (loi 19-22 juillet 1791) la falsification non nuisible n'être point punie.

Le Code pénal réagissant avec modération contre cette législation très libérale, fait de la falsification non nuisible une simple contravention de police.

Les lois de 1851 et 1855 modifient une dernière fois la notion juridique de ce délit et en font un délit correctionnel.

C'est d'après ces lois que nous chercherons à dégager la notion juridique du délit de falsification, puisqu'elles forment encore la base de la législation actuelle. Après avoir dégagé cette notion, nous examinerons les diverses modifications qu'y a apportées la législation plus récente.

La législation de 1851 n'a point donné de définition de la falsification. « Elle ne crée pas le mot, disait M. Riché, son rapporteur, elle le trouve dans le Code pénal et dans les projets successivement accueillis par les assemblées, avec le cortège d'interprétations que lui ont aisément données la jurisprudence, la pratique et le bon sens. » Et le Ministre de la justice, dans la discussion, affirmait que : « le sens du mot falsifié était très nettement spécifié par la législation ».

Or, la législation antérieure faisait de la falsification non nuisible, une simple contravention de police et par suite un délit non intentionnel, alors que la loi de 1851 avait pour but d'en faire un délit intentionnel. Dès lors, l'interprétation des textes de 1810 par la jurisprudence ne pouvait servir d'aucune aide pour celle de la loi de 1851 qui partait d'un principe différent. On peut donc considérer qu'il existe du fait de cette omission, une lacune regrettable, d'autant plus que nous nous trouvons dans le domaine du droit pénal, où le principe de la spécification des peines doit toujours restreindre le pouvoir d'interprétation du juge (1).

Cependant avant 1889, on peut trouver dans la doctrine et la jurisprudence une notion à peu près fixe de la falsification que nous allons tâcher de déterminer.

(1) Rappelons les paroles de M. Versigny, lors de la discussion, en 1851. « Il y a là un délit *sui generis*, tout nouveau, opposé à l'esprit général de notre législation pénale... Remarquez-le bien, la loi pénale n'édicte pas un principe, une maxime de morale générale ; la loi pénale ne se contente pas de cette proclamation d'un principe fondamental en morale ou en philosophie : elle indique le fait complet, elle donne le type auquel doit se rapporter tout fait incriminé pour tomber sous le coup de la loi. »

Merlin donne cette définition : « La falsification est le délit qu'on commet en vendant comme pures des denrées ou des boissons auxquelles, pour augmenter le poids ou le volume, on a mêlé des substances étrangères. »

A cette définition incomplète et trop restrictive, nous préférons celle qu'on a donnée à la Chambre en 1894, « la falsification, c'est toute altération qu'on fait subir à la marchandise, en vue de tromper l'acheteur ».

On retrouve dans cette définition les trois éléments que l'on s'accorde à l'ordinaire à reconnaître comme nécessaires pour l'existence du délit : l'altération, la fraude et le préjudice.

L'altération s'entend dans le sens le plus large, du mélange de substances étrangères ou de substances entrant déjà dans la composition de la boisson, comme l'eau par exemple dans le vin.

Elle peut provenir du fait d'un simple mélange entre deux qualités d'une même denrée.

Cependant si elle a pour résultat de transformer le produit primitif en un produit marchand admis par l'usage, il n'y aura pas falsification, mais il pourra seulement y avoir tromperie sur la nature de la marchandise et par suite application de l'article 423 C. P. (D. P. 58. 1. 189).

Si l'altération est un élément essentiel du délit, c'en est un simple élément objectif puisque la vente et même la simple détention de substance adultérée suffit à faire naître le délit si on peut prouver la connaissance de cette altération par le vendeur ou le détenteur.

Mais au point de vue subjectif, l'élément frauduleux est

indispensable. Cela résulte évidemment des travaux préparatoires de la loi de 1851. Le rapporteur le disait textuellement : « Le juge correctionnel doit apprécier les intentions, la bonne foi, les excuses, frapper la fraude et rien que la fraude. » La discussion de la loi en donne une nouvelle preuve. Le projet de loi portait dans son article 1^{er} après le mot « falsifieront » celui de « frauduleusement ». La suppression de ce dernier mot est votée après que les orateurs se sont mis d'accord sur cette phrase du Ministre de la justice : « Quant à moi, je n'admets pas que le mot falsification puisse s'appliquer à une altération innocente. » La jurisprudence n'a point varié en ce sens et a toujours reconnu que la simple addition d'une substance étrangère à une denrée alimentaire ne constitue pas le délit de falsification (1).

La grande difficulté de la matière consiste dans la constatation de cette intention délictuelle. Il faut presque toujours s'appuyer sur des présomptions de fait, comme, par exemple, celle résultant de la profession du vendeur. Mais combien cette présomption ne sera-t-elle pas incertaine, en matière de vente de vin falsifié : le préposé du vendeur aura pu commettre l'altération à l'insu de ce dernier ; le vendeur aura lui-même acheté la marchandise en ignorant l'altération antérieure. Autant de cas où la présomption se trouvera en défaut.

D'autre part, puisque l'intention frauduleuse est néces-

(1) Cassation 22 août 1854 (D. P. 54. 1. 213) et Montpellier 11 août 1856 et Cassation rejet 12 février 1891.

saire, il n'y aura pas falsification lorsqu'il sera prouvé que l'introduction de la substance étrangère a été pratiquée à titre d'amélioration et conformément à un usage local (D. P. 1854. 1. 213) ou qu'elle a eu pour objet la conservation de la chose.

Appréciation certes bien délicate lorsqu'elle porte sur les manipulations si complexes qu'on peut faire subir au vin. Surtout lorsque la notion vulgaire voit, dans toute dénaturation d'un produit, provînt-elle même de l'inexpérience ou de la maladresse, une falsification.

En dernier lieu, le préjudice est nécessaire pour que le délit de falsification prenne naissance. Le rapporteur de 1851 l'affirme : « Il y a falsification lorsque le résultat de l'amalgame est très sensiblement moins propre à l'usage auquel la chose est destinée. » Il n'est pas nécessaire que ce préjudice soit actuel, ni que la nocuité existe, le préjudice peut être simplement pécuniaire et présumable.

Tels sont les trois éléments indispensables du délit de falsification qui le distinguent d'autres délits ou crimes qui pourraient lui être comparés, caractères qui le caractérisaient assez nettement avant 1889.

Mais la législation postérieure à 1889 a modifié profondément le caractère juridique de ce délit, par diverses mesures spéciales qui impliquent un abandon certain des principes précédemment invoqués en la matière.

Tout d'abord la loi du 11 juillet 1891 déclare, art. 2 : « Constitue la falsification des denrées alimentaires, prévue et réprimée par la loi du 27 mars 1851, toute addition au vin : 1° de matières colorantes quelconques. »

L'emploi de matières colorantes inoffensives ne constituait pas avant cette loi une falsification punissable, conformément aux principes directeurs de la matière, car l'altération du vin n'était ici ni frauduleuse, ni préjudiciable à personne. Elle n'augmentait nullement le volume du vin et ne diminuait en rien sa qualité. Sans doute cette manipulation donnait au vin un aspect qui pouvait augmenter sa valeur marchande. Mais n'en est-il pas de même de toutes les manipulations des vins, comme le collage et le filtrage, licites et courantes dans le commerce des vins.

On trouvait, il est vrai, dans le sens de la législation nouvelle, un arrêt du 25 février 1854 qui s'appuyait sur l'article 474 § 6 du C. P. Mais la loi de 1855, en rendant applicable aux boissons la loi de 1851 et en abrogeant l'art. 475 § 6 du C. P., changeait bien le sens que la jurisprudence avait donné antérieurement au mot falsification, malgré l'affirmation de M. Dufaure dans sa circulaire ministérielle du 14 octobre 1876.

La loi du 24 juillet 1894 allant dans cette voie plus loin encore, apporta une modification qui est en contradiction avec les principes mêmes de notre droit pénal : en rendant la loi de 1851 applicable même dans le cas où la falsification par addition d'eau serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

MM. Béranger et Trarieux, au Sénat, s'élevèrent vivement contre l'atteinte portée aux principes essentiels de notre droit pénal par cette disposition. Ils disaient : « Là où il n'y a point fraude, il ne peut y avoir délit. Si l'acheteur reçoit du vin mouillé, sachant qu'il est mouillé, il ne peut y avoir délit parce qu'il n'y a ni fraude ni préjudice. »

Les défenseurs de la loi répondaient — *distinguo subtil* — qu'il y avait fraude, en ce sens que l'acheteur ignorait la proportion du mouillage. Mais l'argument ne pouvait porter car le délit ne varie pas de nature avec la plus ou moins grande quantité d'eau qu'on ajoute au vin.

L'acheteur, dûment averti, pourra, s'il trouve le vin trop mouillé, prendre un autre vin. Il n'y a point là la vente d'une mixtion nuisible qu'il faut empêcher, même par des mesures préventives.

Par ces modifications, le mot « falsification » a pris un sens de plus en plus éloigné de sa signification primitive, si bien qu'on peut, dans l'état actuel des textes, donner de la falsification la définition suivante :

« La falsification des boissons est toute opération industrielle ou commerciale se rattachant directement à la mise en consommation de boissons ayant subi une altération non autorisée par la loi. »

Cette notion de délit si vague, si indéterminée, entraînant nécessairement avec elle des tempéraments indispensables est chose très dangereuse en matière de droit pénal.

La loi pénale doit être essentiellement déclarative de la moralité des actes humains ; si elle se contente d'énoncer un principe pouvant englober des actes humains dissemblables dans la même répression, elle sort de son rôle.

La loi pénale, au lieu d'être un gage de sécurité et de stabilité sociales, devient un sujet de troubles et de perturbation dangereux pour la morale publique.

Si l'imprécision de la loi est dangereuse au point de vue de son application, elle peut faire naître un autre danger

plus grave peut-être : la loi, n'énonçant qu'un principe général, restera la porte par laquelle tous les intérêts particuliers pourront se glisser pour obtenir la sanction de la légalité.

Il suffira de provoquer un mouvement d'opinion, d'autant plus puissant qu'il paraîtra s'appuyer sur les principes essentiels de l'intérêt général le plus élevé.

Le législateur doit veiller scrupuleusement à placer la loi pénale au-dessus des intérêts individuels qui sont du domaine de la politique, dans la sphère supérieure de la justice et de l'utilité sociales. La loi pénale ne doit jamais être, suivant l'énergique expression du sénateur Trarieux, « un instrument arbitraire de politique protectionniste ou de toute autre politique. »

Ce danger pour l'avenir, qui apparaît dans toute la gravité si l'on envisage le passé, suffirait à motiver une refonte complète de la législation sur la falsification qui mettrait un peu d'ordre et de netteté là où il n'y a actuellement que confusion et imprécision.

SECTION DEUXIÈME

La législation nouvelle repose sur une distinction inexacte, entre le vin naturel et les vins artificiels.

On peut dire que toute la législation nouvelle sur les falsifications du vin repose sur cette distinction.

La loi du 14 août 1889 a donné une définition légale du vin dans son article 1^{er} :

« Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente

sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais. »

Le vin est donc, d'après la loi, le liquide résultant exclusivement de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais.

On peut, au premier abord, constater que dans le langage courant le mot vin avait avant cette loi un sens beaucoup plus large, dont nous trouvons l'expression dans le rapport de la loi de 1885, qui disait : « Il est bon de déclarer qu'il n'est point entré dans la pensée du gouvernement d'entraver en rien ni de réprimer les diverses opérations loyalement faites et usitées dans le commerce qui consistent soit, suivant l'expression usitée dans ce genre de commerce, à travailler les vins conformément à des procédés très divers, les uns très anciens, les autres indiqués par la science moderne, comme ceux de Chaptal et d'autres (1). »

Nous montrerons que la définition donnée par le législateur en 1889 ne peut se justifier ni par les données de la chimie, ni par celles de l'œnologie et de la vinification, ni par celles de l'hygiène publique.

I. — La composition chimique du vin.

La composition chimique éminemment complexe du vin peut varier dans ses éléments sous l'influence de causes

(1) Il faut rappeler qu'à ce moment, si le vin de raisins secs était inconnu, Petiot avait déjà fait ses expériences en 1854 et 1855 sur le vin d'eau sucrée, qui étaient certainement connues de nombreux membres du Parlement.

diverses, à tel point que M. Armand Gauthier, qui fait autorité dans la matière, a pu écrire : « Le vin est un corps très complexe et tellement délicat que les chimistes n'ont encore qu'ébauché son étude. » Depuis l'époque où ces lignes ont été écrites, l'étude a été poussée plus avant, mais on peut dire que l'ébauche d'alors est loin d'être parachevée aujourd'hui. Nous donnerons seulement les détails nécessaires sur ce point à l'éclaircissement de la distinction entre vins naturels et vins factices.

Le vin contient toujours un certain nombre de matériaux constants dont l'ensemble est caractéristique. Les matières essentielles sont : l'eau, l'alcool, la glycérine, les matières colorantes et les tartrates. Mais ces éléments sont essentiellement variables. Le poids de l'eau varie de 718 à 935 grammes par litre, celui de la glycérine de 4 à 10 grammes, celui des matières colorantes de 0 gr. 50 à 1 gr. 50 et plus, celui des tartrates de 1 gramme à 3 gr. 75 et ce ne sont que des variations normales.

A côté de ces éléments les plus importants, on peut en trouver d'autres très nombreux, susceptibles de varier très considérablement dans leurs proportions et pouvant faire défaut complètement, comme les acides butyrique et lactique, les glucoses et autres alcools polyatomiques.

Il suffira de donner ici quelques détails sur les éléments qui servent à caractériser les vins et qui seront employés dans nos explications ultérieures.

Les vins contiennent des substances fixes à 100°. Ce sont ces substances qui constituent ce que l'on appelle l'extrait sec. Elles restent comme résidu lorsqu'on évapore le liquide

au bain-marie. Le poids de cet extrait varie énormément, les tableaux dressés par M. Armand Gauthier (1) nous donnent comme limites extrêmes 7 gr. 46 et 145 gr. 10 par litre.

L'alcool entre pour 50 à 132 millièmes dans le poids total, c'est-à-dire qu'il varie de 6°3 à 16°5 alcoolométriques normalement. La glycérine varie aussi considérablement. D'après Pasteur, un litre de bourgogne en contiendrait de 4 gr. 34 à 7 gr. 34, et d'après Fausto Sestini, employant les mêmes procédés, un vin de Catane a été trouvé en contenant 17 gr. 54.

Le vin contient de nombreux acides qui, lentement éthérisés par les alcools, contribuent à former la saveur et le bouquet des vins. On distingue, en général : 1° l'acidité totale correspondant à l'ensemble des acides fixes ou volatiles libres dans la liqueur ou à l'état de sels acides, et 2° l'acidité due aux acides volatiles non combinés aux bases. Cette dernière représente, en général, du quart au vingtième de l'acidité totale.

Enfin, le vin contient des matières colorantes qui ont été décomposées par Gauthier en trois matières qu'il a appelées acides œnologiques.

En vieillissant, le vin, qui ne contient naturellement ni oxygène ni azote, absorbe de l'air ambiant ces éléments, dont les effets sur le vieillissement et la formation des bouquets ont été nettement montrés par Pasteur.

Ces modifications apportées à la composition chimique des vins par certaines manipulations très licites, légale-

(1) *La sophistication des vins* (pages 27, 28).

ment, comme le collage et le plâtrage, sont aussi très sensibles. Les effets du plâtrage sont complexes : la crème de tartre est décomposée en bisulfite de potasse et acide tartrique ; l'acidité totale augmente ainsi que l'extrait sec et du sulfate de chaux est introduit. Les collages à la gélatine ou avec des blancs d'œufs font perdre au vin une partie de son extrait sec et le titre alcoolique est abaissé de 1/10 de degré environ par collage.

Cette rapide étude suffit à montrer l'incertitude des analyses chimiques sur un produit dont les éléments sont si variables.

Mais cette incertitude apparaît mieux encore quand on examine la composition chimique des vins factices, qui diffère si peu de la composition des vins de raisins frais.

Examinons l'analyse chimique d'un vin de marc de Roussillon, faite par M. Bapst.

	Par litre.
Alcool-titre centésimal	6°1
Alcool en poids.....	48 g. 9
Extrait à 100°	19°
Extrait dans le vide	22.8
Sucre réducteur.....	traces.
Tartre	3 g. 30
Acide tartrique libre.....	1.05
Sulfate de potasse.....	1.7
Cendres	4.94
Acidité totale (en $\text{SO}^4 \text{H}^2$)	4.26
— de l'extrait dans le vide...	3.48
— à 100°	2.01

Nous voyons que tous les principes essentiels du vin de raisin frais se retrouvent ici à un degré plus ou moins variable.

Si maintenant nous prenons un vin de sucre ou petiotisé du nom de l'inventeur de cette pratique, préparé avec 20 kilos de glucose et 100 hectos d'eau, nous pourrions avoir un vin pesant 7 degrés d'alcool et ayant tous les caractères d'un vin de vendanges, l'extrait sec étant seul assez notable, 43 g. 2.

Il y a, dans la composition de ces vins factices, si peu de différence avec la composition du vin naturel que, pour les reconnaître, on s'en réfère le plus souvent à la quantité de sucre réducteur, légèrement supérieure dans les vins factices et à la déviation au polarimètre.

Le tableau suivant montrera la différence entre ces différents vins provenant du même raisin.

*Vins gallisés et vins petiotisés
comparés au vin naturel fait avec le même raisin.*

	Compos. du moût.	Vin naturel	Vin gallisé moût, 500 gr. sucre candi, 135 gr. eau, 368 gr.	Vin gallisé moût, 500 gr. glucose, 132 gr. eau, 368 gr.	Vin petiotisé 300 gr. marc 200 gr. sucre blanc, 800 gr. d'eau
Alcool (en volume)...	»	6° 6	12° 2	9° 1	10° 4
Extrait sec.....	178 5	25 3	21 1	59 1	19 8
Acidité totale (SO ⁴ , H ²)	8 91	8 32	4 99	5 23	3 18
Glycérine.....	»	6 50	11 50	8 »	» 90
Sucre réducteur	139 »	2 10	1 80	3 40	3 »
Acide tartrique.....	5 01	3 43	1 2	1 4	1 50
Malique	7 20	7 15	4 »	3 88	1 65
Succinique.....	»	1 10	1 40	1 14	1 27
Acétique	»	»	»	»	»
Cendres.....	3 3	2 6	1 »	1 7	1 6

Si des vins de marc ou de sucre nous passons aux vins de raisins secs, il est facile de montrer que, chimiquement, ces vins ne se distinguent des vins de raisins frais que par leur richesse en sucre et la proportion élevée de leur extrait (1), comme on peut le voir par les analyses suivantes :

	Vin de raisin sec fait à Marseillan	Autre vin de raisin sec fait à Marseillan	Vin de raisin sec de Corinthe	Vin de raisin sec de Thyra	Vin de raisin sec de Vourla
Alcool.....	7° »	8° 1	»	»	»
Extrait sec.....	31 g. 3	26 g. 5	36 g. 05	30 g. 30	30 g. 5
Sucre réducteur.....	3 48	»	10 41	9 05	8 2
Gomme.....		4 04	2 41	2 58	1 82
Tartre.....	4 »	1 75	3 75	3 82	1 78
Glycérine.....	2 »	5 »	»	»	»
Acide succinique.....	2 »	» 77	»	»	»
Acidi é totale en S O ⁴					
H ²	7 39	»	»	»	»
Cendres.....	3 80	2 40	2 35	»	»

Mais ces distinctions ne sont pas absolues, car nous avons vu que nombre de vins ordinaires possèdent 31 gr. 3 et même 36,05 d'extrait ; d'après M. Gauthier, l'extrait dans les vins naturels peut varier normalement entre 14 et 90 grammes par litre et aller dans certains cas jusqu'à 145 gr. 1 (2).

Ici encore il faut avoir recours au polarimètre pour caractériser ces vins. Et encore faut-il faire certaines réserves,

(1) Ces différences proviennent, non point d'une différence de fabrication, mais uniquement de la qualité des raisins employés qui donneraient lieu aux mêmes observations s'ils étaient employés frais.

(2) Chiffre tiré d'une analyse d'un Malvoisie doux de Lipari, citée par M. Armand Gauthier dans la *Sophistication des vins*.

les vins de raisins secs de certaines origines ne contenant pas de substances agissant sur le plan de la lumière polarisée. L'analyse chimique de ces différents vins donnerait seulement la preuve de la fausseté de la définition légale du vin, si l'on se place uniquement au point de vue de la composition chimique de la boisson observée, puisqu'il est impossible de distinguer, à ce point de vue, le vin de raisins frais du vin de marc, de sucre et même de raisins secs d'une façon absolue et infaillible.

II. — Le Vin au point de vue de l'œnologie pratique

M. Millerand, dans la discussion de la loi du 14 août 1889 à la Chambre, cherchant une définition du vin, s'exprimait ainsi : « Si je m'en rapporte à un homme qui fait autorité en ces matières, à Littré, je vois qu'il définit le vin : une liqueur alcoolique résultant de la fermentation du jus de raisin, et servant de boisson. » M. Michou lui répondait : « Littré n'était pas vigneron, il ne savait pas ce que c'était que le vin. »

Cependant, cette définition de Littré se retrouve dans tous les livres d'œnologie. En tête de l'ouvrage de G. Grazzi Soncini, directeur de l'École de viticulture et d'œnologie de Conegliano, on trouve la suivante : « Le vin n'est pas autre chose que le jus ou moût de raisin qui a subi la fermentation. »

Sans doute, M. Griffe a pu citer au Sénat la définition donnée par la loi du canton de Genève du 7 avril 1883 et qui est identique à celle de notre loi de 1889. Mais il faut remarquer que la loi suisse fut votée sous l'influence de la

campagne menée en France contre les vins artificiels. Au reste aucun œnologue sérieux n'oserait défendre les principes directeurs de cette loi qui va jusqu'à refuser le nom de vin aux vins coupés. Cette loi est l'œuvre de législateurs ignorant les premiers principes du commerce qu'ils entendaient réglementer.

Sauf cette exception, la définition de Littré que nous avons citée à la suite de M. Millerand était généralement acceptée.

Elle se justifie par la nature du vin et les pratiques de la vinification.

Le vin n'est pas un produit naturel aussi nettement caractérisé que le prétendait M. Griffe ; suivant l'expression de l'éminent chimiste, M. Berthelot : « Le vin n'est pas un produit naturel unique, homogène, comme l'est une poire, une pomme, un artichaut, en un mot une matière agricole qu'on vend en nature ; le vin est un produit de fabrication artificielle, pour appeler les choses par leur nom. »

C'est presque un truisme que de rappeler les différences considérables qu'on peut trouver entre deux vins naturels ; pour les seuls vins rouges, Salleron a reconnu, des vins bleus aux vins passés, une variation de couleur allant du violet rouge au troisième rouge de la gamme de Chevreul, avec 10 teintes intermédiaires, et la couleur est la qualité la plus constante de ces vins. Les parfums, les saveurs, le bouquet, le goût que peuvent avoir ou acquérir les vins sont innombrables et font de la dégustation un art véritable. Mais pour les moins versés dans cet art, la comparaison entre un muscat de Samos, un vin d'Espagne, un vin de

Bourgogne et un vin du Rhin montre clairement que le vin n'est pas un produit unique et homogène.

Si la situation géographique, la nature du sol, le cépage, l'année de la récolte, l'âge de la vigne et du vin sont des éléments qui concourent à la caractérisation d'un vin donné, il est bien certain que l'industrie humaine joue aussi un rôle très important en la matière, par la diversité des procédés de vinification.

C'est ainsi que les viticulteurs algériens, par l'amélioration constante de leurs procédés, sont parvenus à produire un vin, parfois parfait, là où ils ne recueillaient, il y a seulement quelques années, qu'un vin détestable, souvent aigre doux et presque toujours sans tenue.

Mais la vinification n'est pas une opération simple et uniforme, elle varie avec les pays, les connaissances scientifiques et les résultats qu'on veut obtenir.

Le raisin qu'on a mis à sécher pour produire les vins de paille, dont les plus célèbres sont les vins du Rhin et le raisin qu'on a fait sécher complètement, pour pouvoir le transporter, restent des matières susceptibles de faire du vin, tout aussi bien qu'un raisin frais mais trop vert qui, sans certaines manipulations, comme l'adjonction de sucre à la cuve, donnerait un liquide imbuvable qui n'aurait du vin que le nom légal. De même, il est certain que le vin fabriqué à Hambourg avec des moûts expédiés d'Espagne et dont on a arrêté la fermentation est du vin au sens strict du mot.

En résumé, on peut hardiment affirmer que le raisin étant la matière première indispensable, les différentes

préparations qu'on fait subir à cette matière, avant ou pendant la fermentation, ne doivent pas influencer sur la dénomination du produit.

Les observations qu'on peut faire maintenant sur les qualités du vin de raisins secs et sur sa confection sont-elles d'un ordre spécial ?

Nous avons vu que la composition chimique du vin de raisins secs se différenciait peu de celle du vin de raisins frais. Au point de vue physique on trouve au vin de raisin sec moins de couleur qu'au vin de raisin frais et un goût caractéristique. Même en admettant sans réserve ces caractères qui ne doivent cependant être admis que d'une façon générale, il faudrait reconnaître qu'il n'y a point là raison péremptoire pour lui dénier le nom de vin. Bien d'autres vins, légalement naturels, possèdent des goûts spéciaux aussi désagréables que celui du vin de raisins secs.

Si l'on examine les procédés de vinification, on voit que le vin de raisins secs est obtenu par la fermentation à la cuve du raisin auquel on a restitué l'eau de constitution. Immédiatement après cette dernière opération, la conduite de la fermentation des vins de raisins secs est identique à celle des vins de raisins frais. Nous ne nous arrêterons point à l'objection de M. Brousse qui reproche à l'eau rendue au raisin sec de n'être point « celle que donne à la vigne la terre et le soleil. » Il est évident que l'eau, après la fermentation alcoolique, est assimilée au vin de raisins secs exactement dans les mêmes conditions qu'elle l'est après la fermentation des raisins frais.

Les observations que nous avons faites sur le vin de

raisins secs pourraient être faites sur les vins de marcs ou de sucre, avec quelques modifications de détail. Elles conduiraient aux mêmes conclusions, à savoir l'assimilation logique des vins naturels et des vins dits factices, au point de vue de l'œnologie pratique.

III. — Les vins factices au point de vue hygiénique.

La différence légale entre le vin de raisins frais et les vins factices ne pouvant se justifier ni par la composition chimique, ni par leurs caractères physiques, il nous faut examiner si leurs effets physiologiques sur le corps humain justifient cette différence.

Nous sommes ici encore amenés à cette constatation que la question était tranchée avant 1889 dans un sens tout opposé à celui qui ressort des lois postérieures.

Lorsque M. Audibert Joseph, propagateur de cette industrie, demanda l'autorisation d'établir une fabrique de raisins secs à Marseille, le Gouvernement ému demanda l'avis du Conseil d'hygiène qui fut favorable.

En 1880, un rapport rédigé par MM. Chatin, directeur de l'Ecole de Pharmacie de Paris, et Würtz, le célèbre chimiste, au nom d'un Comité institué par le Ministre de la Justice, arrive aux conclusions suivantes : « Par ce qui précède, on peut admettre que l'hygiène est désintéressée dans la question du mélange des vins de raisins secs aux vins naturels ou de vendange. »

La même année, un rapport, écrit après une étude très sérieuse de la question, par M. Reboul, doyen de la Faculté

des sciences de Marseille, concluait de même à la complète innocuité des vins de raisins secs.

Enfin, en 1882, un rapport Brouardel sur la question arrivait à cette conclusion : « Le vin de raisins secs ne renferme pas d'autres principes que ceux existants dans le vin de vendange, seule la proportion de ces principes est différente. »

Nous pourrions multiplier ces citations. Nous observerons seulement que cette opinion des savants était partagée par le public, et même par les législateurs, puisque nous trouvons dans le rapport sommaire de M. Mathey, sur le projet de loi Griffé, cet aveu très franc (!) : « Il ne s'agit ni d'interdire, ni de gêner en quoi que ce soit, la fabrication, la vente, la consommation des vins factices, qui constituent une boisson agréable et hygiénique quand ils sont honnêtement fabriqués (1). »

Ne pouvant prouver que les vins factices contenaient des matières directement nuisibles à la santé, leurs détracteurs employèrent un raisonnement détourné. Ils dirent : Le vin est un aliment qui contient des principes vivifiants et reconstituants, qui ne se retrouvent pas d'une façon identique et complète dans les vins factices, dès lors, si le breuvage n'est pas malfaisant actuellement, il est nuisible en ce sens que l'effet réparateur qu'en attendait le consommateur du fait de la qualification ne se produira pas.

(1) Il est curieux de rapprocher de cette phrase ce qu'écrivait, deux ans plus tard, le fils de M. Lisbonne, signataire du projet Griffé et président de la commission instituée à ce sujet : « Gêner, entraver, prohiber la fabrication des vins de raisins secs, voilà la véritable pensée qui a guidé le législateur de 1889-90. »

Nous pourrions contester le principe même sur lequel s'appuie le raisonnement. Si certains éléments du vin de vendange sont généralement en plus faible quantité dans les vins factices, il faut reconnaître que cela ne permet aucune généralisation. Mais nous admettrons le raisonnement avec le caractère d'absolu qu'il revêt.

Considérant ici le vin au point de vue de l'hygiène sociale, il importe de se placer pour examiner le caractère du vin, non point au moment de la production, mais bien au moment de sa consommation.

Ceci posé, que reprochaient les hygiénistes intransigeants aux vins factices ? Surtout d'être moins alcoolisés, moins colorés, moins acides que les vins de vendange. Mais le vin est rarement bu pur dans la consommation courante et alimentaire. On le mélange d'eau, et on met d'autant plus d'eau que le vin est plus alcoolisé, plus coloré, et par suite plus chargé en principes vivifiants. Dès lors, l'argument tombe de lui-même puisqu'au seul moment à considérer au point de vue hygiénique, ces différents breuvages se présentent avec des caractères identiques dans la pratique.

Nous ferons observer d'autre part, que ces vins factices n'entraient jamais directement dans la consommation, sinon chez le récoltant lui-même — seul endroit où sa consommation soit autorisée aujourd'hui. Ils étaient toujours coupés, dans le commerce, avec des vins de vendange ; mélange qui avait précisément pour objet de leur donner, en partie, les éléments qui leur manquaient, la couleur, le degré alcoolique. Qu'importe au point de vue hygiénique, le seul qui nous intéresse ici, que le vin factice n'ait pas tous

les éléments du vin, si par son coupage avec un vin de vendange qui contient ces éléments en excès, on compose un breuvage auquel l'hygiéniste le plus rigoureux ne pourra rien reprocher.

Voici, à titre d'exemple, un coupage qu'on pratiquait assez couramment avant 1892 :

Vins de raisins secs à 9°.....	33 %
Vins d'Espagne à 15°.....	27 %
Vins du Midi	40 %

Mais nous irons plus loin encore en prétendant que l'action de l'hygiéniste ne doit être en la question qu'une action en quelque sorte négative. Il ne doit pas rechercher si le breuvage qu'on lui présente a ou n'a pas certaines qualités, mais seulement s'il n'a pas ou s'il a certains défauts.

Le vin ne doit pas être considéré comme une boisson hygiénique, mais seulement comme une boisson alimentaire, au même titre que la bière ou le cidre, qui a rempli son rôle, lorsque tout en nous désaltérant, elle a réussi à satisfaire notre palais. Dès lors, si l'hygiéniste ne reconnaît à une boisson qui nous plaît aucun caractère directement nuisible, il n'a aucun droit à la répudier au nom de l'hygiène et de la salubrité publique.

Au reste, on demeure très sceptique sur les conclusions de ces hygiénistes, souvent doublés de viticulteurs, lorsqu'on songe à la campagne violente que d'autres hygiénistes très célèbres ont menée contre l'usage du vin en général.

Devant ces contradictions, il est permis de dire qu'aucune affirmation ne peut être formulée et par suite aucune raison alléguée par le législateur, pour différencier les vins sui-

vant leurs qualités hygiéniques. Nous avons tâché d'établir que la distinction faite par la loi entre les vins naturels et les vins factices ne pouvait trouver aucun fondement dans la chimie, l'œnologie ou l'hygiène publique.

Cependant, cette distinction dès lors si peu fondée, est grosse de conséquences.

Elle a jeté sur les vins factices la suspicion publique. Avant même d'en arriver à l'interdiction du commerce qui avait ces vins pour objet par la loi de 1897, la marque indélébile que la loi imposait à ces vins apparaissait comme un stigmate de réprobation légale et cela ouvrait la voie en leur donnant un fondement à toutes les mesures vexatoires, qui devaient aboutir à la loi de 1897.

Malheureusement l'idée, qui avait pris naissance en France sous l'influence de la crise viticole, avait peu à peu gagné tout le public. Accueillie avec joie par les peuples étrangers, heureux tout d'abord de constater que l'industrie vinicole qui faisait en partie la richesse de la France n'était qu'une industrie de fraude, elle s'est glissée successivement dans presque toutes les législations et elle est acceptée aujourd'hui universellement. Malgré toute l'audace apparente d'un tel mouvement, nous ne craignons point de nous inscrire en faux contre cette opinion au risque de paraître soutenir un pur paradoxe.

SECTION TROISIÈME

Cette législation est dangereuse pour la morale publique qu'elle prétend défendre.

L'argument tiré de la morale publique se trouve souvent

dans la bouche et sous la plume des promoteurs de la législation contre les vins factices.

M. Brousse, en 1889, écrivait : « La liberté commerciale n'est pas en cause, mais uniquement la déloyauté commerciale. »

Et M. Turrel, en 1897, répétait : « C'est une question de haute morale, de probité et de santé publique. »

Il faut tout d'abord établir une distinction : si l'on considère les circonstances dans lesquelles ces deux phrases étaient écrites, on voit qu'elles cachaient, malgré les apparences, des reproches d'espèces différentes. En 1889, on voulait, ostensiblement du moins, non pas interdire, mais réglementer le commerce des vins factices ; en 1897, on voulait le tuer ; en 1889, on partait de ce principe que le vendeur doit faire connaître la nature de la chose vendue ; en 1897, de celui-ci que la morale et la probité doivent réprover certains commerces.

La seconde idée doit forcément s'appuyer sur des considérations de santé publique ou de trouble social que nous avons examinés déjà.

L'idée, au contraire de la loi de 1889, se suffit à elle-même et demande une étude spéciale.

Elle se présente sous la forme de deux arguments : celui de la concurrence déloyale, celui de la tromperie sur la nature de la marchandise, suivant que l'on se place au point de vue du commerce ou de la consommation.

L'on disait, en 1889, tout d'abord : la question de similitude ou même d'identité au point de vue scientifique mise de côté, il reste un fait certain, c'est que sous le nom de

vin, on vend un produit qui bien certainement n'a pas la valeur du vin ordinaire. Dès lors, il y a là concurrence déloyale, en ce sens qu'un produit nouveau usurpe le nom d'un produit de valeur marchande déjà déterminée et ruine le commerce des vins.

Ainsi dégagé, le raisonnement paraît spécieux, bien que ce soit sous cette forme qu'on puisse le voir développé dans les discussions du Parlement et surtout dans le public à cette époque.

Nous ne voyons là, aujourd'hui, qu'un fait isolé d'une évolution économique et générale, qui a trouvé dans les progrès scientifiques un renouvellement complet des modes de travail et des pratiques commerciales. Certes, ce peut être une cause de perturbation économique qui mérite, dans certains cas, d'appeler l'attention du législateur, mais qui ne saurait intéresser en rien la morale publique et la probité commerciale. Le commerçant lésé, par des pratiques nouvelles ayant pour objet de livrer au consommateur un produit plus conforme à ses goûts et à la tendance générale au bon marché, ne peut invoquer aucune concurrence déloyale. Il ne lui reste que la ressource d'utiliser à son profit ces découvertes scientifiques. Sans doute cela causera une gêne momentanée, peut-être des ruines tandis que des prospérités se développeront brusquement sur ces ruines. C'est la récompense de l'activité et de l'industrie ingénieuse de l'homme et la conséquence directe du système de libre concurrence.

Au reste, on accusait les vins factices d'avoir une valeur pécuniaire scandaleusement inférieure à celle des vins de

vendange. Il n'y a là rien d'absolu et nous avons montré que la prospérité inouïe des fabriques de vins de raisins secs tendait à diminuer rapidement par l'effet de l'augmentation de prix de la matière première et de la concurrence. Pour les vins de marcs et de sucre, leur importance, sous un régime de liberté, serait toujours secondaire, car leur production est en rapport direct avec la récolte, abondante si celle-ci est faible et presque négligeable si celle-ci est forte.

Cette idée de concurrence déloyale, qui existait certainement dans l'esprit du législateur de 1889, écartée, examinons la question de la dénomination de la chose vendue. On dit : la loi doit obliger à déclarer la nature véritable de la chose vendue. Tout d'abord, nous ferons remarquer que la loi pénale ne punit que la tromperie et n'oblige à aucune déclaration. C'est d'autre part une règle certaine que le vendeur et l'acheteur ne peuvent arguer d'une lésion qu'en cas d'erreur sur la substance de la chose vendue et non point en cas d'erreur sur la qualité.

Mais, dit-on alors, la dénomination de vin sans épithète que le vendeur donne au vin factice fait supposer à l'acquéreur qu'il achète un vin de vendange n'ayant subi aucune altération : il n'y a pas erreur sur la qualité, mais sur la substance.

C'est là une affirmation gratuite qui est contredite par les habitudes et les nécessités du commerce des vins.

