

Le lait, la vache et le citadin

Du xvii^e au xx^e siècle

P.-O. Fanica



éditions
Quæ

Le lait, la vache
et le citadin
Du xvii^e au xx^e siècle

Le lait, la vache
et le citadin
Du xvii^e au xx^e siècle

Pierre-Olivier Fanica

Éditions Quæ

Du même auteur

École de Barbizon, Charles Jacque (1813-1894), graveur original et peintre animalier. Art Bizon, Montigny-sur-Loing (1995).

Bestiaire bellifontain, histoires brèves et irrévérencieuses. Presses du Village, Étrépilly (2002).

Éditions Quæ

RD 10

F- 78026 Versailles Cedex

© Éditions Quæ, 2008

ISBN : 978-2-7592-0270-6

Le code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique. Toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation des éditeurs ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris.

Préface

Si, d'une manière générale, l'histoire des productions dites agroalimentaires est assez mal connue, le secteur laitier n'est pas, en apparence, le moins bien loti. La littérature existante est loin d'être négligeable, comme en témoignent par exemple *L'industrie du lait* de François Vatin (L'Harmattan, 1990) ou *l'Histoire et géographie des fromages*, actes d'un grand colloque publié sous la direction de Pierre Brunet par l'Université de Caen (1987). Cependant, malgré l'importance de ces travaux, et d'autres qu'il serait trop long de citer, il reste de nombreuses zones d'ombre.

Les changements survenus depuis deux siècles ont complètement bouleversé le tableau. Si certains de ces changements ont été bien repérés, d'autres sont complètement oubliés. Avec cette conséquence que l'oubli crée les conditions de sa propre perpétuation, pour ainsi dire. Je m'explique. Avant le XIX^e siècle, la consommation du lait était, dans le monde et en Europe, une rareté, une exception. On consommait du beurre (des beurres, faudrait-il dire, pour tenir compte de la diversité disparue de cette famille de produits), des laits fermentés et caillés (au pluriel également), des fromages, etc. On ne consommait pas de lait à l'état frais, non transformé. Il y avait quelques exceptions bien connues, comme par exemple la cure de lait destinée à engraisser les filles à marier en Mauritanie ou les garçons au Cameroun. Mais ces exceptions ne font que confirmer la règle.

Depuis un demi-siècle, les anthropologues se sont interrogés sur les peuples consommateurs et non-consommateurs de lait. La non-consommation de lait, en Extrême-Orient par exemple, était quelque chose d'un peu étrange qu'il fallait donc essayer d'expliquer. Et une explication particulièrement séduisante fut cherchée du côté de la biochimie. Chez les consommateurs de lait, la lactase ou enzyme qui permet de digérer le sucre du lait, se maintient après le sevrage ; elle disparaît chez les non-consommateurs. On voit tout de suite les limites de ce genre d'explication. D'une part, le maintien ou la disparition de la lactase doit lui-même être expliqué. D'autre part et surtout, la lactase n'explique rien en ce qui concerne les produits laitiers transformés, qui sont presque tous des produits fermentés où le lactose a disparu. Chez les Français du XVIII^e siècle en tout cas, consommateurs de toutes sortes de beurres et de fromages mais pas de lait, la lactase ne servait à rien.

Dans ce travail d'une originalité rare, Pierre-Olivier Fania montre que la consommation de lait, au sens propre du terme, est historiquement très récente. Qu'elle ne remonte pas au-delà du XVIII^e siècle et qu'elle est liée à des habitudes nouvelles, elles-mêmes dues à l'arrivée du café en Europe. Que ces habitudes sont d'abord apparues en ville, notamment à Paris, même si elles ont vite gagné les campagnes. Que le nouveau produit, le lait à l'état de lait, a très vite posé d'énormes problèmes de santé publique. Qu'il est notamment en cause dans le développement si extraordinaire de la tuberculose au XIX^e siècle. Et que, finalement, l'hygiénisme – pour ne pas dire la médecine – a été, dans cette affaire, une arme à double tranchant...

