



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

PETER ATKINS, Liquid Materialities. A History of Milk, Science and the Law

Farnham, Ashgate, xx-334 p.

Dernier livre de Peter Atkins, spécialiste de l'histoire de l'alimentation en Grande-Bretagne, *Liquid Materialities* est un ouvrage ambitieux à deux titres. Tout d'abord, l'auteur présente son livre comme le premier d'une série de quatre volumes entièrement consacrés à un seul et même aliment : le lait. Dans cette entreprise, inédite par son ampleur, Peter Atkins mobilise les nombreuses recherches qu'il a menées depuis plus de trente ans autour de cet aliment, qui ont porté sur des sujets aussi divers que le commerce du lait (Atkins, 1977), la lutte contre l'adultération (Atkins, 1991), la pasteurisation (Atkins, 2000) ou la distribution du lait dans les écoles (Atkins, 2005). Toutefois, cet ouvrage est bien plus qu'une simple compilation d'articles. Puisant son inspiration dans diverses traditions de recherche, telles que la phénoménologie, la philosophie et la sociologie des sciences et des techniques, l'économie des conventions, la sociologie du droit et les travaux sur la construction de la qualité alimentaire, Peter Atkins propose, à partir du cas du lait, d'écrire une nouvelle forme d'histoire de l'alimentation qui prendrait au sérieux la matérialité des aliments, c'est-à-dire leurs propriétés physiques intrinsèques et leurs effets sociaux (p. 5, note 6). L'auteur reconnaît – et c'est même le principal sujet de cet ouvrage – que le lait a, en tant que tel, subi de nombreuses transformations au cours des deux derniers siècles. Non seulement la manière dont le lait est produit et distribué, les pratiques de consommation de cet aliment et les discours tenus à son sujet ont profondément évolué durant cette période, mais le lait, du point de vue de ses propriétés physiques (comme la teneur en matières grasses ou la présence ou non de produits chimiques), a connu des évolutions majeures. Toutefois, refusant d'inscrire son propos dans un constructivisme strict, et s'inspirant de divers travaux appelant à une « rematérialisation » des sciences sociales (voir notamment Miller, 1998 et 2005 ; Dant, 2005), Peter Atkins cherche à montrer en quoi les multiples investissements sociaux dont le lait a fait l'objet au cours des XIX^e et XX^e siècles ne peuvent être compris que si on les rapporte aux propriétés physiques singulières du lait. L'histoire matérielle de l'alimentation que propose Peter Atkins doit donc être comprise en un double sens : d'une part comme une entreprise visant à relater les transformations qu'ont connu les aliments du point de vue de leurs caractéristiques physiques et, d'autre part, comme une tentative de montrer en quoi les interventions de l'homme sur ces aliments ont été « *à la fois facilitées et contraintes par les potentialités {des aliments} eux-mêmes* » (p. 34).

Peter Atkins part ainsi de l'hypothèse que parmi les diverses caractéristiques du lait, trois ont fortement conditionné son histoire. En premier lieu, le lait est un liquide d'une grande complexité du point de vue de sa composition (on y a décelé à ce jour plus de 100 000 sortes de molécules). En outre, celle-ci présente elle-même de nombreuses variations, non seulement d'une race d'animal à une autre, mais aussi, à l'intérieur d'une même race, suivant les animaux, les troupeaux et la saison. En second lieu, le lait se caractérise par sa grande périssabilité et par sa vulnérabilité à de nombreuses contaminations. Enfin, le lait peut faire l'objet de nombreuses adultérations sans que les consommateurs ordinaires s'en rendent compte, que ce soit à l'aspect, au goût ou à l'odeur. Autrement dit, si le lait était l'un des aliments les plus couramment adultérés au XIX^e siècle, aussi bien en Grande-Bretagne que dans d'autres pays occidentaux (voir DuPuis, 2002, pour le cas des Etats-Unis et Stanziani, 2005, pour la France), c'est précisément « *parce qu'il pouvait l'être* » (p. 143), les consommateurs n'étant généralement pas à même de déceler eux-mêmes l'adultération, et les

autorités publiques ayant le plus grand mal à la prouver, en raison de la complexité et de la variabilité de la composition du lait.

