

Valeur sûre

Le lait, une passion européenne qui ne tarit pas

Les Suisses consomment en moyenne 23 kilos de fromage et 60 litres de lait par année et par personne. De quoi donner envie à l'historien Fabien Knittel d'explorer les méandres de ce précieux liquide sur le Vieux-Continent en remontant jusqu'au Moyen Âge

Marion Police

Il est riche, doux et blanc: le lait accompagne les humains depuis des siècles. Et si aujourd'hui sa consommation est remise en question au nom du bien-être animal et de son coût environnemental, l'industrie laitière est loin d'avoir tiré sa révérence.

La Suisse en est une illustration: en moyenne, nous consommons près de 23 kilos de fromage et 60 litres de lait par année et par personne. Comment le lait a-t-il conquis cette place centrale dans nos verres et nos assiettes, et par quels procédés? Fabien Knittel, maître de conférences en Histoire contemporaine à l'Université de Franche-Comté, offre une part de réponse dans son livre *La Fabrique du lait. Europe occidentale, Moyen-Âge – XXe siècle* récemment paru aux Editions CNRS.

Que manquait-il à l'histoire du lait en Europe pour que vous vous plongiez dans ce travail? Dans les autres travaux historiques traitant du lait et notamment certaines recherches récentes, l'aspect technique est souvent abordé de manière trop rapide. J'ai donc voulu faire une histoire technique: comment on fabrique les fromages, on extrait le lait ou on élève les vaches qui le donnent.

Au Moyen Âge, on fabriquait déjà du fromage, et les procédés – comme le vocabulaire – ont peu évolué jusqu'au XIXe siècle... Peut-on expliquer cette continuité?

Sur un plan strictement technique, depuis le néolithique, on n'observe pas de grands changements jusqu'au début du XIXe siècle. Les structures agraires et sociales se transforment, mais pas de manière radicale. A partir du milieu du XVIIIe, le processus d'industrialisation modifie les sociétés en profondeur. L'historien François Vatin parle même de «révolution laitière» pour la fin du XIXe siècle.

Dès 1870, la mécanisation rend possible la production «en masse» de fromages et de beurre, le lait arrivant à l'usine. Comment se fait-il que la production fermière perdure?

Il y a une multitude de cas de figure. La production industrielle concerne principalement le fromage, alors que la production de beurre va rester longtemps fermière. Au moment de la traite, on partage le lait, on en livre une partie et ce qui reste est conservé pour le beurre. Mais sur l'alpage par exemple, durant certaines périodes, on a suffisamment de lait pour produire des meules de comté ou de gruyère et d'autres où c'est moins le cas, et il faut bien se nourrir. Alors, on en conserve une partie et on fabrique des fromages à pâte molle qui se mangent en famille (les vacherins, etc.).

Parlons cuisine. Comment la gastronomie bourgeoise va-t-elle influencer sur la production laitière?

La mode des sauces riches dans les plats à partir du XVIIe siècle a surtout une influence sur la production du beurre, sur sa diffusion et sa consommation. On voit apparaître des beurres de «grand cru», prestigieux, produits avec soin. Pour son transport en train, au milieu du XIXe, des wagons réfrigérés avec des pains de glace sont mis en place pour que le beurre puisse être conservé quand il est envoyé dans les grandes villes. On fabrique aussi localement pour proposer des produits de qualité, et c'est l'élite qui les consomme. Les beurres populaires sont souvent de qualité moindre.

Ce n'est pas très différent aujourd'hui avec les beurres de supermarché et les beurres «haut de gamme» souvent affiliés à un terroir particulier...