Je n'irai pas plus loin dans le commentaire, si ce n'est pour dire que, parmi toutes les idées reçues que détruit Pierre-Olivier Fanica, il y a aussi celle, spécialement paresseuse, qui fait de l'agriculture une activité essentiellement rurale. Eh bien non ! L'agriculture, y compris l'élevage en l'occurrence, est aussi, historiquement, une activité urbaine. Et voyez ce qu'on gagne à ne pas l'oublier !

Pierre-Olivier Fanica n'est pas historien de profession. Il l'est devenu comme d'autres, l'âge de la retraite venu. Il arrive parfois à ces historiens amateurs de s'égarer. Mais ils ont sur les professionnels deux avantages décisifs : pas de soucis de carrière et une liberté totale vis-à-vis des « théories » du moment, qui ne sont souvent que des modes. Sans s'embarrasser de préalables, Pierre-Olivier Fanica va droit au fait, dans une documentation sans difficultés spéciales mais qui, simplement, bêtement dirais-je même, n'avait intéressé personne avant lui. Chacun appréciera le résultat.

François Sigaut

Avant-propos

L'histoire du lait se confond avec celle de la domestication des espèces. Le lait a suscité bien des mythes. Il suffit d'évoquer la chèvre Amalthée, nourrice de Jupiter, la Voie Lactée, notre galaxie qui jaillit un jour du sein d'Héra, la Louve de Rome qui allaita Romulus et Remus, ou Bénoni, fils de Geneviève de Brabant, qui fut nourri du lait d'une biche. Chez les Hindous, le monde naquit d'une mer de lait, d'où le caractère sacré des vaches de l'Inde...

Dans notre société contemporaine, occidentale et prosaïque, le lait a une histoire toute récente. Du producteur au consommateur, à chaque étape, il a bénéficié de toutes les avancées techniques. Les progrès en agronomie, zootechnie, hygiène, médecine, technologie et transports, ont contribué à former un tout. L'histoire du lait présente deux caractères antinomiques : d'un côté, la nécessité d'obtenir pour le consommateur un lait pur – ce qui a obligé à en améliorer constamment les conditions de production – de l'autre, la nécessité de le vendre le moins cher possible. Ces contraintes sont à l'origine d'une course perpétuelle vers la qualité et vers la productivité, à la fois pour le producteur et pour les industries transformatrices.

Sur ces caractéristiques techniques, se greffe une dimension humaine où entrent en jeu des rapports de confiance et de défiance à différentes étapes de la filière. La nécessité d'alimenter une population croissante avec un produit de plus en plus sûr rend nécessaires des évolutions d'ordre économique, scientifique, sociologique et politique.

On peut considérer l'histoire du lait du point de vue :

- du producteur (obtenir le meilleur produit au moindre coût possible),
- du transformateur (résoudre les problèmes technologiques et économiques),
- du commerçant (optimiser la distribution, les prix et la conservation),
- du diététicien et de l'hygiéniste (préserver les qualités nutritives et sanitaires),
- du scientifique (améliorer les connaissances de l'agronome, du biochimiste et du physiologiste, etc.),
- du consommateur (accéder à la sécurité, aux qualités gustatives, à une bonne présentation et à un prix correct, etc.),
- du politique (gérer les excédents à l'échelle d'un pays ou de l'Europe).

Enfin, on peut évoquer les aspects réglementaires qui concernent tous les maillons de la chaîne.

Ces caractéristiques interfèrent entre elles ; et une innovation ne se généralise que si, et seulement si, elle est acceptée par tous. Lorsqu'une découverte est faite, ou un nouveau procédé mis au point, il s'écoule plusieurs années avant que leur développement ne soit effectif et ne se généralise. Aussi, pour appréhender l'histoire du lait, il est nécessaire d'avoir une approche pluridisciplinaire : celle des hommes, de la société, des sciences et des techniques – dont la zootechnie, l'agriculture, la médecine et l'hygiène.

En abordant tous ces aspects au cours de mes recherches, j'ai consulté et rassemblé des documents et des témoignages de provenances diverses et dispersées.

