

## *5. Des laits et des richesses*

---



**lemangeur-ocha.com** - Gillet, Philippe (sous la direction de). Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique : le lait du monde. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs N°143, Paris, 1994, 222 p., bibliogr.

# Quand naquit la France du lait...

*Jean-Luc Mayaud*

---

*L'élevage laitier français est une construction économique et géographique récente, œuvre de secteurs dynamiques du monde agricole. Cette connaissance de l'histoire de la « France du lait » est nécessaire à qui veut mieux comprendre les difficultés que rencontre aujourd'hui cette activité.*

La production et la consommation à grande échelle du lait animal sont somme toute assez récentes. Certes, l'image du lait nourricier demeure prégnante, car elle conforte le cliché d'un peuple de paysans, vivant de toute éternité des ressources laitières qu'offrent vaches, chèvres ou brebis. Semblable représentation mentale ne rend pas compte de la réalité de l'*ancien régime agricole*<sup>1</sup> : la forte opposition, voire l'incompatibilité, entre l'économie du bétail et celle de l'agriculture. Le lait, produit de l'élevage, a ainsi une histoire, dont il est possible de tracer les étapes qui l'ont conduit d'une marginalité longtemps indépassable à la conquête d'une position majeure au sein de l'économie agricole.

Aliment aux grandes qualités nutritionnelles, le lait ne fut pas l'objet d'une production de masse avant le XIX<sup>e</sup> siècle. Les difficultés de sa conservation limitaient sa consommation, réservée à ceux qui se trouvaient à proximité du pis de l'animal : éleveurs et privilégiés de la fortune, qui pouvaient s'approvisionner à prix fort. Mais l'argument ne vaut pas pour les produits laitiers, beurres et

---

1. Ancien régime agricole : il s'agit des méthodes culturelles mises en pratique avant les innovations du xrx<sup>e</sup> siècle.

fromages, qui se prêtent plus aisément aux sinueux chemins de la commercialisation. C'est que, en France comme dans toute l'Europe, l'*ancien régime agricole* était enfermé dans une logique imparable : dans une situation de forte croissance démographique et de disette ou de famine récurrentes, la pression sur la terre se faisait plus pesante. La demande en céréales contraignait à repousser sans cesse les limites des terroirs, jusqu'à mettre en culture des terres médiocres. Elle conduisait à exiger toujours plus de la terre, qui s'épuisait alors plus rapidement. Au total, les rendements stagnaient ou diminuaient et le volume de la production ne suivait pas l'accroissement des superficies emblavées que l'on tentait donc d'augmenter encore.

Résumé sous le nom de *cycle infernal*, cet ensemble de contraintes n'autorisait pas le développement d'un élevage véritable, puisque nourrir un bétail abondant revenait à soustraire des terres indispensables à la culture des céréales destinées à l'alimentation humaine. Les animaux domestiques, pourtant utiles pour leur travail, étaient ainsi re jetés sur les plus mauvaises parcelles et sur les jachères. Ces troupeaux mal nourris, plutôt constitués d'ovins et de caprins que de bovins, produisaient peu de lait et peu d'engrais ; chétifs, ils fournissaient peu de viande et peu de travail ; concurrents de l'homme pour leur alimentation, ils étaient tout juste tolérés comme un mal nécessaire, dans la mesure où leur force de travail était recherchée pour le labour, le dépiquage ou le transport.

### *Vaches maigres*

---

Ce n'est que dans les régions agricoles les plus défavorisées, là où les conditions climatiques ou pédologiques s'opposaient presque au travail de la terre, que l'élevage connut quelque ampleur. L'activité pastorale était ainsi réservée aux confins, dans les zones montagneuses les plus difficiles. Là, le système de l'alpage permettait l'entretien d'un cheptel dont la taille était cependant limitée par les capacités de nourriture en étable pendant les longs hivers : un délicat équilibre devait ainsi être trouvé entre pâturages et prés de fauche. De même, la production laitière ne pouvait être écoulée directement : l'isolement montagnard incitait à la transformation du lait en produits de longue conservation, fromages à pâte persil-

