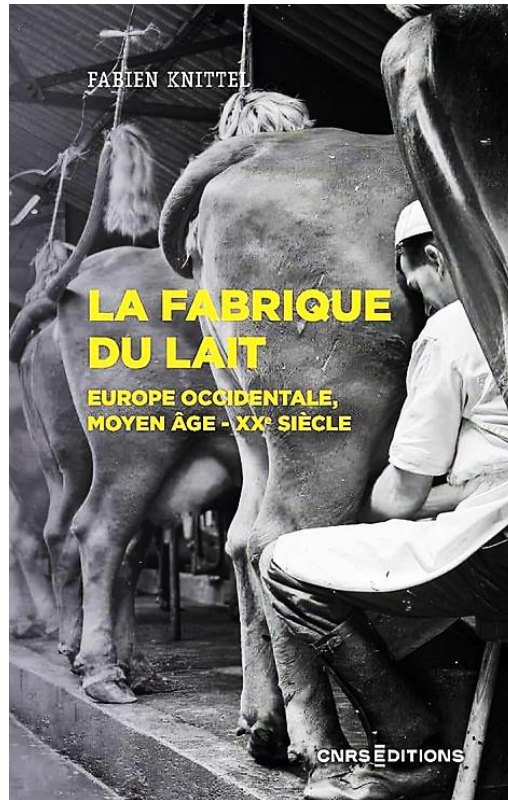


**Fabien Knittel<sup>1</sup>**

**La fabrique du lait,  
Europe occidentale, Moyen Âge - XX<sup>e</sup> siècle<sup>2</sup>**



**Présentation par  
Jean-Pierre Jessenne<sup>3</sup>**

L'Académie d'agriculture de France ne peut qu'être attentive à un ouvrage historique consacré à un secteur majeur de l'agriculture, notamment française, sur lequel on disposait de nombreux travaux ponctuels mais pas de synthèse récente. A cet égard, notons d'emblée l'utilité et l'ambition de l'ouvrage très documenté de Fabien Knittel : il propose une bibliographie abondante et utile ; il envisage son étude à la fois à l'échelle européenne et dans la longue durée du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle, en fait le milieu de celui-ci, sans d'ailleurs justifier ce terminus qui nous fait espérer une avancée plus contemporaine. La multiplication des descriptions rendant difficile un compte rendu exhaustif et linéaire, nous présenterons l'essentiel des apports en restituant le cheminement général tout en le ponctuant d'études significatives ; plus brièvement, nous dégagerons quelques idées directrices ou interrogations qui ressortent du parcours.

---

<sup>1</sup> Maître de conférences HDR en Histoire contemporaine à l'Université de Franche-Comté (Centre Lucien-Febvre).

<sup>2</sup> CNRS Éditions, Discipline : Histoire, Collection : Le passé recomposé, mars 2023, 211 pages, ISBN : 9782271146441, 22 € (livre papier), 15,99 € (version numérique).

<sup>3</sup> Professeur émérite d'Histoire moderne de l'Université de Lille, Membre de l'Académie d'agriculture de France (section 4).

Cette histoire du lait en longue durée s'attache d'abord à la continuité des pratiques d'élevage, des techniques de conservation-fabrication, essentiellement sous forme de fromages et beurre, du Haut Moyen Âge jusqu'au début du dix-huitième siècle. Cette toile de fond, peut-être exagérée par la rareté des sources, nous dit l'auteur, contribue à souligner les changements survenus au temps de « *l'agronomie des Lumières* » dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> : les techniques de sélection des bovins développées dans des exploitations anglaises, notamment promues par Bakewell, et le croisement avec des taureaux Durham améliorent les performances des bovins ; les progrès de l'alimentation animale, avec la diffusion des légumineuses, vont dans le même sens ; la tendance à la spécialisation de certaines régions vers des productions destinées à la commercialisation, par exemple du beurre dans le Pays de Bray, pousse à la recherche de la qualité ; en matière de fromages la diffusion se fait plus large et concurrentielle comme l'illustre le succès du fromage de Hollande. Pour autant de nombreuses pratiques traditionnelles perdurent : polyvalence de l'utilisation des vaches en de nombreuses régions (traction et production laitière...), faible attention à la qualité des étables et à l'hygiène, etc. Il s'agit donc moins d'une révolution agricole, que d'une juxtaposition de petits changements qui amènent des progrès plus ou moins sensibles.