Les sources anciennes sont rares ; elles deviennent plus nombreuses à partir du XIX^e siècle. Très fréquemment, après des recherches fructueuses, de nouvelles questions me poussaient à poursuivre la tâche. En rassemblant ces données, j'ai compris que les innovations technologiques étaient souvent le résultat de la systématisation de processus déjà mis en œuvre par la pratique. Pour rédiger cette histoire du lait, j'ai pris le parti de citer de multiples auteurs, de les commenter et de montrer les évolutions qui ont eu lieu.

Je me suis d'abord intéressé aux origines de la commercialisation du lait pour la ville, puis j'ai envisagé son histoire sous l'aspect de la production, de la zootechnie et de l'hygiène. Après avoir évoqué l'histoire des procédés de conservation, j'ai étudié leur industrialisation, ainsi que l'évolution de la chaîne du lait qui fut à l'origine d'une révolution sociale. Enfin, j'ai constaté que le commerce du lait et des produits laitiers a stimulé le développement des industries agroalimentaires et de la distribution.

Un lecteur avisé me reprochera peut-être de m'intéresser uniquement à l'histoire du lait destiné à la consommation. Or, une telle étude, déjà très complexe, n'a jamais été faite et constitue une excellente introduction à celle, aussi passionnante, des produits dérivés du lait.

De même, on pourrait me reprocher de citer de nombreuses références concernant Paris et la région qui l'entoure. Là aussi, le cas est exemplaire. Un grand nombre de documents y ont trait, et surtout, la plupart des grandes entreprises laitières ont été créées dans ce périmètre, dans le but de l'approvisionner.

Pierre-Olivier Fanica

Sommaire

Préface	V
Avant-propos	VII
Remerciements	XXI
NAISSANCE D'UNE FILIÈRE	
Une histoire récente	3
Les usages du lait autrefois	3
Les moines de Cîteaux	4
<i>Le Ménagier de Paris</i>	4
Des recettes anciennes... aux procédés modernes	5
Le lait comme remède	7
Aliment et panacée universelle	7
Du lait en collyre.....	9
Et même en injections !	10
Usage médicalisé du lait	10
Le lait à l'hôpital.....	12
Lait, café, sucre : des destins liés	13
Le café au lait du petit déjeuner.....	14
La chicorée et le chocolat	15
La consommation en lait des Parisiens.....	16
Les animaux dans la ville	19
Un Paris bucolique.....	19
Des animaux le long des rues	19
Des chèvres nées dans les Pyrénées	22
Des vaches sur les Champs-Élysées... ..	24
Le lait d'ânesse aux propriétés rafraîchissantes.....	24
Un usage thérapeutique.....	25
Du lait d'ânesse pour les nourrissons	28
Le lait de chèvre aux vertus réconfortantes.....	30
Une chèvre à domicile !	31
Où se procurer certains laits à la fin du XIX ^e siècle ?	33
Une distribution artisanale.....	35
La « Pierre-au-Lait »	35

Les laitières « crient » le lait.....	37
Un pot sur la tête et un panier sous le bras.....	38
Les laitières des portes cochères	39
Le commerce du lait sous la Restauration	41
De la laitière à la crémière.....	42
Changer de crèmerie !	43
La première laiterie en gros.....	45
Industrialisation de la filière.....	47
Approvisionnement de la capitale.....	47
Le prix du lait.....	48
Les coûts de production.....	49
La « ceinture laitière ».....	50
Naissance d'une nouvelle activité	52
Le premier dépôt de lait à Paris.....	52
Un nouveau type de commerce.....	53
De nouveaux métiers	55
Stratégie d'achat et de vente.....	57
Premières restructurations de la filière	57
La « Laiterie parisienne ».....	57
Le temps des fusions.....	59
Utiliser les invendus et le lait tourné.....	62
Le lait transformé en fromage blanc	62
Alimenter les animaux de ferme.....	63
Une industrie nouvelle.....	63
Les laitiers abusent de la situation.....	65
Le « Trust du lait » : des pratiques douteuses... ..	66
Monopole et hégémonie.....	67
Chantage et extorsion	68
Tribulations laitières d'Henry de Monfreid.....	69
Mais où sont les mouches d'antan ?	71
Le mouvement coopératif.....	75
Qui en sont les acteurs ?	75
Coopératives de producteurs.....	75
Regroupement des crémiers-détaillants	76
Coopératives de consommateurs.....	77
Les coopératives autour de Paris.....	77
Premiers troubles dans l'Oise.....	78