C'est le résultat de ce balancier dans l'Histoire qui nous a menés à des goûts régionalisés. Lorsqu'on a commencé à industrialiser la production, on a considéré qu'il fallait uniformiser l'aspect et le goût du beurre. Mais on s'est vite rendu compte que les goûts des consommateurs différaient et que proposer des produits régionaux était plus intéressant. C'est pour cela qu'on a des produits laitiers de luxe, de qualité, coûteux, et dans le même temps, une production uniformisée vendue dans les grandes surfaces commerciales destinées aux bourses plus modestes, où seul l'emballage indique qu'un beurre diffère de son voisin d'étal.

Image de propagande du régime nazi mettant en scène des jeunes filles recrutées pour les travaux de la ferme. (imago/Arkivi)



Reichsarbeitsdienst der weiblichen Jugend
Die Arbeitsmaid lernt alle bäuerlichen Arbeiten kennen.

Vous mentionnez aussi, pour cette époque, une réflexion sur «le beau», l'esthétisme des fromages, qui va obliger à repenser les moules, les formes... Est-ce cela qui va lancer le mouvement vers les appellations spécifiques?

Oui, mais la volonté initiale n'est pas de se différencier du voisin: il y a des fabrications locales pour la consommation locale, avec des choix techniques déterminés par d'autres enjeux (fourrage, quantité de lait, etc.). C'est au moment où s'affirment la gastronomie et l'idée de terroir que l'on identifie des types de produits. Ensuite, le marketing s'en mêle... Ainsi, au XXe siècle, on définit des types de fromage avec des noms, et le souci de la qualité gagnant du terrain, on crée des appellations d'origine contrôlée (AOC).

En Suisse, de nouveaux acteurs entrent alors sur le marché, à l'image de Nestlé, son chocolat, son lait concentré et ses farines lactées. En quoi ces dernières représentent-elles une révolution?

C'est d'abord la teneur en protéines de la farine lactée qui la rend intéressante. C'est un complément alimentaire pour les nouveau-nés que les mères ne peuvent pas allaiter. La fin du XIXe siècle, avec l'émergence du mouvement hygiéniste et la découverte de la pédiatrie, est un moment fertile pour les questions de nutrition des enfants. Avec les travaux de chimie agricole de Justus von Liebig notamment, on se rend compte qu'on peut intégrer les farines lactées dans de nombreuses recettes et créer de nouveaux produits.

Peut-on dire alors que les producteurs de lait deviennent de simples fournisseurs?

Oui, cette évolution industrielle de la production laitière fait que les éleveurs vendent leur lait et

n'ont plus la main sur ce qu'il va devenir. Sauf à choisir d'avoir une production strictement fermière, ce qui est aujourd'hui une évolution vers une agriculture de qualité avec la vente directe, par exemple. Mais il faut tenir compte du contexte. A la fin du XIXe siècle, on vient à peine d'en finir avec les famines et les disettes, on tend vers une agriculture productiviste pour répondre à un besoin vital. C'est un moment phare où l'on pense que plus on transforme les aliments, mieux c'est. Il faut attendre les débuts de l'écologie politique des années 1970 pour constater les excès et les dégâts de ce mouvement...

Justement, aujourd'hui, les lobbyistes et les défenseurs de la cause animale comme de l'environnement s'écharpent. «L'or blanc» a-t-il encore de beaux jours devant lui?

Si l'on regarde sur le temps long, l'évolution est intéressante: on observe de multiples modes de production, une variété de produits qui montre que la réalité de la consommation du lait est là, dans la multiplicité et la diversité. D'un côté, on a des productions de luxe qui deviennent plus respectueuses de l'environnement mais montrent leurs limites lorsqu'il s'agit de nourrir en quantité, et de l'autre, des productions massifiées, moins bonnes en termes d'environnement mais qui rendent accessible la consommation de produits laitiers au plus grand nombre. A mon sens, ce contexte où deux extrêmes cohabitent avec toute une palette d'intermédiaires ne devrait pas beaucoup changer. ■

Fabien Knittel, «La Fabrique du lait. Europe occidentale, Moyen-Âge – XXe siècle», Ed. CNRS, 211 p.