Sans doute, si la coutume voulait que chaque vin fût vendu avec la désignation de provenance et de qualité qui lui convient ou si le mot vin, employé seul, servait à

caractériser un type fixe, comme qualité, il y aurait tromperie à vendre un vin factice comme « vin ». Mais il n'en est point ainsi. Le vin du commerce est, d'une façon absolument générale, un vin de coupage obtenu par le mélange de vins de provenances diverses, de façon à donner une qualité à peu près constante, suivant le goût du consommateur.

Celui-ci ne demande nullement à connaître la provenance du vin, ni la façon dont il a été composé.

Ces manipulations, exigées par les goûts divers des consommateurs, ont aussi leur raison d'être dans la nature même du vin, susceptible de se corrompre si facilement sous des influences comme des maladies ou comme la température et les conditions de logement. Il faut nécessairement le « travailler » pour guérir, si possible, les maladies existantes et éviter celles qui menacent d'apparaître.

En résumé, le vin n'étant pas un liquide homogène, unique et de type nettement déterminé, l'acheteur ne peut être trompé par la qualification de « vin » donnée par le vendeur à un vin factice, à moins que l'on conteste à cette dernière boisson la nature même de vin, question que nous réservons dans l'argumentation présente.

On peut donc conclure que, ni sous le rapport de la concurrence ni sous le rapport de la dénomination, la morale publique n'était intéressée dans cette question des vins factices. C'est seulement à la suite d'une campagne violente et d'une législation arbitraire sanctionnant cette campagne que la moralité publique a été faussée, comme nous allons le montrer.

Cette législation, en effet, non seulement ne protégeait pas la moralité publique qui n'en avait pas besoin, mais allait même à l'encontre du but qu'elle se proposait.

Elle expose tout d'abord le commerçant honnête à des poursuites injustifiées, sur la foi d'expertises incertaines. Les chimistes les plus éminents sont venus reconnaître leur impuissance en présence de liquides préparés par d'habiles fraudeurs suivant la formule même du laboratoire municipal, par contre, les exemples d'erreurs sur des vins naturels sont légion. MM. Berthelot, Magnier de la Source, Bourgoïn ont fait l'aveu de cette impuissance devant le Parlement. Sans doute, les tribunaux en général se montrent circonspects en présence de ces analyses et les parquets volontairement négligents dans leur tâche, mais que l'opinion publique soit mise en émoi par une crise passagère, comme en 1904, et l'on voit les poursuites reprendre et les condamnations affluer sans qu'on puisse les justifier davantage. Même en supposant que le tribunal acquitte, le fait seul que la poursuite a eu lieu jetera un discrédit sur le commerçant et compromettra sa situation. Il y a donc là un grave danger au point de vue de la moralité des commerçants trop aisément compromise.

D'autre part, la fraude adroitement consommée ne pouvant être surprise, cette législation donnait une prime à la malhonnêteté. Le négociant loyal et probe ne pouvait lutter contre cette concurrence en se tenant dans la légalité. Peu à peu, il était tenté d'en sortir et finissait souvent par admettre comme une nécessité d'enfreindre une loi que son raisonnement et sa conscience ne pouvaient justifier. Même

quand il ne céda pas à la contagion de l'exemple, le mal existait au point de vue moral.

Depuis 1897, ces arguments n'ont point perdu de leur valeur en eux-mêmes, car la fraude a seulement changé de place, au lieu de se faire dans le commerce, elle se fait à la propriété comme nous le montrerons.

La publicité enfin donnée à cette idée que le commerce, par l'emploi des vins factices, commettait une véritable fraude que la loi devait réprimer, finit par se répandre dans le public avec toutes les exagérations dont les foules ont coutume de revêtir toutes les idées. Couramment, on entendit dire que tout le commerce des denrées alimentaires n'était qu'une réunion d'empoisonneurs publics. Ces idées dangereuses à propager et qui rabaissent la moralité publique d'une société de tout le crédit qu'elle trouve dans l'opinion sont allées si loin qu'on voit journellement nombre de gens s'imaginer bénévolement que les œufs sont fabriqués artificiellement dans la pratique, et qui hésitent avant de boire du vin dans la crainte d'être empoisonnés. Il y a dans la propagation de ces idées un dissolvant moral redoutable.

Certes, l'idée générale que se fait le vulgaire des progrès de la chimie organique divulgués et mal compris a bien été la cause, en partie, de l'apparition de cet état d'esprit. Mais on peut dire que les promoteurs de la législation récente contre les falsifications du vin, qui ne vise que les vins factices, ont fait œuvre antisociale en répandant ces idées néfastes, pour voiler uniquement les intérêts d'une classe de producteurs.

SECTION QUATRIÈME

**Les concessions faites aux viticulteurs ont rendu
cette législation inapplicable.**

Nous négligerons ici les avantages directs obtenus du législateur par les viticulteurs et nous examinerons seulement les exceptions faites en leur faveur à l'occasion des différentes lois sur les falsifications depuis 1889.

La première est nettement indiquée dans la discussion de la loi de 1889. M. Séblin ayant demandé si le sucrage et le vinage restaient autorisés chez le propriétaire, M. Griffe répondait affirmativement. Tous les travaux préparatoires nous montrent, d'autre part, que l'on allait très loin dans cette voie, puisqu'on admettait que le vigneron pût brûler une partie de sa récolte pour viner l'autre.

Dans son rapport sur la loi Brousse, M. Griffe écrivait encore : « L'emploi du raisin sec à la cuve pour relever le degré alcoolique n'est pas défendu ». Et lors de la discussion de la loi, M. Reymond, qui venait réclamer la liberté du sucrage, les raisins du Centre étant trop faibles en sucre, par suite des conditions climatériques, obtenait l'assurance que cette pratique restait licite.

A propos du plâtrage, on put voir de quel poids pesaient pour les viticulteurs les raisons fondées sur l'hygiène publique, quand celle-ci ne servait pas leurs intérêts. M. Turrel, à la Chambre, et M. Lacombe, au Sénat, s'élevèrent violemment contre l'article 3, relatif au plâtrage, en alléguant le caractère douteux de la nocuité. Il faut reconnaître pourtant que la nocuité des vins trop plâtrés,

si elle n'était pas prouvée d'une façon absolue, l'était certainement bien davantage que celle des vins de sucre, de marcs ou de raisins secs. Ils obtinrent cependant gain de cause en ce sens que le plâtrage restait libre, la mise en vente des vins plâtrés étant seule interdite.

En 1897, enfin, alors qu'on interdit la fabrication des vins de marcs et de sucre, en vue de la vente, on maintient les facilités données aux viticulteurs pour cette fabrication, en vue de la consommation directe.

L'idée générale qui ressort de l'examen de ces différentes mesures, c'est que le législateur entendait ne s'occuper que des falsifications imputables au commerce, en négligeant volontairement toutes les pratiques, quelles qu'elles fussent, de la viticulture.

Ces réserves, cependant, étaient en contradiction avec l'esprit apparent de toute cette législation.

Une des principales raisons alléguées en sa faveur était, en effet, que les produits, dont elle voulait supprimer le commerce, étaient des produits dangereux pour la santé publique.

Mais, ceci admis, sur quoi le législateur pouvait-il s'appuyer pour autoriser et même faciliter la consommation de ces mêmes produits par le viticulteur ? La consommation a-t-elle un caractère différent chez le propriétaire et chez le débitant au point de vue de l'hygiène ?

On pourrait objecter que l'interdiction de la fabrication des vins factices était difficile à sanctionner au dehors de l'établissement de l'exercice ou du système de la déclaration de récolte, mais si l'argument a une valeur pour les

vins de marcs, il en a bien moins pour les vins de sucre. Or, ce sont les vins de sucre qui font l'objet à peu près unique de la fraude chez le viticulteur.

Même en négligeant l'idée de la nocuité du produit, la justification de ces mesures d'exception n'était pas rendue plus aisée.

Car si l'on voulait sincèrement réprimer des pratiques commerciales contraires à la bonne foi qui doit présider aux transactions, il fallait admettre le principe avec toutes ses conséquences et adopter un système de répression qui pût atteindre la fraude partout où elle pouvait se produire.

On devait penser que celle-ci, traquée chez le commerçant, chercherait une autre issue. Il ne fallait donner la tentation à personne de remplacer le commerçant dans son œuvre frauduleuse.

Sans doute, MM. Griffé et Brousse n'hésitaient pas à affirmer devant le Parlement l'absolue honnêteté de leurs commettants (1). Mais un législateur prévoyant aurait dû douter de ces affirmations et, en tout cas, ne point offrir la tentation à ces honnêtes gens de recueillir le bénéfice qu'ils voulaient ôter par la loi au commerce.

Les faits sont venus donner un cruel démenti aux paroles des représentants de la viticulture du Midi.

(1) Le passage suivant de la discussion de la loi de 1894 reste aujourd'hui d'une lecture très suggestive. M. Denoin disait à la tribune qu'on ajoutait dans le Midi, sucre, tannin, acide tartrique et glycérine dans les vins de deuxième cuvée. M. Brousse s'écria : « C'est une hérésie ! on ne met jamais de sucre dans les vins du Midi, la nature leur en donne déjà trop. » M. Denoin : « J'ai parlé seulement des vins de deuxième cuvée. » M. Brousse : « Je parle même pour les secondes cuvées. »

On a laissé se développer une fraude à la propriété, devenue énorme, lorsque les circonstances permettaient d'en retirer un profit considérable, comme lors de la campagne de 1904.

On a vu alors le commerce réclamer l'application absolue de cette législation qu'il avait si vivement combattue lors de son apparition. Et cette contradiction apparente s'explique aisément.

Si la liberté existe pour tous de fabriquer des vins factices pour suppléer à l'insuffisance d'une récolte, le commerce comptera sur cet élément. Mais si, en principe, cet élément est supprimé par la loi, il est excusable de ne point compter sur cette production clandestine. Et, dès lors, le marché des vins est soumis à des perturbations dangereuses qui ont pour cause première une fraude que la loi a facilitée par ses mesures d'exception.

Ainsi donc, les réserves faites en faveur de la viticulture rendent la législation contre les vins factices absolument inefficace.

Cette législation ne nous apparaît plus, suivant l'expression de M. Berthelot, que comme la création d'un monopole en faveur d'une partie de la population au détriment d'une autre.

Et il faut observer que la partie de la population qui souffre de ce monopole forme l'immense majorité, puisqu'elle comprend tous les consommateurs.

CHAPITRE V

Conclusions.

L'historique et l'examen des principes de la législation actuelle sur les falsifications des vins conduisent à cette constatation, qu'il y a dans cette législation deux parties bien distinctes : la première reposant sur la notion de la falsification des denrées, qui trouve son fondement essentiel dans la protection de l'hygiène publique et la répression des fraudes commerciales, tendant à vicier les conventions ; la seconde partie visant uniquement la défense du vin naturel contre les vins factices.

La seconde partie de cette législation ne peut trouver aucun fondement juridique pour sa justification, sa raison tout entière se trouve dans la protection de la viticulture.

Au point de vue juridique, il serait, par suite, souhaitable qu'une refonte de cette législation intervînt, fondée sur les principes suivants :

Répression de toute manipulation dangereuse pour la santé, avec organisation d'un système de surveillance et de prévention qu'on laisserait à la science le soin d'édicter ; et répression, en second lieu, de toute tromperie dans les

conventions commerciales, d'une gravité suffisante pour justifier l'intervention de la loi pénale. Ce sont là les principes des lois de 1851 et 1853, les principes encore du projet de loi nouveau contre les fraudes dans la vente des marchandises, etc., qui est soumis à la discussion des Chambres.

Mais, en dehors de ces principes, la plus grande liberté devrait être laissée pour la fabrication de boissons que l'usage et la raison classent dans la même catégorie que le vin.

Ces conclusions, qui paraissent s'imposer au point de vue juridique et qui étaient adoptées jusqu'en 1889, peuvent se trouver infirmées par des considérations économiques qui obligent le législateur, dans le but de protéger la viticulture, à interdire la fabrication des vins factices. Mais il faut écarter, pour l'examen de cette question, toute idée de falsification, c'est pourquoi nous avons tenu à faire cette étude des falsifications du vin en premier lieu.

DEUXIÈME PARTIE

Les mesures douanières

CHAPITRE PREMIER

Historique.

Nous avons examiné quels moyens employa la viticulture pour se défendre contre ses ennemis du dedans, nous arrivons maintenant à l'étude des moyens employés contre ses ennemis du dehors.

En suivant cet ordre nous nous conformons à celui suivi par le législateur lui-même. Nous avons vu, en effet, comment et pourquoi les mesures contre la concurrence interne précédèrent celles contre la concurrence étrangère.

L'étude que nous entreprenons n'a pas le même caractère que celle qui concernait la législation contre les falsifications. Ici la question ne se pose pas de la justice et du fondement des mesures prises ; c'est uniquement une question d'utilité économique qui se pose.

Les mesures douanières prises contre l'importation des vins étrangers ont-elles été profitables à notre viticulture et à notre industrie vinicole en général ?

A cette question nous répondrons négativement et nous montrerons qu'au contraire ces mesures ont été nuisibles d'abord à notre exportation de vins et par répercussion à la viticulture elle-même qu'on entendait protéger.

Au seuil de cette étude, une constatation primordiale s'impose : C'est sous le régime le plus libéral, c'est-à-dire sous celui des traités de commerce que notre industrie vinicole tout entière connut la plus grande prospérité. Un rapide rapprochement entre les années 1875 et 1900 en fera aisément la preuve.

En 1875 la production avait été de 83.632.391 hectos. Les importations furent seulement de 291.829 hectos et les exportations de 3.730.872 hectos.

Prenons les mêmes chiffres pour l'année 1900 qui peut être comparée à 1875 comme production puisqu'elle donna 67.353.000 hectos, alors que la superficie plantée en vignes n'était que de 1.730.451 hectares pour 2.300.000 environ en 1875.

Nos importations ont été en 1900 de 5.217.000 hectos et nos exportations de 1.905.000 hectos.

Au premier abord, il apparaît donc bien que, malgré toutes les mesures de protection, notre industrie vinicole a subi sur le marché mondial une perte très importante.

Cette évolution néfaste a-t-elle été causée, en partie tout au moins, par le régime législatif ou bien est-elle seulement la conséquence d'un état de choses inéluctable ?

C'est ce que nous allons rechercher en faisant l'histoire de notre exportation vinicole et des mesures douanières prises à ce sujet.

*
* *

Avant 1882(1) le vin était soumis à son entrée en France à un droit conventionnel de 3 fr. 50 par hecto jusqu'à 15°9. Ce régime fort modéré et qui n'impliquait aucune idée de protection ne fut nullement contraire à l'expansion de notre industrie vinicole, puisque ce fut à cette époque que celle-ci connut la plus grande prospérité. A ce moment, notre vignoble était en pleine prospérité. L'abondance des récoltes et la qualité de nos produits nous assureraient le monopole du marché mondial des vins.

Mais survient la crise phylloxérique et le fléau a déjà causé d'immenses ravages, lorsque les négociations sont entamées avec l'Espagne en 1882. Le gouvernement français prenant en considération les demandes réitérées de l'Espagne, consentait à abaisser à 2 francs par hecto l'ancien droit conventionnel de 3 fr. 50. On a dit que

(1) Les décrets du 30 août et du 5 octobre 1854 avaient établi un droit unique de 30 centimes par hectolitre (décimes compris).

En 1871, ce droit avait été porté à 5 fr. par hectolitre. Mais les pays placés sous le régime de traités avec clause de la nation la plus favorisée, payaient toujours le droit de 30 centimes, qui avait été rendu conventionnel par une clause du traité avec le Portugal du 11 juillet 1866.

L'Espagne, cependant, payait 5 francs jusqu'au 8 décembre 1877. A cette date, un traité lui concédait un tarif de 3 fr. 50 par hectolitre.

Le 8 avril 1879 le droit conventionnel est porté à 3 fr. 50 dans la prorogation du traité du Portugal qui venait à échéance le 15 juillet.

Le tarif de 1881 avait porté le droit général à 4 fr. 50 sous réserve de l'application des traités.

Le 6 février 1882, la convention franco-espagnole abaisse le droit conventionnel à 2 fr.

(De Clercq, *Recueil des traités de France*, t. IX.)

ce ne pouvait être que par une erreur matérielle qu'on avait placé si bas le taux de ce droit de douane.

On peut justifier cependant la concession des négociateurs français en songeant qu'ils comptaient par là atténuer en partie la crise qui menaçait l'industrie vinicole par suite de la diminution des récoltes qui tombaient à une moyenne de 30 millions d'hectos.

Les vins français atteignaient alors, par suite de cette diminution de récolte, des cours si hauts qu'il eût été impossible de maintenir notre exportation avec ces prix de revient. Les vins étrangers pouvaient seuls permettre, par des mélanges judicieux, d'abaisser ces prix. D'autre part, la qualité même de nos vins, à cette époque, ne permettait pas de se passer des vins étrangers. Sur le marché intérieur, les importations maintenaient l'élasticité des cours et empêchaient la consommation de se resserrer outre mesure.

Nous réservant d'examiner l'influence des importations sur notre marché extérieur et intérieur, nous nous contenterons d'indiquer ici ces raisons pour justifier les concessions du tarif de 1882.

Sans doute, il eût été dangereux de s'engager dans cette voie pour un laps de temps très prolongé, mais l'expérience a prouvé que la durée fixée de dix ans, n'avait pas été trop longue, puisque la reconstitution de notre vignoble n'était pas achevée en 1892, et que seule l'année 1893, par des circonstances climatériques exceptionnelles, devait donner la première récolte de surproduction.

On voit donc qu'il n'était pas nécessaire d'alléguer une

erreur matérielle pour expliquer le taux des droits de douane consenti par les négociateurs de 1882, qui s'inspirèrent au contraire d'une politique douanière saine et prévoyante. Car pour employer les expressions mêmes de M. de Verninac, mais dans un sens tout opposé : « C'est là une preuve que dans la science économique sociale il y a surtout des vérités contingentes, qu'il est sage de se garder des théories absolues, des raisonnements *a priori*. »

*
* *

Cependant les viticulteurs qui devaient faire de grosses dépenses pour la reconstitution du vignoble auraient voulu maintenir les prix des années de disette absolue qui leur auraient permis de récupérer leurs avances à brève échéance. En présence de l'augmentation graduelle de la récolte, véritable cause logique d'un affaissement proportionnel des cours, on se tourna vers l'importation qui ne pouvait se défendre, et on l'accusa, comme dans la fable, de tout le mal.

Les raisons ne manquaient pas. On faisait remarquer qu'avec la reconstitution du vignoble, on allait vite retrouver les récoltes qui avaient précédé la crise phylloxérique. L'Algérie et la Tunisie qui avaient la franchise d'importation devaient augmenter encore cette production. En conséquence il fallait... défendre le marché intérieur contre les vins étrangers. Cette protection devenait indispensable d'autre part, par suite du développement de la production dans les anciens pays viticoles comme l'Espagne, l'Italie, la Grèce et par la création dans les pays nouveaux comme la Russie, la République Argentine, la Californie, l'Aus-

tralie. On citait comme exemple la Russie qui ayant, disait-on, 5.500.000 hectares aptes à la culture de la vigne devait dans peu d'années avoir des millions d'hectos à exporter. La Californie exportait déjà 13.378 hectos de vin en 1890 et 22.000 hectos de cognacs.

Enfin on accusait les tarifs douaniers d'être la cause d'un mouillage énorme, au dedans de nos frontières, par suite de l'introduction de vins espagnols remontés avec des alcools allemands à 15°9.

Tous les faits allégués étaient exacts en eux-mêmes. Seule la conclusion qu'on prétendait en tirer était fausse. Le relèvement des droits de douane ne pouvait pas être un remède efficace contre ce phénomène naturel de surproduction ou contre la pratique lucrative du mouillage. L'expérience postérieure l'a surabondamment prouvé.

Mais le mouvement d'opinion, en ce sens, était déjà si bien marqué en 1888 que la rupture commerciale avec l'Italie, qui survint à cette date, pour des causes politiques, fut accueillie avec joie dans le monde viticole.

Restait l'Espagne, avec laquelle un traité de commerce nous liait jusqu'en 1892. C'est à cette date seulement que fut voté le nouveau tarif qui devait marquer le début de l'ère de la prohibition des vins étrangers.

Ce tarif était en effet fixé comme suit :

Vins provenant exclusivement de la fermentation des raisins frais.	Jusqu'à 11° ex- clus, c.-à-d. 10° 9.	Tarif général : 1 fr. 20 par degré.
		Tarif minimum : 0 fr. 70.
	A partir de 11°.	Mêmes droits pour les 10 premiers degrés et paiement des droits de consommation sur l'alcool pour les autres, soit 1 fr. 56 par degré.

Il consacrait deux principes nouveaux : celui de la taxation au degré, et celui d'un degré minimum fixé sur le degré moyen des vins français.

Depuis 1882, date du renouvellement du traité franco-espagnol, les vins payaient, comme nous le savons, un droit fixe de 2 francs quel que fut leur degré, pourvu qu'il ne dépassât pas le maximum de 15°9. A partir de 1892, les vins payèrent au tarif minimum 0,70 par degré d'alcool. Cette mesure, énergiquement défendue à la Chambre par M. Brousse, fut prise pour empêcher le vinage des vins espagnols avant leur entrée en France. Ces vins ayant, en effet, une moyenne de 12° on les remontait à 15° avec de l'alcool allemand et, introduits en France, ils pouvaient alors être facilement dédoublés. Pour empêcher cette pratique, qui permettait de frustrer le trésor et donnait lieu à un mouillage considérable, l'application d'une taxation au degré paraissait souveraine. Et, certes, le remède était efficace au point de vue fiscal, mais non au point de vue de l'hygiène. Car ce système favorisait le mouillage avant l'entrée en France. Un calcul simple et rapide suffisait à montrer l'avantage considérable à retirer de l'opération.

On décida, d'autre part, en 1891, d'abaisser le degré maximum du vin entrant sous le bénéfice du tarif ordinaire. Ce fut le point qui souleva les plus vives discussions dans les Chambres. Le projet du gouvernement portait le degré maximum à 12°, la commission proposait celui de 10°9, en partant d'un principe différent. Le gouvernement soutenait, en effet, que, la moyenne des vins espagnols titrant 12°, il fallait prendre ce degré comme base du tarif. Mais la com-

mission faisait observer qu'il n'était pas possible de prendre pour base le degré moyen des vins espagnols, un tarif douanier ne s'appliquant pas à une seule nation, il valait mieux prendre une base plus générale : le degré moyen des vins français. Ce raisonnement fut celui qui triompha devant le Parlement, surtout parce qu'il était le plus rigoureux contre les vins étrangers, le plus protecteur pour les nôtres.

Un décret enfin, du 30 novembre 1893, appliquait le tarif minimum à l'Espagne.

Les résultats de cette politique protectionniste apparurent peu concluants, par suite de circonstances extrinsèques. L'année 1893 amena avec elle une récolte extraordinaire, en comparaison des précédentes. Les viticulteurs, effrayés, s'adressèrent aux pouvoirs publics, pour les préserver de la ruine qui les menaçait.

Alors, comme nous l'avons déjà vu, apparaissent, successivement, les lois de 1894 sur le mouillage et de 1897 sur les vins artificiels. Mais ces résultats obtenus n'empêchaient point les protectionnistes de songer à une aggravation des obstacles douaniers mis à l'entrée des vins étrangers.

Tout d'abord, on peut noter la loi du 13 décembre 1897, dite loi du Cadenas, par laquelle un simple décret suffisait pour appliquer les tarifs impliqués dans un projet de loi soumis à la discussion des Chambres.

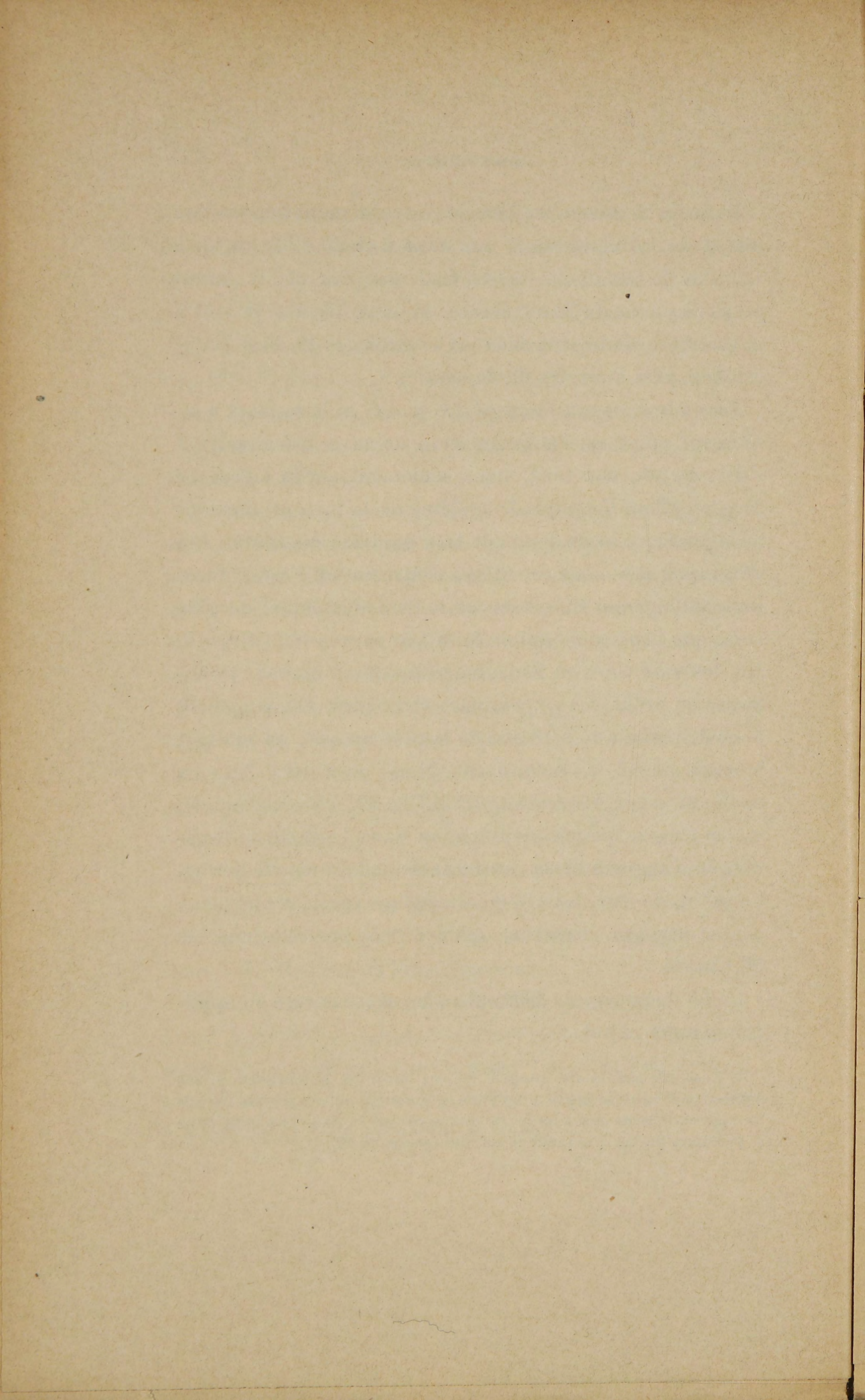
En 1898, on voit apparaître deux propositions de lois le même jour : les propositions Chastenet et Bourrat, sur le même objet et dans le même sens. La première reposait sur ces bases : un droit fixe de 25 fr., jusqu'à 10°9 au tarif général, et 12 fr. 50 au tarif minimum.

Enfin, le 21 novembre 1898, le gouvernement déposait un projet de loi établissant une taxe fixe de 12 fr. jusqu'à 12°. Par le jeu de la loi du Cadenas, ces droits furent perçus à partir du 22 novembre. Mais la discussion vint à la Chambre seulement dans les séances des 19, 20 et 21 décembre, c'est-à-dire en fin de session.

Très adroitement, l'exposé des motifs et le rapport n'insistaient point sur l'augmentation de taxe, qui devait résulter du nouveau tarif, mais seulement sur la différence de perception. C'est que le système de la taxe proportionnelle au degré avait donné de très mauvais résultats. Les vins espagnols, sous ce régime, rentraient en France après un mouillage qui en rabaissait le titre alcoolique, de telle sorte que l'opération qui se faisait auparavant en France, sur des vins vinés en Espagne, se faisait maintenant en Espagne au profit des expéditeurs étrangers. On proposait donc de revenir au système de la taxe unique, et on fixait le taux de 12 fr. jusqu'à 12°. Mais, pour 10°9, les vins payaient, d'après le tarif de 1892, 7 fr. 63; c'était donc, en même temps, qu'une modification dans le mode de taxation, une augmentation considérable de la taxe elle-même. Ce point de vue, adroitement négligé par le rapporteur, passa presque inaperçu, malgré les protestations de M. Chiché.

La loi douanière de 1899 est celle qui est encore en application aujourd'hui (1).

(1) Nous n'avons point rappelé ici les mesures douanières prises contre les raisins secs parce qu'elles ne peuvent se séparer de l'étude du régime interne des vins de raisins secs que nous avons faite dans la première partie à laquelle nous renvoyons (p. 50).



CHAPITRE II

L'amendement Piou.

I

C'est sous forme d'article additionnel à la loi de douane de 1899 que fut votée la mesure législative connue sous le nom d'amendement Piou, et qui, capitale en la matière de l'exportation vinicole, demande une étude spéciale.

Le 21 décembre 1898, en fin de séance, M. Piou soutient son amendement ainsi conçu :

« Sont prohibés à l'entrée, exclus de l'entrepôt, du transit et de la circulation, tous vins étrangers ne portant pas sur les récipients une marque indélébile, indicatrice du pays d'origine.

« Les vins étrangers, entrant en franchise, ne pourront être en France coupés ou mélangés, ni faire l'objet d'aucune manipulation. »

Cet amendement, qui devait avoir des conséquences si graves, passa, peut-on dire, à la faveur de l'ignorance qu'avait de la question la grande majorité de la Chambre. C'est tout au moins ce qui ressort de la lecture des débats.

Discrètement préparé et tenu caché jusqu'au dernier

moment par ses promoteurs, l'amendement, qui soulevait toute la question des entrepôts spéciaux, n'avait pu donner lieu à aucune discussion dans les milieux politiques et commerciaux quand il fut soumis à la Chambre. Le ministre et le commissaire du gouvernement tentèrent vainement, en expliquant le fonctionnement de ces entrepôts, de faire rejeter cette mesure ; la Chambre, par 295 voix contre 207, vota l'amendement qui devait devenir une des causes principales de la ruine de nos exportations.

La motion votée, peut-on dire, par surprise à la Chambre, fut confirmée par le Sénat sans modification, surtout pour éviter un retour devant la Chambre du projet, qui était lié à l'accord franco-italien soumis en même temps à l'approbation des Chambres. C'est ainsi que, pour des raisons secondaires, se trouvent souvent votées des lois très graves dans leurs conséquences et qui demanderaient une discussion approfondie.

Les conséquences désastreuses de cette loi, qui se firent sentir immédiatement, amenèrent une proposition de loi, signée de MM. Jourde, Thierry, Carnaud, Cadenat, Brindeau, Rispal et Papelier, du 8 mai 1899, tendant à l'abrogation de l'amendement Piou, mais la commission des douanes de la Chambre la rejeta à l'unanimité et, jusqu'à maintenant, l'amendement subsiste avec toutes ses conséquences fatales. Cependant, on peut noter un mouvement dans le sens de l'abrogation qui a quelques chances de réussite, car il se manifeste cette fois chez les instigateurs de la mesure, chez les viticulteurs eux-mêmes. C'est, qu'en effet, cette mesure, qui devait être funeste pour nos expor-

tations, était en même temps très défavorable à la viticulture qui la réclama et la fit voter.

II

Mais il nous faut, avant de faire l'examen critique de cette mesure, entrer dans quelques détails préliminaires sur le régime des entrepôts.

On entend par entrepôt le lieu public ou particulier où les commerçants sont autorisés à déposer provisoirement des marchandises quelconques, sans payer aucun droit fiscal avant leur retrait de l'entrepôt. L'entrepôt est dit réel ou sous-clef de douane quand il est établi dans un magasin public pour recevoir des marchandises appartenant à des négociants quelconques, il est fictif quand il existe dans les magasins d'un négociant et pour l'usage particulier de celui-ci. L'entrepôt spécial était une extension de l'entrepôt fictif, il était particulier aux vins, et avait été créé par une circulaire ministérielle de 1893, tel qu'il existait sous sa dernière forme. Mais ce n'était pas une création nouvelle. Les lois de 1814 et de 1841 avaient déjà établi, dans le passé, des entrepôts spéciaux, et ces lois elles-mêmes s'appuyaient sur une circulaire de Colbert (1). On voit donc que l'origine des entrepôts spéciaux était ancienne.

Sous sa dernière forme, l'entrepôt spécial était soumis aux règles générales de l'entrepôt fictif : magasin entièrement séparé, le cautionnement, etc. Il donnait aux négo-

(1) Discours du commissaire du gouvernement à la Chambre.

ciants la faculté de recevoir, en franchise, sous acquit-à-caution, des vins étrangers, sans aucune considération de degré (1). Ce vin ne pouvait ressortir de l'entrepôt spécial, en franchise, que mélangé à 50 % de vin français, et pour être réexporté hors d'Europe. Les vins français devaient être accompagnés d'acquits directs du vignoble ou de certificats délivrés par les mairies. Le vin dans l'entrepôt restait soumis à de nombreuses visites et vérifications ; il était, en un mot, sous la surveillance constante de la douane, de telle sorte que la fraude était presque impossible. Et le commissaire du gouvernement pouvait à la Chambre, alors qu'il expliquait leur fonctionnement, indiquer très exactement qu'en 1898, sur 200.000 hectolitres sortis des entrepôts spéciaux, 108.000 étaient des vins français, et qu'en 1898, sur 137.000 hectolitres sortis, 81.000 étaient français. L'entrepôt spécial, malgré ses avantages, présentait l'inconvénient d'être fort onéreux, aussi, au moment de leur suppression, en 1899, il n'en existait plus qu'à Bordeaux et il ne s'y manipulait pas plus de 200.000 hectolitres ; en 1898, 137.000 hectolitres.

(1) A ce propos, pour montrer dans quel esprit toute la discussion sur ce sujet a été conduite à la Chambre, il est intéressant de citer un passage du rapport de M. Périer de Larsan à la commission des douanes : « La loi de 1892 abaisse à 10°9 la limite alcoolique pour la perception du droit sur l'alcool. Que voyons-nous se produire ? Immédiatement, la moyenne des vins importés descend à peu près au même niveau ; et ces vins destinés aux entrepôts spéciaux, dont la force alcoolique était, nous dit-on, indispensable pour améliorer nos vins français trop faibles, se trouvent, par suite d'un mouillage intelligent et pour ne pas payer de droit sur l'alcool, n'avoir plus comme force que la moyenne des bons vins français. »

L'entrepôt réel, malgré les frais de consignation souvent élevés, présentait un avantage certain sous ce rapport. Aussi, pour le plus grand bien du commerce, certains entrepôts réels avaient-ils obtenu des facilités. Ainsi, Marseille pouvait, dans son entrepôt réel : 1° Mélanger des vins étrangers par moitié à des vins français ; 2° Mélanger des vins étrangers de même provenance à la condition de remonter de deux degrés, avec des alcools français, le titre alcoolique du coupage ; 3° Remonter avec des alcools étrangers le titre alcoolique des vins français. Mais à l'encontre de ce qui se passait en entrepôt spécial, il était interdit d'apposer aucune étiquette ou indication française.

Ce régime des entrepôts réels n'était pas la conséquence d'un droit mais d'une simple tolérance administrative (1). Aussi, M. Méline put-il, par simple décision ministérielle, supprimer tous les avantages accordés aux entrepôts réels.

Mais ce fut seulement l'amendement Pious qui supprima l'entrepôt spécial d'une façon radicale.

III

On a prétendu que l'amendement Pious ne portait atteinte qu'à une douzaine ou une douzaine et demie de négociants. Il importe, pour bien situer cet amendement dans l'histoire économique actuelle, de rechercher quelles furent ses conséquences exactes.

(1) L'addition des alcools étrangers était autorisée par décision ministérielle du 6 janvier 1865 et le coupage toléré depuis le 26 décembre 1872.

La première de ces conséquences a été la suppression des entrepôts spéciaux au profit de nos concurrents étrangers.

Nous avons déjà dit qu'en 1899 il n'existait d'entrepôts spéciaux qu'à Bordeaux. Ils y étaient au nombre de seize. Mais il faut noter que ces seize entrepôts opéraient à façon pour tous les exportateurs Bordelais qui pouvaient avoir recours à leurs services. En réalité, il existait à Bordeaux deux commerces distincts, celui des vins de marque et celui des vins de cargaison. En mai 1899, dès l'application de l'amendement Piou, 8 maisons possédant des entrepôts spéciaux à Bordeaux avaient émigré et installé des comptoirs en Espagne. Si bien que la Compagnie des Chargeurs Réunis projetait d'abandonner son escale de Bordeaux pour ne conserver que celle de Pasajes. Et cette décision était amplement justifiée par les documents fournis à la Chambre de Commerce de Bordeaux par cette compagnie, le 3 mai 1900. On lit en effet dans les manifestes de cette compagnie, que le 24 février 1900, le steamer « Paraguay » a embarqué à Bordeaux 4 barriques de vin pour Buenos-Ayres et 112 barriques pour Montevideo (dont 109 sortaient encore des entrepôts spéciaux, non encore fermés). Le même navire prenait à Pasajes 1.190 barriques sortant des entrepôts spéciaux nouvellement créés par des maisons bordelaises. Le 24 mars, le vapeur « Campinos » a pris, à Bordeaux, 3 barriques et 2 demi-barriques pour Buenos-Ayres; il a embarqué, à Pasajes, 1.480 barriques de maisons bordelaises, sans compter celles chargées par les maisons espagnoles. Ces exemples prouvent suffisamment

la ruine du commerce des vins de cargaison à Bordeaux par suite de la fermeture des entrepôts spéciaux.

