Pierre-Olivier Fanica, *Le lait, la vache et le citadin. Du XVIIe au XXe siècle*

Paris, Éditions Quæ, 2008, 489 p.

Jean-Pierre Digard

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/10594>

DOI : 10.4000/etudesrurales.10594

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 7 avril 2009

Référence électronique

Jean-Pierre Digard, « Pierre-Olivier Fanica, *Le lait, la vache et le citadin. Du XVIIe au XXe siècle* », *Études rurales* [En ligne], 184 | 2009, mis en ligne le 01 janvier 2011, consulté le 23 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/10594> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.10594>

Ce document a été généré automatiquement le 23 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Pierre-Olivier Fanica, *Le lait, la vache et le citadin. Du XVIIe au XXe siècle*

Paris, Éditions Quæ, 2008, 489 p.

Jean-Pierre Digard

Pierre-Olivier Fanica, *Le lait, la vache et le citadin. Du XVIIe au XXe siècle*. Préface de François Sigaut. Paris, Éditions Quæ, 2008, 489 p.

- 1 Après *Les vaches de la République* de Bertrand Vissac ¹, voici un nouvel ouvrage d'agronome sur les bovins, envisagés cette fois sous l'angle de la production laitière. Dans sa préface, François Sigaut en souligne ainsi l'originalité : « En pointant le grand changement qu'a constitué l'introduction du lait non transformé dans l'alimentation humaine au XIX^e siècle (alors qu'auparavant on ne consommait presque que des beurres, des laits caillés et fermentés, et des fromages), le livre de Pierre-Olivier Fanica introduirait un renouvellement complet de l'horizon des recherches. »
- 2 Mais pénétrons sans plus tarder dans la matière de ce livre volumineux et dense. L'histoire de ce changement récent des habitudes alimentaires est racontée dans une première partie intitulée « Naissance d'une filière ». On en retiendra surtout que l'engouement pour le lait est né de l'introduction du café en Europe en 1783 (d'où l'habitude du café au lait) et qu'il a d'abord concerné les villes, Paris notamment, dont la consommation de lait passe de 110 millions de litres en 1860 à 440 millions de litres en 1935, montrant du même coup que l'agriculture n'est pas une exclusivité rurale (en 1900, Paris et le département de la Seine comptent 20 754 vaches, auxquelles s'ajoutent des chèvres et des ânesses, dont le lait, considéré comme le plus proche du lait de femme, est particulièrement recherché). Essentiellement artisanale, la distribution passe peu à peu des laitières (à la criée ou « des portes cochères ») aux crémiers (la fonction date du milieu du XVIII^e siècle, le mot du milieu du XIX^e), puis, vers la fin du XIX^e, aux crèmeries, qui étendent leur gamme à une sorte de restauration, tandis que se dégrade la qualité du lait par « mouillage » (fraude par ajout d'eau) et écrémage. La

réaction vient des laiteries en gros et/ou à succursales multiples (Laiterie Maggi) qui se développent progressivement durant tout le XIX^e siècle. L'industrialisation de la filière permet un approvisionnement de la capitale à meilleur coût grâce à l'émergence, autour de Paris, d'une « ceinture laitière » qui s'étend jusqu'à Soissons, Sens, Chartres, Dreux, Évreux, Beauvais, où le lait est collecté par des entreprises laitières d'un nouveau type (comme la Laiterie Parisienne) et regroupé dans des dépôts laitiers d'où il est redistribué ; les mêmes entreprises recyclent aussi les invendus en les transformant en fromage blanc, en aliments pour animaux de ferme et en « ivoire artificiel » (ou « Lactite »). Pour durer, beaucoup de laiteries doivent diversifier leur activité : se lancer dans l'élevage porcin pour utiliser le petit lait, vendre d'autres produits comme le feront les BOF, proposer des fruits et légumes, et autres, ou se transformer en épiceries polyvalentes, dont Félix Potin fut l'initiateur. Cette restructuration de la filière ne va pas sans heurts entre les industriels du lait et les mouvements coopératif ou syndical (troubles de 1901 dans l'Oise, de 1906 en Brie, etc.), nécessitant l'intervention de l'État à plusieurs reprises, notamment autour des deux guerres mondiales, pour remédier à la pénurie ou réguler les crises de surproduction, encadrer les professions laitières, améliorer la qualité du lait...