Mouvement syndical en Brie.....	79
Mouvement dans le Gâtinais.....	82
L'enthousiasme des débuts.....	84
À l'assaut du marché parisien.....	85
Former la profession.....	87
Les écoles de laiterie.....	88
La formation féminine.....	89
Les privations de la Grande Guerre.....	91
La crise de l'après-guerre.....	94
Amorcer un assainissement du marché.....	96
Après la pénurie, la surproduction... ..	97
Intervention de l'État.....	98
Renouveau du mouvement coopératif.....	98
Le lait dans les écoles.....	99
Une avancée législative en 1935.....	100
Les laitiers en gros au moment de la crise.....	100
Concurrence entre coopératives et industriels.....	101
De la Seconde Guerre mondiale à nos jours.....	103
Une production laitière sous tutelle.....	103
Modernisation et surproduction dans l'après-guerre.....	105
Organisation de la profession.....	105
Action de l'État pour la vulgarisation.....	106
Fourniture de lait aux troupes américaines.....	106
Améliorer la qualité du lait.....	107
La surproduction menace.....	108
Le temps des vaches grasses !.....	108
Payer le lait selon sa qualité.....	110
Enjeux économiques.....	113
Révolution du lait UHT.....	113
Nouvelles règles dans la distribution du lait.....	114
Petit commerce contre grandes surfaces.....	115
La structure des laiteries en gros change.....	116
Les groupes laitiers en 1968.....	116
Régulation des marchés.....	117
Gérer la surproduction.....	118
Dérives de la première Politique agricole commune.....	118

L'Europe gère ses excédents.....	118
La bataille du lait est engagée	120
Utilisation des sous-produits laitiers par les éleveurs	121
Évolution des structures de la production laitière	122
Le temps des purges	123
Le temps des quotas.....	124
LES LAITIERS-NOURRISEURS	
De la vacherie au laitier-nourrisseur	129
Des étables en pleine ville	131
La saleté des étables	131
Les progrès se font attendre	132
« Un esprit de lucre mal entendu... ».....	134
Au mépris des règles d'hygiène	134
Les raisons du succès des laitiers-nourrisseurs.....	135
Les installations classées	139
L'établissement des vacheries.....	139
Des normes sont instaurées	140
Des mesures difficiles à faire respecter	140
Déplacement des nourrisseurs vers la banlieue.....	143
Renforcement des conditions d'autorisation	144
Agrandissement de Paris en 1867.....	146
Position ambiguë des pouvoirs publics	147
La condition des laitiers-nourrisseurs	151
Comment devient-on nourrisseur ?	151
Un parcours malchanceux.....	153
Et même des faillites... ..	153
La journée d'un laitier-nourrisseur	155
Conditions de travail du personnel.....	156
Organisation de la profession	157
Le Syndicat des laitiers-nourrisseurs	158
Le pot de terre contre le pot de fer.....	163
Une justice souvent expéditive	163
Bras de fer entre laitiers-nourrisseurs et industriels	164
Une échéance inévitable.....	164
Du laitier-nourrisseur au laitier-cultivateur	165

L'élevage laitier en banlieue	165
La mutation des petites exploitations	166
La fermière et le vacher	169
Le rôle de la fermière	169
Le vacher suisse	170
LES ANIMAUX	
Les vaches laitières en Île-de-France	175
Les marchés aux portes de Paris	176
Sous l'Ancien Régime	177
Organisation des marchés au XIX ^e siècle	178
Commerce des vaches laitières à destination de Paris	180
Les transactions	183
Le cheptel bovin à Paris et dans sa banlieue	185
Les races anciennes	185
Des animaux de plus grande taille	187
L'excellente réputation des vaches suisses	188
L'âge des vaches parisiennes	190
Trouver les meilleures laitières	191
Un choix empirique et aléatoire	191
La productivité des animaux	192
L'entretien des animaux	197
« Étrillez vos vaches... »	198
Castration des vaches	198
Faut-il décorner le bétail ?	199
Qu'en est-il des taureaux ?	200
Fumier et bouse de vache	200
Veaux et vaches de réforme	203
Commerce des veaux	203
Vente des vaches à la boucherie	204
L'engraissement : une pratique lucrative	205
L'alimentation des vaches	207
Une nourriture abondante mais de mauvaise qualité	207
Les fourrages	208
Le foin	208
Fraudes sur la marchandise	209

