



**Page Jeunes** Pourquoi voyage-t-on? Quels périples font rêver les jeunes? Comment s'y préparer? Éléments de réponse. >> 27



**Cannes a vécu une année charnière**  
Cinéma. Justine Triet est la troisième femme en 76 éditions à remporter la Palme d'or. Alors que le continent africain a aussi largement connu les honneurs du tapis rouge. >> 31

# MAGAZINE

25  
LA LIBERTÉ  
MARDI 30 MAI 2023

Un livre retrace l'aventure du lait, au centre de nos vies depuis la révolution laitière il y a 150 ans

## Aux origines de la voie lactée

« GILLES LABARTHE

**Parution** >> En un peu plus d'un siècle, il a transformé nos habitudes alimentaires, est devenu omniprésent au petit-déjeuner, au goûter comme au dessert, et emblématique de la Suisse, qu'il a propulsée au sommet de l'agro-industrie au niveau mondial... Que raconte le lait sur l'histoire contemporaine de nos sociétés? Fabien Knittel, maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université de Franche-Comté (Besançon), publie un ouvrage sur cette époque.

**Lait, fromage, beurre n'ont été consommés qu'en très modestes quantités jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Qu'est-ce qui a soudainement changé?**

**Fabien Knittel:** La filière lait, surtout bovine, émerge réellement dans le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle. On parle alors de véritable «révolution laitière». Il s'agit en fait à cette époque d'une révolution globale: à la fois sur le plan de la démographie, de l'urbanisation, de l'hygiénisme, de l'agronomie... Les travaux de Pasteur et la microbiologie amènent à de nouvelles manières de comprendre et de traiter la matière et ses produits... Toute cette configuration favorise les débuts de l'industrialisation de sa production.

**Pourquoi cette «soif de lait», dès les années 1870?**

Consommer du lait ne devient plus dangereux. Pendant longtemps, on risquait un peu sa vie à en boire, ou alors il fallait le faire directement après la traite, ou au pis. Avec les nouveaux procédés de réfrigération, de conservation, le développement du rail et des autres transports, le suivi de la qualité s'est renforcé, entre ceux qui le produisent et ceux qui le vendent. La pasteurisation offre aussi une nouvelle possibilité, celle d'avoir un lait qui peut se substituer au lait maternel, et qu'on peut proposer aux nouveaux-nés, surtout à destination des jeunes familles urbaines... Dès ce moment-là et tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, on insiste sur l'apport calorique essentiel du lait et sur ses bienfaits pour des enfants peu, ou sous-alimentés.

**Qu'est-ce qui vous a surpris dans le parcours d'Henri Nestlé, à la base de ce qui constitue aujourd'hui un géant de l'agroalimentaire?**

À l'origine, c'est un pharmacien, pas très titré, qui commence à essayer de construire une sorte de fabrique en faisant feu de tout bois: un peu de produits chimiques, des médicaments, des cosmétiques... Et puis le lait. Et là, il y a l'influence de sa femme sur cette question des farines lactées dans l'alimentation des nouveau-nés. On sait qu'il y a un rapport particulier à cette question de la maternité. On peut considérer



Dans le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, on assiste à une «révolution laitière» qui s'inscrit dans une révolution globale: à la fois sur le plan de la démographie, de l'urbanisation, de l'hygiénisme et de l'agronomie. Alain Wicht/ photo prétexte

tenir des produits de meilleure qualité pour les vendre à des prix plus élevés. Aujourd'hui, on a un peu de mal à entendre ce discours: l'industrialisation, pour une meilleure qualité... Mais à l'époque, c'est le but recherché.

Cette station de Pérolles coordonne la filière laitière de la région de Fribourg, laitiers, paysans éleveurs, marchands, avec l'expertise de chimistes et microbiologistes qui scrutent les évolutions de la matière première en vue d'améliorer les techniques de fabrication. S'ajoute aussi la dimension de la formation des fromagers aux techniques de pointe du moment, testées au sein de la station laitière.

**Dès les années 1870, des paysans se sont reconvertis massivement dans l'élevage et la production laitière pour faire face à la chute des prix des céréales. Ce qui a transformé les habitudes, mais aussi les paysages, comme celui du Plateau suisse...**

En effet, on est alors en pleine crise agricole. On nous présente toujours les sociétés rurales et agricoles comme des sociétés autarciques. En fait, ce n'est pas du tout le cas, il y a toujours la volonté d'accéder à un marché. Avec le lait, il est alors tout trouvé. On assiste alors à une transformation des systèmes agraires dans les plaines, à l'imitation des systèmes de montagne et de moyenne montagne, fondés sur l'élevage bovin, avec la prairie qui permet d'alimenter les vaches et ensuite de pouvoir utiliser le lait comme une matière première qui rapporte.