- 3 Dans les années 1960, la révolution du lait UHT change une nouvelle fois la donne, tandis que de nouvelles règles dans la distribution du lait entraînent une concurrence acharnée entre les petits commerces et les grandes surfaces. Il faut en outre gérer la surproduction, et ce grâce à une meilleure utilisation des sous-produits laitiers par les éleveurs, à une évolution des structures de la production laitière favorisant les régions à forte densité laitière et les regroupements de producteurs, ainsi que, en 1984 finalement, par l'instauration de quotas de production.
- 4 La production du lait dans les villes (2^e partie) passe des « vacheries » (étables souvent d'une saleté repoussante, où l'on nourrit les vaches et où l'on tire le lait), autorisées à Paris en 1801, aux laitiers-nourrisseurs, également installés en ville mais chez lesquels on va soi-même chercher son lait à la traite, ce qui incite à plus de propreté et réduit le mouillage. Un mouvement de déplacement des laitiers-nourrisseurs vers la banlieue s'amorce dans les années 1830. Ces artisans connaissent leur apogée sous la III^e République, mais ils seront de plus en plus concurrencés par l'industrie laitière à partir du milieu du XIX^e siècle.
- 5 Le cheptel bovin laitier de Paris et sa banlieue se compose d'animaux de races diverses : normande (cotentine), picarde, flamande, morvandiot, solognote, poyaudine, etc. Les animaux de plus grande taille, hollandaise et flamande, y disputent la première place aux normandes, bien qu'elles soient plus difficiles à vendre à la boucherie car plus maigres. Les vaches suisses et la Brune des Alpes jouissent aussi d'une excellente réputation. Ces vaches arrivent à pied, souvent de loin, conduites par les « toucheurs » (vachers spécialisés dans le convoyage) vers les marchés aux vaches des portes de Paris. La plupart des nouvelles arrivantes sont des génisses primipares ; elles subissent une phase d'acclimatation chez des agriculteurs durant 4 à 6 lactations, puis sont achetées par les nourrisseurs et mises en étable jusqu'à leur réforme après huit ou neuf ans (entre dix et quinze ans à la campagne). Les veaux mâles sont enlevés le plus rapidement possible et livrés trop jeunes au boucher, donnant une viande de mauvaise qualité (« veau blanc »). La préoccupation principale des laitiers-nourrisseurs est de trouver les meilleures laitières : malgré un choix empirique et aléatoire, on note une

élévation constante de la productivité moyenne : 2,5 litres de lait/jour/ vache en 1856, de 16 à 22 litres en 1889.