Du bon et du mauvais usage de la luzerne.....	210
Autres plantes fourragères.....	211
Le maïs	212
Utilisation des drêches	213
La pulpe de betterave.....	215
Des substances dangereuses	216
Les drêches en accusation	217
Inconvénients de l'usage des pulpes	219
Les tourteaux et le son	220
La ration des vaches à la fin du XIX ^e siècle	222
 LE MYTHE DU LAIT PUR	
Lait de vie, lait de mort	227
Le lait propre : une gageure ?.....	227
Aménager une laiterie modèle au XIX ^e siècle	228
Règles d'hygiène dans les laiteries	228
Lait cru — lait cuit : la controverse.....	229
Le lait « bourru » a une chaleur vivante... ..	229
Scepticisme des médecins	231
Le lait bouilli est-il vivant ?.....	232
Les manipulations du lait	233
Situation sanitaire dans l'entre-deux-guerres	233
Des nuisances... aux épidémies.....	235
Contaminants biologiques du lait	236
Des microbes dans le lait !	237
La pureté du lait, un mythe dangereux	238
La tuberculose des bovins et de l'homme	241
Une maladie venue d'Angleterre ?	241
La pommelière : mal du siècle ?.....	242
Connaître progressivement la maladie.....	242
Les atermoiements du corps médical	244
Et Koch intervient du poids de sa renommée !.....	246
La querelle entre unicistes et dualistes	247
La lutte contre la tuberculose bovine	249
Des certitudes à l'action : la tuberculine.....	249
Les méthodes de Bang et d'Ostertag	252
Des étables indemnes de tuberculose	253

Bilan de la lutte contre la tuberculose bovine	254
L'État a-t-il failli à sa mission ?.....	255
Les pathologies autres que la tuberculose	257
La brucellose.....	257
La fièvre aphteuse	258
La fièvre Q.....	259
La péripneumonie contagieuse	260
Les épidémies causées par le lait	260
Les mammites	262
Histoire des mammites.....	262
Que sait-on sur les mammites ?	264
Prophylaxie des maladies transmissibles par le lait.....	266
Contaminations accidentelles du lait	269
Premiers contaminants chimiques détectés.....	269
Autres sources de contamination du lait	270
Les nouveaux polluants du lait.....	271
Les fraudes	273
Les fraudes sont-elles une fatalité ?.....	273
Le lait à quatre sous est-il encore du lait ?	273
Les falsificateurs sont-ils des voleurs ?	275
Des additifs plus que douteux.....	277
Les astuces de la chimie.....	278
La tête du pot	279
Les agissements des garçons-laitiers	279
« Louise la laitière » : la fontaine miraculeuse	280
Les campagnes de presse	281
Les pratiques illicites de la profession.....	284
Intervention des journaux	284
Trafic de lait écrémé.....	285
« Polylactie morbide » : un imbroglio scientifique et judiciaire	286
Le pilori des médias.....	288
Non aux tisanes laiteuses !	288
La difficulté d'établir la fraude	289
Le galactomètre.....	289
L'Administration désarmée devant la fraude.....	291
Florilège de procès pour fraude... ..	292