Si l'amendement Pious voulait supprimer les entrepôts spéciaux, il n'entendait pas supprimer, mais seulement réglementer les entrepôts réels. Cette réglementation a eu pour conséquence immédiate la suppression d'un transit important qui se faisait entre l'Espagne, la Suisse et l'Allemagne, par les ports de Cette et de Marseille. Nous voyons, en effet, dès l'application de la loi, les négociants suisses et allemands se refuser à laisser apposer, sur leurs fûts et foudres réservoirs, la marque indélébile exigée par l'amendement Pious, et abandonner une voie de transport ancienne pour prendre celle de Gênes, de façon à éviter cette vexation, onéreuse par la détérioration du matériel qu'elle entraînait. L'administration de la douane admettait qu'elle n'avait aucun droit sur les marchandises de transit international, et que la marque indélébile n'était pas applicable à ces marchandises. Mais elle niait qu'il y eût transit international dès qu'il y avait transbordement de quai à gare, ou même de gare à gare, malgré les escortes et la surveillance de la douane. Et certainement la solution de la douane était strictement légale. Mais, n'aurait-on pu, pour ce cas spécial, interpréter plus largement les textes et assimiler, sous ce rapport seulement, les vins ainsi transportés aux marchandises de transit international ? Remarquons qu'en ce cas nos tarifs permettraient de lutter avec avantage contre les tarifs italiens et suisses. Le prix de transport par Gênes et le Saint-Gothard, pour Strasbourg, est de cinq marcks, soit 6 fr. 25 les 100 kgs, avec franchise de

1 %, ce qui fait ressortir le prix de la tonne à 62 fr. 50. Or, nos vins paient, de Cette à Bâle, 37 fr. 45, et le fret Cette-Alicante ne dépasse pas 18 fr. 25 par tonne. On aurait pu donc, en réduisant à 50 fr. le prix du transport Alicante-Strasbourg, ce qui ne paraît pas impossible, monopoliser le transit des vins d'Espagne vers l'Allemagne et vers la Suisse. Mais, par suite des difficultés soulevées par la douane à propos de la marque indélébile, ce commerce de transit avait pris la voie de Gênes, et, malgré l'atténuation apportée dans la pratique par la douane dans l'application de cette mesure, il ne nous a pas été possible de récupérer ce transit perdu. Or, ce transit a une importance certaine dont il est aisé de se rendre compte par la statistique ; l'Espagne, ayant en 1889, époque où la douane française établit son système vexatoire et prohibitif, exporté en Suisse 603.489 hectolitres. En 1902, le port d'Alicante seul a expédié, principalement sur l'Alsace, 27.000 fûts de raisins de vendange, pesant environ 700 kilogrammes. En 1901, Stuttgart a importé 25.924 quintaux métriques de vin d'Espagne. Ces chiffres suffisent pour donner une idée exacte de la perte subie par tout notre commerce de transit.

La marque indélébile donna lieu à d'autres réclamations que celles des transitaires. Il n'y avait en effet aucune raison pour l'apposer sur les fûts contenant des vins déposés momentanément à l'entrepôt pour rentrer ensuite à la consommation en acquittant les droits d'entrée, puisque les vins ne passant pas par l'entrepôt n'étaient pas soumis à cette formalité. Cependant rien ne pouvait distinguer ces vins de ceux qui rentraient à l'entrepôt pour être réex-

portés, et on dut de toute nécessité apposer la marque indélébile sur tous sans distinction, ce qui était certainement contraire à l'idée des auteurs de l'amendement.

Mais les réclamations les plus vives à ce sujet vinrent des propriétaires de fûts. Dans l'esprit des auteurs de l'amendement, la marque indélébile devait être une marque à feu, pénétrant assez profondément dans le bois, pour qu'on ne pût la faire disparaître sans un travail considérable. Mais de suite apparut un grave inconvénient, auquel n'avait point songé le législateur. Les fûts, dans l'immense majorité des cas, ne servent pas à une seule expédition. Le transport du vin se fait dans des fûts appartenant à des loueurs, qui les livrent au commerce pour des destinations différentes chaque jour. Obligés de faire disparaître la marque indélébile après chaque opération, ces loueurs voyaient leur matériel se détériorer rapidement, car l'épaisseur des fonds de fûts a une limite vite atteinte. Sans doute la Société des agriculteurs de France avait trouvé à ce problème une solution élégante. Elle avait décidé qu'il suffirait aux loueurs d'avoir deux jeux de fûts, les uns portant la marque indélébile et devant servir à l'importation des vins d'Espagne, les autres libres de toute marque et devant servir à la location pour les besoins du marché intérieur. Sans nous appesantir sur l'idée d'imposer les doubles frais d'un matériel coûteux, il importe de remarquer que ce n'est pas deux, mais bien trois, quatre jeux de fûts qu'auraient dû posséder les loueurs. Car Marseille et Cette, par exemple, reçoivent non seulement des vins d'Espagne, mais d'Italie, de Grèce, de Turquie, pour ne citer que les principales

provenances. Enfin cette solution témoignait d'une ignorance absolue des conditions de cette location. Lorsqu'un commerçant loue une quantité déterminée de fûts, il n'en a pas toujours l'application immédiate à une opération déterminée, comment alors choisirait-il entre les jeux de fûts ? D'autre part, ces fûts sont loués à temps et jamais pour une opération, ce qui est impossible en pratique, car on ignore toujours à l'avance la durée d'une opération de transport de l'étranger en France. Dès lors, si un négociant avait loué pour un mois des fûts marqués légalement et devant servir à l'importation, et que l'expédition eût duré seulement 15 jours, ces fûts seraient restés inutilisables dans ses chais pendant le reste du temps de la location. Et que dire de cette solution à l'égard des négociants qui envoyaient au moins tous les quinze jours les mêmes fûts à quai pour vider les navires arrivant de Grèce ou d'Espagne munis de foudres-transport. Sans tenir aucun compte des avis de la Société des agriculteurs, la douane chercha une solution qui fût plus adaptée aux nécessités commerciales. Et elle finit par sacrifier la loi à ces nécessités, elle se contenta d'une indication à la peinture, de telle sorte que la fameuse marque indélébile put être enlevée sans aucune difficulté, avec le plus élémentaire grattoir.

La dernière conséquence directe de l'amendement Piou fut de supprimer les manipulations à l'entrepôt réel qui étaient tolérées dans certains d'entre eux, comme elles l'étaient à Marseille avant la circulaire Méline, qui les avait déjà supprimées en partie.

Or il y avait là des mesures absolument injustifiables

comme le faisait remarquer la Chambre de commerce de Cette, en 1899 : par exemple l'interdiction de relever le degré des vins étrangers destinés à la réexportation avec des alcools français. Dans cette question, ni la viticulture ni l'hygiène n'étaient intéressées et au contraire la distillerie nationale se voyait sans raison frustrer d'un gain certain.

*
* *

De l'examen des conséquences qu'a eues l'amendement Pious, il semble qu'il ressorte nettement que, peut-être contre le gré de ses auteurs, un important commerce d'exportation était intéressé dans cette question et non pas seulement la douzaine ou douzaine et demie de négociants dont parlait si dédaigneusement M. du Périer de Larsan.

IV

C'est en se plaçant au point de vue général de l'intérêt de notre exportation que les promoteurs de l'amendement ont fait valoir en sa faveur les deux arguments suivants : Les vins français étaient déloyalement concurrencés par les vins dits « de cargaison », où les vins étrangers entraient pour moitié et qui cependant prenaient la nationalité française ; et, second argument, les vins français sans l'aide des vins étrangers permettent l'exportation.

Examinons ces deux arguments.

Les vins de cargaison font une concurrence déloyale aux vins français, en ce sens que la marque d'origine française, sous laquelle ils sont exportés, leur donne une valeur supé-

rieure à leur valeur réelle de par la qualification seule. Et cette idée que la marque d'origine française suffit pour augmenter considérablement la valeur d'un vin était si nette dans l'esprit des protectionnistes, que nous voyons un rapporteur de la commission des douanes se féliciter « du départ de ces négociants, qui faisaient plutôt le commerce du vin espagnol que celui du vin français », comme si le monopole du commerce des vins était acquis aux négociants français sans aucun danger de concurrence. M. de Verninac, au Sénat, exprimait une idée semblable quand il disait : « Nous pensons que toute mesure qui assure aux yeux de l'étranger la loyauté de notre commerce, qui donne à l'acheteur une garantie nouvelle, que le produit qui lui sera expédié sera bien celui qu'il aura demandé, ne peut être qu'utile à notre exportation. » C'est là jouer sur les mots : sans doute l'acheteur recherche la garantie du produit demandé, mais il ne faut pas laisser croire que l'acheteur traite sur du vin français, il traite avant tout sur un type présenté, et dès lors l'argument de M. de Verninac ne porte plus.

Il faut reconnaître qu'à qualités égales et à prix égal, l'étranger préférerait, et peut-être préfère encore, un vin français à un vin étranger. Mais si le vin étranger présente cependant l'un de ces deux avantages, l'acheteur étranger n'hésitera pas. La preuve de ce que nous avançons est facile à faire. Le négociant anglais, par exemple, qui cependant prend en France tous ses vins fins, ayant voulu, depuis quelques années, acclimater parmi sa clientèle un vin de consommation courante, ne s'est point adressé à nous, mais

principalement à Hambourg. Pourquoi ? Le négociant anglais demande un vin de 10 à 12°, chargé en couleur et en extrait sec. Or les vins faits à Hambourg avec des raisins espagnols présentent ces qualités et sont infiniment meilleur marché que nos vins français de même type, qui au reste sont très rares. Aussi le négociant anglais n'a-t-il pas hésité, et, de 1897 à 1901, l'accroissement de l'importation allemande en Angleterre a été de 28 %.

Vins de Hambourg.

1897.....	1.959.064 litres
1898.....	2.009.581 —
1899.....	2.131.852 —
1900.....	2.356.523 —
1901.....	2.494.534 —

D'autre part l'Italie, comme l'Espagne, dont le commerce d'exportation s'est accru considérablement, expédie ses vins sous les noms distinctifs des crus italiens Barletta, Barbara, Chianti, et nous avons vu des acheteurs demander à des négociants français d'apposer même ces marques sur nos vins français. Nous sommes bien loin de l'affirmation du législateur de 1899. Au reste, pas plus l'Italie que l'Espagne ne tiennent à ce que la vraie nationalité de leurs vins soit déguisée. Nous voyons le « Centro de Informacion Commercial » espagnol, analogue à notre office national du commerce extérieur, noter dans ses rapports que pas mal d'exportations transitant par la France sont espagnoles, et demander à ce que la confusion s'éclaircisse.

Ces exemples suffisent à montrer combien l'erreur de la viticulture, en cette matière, est considérable et dangereuse. La marque d'origine des vins communs d'exportation n'a plus aujourd'hui qu'une valeur tout à fait secondaire. Dans la lutte que nous devons entreprendre pour reconquérir notre marché perdu, nous n'avons plus aucun avantage propre, nous devons lutter avec les mêmes armes que nos concurrents étrangers, la modicité des prix et l'adaptation aux goûts différents des clients, sans égard aucun à la valeur que doit donner au produit la provenance française. Et cette erreur mérite d'autant plus d'être signalée, que nous avons fortement contribué nous-mêmes à propager cette idée du peu d'importance de la marque d'origine de nos vins. Alors que nous possédions encore la suprématie sur le marché mondial, ce fait singulier s'est passé : On autorisait à l'entrepôt réel, le coupage des vins français avec des vins étrangers, pour la confection des divers types de vins de cargaison ; mais la douane française obligeait le négociant français à expédier son vin sous marque étrangère ; de telle sorte qu'on vit une maison marseillaise changer sa marque « Le Taureau » pour une marque espagnole « El Toro ». Naturellement, le négociant français devait convaincre son client, qu'il n'y avait là qu'un détour, pour se soumettre aux exigences de la douane française, la qualité du vin restant identique. Le client s'habitua ainsi à attacher peu d'importance à la marque d'origine et lorsque le coupage fut expédié de Pasajes au lieu de Bordeaux, de Valencia au lieu de Marseille, le client étranger s'aperçut à peine du changement, puisqu'on lui fournissait

la même qualité de vin avec la même marque et même, s'il le désirait, sous marque française.

La question de l'importance de marque tranchée, il est facile de voir quel est le désavantage causé par notre tarif douanier à notre exportation de vins. Le vin le meilleur marché sera toujours préféré. Or, le négociant italien peut profiter d'un prix de revient inférieur de 6 francs, au prix de revient du même vin en France. Une simple comparaison des tarifs douaniers rend parfaitement compte de ce fait. Tandis que le tarif français est fixé à 12 francs jusqu'à 12°, l'Italie, en 1899, nous a accordé un tarif de 5 fr. 77 jusqu'à 15°. Le négociant a donc un avantage de 6 fr. 23 par hectolitre à faire en Italie le coupage qui se faisait autrefois dans nos entrepôts spéciaux. Cet avantage est porté à 12 francs dans les ports francs italiens.

En Espagne, l'avantage est de 12 francs net. Par le décret du 4 avril 1899, le gouvernement espagnol favorisait l'exode de nos négociants par de grandes facilités accordées pour le régime de l'entrepôt spécial qu'il maintenait chez lui (1) ; depuis, par le décret du 4 avril 1900, l'Espagne

(1) Quelques extraits de ce décret montreront l'importance de ces avantages. « La proportion minima du vin espagnol employé dans les mélanges qui se font dans les entrepôts spéciaux autorisés par la loi du 14 juillet 1894 sera de 40 % sur le volume total du liquide... Les opérations qui s'effectuent dans les E. S. pour obtenir les mélanges, ne feront pas l'objet d'une surveillance constante de la part de l'administration fiscale dont la vigilance se limitera à empêcher la sortie, pour la consommation des vins étrangers et des coupages avec les vins du pays... Les vaisseaux vinaires, fûts et autres ustensiles et outils indispensables pour les opérations de coupage ne seront soumis à aucun droit de douane tant que ces objets demeureront dans les entrepôts spéciaux. »

a accordé l'entrée en franchise, dans la Péninsule, aux vins français destinés à la réexportation, après coupage avec les vins espagnols. Ainsi donc, alors que la France accumulait les entraves, ses voisins cherchaient à attirer chez eux nos commerçants et ils réussissaient à prendre notre place sur le marché mondial des vins. On voit le peu d'importance que jouait, et surtout que joue actuellement, la question d'origine qui fut le grand argument des promoteurs de l'amendement Piou.

Nous arrivons maintenant au second argument des protectionnistes. Reconnaisant tous les faits que nous avons cités au paragraphe précédent, ils répliquent : « Sans doute, si vous continuez à faire les mêmes coupages, vous avez avantage à aller à l'étranger, mais notre système a eu précisément pour but de vous obliger à abandonner ce mode de travail. Il suffira d'employer à vos coupages des vins de même qualité que les vins espagnols et italiens, que vous trouverez chez nous, dans le Quercy par exemple. »

Les vins français permettent-ils l'exportation ? C'est une question de fait à laquelle on ne peut répondre d'une façon absolue et qu'il importe d'examiner pour chaque cas particulier. Cependant, on peut affirmer que, dans la généralité des cas, nos vins pendant et à la suite de la crise phylloxérique ne la permettaient pas. Nos clients étrangers étaient habitués, avant cette crise, à un vin de tenue, chargé en alcool, il était difficile de modifier leur goût suivant les nécessités de la production française parce que nos petits vins, d'abord légers et sans tenue, ne pouvaient supporter les longs voyages. D'autre part, le séjour prolongé dans

les fûts, les variations de température, suppriment le bouquet et la délicatesse des vins, donnant un type à peu près uniforme à tous les vins, lors de leur arrivée dans les pays exotiques. Le goût de ces clients, par suite, est singulièrement atrophié. Le prix de revient, considérablement accru dans ces pays par les frais de transport, leur font préférer de gros vins qu'ils mouillent sur place, pour abaisser ce prix de revient. Ces raisons rendaient impossible toute tentative ayant pour but une modification du goût de notre clientèle. Il nous fallait donc nous soumettre à ce goût. Les vins étrangers, par leur forte teneur en alcool et extrait sec, permettaient de remédier aux défauts de nos vins. La nécessité de leur importation s'imposait donc pour notre commerce d'exportation.

Aujourd'hui, ces raisons ont perdu de leur force, mais non point tant qu'on pourrait croire, car la pratique de la culture intensive a eu pour effet de diminuer la force de nos vins. De telle sorte que les vins de tenue permettant l'exportation, à l'exclusion des vins d'Algérie, sont encore très rares. C'est ainsi qu'en 1903, sur une récolte de 32.159.345 hectolitres, 984.549 hectolitres seulement pesaient plus de 11°. Or, le vinage ne donnera pas aux vins faibles la couleur, l'extrait sec, qui leur manquent généralement.

Mais d'une façon générale, en matière de commerce extérieur, la question ne doit pas se poser ainsi. Il ne suffit pas de dire : « Nous avons en France des vins permettant l'exportation », il faut se demander si le prix de revient permettra de lutter contre la concurrence internationale.

En matière de commerce intérieur, les droits fiscaux de

protection ne grèvent pas le prix de revient, puisqu'ils sont les mêmes pour tous, mais en matière de commerce extérieur il n'en est plus de même. Aussi c'est, dans ce cas, vouloir entraver le commerce que de vouloir, par des droits fiscaux, augmenter son prix de revient. Cette observation, qui a toutes les apparences d'un truisme, était nécessaire à faire pour répondre à l'argumentation présentée, au nom des protectionnistes, dans le rapport de M. du Périer de Larsan à la commission des douanes, en 1899.

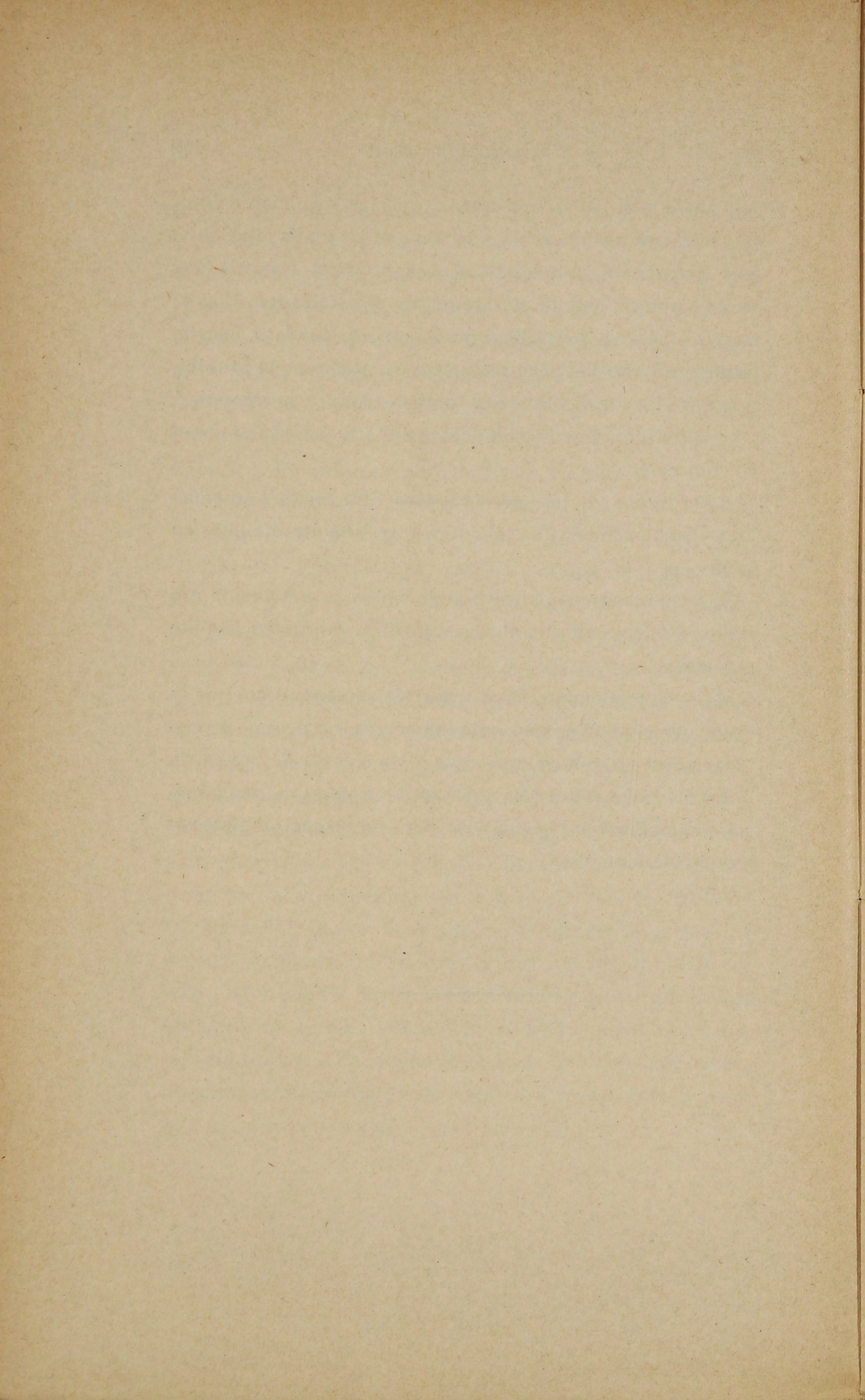
« Les viticulteurs répondent que ce qui incite surtout certains commerçants à importer des vins d'Espagne, c'est-à-dire des vins de qualité inférieure, c'est leur bon marché ; que ces commerçants pourraient trouver maintenant sans difficulté les vins d'autrefois dans les vignobles reconstitués, mais qu'il faudrait les payer plus cher qu'en Espagne et en Portugal, et que c'est pour rétablir un peu l'équilibre qu'on réclame le paiement des droits de douane dans leur intégrité. » Tout d'abord, il importe de remarquer que la différence que l'on prétend établir entre les prix paraît, même en acceptant le raisonnement protectionniste, légèrement exorbitante. Car on demande à ajouter au vin espagnol, grevé déjà de tous les frais de transport, 12 francs de droits au minimum pour rétablir un peu l'équilibre ; en d'autres termes, on admet que le vin français, à qualité égale, doit valoir au moins 14 francs plus cher qu'un vin espagnol. Il est bien évident que dans ces conditions, le prix de revient étant de 100 % supérieur, le commerçant français ne saurait accepter la lutte avec son concurrent espagnol.

D'autre part, il est bien certain que les négociants français n'iraient pas chercher à l'étranger ce qu'ils auraient à leur disposition immédiate, si ces produits français leur permettaient d'obtenir des résultats satisfaisants. Mais si les vins français empêchent actuellement, par leur cherté, tout commerce d'exportation, ce n'est pas dans la prohibition des vins étrangers qu'on pourra trouver un remède à cette situation. On réussira seulement à tuer complètement ce commerce.

Nous avons vu les conséquences directes de l'amendement Pious et le peu de valeur des arguments allégués en sa faveur.

Si cette mesure législative était isolée, la conclusion qui s'imposerait serait son abrogation et le retour au régime antérieur.

Mais l'amendement Pious apparaît seulement comme la conséquence d'un système douanier général destiné à protéger notre viticulture nationale. Avant donc de conclure, il importe d'examiner la question à un point de vue général, en recherchant le but visé par les protectionnistes et les résultats acquis.



CHAPITRE III

Résultats de notre politique douanière.

L'historique des tarifs douaniers, l'étude de l'amendement Piou, nous ont montré dans quel sens la protection de la viticulture par l'État a été entendue au point de vue de la concurrence étrangère. Il importe maintenant de rechercher les résultats généraux de cette politique.

Nous examinerons la situation de notre commerce extérieur avant le régime protectionniste et sa situation actuelle. Puis, envisageant le marché mondial des vins par rapport à la France, nous déterminerons dans quelle mesure le régime douanier de 1892 et 1899 a été favorable ou nuisible à la viticulture et à la nation en général. Enfin, nous examinerons l'influence de cette politique douanière au point de vue de sa répercussion sur le marché intérieur.

I

Ce serait une grave erreur que de vouloir, pour apprécier les résultats des mesures douanières prises pour protéger notre viticulture, comparer la période précédant immédiatement ces mesures et celle qui les a suivies.

La période qui précède, en effet, les mesures douanières, prend du fait de la crise phylloxérique un caractère tout spécial. Les importations sont très abondantes, les exportations diminuent, mais ces faits ne peuvent pas être logiquement considérés comme la conséquence unique du régime douanier. La ruine du vignoble et la crise économique terrible qui en résulte, et contre laquelle se débat alors notre viticulture, suffisent à expliquer ces faits.

Mais la comparaison est possible entre notre situation avant cette crise et notre situation actuelle. Sans doute les temps ne sont pas identiques. Le marché mondial a subi de profondes modifications : le régime protectionniste a gagné à sa cause toutes les nations, le développement des vignobles étrangers s'est accentué. Mais ces raisons, que nous examinerons plus loin, pour en déterminer exactement l'importance, laissent possible une comparaison utile entre ces deux époques, pourvu qu'on tienne compte de ces réserves.

Quelle était la situation de notre commerce extérieur, avant la crise phylloxérique ? Nos importations étaient à peu près nulles. Notre exportation, au contraire, était en pleine prospérité. Elle atteignait son point maximum en 1875, avec 3.730.872 hectolitres d'une valeur de plus de un milliard. Nous avions alors, dans le monde entier, le monopole de la fourniture des vins. Le pays qui devait devenir plus tard notre concurrent le plus sérieux, l'Italie, exportait à peine 362.995 hectolitres de vin.

Notre marine marchande profitait de ce mouvement d'affaires, qui représentait pour elle un fret d'environ

400.000 tonnes. La tonnellerie retirait un bénéfice d'environ 20 millions par an (1), la distillerie nationale avait aussi sa part de ce mouvement commercial, car ces vins étaient généralement vinés de 3° environ.

Ces chiffres donnent une idée approximative de l'importance du commerce d'exportation à cette époque.

Mais la crise phylloxérique devait forcément avoir une répercussion terrible sur ce commerce. Les effets cependant en furent atténués par les tarifs douaniers de cette époque, qui permirent l'introduction de vins étrangers dans la mesure nécessaire. Aussi notre commerce d'exportation traverse la crise en se maintenant à une moyenne de 2.500.000 hectos. Mais il faut remarquer qu'alors qu'en 1875 tous les vins exportés étaient français, dans cette période les vins français, sortis des entrepôts spéciaux, n'entraient que pour moitié dans les coupages. C'était donc une perte considérable pour la viticulture.

Aussi celle-ci demanda-t-elle à l'État aide et protection. Le remède proposé fut d'empêcher l'utilisation des vins étrangers pour l'exportation. Nous avons vu, par l'étude de l'amendement Piou, l'erreur renfermée dans cette idée. Il faut voir maintenant les résultats de cette erreur au point de vue économique.

Naturellement, devant la barrière infranchissable qu'on leur imposait, les importations de vins ont diminué considérablement pour devenir à peu près nulles. Il convient

(1) 3.730.872 hectos représentent à peu près 1.400.000 bordelaises à 15 francs l'une.

cependant de remarquer que ce résultat aurait été atteint de même, par le simple jeu de l'offre et de la demande, mais dans un délai plus éloigné, grâce à la reconstitution de notre vignoble, et surtout à la constitution du vignoble algérien.

Par contre, notre exportation a subi un déficit considérable. Les statistiques générales ne donnent pas une idée exacte de la déchéance graduelle que nous subissons sur le marché mondial. Les dernières statistiques indiquent, il est vrai, une légère reprise : 1.636.000 hectos en 1898, 1.717,000 en 1899, pour atteindre 2.051.846 en 1902. Mais il faut remarquer que l'exportation aux colonies, celle des grands vins de France et celle des Champagnes étant à peu près irréductibles par suite du monopole de fait ou de droit que nous exerçons sur celles-ci, seule l'exportation des vins communs pour l'étranger doit être considérée. Or, celle-ci est en décroissance continuelle. Elle était en 1902 de 786.723 hect., et en 1903 de 523.054 hect. seulement, alors qu'elle était en 1877 de 1.851.979 hect. sur un total de 3.102.000 hect. à l'exportation.

II

Cette situation, désastreuse en elle-même, de notre commerce de vins à l'extérieur, entraîne des conséquences indirectes pour la viticulture et la nation en général, qu'il est difficile de dégager de la complexité des faits économiques, mais dont quelques-unes apparaissent cependant assez clairement.

C'est ainsi qu'on peut affirmer que la ruine de notre ex-

portation de vins communs a porté une atteinte difficile à évaluer, mais certaine, à notre exportation de vins de luxe. Les vins de cargaison offraient, en effet, une réclame et une publicité gratuite à nos vins de luxe. Ces vins ordinaires qui se répandaient dans le monde entier, exigeant pour leur placement des agents et des correspondants, faisaient connaître nos maisons, nos marques, et entretenaient enfin le goût des vins français. Car, malgré les dénégations des protectionnistes, il est certain que les « vins de cargaison » où les vins français entraient par moitié se rapprochaient bien davantage du type de nos vins ordinaires que le mélange de vin espagnol, d'acide tartrique et d'eau filtrée, qu'on expédie aujourd'hui à nos anciens clients sous le même nom.

Aucune confusion n'était possible, cependant, entre ces vins et nos vins de luxe. Le client étranger savait faire la distinction nécessaire. C'est ainsi qu'aujourd'hui encore, le client anglais qui achète ses vins ordinaires à Hambourg continue à acheter en France, exclusivement, malgré la concurrence des mousseux allemands, ses vins de luxe. Mais cet exemple laisse apparaître le danger qui se cache pour nos vins de luxe sous le nouveau régime. Le négociant français entretenait jadis soigneusement la distinction entre les deux vins qu'il offrait, par une différence de prix considérable, et n'était jamais tenté de livrer des vins de cargaison pour des vins de luxe. Aujourd'hui, au contraire, le concurrent étranger n'a aucun intérêt à maintenir cette distinction, il a même tout avantage à présenter son vin comme un Bordeaux ordinaire, ce qu'il ne manque pas de faire, pour en

retirer un prix plus avantageux (1). Le doute sur l'authenticité des marques s'introduit dans l'esprit du client étranger, le goût se corrompt, toutes choses qui portent un grave préjudice à notre exportation de vins de luxe.

D'autre part, la ruine de notre exportation de vins communs a eu pour conséquence de supprimer entièrement l'élasticité de notre marché intérieur. Alors qu'en 1875 une récolte de 83.632.391 hectos était absorbée sans qu'il y eut perturbation dans les cours, les années de mévente se sont succédées depuis 1894, entrecoupées d'années de hausses brusques qui ne pouvaient servir que la spéculation au grand détriment du commerce sérieux et de la viticulture. Après des années où les cours avilis tombent presque à rien, comme en 1900 et 1901, on trouve une année de hausse comme 1903 où les vins atteignent des prix de 3 fr. le degré, pour retomber brusquement dans l'espace de deux mois, en 1904, à des cours infimes qui entraînent la ruine de nombreuses maisons de commerce. Et cependant une stabilité, ou du moins une fluctuation plus rationnelle des cours, serait désirable pour le commerce et surtout pour la viticulture. Cette instabilité des cours en effet fait perdre à la viticulture son caractère d'exploitation agricole pour lui faire prendre celui d'une industrie qui doit compter toujours avec la hausse ou la baisse, qui devient, dans une certaine mesure, une industrie de spéculation. C'est là un grand danger, car le petit et le moyen

(1) La contrefaçon de nos marques, à l'étranger, a atteint des proportions incroyables. Voir Martinet, *Les ports francs et l'exportation des vins*.

cultivateur, qui n'ont pas toujours des moyens de se renseigner suffisants se laissent entraîner dans des opérations hasardeuses et le plus souvent fort dangereuses, par l'appât d'un gain problématique au lieu de rechercher seulement le rapport normal de leurs capitaux. Mais cette instabilité des cours paraît très naturelle. Il suffit pour se l'expliquer de prendre le tableau de la production de plusieurs années successives. C'est ainsi que dans les dix dernières années, nous partons de 50 millions en 1893 pour arriver à 35 en 1903 en passant par 32 en 1898, et 67 en 1900. La consommation ne subissant pas des variations aussi considérables, puisqu'elle oscille entre 42 et 50 millions au maximum pendant la même période, la perturbation des cours s'explique, si aucun régulateur ne vient exercer son effet.

Jadis ce régulateur existait, c'était l'exportation. Aujourd'hui, il n'existe plus. Sans doute, au premier abord, il semble impossible qu'une exportation de 3 millions d'hectos puisse contrebalancer sur le marché l'influence d'un excédent de récolte de 15 millions, par exemple. Mais il faut remarquer que sur le marché vinicole, les cours ont surtout une grande importance au début d'une campagne. A ce moment, ce que nous appellerons les éléments moraux d'appréciation, jouent un très grand rôle, ce qu'il est facile de montrer par des exemples. En 1903, à l'annonce d'une faible récolte, les cours montent dans l'espace de quelques mois de 100 pour 100. Puis au mois de janvier on s'aperçoit que, par suite des erreurs d'appréciation sur la récolte et de la fabrication frauduleuse, le manquant n'existe pas. Aussitôt

un fléchissement se produit et dès que la période des gelées est passée, le fléchissement se transforme en avilissement. C'est la plus brusque et la moins prévue des débâcles, les dépôts de bilans, les faillites, les ruines s'accroissent.

On voit le rôle qu'aurait joué, dans un tel cas, l'importation, si elle eût été possible, même dans des proportions restreintes, en permettant de compter avec elle au début de la campagne. Par contre, lors d'une récolte surabondante, la prévision d'une exportation, susceptible d'augmentation, joue un rôle certain dans la fixation des cours au début d'une campagne, évite des entraînements injustifiés, des paniques dangereuses, donne en un mot de l'élasticité au marché. Mais si le commerce extérieur joue le rôle d'un régulateur moral, il a aussi un effet réel. Car, bien souvent, pour un excédent de récolte de 15 millions il suffit de trouver un débouché de 2 ou 3 millions pour régulariser et atténuer un mouvement de baisse. Sans doute il est impossible d'enfermer cette loi dans une formule mathématique, mais il est plus aisé de la vérifier par l'expérience. En France, l'année 1875 peut être rappelée. En Italie, l'exemple est beaucoup plus proche : La production passe de 1898 à 1899 de 21.573.000 hectos à 32.100.000 hectos. Il ne se produit aucune gêne sur le marché puisque l'importation des vins italiens en France n'augmente pas malgré le manque de récolte et la hausse considérable des vins français. C'est que l'Italie n'est point embarrassée de ses vins, grâce aux débouchés existants.

On peut donc affirmer que dans une certaine mesure la déchéance de notre commerce extérieur a contribué à

augmenter le manque d'élasticité de notre marché intérieur, causé tout d'abord par l'instabilité de la production.

Enfin la perte qu'on peut apprécier le plus exactement est celle du fisc, malgré l'augmentation du tarif douanier en 1899. L'année 1898 avait laissé au Trésor 40.446.000 francs de taxes perçues sur 4.725.000 hectolitres ; en 1899, l'État a perçu 38.051.000 francs seulement.

III

En présence de cette situation précaire, on a allégué que la décadence de notre commerce extérieur tenait à des causes économiques contre lesquelles rien ne saurait prévaloir.

On a dit principalement que certains pays qui étaient jadis nos clients étaient devenus producteurs. M. du Périer de Larsan a illustré cette idée de longues observations dans le rapport qu'il présentait à la commission des douanes, en 1899. Prenant un exemple qui lui paraît typique, il examine nos exportations dans la République Argentine, constate qu'à partir de 1892 jusqu'en 1898, elles ont été en diminuant, malgré l'existence de nos entrepôts spéciaux, et il conclut : « La vraie cause, elle n'est point difficile à trouver, aveugle qui ne veut pas la voir. C'est que les conditions économiques ont changé, c'est que la production s'est déplacée, étendue, et que l'Argentine, par exemple, qui il y a dix ans n'avait pour ainsi dire pas de vignobles, aujourd'hui produit plus de 1.200.000 hectos. »

On peut remarquer que l'Italie, en 1897, exportait dans l'Amérique du Sud 285.896 hectos, alors que nous en expor-

tions environ 120.000 hectolitres. L'exportation italienne augmentait encore et passait en 1898 à 396.845 hectos. Pour l'année 1901, l'exportation italienne dans la République Argentine seule a été de 193.147 hectos, l'Espagne a exporté 198.153 hectos et la France ne vient qu'au troisième rang, avec 59.924 hectos pour les vins ordinaires. Ainsi donc, si la production locale a augmenté, elle n'a pas empêché nos concurrents d'accroître leur débouché à notre détriment. Les documents des Compagnies de navigation donnent une idée curieuse du mouvement commercial comparé de l'Italie et de la France dans l'Amérique du Sud. En mars 1899, le « Matteo Bruzzo » emportait de Gênes, à destination de l'Amérique du Sud (Montevideo, Buenos-Ayres, Rosario, Paranagua, Rio-Grande et Santos) 2.913 fûts et les « Andes » des Transports maritimes emportait de Marseille, pour les mêmes destinations, 16 fûts.

Mais abandonnant ce cas particulier, il importe d'examiner la question d'une manière plus générale. S'il est vrai que les pays qui étaient auparavant nos tributaires sont devenus producteurs, il faut reconnaître aussi que la consommation du vin dans ces pays s'est développée, et ces marchés, sur lesquels nous avions auparavant un véritable monopole, nous ont été enlevés par des concurrents placés dans de meilleures conditions économiques que nous.

Prenons, par exemple, les trois principaux concurrents actuels de la France sur le marché mondial des vins qui sont l'Italie, l'Espagne et l'Allemagne.