- 6 L'entretien des animaux (3^e partie) est déplorable : la plupart des vaches ne sont jamais sorties ni même détachées, leurs pieds ne sont pas parés, leur poil pas étrillé. La castration des vaches, qui prolonge la lactation, est essayée mais elle sera abandonnée car l'asepsie est alors inconnue ; de même, l'écornage est discuté mais il sera lui aussi abandonné car on ne connaît pas le brûlage des bourgeons. Les taureaux sont gardés chez les fermiers : ils sont doux sinon immédiatement abattus. Au fumier évacué chez les maraîchers et les cultivateurs s'ajoute un débouché industriel de la bouse pour la teinture des indiennes (« bousage » des toiles). La nourriture des vaches est abondante mais de piètre qualité : coupures de racines (betteraves), maïs vert et en grain, drêches (résidus d'orge de distillerie et d'amidon), pulpe de betterave, tourteaux... Certains aliments sont souvent fermentés ou objet des fraudes des « pailleux ». La ration des vaches s'améliorera considérablement à la fin du XIX^e siècle.
- 7 La valeur nutritive et sanitaire du « lait pur » donne lieu, au cours du temps, à diverses représentations et controverses (4^e partie). Jusqu'au XVIII^e siècle, le lait « bourru » est perçu comme une chaleur vivante, et le seul lait chaud qui vaille est celui qui vient d'être tiré du pis ; cette chaleur animale suscite toutefois le scepticisme des médecins. À partir de 1880, la pasteurisation fait naître un autre débat : le lait bouilli est-il toujours vivant ? Les partisans du lait cru et du lait pasteurisé s'affronteront jusqu'en 1951. Le consensus sera trouvé avec l'abandon, par les détaillants, des laits en vrac, qu'ils soient crus ou pasteurisés, au motif que l'ennemi du lait, ce sont ses manipulations. On a en effet découvert, à la fin du XIX^e siècle, grâce à la microbiologie, qu'il ne suffit pas que le lait soit naturel pour qu'il soit sain. Alors que la surveillance ne concernait tout d'abord que les fraudes éventuelles, elle vise aussi, désormais, les laits sales présentant des risques de contamination.
- 8 Le risque majeur est ici la tuberculose. Avant la découverte de la tuberculine, du BCG (Bilié, Calmette et Guérin) et des antibiotiques, les médecins étaient désarmés et même divisés en « dualistes » – le bacille humain et le bacille bovin sont différents et n'entraînent pas de contagion interspécifique (Koch l'affirme lui-même en 1901) – et « unicistes » – le bacille de Koch est une seule et même espèce : *Mycobacterium tuberculosis mammaliu*m (Calmette, 1936). En dépit des atermoiements du corps médical, la lutte contre la tuberculose bovine s'organise lentement : d'abord dépistage à la tuberculine et élimination des animaux malades (méthodes de Bang et d'Ostertag) à partir de 1892, puis prophylaxie systématique à partir de 1933. Pierre-Olivier Fanica exprime ici ses doutes quant à la situation actuelle (p. 255) : l'abattage de tout le troupeau quand un animal contaminé est identifié est-il toujours nécessaire ? L'État a-t-il failli à sa mission en tardant tellement ? Mais bien d'autres pathologies que la tuberculose frappaient aussi le cheptel bovin parisien : brucellose, fièvre aphteuse (épizootie à Paris avec un pic en 1919), fièvre Q (de *query fever*, « fièvre mystérieuse ») due à une rickettsie (*Coccidia brunetti*), péripneumonie contagieuse, mammites. Le lait lui-même était la cause directe ou indirecte d'épidémies et de contaminations biologiques ou chimiques accidentelles variées : typhoïde et paratyphoïde transmises par des bidons mal lavés, angines dues aux streptocoques de la mammite, staphylocoques, listeria, vert de gris, silicate de plomb, dioxines.
- 9 Autre plaie de l'époque : les fraudes. Outre l'eau du mouillage qui donnait le « lait à quatre sous », d'autres additifs sont utilisés : farine, amidon, craie, plâtre, oxyde de

zinc, cervelle de veau broyée pour épaissir le lait ; bicarbonate de soude, acide borique (ou borax), sel, eau oxygénée pour le « conserver ». D'autres pratiques illicites sont courantes dans les métiers du lait : « tête du pot » retirée par les garçons-laitiers pendant le transport et vendue au titre de crème ; trafic de lait écrémé (scandale de la Laiterie Maggi de Mesgrigny en 1907, avec la vente de lait écrémé pour du lait entier) ; poly lactie morbide (surlactation provoquée par une alimentation aqueuse de la vache qui finit par en mourir après avoir donné beaucoup de lait de mauvaise qualité). La difficulté est d'établir la fraude, d'où l'invention de divers procédés et appareils : galactomètre ou lactodensimètre (aéromètre étalonné indiquant la densité du lait), crémomètre, butyromètre... Après être longtemps resté désarmé face à la fraude et avoir aussi longuement hésité à affronter le lobby agricole, puissant à la Chambre, l'État finit par trouver la voie d'une normalisation avec la loi de 1905 relative à la répression des fraudes et avec l'adoption, en 1924, d'une définition officielle du lait comme « produit intégral de la traite de la vache », avec une teneur en matière grasse fixée à 34 g/l, relevée à 38 g/l en 1960.