En fait il faut attendre le milieu du dix-neuvième siècle pour que s'opèrent les grandes transformations dont F. Knittel nous livre les caractéristiques en deux parties plutôt thématiques. La deuxième partie du livre est en effet consacrée à ce que l'auteur appelle « *Les modèles techniques de développement* » qui sont en fait aussi des modèles socio-économiques : fruitières de l'arc jurassien, coopératives et entreprises industrielles surtout, mais aussi transformation à la ferme ou laiteries urbaines. La troisième partie conjugue, quant à elle, différents aspects de « *l'industrialisation de la production* » et les avancées scientifiques qui accompagnent largement les transformations, dans les domaines comme la microbiologie, la biochimie ou la zootechnie.

Ces différents chapitres montrent bien les caractères souvent cumulatifs des changements dans la deuxième moitié du dix-neuvième siècle. Là encore le cas jurassien, particulièrement examiné par l'auteur, illustre ce processus. On assiste à la fois à la diffusion de la race montbéliarde qui supprime les espèces plus petites et polyvalentes, à l'introduction des techniques nouvelles et mécanisées, écrémeuse centrifuge puis baratte mécanique et enfin machine à traire. En aval de la production du lait, les procédés nouveaux de pasteurisation se conjuguent avec les préconisations en matière d'hygiène et de médecine pour rendre les produits laitiers à la fois plus sûrs et plus transportables ; les consommations augmentent d'autant plus que des produits nouveaux apparaissent notamment à destination des enfants ; l'industrialisation des productions s'en trouve d'autant plus favorisée que les procédés et certaines spécialités se prêtent mieux à des productions massives. Il est toutefois une limite dans la convergence des évolutions : si le système des fruitières s'épanouit et progresse alors dans les productions traditionnelles, fromages notamment, les innovations en matière de transformations du lait et de distribution de nouveaux produits laitiers est largement le fait d'industriels, notamment suisses : entre 1860 et 1914, lait pasteurisé, lait en poudre, lait condensé puis concentré, chocolat au lait sont au point de départ et du développement des grandes entreprises comme Nestlé, Suchard, Guigoz...

Au total, il en résulte un double processus qui n'est contradictoire qu'en apparence. La progression du secteur laitier entre 1850 et 1950 est spectaculaire : avec près de 100 000 salariés dans les années 1950, il constitue la première industrie alimentaire ; les progressions sont multiformes : celle des cheptels (en France : 14 millions de bêtes en 1880, 22 millions en 1950), des productions laitières (y compris avec une incroyable augmentation de la production par bête (900 litres par vache et par an en 1852, 6300 en 2010), le tout lié à de très fortes diversification et croissance des consommations (rien qu'entre les années 1930 et 60, la consommation de produits laitiers a doublé). En même temps, les rapprochements permis par l'ouvrage de F. Knittel montrent que ces progressions se font certes selon une industrialisation dominante, mais aussi dans le maintien des formes de productions très diverses précédemment énumérées ; la coexistence est parfois difficile, avec des rivalités dans la collecte du lait, notamment dans l'espace jurassien entre fruitières et grandes entreprises, mais elle n'est pas

fondamentalement remise en cause pendant cette période. De même, la normalisation de certains produits découle logiquement de l'industrialisation, mais elle n'empêche pas la persistance de spécialisations régionales ou locales ; c'est évident pour les fromages en France, mais c'est aussi en partie vrai pour un produit *a priori* moins susceptible de caractères spécifiques comme le beurre où demeurent des fabrications singulières de beurres de haute qualité comme celui d'Echiré dans les Deux-Sèvres depuis 1894.

Cette rapide évocation de quelques-uns des apports importants du livre invite à des extrapolations supplémentaires et à quelques regrets. Le premier relève plutôt d'un étonnement : une très faible place est faite aux laits autres que bovin, lait de chèvre surtout et de brebis aussi. On suppose que l'autoconsommation de subsistance ou la consommation locale ont longtemps dominé, mais les changements qui affectent le laitier bovin à partir du dix-neuvième n'ont-ils pas touché ces deux autres productions ?