L'Italie passe d'une exportation de 362.995 hectos en 1875 à 3.603.084 en 1887, à 2.491.979 hectos en 1898. Si nous

examinons la marche de l'exportation italienne, nous voyons qu'après avoir été constamment inférieure à la nôtre jusqu'en 1886, elle fait un brusque saut en 1887 puis retombe en 1888, au moment de la rupture avec la France, pour reprendre en 1892, à la suite du traité de la « Clausola » avec l'Autriche-Hongrie, qui accordait un régime de faveur aux vins italiens en Autriche. Depuis 1896, l'exportation italienne a toujours dépassé la nôtre.

Cet accroissement continu a-t-il des causes contre lesquelles nous ne saurions lutter ? Les moyens employés par l'Italie sont les primes à l'exportation, l'établissement de *depotiti franci*, de stations œnologiques à Fiume, Trieste, Buenos-Ayres, surtout l'adaptation des types de vins offerts aux goûts des clients.

L'Espagne, sous l'influence du déficit de récolte qui existait en France et de la qualité inférieure de nos vins ordinaires, comme tenue et force alcoolique, avait su développer une exportation considérable en France qui avait atteint, en 1891, 9.909.317 hectos. Aussi ne s'était-elle pas préoccupée de rechercher ni de développer d'autres débouchés pour ses vins. Le tarif de 1892 d'abord, puis celui de 1899 ayant considérablement diminué ce marché, l'Espagne se préoccupa de développer ses autres débouchés directs. Les progrès furent surtout considérables en Allemagne, en Suisse et dans l'Amérique du Sud, si bien qu'en 1900 l'exportation de l'Espagne a été de 3.818.111 hectos, dont 1.381.901 pour les pays autres que la France.

En Allemagne, l'exportation espagnole s'est accrue avec une rapidité remarquable. Elle passe de 73.715 quintaux

métriques d'une valeur de 5.920.000 fr. en 1897 à 227.903 quintaux métriques d'une valeur de 10.683.000 fr. en 1902. En 1901, l'Espagne a introduit en Allemagne 59.2 % des importations totales de vins de coupages, alors qu'en 1900 elle n'en avait introduit que 30.4 %.

En Suisse, l'activité commerciale de l'Espagne a eu des résultats aussi heureux : de 121.092 hectos introduits en 1891 elle est passée à 603.489 hectos en 1899, et, malgré un fléchissement, elle est restée en 1901 à 429.767 hectos.

Même en Angleterre, où la concurrence des vins de Hambourg est fort vive, l'importation espagnole des vins bon marché s'est accrue de 21 % entre 1897 et 1900.

Parmi les moyens employés par l'Espagne pour le développement de son exportation, nous trouvons le développement des entrepôts spéciaux par les facilités légales accordées, et la création d'organes chargés de l'étude de ces questions par « la Junta d'Exportacion » (1) instituée le 6 mai 1899. Mais ici, plus qu'en Italie, c'est l'initiative individuelle qui a eu les résultats les plus féconds, c'est par l'adaptation aux besoins de sa clientèle que l'Espagne a développé ses exportations. Ainsi, en Allemagne l'accroissement du mouvement d'affaires est dû à l'expédition des moûts à destination d'Hambourg.

Le troisième concurrent de la France pour l'exportation des vins communs est aujourd'hui l'Allemagne et principalement Hambourg, devenu un centre très important d'exportation de vins communs. L'exportation allemande a atteint en

(1) Correspondant à notre office national du Commerce extérieur.

1900 242.481 quintaux métriques. Elle est importante en Angleterre : 23.565 hectos en 1900 et 24.945 en 1901, avec un accroissement de 28 % de 1897 à 1901. Mais les pays exotiques fournissent à l'Allemagne sa clientèle la plus importante, cela s'explique par la modicité comparée des frets pour ces pays. C'est ainsi que le fret de Hambourg pour le Japon est de 30 fr. la tonne et de 70 fr. de Marseille. Il y aurait un avantage de 45 fr. 25 par tonne à expédier par Hambourg un vin de Bordeaux à destination du Japon.

Le rapide examen que nous avons fait suffit à montrer que la réduction de nos exportations ne saurait s'expliquer par le développement de la production étrangère. C'est surtout la concurrence des autres pays vinicoles qui s'est exercée à nos dépens qui en est la cause. Car c'est surtout sur des marchés anciens où nous avions jadis un monopole indiscuté que cette concurrence s'est exercée, et peu de débouchés nouveaux ont été créés.

Cette conclusion porte en elle la condamnation du système qui n'a pas voulu se préoccuper de ce phénomène économique qui a entraîné la ruine d'une des branches les plus importantes de notre commerce national.

IV

Le moment serait certainement bien choisi pour réagir contre ce système et ces idées. Certains obstacles qui s'opposaient à l'accroissement de notre exportation ont disparu ou vont disparaître.

Tout d'abord, nous notons la disparition de l'avantage considérable que donnait à l'Italie « la Clausola » du traité

de commerce conclu avec l'Autriche le 6 décembre 1891 et entré en vigueur le 27 août 1892. Dans ce traité, l'Autriche-Hongrie accordait un régime spécial aux vins importés de certaines provinces d'Italie. Ces vins étaient taxés 3 florins 20, soit 8 francs par quintal métrique, alors que le tarif douanier commun était de 50 francs. Par réciprocité, les vins hongrois acquittaient 5 fr. 77 à leur entrée en Italie.

Ce régime de faveur, adroitement obtenu par M. Miraglia, en exhumant des traités tombés en désuétude et conclus par l'Autriche avec les États italiens de Sardaigne et de Naples (1), fut l'agent le plus certain du grand développement de l'exportation italienne en Autriche-Hongrie, dont le vignoble était au reste ravagé par le phylloxéra, en rendant impossible toute concurrence sur le marché (2) ».

Le traité de la Clausola arrivait à expiration le 31 décem-

(1) Traités du 4 juillet 1846, 6 avril 1849, 18 septembre 1851, 23 avril 1867, 27 décembre 1867, 27 décembre 1878.

(2) Pour montrer l'inanité d'une concurrence française sous ce régime, l'Offic. nat. du C.-E. établit la comparaison significative suivante :

A) Compte simulé s'appliquant à 1.000 litres vin français ordinaire en fûts, importés à Trieste :

1° Prix minimum revient bord Marseille.....	250
2° Fret Marseille-Trieste.....	15
3° Droit d'entrée (50 fr. l'hecto).....	500
4° Manipulat. et transport magasin.....	10
Total.....	775

B) Même compte appliqué à 1.000 litres vin italien :

1° Prix revient à bord Barletta	200
2° Fret jusqu'à Trieste (voiliers-citernes).....	8
3° Droit d'entrée (8 fr. l'hecto).....	80
4° Manipul. et transport	10
Total.....	298

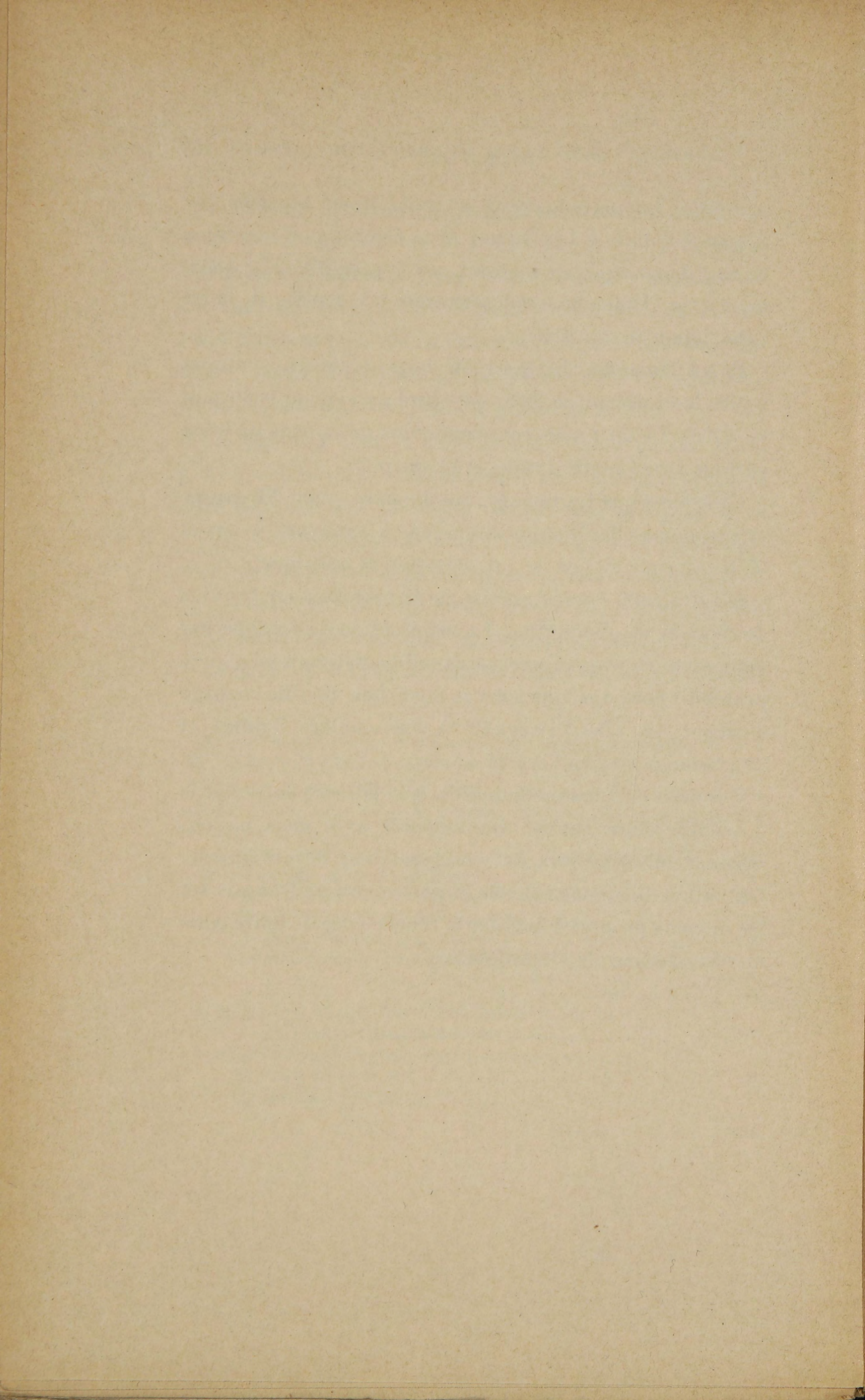
bre 1903. La prolongation du traité a été acceptée par l'Autriche, mais à l'exclusion de la Clausola. Ce nouveau régime douanier, nous mettant sur le pied d'égalité douanière avec l'Italie, pourrait permettre une reprise de notre exportation en Autriche.

En Allemagne, le nouveau tarif douanier, voté et publié le 31 décembre 1902, est entré en vigueur le 1^{er} janvier 1905. Ce tarif nous est avantageux en ce sens qu'il est surtout dirigé contre l'Italie et l'Espagne.

C'est ainsi que les raisins frais de cuve, dont l'Espagne avait monopolisé l'importation en Allemagne, paieront 25 fr. d'entrée au lieu de 5 fr. par quintal métrique.

D'autre part, le tarif spécial de 10 marcks pour les vins de coupage sera supprimé. La suppression de cette faveur nous est surtout avantageuse, car elle constituait un régime prohibitif pour nos vins sous ce tarif. Les vins de coupage devaient, en effet, avoir 12° à l'alcoomètre Tralles et 28 grammes d'extrait sec.

Ces deux circonstances de fait, qui laissent entrevoir la possibilité d'une reprise commerciale avec deux nations voisines importatrices de vins, semblent devoir appeler l'attention du monde vinicole et parlementaire français sur les moyens propres à faciliter la renaissance de notre commerce extérieur de vin ordinaire.



TROISIÈME PARTIE

Étude critique de l'idée de la protection de
la Viticulture.

CHAPITRE PREMIER

Les caractères de l'industrie viticole.

Nous avons vu les deux formes qu'a prises la protection de la viticulture par l'État. Si les résultats ont été si médiocres, cela provient surtout d'une fausse interprétation des maux dont souffre la viticulture et de ses besoins. L'objet de cette troisième partie sera l'analyse précise de ces maux et la recherche des remèdes qu'il conviendrait de leur appliquer.

*
* *

La viticulture est-elle dans la nécessité de demander aujourd'hui à l'État aide et protection ?

Sans doute, lors de la crise phylloxérique, l'appel des viticulteurs, subitement ruinés par le fléau, devait être entendu de l'État. Mais, aujourd'hui, le vignoble est reconstitué. Les méventes successives dont se plaignent les viticulteurs ne sont-elles pas causées avant tout par le libre

jeu de la concurrence, et l'action directe des lois économiques naturelles ne serait-elle pas préférable à une intervention inconsidérée de l'État ?

Un publiciste étudiant la question des vins, en 1894, commençait ainsi son travail : « En quoi consiste la question des vins ? En ceci : La France produit plus de vin qu'elle n'en peut consommer ou exporter à des prix suffisamment rémunérateurs pour la viticulture. »

Certes, si la question se posait avec cette simplicité, la seule solution de la question devrait être cherchée dans une diminution de la production. Mais la question est plus complexe. La viticulture n'est pas une industrie agricole ordinaire. Les caractères particuliers avec lesquels elle se présente, fixité de la culture, variabilité de la production, délicatesse de la vigne, doivent lui faire réserver une place à part. A un autre point de vue, la position actuelle de la viticulture dans le mouvement économique général n'est pas normale. En présence des transformations amenées par le développement des transports et la tendance au bon marché, l'industrialisation et l'association qui auraient dû jouer ici un rôle plus grand que dans toute autre branche de l'agriculture, ont vu leur action entravée.

Ces faits, que nous allons développer, suffisent à montrer la complexité de la question, et leur étude nous conduira à cette conclusion que la situation actuelle de la viticulture appelle un autre remède que celui de la limitation des plantations, qu'elle implique la nécessité d'une protection dont il importe seulement de déterminer les formes.

I

C'est dans les caractères essentiels de l'exploitation viticole qu'il faut chercher les causes premières des souffrances réelles de la viticulture française.

Le premier de ces caractères est la fixité de la culture. Alors qu'on peut modifier, au gré des besoins et d'une année à l'autre, l'ensemencement d'un champ qui donnait du blé ou du fourrage, il n'est pas possible de modifier, d'après les mêmes nécessités, un domaine complanté en vignes. Un vignoble ne commence à donner un produit que trois ans après sa plantation. Pendant tout ce temps, il exige de grands frais sans donner aucun profit. Si le calcul du propriétaire était faux dans ses prévisions, si la nature du sol, l'exposition, les conditions climatériques ne sont pas favorables, il ne s'en apercevra que longtemps après, et alors ne se résoudra que bien difficilement à sacrifier le capital engagé sans compter son travail, et sera porté à accuser tout, le ciel, le commerce, et l'État plutôt que... sa cupidité irraisonnée. Chaque année on voit quelques parcelles de vignes arrachées, que l'inaptitude du sol, en général, devait rendre forcément d'un très mauvais rapport. Mais avant de se décider, le propriétaire a déjà souffert plusieurs années, et même plus tard, quand une nouvelle culture, mieux appropriée au sol, lui aura fait retrouver des rendements normaux, le souvenir de l'argent et du temps perdus le poussera à grossir l'armée des mécontents et des viticulteurs de congrès.

La culture de la vigne exige un matériel coûteux tout à fait spécial qu'on ne saurait utiliser en dehors de l'application immédiate à laquelle il est destiné. Granges et celliers peuvent entreposer les produits de cultures variées et se transformer facilement, une cuve à fermentation, un pressoir sont inutilisables si on abandonne la culture de la vigne.

Enfin, le plus souvent, la vigne est la plante la mieux adaptée au terrain et toutes les autres donneraient comparativement des résultats si médiocres qu'on préfère abandonner entièrement leur culture. Le vigneron, par suite, à l'encontre du paysan ordinaire, ne trouve pas directement sur son fonds, la base de sa subsistance quotidienne, devant forcément vendre presque toute sa récolte et n'en détourner qu'une partie infime pour sa consommation, il doit subir bien plus vivement la répercussion des mouvements du marché. Ce caractère de fixité contribue, avec la nécessité des conditions climatiques favorables, à donner à la culture de la vigne un caractère éminemment régional. Mais ce caractère augmente les risques de crises et leur intensité, quand elles se produisent. Tout d'abord, l'influence de la température, élément qui est en dehors des prévisions humaines, s'en trouve aggravée : une gelée, par exemple, peut avoir des conséquences d'autant plus désastreuses qu'elle ravagera tout une région et que l'agglomération des vignobles dans cette région sera plus grande. Si le mal est plus considérable en réalité, le rapprochement des misères particulières les rendra plus apparentes. Dès qu'un manque de récolte apparaît, le mal se fait sentir

sans aucune compensation pour personne, si la surproduction se produit, elle surprend toute une région, les paniques gagnent bien plus facilement les marchés, quelquefois même les entraînements se produisent sans raison. C'est ainsi qu'en 1899, on vit les cours s'avilir dans le Midi, bien que la récolte totale ne fût pas surabondante, mais seulement parce qu'il y avait des excédents de production dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales.

D'autre part, l'agglomération des intérêts leur donne une grande force d'action sur l'esprit public, que contribue à augmenter le caractère bruyant des populations viticoles. On ne compte plus les mises en demeure et les menaces de suspension de la vie publique jetées aux gouvernements successifs par la viticulture du midi. Les congrès sont toujours ardents, les revendications s'entourent d'un apparat qui frappe l'imagination. A côté de la fixité de la culture, entraînant avec elle le caractère d'exclusivité et de régionalité, il ne faut pas négliger l'action de la variabilité essentielle de la production viticole : il n'y a pas là un phénomène nouveau qu'on puisse attribuer, comme certains l'ont fait, à une cause seulement actuelle ou récente ; de tous temps, la production de la vigne a été variable : c'est un caractère inhérent de sa culture. Il suffit de jeter les yeux sur une statistique pour s'en convaincre (1). D'une année à l'autre,

(1) En négligeant les périodes de crises aiguës provoquées par les maladies comme l'oïdium ou le phylloxéra, nous voyons :

L'année 1859, donner 53.910.000 hectos et 1861, donner 29.788.243 hectos.

—	1865,	—	68.924.961	—	1867,	—	38.869.479	—
—	1875,	—	83.632.391	—	1876,	—	42.846.748	—
—	1898,	—	32.282.000	—	1900,	—	67.353.000	—

la production peut varier du simple au double ou réciproquement, sous l'action de la température, par exemple, que nous avons déjà notée. Les crises sont plus fréquentes, plus imprévues et par suite plus graves que dans toute autre branche de l'agriculture.

Cette variabilité a une influence considérable sur le marché qui est soumis à des fluctuations qui ne sont pas en rapport avec les nécessités du moment, car le stock existant n'est pas le seul élément pris pour la fixation des prix. Le viticulteur, en effet, est tenté d'exagérer les cours de hausse pour récupérer les pertes des années de baisse, dont le souvenir est toujours proche, et qui se succèdent sans pouvoir faire l'objet d'aucune prévision ni d'aucun calcul. L'amortissement d'une perte ne peut se répartir sur plusieurs récoltes, la compensation doit être immédiate. De là des entraînements subits qui bouleversent le marché.

Par suite de l'incertitude absolue des prévisions qui empêche d'établir à l'avance des moyennes de rendement, le petit viticulteur ressent bien plus vivement les effets de la bonne comme de la mauvaise fortune, passant de l'abondance d'une année au dénuement de la récolte suivante. Dès lors, inhabitué à établir le chiffre de ses revenus sur des moyennes, dès qu'une mauvaise récolte l'atteint il a recours aux moyens de sauvetage suprêmes, à l'appel désespéré vers les pouvoirs publics, pareil à ces riverains d'un fleuve torrentiel qui, à la moindre élévation du niveau moyen, crieraient à l'inondation et à la ruine.

D'autre part, la fluctuation énorme des revenus a une influence certaine sur le tempérament et la vie des popula-

tions viticoles. La passion du jeu sévit avec intensité parmi ces populations ardentes et prodigues. N'ayant que bien rarement une fortune fixe, le viticulteur vit largement de sa récolte, quand elle est productive, sans songer aux années de disette. Que celles-ci surviennent, il est ruiné, la misère le guette, et la crise sera d'autant plus grave que le fonds ne permettra pas de vivre sur les produits du sol.

II

Indépendamment des causes de souffrances qu'elle portait en elle-même, la viticulture a subi le contre-coup de phénomènes économiques dont elle n'était pas responsable : le développement des industries de transport, qui a modifié le marché mondial des vins, et la tendance au bon marché qui a eu sur la viticulture une répercussion fâcheuse.

Pas plus que les autres, le commerce des vins ne pouvait échapper à l'influence exercée par le développement des industries de transport.

C'est l'abaissement des tarifs et la multiplicité des transports qui a permis à des centres d'échange, comme Hambourg, de se développer aussi rapidement loin de tout pays de production vinicole.

Hambourg a vu se développer le commerce des vins dans son port franc avec une rapidité considérable. Ce commerce y occupe aujourd'hui un grand nombre d'ouvriers. Mais ce nombre ne donnerait pas une idée exacte de l'importance de ce commerce, parce que les développements de l'outillage ont permis de réduire considérablement la main-d'œuvre. Les vins qui ne font que transiter, sans être manipulés,

paient des tarifs restreints de consignation, 24 pfennigs par mois pour les vins en caisses, et 16 pfennigs pour les vins en fûts ; mais cette consignation n'est qu'une partie accessoire du commerce des vins de Hambourg. La partie principale est formée par quelques maisons considérables, installées dans le port franc et qui y manipulent les vins, reçus en franchise des droits de douane, et qui n'ont à supporter qu'un droit de quai de 30 pfennigs par 100 kilos et par mois.

Ces maisons considérables sont installées avec les perfectionnements d'outillage les plus récents : élévateurs perfectionnés, cuves en verre, pompes, filtres et monte-charges mus par l'électricité. Les frais de manipulation sont ainsi réduits à leur strict minimum. Les frais de transport des matières premières, vins et raisins de vendange, ainsi que les frais de combustible, étant très bas, Hambourg peut, sur une marchandise qui voit sa valeur doubler, bien souvent, par le fait des manipulations indispensables, filtrage, soutirage, etc., lutter avec avantage contre la concurrence des centres de production eux-mêmes. Aussi voyons-nous l'importation allemande s'accroître rapidement et Hambourg devenir le marché le plus considérable pour le commerce des vins en Allemagne. Mais l'influence des frais de transport est surtout sensible pour l'exportation dans les pays lointains. Il suffit de considérer les différents éléments qui rentrent dans le prix d'une barrique de vin vendue pour l'exportation. Elle vaut, fret payé, de 70 à 95 francs. Si on analyse ce prix on voit que le coût du vin entre pour 40 %, l'alcool pour 8 %, la futaille pour 22 %, les frais de manutention

pour 8 % et le fret pour 22 %. Le seul avantage que puisse avoir le négociant du lieu de production est sur le prix du vin lui-même, mais ce prix ne rentre que pour 40 % au maximum dans le prix de revient total. Tous les autres éléments bénéficient de la facilité des transports. C'est ainsi que le fret de Hambourg au Japon est moitié moins cher que celui de Marseille-Japon.

D'une façon plus générale, la facilité des transports a rapproché les pays producteurs de leurs acheteurs. L'Espagne, l'Italie qui envoyaient tous leurs vins en France, ont pu s'adresser directement à la consommation, et se passer de l'entrepôt que nous leur fournissions.

L'offre était multipliée sur les lieux de consommation, la demande aussi se transformait. Celle-ci devenait exigeante. En présence d'offres diverses, elle imposait son goût. Tandis qu'auparavant, la France ayant le monopole du marché, les clients acceptaient le produit tel qu'on le leur présentait, ils exigèrent de l'Espagne et de l'Italie un type déterminé convenant à leur goût.

Dès lors, le commerce devait changer de méthode. Au lieu de s'inspirer de son goût particulier, le négociant devait se conformer strictement au goût de l'acheteur. Au Japonais, additionnant son vin de confiture pour l'adoucir, qu'importent la finesse du bouquet, le fruit, la verdeur. Les détails d'emballage, les prix à destination calculés dans le système monétaire du client, autant de points qui faciliteront les affaires, et, il faut le reconnaître, sur tous ces points le négociant en vin français est inférieur à son concurrent allemand.

La routine et la prudence du négociant français sont encore exagérées par la comparaison fautive qu'il établit entre les vins de coupage et les vins de luxe. Sans doute, pour ces derniers, les anciennes méthodes donnent encore des résultats, mais seulement parce que le monopole de leur vente nous appartient de par la nature même du produit. Mais on ne peut comparer deux commerces qui s'exercent dans des conditions différentes.

Enfin, du rapprochement des contractants et de l'acuité de la concurrence suscités par la facilité des transports, la force de l'action collective s'est trouvée accentuée.

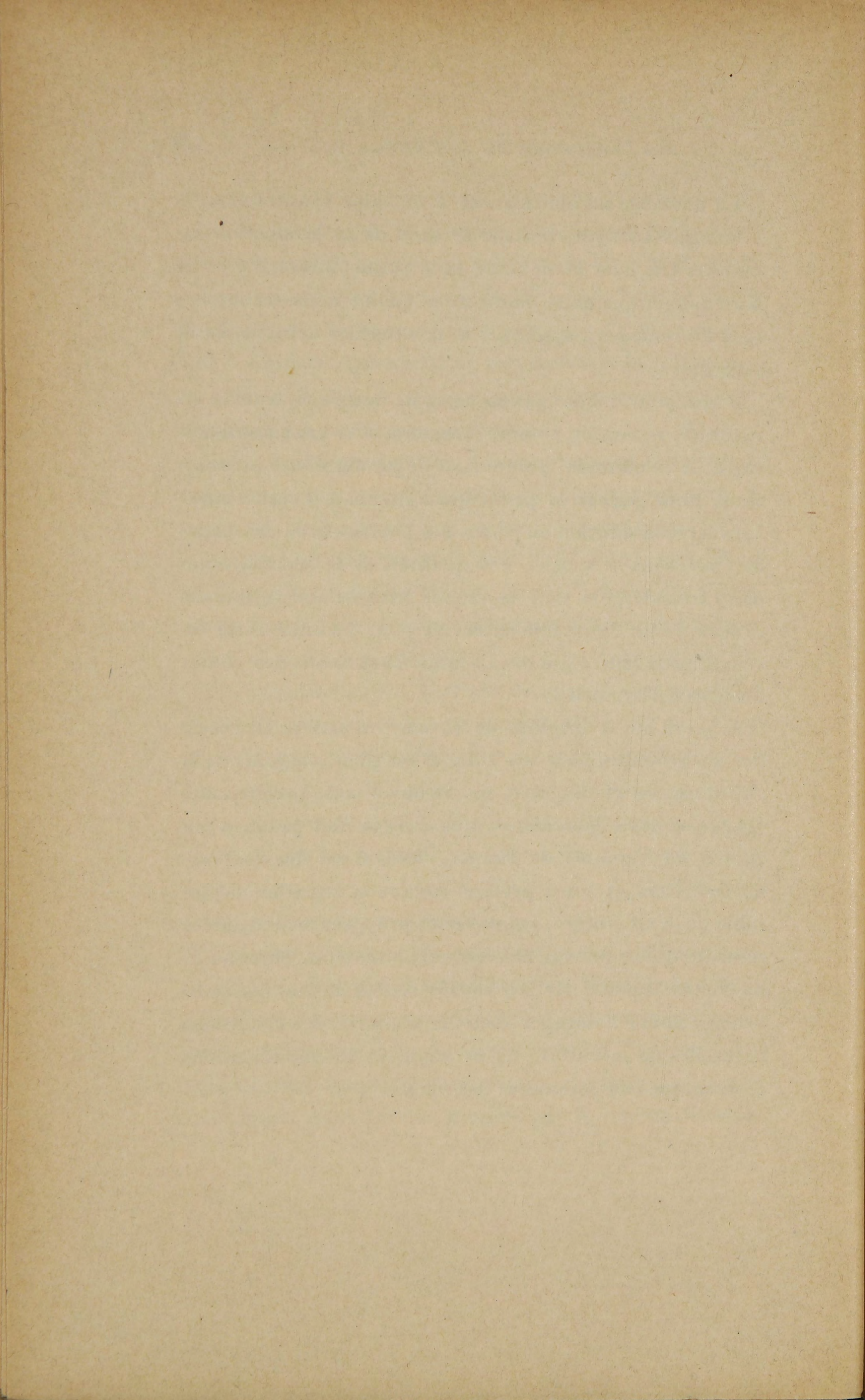
L'Italie a su tirer profit de cette force. Sur le marché autrichien, nous voyons à Vienne, Fiume, Trieste, des « depositi franci ». Leur action s'inspirant d'idées plus larges, parce que d'une portée moins directe et immédiate que celles d'un particulier, a rendu de grands services à l'exportation italienne en acclimatant un type de vin et en répandant une bonne publicité autour des produits de la péninsule. A Berlin, nous trouvons un délégué œnotechmique du gouvernement italien, chargé de renseigner ses compatriotes sur les conditions générales du commerce des vins en Allemagne. Dans la République Argentine, nous trouvons les « depositi franci ».

Sans aucun doute, la transformation des méthodes commerciales, conséquence immédiate de la transformation des conditions de transport, a été pour nos commerçants une des causes de leur recul sur le marché mondial. La viticulture a subi le contre-coup fatal de cet état de choses, qui a été accentué comme nous l'avons montré par le régime douanier.

La tendance au bon marché a entraîné, d'autre part, la viticulture tout entière dans le sens de la production intensive. Or, pour la moyenne et la petite culture, il y avait là un danger que nous montrerons quand nous rechercherons les remèdes à appliquer à la situation actuelle de la viticulture.

Il faut pour donner l'explication de cette erreur de la viticulture, remonter comme toujours, à la crise phylloxérique. A ce moment, il importait de produire vite et beaucoup. Pour gagner la prime qui s'attachait à cette course vers la reconstitution ou planta des plants « gros cracheurs de vin », sans se soucier des qualités, et le bénéfice étant alors considérable, tout le monde viticole se dirigea dans ce sens, l'Etat lui-même intervint pour faciliter cette reconstitution hâtive qui devait fatalement avoir des conséquences désastreuses.

Aujourd'hui il importe de revenir en arrière, de modifier les procédés, pour une adaptation plus adéquate de la culture au sol et au climat, de retrouver cette variété, cette souplesse dans l'abondance qui avaient fait jadis la richesse du vignoble de France. Mais il est dur de revenir en arrière, et on a préféré, devant la situation déplorable de la viticulture, employer et proposer bien d'autres remèdes qui ne pouvaient avoir aucun résultat, parce qu'ils ne portaient point sur les causes réelles du mal que nous avons cherché à dégager dans ce chapitre : les conditions naturelles de la culture de la vigne et les modifications économiques du commerce des vins.



CHAPITRE II

Les formes de la protection de la viticulture.

Nous avons vu que les conditions naturelles et économiques de la viticulture expliquaient la nécessité d'une protection pour cette branche de l'industrie agricole qui joue un rôle considérable dans l'activité nationale, puisqu'elle occupe près du quart de la population directement ou indirectement.

D'ardents défenseurs de la viticulture se sont montrés dans tous les Parlements qui se sont succédés depuis la crise phylloxérique. Trois idées ont dominé leur politique : guerre aux vins factices, guerre aux vins étrangers, et enfin guerre aux intermédiaires.

La lutte contre les vins étrangers a pris la forme naturelle de mesures douanières, la seconde partie de notre travail a été consacrée à ce sujet. Mais la lutte contre les vins factices s'est couverte du prétexte usurpé de l'hygiène et de la moralité sociale et a pris la forme d'une légis-

lation contre les falsifications. Ayant examiné la question sous ce dernier aspect dans notre première partie, il nous faut maintenant l'examiner au point de vue économique. Ce sera l'objet de notre première section.

La lutte contre les intermédiaires, que nous examinerons ensuite, s'est faite surtout en dehors de l'action de l'État, sauf en ce qui concerne les licences qu'on a considérablement augmentées. La question, discutée en théorie, a donné lieu seulement à la création de quelques efforts syndicaux et à des essais de vente directe dont il est utile de noter les résultats.

I. — Le rôle économique des vins factices.

La question se pose ainsi : Dans tous les cas où l'hygiène n'est pas intéressée à la répression de la fabrication des vins factices, quelles sont les raisons économiques qui peuvent justifier une telle répression ? Est-ce l'intérêt de la viticulture ou l'intérêt général ? Cela nous amène à étudier le rôle des vins factices dans l'industrie vinicole. En réclamant une protection « contre des pratiques commerciales considérées jusque là comme licites, mais qui, en fait, portaient un réel préjudice à la vente des produits naturels » (1), M. de Verninac faisait valoir en sa faveur l'argument suivant : « Il est généralement admis, dit-il, que la consommation actuelle du vin en France, n'est pas infé-

(1) Rapport Verninac, déposé au Sénat le 8 décembre 1896.

rieure à.....		45.000.000
Les exportations s'élèvent à.....		2.000.000
		<u>47.000.000</u>
La production moyenne de 86 à 95 est		
de.....	30.000.000	
Les importations de.....	6.000.000	36.000.000
	<u> </u>	<u> </u>
Reste à combler un déficit de....		11.000.000

N'est-il pas évident que ces 11 millions d'hectolitres, soit près du quart de la consommation totale annuelle, représentent la production de boissons artificielles indûment décorées du nom de vin. »

Il faut remarquer, tout d'abord, que les chiffres cités paraissent reposer sur des présomptions qui n'ont rien de scientifique. C'est ainsi que le chiffre de la consommation, 45 millions d'hectolitres, ne repose point sur un fondement bien solide. La moyenne, en effet, de la consommation atteinte par l'impôt de 1886 à 1895, est de..... 28.795.000

La consommation en franchise évaluée à..... 9.859.074

38.654.074

Le déficit de 8 à 11 millions indiqué, se réduit considérablement. Les derniers chiffres de 38.654.074 pour la moyenne de la consommation de 1886 à 1895, si on les rapproche de ceux indiqués par la statistique pour la fabrication des vins artificiels qui ressort pour la même période à 3.249.000 hectolitres, ne paraissent pas extraordinaires (1).

(1) Il est vrai que les protectionnistes contestent les chiffres des statistiques, en leur reprochant de n'être que des comptes théoriques

Cependant, pour écarter du débat la discussion relative à l'exactitude des chiffres, reconnaissons que les vins factices venaient sur le marché combler la différence entre la production et la consommation, quelle que fut cette différence.

Sans doute au point de vue de l'hygiène et de la probité commerciale, on peut estimer qu'il y a là une concurrence déloyale. Mais si nous nous plaçons au point de vue économique, quel était l'intérêt de la viticulture à réclamer la suppression de cette concurrence ?

Nous avons déjà vu à propos des importations, l'état du marché intérieur à cette époque, 1886-1897, et nous ne pourrions qu'arriver ici aux mêmes conclusions si nous examinons l'influence des vins factices sur le marché des vins. Cette influence ne se montre pas, en réalité, désastreuse, puisque les années où son action est la plus sensible, les vins ordinaires atteignent, suivant l'expression de M. Charles Gide, des prix de monopole.

Il faut remarquer, en outre, que les années où l'on réclame le plus ardemment leur suppression, 1893, 1897, sont celles où l'action de ces vins paraît être la moins sensible. En ne prenant les chiffres officiels que pour les comparer entre eux, sans juger de leur valeur intrinsèque, nous voyons que l'année 1893 a donné 618.446 hectos de vins sucrés de première cuvée et 1.049.056 hectos de seconde

(La mévente des vins par le Dr Cot, 1893). Mais le Dr Cot arrive par approximation à une production totale (récolte et vins factices) de 58.074.327 hectos pour une récolte de 27.416.327 hectos. Ces chiffres paraissent être non plus théoriques mais bien plutôt fantaisistes.

cuvée alors que 1891 avait donné 1.224.508 hectos de vins sucrés de première cuvée et 1.774.047 de seconde cuvée ; 1896 devait donner 2.344.128 hectos de vins sucrés de première cuvée et 1.339.773 de seconde cuvée. De même, 1897 donnait 1.276.459 hectos de vins sucrés de moins que 1896 et 1.935.501 de moins que ne devait donner 1899.

Pour les raisins secs, on peut faire les mêmes constatations. Elles s'expliquent fort bien quand on examine le rôle que jouent les vins factices sur le marché. La viticulture se plaint de la concurrence des vins factices, les années où les cours atteignent des prix inférieurs, les années de grande abondance, comme 1893. Mais en prenant comme exemple cette dernière année, on voit qu'alors la concurrence des vins artificiels était sans grave danger. D'après les calculs du docteur Cot, 3 hectos de vin de raisins secs revenaient à 62 fr., soit 20 fr. 75 l'hecto (1).

Mais les vins naturels valaient 8 à 10 francs en décembre 1893, et la pratique se répandant d'acheter au degré, on payait, en janvier 1894, 1 fr. 10 le degré, de telle sorte que la concurrence des vins de raisins secs cette année n'était pas à redouter.

Pour les vins de sucre ou de marcs, la question se pose autrement. Leur fabrication existe surtout chez le viticul-

(1) Les raisins frais de Corinthe valent.....	47 fr. les 100 kilos
Transport.....	3 fr.
Frais de fabrication.....	3 fr. (1 fr. par h°)
Commission, intérêt de l'argent, risques.....	9 fr. (3 fr. par h°)
	<hr/>
	62 fr.

(D^r Cot., opus. cité.)

teur, puisque c'est à la cuve que l'opération doit se faire. Il est évident que si le propriétaire ne peut pas vendre son vin de vendange, si sa vaisselle vinaire est pleine, il ne fabriquera pas de vins de cuvées dont il ne saurait que faire. D'autre part, le degré d'alcool fabriqué au sucre revient à 1 fr. 10 l'hectolitre. Dès que les cours du vin atteignent ces environs, la fabrication des vins de sucre ne présente plus aucun intérêt.