- 10 L'alimentation des enfants (5^e partie) constitue l'un des principaux enjeux de cette bataille du lait. La première question qui se pose et qui resurgit périodiquement est : lait maternel ou biberon ? Ainsi, après la Seconde Guerre mondiale, l'alimentation des vaches est si mauvaise qu'elle a des conséquences néfastes sur le développement, voire la survie des nourrissons (le taux de mortalité atteint parfois 50 %), ce qui incite les médecins à faire campagne pour l'allaitement au sein. Le lait stérilisé représentera aussi une nouvelle approche en fournissant un lait propre, certes, mais appauvri en vitamines. Auparavant, la protection de la santé des nourrissons, mais aussi l'alimentation, dans de meilleures conditions, d'une importante population d'enfants pauvres, orphelins ou abandonnés, avait conduit à l'instauration de pouponnières associées à des étables modèles, rares jusqu'à la Première Guerre, plus fréquentes après. La fin de l'hécatombe générera un nouveau marché, propice à l'apparition de nouveaux produits : laits « maternisés » et farines lactées (Phosphatine Falières) ; biberons en verre bombé avec tétine, dont la marque, Robert, passera dans le langage populaire.
- 11 De nombreux autres progrès techniques sont enregistrés (6^e partie). Dans le domaine de l'élevage, entre 1850 et 1950, la productivité des vaches laitières progresse régulièrement et connaît une envolée dans la seconde moitié du XX^e siècle, grâce notamment à une meilleure connaissance des besoins alimentaires des animaux et à un choix plus rigoureux des reproducteurs, aussi bien mâles que femelles, puis, après la Seconde Guerre, grâce à une sélection plus sévère des étalons, à la mise au point de l'insémination artificielle et à la congélation du sperme, dans un contexte général de modernisation de l'agriculture. L'état sanitaire des exploitations s'améliore aussi considérablement. La traite évolue lentement, mais elle évolue : malgré l'invention de la première « machine à traire » en 1862, elle reste manuelle jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre, après quoi elle se mécanisera peu à peu ; jointe à la stabulation libre, elle permettra une augmentation considérable de la productivité.
- 12 Dans le domaine de la collecte et de la distribution du lait, les nécessités du transport imposent de passer du pot en verre avec bouchon de bois, et ce jusqu'en 1860, au bidon cylindrique en métal, puis au transport en citerne et par train, via des « gares laitières » et des « messageries laitières », avec distribution en bouteilles dans des casiers en bois, puis distribution en berlingots et, enfin, en briks. Passée du contrôle effectué par un goûteur au laboratoire d'analyse, c'est toujours la qualité que l'on recherche, et le lait

est de mieux en mieux analysé (caractéristiques chimiques, microbiologiques, impuretés), sa conservation toujours améliorée, depuis la « révolution pasteurienne » de la stérilisation par chauffage (1855) jusqu'au procédé UHT (1953), à quoi s'ajoutent la chaîne du froid et la très longue conservation grâce au lait condensé et au lait en poudre.