En revanche, on sait gré à F. Knittel de rappeler avec force que les progrès intervenus dans la production et le conditionnement du lait à partir de la fin du dix-huitième siècle ont constitué une avancée manifeste pour la nutrition et la santé humaines à commencer par celle des enfants. Jusqu'alors la consommation de lait autrement que sous forme de fromage ou de beurre était à la fois souvent considérée comme un médicament et cause de surmortalité chez les enfants surtout les bébés (diarrhées...). Avec les progrès d'abord de l'hygiène puis de la conservation et des compléments (poudres, farines, etc.) et enfin la diffusion des yaourts, ces produits laitiers sont devenus soit des substituts vitaux au lait maternel en cas de carence de celui-ci, soit des éléments importants des équilibres alimentaires. A l'heure où la tendance à discuter les bienfaits des produits laitiers a repris de l'ampleur, le rappel de ces données de base qui relativise les critiques contre ces produits est bienvenu.

Le livre se présentant comme une étude européenne –même si les exemples sont majoritairement français et si l'Europe méridionale n'est guère évoquée- il est intéressant de souligner que les transformations semblent souvent se conjuguer au moins à l'échelle de l'Europe occidentale. C'est vrai d'abord pour les fortes interactions entre les recherches scientifiques, les innovations techniques ou zoologiques. Mais ce caractère européen se vérifie aussi pour la mise au point et la diffusion de certains produits nouveaux, à l'exemple du chocolat au lait ou des produits pour les boissons chocolatées. Si la Suisse constitue un berceau important avec l'invention de Daniel Peter, qui mélange poudre de lait et cacao et va permettre la création de plusieurs entreprises spécialisées, les industries utilisant le lait comme produit de base se créent dans plusieurs pays européens, de Van Houten en Hollande pour le lait chocolaté à Poulain en France (atelier créé à Blois en 1848) ou Banania caractérisé par l'adjonction de farine de banane (marque déposée en 1914 par Pierre-François Lardet). Indiscutablement l'effet d'entraînement ou de concurrence, joue à plein.

D'ailleurs à propos de cette dimension territoriale, on peut regretter que l'ouvrage ne propose pas des cartes européennes tant des zones d'élevage que des principales implantations des fabrications laitières (sauf pour les fruitières jurassiennes et les fromages français). Sur le plan des analyses des structures socio-économiques du secteur et sur la base des riches matériaux rassemblés, on aurait aimé que l'excellent connaisseur du secteur laitier qu'est F. Knittel accordât une place plus grande aux relations entre ses acteurs dans les différentes régions françaises et en Europe. Le sujet est certes évoqué à propos du maintien et de la promotion des paysans-éleveurs indépendants et relativement aisés sous le régime des fruitières, mais des comparaisons eussent été bienvenues avec la situation des producteurs de lait livrant leur production aux firmes d'une part, les situations dans d'autres régions ou pays d'autre part. Le cas des coopératives de la France de l'Ouest eût pu être davantage analysé pour mieux faire ressortir l'originalité du cas jurassien et ses raisons. De même, on reste en demande de réflexion sur des sujets comme les relations entre les différents types d'entreprise, leur financement et leurs performances ou encore sur les retombées sur les conditions paysannes ou les liens avec l'émergence des organismes agricoles. Il est vrai que Fabien Knittel affiche clairement son intention de mettre l'accent sur les aspects techniques, mais peut-on vraiment les séparer des situations sociales

et économiques? Il est vrai que l'intérêt de ces thèmes est un peu atténué par le fait que l'ouvrage a pour limite les années 1950, période à partir de laquelle la double structure firmes/coopératives se consolide sous la forme d'entités plus grandes en concurrence et pour lesquelles se posent les problèmes de la rémunération des producteurs de lait. Qu'en est-il à l'échelle de l'Europe ? Même sans aller jusqu'à une étude détaillée des situations récentes, ne pourrait-on pas établir des liens plus explicites entre les antécédents de la première moitié du vingtième siècle et les évolutions du dernier demi-siècle?

Au fond, ces remarques constituent surtout un appel à élargir l'approche tant chronologiquement que thématiquement ; nul doute que l'intérêt des lecteurs, qui devrait déjà se manifester pour l'ouvrage dans ses limites actuelles, s'en trouverait démultiplié.

\*\*\*