



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.*

PIERRE-OLIVIER FANICA, Le lait, la vache et le citoyen. Du XVII^e au XX^e siècle

Paris, Editions Quae, 2008, 520 p.

L'ouvrage de Pierre-Olivier Fanica propose un parcours dans trois siècles d'histoire de la production, de la transformation et de la commercialisation, d'un produit alimentaire aujourd'hui de consommation courante, le lait. En centrant son propos sur ce produit et non sur un espace de production (telle région laitière), de transformation (telle laiterie) ou de commercialisation (telle boutique ou telle marque), l'auteur dépasse la césure classique entre histoire rurale et histoire urbaine pour s'intéresser aux liens entre ces espaces. Il combine une analyse des dimensions économiques et sociales de ce produit agricole et alimentaire tout en abordant des aspects techniques, culturels, voire d'histoire des représentations. Ainsi à la lecture de cet ouvrage, le lait apparaît comme un objet d'histoire totale, dont l'étude est particulièrement féconde pour bénéficier d'un éclairage nouveau sur les transformations de l'économie et de la société françaises depuis le XVIII^e siècle.

L'ouvrage s'ouvre avec un chapitre chronologique décrivant le développement au cours des XVIII^e et XIX^e siècles d'un marché et d'une filière de commercialisation du lait. Produit jusqu'alors destiné principalement aux enfants, vieillards et malades – conçu comme un remède universel –, le lait voit sa consommation se généraliser avec la diffusion de l'usage matutinal du café. Du fait de l'augmentation de la demande, l'approvisionnement de Paris par des laitières venues chaque matin des proches banlieues se révèle insuffisant. Se multiplient alors au XIX^e siècle les stabulations intra-muros, dites « vacheries ». C'est un des mérites de l'auteur de mettre en lumière l'activité de ces laitiers-nourrisseurs, producteurs de lait urbain dont l'activité persiste à Paris jusqu'aux lendemains de la Première Guerre mondiale. En dépit de conditions d'hygiène souvent peu favorables tant à la santé des animaux qu'à celle des riverains et du personnel, ces entrepreneurs permettent aux citoyens peu fortunés d'accéder à un produit frais, non soumis aux contingences et éventuelles fraudes des transports sur longue distance. Cette activité, soumise à autorisation préfectorale dès 1801, est de moins en moins acceptée au cours du siècle dans les quartiers centraux d'une capitale dont l'espace urbain connaît alors des transformations de grande ampleur. Les laitiers-nourrisseurs, souvent d'origine auvergnate, se déplacent alors vers les arrondissements périphériques, puis vers la proche banlieue.

Parallèlement à cette production urbaine ou péri-urbaine de lait, l'ouvrage décrit les processus de modernisation, d'adaptation et d'industrialisation de l'ensemble de la filière : le développement des transports (dont François Vatin (1990) a précédemment montré le rôle central pour ce produit) et l'amélioration des techniques de conservation (réfrigération, pasteurisation, stérilisation) imposent de fortes évolutions sur toute la filière. L'auteur s'attache à présenter les conséquences concrètes de ces phénomènes : ainsi l'importante iconographie permet de rendre sensible l'évolution des techniques de transport et de conditionnement. C'est le cas, par exemple, pour la mise en bouteille ou la vidange des trains de lait, illustrées par des photographies particulièrement éclairantes. Sont présentés également les différents contenants utilisés pour le transport comme pour la vente, du pot au lait à la brique UHT. Ces chapitres s'inscrivent au croisement de l'histoire des techniques, de l'histoire économique et de l'histoire sociale.

La question de la construction des normes de qualité est également abordée : techniques de fraudes et d'analyses sont l'objet d'une analyse attentive qui permet au lecteur de comprendre

l'évolution de ce jeu du chat et de la souris au cours des XIX^e et XX^e siècles. Ce jeu, explique Pierre-Olivier Fanica, implique non seulement le producteur et le consommateur, mais également les services de l'Etat, les milieux scientifiques et industriels et, enfin, les commerçants, qu'ils soient grossistes ou détaillants. A l'échelle de la ferme, l'amélioration de la qualité du lait livré passe par des actions très variées : maîtrise du régime alimentaire des vaches, techniques de sélection génétique des animaux, amélioration de la nature des fourrages, développement des contrôles laitiers, amélioration des techniques de traites et de conservation sur le lieu de production. Sur la construction et l'application de normes de qualité, on regrette que l'auteur ne se soit pas positionné au sein des débats actuels de l'histoire économique sur ces thèmes. On pense notamment aux travaux d'Alessandro Stanziani, de Peter Atkins ou, plus largement, à ceux concernant la construction des marchés et des classifications de produits (Stanziani, 2005 ; Atkins, 2007 ; Bruegel et Stanziani, 2004).