Ces considérations, qui s'appuient sur l'examen des statistiques, montrent que la concurrence des vins factices ne s'exerce pas d'une façon toujours égale, mais au contraire qu'elle varie suivant l'importance de la récolte. L'accroissement de la fabrication des vins factices coïncide toujours avec de faibles récoltes, et, par suite, des prix élevés pour les vins naturels (1).

De telle sorte qu'on peut conclure que le rôle des vins factices apparaît seulement comme celui d'un régulateur qui permet, dans les années de disette, de maintenir des prix assez bas pour éviter un resserrement dangereux de la consommation.

Nous avons, jusqu'ici, raisonné comme si la pratique du sucrage était autorisée par la loi et comme si l'action des vins factices sur le marché s'exerçait librement. C'est qu'en pratique, il en est ainsi. Les lois ont bien édicté des mesures,

(1) L'exemple le plus proche et le plus saisissant de ce rapport peut être tiré de la comparaison des deux années 1901 et 1902. En 1901, on avait employé 4.561.764 kilos de sucre, et, en 1902, on en employa 10.375.967 kilos. C'est que l'année 1902 ne donnait qu'une récolte de 30.884.000 hectos, alors que l'année 1901 succédait avec 57.964.000 hectos à une récolte (1900) de 67.353.000 hectos.

mais en vain. L'année 1904 a donné une preuve de leur impuissance en la matière. Le seul résultat de l'intervention de la loi consiste à tromper le viticulteur et le commerçant honnêtes sur la valeur d'une récolte au profit du viticulteur sans scrupule que la fraude ne rebute pas.

Le fonctionnement normal du marché ne devant pas être troublé, d'une façon grave, par la liberté de fabrication des vins factices, et, d'autre part, la loi qui voudrait s'opposer à cette pratique efficace étant encore à trouver, de bons esprits ont pensé que la liberté en la matière était préférable, au point de vue économique pur, à une réglementation qui semble instituée seulement pour le plus grand profit des fraudeurs.

A l'encontre de cette liberté, on fait valoir certains arguments qu'il faut signaler.

On fait remarquer que les années de disette où les prix s'élèvent considérablement ne sont, aujourd'hui, que la contre-partie des années de surproduction où les prix sont avilis. Avec la liberté de fabrication des vins factices et leur influence sur le marché des vins, les années de surproduction conserveront leur caractère, et les années de disette où les vins factices viendront empêcher la hausse des prix ne conserveront plus le leur.

Contre cet argument on peut faire valoir que le danger des années de surproduction sera fortement atténué par l'extension de la consommation qui résultera des prix plus constants pratiqués. Il faut rappeler l'année 1875 qui a absorbé une énorme récolte sans perturbation, tandis qu'actuellement, une récolte bien moindre, celle de 1900, a

amené un désastre. La consommation augmentant et s'implantant, sera soumise à moins de caprices, les récoltes de surproduction seront plus rares, car à l'augmentation de consommation ne correspondra pas une augmentation des terres cultivées en vignes, puisque la consommation dépendra de la fabrication des vins factices, beaucoup plus réglable que la production viticole.

D'autre part, on peut noter qu'actuellement, malgré la fraude colossale sur les vins factices, observée les années de disette et de hauts prix, il se produit en même temps un resserrement certain de consommation. Si la loi idéale évitant toute fraude sensible fonctionnait, il est bien certain que le bénéfice de ces années serait encore augmenté, mais en même temps le resserrement de la consommation deviendrait encore plus important, et le danger des années de surproduction serait augmenté d'autant. On peut même affirmer que fatalement, à la suite d'une année de production restreinte, se produirait une année de baisse formidable. Ce qui se passe actuellement sur le marché des vins où la loi ne fonctionne cependant que d'une façon tout à fait imparfaite peut donner une idée de ce qui se passerait sous le régime de la loi idéale en la matière.

Ainsi donc, la liberté de fabrication des vins factices diminuerait, il est vrai, les variations de prix qu'on constate sur le marché, mais elle rendrait moins fréquent le danger de surproduction et celui de la mévente.

Un second argument est ainsi formulé à l'encontre de la thèse de la libre fabrication des vins factices : le prix du vin avec le système de liberté de fabrication des vins de sucre

est fixé d'après le cours du sucre. Actuellement, le degré d'alcool à l'hectolitre revient à environ 1 fr. 10. On peut admettre à ce prix que le revenu de la vigne est à peu près normal (1). Mais si le prix du sucre vient à baisser, la limite inférieure des prix du vin baissant avec lui, on arriverait à un taux qui empêcherait toute culture.

Il faut remarquer que le prix de 1 fr. 10 par degré paraît actuellement un minimum difficilement réductible. En effet, c'est à la suite des détaxes de 1903 qu'il a été atteint, et nous avons vu depuis le cours des sucres augmenter considérablement. D'autre part, le cours du sucre ne saurait jamais fixer que le prix du vin de qualité inférieure; sur les bons vins il n'aura pas la même influence. Ces vins, au contraire, dont le besoin augmentera avec l'augmentation des mauvais vins produits naturellement ou par le sucrage, se verront recherchés et, par suite, bénéficieront d'une prime sur le marché.

Enfin, le prix du sucre comme celui du vin, dans de moindres proportions, est soumis aux influences de la température sur la production de la betterave. Le danger par là se trouve diminué. Il faut, pour que la baisse du sucre ait une influence sur le marché des vins que celui-ci soit à des prix élevés. En d'autres termes, il faut la coïncidence d'une mauvaise récolte de vin avec une bonne récolte de betteraves pour que le danger soit vraiment redoutable.

La crainte de voir les prix du sucre baisser par l'aug-

(1) Il faut remarquer, en effet, que les vins de sucre ne sauraient fixer que le prix des vins de qualité inférieure qui leur sont comparables.

mentation de l'activité dans cette branche industrielle, par suite de débouchés nouveaux offerts par la viticulture n'est pas fortement à craindre, car ce débouché ne serait jamais assuré, et l'industrie manufacturière, plus que toute autre, exige une fermeté et une stabilité assurées de ses débouchés.

Ces raisons peuvent donc faire considérer le danger d'une diminution des prix du sucre comme négligeable, mais alors l'argumentation des protectionnistes viticoles prend une forme différente. On dit : en autorisant l'emploi du sucre, il faudra autoriser l'emploi de toutes les matières assimilables au sucre. Et l'on cite l'exemple des glucoses et du sucre de raisin. Ne pourrait-on trouver une matière utilisable d'un prix de revient inférieur au sucre raffiné ?

Tout d'abord il faut remarquer que l'emploi de ces matières peut se trouver entravé par des considérations d'hygiène très sérieuses. C'est ainsi que l'emploi des glucoses offre des inconvénients qui en font, à juste titre, interdire l'emploi.

Le sucre de raisin, qui n'offre pas les mêmes inconvénients, serait d'un prix de revient supérieur au sucre de commerce, et mettrait le degré hectolitre à 1 fr. 32 actuellement. M. Degrully, promoteur de cette pratique, fait remarquer, d'autre part, que le sucre de raisin correspondrait à une quantité de moût non transformée en vin.

Le danger actuel est nul, le danger futur, limité par des considérations hygiéniques, ne paraît pas devoir suffire pour mettre opposition à la libre fabrication des vins factices, dont nous avons montré les avantages d'autre part.

Cependant, il faut reconnaître que ces idées sont loin d'être accueillies favorablement dans les milieux parlementaires actuels.

On cherche plutôt la solution dans une aggravation des mesures actuellement en vigueur. La vanité de cette œuvre conduira, pensons-nous, à une réaction dans le sens opposé qui ne saurait qu'être favorable à la viticulture, tout en étant conforme à la logique et aux règles les plus saines de l'hygiène et de la morale publiques.

II. — La lutte contre les intermédiaires.

La seconde forme prise par la protection de la viticulture a été celle d'une lutte contre les intermédiaires. C'est qu'en effet le commerce des vins en général est considéré, par les viticulteurs, comme le pire ennemi. Après avoir examiné les causes de cette lutte, nous examinerons les moyens employés et les résultats acquis.

Nous trouvons l'expression de cette haine des producteurs vis à vis des intermédiaires non seulement dans les écrits des intéressés directs, œuvres de parti, toujours tendancieuses, mais même dans des ouvrages ayant le caractère d'étude scientifique. On trouve des allégations ainsi formulées : « Les besoins naturels de la production et même ceux des consommateurs sont à la merci de l'action néfaste d'une armée nombreuse d'intermédiaires : courtiers, négociants, débitants... Ceux-ci n'ont qu'un but : acheter au meilleur marché possible pour vendre le plus cher possible (1). »

(1) Berget, *La Coopération dans l'Agriculture..*

Sans relever la dernière phrase qui a toutes les apparences d'un truisme, dans les conditions actuelles du monde économique, il faut remarquer, de suite, qu'aucune distinction n'est faite, dans cette attaque, entre les différents intermédiaires : courtiers, négociants, débitants.

Il importe cependant de faire une distinction très nette entre les courtiers et débitants, qui sont de simples intermédiaires et les négociants qui jouent un rôle plus compliqué.

On trouve, sans doute, dans le commerce des vins, un nombre exagéré d'intermédiaires ; la marchandise passe souvent par six mains avant d'arriver au consommateur : courtier de campagne, commissionnaire, courtier de place, négociant, placier et débitant.

Mais, dans cette suite, deux termes paraissent indispensables, producteur et négociant, avant d'arriver au consommateur. Les autres intermédiaires ont cependant trouvé dans les caractères du commerce des vins des raisons de se créer.

L'offre directe du producteur au négociant est souvent très difficile, à cause du caractère éminemment variable de la marchandise d'une année à l'autre qui empêchera, dans la plupart des cas, des relations suivies.

D'autre part, les affaires sont difficiles à traiter directement, par suite de l'appréciation délicate de la marchandise offerte et la facilité des tromperies. L'éloignement des pays de production de ceux de consommation, les modifications qu'un simple voyage peut faire subir à la marchandise, autant de raisons qui, dans bien des cas, ont poussé le viticulteur à se substituer un intermédiaire chargé

d'aplanir toutes ces difficultés, ce qu'il pourra faire plus facilement, par suite des rapports plus fréquents qu'il entretient avec chacune des parties et des garanties qu'il peut offrir de ce fait.

Mais le mauvais recrutement des courtiers, en particulier, qui forment une de ces nombreuses professions actuelles où se jettent tous les dévoyés des autres, fait de cette classe d'intermédiaires non seulement une inutilité, mais souvent un danger, et dans bien des cas il y aurait avantage à un rapprochement plus complet entre viticulteur et négociant. Mais par contre ce dernier paraît être un intermédiaire absolument indispensable entre le producteur et le consommateur.

Ici encore, il nous faut revenir sur cette erreur que nous avons trouvée presque à chaque pas dans notre étude, qui consiste à ne voir dans le vin qu'une matière agricole homogène, unique, qui se présente au consommateur dans les mêmes conditions que chez le producteur. Dédaignant les plaisanteries faciles sur ce sujet, il ne faut pas craindre d'affirmer, que, presque jamais, sauf pour les vins de grands crus, le consommateur ne voudrait accepter de boire le vin tel qu'on le trouve chez le producteur, breuvage qui varie d'année en année et de champ à champ, âpre et dur en Algérie, vert et léger en France, qui attend le filtrage pour acquérir le brillant, les coupages pour acquérir la souplesse ou la force nécessaires pour les goûts divers des consommateurs. Dès lors le rôle du négociant se justifie par la nature même de la marchandise manipulée. Mais, dira-t-on, cette manipulation pourrait être

faite par le viticulteur lui-même dans des syndicats de vente et de vinification (1). Il y a à cette manière de faire plusieurs difficultés. Tout d'abord ces manipulations exigent des vins de qualités très différentes qu'on trouverait difficilement dans une région restreinte comme celle où pourrait se former un syndicat de production. D'autre part, pour que ces manipulations aient un résultat, il faut qu'elles soient faites dans le sens indiqué par le goût du consommateur. Or, ce goût varie avec les lieux et les clientèles. Pour se conformer à ces goûts différents, il y a avantage à se tenir le plus près possible du consommateur. C'est pourquoi les syndicats de vinification et de vente ne sont viables que lorsqu'ils visent à faire un type qu'on imposera à la clientèle, qui deviendra un vin de cru. Mais ce vin aura tous les inconvénients d'un vin de cru, application limitée et prix élevé. S'il s'adresse au négociant, le syndicat de vinification n'aura fait qu'ajouter de nouveaux frais qui ne seront pas toujours compensés par l'avantage d'offrir un type uniforme.

Puis, une société de vinification ne se comprend que lorsque la récolte de chaque associé est infime. Dès que la récolte atteint quelques hectolitres, la différence des qualités empêche de prendre comme base la quantité seule, sur le territoire d'une région, d'une commune, il peut y avoir des vins dont la valeur, sur souche, varie de plusieurs francs à l'hectolitre, suivant l'exposition des terrains, la

(1) Voir : *La Crise du vin en France et les Associations de vinification* par Ch. Gide. *Revue d'économie*, vol. mars 1901.

méthode de culture, la diversité des plants : une vigne plantée en Aramons ou petit Bouschets n'aura pas la même valeur qu'une vigne plantée en Jacquez.

Telles sont les raisons qui expliquent le peu de succès de ces associations en France et qui suffiraient, sans avoir besoin de recourir à celles tirées du caractère individualiste et misonéiste du viticulteur français, qui est cependant un facteur important qu'il ne faut pas négliger dans cette question.

Le négociant a encore l'avantage de répondre plus exactement aux besoins de la viticulture. Alors que les besoins du viticulteur pour les travaux agricoles se présentent à un moment donné et tous ensemble, avec une nécessité immédiate, la demande est répartie dans le temps et l'espace, si bien qu'aucune société de viticulteurs ne pourrait prendre la place d'un commerçant.

Ce rouage est si indispensable, que toutes les coopératives de viticulteurs qui ont voulu atteindre un résultat dans ce sens, qui ne fût pas négatif, ont dû prendre les caractéristiques du négociant : constituer des sociétés à capitaux importants, et faire les achats et les ventes dans les mêmes conditions qu'un négociant ordinaire. Ce n'est pas un intermédiaire qui a été supprimé, c'est seulement un intermédiaire remplacé, et, dans la plupart des cas, ce remplacement n'a pas été heureux, car la division du travail a d'heureux résultats dans toutes les branches de l'activité humaine, permettant ici au négociant d'acquérir des connaissances tout à fait spéciales et qui n'ont aucun rapport avec celles qui sont nécessaires à un viticulteur.

Le négociant en vin n'est donc pas ce parasite à l'action néfaste que les viticulteurs voudraient vouer au mépris public et à la rigoureuse vindicte des lois pour leur plus grand profit.

Cependant l'antique opinion, qui considère tout marchand de vin comme « brouilleur de vin et empoisonneur public », est demeurée vivace dans l'esprit populaire et a entretenu la haine des viticulteurs contre le commerce.

Cette haine a donné naissance d'abord à une aggravation des charges fiscales pesant sur le commerce des vins et ensuite à tous les essais de coopération dirigés contre ce même commerce.

Deux charges fiscales pèsent sur le commerce des vins : l'impôt des patentes et l'impôt des licences.

Lorsqu'en 1900, en pleine crise viticole, on décida le dégrèvement des boissons hygiéniques, on s'adressa en premier lieu à l'alcool, puis à l'impôt des licences, auquel on demanda une plus-value de 22.000.000 de francs. Si l'on songe que l'impôt des licences donnait, en 1890, 13.333.000 francs, et 13.975.736 en 1896 pour toutes les industries soumises à la licence, on voit que l'aggravation de charges de 1900, qui pesait sur les seuls débitants et marchands de boissons, était considérable.

D'autre part, le projet de loi sur les patentes, voté par la Chambre une première fois en 1898, une seconde fois en 1903, et au Sénat, en 1904, aggrave encore ces charges.

On sait que le taux de la patente, d'après ce projet, serait fixé, pour les marchands de vin, d'après le nombre d'hectolitres vendus. Après avoir demandé dans un premier

projet une augmentation de 800.000 fr. au principal sur le commerce des vins, le Parlement a décidé que l'impôt serait fixé d'après l'ancien produit. On a divisé le produit ancien par le nombre d'hectolitres sortis de chez les négociants en gros et on en a déduit le taux de la taxe pour chaque hectolitre. Ce calcul est forcément arbitraire, car les chiffres diffèrent suivant les années. D'autre part, la patente étant un impôt sur les bénéfices présumés, le chiffre d'affaires n'est pas le seul élément à considérer et, surtout dans ce commerce, ne prouve pas grand'chose.

Les charges fiscales sont choses difficiles à faire voter, surtout contre des électeurs aussi influents que les débiteurs de vins, et les viticulteurs eurent la pensée d'organiser la lutte contre le commerce avec leurs propres forces. Les efforts portèrent dans deux sens différents.

Le premier fut celui de la vente directe, c'était ce qui répondait le mieux au caractère essentiellement individualiste du viticulteur français. C'est alors que l'on vit une multitude de petits propriétaires louer une boutique et débiter leur récolte à des prix infimes dans de nombreuses villes. Mais le résultat fut tout opposé à celui qu'on se proposait. Cette concurrence qui s'imposait brusquement au commerce local, avait pour effet d'accroître considérablement le stock commercial nécessaire à la consommation. Il importait cependant d'assurer à ces vins, mal soignés, par suite du manque absolu de matériel, un écoulement rapide; il fallut vendre à tout prix. De là, une baisse considérable à la consommation, qui accentuait la baisse à la propriété, sans profit pour personne. L'expérience fut si

coûteuse pour la viticulture, que l'on peut affirmer que ces essais ne se renouvelleront plus, sur une vaste échelle tout au moins. Mais à côté de cette forme rudimentaire de la lutte on vit apparaître une forme plus savante avec la création des sociétés coopératives de vente.

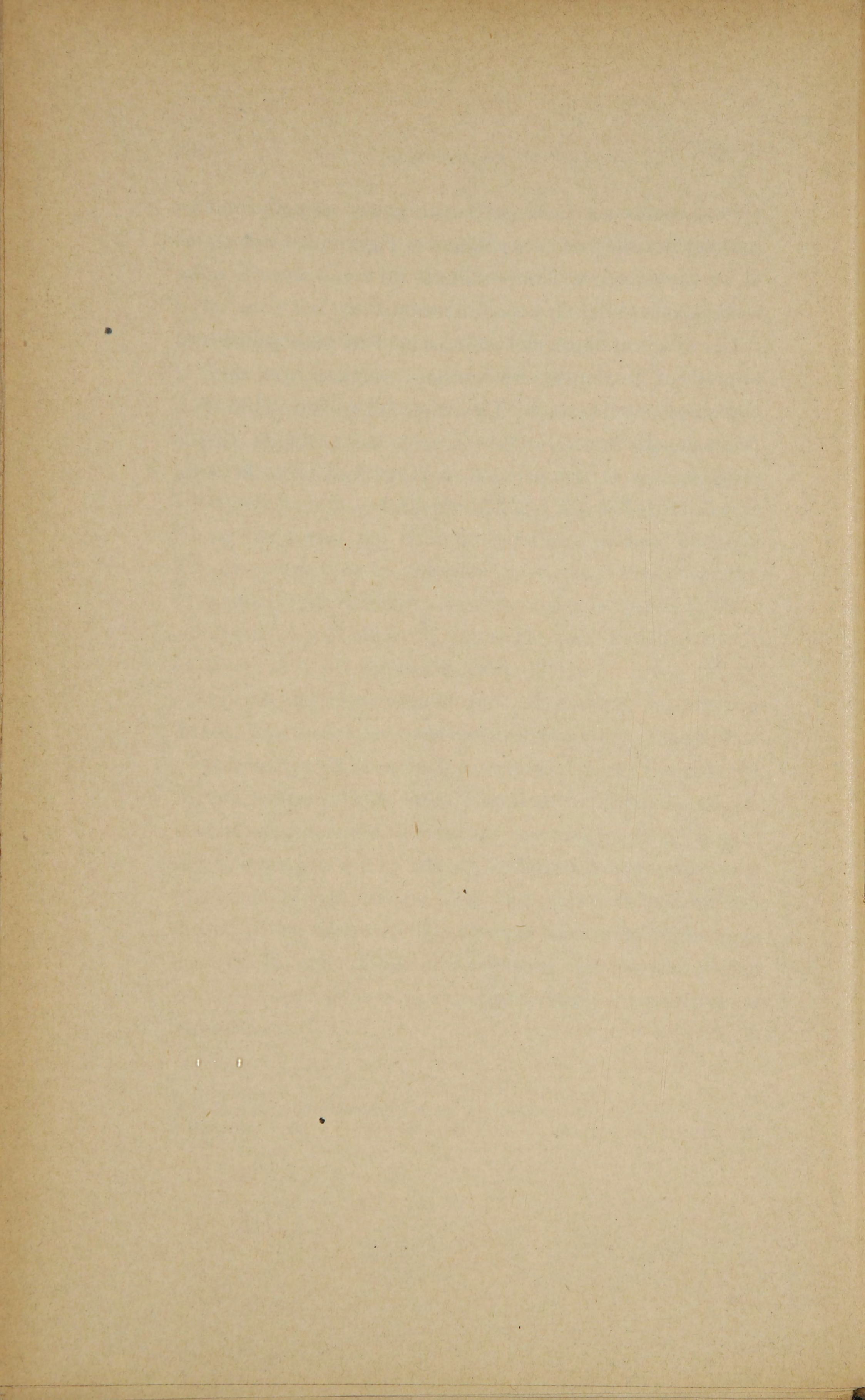
Nous prendrons seulement deux exemples (1) : On cite dans le Roussillon la société de « Bages Roussillon » formée le 28 février 1900 par 127 propriétaires de Bages, au capital de 137.000 francs. La société crée tout de suite, 26 entrepôts dans des villes du nord : Lille, Roubaix, Tourcoing, Caen, etc. Au bout de deux ans et neuf mois, on s'aperçoit que tous les comptes présentés par le gérant sont faux et le dépôt de bilan accuse un actif de 64.802 fr. 65 et un passif de 116.112 fr. 50. De sorte que le déficit est de $51.310 \text{ fr. } 45 + 137.000 = 188.310 \text{ fr. } 45$.

On cite une autre société qui, à l'encontre de la précédente, fonctionne très normalement dans le Roussillon, c'est celle des « Caves du Roussillon », mais l'exemple est caractéristique. Cette société apparaît comme une simple société commerciale, constituée par un groupe de capitalistes, qui a placé à la tête de l'affaire un négociant commissionnaire, qui assume toute la direction de l'affaire et a des pouvoirs très étendus, puisque la société peut, dans son intérêt, acheter des vins même de non associés. Nous ne voyons pas là le caractère d'une société coopérative de viticulteurs.

(1) Raynal, *La viticulture et les institutions viticoles dans le Roussillon*.

Pour toutes les sociétés, dans le genre de celle citée en premier lieu, l'échec s'explique par l'ignorance des règles de ce commerce et l'impossibilité de lutter avec le commerce sur les lieux de consommation.

Les syndicats agricoles, comme celui de Montpellier, qui apprécient justement les services spéciaux que rend le commerce, l'ont reconnu. La société fait trois millions d'affaires chaque année. « Mais la vente des produits n'a pas été organisée et, en particulier, l'organisation de la vente collective des vins n'a pas paru possible. »



CHAPITRE III

Les fondements d'une protection efficace à la viticulture.

Tous les auteurs qui ont recherché la cause des crises successives traversées par la viticulture, sont arrivés à la même conclusion : la recherche du bon marché au détriment de la qualité. M. Ch. Gide, qui a poussé l'analyse le plus avant, considère qu'il y a là une manifestation d'un phénomène naturel qui se présente dans tous les domaines de l'industrie humaine.

Si l'on admet la généralité du phénomène, comment expliquer, qu'ayant des conséquences utiles dans la plupart des cas, cette évolution des modes de production ait des conséquences si désastreuses pour la viticulture ? La vérité, nous semble-t-il, est que les viticulteurs se soumettent difficilement aux nécessités de cette évolution et ne veulent pas convenir que ce changement dans la production entraîne nécessairement un changement dans l'organisation des forces productives. Nous montrerons, dans ce chapitre, dans quel sens ces changements nous paraissent devoir se faire, et le premier remède aux maux dont souffre la viticulture nous sera, par suite, facile à trouver dans une

adaptation plus adéquate aux circonstances de l'évolution qui l'entraîne.

D'autre part, nous avons montré que le bon marché et la culture intensive, ne sont pas les seuls maux dont souffre la viticulture. Les conditions naturelles dans lesquelles se pratique cette culture, jouent un rôle très important en la matière. Si nous n'avons aucune influence directe sur ces phénomènes, il semble qu'une meilleure organisation du marché et du commerce puisse en atténuer les effets et donner des résultats, par l'accroissement de la consommation et la stabilité des débouchés.

*
* *

La tendance au bon marché ayant comme conséquence une production intensive, est un phénomène qui s'est manifesté dans l'agriculture, comme dans toutes les autres branches de l'industrie humaine. Mais ce changement dans la production entraîne un changement dans l'organisation du travail, et des forces productives.

Pour l'agriculture, c'est dans les progrès de la chimie agricole, de l'outillage et de l'emploi des capitaux qu'il faut chercher les conditions de cette évolution.

En viticulture, ces conditions sont indispensables, pour que l'évolution se produise normalement. Lorsqu'elles se trouvent réunies, nous voyons se produire un changement dans la production, mais les résultats de ce changement ne sont pas désastreux, au contraire. Il suffit, pour s'en rendre compte, d'étudier de près l'organisation d'une en-

treprise viticole répondant parfaitement au but qu'elle se propose.

La culture intensive a été organisée dans des entreprises, qui loin de souffrir plus que les autres, comme il serait naturel si les crises avaient pour raison unique la production intensive, traversent ces crises sans en être atteintes et donnent un revenu certain. Comment cela s'explique-t-il ?

Dans ces vastes entreprises, dont les terrains de culture couvrent des espaces immenses, nous trouvons, tout d'abord, un outillage agricole perfectionné. Le vin étant, en quelque sorte, un produit de l'industrie humaine, la vinification permettra de retirer du produit un vin bien supérieur à celui qu'en tirerait un vigneron avec le matériel ordinaire : dans ces cuves à fermentation, placées dans des locaux maintenus toujours à la température la plus propice, par un système complet de chauffage et de réfrigération, la fermentation de la vendange, qu'il est possible de surveiller et en quelque sorte de diriger, se produit dans des conditions telles que les risques de mauvais rendement sont très atténués. Lorsque quittant ces véritables manufactures vinicoles, on pénètre chez un petit vigneron et qu'on examine dans quelles conditions primitives et routinières se produit cette opération si délicate de la fermentation, on n'est point surpris de voir la différence des résultats. Ces progrès de la vinification sont un élément secondaire, s'ils s'appliquent à un produit parfaitement sain, mais dès qu'on pousse à l'accroissement du rendement, par l'arrosage intensif et l'utilisation des plants « gros cracheurs de vin », les procédés de vinification

prennent une importance considérable. A ce point de vue seul, le petit propriétaire se trouve placé vis-à-vis de ces grosses entreprises dans une situation tout à fait défavorable.

Le vin fait dans ces conditions très avantageuses, qui permettent d'éviter, dans une grande proportion, tous les risques ultérieurs de détérioration, sera conservé dans un matériel de choix : cuves en verre, où l'action de l'air ne pourra s'exercer, matériel en bois pouvant être nettoyé par les procédés les plus pratiques et efficaces. L'abondance de ce matériel permettra des soutirages utiles, qui contribueront à l'amélioration du vin et seront faits dans des conditions parfaites de température et d'exécution matérielle. Enfin, l'abondance de la vaisselle vinaire sera suffisante pour parer aux conséquences d'une brusque augmentation de récolte. Dans ces caves immenses, il sera facile de loger, dans les meilleures conditions, des récoltes accrues du double d'une année à l'autre ; aussi, jamais d'excédents et de non logés, utilisation de tout le produit pour la vente dans des conditions normales. Cet avantage a une importance considérable, trop souvent négligée. Il nous a été donné personnellement de constater qu'une exploitation viticole comprenant 150 hectares de vigne n'avait que le matériel suffisant pour loger une récolte de très faible rendement, comme celle de l'année 1903. Qu'une récolte abondante survienne, cette exploitation ne pourra en retirer tout le profit possible, parce que la location d'un matériel étant à ce moment fort coûteuse, il faudra, de toute nécessité, jeter à vil prix sur le marché tout l'excédent

de la récolte. Ce sont les excédents et les non logés qui compliquent le problème de l'organisation du marché des vins, au point de le rendre insoluble actuellement ; avec le système des grandes entreprises viticoles, ce danger est évité.

A côté des perfectionnements de vinification et des facilités de logement, l'avantage d'une culture rationnelle et scientifique est très appréciable. La culture de la vigne, en effet, est une des plus délicates. A côté des maladies que le paysan et le petit propriétaire ont appris à connaître, une nouvelle maladie peut apparaître, chaque jour, qui dérouté complètement les idées empiriques de la masse des petits viticulteurs. Les capitaux leur manquent, aussi, bien souvent, pour obtenir des résultats sérieux, il faut creuser des puits, aménager le sol...

Perfectionnements dans la culture, la vinification et le matériel, sont des avantages qu'on peut concevoir cependant, mis à la disposition des petits propriétaires grâce à l'union et aux syndicats agricoles. Mais l'avantage irréductible de la grande culture, c'est celui que donnent des capitaux de roulement auxquels vient s'ajouter le crédit. L'organisation commerciale est perfectionnée ; on supprime les intermédiaires du premier échelon, courtiers de campagne, et souvent les commissionnaires. Les relations avec le commerce sont plus faciles.

En résumé, tous les bons effets de l'industrialisation de l'agriculture se produisent ici avec une intensité qu'on ne rencontre dans aucune autre culture, par suite du caractère mi-manufacturier de la culture de la vigne.

A ces considérables avantages, que peut opposer la moyenne et la petite culture viticole ? Le plus souvent, le viticulteur est pauvre et a placé tout son capital dans l'achat de la terre ; il n'aura, en général, aucun crédit. Le besoin d'argent se fera sentir à la même époque de l'année pour tous les viticulteurs, d'où prudence des banques qui, peut-on dire, va jusqu'à l'abstention complète. Dès lors, la vente immédiate du produit est indispensable pour réaliser les avances nécessaires et les frais de culture. Si le prix de vente est élevé et que le propriétaire n'ait besoin de réaliser qu'une partie de sa récolte, il va se trouver en présence d'une autre difficulté ; mal outillé en général, son vin risquera de s'abîmer dans la vaisselle vinaire.

Avec la recherche de la quantité, tous ces dangers sont aggravés par la qualité forcément inférieure du produit récolté. Cependant, en présence des bénéfices retirés par ce moyen dans les grands vignobles, le moyen et le petit viticulteur n'ont vu d'autre remède que la poursuite du même but (1), la recherche de la quantité, sans se rendre compte que toutes les circonstances accessoires les plaçaient dans une infériorité si notable qu'elles ne pouvaient qu'entraîner leur ruine.

On a cherché à remédier, au moyen de l'association, à cette infériorité de la petite culture. Nous avons vu l'insuccès de la coopération de producteurs dans la viticulture et ses causes. A côté de ces essais, très limités, s'est développée une autre coopération qui paraît, au premier abord,

(1) Pozzi-Escot. *Journal des Economistes*, 1899.

avoir donné des résultats plus sérieux. C'est celle qui avait pour but l'organisation du crédit agricole.

Ces essais furent facilités par l'État, qui dans la loi du 4 novembre 1894, organisait des sociétés de crédit mutuel qui devaient faire aux sociétaires des prêts à long terme et avaliser les billets souscrits aux banques. Mais l'échec de ces sociétés fut surtout lamentable dans la viticulture. Constituées sans capital, à un moment où les besoins de la viticulture étaient immédiats, elles ne présentaient aucune chance de réussite; aussi, n'en faisaient partie que ceux qui pouvaient en avoir besoin de suite; mais ces besoins étaient simultanés, tous les vignobles réclamant des frais de culture au même moment; les maigres ressources de ces sociétés ne pouvaient subvenir à ces besoins. D'autre part, la responsabilité solidaire de chaque associé n'existant pas, le crédit de ces sociétés n'était pas plus solide que celui de chaque associé en particulier, et l'aval qu'elles pouvaient donner n'avait, par suite, aucune valeur. Si elles s'étaient formées à une époque de prospérité, où les besoins de la viticulture eussent été restreints, elles auraient pu se créer des capitaux peut-être suffisants pour parer aux éventualités des mauvaises années, mais constituées à la suite d'une crise terrible qui laissait le monde viticole dans une situation touchant à la ruine, leur échec était certain.

L'Etat, revenant sur cette idée, organisa en 1898 le gage agricole, par la loi du 18 juillet sur les warrants agricoles. Ce warrant, établi sur une simple déclaration de l'emprunteur qui ne peut pas être vérifiée par l'endosseur, et qui ne peut donner lieu à poursuites qu'un mois après

l'échéance, ne présente pas des garanties suffisantes pour permettre un crédit très large (1).

C'est alors que l'Etat, reprenant l'idée de 1894 avec un perfectionnement, créa par la loi du 31 mars 1899 les caisses régionales, chargées d'organiser le crédit agricole. La banque de France prêta 40 millions qui, avec le versement annuel de 2 millions, payé par la banque à l'Etat, furent affectés, comme fonds de roulement, à ces caisses régionales. Le capital est encore trop minime pour que le succès de ces caisses soit possible, tout au moins dans la viticulture.

On peut affirmer que le crédit n'existe pas pour la moyenne et la petite viticulture, et que l'association ne saurait suppléer à l'avantage qui se dégage d'une concentration importante de capitaux, par l'organisation des grandes entreprises viticoles. L'infériorité de la petite viticulture reste donc entière au point de vue de la poursuite de la culture intensive. Il faut, nécessairement, faire coïncider ce système de culture avec celui de la « grande culture » fondée sur les mêmes principes que celui de la grande industrie.

Mais il faut remarquer que l'industrialisation ne se comprend que pour arriver à la poursuite de la quantité. Tous les désavantages de la petite culture sont considérablement atténués lorsque le but poursuivi est la recherche de la qualité seule. La culture de la vigne, en effet, présente ce caractère, que les soins que l'on donne au terrain, sous

(1) Au reste, une proposition de loi tendant à la modification de la loi du 18 juillet 1898 a été votée par le Sénat.

forme d'arrosage, augmente le rendement au détriment de la qualité. L'action du soleil et de la température, sur des plants choisis, sont les facteurs les plus importants de la qualité. Les terres à vigne peuvent être pauvres et donner cependant un excellent vin.

Les soins que peut apporter à sa vigne un petit propriétaire, qui sacrifiera le rendement à la qualité, peuvent donner des résultats excellents et plus assurés. Le prix de vente, tout d'abord, sera supérieur. Sans doute, la différence de prix ne sera pas proportionnelle à la perte occasionnée par la diminution de rendement, lorsque la récolte se présentera bien, mais ce revenu diminué sera, d'autre part, plus égal et plus sûr, car les risques de mauvais vin, gâté ou malade, seront réduits considérablement. Enfin, si le revenu brut est moindre, les frais de culture seront moindres aussi. Cette idée paradoxale se justifie lorsqu'on songe que les frais de culture sont surtout, en viticulture, créés par les soins à donner à la plante pour éviter les maladies. Or, une plante saine, à laquelle on ne demande qu'un revenu normal, est plus résistante et demande moins de soins qu'une plante trop arrosée, dans un sol épuisé.

Malgré ces raisons, on a prétendu que la recherche de la qualité serait un leurre de plus pour la petite propriété et l'on a rejeté la faute de cet état de choses sur le commerce, seul responsable de l'avitilissement de la qualité, parce qu'il ne paie guère plus cher le bon vin que le médiocre (1).

Il faut observer que si le commerce ne paie pas plus cher les bons vins, c'est que le goût public s'est perverti,

(1) Ch. Gide, opusc. cité.

et le goût public s'est perverti parce qu'il n'y a plus de bon vin. Entre les mauvais vins qu'on lui présente à bon marché et les vins qu'on lui présente comme supérieurs, il n'y a pas une différence de qualité assez notable. C'est que les bons vins actuels, eux-mêmes, ont perdu leurs qualités anciennes de tenue et de force. Cependant, le commerce, même dans les conditions actuelles du marché, fait encore une différence sensible entre un bon et un mauvais vin.

Le manque d'élasticité dans les prix provient aussi de la mauvaise organisation du marché, que nous étudierons plus loin. Certes, le remède à la crise viticole n'est pas unique et simple, le problème est complexe ; mais l'on peut affirmer que l'une des solutions du problème apparaît dans la poursuite simultanée de la culture intensive par la grande propriété et de la recherche de la qualité par la petite propriété.

Cette solution semble contraire aux règles ordinaires posées en économie agricole. La poursuite de la culture intensive est considérée comme préférable pour la petite culture, et la culture extensive pour la grande culture. Mais il faut se garder, surtout en économie politique, des généralisations hâtives. La culture de la vigne n'est pas une culture agricole ordinaire, son caractère d'industrie agricole-manufacturière doit entraîner des modes d'organisation spéciaux. C'est ce que nous avons essayé de montrer.

II

Le problème, avons-nous dit, est complexe, et il ne faut pas se tourner seulement du côté de la production

pour le trancher, mais aussi du côté de la consommation.

Quelques essais ont été tentés, en ce sens, par la diminution des droits fiscaux sur le vin en 1897 et 1900, par la propagande qu'on a faite au vin en l'imposant aux soldats. Ces idées excellentes n'ont pas donné tous les résultats qu'on pouvait en attendre, parce qu'on a négligé certains facteurs capitaux dans la question. Il faut ici, par une étude du marché et de l'organisation du commerce des vins, entrer dans l'analyse de la question, pour en tirer des conséquences nettes.