Après une première partie exposant la perspective théorique du livre (« *Rematerializing Food History* »), la suite de l'ouvrage se décline en trois moments, chacun d'entre eux se focalisant sur l'une des caractéristiques du lait énoncées ci-dessus. Le premier (« *In Search of Milk* ») s'intéresse à la manière dont le lait a été érigé en un objet de connaissance, d'expertise et de normalisation. Peter Atkins montre ainsi que très tôt, et jusque dans les années 1980, la teneur en matières grasses a été définie comme le principal critère de la qualité du lait, notamment en raison de leur valeur économique (pour la fabrication du beurre), de l'importance des pratiques d'adultération par mouillage ou écrémage et des qualités nutritionnelles qui leur étaient attribuées. L'auteur décrit ainsi, avec un grand luxe de détails, les divers instruments et méthodes d'analyses qui ont été mis au point à partir de la fin du XVIII^e siècle pour mesurer la teneur du lait en matières grasses. Certains instruments se sont diffusés très largement dans la sphère économique en raison de leur faible coût, de leur facilité d'utilisation et de leur capacité à fournir un résultat rapide. Même si ces tests comportaient des marges d'erreur importantes, celles-ci étaient considérées comme acceptables dans le cadre d'une transaction commerciale. Il n'en allait pas de même, toutefois, pour les autorités publiques qui ont cherché à se doter, à partir du dernier tiers du XIX^e siècle, d'une capacité à fournir des expertises ayant une valeur légale – ce qui nécessitait de pouvoir effectuer des analyses plus précises et plus complexes, requérant un personnel spécialement qualifié. C'est ainsi que l'Etat anglais, de même que certaines grandes municipalités, ont commencé à recruter des analystes aux compétences de plus en plus pointues, et à se doter de laboratoires de mieux en mieux équipés pour contrôler la qualité du lait. Toutefois, en l'absence de standard reconnu définissant la qualité du lait, d'importantes controverses se sont développées entre les analystes de l'Etat et ceux des municipalités sur la question de savoir ce qu'était un lait « authentique » et non adultéré. Il a fallu attendre 1901 pour que le *Board of Agriculture*, instance officielle majoritairement composée de représentants des agriculteurs, énonce que le lait devait comporter au minimum 3 % de matières grasses et 8,8 % de matières solides : le lait qui ne satisfaisait pas à chacun de ces deux critères était considéré comme adultéré, sauf si le producteur incriminé pouvait donner la preuve du contraire. Ce standard est resté en vigueur jusqu'en 1993, date à laquelle il a été remplacé par la réglementation européenne dans ce domaine. La diffusion des instruments de mesure de la teneur en matières grasses du lait, puis l'adoption du standard de 1901 ont eu des effets importants sur le lait, les agriculteurs ayant été conduits peu à peu à sélectionner leurs bêtes et à modifier leur régime alimentaire de manière à ce que le lait produit satisfasse aux nouvelles règles. La focalisation sur les matières grasses a donc conduit à réduire la complexité du lait en ne considérant que ce seul critère, tandis que les efforts des agriculteurs pour produire un lait conforme au standard ont entraîné une réduction de la variabilité du lait sous ce rapport.

Le second moment du livre (« *Disciplining milk* ») porte principalement sur la lutte contre l'adultération du lait. Au XIX^e siècle, l'adultération du lait a suscité une littérature abondante et était si courante qu'elle a même été un objet de satire. Outre les pratiques bien connues du mouillage et de l'écrémage, le lait subissait également l'adjonction de multiples produits chimiques en vue d'améliorer son aspect, son goût et, surtout, sa conservation. A la fin du XIX^e siècle, le lait est également devenu une cible de contrôle privilégiée par les

inspecteurs nouvellement recrutés par l'Etat et les autorités locales : soucieux de maximiser l'efficacité de leur travail, ceux-ci se sont en effet rapidement focalisés sur les aliments pour lesquels les risques d'adultération étaient les plus importants. Toutefois, au XIX^e siècle, les sanctions appliquées par les tribunaux à l'encontre des producteurs, grossistes ou détaillants convaincus d'adultération étaient relativement légères, en raison même des marges d'erreurs que comportaient les tests et de l'absence de standard officiel relatif à la composition du lait. Les amendes prévues par la loi n'étaient guère dissuasives, au point que, pour certains acteurs, le risque d'avoir à s'acquitter d'une amende un jour ou l'autre entraînait dans leurs calculs économiques ordinaires. Le déclin des pratiques d'adultération à partir des années 1870 s'explique donc moins par une répression accrue de celles-ci que par le fait qu'un nombre croissant d'industriels, encouragés en ce sens par de nouvelles dispositions légales, ont entrepris de contrôler eux-mêmes la qualité des produits livrés par leurs fournisseurs. Jouant sur la qualité de leurs produits pour attirer des consommateurs qui avaient besoin d'être rassurés sur ce point, faute de pouvoir en juger par eux-mêmes, les acteurs économiques les plus puissants ont ainsi constitué des relais importants de l'action publique dans le secteur du lait, qu'ils ont fortement contribué à discipliner.