**Ratés des premiers modèles de trayeuses mécaniques, problèmes sanitaires, concurrence entre races de vaches laitières, entre gruyère et emmental, accusations de fraude visant la margarine, ce «beurre du pauvre»... La filière du lait n'est pas toujours très tendre, ni toute blanche?**

Il y a une lutte, une compétition pour cette matière première, parce qu'on n'en produit pas assez. Les nouvelles industries de farines lactées offrent un débouché intéressant pour les producteurs, mais à côté, il y a aussi le lait condensé, le chocolat au lait, etc. Et à un moment donné à Fribourg, la filière «fromages» tire la sonnette d'alarme pour protéger sa marque de fabrique comme le gruyère qui voit sa production chuter – 8000 quintaux de fromage de produits en 1873, mais 1000 seulement en 1885, alors que le gruyère commence à connaître un succès mondial, jusqu'en Inde, en Chine ou au Japon. >>



**«A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, beaucoup de produits de meilleure qualité deviennent accessibles sur le marché»**

Fabien Knittel

que quelque chose se joue dans le couple Nestlé autour de ce produit, qui, avec le lait concentré, est élaboré à une échelle industrielle dès 1866-1867 et devient rapidement le produit phare de l'entreprise, avant que la famille Nestlé ne passe la main et que l'entreprise ne devienne la multinationale que l'on connaît.

**Et dans celui de l'Anglo Swiss Condensed Milk Co, créée en 1866 et vite devenue «numéro un» du lait condensé?**

Elle aussi surfe sur la vague, c'est le moment où l'on cherche à compléter les régimes alimentaires carencés des plus jeunes, et donc on fait des farines lactées ou du lait condensé.

On va rapidement se rendre compte que ce type de produit est aussi idéal pour les armées, ce qui ouvre la porte à des marchés extrêmement fructueux. Pour tous ces produits laitiers et le chocolat au lait, on voit une dynamique européenne, avec la volonté de développer la production pour un marché local, mais aussi pour l'exportation, à l'échelle du continent. Dans ce dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, beaucoup de produits de meilleure qualité deviennent accessibles sur le marché, grâce aux progrès scientifiques et techniques. La

production systématique se développe à un moment où le pouvoir d'achat augmente. Ce qui permet une diversification de l'alimentation, plus riche et plus carnée, notamment vers les produits laitiers. Ils accompagnent les repas, structurés désormais en entrée, plat et dessert.

**Vous évoquez aussi Fribourg, et la création de la Société laitière de Pérolles...**

### UN «TOUJOURS PLUS» EXCESSIF

Risques de pandémies, gaz à effet de serre, péril climatique. Que penser aujourd'hui d'une telle course à la production? Si les «fermes de mille vaches» d'aujourd'hui auraient à l'époque fait rêver les paysans, Fabien Knittel rappelle: «Il y a un souci productiviste dans ce XIX<sup>e</sup> siècle qui a connu les dernières grandes famines. On cherchait alors à assurer la sécurité alimentaire. Les discours agronomiques sont profondément marqués par ce «toujours plus» qui va continuer au XX<sup>e</sup> siècle, après la Seconde Guerre mondiale.» Aujourd'hui, ce «toujours plus» est devenu excessif: «Et on en

constate les dégâts.» Et Fabien Knittel de contextualiser: «Entre autres depuis l'arrivée des antibiotiques: quand c'est trop, cela ne va plus. La productivité par tête est devenue énorme, on a décuplé en un siècle la capacité de production laitière. Avoir des élevages aussi pléthoriques n'est pas forcément une bonne idée...» Selon lui, il faudrait revenir à des échelles beaucoup plus humaines. Comme au XIX<sup>e</sup> siècle, «la clef, c'est la formation, la maîtrise du milieu, des connaissances techniques et scientifiques». Ceci afin d'exploiter des systèmes agraires soutenables, tout simplement. **GL**

>> Fabien Knittel, *La fabrique du lait. Europe occidentale, Moyen-Âge – XX<sup>e</sup> siècle*, Ed. CNRS, 211 pp.

