

Olivier FANICA – LE LAIT, LA VACHE ET LE CITADIN, du XVII^o au XX^o siècle ; Editions QUAE, c/o INRA, Versailles, 2008. (520 pages, 49 €)

Ce livre est original à plus d'un titre. D'abord, comme le confirme François SIGAUT dans sa préface et peut-être contre toute attente, Olivier FANICA est le premier à avoir eu l'idée d'exploiter la littérature zootechnique disponible sur le thème du lait de consommation pour en faire l'histoire au sens large. Ensuite, le plan apparaît assez libre par rapport à ce qui viendrait spontanément à l'esprit d'un zootechnicien mais l'ouvrage dépasse il est vrai largement les limites de la zootechnie. De même, pour les très nombreuses rubriques qu'il a décidé d'ouvrir, il arrive souvent que l'auteur refasse une étude historique systématique : le lecteur est ainsi amené à revenir sans cesse en arrière, ce qui l'oblige à tenir en permanence le lien entre tout ce qu'il lit. Enfin, les habitués d'*Ethnozootechnie* connaissent et apprécient la manière de faire d'Olivier FANICA : intercaler dans le texte de nombreux et parfois longs passages empruntés à la bibliographie, un peu comme procédaient MOLL et GAYOT au milieu du XIX^o siècle. Cette méthode a avant tout valeur d'illustration de certains thèmes et ne peut se substituer à une véritable synthèse mais elle rend le texte très vivant car les extraits sont judicieusement choisis.

L'ouvrage est divisé en sept grandes parties.

La première, intitulée « Naissance d'une filière », couvre 120 pages. On y apprend d'abord que, jusqu'au XVIII^o siècle, le lait était peu consommé, aussi bien en ville que dans les campagnes, et était plutôt transformé. Les enfants en bas âge, les malades et les vieillards en étaient traditionnellement les seuls bénéficiaires. C'est l'introduction du café à partir de 1660 en Europe qui lança peu à peu la mode du café au lait du matin. Produit de conservation difficile, le lait devait arriver le plus frais possible sur le marché et devait donc être obtenu très près du lieu de consommation : pour Paris, les laitiers-cultivateurs de la banlieue et les laitiers-nourrisseurs intra-muros assuraient la production. La distribution en resta longtemps très artisanale, effectuée d'abord par de simples laitières itinérantes, puis par des crémiers tenant boutique. L'urbanisation grandissante à Paris impliqua de faire venir le lait de plus en plus loin et suscita une organisation du ramassage et de la commercialisation : la laiterie devint peu à peu une industrie. A la fin du XIX^o siècle, le rayon de la ceinture laitière était de 75 km, en 1950, de 250 km. Les laiteries en gros sont les premières à s'installer, suivies dès la fin du XIX^o siècle par les premières coopératives, l'objectif des producteurs étant de se dégager des laitiers en gros et d'obtenir un meilleur prix du lait. L'impact des deux guerres sur le marché du lait est étudié. L'ensemble se termine avec l'avènement des super-marchés et ses conséquences sur le petit commerce, la restructuration des laiteries en gros, l'avènement de groupes laitiers et la gestion des marchés dans un contexte de surproduction.

La deuxième partie, de 40 pages, est consacrée aux « Laitiers-nourrisseurs ». Si leur présence en ville ou dans les faubourgs, parce qu'elle permet de vendre un lait plus frais ayant moins de risques d'être frelaté, est justifiée, il reste que des étables souvent sales génèrent des pollutions de voisinage. La tendance fut donc, de la part de l'Administration, à déplacer les nourrisseurs vers la banlieue. Ainsi, en 1886, on en comptait 612 en banlieue et encore 464 à Paris. La profession était principalement le fait d'Auvergnats et de Bretons, l'un de ses avantages étant de faire travailler très vite quelqu'un qui est d'origine rurale. L'apogée de l'activité des laitiers-nourrisseurs se situe sous la 3^{ème} République, la lutte contre les industriels s'avérant, par la suite, perdue d'avance. La rubrique se termine par la mise en valeur du rôle des femmes dans l'activité laitière : la traite, la préparation du lait, sa

transformation et sa distribution à la ville étant surtout leur affaire. L'Ecole de Coëtlogon est créée en 1886.