L'ampleur de la fraude	293
Vers la normalisation... ..	294
Loi relative à la répression des fraudes	295
Mise au point des protocoles d'analyse	295
Mise en application de la loi.....	297
Prise de conscience de la filière.....	297
Comment produire un lait plus hygiénique ?.....	299
Les hygiénistes deviennent favorables aux industriels.....	299
Évolution de la législation.....	300
Le lobby agricole à la Chambre.....	301
Une définition moderne du lait.....	302
Quand la politique se mêle des normes.....	303
La profession s'organise entre les deux guerres	304
L'ALIMENTATION DES ENFANTS	
Lait maternel ou biberon ?	309
Solutions proposées en cas de disette.....	309
Régimes en cas de diarrhée infantile	310
Le lait et la mortalité infantile.....	311
Nourrir les enfants abandonnés.....	312
Le lait stérilisé : une nouvelle approche	315
Un lait propre mais dépourvu de vitamines.....	316
Diminuer la mortalité infantile	316
Protéger la santé des nourrissons.....	319
Des étables dans les pouponnières... ..	319
La « Goutte de lait »	320
L'« Œuvre philanthropique du lait ».....	322
La société Hélios	322
Les laiteries Hauser	323
L'« Œuvre sociale du bon lait ».....	324
L'« Alliance d'hygiène sociale ».....	325
La fin de l'hécatombe	327
Le lait pour nourrissons : un nouveau marché !.....	327
Le biberon qui tue	328
LES PROGRÈS TECHNIQUES	
L'élevage.....	333

Productivité des vaches laitières.....	333
De la méthode Guénon à la génétique des populations	334
Connaître les besoins alimentaires des animaux.....	337
Régime alimentaire de la vache laitière	338
Maîtrise du cycle biologique de la vache.....	339
Amélioration des fourrages.....	339
Mesurer le progrès	341
Les débuts du contrôle laitier.....	341
Après la Seconde Guerre mondiale	342
L'amélioration du troupeau a ses limites !	345
Combien de traites ?	346
L'insémination artificielle	346
Tester les taureaux	348
Les progrès de l'insémination artificielle	349
Modernisation de l'élevage	351
Vulgarisation et syndicats.....	351
Identification et traçabilité des animaux.....	352
L'état sanitaire des exploitations	353
Des concours sont organisés.....	353
Évolution de la traite.....	354
La traite autrefois : absence d'hygiène !	356
De la sonde de David aux machines à traire.....	358
La traite mécanique après la Seconde Guerre mondiale	361
Développement de la stabulation libre.....	363
La collecte et la distribution du lait	365
L'infortune du pot.....	365
Les ustensiles modernes.....	365
Des soucis avec la maintenance... ..	367
De la ferme à la ville	368
Le temps du folklore... ..	369
De la carriole au camion... ..	372
La collecte entre les deux guerres.....	374
Entre train et gare... ..	375
Les trains de lait.....	377
Coût du transport du lait par chemin de fer	379
Grandeur et décadence des gares laitières.....	380

La qualité toujours recherchée	383
Du goûteur au laboratoire d'analyse	383
Caractériser la qualité du lait.....	385
Les impuretés	385
Les caractéristiques chimiques.....	385
Les caractéristiques microbiologiques	386
Le payement à la qualité.....	387
La conservation du lait	389
Progrès annoncés par l' <i>Encyclopédie méthodique</i>	389
Révolution pasteurienne.....	390
La pasteurisation du lait	390
Les différents types de pasteurisation.....	392
Stérilisation du lait	394
Stériliser à l'autoclave	394
Homogénéiser le lait	396
Le procédé UHT.....	398
Problèmes liés au chauffage du lait	400
Autres procédés de conservation.....	400
L'usage du froid en laiterie.....	401
Le froid commence chez le producteur	404
Le froid dans les transports routiers.....	405
Conservation du lait chez le consommateur.....	405
Vers un produit de longue conservation	406
Le lait condensé.....	407
Le lait en poudre	408
L'alimentation des nourrissons.....	411
Les laits maternisés	411
Les farines lactées	412
De nouvelles techniques pour conserver le lait	412
Bouteille... berlingot... brik	413
Du lait chimique au lait moléculaire	417
Le lait « physiologique ».....	417
La sécrétion du lait et sa régulation	418
 PRODUCTEURS DE LAIT ET INDUSTRIELS	
Quelques établissements modèles	423
La ferme impériale de Vincennes en 1860	423