Un marché est stable et bien établi lorsque ses deux pôles, consommation et production, sont en corrélation étroite. Les intermédiaires interviennent pour combler la distance, mais leur action est limitée par les conditions naturelles du marché. Or, quelle est l'organisation du marché des vins ?

D'un côté nous avons une production, comme nous l'avons vu, essentiellement variable d'une année à l'autre, sur un territoire assez restreint. Sans doute, peu de départements français sont complètement privés de vignes, mais la plupart ne produisent pas suffisamment pour leur consommation ; quatre départements, à eux seuls, fournissent près de la moitié de la récolte (1). En 1897, cinq départements limitrophes (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault,

(1) Moyenne des dix années 1892-1901 :

Aude	4.225.000	hectos
Gard.....	2.387.781	—
Hérault.....	8.498.651	—
Pyrénées-Orientales.....	2.061.214	—
	<hr/>	
	17.172.646	hectos

sur une récolte de 42.740.538 hectos.

Gard, Bouches-du-Rhône) produisirent 20 millions d'hectolitres sur une récolte de 32 millions. En résumé, l'offre se trouve localisée.

D'un autre côté, nous voyons la consommation répartie sur tout le territoire d'une façon infiniment plus uniforme. Si l'on néglige la Seine, qui a une consommation exceptionnelle de 3 h. 54 litres par tête, nous trouvons 11 départements qui consomment plus de 2 hectos ; la plus forte consommation, 2 h. 49, appartenant à l'Hérault, 19 consomment entre 2 hectos et 1 h. 50 par tête, 43 entre 1 h. 50 et 0 h. 50, 13 au-dessous de 0 h. 50 litres.

En prenant ces chiffres comme simples indications, nous voyons que la consommation est éparsée sur tout le territoire, tandis que la production est très localisée.

Lorsque la production dépend de l'homme, de telle sorte qu'elle puisse être contenue ou accrue suivant les besoins, cette différence n'a plus d'intérêt, par suite de la facilité des transports, mais le marché des vins est soumis à des influences essentiellement variables qui ne viennent point du fait de l'homme. Dès qu'il y a surproduction, le marché aux lieux de production est débordé brusquement sans qu'aucune répercussion puisse être notée du côté de la consommation.

Ces données, en quelque sorte théoriques, qu'on peut tirer des chiffres des statistiques, sont aggravées encore si l'on considère l'organisation pratique du marché des vins.

Nous constatons d'abord qu'il n'y a aucun cours, même approximatif, sur le marché des vins. Sans doute, nous avons pu nous-même établir des prix moyens, mais, dans

la pratique, les prix subissent de telles variations que toutes les appréciations à ce sujet sont plus ou moins arbitraires. On a essayé de remédier à cet inconvénient par l'établissement de « bourses des vins ». Un essai avait été tenté par le syndicat agricole du Roussillon (1). L'échec a été complet. Des théoriciens ont proposé de nommer des commissions composées en partie de négociants, de courtiers et de viticulteurs ; l'idée paraît tout à fait utopique.

Enfin, on a pensé que les syndicats agricoles auraient l'autorité morale nécessaire pour fixer des cours acceptés par tous.

Toutes ces tentatives sont condamnées d'avance. On peut trouver les raisons de cette opinion dans la nature même de la marchandise. Cette marchandise constitue une récolte annuelle qui apparaît sur le marché brusquement, à un moment donné, et qui doit être vendue, en grande partie, dans l'espace de 2 ou 3 mois, à cause des besoins d'argent du propriétaire. La consommation, répartie sur toute l'année, ne peut pas fixer les cours à ce moment ; on ne peut raisonner que par déduction et empiriquement. D'autre part, les qualités des vins sont infinies, et les goûts des consommateurs tout aussi variés, de telle sorte qu'il n'est pas possible de fixer à l'avance un cours à un vin déterminé qui soit applicable d'une façon générale. Le prix de revient ne peut donner aucune base en pratique pour la fixation du cours, étant soumis aux influences de la région, des plans cultivés, des modes de culture. Enfin le marché

(1) C. Raynal, opus. cité.

à terme, qui permettrait d'escompter la production future et de régler ainsi la consommation, ne peut pas exister pour les vins, dont les qualités sont trop variables pour pouvoir donner lieu à des achats sur types, à l'encontre de ce qui se produit pour certaines autres denrées alimentaires, le blé par exemple.

Dès lors, le marché des vins est soumis, sans modérateur aucun, aux fluctuations déterminées par des causes naturelles, manque de récolte, mauvaise qualité, le plus souvent faussement interprétées.

Le manque d'élasticité du marché des vins est encore accentué, par ce fait qu'il subit les répercussions produites par la production et la consommation des autres boissons et, en particulier du cidre. On peut observer que les grandes crises de mévente du vin correspondent à des années où la production du cidre a été surabondante, 1893 par exemple.

La mauvaise organisation du marché a pour la viticulture des conséquences désastreuses. Les entraînements sont plus faciles, les renseignements généraux et les prévisions plus problématiques, les erreurs plus grossières. Lorsque la propriété s'aperçoit que ses prévisions étaient erronées, elle jette sur le marché tout son stock, amenant par là une débâcle : c'est ce qui s'est produit en 1903-1904.

Avec le manque d'élasticité du marché, la consommation ne peut se développer d'une façon normale, régulière, qui puisse conduire à des résultats. Sans doute, on peut réclamer de l'État, lors d'une année de surabondance, des mesures propres à faciliter beaucoup le développement de la

consommation : on diminue les droits fiscaux, on supprime les droits d'octroi, on donne du vin aux soldats : la consommation augmente de 19 0/0. Mais l'année suivante la récolte est courte, le vin atteint aussitôt des prix de monopole : la consommation se resserre pour arriver aux limites des années de crise. C'est que la consommation du vin, pour s'établir, demande un certain temps. Si le prix du vin ne baisse que d'une façon provisoire, pour atteindre quelques mois plus tard les prix anciens, le consommateur qui aura augmenté sa consommation ou qui sera venu à cette consommation, retournera à ses anciennes habitudes. L'élasticité du marché est la première et la plus indispensable condition de l'accroissement de la consommation. Toutes les mesures qu'on prendra dans ce but, les années de forte abondance, ne pourront avoir un résultat que dans ces conditions.

Nous avons indiqué déjà l'influence régulatrice que nous pensions devoir être attribuée aux vins d'importation et aux vins factices. Sans doute l'élasticité s'établira dans le sens de la baisse. Pour les vins factices, nous avons vu que le prix minimum pouvait être calculé d'après le prix du sucre. Pour les vins d'importation, il importerait de diminuer les droits de douane, de façon à permettre aux vins étrangers de concurrencer les vins français sous la charge seulement d'un droit compensateur. Le droit actuel de 12 francs est un droit prohibitif, un droit protecteur paraît suffisant. Sans doute, il ne saurait être question de liberté douanière absolue. Nous ne sommes pas à une période de crise et de disette comme en 1882, la protection de

notre marché doit être assurée. Mais dès que nos vins atteignent des prix trop élevés, il y a lieu de laisser la concurrence étrangère s'exercer dans ces limites. Mais, dirait-on, les vins étrangers ont une application spéciale qui leur permet de venir concurrencer nos vins même avec un taux de douane protecteur. On peut répondre que la situation actuelle n'est plus celle de la crise phylloxérique. Aujourd'hui, les vins étrangers trouvent sur le marché français des vins dont le type se rapproche beaucoup du leur, et qu'on est obligé de ne pas taxer dans les mêmes conditions, puisque ce sont les vins algériens. Le danger de la concurrence des vins étrangers est encore atténué par ce fait que les vins algériens seront absorbés en premier lieu.

A côté du manque d'élasticité du marché, il faut citer parmi les causes qui s'opposent au développement de la consommation, la concurrence des autres boissons alimentaires. Celle du cidre est irréductible, par contre celle faite par le thé et les boissons antialcooliques doit être combattue énergiquement. C'est qu'il a été fait, à ce sujet, un véritable abus des principes sains et scientifiques de la médecine. Sous couleur d'antialcoolisme on a vu entreprendre, en France, une lutte violente contre l'usage du vin. Cette lutte a été portée jusque sur les bancs de l'école et l'instituteur est devenu un recruteur nouveau, faisant signer à des enfants des feuilles d'enrôlement dans l'armée des buveurs d'eau (1). Or, cette théorie qui ne veut pas

(1) Une circulaire du *Bulletin de l'instruction primaire* sous le patronage du Ministre de l'Instruction publique, signale ces pratiques pour les réprover.

distinguer les alcools purs des alcools frelatés, l'usage de l'abus, contient une véritable erreur scientifique et sociale. Les maîtres les plus autorisés ont admis le rôle bienfaisant des boissons alcooliques comme le vin, ne condamnant que l'abus et jamais l'usage (1).

La campagne menée contre l'alcool a eu des effets minimes sur la consommation du vin, parce que la crise de mévente de 1900 a amené une réaction très vive contre ces idées, qui a gagné le Parlement lui-même. On a fait remarquer que la consommation des boissons hygiéniques était recommandable pour enrayer les progrès de l'alcoolisme provenant des boissons fabriquées avec des alcools industriels malsains.

Si l'on tient compte de toutes ces causes qui empêchent le développement de notre consommation intérieure, on peut convenir que cette consommation est actuellement très extensible, puisque nous atteignons à peine la moitié de la consommation de 1875.

(1) Le docteur Duclaux ayant entrepris une campagne pour la réhabilitation de l'alcool comme aliment, la *Revue des Revues* recueillit de nombreuses déclarations de savants autorisés, dont nous citerons quelques-unes : « Au point de vue pratique, si on me proposait une trêve, en acceptant comme moyen terme le litre de vin par jour, démontré utile et inoffensif par les expériences d'Altivater, je suis prêt à y souscrire. » (D^r Duclaux, membre de l'Institut, ancien directeur de l'Institut Pasteur). « Quant à l'usage du vin, l'expérience séculaire, portant sur des peuples entiers, montre qu'il n'a pas d'inconvénients si l'on en boit modérément. » (D^r Roux). « On ne peut pas conclure de la constitution chimique d'un corps à sa valeur alimentaire. L'expérience seule peut trancher la question. » (D^r Brouardel).

*
* * *

Nous avons montré, lorsque nous avons étudié notre régime douanier, que notre exportation était aussi très extensible. Nous avons vu les obstacles imputables directement à notre politique douanière : amendement Piou, régime douanier. Pour supprimer ces obstacles, il suffirait de revenir à l'ancien régime des Entrepôts spéciaux. Une idée nouvelle et qui paraît avoir des chances de réussite est celle de l'établissement des « Ports Francs » (1). Il est certain que le port franc présente sur l'entrepôt spécial des avantages qui doivent le faire préférer. Mais la question des ports francs n'est pas une question qui intéresse seulement les vins et son étude nous entraînerait hors de notre sujet.

Il nous faut voir ici les obstacles qui, venant de nos concurrents ou des pays consommateurs, s'opposent à notre exportation vinicole.

En ce sens nous trouvons d'abord dans presque tous les pays des tarifs douaniers absolument prohibitifs. Les plus forts sont ceux de la Russie (98 fr. les 100 kilos bruts, jusqu'à 13° inclusivement, 127 fr. 24 les 100 kilos bruts, au-dessus de 13°), de l'Espagne (65 fr. au tarif général, 50 fr. au tarif minimum), des États-Unis (41 fr. 05 jusqu'à 14°) (2).

Un projet de résolution signé par 137 députés et renvoyé

(1) C. Martinet, *Les Ports Francs et l'exportation des vins*.

(2) Nous ne citons que les tarifs applicables aux vins communs.

à la commission des douanes, a été déposé sur le bureau de la Chambre l'année dernière, tendant à inviter le ministre des Affaires étrangères à entamer des négociations diplomatiques pour la diminution de ces droits. C'est une manifestation purement platonique. Il est parfaitement vain d'entamer des pourparlers à ce sujet, avec les gouvernements étrangers, si l'on n'est pas décidé à faire, de l'autre côté, des concessions sur des articles d'importation. L'exemple le plus probant à ce sujet nous est donné par la Russie. Nous avons fourni à notre amie et alliée, par emprunts successifs, plus de 8 milliards, et 790 millions français environ, sont engagés dans des affaires industrielles ou commerciales russes. Or, tandis que nos importations s'élèvent difficilement à 25 millions, dont 11 millions pour les vins, les importations russes en France dépassent 250 millions. Il avait semblé naturel au gouvernement français de demander au gouvernement allié une réduction des droits d'entrée pour nos vins, basée sur ces considérations. Le gouvernement russe répondit qu'il céderait sur les vins à la condition que la France consentit à la suppression des mesures d'ordre sanitaire appliquées au bétail russe, et à un abaissement des droits acquittés en France par le froment et autres produits agricoles russes. On voit par là le résultat qui attend la manifestation des 137 députés signataires du projet de résolution cité.

Les taxes douanières ne sont pas les seuls obstacles inventés par les douanes étrangères. Nous nous contenterons de donner deux exemples ; la Russie a établi sur les vins pesant plus de 13^o trall. une taxe supplémentaire de

50 ‰. Mais les méthodes de pesage étant différentes en France, on arrivait à des résultats tout à fait imprévus. C'est ainsi que tous nos vins de Bordeaux avaient été classés dans la catégorie devant payer la surtaxe. La diplomatie française a fini par obtenir que tous les vins naturels français fussent considérés à l'avenir comme pesant moins de 13°. Cependant une circulaire excepte de ce régime les vins de Château-Yquem, Pomerol, les vins blancs de Piquepoul, de Roussillon, de Barsac et Sauternes, et réduit considérablement la portée de cette mesure.

Aux Etats-Unis, la loi la plus récente sur les denrées alimentaires, connue sous le nom de « Foreign pure food Law » ou « loi de pure nourriture » contient la disposition suivante : « l'importation des produits alimentaires est prohibée, si ces produits peuvent être l'objet de poursuites dans leur pays d'origine. » Après un délai de 90 jours, les marchandises arrêtées sont détruites par les soins de la douane. « Les résultats de cette loi ne se sont pas fait attendre : sur 205 échantillons examinés, 20 ont été reconnus adultérés ou fausement déclarés, et 18 restent soumis à l'examen chimique (1). »

Un incident particulier, né de son application à un vin blanc français, a particulièrement attiré l'attention, en France, sur cette loi. Un vin blanc de Bordeaux, un Sauternes, qui contenait une quantité importante d'acide sulfureux a été refusé par la douane américaine et a dû être réembarqué. Or, ces vins, à l'état de pureté, contiennent

(1) Premier rapport du Dr H. W. Whiley, chef du laboratoire chimique du département de l'Agriculture à Washington.

toujours, comme on sait, une grande quantité d'acide sulfureux. Chose plus curieuse, la douane américaine fonde sa décision sur une délibération du Conseil d'hygiène de la Seine, qui déclare nocifs les vins contenant plus de 200 milligrammes d'acide sulfureux, mais qui ne vise pas les vins blancs fins. On peut remarquer de plus que la décision du comité d'hygiène a été si vivement critiquée, que l'autorité préfectorale a sursis à son application.

On voit, par ces exemples, jusqu'où peuvent aller les gênes et les tracasseries auxquelles est exposée notre exportation de vins.

La dernière cause de décadence de notre commerce extérieur de vins communs qu'il importe de signaler, c'est la méthode arriérée et routinière qui préside à l'organisation commerciale. Il faut reconnaître que la faute n'en est pas imputable seulement à nos commerçants. Nous trouvons, par exemple, un auxiliaire des commerçants allemands qui fait complètement défaut aux nôtres, c'est le consul, et depuis quelques années, l'attaché commercial ; auprès de ces aides précieux, le commerce allemand peut être assuré de trouver toujours tous les renseignements qu'il lui plaira de demander. Malgré la tendance qui se manifeste depuis peu chez nos consuls, on ne peut, à leur propos, faire les mêmes constatations.

A côté de ces auxiliaires, qui sont placés sur les lieux mêmes, on trouve dans les pays étrangers des organes chargés de centraliser ces renseignements. Aux États-Unis, nous trouvons une organisation centrale perfectionnée, c'est le Musée commercial de Philadelphie, qui

correspond à peu près à notre *Office national du Commerce extérieur*. Mais, alors que l'institution française dispose d'un revenu qui ne dépasse pas 150.000 francs, l'office américain jouit d'un revenu d'un million, son champ d'action est, par suite, considérablement plus vaste. Cependant l'*Office national du Commerce extérieur*, avec ses maigres ressources, a déjà rendu de grands services en France. On lui doit, entre autres, une monographie sur les vins dans laquelle nous avons largement puisé.

*
* *

Les fondements d'une protection efficace de la viticulture nous paraissent pouvoir se déduire des observations que nous venons de présenter. Nous n'avons pas la prétention d'avoir analysé tous les maux dont souffre la viticulture, et d'avoir apporté pour chacun d'eux le remède efficace, notre but, plus modeste, était seulement d'indiquer dans quel sens la protection de la viticulture devait se diriger. Chacun des faits que nous avons signalés, mauvaise organisation de la culture, mauvaise organisation du marché intérieur, décadence de notre exportation, concourent à créer la situation lamentable de la viticulture. Le remède à la crise ne réside pas, pourrait-on dire, dans une opération ou un médicament, même pris à haute dose, il est tout entier dans un régime que nous allons tâcher de dégager de l'étude que nous avons esquissée.

CONCLUSIONS

Les conclusions que l'on peut tirer de l'étude que nous avons entreprise, sont complexes. Nous n'apporterons pas une formule souveraine, mais seulement quelques idées qui nous semblent devoir guider le législateur et l'économiste dans la poursuite de ce problème qui consiste à établir la protection efficace d'une industrie agricole, qui présente pour la France une importance capitale, puisqu'elle occupe près du quart de sa population.

Nous avons vu que la législation sur les falsifications des vins, visait surtout à empêcher la concurrence des vins factices. Nous avons montré que la poursuite de ce but avait été une erreur de la viticulture. Non justifiable au point de vue juridique, la lutte contre les vins factices est regrettable au point de vue économique, parce qu'elle est condamnée à rester vaine et qu'elle part d'une conception fausse du rôle des vins factices.

La conclusion qui semblerait devoir s'imposer en théorie, serait le retour à la libre fabrication de ces vins avec les restrictions que nous avons posées à la fin de la première partie.

En pratique, cette solution présenterait de graves inconvénients actuellement. On risquerait de faire naître une

fabrication exagérée de ces vins, qui ne serait pas en rapport avec les nécessités du moment. Ce que l'on peut souhaiter, c'est que le législateur renonçant à chercher l'introuvable formule idéale de la répression absolue en la matière, laisse la loi actuelle agir avec toutes ses imperfections, sous le régime d'une large tolérance administrative, lors des années de disette. Le commerce prévenu, ne renouvelerait pas l'erreur de la campagne 1903-1904, qui consista à négliger le facteur de cette fabrication, dans l'établissement des prix de début, et le marché des vins serait influencé convenablement et sans aucun dommage, par la vente tolérée des vins factices, dans des limites restreintes et dans des circonstances propices.

*
* *

A un autre point de vue, il semble utile de détourner la petite propriété de cette erreur où elle ne s'est que trop engagée : la lutte contre la grande propriété avec les mêmes armes. Laissant la recherche de la quantité aux grandes entreprises, elle doit rechercher la qualité qui lui donnera peut-être un revenu moindre, mais certainement un revenu plus sûr et plus égal.

*
* *

L'élasticité du marché, qui évitera en partie les crises de mévente, doit être recherchée au moyen d'un rapprochement plus intime de la propriété et du commerce, sur un terrain d'entente vers la poursuite d'un but commun : le développement de la consommation.

L'abaissement des droits de douane à 6 francs jusqu'à 12° serait encore souhaitable dans l'intérêt de notre marché intérieur.

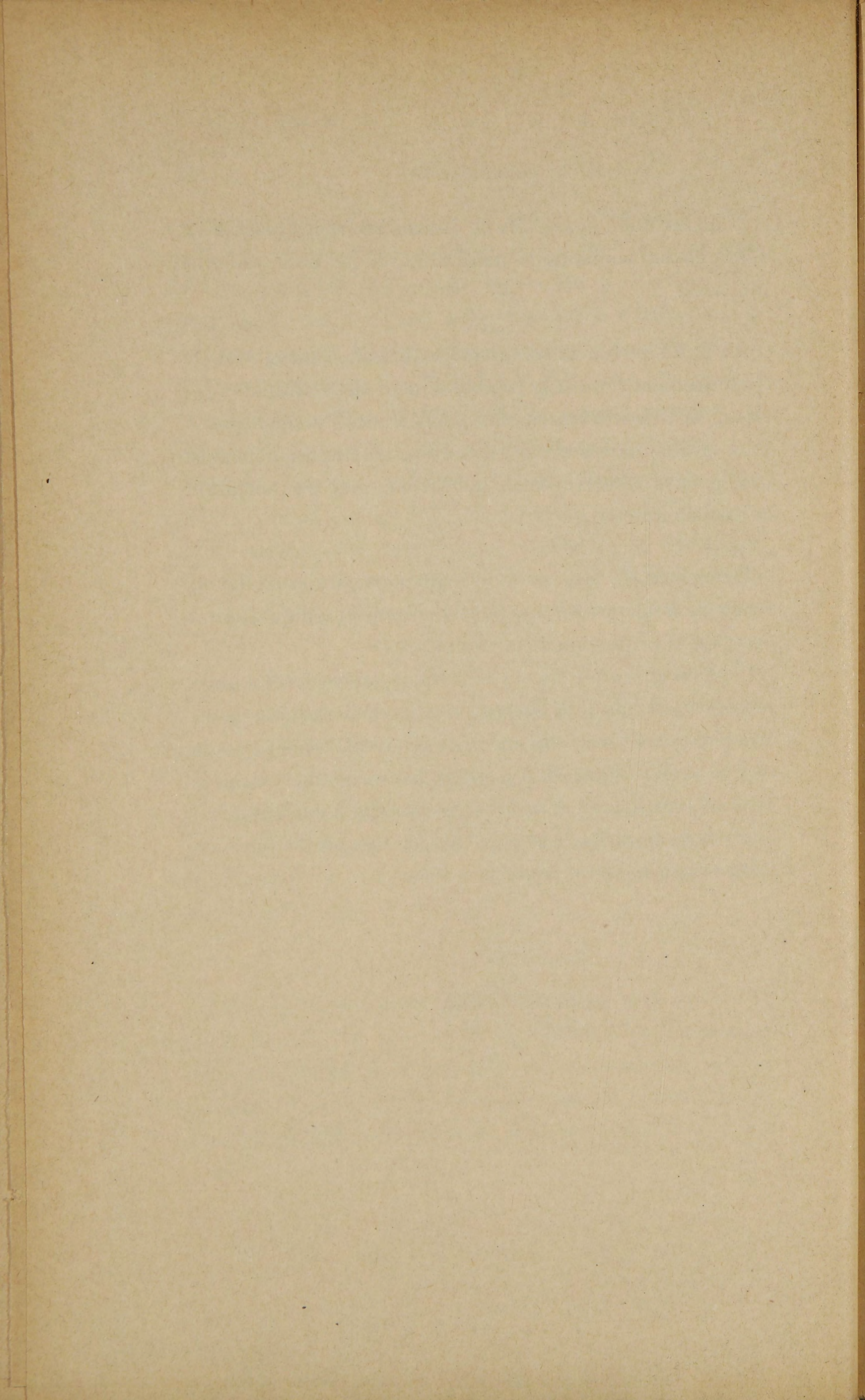
*
* *

Au point de vue du commerce extérieur, l'abrogation de l'amendement Piou et le rétablissement des entrepôts spéciaux, si l'établissement des ports francs, souhaitable à tous égards, paraît d'une réalisation trop lointaine, serait utile pour la résurrection de notre commerce d'exportation de vins communs.

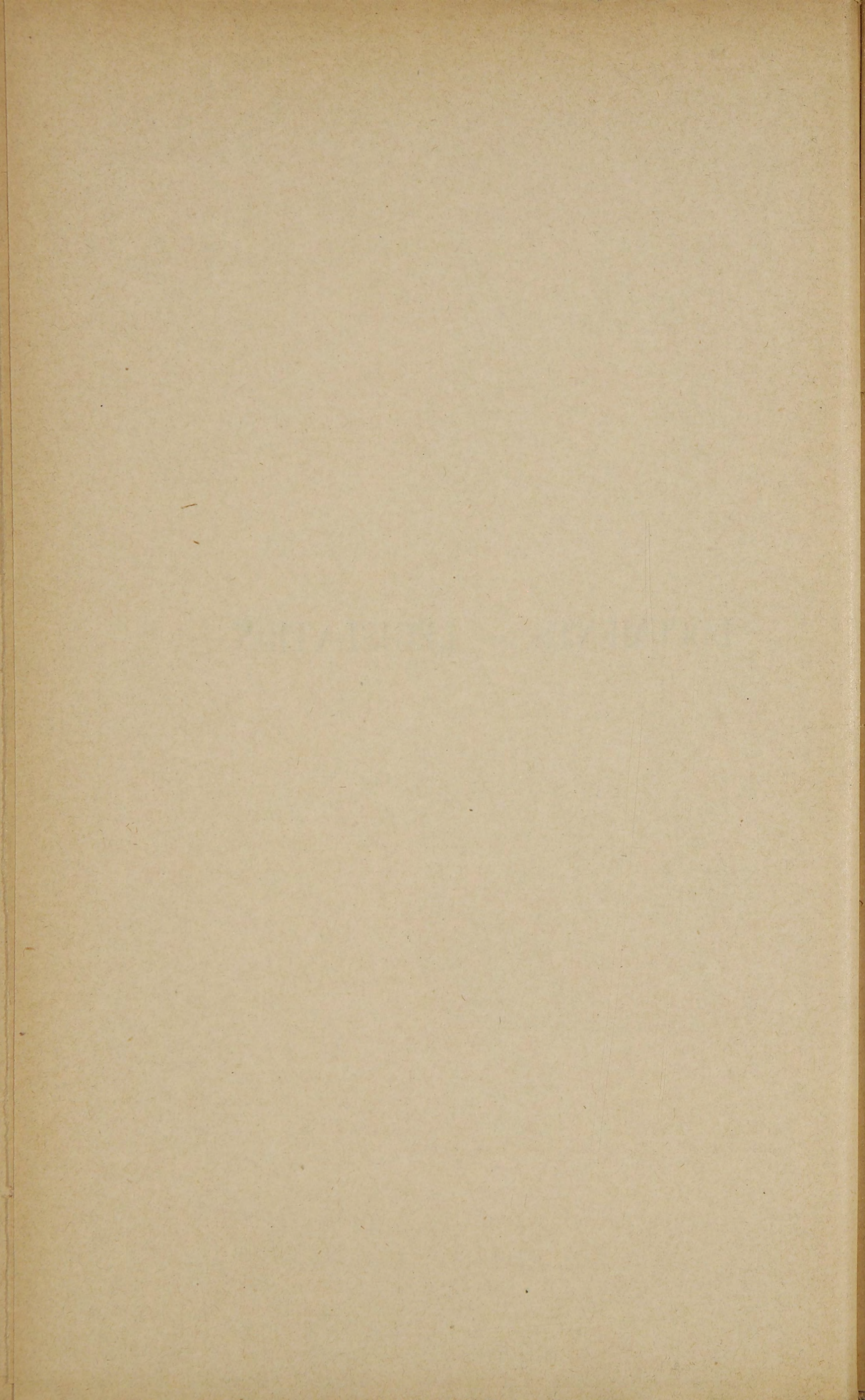
*
* *

Telles sont les idées générales qui nous paraissent devoir servir de fondement à une politique saine et logique, ayant pour but la protection de la viticulture.

C'est un ensemble d'idées tout à fait opposé à celui qui a présidé à l'élaboration du régime actuel. Il paraîtra peut-être paradoxal, mais les maigres résultats donnés par le régime actuel suffiraient à justifier des recherches dirigées dans un sens opposé et des conclusions qui découlent d'une étude de la question, que nous avons essayé de faire en toute franchise scientifique.



DOCUMENTS. — LÉGISLATION



LOIS, CIRCULAIRES, ORDONNANCES ET DÉCRETS

RELATIFS AUX FALSIFICATIONS DES BOISSONS

CODE PÉNAL

ART. 318. — Quiconque aura vendu ou débité des boissons falsifiées contenant des mixtions nuisibles à la santé sera puni d'un emprisonnement de six jours à deux ans et d'une amende de 16 francs à 500 francs.

Seront saisies et confisquées les boissons falsifiées trouvées appartenir au vendeur ou débitant.

ART. 387. — Les voituriers, bateliers ou leurs préposés, qui auront altéré ou tenté d'altérer des vins ou toute autre espèce de liquide ou marchandises dont le transport leur avait été confié, et qui auront commis ou tenté de commettre cette altération par le mélange de substances malfaisantes, seront punis d'un emprisonnement de deux à cinq ans et d'une amende de 25 francs à 500 francs.

Ils pourront en outre être privés des droits mentionnés à l'article 42 du présent Code pendant cinq ans au moins et dix ans au plus ; ils pourront aussi être mis par l'arrêt ou le jugement, sous la surveillance de la haute police (interdiction de séjour) pendant le même nombre d'années.

S'il n'y a pas eu mélange de substances malfaisantes, la peine sera un emprisonnement d'un mois à un an et une amende de 16 francs à 100 francs.

ART. 423. — Quiconque aura trompé l'acheteur sur le titre de matières d'or ou d'argent, sur la qualité d'une pierre fausse vendue pour fine, sur la nature de toutes marchandises ; quiconque, par usage de faux poids ou de fausses mesures, aura trompé sur la quantité des choses vendues, *sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende qui ne pourra excéder le quart des restitutions et dommages-intérêts, ni être au-dessous de 50 francs.*

Les objets du délit, ou leur valeur, s'ils appartiennent encore au vendeur, seront confisqués. Les faux poids et les fausses mesures seront aussi confisqués et, de plus, seront brisés.

Le tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans tous les journaux qu'il désignera ; le tout aux frais du condamné.

ART. 433. — Délits des fournisseurs... S'il y a eu fraude sur la nature, la qualité ou la quantité des travaux ou main-d'œuvre, ou des choses fournies, les coupables seront punis d'un emprisonnement de six mois au moins et de cinq ans au plus, et d'une amende qui ne pourra excéder le quart des dommages-intérêts, ni être inférieure à 100 francs.

La poursuite ne pourra être faite que sur la dénonciation du gouvernement.

ART. 475. — Seront punis d'amende, depuis 6 francs jusqu'à 10 francs inclusivement...

6° Ceux qui auront vendu ou débité des boissons falsifiées ; sans préjudice des peines plus sévères qui seront prononcées par les tribunaux de police correctionnelle, dans le cas où elles contiendraient des mixtions nuisibles à la santé.

14° Ceux qui exposent en vente des comestibles gâtés, corrompus ou nuisibles.

ART. 477. — Seront saisis et confisqués... 2° les boissons

falsifiées trouvées appartenir au vendeur et débitant ; ces boissons seront répandues... 4° les comestibles gâtés, corrompus ou nuisibles ; ces comestibles seront détruits.

LOI du 27 mars 1851.

Tendant à la répression plus efficace de certaines fraudes dans la vente des marchandises.

1. — Seront punis des peines portées par l'article 423 du Code pénal :

1° Ceux qui falsifieront des substances ou denrées alimentaires ou médicamenteuses destinées à être vendues ;

2° Ceux qui vendront ou mettront en vente des substances ou denrées alimentaires ou médicamenteuses qu'ils sauront être falsifiées ou corrompues ;...

2. — Si dans les cas prévus par l'article 423 du Code pénal ou par l'article 1^{er} de la présente loi, il s'agit d'une marchandise contenant des mixtions nuisibles à la santé, l'amende sera de 50 francs à 500 francs, à moins que le quart des restitutions ou dommages-intérêts n'excède cette dernière somme ; *l'emprisonnement sera de trois mois à deux ans.*

Le présent article sera applicable, même au cas où la falsification nuisible serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

3. Seront punis *d'une amende de 16 à 25 francs et d'un emprisonnement de six à dix jours*, ou de l'une de ces deux peines seulement, suivant les circonstances, ceux qui sans motifs légitimes, auront dans leurs magasins, boutiques, ateliers ou maisons de commerce, ou dans les halles, foires ou marchés, soit des poids ou mesure faux, ou autres appareils inexacts... soit des substances alimentaires ou médicamenteuses qu'ils sauront être falsifiées ou corrompues.

Si la substance falsifiée est nuisible à la santé, l'amende pourra être portée à 50 francs, et l'emprisonnement à quinze jours.

4. Lorsque le prévenu convaincu de contravention à la présente loi ou à l'article 423 du Code pénal, aura dans les cinq années qui ont précédé le délit, été condamné pour infraction à la présente loi ou à l'article 423, la peine pourra être élevée jusqu'au double du maximum; l'amende prononcée par l'article 423 et les articles 1 et 2 de la présente loi pourra même être portée jusqu'à 1000 francs, si la moitié des restitutions et dommages-intérêts n'excède pas cette somme, le tout sans préjudice, s'il y a lieu, de l'application des articles 57 et 58 du Code pénal.

5. — Les objets dont la vente, usage, possession constitue le délit, seront confisqués conformément aux articles 423, 477 et 481 du Code pénal. — S'ils sont propres à un usage alimentaire ou médical, le tribunal pourra les mettre à la disposition de l'administration pour être attribués aux établissements de bienfaisance. — S'ils sont impropres à cet usage ou nuisibles, les objets seront détruits ou répandus aux frais du condamné.

6. — *Le tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans tous les journaux qu'il désignera, le tout aux frais du condamné.*

7. — L'article 463 du Code pénal sera applicable aux délits prévus par la présente loi.

8. — Les deux tiers du produit des amendes sont attribués aux communes dans lesquelles les délits auront été constatés.

9. — Sont abrogés les articles 475, § 14 et 479, n° 5 du Code pénal.

LOI du 5 mai 1855

1. — Les dispositions de la loi du 27 mars 1851 sont applicables aux boissons.

2. — L'article 318 et le n° 6 de l'article 475 du Code pénal sont et demeurent abrogés.

CIRCULAIRE du 14 octobre 1876

*Relative à la répression de la fraude des vins
par les matières colorantes.*

L'emploi frauduleux de divers procédés, en vue de modifier la nuance des vins, donne lieu, depuis quelque temps déjà, à des réclamations très vives.

La coloration des vins s'opère de deux manières, soit au moyen de coupage, soit par l'emploi de diverses substances tinctoriales qui ne possèdent aucune des propriétés du principe colorant fourni par la grappe.

La pratique des coupages ne doit pas être considérée comme constituant, par elle-même, une *falsification*, dans le sens de la loi du 27 mars 1851, rendue applicable aux boissons par la loi du 5 mai 1855. Il est dit, en effet, dans l'exposé des motifs, qu'il n'est point entré dans l'esprit du gouvernement de réprimer les opérations qui consistent, « soit à couper les vins de diverses provenances et de diverses qualités, pour donner satisfaction au goût public et au besoin de bon marché... soit à imiter par diverses combinaisons les vins étrangers ».

Aucune poursuite ne doit donc être intentée, en vertu des articles 1 et 3 de la loi de 1851, contre ceux qui détiennent et mettent en vente des vins ainsi travaillés. C'est dans le cas seulement où il serait prouvé que l'acheteur a complètement ignoré la manipulation subie par ces vins que l'action pourrait être mise en mouvement contre le vendeur coupable de tromperie (et non de falsification).

Au contraire, le procédé qui consiste à relever la couleur des vins ou à la modifier au moyen de substances colorantes autres que celles fournies par la grappe, constitue,

par lui-même, une falsification, qui doit être réprimée, indépendamment de toute tromperie de la part du vendeur. Parmi ces substances, les unes peuvent être inoffensives, tandis que d'autres présentent un véritable danger.

La question de savoir si la coloration artificielle des vins « par des matières tinctoriales inoffensives » constitue le délit de falsification dans le sens légal de ce mot ne peut soulever aucun doute. L'article 475 n° 6 du Code pénal punissait la vente ou le débit de boissons falsifiées, même par des procédés inoffensifs, et un arrêt de la Cour de cassation du 25 février 1854 avait reconnu que cet article était applicable à la coloration par des matières tinctoriales étrangères à la couleur propre des vins, lorsque la loi du 5 mai 1855, abrogeant l'article dont il s'agit, a rendu applicable aux boissons la loi du 27 mars 1851. Il résulte de l'exposé des motifs que le législateur « n'a pas entendu restreindre ou changer le sens que la jurisprudence avait donné au mot *falsification* » ; mais il a eu uniquement pour but d'élever la pénalité et d'atteindre, en même temps que le vendeur, le falsificateur et le détenteur jusqu'alors impunis.

Vous devez donc poursuivre les commerçants qui opèrent des manipulations de cette nature, qui détiennent dans leurs magasins des vins ainsi manipulés et qui les vendent ou mettent en vente.

Le fait de falsification est réprimé par la loi, alors même qu'il n'est pas suivi de vente et, par suite, indépendamment de toute tromperie de la part du vendeur ; la Cour de cassation a décidé formellement, par un arrêt du 22 juillet 1869, dans une espèce où il s'agissait du mélange inoffensif de trois-six avec des eaux-de-vie, « que le fait de vendre à un commerçant qui doit les revendre lui-même, et de livrer ainsi frauduleusement au commerce et à la circulation des boissons falsifiées, constitue le délit, encore bien que l'acheteur ait connu la falsification ».

Cette solution ne rencontre aucun obstacle dans le § 2 de l'article 2 de la loi de 1851.

... Vous remarquerez que, quoiqu'elle punisse la falsification et la détention des vins falsifiés, indépendamment de tout fait de vente, la loi ne s'applique cependant, d'après ces termes mêmes, qu'aux boissons destinées à être vendues.

D'un autre côté, par cela même qu'à la différence de la législation antérieure, la loi de 1851 punit, non plus une contravention de simple police, mais un délit, la question d'intention frauduleuse se pose nécessairement tout d'abord, et là où cette intention n'existe pas, le délit disparaît...