- 13 Cette évolution de la production et de la distribution du lait et des produits laitiers a suscité de nombreuses sagas industrielles mêlant économie, progrès technique et bien public, sagas qui ont conduit à des établissements agricoles modèles, coopératives laitières ou laiteries industrielles marquantes – certaines très connues, aujourd'hui encore : Candia, Elle-et-Vire, Lactel, Maggi, Nestlé, Senoble, Yoplait – dont les récits forment l'essentiel de la septième et dernière partie du livre.
- 14 De l'histoire qui vient d'être retracée la conclusion tente de dégager des enseignements quant au présent et à l'avenir de la filière laitière. Par exemple, à propos du rôle de la science, Pierre-Olivier Fanica fait remarquer que le bacille de Koch n'était autrefois pas mieux connu que ne l'est aujourd'hui le prion, agent pathogène de l'encéphalite spongiforme bovine et de la maladie de Creutzfeldt-Jakob. Parmi les ennemis du lait, la vague lipophobe, la peur du cholestérol, une mode des acides gras saturés (oméga-3 et oméga-6) telles que l'on oublie les apports du lait en phosphore et en calcium, viennent remplacer les fraudes et les polluants d'hier et peuvent se révéler aussi dangereux qu'eux. Dans un contexte où il devient de plus en plus difficile de vendre un produit dont l'image s'est dégradée et où la relève pour une production en crise s'annonce de plus en plus difficile, l'avenir de l'élevage laitier paraît incertain et nécessite une réorganisation sur des bases nouvelles, avec fédération ou regroupement des unités de production pour réunir de grands effectifs, partager le travail et centraliser la gestion. Il convient également, selon l'auteur, de favoriser le « bio », le « durable » ou toute autre formule simplement moins intensive : « Est-il nécessaire d'obtenir une production quotidienne de 40 litres de lait », se demande-t-il (p. 458) ; de réhabiliter et de revaloriser certaines races bovines : aubrac, salers, villardes, pyrénéennes, etc. ; de tendre vers un élevage plus « humain » : la stabulation libre a amélioré le sort des animaux mais a distendu la relation entre l'éleveur et ses animaux. Enfin et surtout, « il faut préserver une autre espèce dont l'avenir est compromis alors que la surproduction menace : le producteur ! Tel est, au début du XXI^e siècle, le défi que pose la production laitière. Si Perrette rêvait de faire fortune en vendant son lait aux clients de la ville, le producteur contemporain, lui, espère seulement vivre de son métier » (p. 459).
- 15 Plusieurs annexes viennent compléter ce texte déjà fort dense : « chronologie laitière » de 1619 (découverte du lactose) à 2013 (date prévue du terme de la politique des quotas), bibliographie de quelque 400 références classées par ordre alphabétique des noms d'auteurs et de 200 documents classés par ordre chronologique, à quoi s'ajoutent de très nombreux tableaux, graphiques, dessins, photographies.
- 16 Voici donc un livre passionnant et riche, mais, malheureusement, terni par de multiples petits défauts. Des défauts de forme : hiérarchisation des niveaux de titre peu claire, nombreuses redites ou redondances (par exemple : le « laitier-nourrisseur » est traité de la page 129 à la page 174, puis à de nombreuses autres reprises ; la productivité des vaches laitières apparaît pages 192 et 193, puis, de nouveau, pages 333 et 334 ; les fraudes, etc.). Et aussi des fautes de méthode. En premier lieu, l'ouvrage ne concerne, à peu de chose près, que Paris et sa région, ce que son titre ne précise pas. Plus gênant encore pour un livre dont le point de vue est historique : des va-et-vient incessants

entre différentes tranches de la période XVIII^e-XX^e siècle brouillent la chronologie ; des sources multiples mais inégales pour ce qui est de leur valeur sont traitées sur un pied d'égalité. Trop d'information nuit parfois à la connaissance : des digressions périphériques et des faits marginaux auraient pu être évités au profit d'une problématique plus resserrée et de conclusions générales plus approfondies. Enfin, malgré sa richesse, l'ouvrage n'est pas exempt de lacunes : il n'y est nulle part question des « fruitières », ni à propos du ramassage du lait (pp. 53-54), ni à propos des coopératives de producteurs (pp. 75-76) ; pas un mot non plus du lait maternel et du phénomène des nourrices au XIX^e siècle ² ; rien ou presque (p. 200) sur les taureaux, sur le lieu et le déroulement des saillies dans les vacheries parisiennes ; le problème de la fièvre aphteuse n'est pas pris en compte comme il l'aurait dû, etc.

- 17 En somme, l'ouvrage de Pierre-Olivier Fanica me paraît loin de présenter toutes les qualités que François Sigaut célèbre dans sa préface. En particulier, il n'est pas d'une « originalité [aussi] rare » ³, et s'il semble apporter un « renouvellement complet de l'horizon des recherches », c'est en grande partie parce qu'il sous-estime ou minimise la consommation de lait rurale et/ou antérieure au XVIII^e siècle ⁴.
- 18 Nombre des défauts qui viennent d'être signalés tiennent probablement au fait que l'auteur, ingénieur agronome, est un historien autodidacte. Mais gardons-nous de trop faire la fine bouche et regrettons plutôt que les agronomes ne soient pas plus nombreux à mettre leur retraite à profit pour concocter des ouvrages de l'ampleur et de la trempe de celui de Pierre-Olivier Fanica.

NOTES

1. Voir B. Vissac, *Les vaches de la République. Saisons et raisons d'un chercheur citoyen*, Paris, Éditions de l'INRA, 2002 (compte rendu dans *Études Rurales* 171-172, pp. 281-284).

2. F. Faÿ-Sallois, *Les nourrices à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Payot, 1980, n'est pas cité.

3. Voir, entre autres, P. Guillaume, *Histoire sociale du lait*, Paris, Éditions Christian, 2003.

4. Voir les récentes découvertes des archéozoologues concernant une possible « domestication laitière ».