Le troisième moment du livre (« *Impurity and danger* ») s'intéresse, enfin, aux actions qui ont été menées en vue de produire et de commercialiser un lait non porteur de maladies ou d'infections. Ceci constitue un objet de préoccupations considérables durant la seconde moitié du XIX^e siècle, le lait corrompu étant notamment considéré comme une cause majeure de mortalité infantile. Initialement, l'absence de salissures visibles a été le principal critère suivant lequel était jugée la « propreté » du lait. En matière d'hygiène, l'accent a donc d'abord été mis sur la propreté des installations des éleveurs et des animaux. Cependant, à partir de la fin du XIX^e siècle, la définition du lait propre devient principalement bactériologique. L'effort porte alors davantage sur l'aval, notamment avec l'introduction de la pasteurisation du lait et du conditionnement en bouteilles. Dans l'entre-deux-guerres, l'amélioration de la qualité bactériologique du lait est jugée considérable par les contemporains. Peter Atkins montre que cela peut être expliqué par quatre raisons principales. Tout d'abord, par un renforcement de la législation en matière d'hygiène des installations et des moyens de contrôle ; en second lieu, par la mise au point de tests à la fois plus commodes et plus robustes de la qualité bactériologique du lait ; en troisième lieu, par un travail important, de la part des autorités publiques, de sensibilisation des agriculteurs ou des élèves des écoles d'agriculture sur l'hygiène (avec, par exemple, l'organisation de concours de propreté), accompagné d'incitations financières ; et, enfin, par la mise en place, à partir de 1918, d'une classification du lait vendu dans le commerce suivant sa qualité bactériologique.

A bien des égards, *Liquid Materialities* est un ouvrage foisonnant, tant par sa richesse empirique que par la vaste littérature qu'il mobilise. De ce point de vue, il a largement réussi le pari qui était le sien, en ayant montré que « *la qualité matérielle et la composition de n'importe quelle sorte de lait liquide commercialisé au Royaume-Uni portent la trace d'influences scientifiques, technologiques, commerciales et juridiques sur une période de 200 ans* » (p. 277). Toutefois, ce foisonnement nuit parfois à la clarté et à la fluidité du propos, et l'ouvrage n'est pas exempt de répétitions et de longueurs, notamment lorsque l'auteur résume et discute certains des travaux qu'il mobilise. La démonstration d'ensemble aurait gagné à une écriture plus resserrée. Par ailleurs, on peut regretter que le livre ne comporte pas une présentation

synthétique des sources mobilisées, dont on devine qu'elles sont d'origines très diverses. Enfin, on aurait aimé qu'il comporte des descriptions plus précises des acteurs économiques (agriculteurs, industriels, distributeurs, détaillants), de leurs organisations, de leurs stratégies et de leurs rapports avec les autorités publiques. L'ouvrage comporte de nombreux passages éclairants sur ces points, mais ceux-ci auraient mérité de faire l'objet d'une analyse plus systématique. Toutefois, ces quelques réserves n'enlèvent guère au mérite de l'ouvrage, fruit d'un travail empirique de grande ampleur et d'une réflexion théorique originale.

Marc-Olivier DÉPLAUDE
INRA, UR 1323, RiTME, Ivry-sur-Seine
deplaud@ivry.inra.fr

Bibliographie

- Atkins P.J. (1977) The intra-urban milk supply of London circa 1790-1914, *Transactions of the Institute of British Geographers* 2, 383-399.
- Atkins P.J. (1991) Sophistication detected: or, the adulteration of the milk supply, 1850-1914, *Social History* 16, 317-339.
- Atkins P.J. (2000) The pasteurization of England: the science, culture and health implications of milk processing, 1900-1950, in: *Food, Science, and Regulation in the Twentieth Century. International and Comparative Perspectives*, Smith D., Phillips J. (eds) Routledge, 37-51.
- Atkins P.J. (2005) Fattening children or fattening farmers? School milk in Britain, 1921-1941, *Economic History Review* 58, 57-78.
- Dant T. (2005) *Materiality and Society*, Maidenhead, Open University Press, xi-170 p.
- DuPuis E. M. (2002) *Nature's Perfect Food. How Milk Became America's Drink*, New York, New York University Press, x-309 p.
- Miller D., ed. (1998) *Material Cultures. Why Some Things Matter*, London, University of Chicago Press, XI-243 p.
- Miller D., ed. (2005) *Materiality*, Durham, NC, Duke University Press, 296 p.
- Stanziani A. (2005) *Histoire de la qualité alimentaire, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 444 p.