Enfin, sont explorés les différents mythes autour du lait. La question du caractère vivant de ce produit et, par conséquent, des effets bénéfiques ou maléfiques de l'ébullition, est une question scientifique centrale à la fin du XIX^e siècle. Si le lait pur, et donc soumis à aucun traitement, devient le symbole d'une alimentation saine au milieu du siècle et lors des premières campagnes de lutte contre l'alcoolisme, les découvertes de la microbiologie, puis les débats autour de la transmission de la tuberculose du bovin à l'homme conduisent le grand public à nourrir quelque doute quant à ce caractère bénéfique. Dès la fin du XIX^e siècle, on sait que le lait peut être à l'origine du développement d'épidémies : plus que le produit lui-même, c'est cependant souvent les conditions de sa production, son éventuel mouillage avec de l'eau malsaine ou des conditions de conservation inadaptées qui sont en cause. Autant de débats qui ont des répercussions directes sur les volumes et la nature des consommations.

Diverses campagnes publicitaires, menées par les ministères de l'Agriculture et de la Santé et les organisations professionnelles dès les années 1930, tendent à maintenir la foi publique dans un lait pur et bon pour la santé. La reproduction d'affiches donne la possibilité au lecteur de mesurer l'évolution des discours et des techniques de la publicité publique dans ce domaine.

Derrière l'apparente simplicité d'écrire l'histoire d'un produit, Pierre-Olivier Fanica s'est donc attelé dans cet ouvrage à une histoire qui exige une maîtrise des enjeux ruraux, urbains, économiques, sociaux, politiques et techniques y attachés. L'intérêt de son approche est de combiner une lecture des écrits et sources anciens avec un regard de professionnel, ingénieur agronome, marqué par une conscience aigüe de l'évolution de ce secteur économique. Ainsi, en centrant son propos sur un produit alimentaire, Pierre-Olivier Fanica développe une étude de l'ensemble de la filière. Ce type d'approche, qui considère comme un tout le cycle production-distribution-consommation, est rare : les historiens ont longtemps privilégié la production, qu'elle soit de biens agricoles ou industriels, au détriment de la suite de la chaîne. Plus récemment, certains auteurs se sont intéressés à la consommation, souvent en privilégiant l'histoire culturelle des consommations alimentaires au détriment des aspects plus économiques et sociaux. Cette focalisation traditionnelle des historiens s'explique notamment par la difficulté à trouver des sources pertinentes et cohérentes sur les phases de distribution et de consommation. Thierry Nadau avait proposé au début des années 1990 des premiers jalons pour surmonter ces difficultés (Nadau, 2005).

Le lecteur universitaire pourra certainement regretter que les règles de la critique historique et/ou sociologique des documents ne soient pas systématiquement respectées. Ce serait cependant faire un mauvais procès à cet ouvrage : par la qualité de son iconographie, le nombre de

publications citées (principalement des brochures et périodiques professionnels), la nouveauté des thèmes abordés, il donne à lire la mémoire d'une filière économique. Les documents rassemblés témoignent de l'omniprésence de ce produit dans les sociétés européennes des XIX^e et XX^e siècles, le poids des représentations associées (on pense aux développements sur les usages du lait pour les nourrissons) et les enjeux économiques et politiques de la régulation des filières alimentaires. Ainsi, ce livre encourage à des recherches futures qui dépasseraient la dichotomie rural/urbain et proposeraient une histoire des filières et des produits alimentaires aux dimensions plurielles, tant économique, sociale, politique que technique.

Hélène LEMESLE
Université Paris X

Bibliographie

- Atkins P., Lummel P. and Oddy D. (dir.) (2007) *Food and the City in Europe since 1800*, Aldershot, Ashgate, 260 p.
- Bruegel M., Stanziani A. (dir.) (2004) *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° spécial « La sécurité alimentaire, entre santé et marché », 51(3).
- Nadau T. (2005) *Itinéraires marchands du goût moderne. Produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne (1870-1940)*, Paris, Maison des sciences de l'homme, 304 p.
- Stanziani A. (2005) *Histoire de la qualité alimentaire. France XIX-XX^e siècles*, Paris, Seuil, 440 p.
- Vatin F. (1990) *L'industrie du lait, essai d'histoire économique*, Paris, L'Harmattan, 224 p.