Les mélanges auxquels les boissons sont soumises sont donc à l'abri de toute incrimination lorsqu'ils sont conformes à des usages ou des habitudes de consommation loyalement et très notoirement pratiqués ; mais ils prennent, au contraire, le caractère d'une falsification lorsque, même inoffensifs, ils sont pratiqués frauduleusement et en vue de donner mensongèrement au vin l'apparence de qualités qu'il n'a point (Cassation, 22 novembre 1860).

Dans de nombreux journaux, articles et brochures, la coloration artificielle des vins est préconisée comme un procédé parfaitement licite. Elle fait l'objet de prospectus et d'annonces très répandus. Ceux qui auront, *dans un cas déterminé*, provoqué à une falsification de ce genre ou fourni des instructions d'après lesquelles elle aura été opérée, devront être poursuivis comme complices, par application des articles 59, 60 du Code pénal et 1 de la loi du 17 mai 1819 ; l'article 3 de cette loi permet d'atteindre aussi les provocations non suivies d'effet.

DUFAURE.

LOI du 14 août 1889

Ayant pour objet d'indiquer au consommateur la nature du produit livré à la consommation sous le nom de Vin et de prévenir les fraudes dans la vente de ce produit.

ART. 1^{er}. Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en

vente, sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais.

2. Le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec addition de sucre et d'eau, le mélange de ce produit avec le vin, dans quelque proportion que ce soit, ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de *vin de sucre*.

3. Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous la dénomination de *vin de raisins secs* ; il en sera de même du mélange de ce produit, quelles qu'en soient les proportions, avec du vin.

4. Les fûts ou récipients contenant des vins de sucre ou des vins de raisins secs devront porter en gros caractères : *vin de sucre, vin de raisins secs*.

Les livres, factures, lettres de voitures, connaissements, devront contenir les mêmes indications, suivant la nature du produit livré.

5. Les titres de mouvement accompagnant les expéditions de vins, vins de sucre, vins de raisins secs, devront être de couleurs spéciales.

Un arrêté ministériel règlera les détails d'application de cette disposition.

6. En cas de contravention aux articles ci-dessus, les délinquants seront punis d'une amende de vingt-cinq francs (25 fr.) à cinq cents francs (500 fr.) et d'un emprisonnement de dix jours à trois mois.

L'article 463 du Code pénal sera applicable.

En cas de récidive, la peine de l'emprisonnement sera toujours prononcée.

Les tribunaux pourront ordonner, suivant la gravité des cas, l'impression dans les journaux et l'affichage, au lieu qu'ils indiqueront, des jugements de condamnation aux frais du condamné.

7. Toute addition au vin, au vin de sucre, au vin de raisins secs, soit au moment de la fermentation, soit après, du produit de la fermentation ou de la distillation de

figues, caroubes, fleurs de mowra, clochettes, riz, orge et autres matières sucrées, constitue la falsification de denrées alimentaires prévue par la loi du 27 mars 1851.

Les dispositions de cette loi sont applicables à ceux qui falsifient, détiennent, vendent ou mettent en vente la denrée alimentaire, sachant qu'elle est falsifiée.

La denrée alimentaire falsifiée sera confisquée par application de l'article 5 de ladite loi.

LOI du 11 juillet 1891

tendant à réprimer les fraudes dans la vente des vins.

ART. 1^{er}. — L'article 2 de la loi du 14 août 1889 est ainsi modifié : « Le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec de l'eau qu'il y ait ou non addition de sucre, le mélange de ce produit avec le vin, dans quelque proportion que ce soit, ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de vin de marc ou de vin de sucre. »

2. — Constitue la falsification de denrées alimentaires prévue et réprimée par la loi du 27 mars 1851, toute addition au vin, au vin de sucre ou de marc, au vin de raisins secs :

1^o de matières colorantes quelconques :

2^o de produits tels que les acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique ou autres analogues ;

3^o de chlorure de sodium au-dessus de 1 gramme par litre.

3. — Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre.

Les délinquants seront punis d'une amende de 16 francs à 500 francs et d'un emprisonnement de six jours à trois

mois, ou de l'une de ces deux peines suivant les circonstances.

Ces dispositions ne seront applicables aux vins de liqueurs que deux ans après la promulgation de la présente loi.

Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères. Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

4. — Les vins, les vins de marc, les vins de sucre, les vins de raisins secs, seront suivis chez les marchands en gros ou en détail et chez les entrepositaires, au moyen de comptes particuliers et distincts. Ils seront tenus séparément dans les magasins.

5. — Les registres de prise en charge et de décharge des acquits-à-caution et les bulletins 6 E formés pour les laissez passer énonçant des envois supérieurs à 200 kilogrammes de raisins secs, seront conservés pendant trois ans dans les bureaux des directions et sous-directions. Ils seront communiqués sur place à tout requérant, moyennant un droit de recherche de cinquante centimes.

Les demandes de sucrage à taxe réduite, faites en vue de la fabrication des vins de sucre définis par l'article 2 de la loi du 14 août 1889, sont conservées pendant trois ans à la direction ou à la sous-direction des contributions indirectes, ainsi que les portatifs et registres de décharge des acquits-à-caution après dénaturation du sucre. Elles sont communiquées à tout requérant moyennant un droit de recherche de 50 centimes par article.

6. — La présente loi et la loi du 14 août 1889 sont applicables à l'Algérie et aux Colonies.

LOI du 24 juillet 1894

*relative aux fraudes commises dans la vente des vins
(alcoolisation et mouillage).*

1. — L'article 1^{er} de la loi du 5 mai 1885 est complété ainsi qu'il suit :

Si dans les cas prévus par les paragraphes 1^{er} et 2^e de la loi du 27 mars 1851, il s'agit de vin additionné d'eau, les pénalités édictées par l'article 423 du Code pénal et la loi du 27 mars 1851, sont applicables même dans le cas où la falsification par addition d'eau serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

Cette disposition n'entrera toutefois en vigueur qu'un mois après la promulgation de la présente loi.

2. — Toutes les dispositions contenues dans l'article précédent s'appliqueront lorsqu'il s'agira de vin additionné d'alcool.

Il n'est rien changé à la législation existante en ce qui touche les vins dits de liqueurs et les vins destinés à l'exportation.

Un décret rendu sur l'avis du comité consultatif des arts et manufactures déterminera les caractères auxquels on reconnaît les vins suralcoolisés.

LOI du 6 avril 1897

*concernant la fabrication, la circulation et la vente
des vins artificiels.*

ART. 1^{er}. — La fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs ou autres vins artificiels, à l'exception des vins de liqueurs et mousseux et des vins

de marc et de sucre régis par l'article 3, sont exclues du régime fiscal des vins et soumises aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance.

2. Les raisins secs à boisson ne pourront circuler qu'en vertu d'acquits-à-caution garantissant le paiement du droit général de consommation à raison de trente litres (30 l.) d'alcool par cent kilogrammes (100 k.) s'ils sont à destination des fabricants, et le paiement des droits de circulation à raison de six francs (6 f.) par cent kilogrammes (100 k.) s'ils sont à destination des particuliers pour leur consommation de famille.

La fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de marc et des vins de sucre sont interdites.

Cette interdiction est applicable aux cidres et poirés produits autrement que par la fermentation des pommes et poires fraîches, avec ou sans sucrage.

La détention, à un titre quelconque, de ces vins, cidres et poirés, est interdite à tout négociant, entrepositaire ou débitant de liquide.

Les boissons de cidre d'un degré alcoolique inférieur à trois degrés ne seront pas comprises dans cette interdiction.

La détention visée par le paragraphe 3 du présent article n'est pas interdite lorsqu'elle n'a pas lieu en vue de la vente.

La circulation des boissons de marc, dites piquettes, provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées, est autorisée si ces boissons sont à destination de particuliers pour consommation familiale ; elles ne seront soumises qu'à un droit de circulation d'un franc (1 fr.) par hectolitre.

4. Sont punies des peines portées à l'article 1^{er} de la loi du 28 février 1872 :

1^o Toute infraction aux dispositions des articles 1, 2 et 3 de la présente loi ;

2^o Toute déclaration d'enlèvement de boissons faite sous un nom supposé, ou sous le nom d'un tiers sans son con-

sentement, et toute déclaration ayant pour but de simuler un enlèvement de boissons non effectivement réalisé.

5. Les dispositions de l'article 463 du Code pénal sont applicables aux infractions à la présente loi.

6. La présente loi est applicable en Algérie et dans les Colonies.

Elle entrera en vigueur à partir du 15 août prochain.

DÉCRET du 19 avril 1898.

1. Les vins rouges pour lesquels le rapport de l'alcool à l'extrait réduit est supérieur à 4,6, et les vins blancs pour lesquels ce rapport est supérieur à 6,5, sont présumés suralcoolisés.

Toutefois cette présomption pourra être infirmée lorsque la comparaison des différents éléments constitutifs des vins, leur dégustation, les conditions de leur fabrication, le lieu de leur provenance, permettent d'établir qu'ils proviennent exclusivement de la fermentation de raisins secs.

LOI du 29 décembre 1900

sur le régime des boissons

ART. 13. — Le gouvernement interdira par décret la fabrication, la circulation et la vente de toute essence reconnue dangereuse et déclarée telle par l'Académie de médecine.

Les contraventions aux articles 9, 10, 11 et 12 sont punies d'une amende de cinq cents (500) à cinq mille (5.000) francs, indépendamment de la confiscation des appareils et boissons saisis et du remboursement des droits fraudés.

En cas de récidive, l'amende sera doublée.

Les mêmes peines seront applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procuré sciemment les moyens de la commettre.

LOI de Finances du 30 mars 1902

contenant des dispositions relatives à la prohibition de l'emploi de la saccharine

ART. 49. — Est interdit pour tous usages autres que la thérapeutique, la pharmacie et la préparation de produits non alimentaires, l'emploi de la saccharine ou de toute autre substance édulcorante artificielle, possédant un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre de canne ou de betterave, sans en avoir les qualités nutritives.

ART. 50. — La fabrication desdites substances ne peut avoir lieu que dans les usines soumises à la surveillance permanente du service des contributions indirectes.

Les frais de surveillance sont à la charge des fabricants. Le décompte en sera arrêté annuellement par le ministre des Finances, d'après le nombre et le traitement des agents attachés à chaque usine.

ART. 51. — Les quantités fabriquées sont prises en compte et la vente n'en peut être faite qu'à des pharmaciens pour les usages thérapeutiques et pharmaceutiques.

En ce qui concerne les livraisons faites aux industries qui utiliseront les substances visées à l'article 49 à des usages autres que la préparation de produits alimentaires, un règlement d'administration publique déterminera les conditions de livraison et les justifications d'emploi.

ART. 52. — Les pharmaciens sont comptables des quantités qu'ils ont reçues.

Ils devront porter sur un registre spécial coté et paraphé les quantités livrées en nature, celles employées pour la

préparation des médicaments avec la désignation de ces médicaments, la date, s'il y a lieu, de l'ordonnance du médecin avec son nom et son adresse, le nom et la demeure du client à qui auront été livrés les substances en nature ou les médicaments composés avec lesdites substances.

Les infractions aux dispositions du présent article seront constatées, et les procès-verbaux dressés dans les formes prévues par les lois et règlements sur l'exercice de la pharmacie.

ART. 53. — Sera puni d'une amende de cinq cents francs (500 fr.) au moins, de dix mille francs (10,000 fr.) au plus :

Quiconque aura fabriqué ou livré les substances désignées à l'article 49 en dehors des conditions prévues par la présente loi ;

Et quiconque aura sciemment exposé, mis en vente ou vendu des produits alimentaires (boissons, conserves, sirops, etc.), mélangés desdites substances.

La confiscation des objets saisis sera prononcée.

ART. 54. — Des décrets détermineront les obligations des fabricants, ainsi que les formalités à remplir pour la circulation des substances désignées à l'article 49.

Les contraventions aux dispositions des décrets pris en exécution du présent article et du paragraphe 2 de l'article 51 seront punies d'une amende de cent à mille francs (100 à 1,000 francs).

ART. 55. — En cas de récidive, les pénalités édictées par les articles 53 et 54 ci-dessus seront doublées.

L'article 463 du Code pénal sera applicable, même en cas de récidive, aux délits prévus aux articles 53 et 54.

Le sursis à l'exécution des peines d'amende édictées par les articles 53 et 54 ci-dessus ne pourra être prononcé en vertu de la loi du 26 mars 1891.

ART. 56. — Les dispositions contenues dans les articles 49 à 55 de la présente loi sont applicables à l'Algérie et aux Colonies.

LOI du 28 janvier 1903
relative au régime des sucres.

ART. 7. — Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration, trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des contributions indirectes. La quantité de sucre ajoutée ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10) par trois hectolitres de vin.

Quiconque voudra se livrer à la fabrication de vin de sucre pour sa consommation familiale est tenu d'en faire la déclaration dans le même délai. La quantité de sucre employée ne pourra pas être supérieure à quarante kilogrammes (40) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à 40 kilogrammes (40) par trois hectolitres de vendanges récoltées.

Toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kilogrammes est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi.

Le service des contributions indirectes est chargé de contrôler l'exactitude des déclarations faites en exécution des dispositions ci-dessus.

Des règlements d'administration publique détermineront les conditions d'application du présent article.

Les contraventions aux dispositions qui précèdent et aux règlements qui seront rendus pour leur exécution sont punies des peines édictées par l'article 4 de la loi du 6 avril 1897. Ces peines sont doublées dans le cas de fabrication, de circulation ou de détention de vins de sucre en vue de la vente. S'il y a récidive, les contrevenants encourent, indépendamment de l'amende, une peine d'emprisonnement de six jours à six mois.

Les mêmes peines sont applicables aux complices des contrevenants.

LOI de Finances du 31 mars 1903

contenant des dispositions relatives aux spiritueux, alcools dénaturés, glucose et vins glucosés.

ART. 23. — Le premier paragraphe de l'article 8 de la loi du 2 août 1872 est modifié comme suit :

Il est délivré par la régie pour le transport des alcools, des titres de mouvement (acquits et congés) sur papiers de deux couleurs différentes; les uns libellés sur papier rose, sont applicables à la généralité des spiritueux, quelle qu'en soit la provenance; les autres établis sur papier blanc, s'appliquent exclusivement :

1° Aux eaux-de-vie et alcools naturels provenant uniquement de la distillation des vins, cidres, poirés, marc, cerises et prunes ;

2° Aux rhums et tafias naturels, pour lesquels, lors de leur importation, il sera justifié de leur provenance directe des colonies françaises ;

3° Aux genièvres fabriqués dans les conditions spécifiées au deuxième paragraphe de l'article 15 de la loi du 30 mars 1902.

Ces titres de mouvement indiquent la substance avec laquelle les spiritueux auront été fabriqués ; les acquits-à-caution comportent un bulletin qui constitue un certificat d'origine, et qui lors de leur remise au service est détaché pour être conservé par le destinataire.

... Les spiritueux ainsi pris en charge ne pourront être l'objet d'aucun coupage avec d'autres spiritueux provenant du compte général, ni d'aucune addition de substances propres à en modifier la composition ou le goût. Si un mouillage est nécessaire pour ramener au degré de consommation des eaux-de-vie et alcools naturels ou des rhums qui auraient été fabriqués à un degré supérieur, cette opération devra faire l'objet d'une déclaration préalable indi-

quant la quantité d'eau qui doit être ajoutée et l'augmentation de volume qui en résultera.

ART. 25. — Il sera pourvu par des règlements d'administration publique à toutes les mesures nécessaires pour assurer l'application des articles 12 à 24 de la présente loi.

Ces règlements détermineront, en particulier, les conditions dans lesquelles s'effectuera la constatation de la production chez les récoltants.

ART. 26. — Les contraventions aux dispositions des articles 12 à 24 de la présente loi et à celles des règlements rendus pour leur exécution sont punies des peines édictées par les deuxième et troisième paragraphes de l'article 14 de la loi du 29 décembre 1900.

Les mêmes peines sont applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procuré sciemment les moyens de la commettre.

Dans tous les cas, l'article 463 du Code pénal pourra être appliqué en faveur des délinquants dans les conditions prévues par l'article 19 de la loi du 29 mars 1897.

ART. 29. — ... Un décret déterminera les conditions d'application des dispositions ci-dessus.

Toute revivification ou tentative de revivification d'alcools dénaturés, toute manœuvre ayant pour objet de détourner des alcools dénaturés, toute vente ou détention de spiritueux dans la préparation desquels seront entrés des alcools dénaturés, sont punies d'un emprisonnement de six jours à six mois et d'une amende de 5.000 à 10.000 francs, sans préjudice du remboursement des droits fraudés et de la confiscation des appareils et liquides saisis.

Les autres contraventions aux dispositions du présent article ou du décret rendu pour son exécution sont punies d'une amende de 500 à 5.000 francs.

En cas de récidive, l'amende sera doublée.

Les mêmes peines seront applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procuré sciemment les moyens de la commettre.

ART. 32. — Est interdit l'emploi de la glucose dans la vinification, soit en première cuvée, soit pour la préparation d'un second vin par versement d'eau sur des marcs.

Sont applicables à la détention de glucose, dans les mêmes conditions et sous les mêmes peines, les dispositions concernant la détention du sucre qui font l'objet des paragraphes 3 et 4 de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, sur le régime des sucres.

La fabrication, la circulation et la détention de vins glucosés sont punies des peines afférentes à la fabrication, à la circulation et à la détention des vins de sucre en vue de la vente.

Les peines encourues par les contrevenants sont également applicables à leurs complices.

LOI du 18 juillet 1904

Concernant la répression des fraudes commerciales sur les vins.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté.

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ART. 1^{er}. — Les dispositions du premier paragraphe de l'article 8 de la loi du 16 décembre 1897 sont étendues aux chargements de vins de plus de vingt hectolitres (20 hect.).

ART. 2. — L'article 6 de loi du 28 avril 1816 est complété ainsi qu'il suit :

« Pour les enlèvements de vins de plus de vingt hectolitres (20 hect.), lorsque la déclaration n'est pas faite par le détenteur actuel des boissons, elle doit être accompagnée d'une attestation de ce dernier, confirmant la réalité de l'opération.

L'auteur d'une attestation reconnue fausse ou inexacte

et celui qui en aura sciemment fait usage seront punis des peines prévues à l'article 4 de la loi du 6 avril 1897

ART. 3. — Est interdite dans la ville de Paris toute préparation de liquides fermentés autres que les bières et les cidres provenant exclusivement de la mise en œuvre de pommes ou poires fraîches.

Les contraventions aux dispositions du présent article sont punies des peines édictées par l'article 1^{er} de la loi du 28 février 1872.

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

**PROPOSITION DE LOI présentée par la Commission
des boissons.**

*Rapport Lauraine (annexé au procès-verbal de la
2^e séance du 6 avril 1905.)*

Art. 1^{er}. — Quiconque voudra se livrer à la fabrication des vins de sucre pour sa consommation familiale est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance à la recette buraliste des contributions indirectes.

La quantité de sucre ajoutée ne pourra pas être supérieure à 40 kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à 40 kilogrammes par 3 hectolitres de vendanges récoltées.

Art. 2. — Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration dans les formes et dans le délai indiqués à l'article précédent.

La quantité de sucre ajoutée ne pourra être supérieure à 10 kilogrammes par 3 hectolitres de vendanges.

L'augmentation de degré alcoolique obtenue par le su-

cragage dans les conditions indiquées au présent article entraînera le paiement d'un droit de fabrication égal à la moitié du droit de consommation de 220 francs par hectolitre à raison de 1 litre d'alcool pur pour 1.750 grammes de sucre employé et sous déduction du droit déjà acquitté par le sucre.

Ce droit sera perçu au moment de l'emploi du sucre.

Art. 3. — Tout envoi de sucre ou glucose fait par quantités de 50 kilogrammes au moins, à une personne n'en faisant pas le commerce ou n'exerçant pas une industrie qui en comporte l'emploi, sera accompagné d'un acquit-à-caution qui sera remis à la Régie par le destinataire dans les quarante-huit heures suivant l'expiration du délai de transport.

Tout détenteur d'une quantité de sucre ou de glucose supérieure à 200 kilogrammes et dont le commerce ou l'industrie n'implique pas la possession de sucre ou de glucose, est tenu d'en faire une déclaration à la Régie et de se soumettre aux visites des employés des contributions indirectes.

ART. 4. — Toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisin, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kilogrammes, est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi.

ART. 5. — Dans chaque commune, les noms des producteurs qui se seront livrés à l'opération du sucrage en première cuvée seront relevés sur un registre spécial à la recette buraliste.

Les eaux-de-vie et alcools que ces producteurs fabriqueront avec leur vin ne pourront obtenir la délivrance de l'acquit blanc portant certificat d'origine.

La délivrance aux bouilleurs de profession de l'acquit blanc portant certificat d'origine pour les eaux-de-vie et alcools de vin sera subordonnée à la justification que les producteurs des vins qu'ils mettent en œuvre ne se sont livrés à aucune opération de sucrage en première cuvée.

Cette justification sera fournie sous la forme d'attestation délivrée d'office par le service des contributions indirectes du lieu de production en même temps que le titre de mouvement qui devra accompagner le vin. Ces attestations seront représentées par le bouilleur en même temps que les acquits-à-caution ayant servi à légitimer le transport.

ART. 6. — Les vins de marcs, les vins de sucre et autres vins artificiels, saisis chez le producteur de ces vins ou chez le négociant, devront être transformés en alcool, après paiement de leur valeur, ou être détruits. En attendant la solution du litige, le prévenu sera tenu de conserver gratuitement les marchandises intactes, sous peine de payer une amende complémentaire égale au double du droit de consommation sur l'alcool contenu dans les liquides détournés.

ART. 7. — Les contestations qui pourront s'élever sur la nature et la composition des boissons et sur les adultérations de toutes sortes dont elles ont pu être l'objet, seront déférées aux commissaires-experts institués par les lois des 27 juillet 1822 et du 7 mai 1881.

ART. 8. — A partir du 1^{er} janvier 1906, toute personne exerçant dans Paris la vente des vins en gros sera tenue de placer dans les entrepôts publics les boissons destinées à ce commerce.

Toutefois, les commerçants actuellement pourvus d'une licence de marchand en gros dans Paris et qui, dans le délai de quinze jours, à partir de la promulgation de la présente loi, justifieront, par la production d'actes réguliers, de la possession d'installations affectées à ce commerce, seront admis, jusqu'à l'expiration des baux en cours et au plus tard jusqu'au 1^{er} janvier 1916, à continuer dans ces locaux leurs opérations. Dans ce cas, ils seront tenus de souffrir les visites et exercices des employés des contributions indirectes qui tiendront le compte des boissons en leur possession et procéderont à toutes les vérifications qu'ils jugeront nécessaires. Les introductions de boissons seront justifiées par la représentation de titres de mouve-

ment ; les enlèvements devront être précédés d'une déclaration faite deux heures au moins à l'avance au bureau de la Régie et donneront lieu à la délivrance d'un titre de mouvement que le transporteur sera tenu de représenter aux employés à la sortie de l'établissement. Tout excédent constaté aux charges du compte sera saisi par procès-verbal et soumis aux droits. Les frais nécessités par la surveillance de ces magasins seront remboursés mensuellement à l'État au moyen d'une redevance de 0 fr. 02 par hectolitre de vin expédié.

Les infractions aux prescriptions du présent article seront constatées par les employés des contributions indirectes et de l'octroi, ainsi que par tous agents autorisés par la loi à dresser des procès-verbaux en matière de contributions indirectes. Elles donneront lieu à l'application des peines édictées par l'article 1^{er} de la loi du 28 février 1873.

ART. 9. — Les receveurs buralistes des contributions indirectes sont tenus de délivrer aux personnes qui en font la demande des extraits de leurs registres concernant les déclarations dans lesquelles ces personnes sont nominativement désignées.

Il leur sera payé 25 centimes par chaque extrait, outre le papier timbré, et, en cas de recherche, 1 franc pour chaque année indiquée.

ART. 10. — Seront punies des peines édictées par l'article 4 de la loi du 6 avril 1897 les contraventions aux dispositions qui précèdent.

ART. 11. — L'article 3 de la loi du 19 juillet 1904 est modifié ainsi qu'il suit :

« Est interdite dans la ville de Paris toute préparation de liquides fermentés autres que les bières.

« Les contraventions aux dispositions du présent article sont punies des peines édictées par l'article premier de la loi du 18 février 1872. »

ART. 12. — L'article 237 de la loi du 28 avril 1816 est complété ainsi qu'il suit :

« L'ordre de visite prévu au paragraphe premier est obligatoire pour tous les employés ; il devra, à peine de nullité, indiquer sommairement les motifs sur lesquels la Régie base son soupçon de fraude.

« Une dénonciation anonyme ne saurait servir de base à un soupçon de fraude.

« L'ordre de visite devra être, avant toute visite, visé par l'officier de police judiciaire qui accompagnera les agents ; il devra en outre, avant toute perquisition, être lu à l'intéressé ou à son représentant, qui sera invité à le viser. En cas de refus par l'intéressé ou son représentant de viser l'ordre de visite, il sera passé outre, mais mention du refus sera faite au procès-verbal.

« Sur la demande de l'intéressé ou de son représentant, copie de l'ordre de visite lui sera remise dans les trois jours.

« Les commissaires de police spéciaux ne pourront en aucun cas assister les employés dans les visites prévues au présent article.

« Les commissaires de police ordinaires ne pourront exercer leurs fonctions que dans leur canton ou dans les cantons de leur arrondissement où il n'existe pas d'autre commissaire de police. »

ART. 13. — Après les visites domiciliaires effectuées dans les conditions prévues par l'article 237 de la loi du 28 avril 1816, les agents de la Régie devront remettre en état les locaux visités.

L'officier de police judiciaire consignera les protestations qui viendraient à se produire dans un acte motivé dont copie sera remise à l'intéressé.

ART. 14. — Les procès-verbaux dressés par la Régie devront, à peine de nullité, être exclusivement rédigés par les agents qui ont pris une part personnelle et directe à la constatation du fait qui constitue la contravention.

Ils devront énoncer la cause exacte de la saisie, c'est-à-dire la nature précise de la contravention constatée et les articles de loi qui la définissent et ceux qui la punissent.

ART. 15. — Aucun indicateur ne pourra prétendre une remise ou une rémunération quelconque s'il n'est justifié par écrit que les renseignements qu'il a fournis l'ont été avant le procès-verbal.

ART. 16. — Les peines de l'article 373 du Code pénal seront applicables à tout individu convaincu d'avoir verbalement ou par écrit, dénoncé à tort et de mauvaise foi de prétendues contraventions aux lois fiscales.

ART. 17. — Le produit net des amendes et confiscations recouvrées en matière de contributions indirectes tel qu'il est défini à l'article 2 du décret du 22 avril 1898 sera attribué comme suit :

- 1° Vingt-cinq pour cent (25 0/0) au Trésor ;
- 2° Vingt-cinq pour cent (25 0/0) aux pensions civiles ;
- 3° Cinquante pour cent (50 0/0) au fonds commun.

ART. 18. — En cas d'expédition inapplicable, mais lorsque l'identité d'un chargement n'est pas contestée, la saisie sera limitée aux fûts sur lesquels des différences auront été constatées.

ART. 19. — Si le tribunal juge la saisie mal fondée, il pourra condamner la Régie, non seulement aux frais du procès et à ceux de fourrière, le cas échéant, mais encore à une indemnité représentant le préjudice que la saisie indûment pratiquée a pu causer.

ART. 20. — Le 3^e paragraphe de l'article 19 de la loi du 29 mars 1897 et le 2^e paragraphe de l'article 34 de la loi du 25 février 1901 sont abrogés.

ART. 21. — En cas de condamnation pour infraction aux lois et règlements régissant les contributions indirectes, si l'inculpé n'a jamais été l'objet d'un procès-verbal suivi de condamnation ou de transaction pour une infraction punie par la loi d'une amende supérieure à 600 francs, les tribunaux pourront, dans les conditions établies par la loi du 26 mars 1891, décider qu'il sera sursis à l'exécution de la peine.

ART. 22. — Les titres de mouvement sur papier blanc, visés par l'article 23 de la loi du 31 mars 1903 et s'appli-

quant aux eaux-de-vie et alcools naturels, pourront, sur la demande des expéditeurs et aux conditions fixées par l'Administration, mentionner le lieu d'origine des matières premières.

ART. 23. — Aucun spiritueux ne pourra être exposé, colporté, ni vendu sans que les fûts, caisses, bouteilles qui le contiennent portent sur une étiquette très apparente la mention du titre du mouvement qui a accompagné la marchandise, concernant les substances avec lesquelles l'alcool que contient le spiritueux a été fabriqué.

ART. 24. — L'article 32 du décret du 1^{er} Germinal an XIII est abrogé. L'article 203 du Code d'instruction criminelle est applicable à la procédure d'appel en matière de contributions indirectes.

ART. 25. — L'article 4 de la loi du 29 décembre 1900 est complété ainsi qu'il suit :

« En cas de retard, le destinataire est solidairement avec l'expéditeur passible du double droit. »

**Droits sur les vins
dans les principaux pays étrangers.**

Allemagne.

Vins en fûts : l'hectolitre 30 francs. Tarif général.

Vins en fûts : vin et moût, 25 francs ; vin pour coupage sous contrôle, 12 fr. 50. Tarif conventionnel.

Vins en bouteilles : mousseux, 150 francs ; autres, 60 fr. Tarif général seulement.

Angleterre.

Vins n'ayant pas plus de 30° d'esprit de preuve (l'esprit de preuve : 57°.47 de l'alcoomètre centésimal). Le gallon : 1 fr. 56.

Vins ayant plus de 30° et moins de 42° d'esprit de preuve.
Le gallon : 3 fr. 75.

Au-dessus de 42°, droit additionnel de 0 fr. 31 par gallon.

Vins importés en bouteilles : Non mousseux, droit additionnel de 1 fr. 25 par gallon. Mousseux, droit additionnel de 3 fr. 63 par gallon.

Le gallon vaut 4 litres 543.

Autriche.

Vins en fûts ou en bouteilles autres que mousseux, 50 francs. Tarif général seulement.

Vins mousseux, 125 francs. Tarif général, 100 francs. Tarif conventionnel.

Raisin foulé et raisin en grappes pour la fabrication du vin, 15 francs par 100 kilogrammes.

Belgique.

Exempts de droits de douane, les vins sont passibles d'un droit d'accise.

Autrement qu'en bouteilles : 20 francs par hectolitre.

En bouteilles : 60 francs par hectolitre.

Les vins importés autrement qu'en bouteilles titrant plus de 15° à l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15° centigrades, acquittent, outre le droit de 20 francs par hectolitre, un droit égal à celui des eaux-de-vie étrangères par degré sur la quantité d'alcool excédant 15°.

Bulgarie.

Droit de 14 0/0 *ad valorem*.

Plus un droit de 4 francs par hectolitre pour les vins en cercles et de 0 fr. 50 par bouteille cachetée de trois quarts de litre.

Danemark.

Vin et lie de vin liquide, vin de raisins secs et autres vins de fruits.

En bouteilles : 47 fr. 95 par hectolitre.

Autrement : 16 fr. 82 par 100 kilos.
En plus, une surtaxe de 50 0/0.

Espagne.

Vins mousseux : 195 fr. tarif général ; 150 fr. tarif minimum.

Vins généreux et vins de liqueur : en fûts, 130 fr. tarif général ; 100 fr. tarif minimum. — En bouteilles, 160 fr. tarif général ; 125 fr. tarif minimum.

Vins autres : en fûts, 65 fr. tarif général ; 50 fr. tarif minimum. — En bouteilles, 80 fr. 60 tarif général ; 62 fr. tarif minimum.

Les vins titrant plus de 15° centésimaux sont assujettis au paiement d'un impôt de 0 fr. 375 par degré excédant la limite sus-indiquée et par hectolitre de liquide.

Grèce.

Vins de toute sorte : Exempts.

Italie.

Vins en bouteilles : 20 fr. les 100 bouteilles.

Vins en tonneaux : 5 fr. 77 l'hectolitre.

Ce droit de 5 fr. 77 n'a qu'un caractère provisoire. Le vin naturel titrant plus de 15° acquitte, en plus du droit du tarif et pour chaque degré, la surtaxe applicable à l'alcool, à raison de 1 litre d'alcool anhydre par degré et par hectolitre.

Pays-Bas.

Droit d'accise de 42 fr. 20 par hectolitre sur les vins quand leur force alcoolique ne dépasse pas 21° à 15° centigrades.

Si la force alcoolique est supérieure, la taxe croît en proportion.

Portugal.

Vins en fûts, barriques : 20 francs par décalitre de liquide.

Vins en bouteilles : 2 fr. 77 par bouteille d'un litre.

Roumanie.

Vins de toute sorte : 100 francs les 100 kilos.

Russie.

Vins de raisins en fûts ou en barils : Jusqu'à 13° inclusivement : 98 fr. 10 les 100 kilos brut.

Au-dessus de 13° : 147 fr. 24 les 100 kilos brut.

Au-dessus de 16° les vins acquittent une surtaxe de 48 centimes par poids brut pour chaque degré en sus.

Vins mousseux de toute espèce : 4 fr. 76 la bouteille.

Serbie.

Vins en cercles : 50 fr. les 100 kilos.

Vins en bouteilles, y compris les mousseux : 100 fr. les 100 kilos.

Suède.

Vins contenant jusqu'à 25 0/0 d'alcool inclusivement : en fûts de toute capacité : 0 fr. 70 le kilogramme.

En récipients autres : mousseux, 2 fr. 09 le litre ; non mousseux, 1 fr. 11 le litre.

Norwège.

Vins contenant jusqu'à 23 0/0 d'alcool : en fûts, 16 francs par hectolitre ; en bouteilles, 0 fr. 16 par litre.

Vins contenant plus de 23 0/0, mais moins de 25 0/0 d'alcool : en fûts, 50 francs par hectolitre ; en bouteilles, 0 fr. 50 par litre.

Vin titrant plus de 25° : régime des eaux-de-vie.

Suisse.

Vins en fûts : naturel, 3 fr. 50 par 100 kilos ; artificiel, 12 francs par 100 kilos.

Vins en bouteilles : naturel, 25 francs par 100 kilos ; artificiel, 50 francs par 100 kilos.

Vins mousseux : 40 francs par 100 kilos.

Turquie.

Droit de 8 0/0 *ad valorem*.

Brésil.

Droit de 50 0/0 *ad valorem*.

États-Unis.

Champagne et vins mousseux, 41 fr, 44 les 12 bouteilles.

Vins non mousseux en fûts : contenant 14° ou moins d'alcool, 41 fr. 05 l'hectolitre ; contenant plus de 14° d'alcool, 68 fr. 43 l'hectolitre.

Vins non mousseux en bouteilles, 8 fr. 29 les 12 bouteilles.

Japon.

Vins non mousseux ne titrant pas plus de 16° : en fûts, 3 fr. 42 l'hectolitre ; en caisses de 24 bouteilles, 7 fr. 32 la caisse.

Au-dessus de 16° jusqu'à 24° : en fûts, 21 fr. 80 l'hectolitre ; en caisses de 24 bouteilles, 6 fr. 55 la caisse.

Vins mousseux en caisses de 24 bouteilles ne contenant pas plus d'un litre, 14 fr. 92 la caisse.

République Argentine.

Vins en bouteilles, 1 fr. 25 la bouteille.

Vins fins en fûts, 1 25 le litre.

Vins ordinaires en fûts jusqu'à 15 degrés de teneur alcoolique, 40 francs l'hectolitre.

Vins doux, grenache et autres similaires, 60 francs l'hectolitre.

**L'accord commercial et maritime
entre l'Italie et l'Autriche-Hongrie.**

(Suppression de la Clausola).

DÉCRET DU 24 SEPTEMBRE 1904.

Article unique. — Pleine et entière exécution est donnée à la déclaration signée aujourd'hui entre l'Italie et l'Au-

triche-Hongrie et relative à un accord destiné à régler provisoirement, entre les deux pays, les relations de commerce et de navigation.

Le présent décret sera soumis au Parlement pour être converti en loi.

24 septembre 1904.

DÉCLARATION

Les négociations entamées entre l'Autriche-Hongrie et l'Italie, conformément à la déclaration du 31 décembre 1903, ont abouti à un nouveau traité de commerce et de navigation paraphé en même temps que la présente déclaration, et destiné à remplacer le traité de commerce et de navigation du 6 décembre 1891.

Comme il a paru nécessaire, dans l'intérêt des bonnes relations commerciales et politiques des pays intéressés, de conclure jusqu'à la mise en vigueur de ce nouveau traité un nouvel arrangement provisoire, les Hautes Parties contractantes sont tombées d'accord sur les dispositions suivantes :

Pendant la durée du présent arrangement, le traité de commerce et de navigation entre l'Autriche-Hongrie et l'Italie du 6 décembre 1891, ainsi que le cartel de douane, les articles additionnels, le protocole final et autres annexes, signés le même jour, resteront en vigueur, à l'exception de la disposition contenue sous III § 5 dudit protocole final.

Vu néanmoins que, contre compensations correspondantes obtenues par l'Italie pour ses importations ou exportations, le nouveau traité ne contient aucune stipulation relative au droit sur le vin, lequel se trouve par le nouveau traité soumis au traitement de la nation la plus favorisée, on est convenu d'accorder au bénéfice des vins blanc de coupage provenant des pays ayant droit au traitement de la nation la plus favorisée et importés en Autriche-Hongrie pendant le laps de temps du 15 octobre jusqu'à 31 décembre 1904 les avantages et le droit de faveur suivants :

ex 77 a) Vins blancs, naturels de coupage, en fûts, de la

récolte de l'année 1904, dans lesquels deux tiers de la richesse primordiale en sucre ont disparu par suite de la fermentation, ayant une richesse alcoolique calculée supérieure à onze et demi pour cent (11 1/2 0/0) en volume et non supérieure à quinze pour cent (15 0/0), et renfermant vingt et un (21) grammes ou plus d'extrait libre de sucre par litre, pour coupage sous contrôle officiel, en tant que l'importation de ces vins ait lieu entre le 15 octobre et le 31 décembre incl. de l'année 1904, par voie de chemin de fer, à travers la frontière de terre, jusqu'à concurrence de 450.000 q..... les 100 kilog. bruts, fl. en or, 6,50.