S'ouvre alors la troisième partie, d'une cinquantaine de pages, qui traite des « Animaux ». Autrefois, en Ile de France, les animaux destinés à la production laitière dans les villes étaient importés de régions d'élevage. Cet important commerce s'est structuré à partir du XVIII^e siècle. Les vaches et les génisses concernées, qu'elles soient achetées directement par des marchands de vaches parisiens ou par des courtiers travaillant pour eux, voyagent à pied et subissent des stress alimentaires, le dernier en date correspondant à l'adaptation à l'alimentation en stabulation. C'est la raison pour laquelle l'idéal est d'acheter des vaches pleines qui mettent bas deux mois après leur arrivée. La véritable « vache parisienne » est âgée de 6-8 ans et partira en boucherie à la fin de la lactation mais d'autres solutions existent aussi. A la fin du XIX^e siècle, on comptait 20 000 vaches à Paris, des races Normande et Flamande surtout, la Hollandaise commençant de venir en concurrence. Le niveau de production des sujets achetés était très variable et la question des signes laitiers permettant d'affiner leur choix se posait. Les conditions d'entretien des animaux sont envisagées : l'hygiène, tout en faisant des progrès, est défectueuse ; l'alimentation est abondante et de plus en plus diversifiée avec le temps (nouveaux essais culturels) mais, globalement, de médiocre qualité, des problèmes ayant été rencontrés avec les drèches et les pulpes de betteraves. Le fumier des vaches de Paris est recherché par les maraîchers et les agriculteurs proches. A noter, concernant la fin en boucherie des vaches, qu'il s'en abat environ 50 000 par an sur Paris et la région parisienne vers 1860 mais qu'officiellement, les bouchers ne vendent déjà que du bœuf : la viande de vache jouit d'une mauvaise réputation alors qu'en réalité elle est peut-être meilleure que celle des bœufs.

La quatrième partie s'intitule « Le mythe du lait pur ». Elle couvre près de 80 pages. La notion de lait propre et sain évoluera bien entendu au fur et à mesure de la progression des connaissances. Dans le courant du XIX^e siècle, il était admis que les laiteries devaient être propres et fraîches. La découverte des microbes à la fin du siècle sera à l'origine d'une véritable psychose qui amènera l'Etat à réagir. Le lait cru, à l'instar du sang, était considéré comme un produit vivant devant être consommé tel quel pour produire ses bienfaits. Ce n'est qu'à partir de 1880 que les opinions ont changé. Même après la découverte des microbes, il faudra encore du temps pour que soit admise l'existence d'un rapport entre la tuberculose bovine et celle de l'homme, qui cause en France 150 000 morts par an à la fin du XIX^e siècle. Il faut dire que KOCH lui-même contesta le danger du bacille bovin pour l'homme ... La mise en place de la prophylaxie de la tuberculose bovine est étudiée ainsi, dans un tout autre domaine, que la question des fraudes du lait, thème d'ailleurs récurrent tout au long du livre d'O. FANICA, qui avait pu faire dire à NICOLAS et PORCHER en 1907 que le mythe d'un lait pur et à bon marché est un mythe en France.

« L'alimentation des enfants », tel est le titre de la cinquième partie, assez courte, où l'auteur rappelle la sensibilité particulière des enfants à toute altération du lait et signale que l'idée de donner du lait d'animaux aux enfants abandonnés est ancienne mais n'avait guère été couronnée de succès. 173 000 nourrissons et enfants en bas âge mouraient chaque année en France, de diarrhée surtout, dans le premier quart du XIX^e siècle. La stérilisation du lait modifia radicalement la situation. A partir de 1890 apparurent les premières pouponnières pour bébés abandonnés en bonne santé, dont certaines s'appelèrent « La goutte de lait », du nom d'une institution créée à Fécamp. Si, dès la fin du XIX^e siècle, la mortalité des enfants n'était plus une fatalité, certaines erreurs furent encore commises : notamment, un « biberon

qui tue » parce que, muni d'un long tube en caoutchouc, il était impossible à nettoyer correctement.

« Les progrès techniques » font l'objet d'une longue sixième partie (90 pages) où sont récapitulées des avancées déjà mentionnées au long de l'ouvrage et en sont présentées de nouvelles, par exemple ce qui concerne la traite mécanique. La septième et dernière partie, sous le titre « Producteurs de lait et industriels », présente quelques établissements modèles, des laiteries industrielles marquantes et des coopératives laitières. Une longue conclusion termine le livre, ayant à la fois valeur de résumé et enrichie de réflexions et d'interrogations.

L'ouvrage est illustré de très belles photographies, dont beaucoup de cartes postales anciennes, qui agrémentent la lecture. Concernant celle-ci, on peut regretter qu'Olivier FANICA, qui introduit toujours très bien ses chapitres, les termine de manière abrupte, sans la moindre conclusion récapitulative. A cause de cela et de la densité du texte, peut-être le lecteur aura-t-il intérêt, après avoir pris rapidement connaissance de l'ensemble du livre, à y revenir attentivement thème par thème. Il n'en appréciera que mieux l'ampleur du travail réalisé par l'auteur et la masse considérable d'informations que recèle le livre, obtenues à partir d'environ 450 références bibliographiques. Devenu historien de l'élevage, Olivier FANICA nous montre sa capacité à aborder des sujets diversifiés et à restituer le résultat de ses travaux de manière claire et plaisante. Il mérite d'en être complimenté.

Bernard DENIS