

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	9
--------------------	---

PREMIÈRE PARTIE

ASPECTS TECHNIQUES DES FRUITIÈRES DU POINT DE VUE AGRONOMIQUE

INTRODUCTION	45
DES TECHNIQUES DE LAITERIE	
Entre fruitières suisses et franc-comtoises	49
Du petit au grand carnet	50
Les fruitières. Un modèle technique transfrontalier, entre Suisse et Franche-Comté	63
« Gros » vs « petits ».	
Des fruitières socialement inégalitaires?	69
GESTES TECHNIQUES, TRAVAIL FÉMININ ET HYGIÈNE	
Points de vue d'agronomes	77
Observer et décrire. Outils et gestes techniques	77
Faire du beurre.	
Un travail à la ferme traditionnellement féminin	83
Des agronomes soucieux du respect de l'hygiène	93
DÉNONCER LES ROUTINES ET VANTER LES INNOVATIONS	103
Transmission traditionnelle des savoir-faire techniques	106

Les critiques des routines. Un lieu commun agronomique . . .	112
Des savoir-faire et des pratiques reconnus	124

DEUXIÈME PARTIE

LAIT ET ÉLEVAGE BOVIN LAITIER

AU CŒUR DE L'AGRONOMIE
DE LA MESURE, DE LA CHIMIE AGRICOLE
ET DE LA MICROBIOLOGIE

INTRODUCTION	135
AVANT LE BEURRE ET LES FROMAGES	
Agronomes-zootechniciens et vétérinaires-zootechniciens face à l'élevage bovin laitier	139
D'une progressive spécialisation dans l'élevage bovin laitier à la sélection animale	143
Un exemple de technique de sélection animale. Le système Guénon pour sélectionner les meilleures vaches laitières	153
De la tourache à la montbéliarde. Le rôle-clé des comices à partir des années 1830	161
À LA RECHERCHE DE LA MESURE	175
Quantifier la production laitière	178
Du régime alimentaire des vaches à la production de lait . . .	186
La « crâniométrie » : mesurer les crânes de bovins. À la frontière entre anthropologie et zootechnie	195
Des techniques de mesure pour vérifier la qualité du lait	198
LE LAIT : ENTRE AGRONOMIE ET AGROCHIMIE	211
Par-delà la chimie agricole. La chimie du lait	214

Le laboratoire d'analyses laitières de l'ENIL à Mamirolle pour lutter contre la fraude. Le « moment Dornic » (1892-1897)	223
--	-----

TROISIÈME PARTIE

ENTRE INDUSTRIALISATION
DE LA PRODUCTION FROMAGÈRE
ET SCOLARISATION DES APPRENTISSAGES
TECHNIQUES DES FRUITIERS

INTRODUCTION	245
DES AGRONOMES FACE À UNE NOUVELLE ÉCONOMIE INDUSTRIELLE DU LAIT	249
Entre autoproduction, autoconsommation, modèle coopératif et industrialisation	252
Produire des fromages « à l'âge industriel ». Syndicats et chalets modèles	262
De nouveaux produits. Margarine, cancoillotte et émergence du fromage fondu	269
DES AGRONOMES ACTEURS DE LA SCOLARISATION DE L'APPRENTISSAGE DES FRUITIERS	279
Professeur départemental d'agriculture, ferme-école et fruitières-écoles	283
Les Écoles nationales d'industrie laitière (ENIL). Mamirolle et Poligny (1888-1889)	293
Pédagogie : apprentissage des gestes techniques	299
CONCLUSION	315
SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE	327

INDEX DES PRINCIPAUX NOMS	381
TABLE DES FIGURES.	385