L'importation de ces vins devra s'effectuer par les bureaux de douane de Vienne et de Budapest, et le coupage devra se faire au plus tard, jusqu'au 31 décembre 1906.

Pendant ladite période du 15 octobre jusqu'au 31 décembre incl. de l'année 1904, le vin Marsala en fûts sera admis à l'entrée en Autriche-Hongrie, au droit de fl. or 7,50 les 100 kilog. bruts jusqu'à concurrence de 4.000 quintaux bruts aux conditions et modalités qui étaient en vigueur relativement aux vins en question jusqu'au 31 décembre 1903.

A partir du 1^{er} janvier 1905, les vins blancs de coupage de même que tous les autres vins, de quelque provenance ou de quelque qualité qu'ils soient, seront lors de leur importation en Autriche-Hongrie, traités selon le principe de la nation la plus favorisée.

L'Autriche-Hongrie se déclare prête à concéder qu'à partir du 15 octobre 1904, les articles suivants jouiront lors de leur entrée dans le territoire douanier austro-hongrois, des droits de faveur stipulés ci-après, savoir :

14 a) Amandes sèches avec ou sans coques.....	exemptes.
	fl. en or
ex 30) Noisettes mûres, sèches..... les 100 kg.	1
ex 72) Huile d'olives pure en futailles,	
outres et vessies..... —	2
Huile extraite par le sulfure de carbone.....	exempte.

Le présent arrangement entrera en vigueur le 15 octobre 1904 et restera exécutoire jusqu'à la mise en vigueur du

nouveau traité conclu en même temps, mais avec faculté d'en faire cesser les effets à tout moment après le 31 décembre 1905, moyennant dénonciation six mois à l'avance.

En foi de quoi, la présente Déclaration a été dressée et signée en double exemplaire.

Fait à Rome, le 24 septembre 1904.

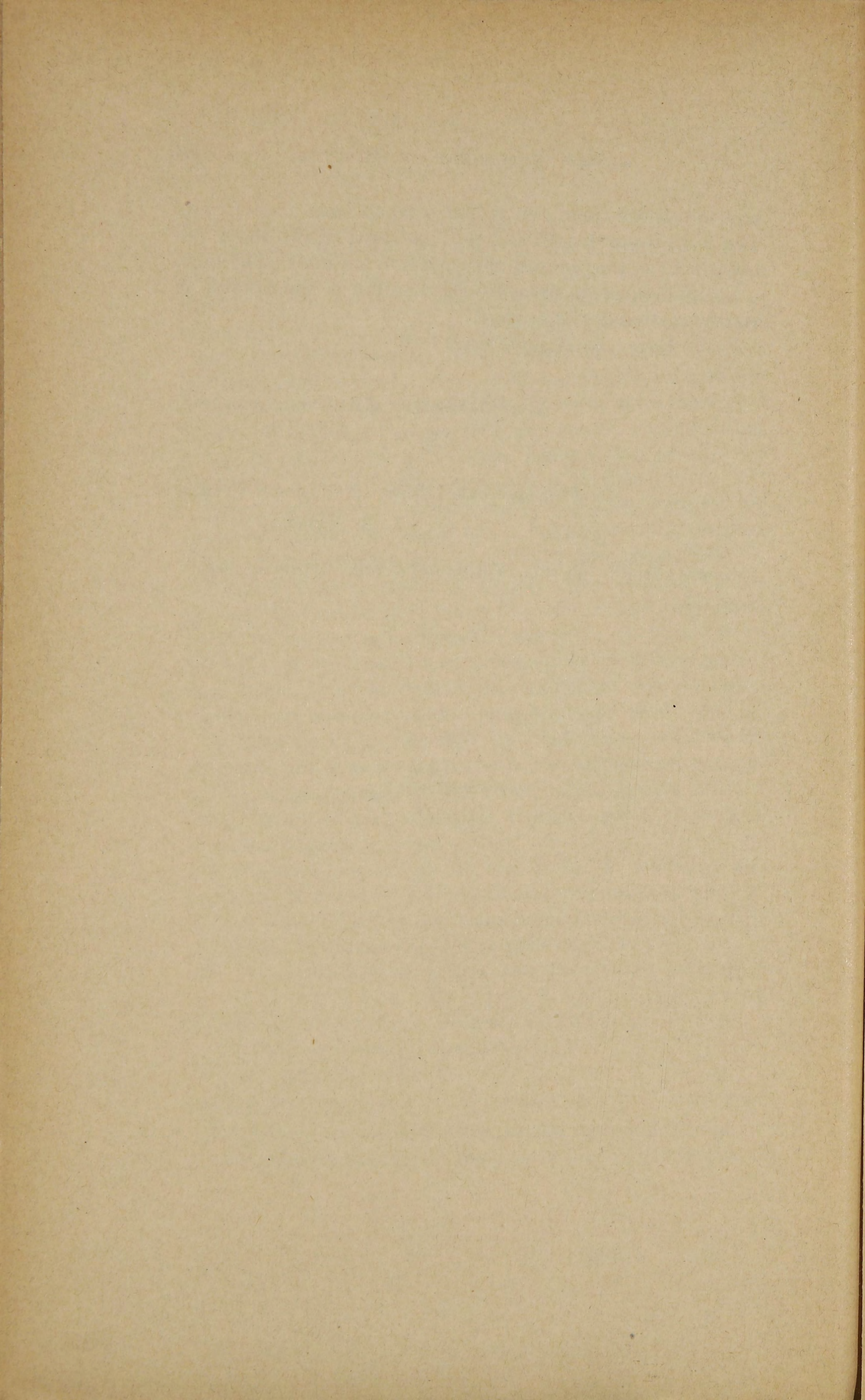
L'ambassadeur d'Autriche-Hongrie,

(L. S.) LUTZOW,

Le Ministre des Affaires étrangères d'Italie

(L. S.) TITTONI

(Source : *Gazette officielle du Royaume d'Italie*, 13 octobre 1904).



STATISTIQUES

**Production, importation, exportation des vins
(1850-1904)**

ANNÉES	SUPERFICIES	PRODUCTION	IMPORTATION	EXPORTATION
	plantées en vignes		y compris vins et liqueurs et mousseux	(commerce spécial) vins en fûts et bouteilles
	Hectares	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
1850	2.181.609	45.266.000		1.911.000
1851	2.179.990	39.429.000		2.269.000
1852	2.158.854	28.636.000		2.439.000
1853	2.168.491	22.662.000		1.976.000
1854	2.173.129	10.824.000		1.330.000
1855	2.175.084	15.175.000		1.214.000
1856	2.170.307	21.294.000		1.274.000
1857	2.180.094	35.410.000		1.124.000
1858	2.183.809	53.919.000		1.619.000
1859	2.173.231	29.891.000		2.519.000
1860	2.205.409	39.558.000	183.000	2.020.000
1861	2.219.693	29.738.000	251.000	1.857.000
1862	2.235.818	37.110.000	121.000	1.893.000
1863	2.273.906	51.372.000	103.000	2.084.000
1864	2.256.235	50.653.000	120.000	2.336.000
1865	2.293.567	68.943.000	99.000	2.868.000
1866	2.287.821	63.838.000	81.000	3.273.000
1867	2.314.846	38.869.479	203.000	2.591.000
1868	2.332.470	50.109.504	395.000	2.806.000
1869	2.350.104	71.375.965	378.000	3.063.000
1870	2.238.178	53.537.942	126.610	2.866.000
1871	2.369.484	56.901.017	147.761	3.319.000
1872	2.373.139	50.122.708	518.440	3.429.000
1873	2.380.946	35.715.619	653.801	3.981.000
1874	2.446.862	63.074.564	680.635	3.232.000
1875	2.421.247	83.836.391	291.829	3.730.872
1876	2.369.834	41.846.748	676.400	3.330.911

Production, importation, exportation de vins (1850-1904). (Suite)

ANNÉES	SUPERFICIES	PRODUCTION	IMPORTATION	EXPORTATION
	plantées en vignes		y compris vins et liqueurs et mousseux	(commerce spécial) vins en fûts et bouteilles
	Hectares	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
1877	2.346.497	56.405.363	707.364	3.102.000
1878	2.295.989	48.720.553	1.603.000	2.795.000
1879	2.241.477	25.769.552	2.938.000	3.017.000
1880	2.208.859	29.677.472	7.219.000	2.488.000
1881	2.069.923	34.138.715	7.839.000	2.572.000
1882	2.105.349	30.886.352	7.537.000	2.618.000
1883	2.095.927	36.029.182	8.980.000	3.093.000
1884	2.040.759	34.780.726	8.115.000	2.470.000
1885	1.990.585	28.536.151	8.182.000	2.580.000
1886	1.959.102	25.063.345	11.011.000	2.704.000
1887	1.944.150	24.333.284	12.277.000	2.402.000
1888	1.843.580	30.102.151	12.064.000	2.118.000
1889	1.817.787	23.223.572	10.470.000	2.166.000
1890	1.816.544	27.416.327	10.830.000	2.162.000
1891	1.763.374	30.139.555	12.278.000	2.049.000
1892	1.782.588	29.082.134	9.400.000	1.845.000
1893	1.793.299	50.069.770	5.895.000	1.569.000
1894	1.766.841	39.053.000	4.492.000	1.721.000
1895	1.747.002	26.687.575	6.356.000	1.696.000
1896	1.728.433	44.656.153	8.818.000	1.788.000
1897	1.688.931	32.350.722	7.529.000	1.774.000
1898	1.706.513	32.282.359	8.625.000	1.636.000
1899	1.697.734	47.907.680	8.466.000	1.650.702
1900	1.730.451	67.352.661	5.217.000	1.736.396
1901	1.735.345	57.963.514	3.708.000	1.957.471
1902	1.733.338	39.883.783	4.294.683	1.980.696
1903	1.689.087	35.402.336	5.874.000	1.726.000
1904	1.641.142	66.016.567		

Sources : *Bulletin de statistique et légis. comp.* Tableau général du commerce de la France.

**Prix moyen des vins de 1806 à 1903
en France**

ANNÉES	P R I X chez les récoltants	P R I X chez les marchands en gros	P R I X chez les débitants
Moyenne. 1806-1819			30 07
— 1820-1829			35 97
— 1830-1839			34 51
— 1840-1849			35 33
— 1850-1859	28 »	38 »	46 72
— 1860-1869	28 »	34 »	51 »
— 1870-1879	29 »	38 »	55 »
— 1880-1889	38 »		
— 1890	36 10		79 49
— 1891	32 30		81 »
— 1892	31 30		79 94
— 1893	25 10		77 69
— 1894	28 30		70 08
— 1895	34 80		70 66
— 1896	26 25		74 44
— 1897	24 97		73 15
— 1898	28 88		70 11
— 1899	25 48		66 37
— 1900	17 96		
— 1901	16 »		
— 1902	21 »		
— 1903	27 »		

Source : *Bullet. de stat. et lég. comp.*

**Exportation des vins communs en futailles
(d'ailleurs que de la Gironde) de 1875 à 1903.**

1875.....	1.939.283	1889.....	716.176
1876.....	1.807.128	1890.....	818.535
1877.....	1.606.926	1891.....	876.834
1878.....	1.496.674	1892.....	751.614
1879.....	1.359.689	1893.....	574.462
1880.....	1.057.436	1894.....	552.625
1881.....	1.138.531	1895.....	731.545
1882.....	1.166.549	1896.....	782.279
1883.....	1.160.445	1897.....	752.089
1884.....	982.299	1898.....	726.490
1885.....	1.199.248	1899.....	742.753
1886.....	1.100.752	1900.....	857.890
1887.....	845.620	1901.....	1.005.324
1888.....	734.917	1902.....	1.028.426

Source : Tableau général du Commerce de la France.

Valeur vénale de l'hectare en vignes.

ANNÉES	1 ^{re} CLASSE	2 ^e CLASSE	3 ^e CLASSE	4 ^e CLASSE	5 ^e CLASSE
	Francs	Francs	Francs	Francs	Francs
1852	2521	1768	1110		
1882	3818	3003	2251	1646	1118
1892	3359	1633	2037	1417	1004

Catégories d'exploitation.

%	AU-DESSOUS de 1 hectare	De 1 à 10	De 10 à 40	AU-DESSUS de 40 hectares
Vignes	7,56	35,42	25,98	31,04

**Consommation du vin en France
de 1830 à 1902.**

ANNÉES	QUANTITÉS touchées par l'impôt	QUANTITÉS consommées en franchise	CONSOMMATION totale
1830-1839	13.115.427	6.100.000	19.215.427
1840-1849	17.553.933	6.200.000	23.753.933
1850-1859	16.771.468	5.000.000	21.771.468
1860-1869	23.551.934	12.647.000	36.198.934
1870-1879	27.641.807	10.449 000	38.091.207
1880-1889	27.356.772	10.000.000	37.356.772
1890	28.021.956	10.000 000	38.021.956
1891	27.802.468	10.000.000	37.802.468
1892	28.930.228	10.000.000	38.930.228
1893	30.099.918	10.000.000	48.099.918
1894	32.843.248	10.000.000	42.843.248
1895	34.142.303	8.590.743	42.733.046
1896	33.293.621	7.857.560	41.151.191
1897	34.331.205	7.969.838	42.301.043
1898	34.937.619	7.807.751	42.745.370
1899	35.270.085	7.928.794	43.198.879
1900	35.963.657	8.725.897	44.688.954
1901	43.438.290	9.930.880	53.369.170
1902	45.906.045	9.693.894	55.599.939

Source : *Bullet. de stat. et de lég. comparée.*

Quantités de sucre employées en France au sucrage des vendanges, depuis 1885 (à taxe réduite)

D'après la Direction générale des Contributions Indirectes

ANNÉES	RÉCOLTANTS ou acheteurs de vendanges ayant sucré (1)	KILOGRAMMES de sucre employés pour vins de 1 ^{re} cuvée	KILOGRAMMES de sucre employés pour vins de 2 ^e cuvée
1885	46.257	2.539.469	5.394.418
1886	181.520	7.095.208	20.761.384
1887	231.028	7.656.455	29.790.129
1888	233.698	12.409.166	26.353.992
1889	150.736	4.383.323	15.943.780
1890	193.255	6.660.281	26.388.396
1891	225.737	8.276.427	25.673.073
1892	212.511	5.785.025	22.854.341
1893	142.970	3.762.218	14.700.173
1894	148.891	6.629.326	13.282.274
1895	187.321	6.810.449	18.585.328
1896	202.377	12.894.907	18.535.278
1897	181.319	8.240.597	13.311.684
1898	296.144	12.217.875	24.265.253
1899	322.926	12.383.641	26.693.649
1900	167.963	5.440.506	11.401.678
1901 (1)	57.083	978.799	3.582.965
1902 (1)	120.432	3.886.848	6.489.019

(1) Depuis 1901, les acheteurs de vendanges sont exclus du bénéfice de la modération de taxe. (Art. 16 de la loi du 29 décembre 1900.)

(2) D'après l'Administration des contributions indirectes, l'accroissement sensible des quantités de sucre employées en 1902 tant à l'amélioration des vendanges qu'à la production des vins de deuxième cuvée (10.375.867 kilogr. contre 4.561.764 kilogr. en 1901) s'explique par les circonstances relativement défavorables dans lesquelles s'est effectuée la récolte de 1902. A noter toutefois que ces quantités sont bien inférieures à la moyenne de celles mises en œuvre avant la loi du 29 décembre 1900, qui a restreint, dans une large proportion, la pratique du sucrage.

**Tableau du dégrèvement d'impôt foncier
institué par la loi du 1^{er} décembre 1887.**

1888.....	1.599.417	1895.....	1.974.728
1889.....	2.270.834	1896.....	1.858.636
1890.....	2.610.251	1897.....	1.576.076
1801.....	2.527.884	1898.....	1.422.870
1892.....	2.230.030	1899.....	1.471.325
1893.....	2.145.271	1900.....	1.454.728
1894.....	2.116.972	1901.....	1.408.546

Importation des vins étrangers en Suisse.

ANNÉES	FRANCE Hectolitres	ITALIE Hectolitres	ESPAGNE Hectolitres
1891	302.121	522.355	121.092
1892	245.228	590.329	166.473
1893	26.681	470.427	252.096
1894	28.198	275.446	412.347
1895	99.698	251.554	542.902
1896	134.279	260.857	560.683
1897	146.980	319.750	535.434
1898	149.904	358.863	568.201
1899	144.044	347.950	603.489
1900	168.719	312.233	458.167
	1.445.852	3.709.764	4.220.884

(Rapport de *M. Benassy-Philippe*, président de la Chambre de Commerce française de Genève).

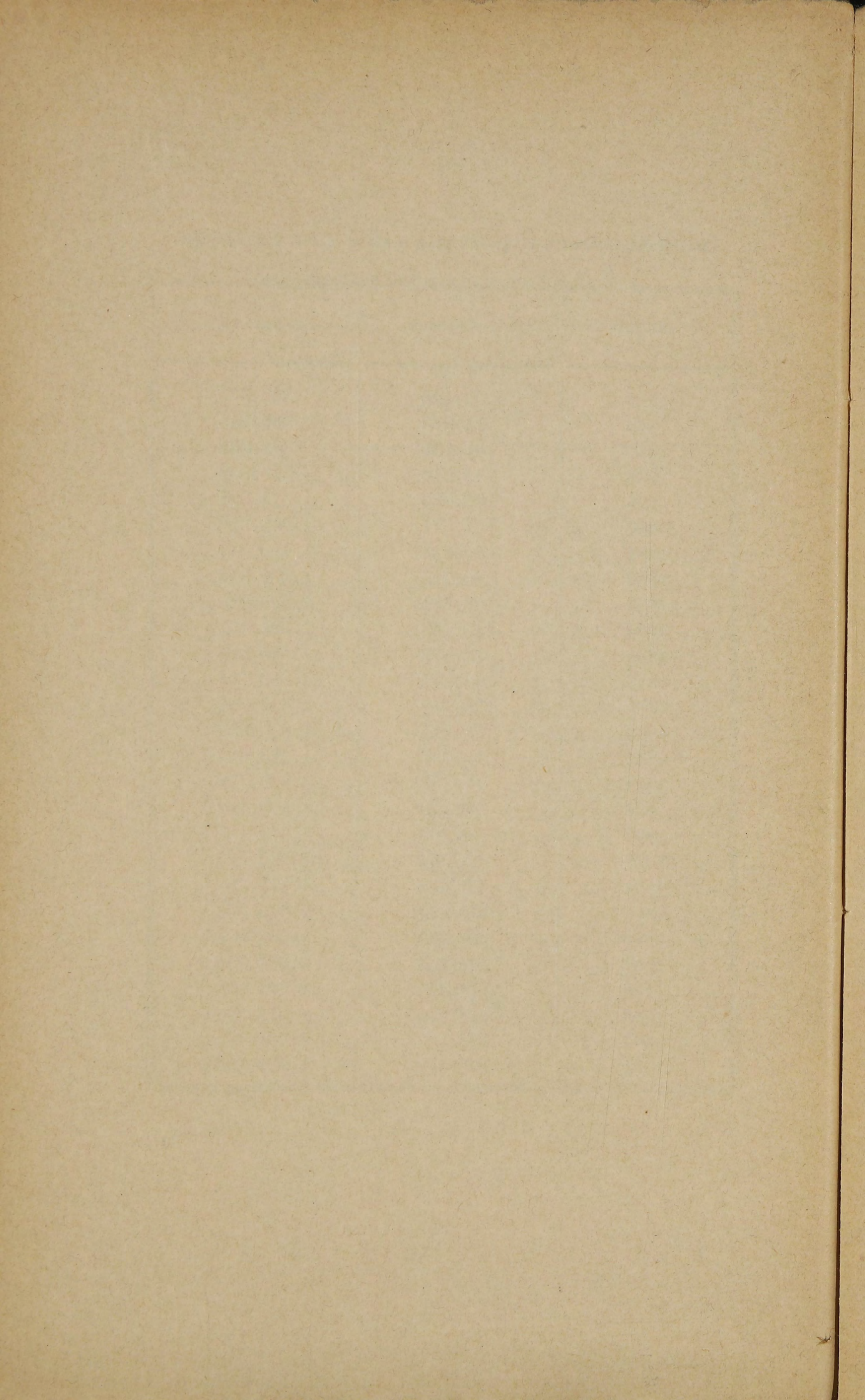
Production des vins artificiels.

ANNÉES	VINS de raisins secs	VINS de marcs	VINS de sucre 1 ^{re} cuvée	VINS de sucres 2 ^e cuvée
	Hectolitres			
1871	238.000			
1884	1.619.000			
1885	2.273.000		421.647	365.053
1886	2.820.000		973.086	1.359.524
1887	2.617.646		1.001.938	1.885.175
1888	2.227.000		1.804.887	1.828.065
1889	1.826.000		684.608	1.103.763
1890	4.292.850		962.374	1.886.040
1891	1.704.446		1.224.508	1.774.047
1892	1.055.178		921.760	1.773.946
1893	834.236		618.446	1.049.056
1894	514.002		994.149	942.543
1895	758.000		1.113.355	1.370.331
1896	888.000		2.344.428	1.339.773
1897	451.422	1.742.188	1.481.109	926.323
1898	128.885	1.462.019	2.057.638	1.751.871
1899	108.065	1.764.000	2.358.945	1.873.988
1900	93.451	1.015.713	1.431.552	841.463
1901	37.673	700.606	225.728	264.803
1902	8.969	857.442	548.522	
1903	23.526	1.643.520	808.357	
1904	52.071	1.365.208	437.333	

Source : *Bullet. de stat. et de lég. comp.*

Importation et exportation des vins en Italie.

ANNÉES	IMPORTATION	EXPORTATION
1875	55.126	362.995
1876	73.373	306.845
1877	101.104	362.962
1878	48.815	536.833
1879	29.980	1.076.581
1880	31.671	2.205.528
1881	38.024	1.759.511
1882	60.745	1.331.849
1883	46.681	2.629.060
1884	115.788	2.381.253
1885	315.875	1.480.828
1886	256.679	2.353.761
1887	136.118	3.603.084
1888	39.015	1.828.982
1889	15.747	1.438.568
1890	17.163	935.778
1891	10.129	1.179.192
1892	9.800	2.449.120
1893	24.397	2.362.703
1894	55.619	1.911.987
1895	104.223	1.675.023
1896	121.540	1.609.070
1897	207.768	2.386.376
1898	79.076	2.491.979
1899	142.420	2.427.807
1900	127.505	1.871.411
1901	186.011	1.329.465



BIBLIOGRAPHIE

Chimie.

- Etudes sur le vin*..... Pasteur.
Les sophistications du vin..... Armand Gauthier.
Traité général des vins et de leurs falsifications..... Emile Viard.
Recherches sur les vins naturels..... Félix Masure.
La coloration artificielle des vins..... Monavon.

Hygiène.

- Le vin et l'hygiène*..... A. Charrin.
Le vin. Hygiène et thérapeutique..... Dumas.
Le vin et l'eau..... Dr Pelon.

Œnologie.

- La vigne et le vin*..... G. Fabre.
Traité complet de manipulation des vins..... A. Bedel.
Le vin. Ses caractères, ses défauts..... G. Grazzi-Soncini.
L'art de faire le vin avec des raisins secs..... Joseph Audibert.
Le vin..... H. Valley.
Les vignobles et les vins de France..... P. Mouillefert.

Phylloxéra.

- Observations sur le phylloxéra*..... Institut de France (1884).
Monographie sur le phylloxéra..... D.-E. Delamotte.
Reconstitution du vignoble..... L. Ravaz.
Une mission viticole en Amérique..... P. Viala.
Lettres sur le phylloxéra..... J.-H.-M. Clément.
Les vignes américaines..... Félix Sahut.
Comptes rendus de la Commission supérieure du phylloxéra.....

Régime économique du vin.

<i>Le régime économique du vin.....</i>	Henri Sempé.
<i>La défense du vin.....</i>	G. Esclavy.
<i>La défense du vin.....</i>	Félix Sahut.
<i>Le régime économique du vin.....</i>	Bousquet.
<i>La crise viticole.....</i>	Rivet.
<i>La question des vins.....</i>	Adrien Artaud.
<i>La crise de la viticulture.....</i>	Pouriau.
<i>La viticulture et les institutions agricoles en Roussillon.....</i>	Raynal.
<i>Traité du commerce des vins.....</i>	E. et G. Emion.
<i>Législation des vins.....</i>	F. Houdaille.
<i>De la vente des vins.....</i>	Biquet.

Le régime douanier.

<i>La viticulture et le régime douanier.....</i>	D ^r Cot.
<i>Les ports francs et l'exportation des vins.</i>	Martinet.
<i>Régime douanier du vin.....</i>	Privat.
<i>Le commerce des vins à l'Etranger et aux Colonies.....</i>	Office du Commerce extérieur.
<i>Tableau général du commerce.....</i>	Ministère des finances.

Falsifications, droit et législation.

<i>De la sophistication des boissons.....</i>	R. Le Bourdelles.
<i>Sus aux fraudeurs.....</i>	L.-G.-F. Rouget.
<i>L'art de frelater les vins.....</i>	Ernest de Neyremaud.
<i>La falsification des denrées alimentaires..</i>	Robé.
<i>La falsification des boissons.....</i>	H. Bonnard.
<i>La falsification des boissons.....</i>	Louis Hue.

Vins artificiels.

<i>La question du vinage et les vins artificiels</i>	Hipp. Messine.
<i>Le vinage et le sucrage des vins.....</i>	Hipp. Messine.
<i>Rapport sur le sucrage des vins.....</i>	J.-B. Dumas.
<i>Le sucrage des vins et les vins de seconde cuvée.....</i>	J.-B. Robin et Vermorel.
<i>Le sucrage des vins.....</i>	Gourssies.
<i>Les vins français et le vinage.....</i>	Anonyme (1888).
<i>Le sucrage des vendanges.....</i>	Robert Kehrig.
<i>Les vins artificiels,.....</i>	Whal.
<i>Fabrication et composition des vins arti- ficiels.....</i>	Schaffhauser.

Périodiques, articles.

Le Moniteur vinicole.

La Revue vinicole.

Le Bulletin des marchés méridionaux.

La Revue de viticulture.

Bulletin de statistique et de législation comparée.

Le travail des vins, Vicomte G. d'Avenel (*Revue des Deux Mondes*, octobre 1894).

Le marchand de vin, Maurice Talmeyr (*Revue des Deux Mondes*, 15 août 1898).

La crise du vin en France, etc., Charles Gide (*Revue Economie Politique*, mars 1901).

La viticulture dans le Midi, Paul Bonnaud (*Journal des Economistes*, mai 1903).

La crise viticole, La Clavière (*Journal des Economistes*, février 1902).

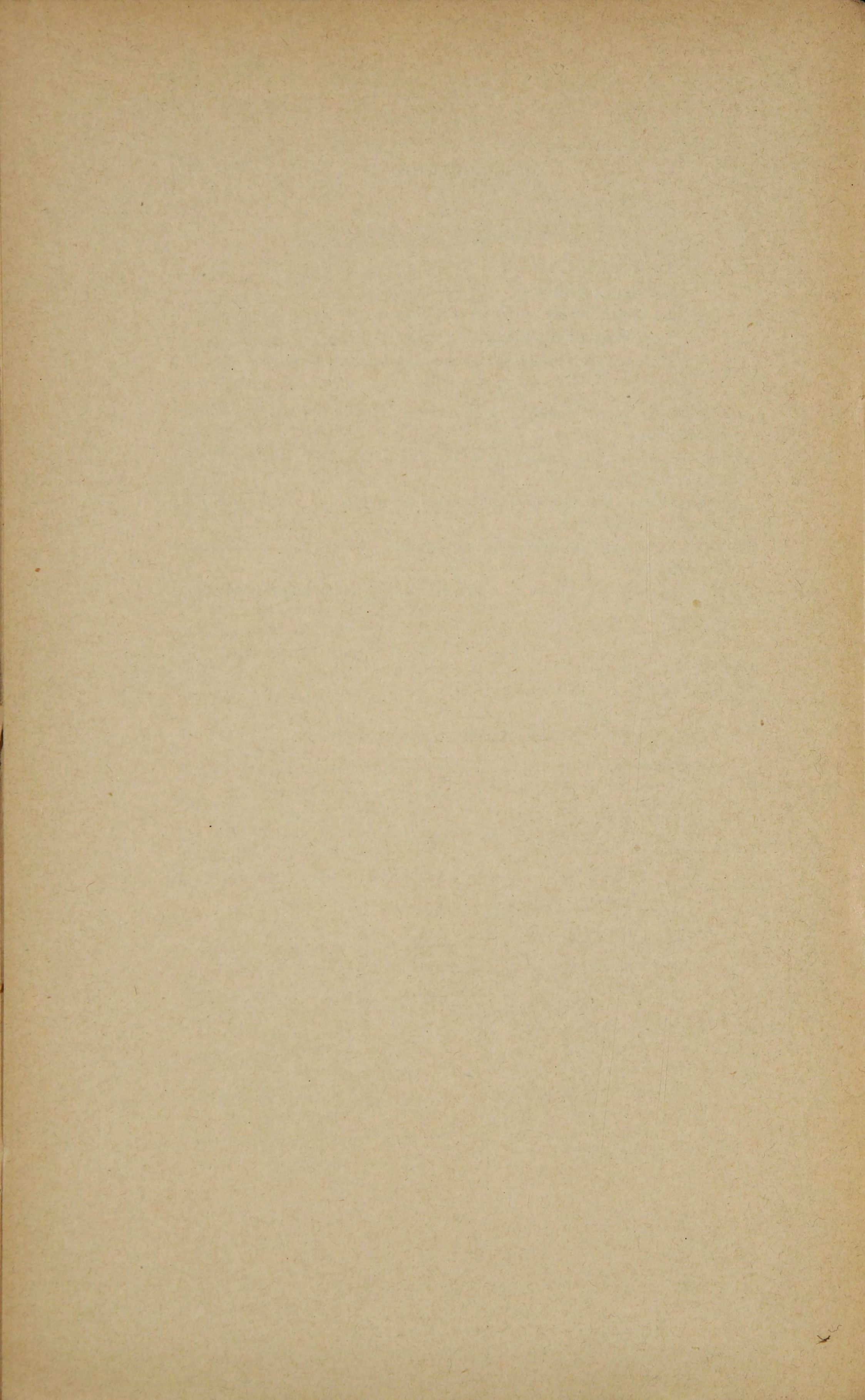


TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION	1
CHAPITRE PRÉLIMINAIRE. — Origine et forme de la protection de la viticulture	7

PREMIÈRE PARTIE

Étude de la sophistication des Vins

CHAPITRE PREMIER. — Vues générales	21
CHAPITRE II. — Historique	25
CHAPITRE III. — La Législation actuelle	47
<i>Section première.</i> — Le régime des raisins secs, des vins de raisins secs et autres vins artificiels.....	47
<i>Section deuxième.</i> — Les vins de marcs.....	54
<i>Section troisième.</i> — Les vins de sucre.....	55
<i>Section quatrième.</i> — Lemouillage.....	65
<i>Section cinquième.</i> — Le vinage.....	73
<i>Section sixième.</i> — Addition de substances étrangères au vin.....	77
CHAPITRE IV. — Critique de cette législation dans ses fonde- ments et ses conséquences	83
<i>Section première.</i> — La notion juridique de la falsifica- tion a été faussée.....	84
<i>Section deuxième.</i> — La législation nouvelle repose sur	

une distinction inexacte entre le vin naturel et les vins artificiels.....	91
<i>Section troisième.</i> — Cette législation est dangereuse pour la morale publique qu'elle prétend défendre.....	106
<i>Section quatrième.</i> — Les concessions faites aux viticulteurs ont rendu cette législation inapplicable.....	113
CHAPITRE V. — Conclusions	117

DEUXIÈME PARTIE

Les mesures douanières

CHAPITRE PREMIER. — Historique.....	121
CHAPITRE II. — L'amendement Piou.....	131
CHAPITRE III. — Résultats de notre politique douanière.....	151

TROISIÈME PARTIE

Étude critique de l'idée de la protection de la viticulture

CHAPITRE PREMIER. — Les caractères de l'industrie viticole....	169
CHAPITRE II. — Les formes de la protection de la viticulture..	181
I. — Le rôle économique des vins factices.....	182
II. — La lutte contre les intermédiaires.....	191
CHAPITRE III. — Les fondements d'une protection efficace à la viticulture.....	201
CONCLUSIONS.....	223

DOCUMENTS — LÉGISLATION

Lois, circulaires, ordonnances et décrets relatifs aux falsifications des boissons

Code pénal.	229
Loi du 27 mars 1851, tendant à la répression plus efficace de certaines fraudes dans la vente des marchandises.....	231
Loi du 5 mai 1855.....	232
Circulaire du 14 octobre 1876 relative à la répression de la fraude des vins par les matières colorantes.....	233
Loi du 14 août 1889 ayant pour objet d'indiquer au consommateur la nature du produit livré à la consommation sous le	

nom de vin, et de prévenir les fraudes dans la vente de ce produit.....	235
Loi du 11 juillet 1891 tendant à réprimer les fraudes dans la vente des vins.....	237
Loi du 24 juillet 1894 relative aux fraudes commises dans la vente des vins (alcoolisation et mouillage).....	239
Loi du 6 avril 1897 concernant la fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels.....	239
Décret du 19 avril 1898.....	241
Loi du 29 décembre 1900 sur le régime des boissons.....	241
Loi de finances du 30 mars 1902 contenant des dispositions relatives à la prohibition de l'emploi de la saccharine.....	242
Loi du 28 janvier 1903 relative au régime des sucres.....	244
Loi de finances du 31 mars 1903 contenant des dispositions relatives aux spiritueux, alcools dénaturés, glucoses et vins glucosés.....	245
Loi du 18 juillet 1904 concernant la répression des fraudes commerciales sur les vins.....	247
Proposition de loi présentée par la Commission des boissons..	248
Droit sur les vins dans les principaux pays étrangers.....	254
L'accord commercial et maritime entre l'Italie et l'Autriche-Hongrie.....	258

STATISTIQUES

Production, importation, exportation des vins (1850-1904)..	265
Prix moyen des vins de 1806 à 1982 en France.....	267
Exportation des vins communs en futailles (d'ailleurs que de la Gironde; de 1875 à 1903.....	268
Valeur vénale de l'hectare en vignes.....	268
Catégories d'exploitations.....	268
Consommation du vin en France de 1830 à 1902.....	269
Quantités de sucre employées en France au sucrage des vendanges, depuis 1885 (à taxe réduite).....	270
Tableau du dégrèvement d'impôt foncier institué par la loi du 1 ^{er} décembre 1887.....	271
Importation des vins étrangers en Suisse.....	271
Production des vins artificiels.....	272
Importation et exportation des vins en Italie.....	273
BIBLIOGRAPHIE.....	275

Librairie CHEVALIER & RIVIÈRE, 30, Rue Jacob, PARIS

GRAND ASSORTIMENT D'OUVRAGES
d'Economie Politique, de Sociologie, de Philosophie

Finances - Impôts - Banques
Bourse - Question monétaire - Administration
Enseignement - Travaux publics - Commerce
Douanes - Marine - Transport - Colonies - Economie
rurale - Régime pénitentiaire, etc.

Statistique, Démographie, Population

Questions ouvrières
Mutualité, Prévoyance, Assistance, Hygiène

Documents officiels et parlementaires

Publications des Ministères, de l'Office du Travail
et du Conseil supérieur du Travail

Projets de loi, Propositions et Rapports

DÉPOSÉS A LA CHAMBRE ET AU SÉNAT

Le classement méthodique et l'organisation de notre Librairie, nous permettent d'offrir ou de soumettre immédiatement, quantité d'ouvrages, de brochures et de documents parlementaires sur une question déterminée. Nous nous chargeons de rechercher les discussions aux Chambres et travaux préparatoires d'une loi.

Vente par Fascicules séparés

DES

LOIS & DECRETS promulgués depuis 1794

Librairie CHEVALIER & RIVIÈRE, 30, Rue Jacob, PARIS

LOUIS HUE

Docteur en droit

LA FALSIFICATION DES BOISSONS

Histoire, Législation, Jurisprudence, en France et à l'Étranger.

1 volume in-8 broché, 1903..... 6 fr.

COMTE IMBART DE LA TOUR

LA CRISE AGRICOLE EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

Étude de ses causes techniques, économiques, politiques
et sociales et leurs remèdes, avec graphiques et préface de LEVASSEUR.

1 volume in-8, broché, 1903..... 6 fr.

COMTE IMBART DE LA TOUR

LA PRODUCTION, L'ÉLEVAGE & LE COMMERCE DU BÉTAIL

en France et à l'Étranger

1 volume in-8 raisin de 403 pages, avec graphiques, 1905..... 6 fr.

Accidents du travail. — Loi du 9 avril 1898, modifiée par les lois du 22 mars 1902 et du 31 mars 1905. Décrets d'administration publique. Loi du 30 juin 1899, concernant les accidents agricoles, 1 brochure in-8 de 36 pages..... » fr. 50

Bouilleurs de cru. — Lois du 31 mars 1903 et du 22 avril 1905. Arrêté ministériel du 2 avril 1903 et décrets du 19 août 1903, 1 brochure in-8 de 26 pages..... » fr. 50

E. ANTONELLI

LA
PROTECTION

de la

VITICULTURE

PAR L'ÉTAT

Librairie
CHEVALERIE
et
RIVIÈRE
30, Rue J
PARIS

—
1905