lée (roquefort) ou à pâte cuite (gruyère, comté, beaufort). Dès le bas Moyen Âge, plusieurs villages du massif du Jura se consacrèrent ainsi à la production de *vacherin* - fromage à pâte cuite, ancêtre du comté -, selon l'ingénieuse organisation de la *fruitière*<sup>2</sup>. Possédant chacun seulement quelques têtes de bétail qu'ils conduisaient sur les terrains communaux, les petits paysans jurassiens associaient le lait de leurs vaches - et de leurs chèvres - pour la fabrication quotidienne du fromage. L'ensemble de la production était répartie en fonction des apports de lait de chaque *fruitier*. Les fromages ainsi fabriqués et distribués étaient consommés ou vendus, après un affinage de plusieurs mois. Engageant une part de leurs activités vers la production laitière, ces « petits » restaient toutefois des polyculteurs qui devaient assurer leur subsistance en céréales sur leurs propres *tenures* (parcelles agricoles individuelles) : tant que ne furent pas réunies les conditions d'une authentique spécialisation, le lait ne fut pour eux qu'un complément habilement tiré de terres trop difficilement productives. Limité au rôle d'auxiliaire de l'agriculture et vécu comme un mal nécessaire, l'élevage était pourtant encouragé par ceux qui entrevoyaient de possibles mutations : dès 1600, Olivier de Serres publiait son manuel d'agronomie, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, encouragé par Sully, auteur du célèbre « Pâturage et labourage sont les deux mamelles dont la France est alimentée, les vraies mines et trésors du Pérou ». Mais s'opposer alors au *cycle infernal de l'agriculture* n'apparaissait que rêve de grand propriétaire et de physiocrate<sup>3</sup>. Un tel volontarisme se heurtait d'ailleurs à la survie de la multitude des petits tenanciers, bloqués dans le carcan de la polyculture vivrière. Stigmatiser l'immobilisme et accuser la routine revenait à forger une légende noire de la paysannerie et à refuser de tenir compte de la logique à l'œuvre pendant les siècles de l'Ancien Régime. Les équilibres péniblement acquis ne pouvaient être modifiés sans l'intervention de puissants agents externes.

---

2. Le système associatif de la *fruitière*, qui permet de rassembler le lait d'animaux de différents producteurs en vue de la fabrication en commun de fromages, partagés ensuite au prorata des apports de chacun, est une spécificité jurassienne.

3. André J. Bourde, *Agronomie et agronomes en France au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, SEVPEN, 1967, 3 volumes, 1 740 p.

*Physiocrates* : économistes du XVIII<sup>e</sup> siècle qui postulaient que toutes les richesses venant de la terre, il était absolument nécessaire de mieux organiser l'agriculture.

## *De la « révolution agricole »...*

---

Délicate est l'évaluation des différents facteurs qui ont permis de briser le grand enfermement agricole. Les bouleversements vécus par les campagnes anglaises ne sont pas restés inconnus en Europe : nombreuses étaient les publications qui relatent les péripéties de l'expulsion des petits fermiers pour laisser la place aux pâturages aristocratiques. Ce mouvement, dit « des enclosures », n'a pas été imité en France, toutefois d'autres avancées agronomiques ont été largement discutées, puis importées par quelques audacieux. La pratique de l'assolement biennal ou triennal, qui laissait la moitié ou le tiers des terroirs en jachère, fut ainsi progressivement améliorée par l'introduction des plantes-racines comme les betteraves, associées aux fourrages artificiels - trèfle, sainfoin, luzerne. Plus complexe, la rotation des cultures permettait à terme l'abandon de la jachère, remplacée par les légumineuses qui fournissaient une riche alimentation pour le bétail, tout en augmentant les rendements par une meilleure régénération des sols. L'élevage apparaissait de moins en moins rival de l'agriculture, au moment même où s'estompait le spectre de la famine. Une part du travail agricole put dorénavant être consacrée à la nourriture du bétail, fournisseur à son tour d'engrais.

Cette lente mutation séculaire fut accompagnée de progrès décisifs dans l'économie du bétail. Avant l'invention de la zootechnie, quelques pionniers ont tenté l'amélioration des troupeaux. Robert Bakewell créa ainsi la race ovine *dishley*, en repérant les sujets à qui profitaient le mieux une alimentation intensive et en les faisant se reproduire entre eux selon une consanguinité plus ou moins étroite, afin de fixer les caractères observés. Appliquée aux bovins, cette pratique aboutit à la race *durham* que tentèrent d'introduire en France quelques nobles, férus d'agronomie et repliés sur leur domaine au lendemain des Trois Glorieuses. Persuadés de tenir la meilleure des races possibles, ils s'organisèrent en groupe de pression et obtinrent du ministère de l'Agriculture et du Commerce la création, en 1844, d'un concours de bétail sur le marché de Poissy, lieu d'approvisionnement des bouchers parisiens<sup>4</sup>.

---

4. Jean-Luc Mayaud, *150 ans d'excellence agricole en France. Histoire du Concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 192 p.

Si le succès des *durham* fut immédiat et durable lors des épreuves annuelles du Concours de Poissy, les paysans français ne se convertirent pas en masse aux bovins anglais. Certes, les *durham* présentaient des aptitudes bouchères exceptionnelles et leurs défenseurs prétendaient qu'il était possible d'offrir le pot-au-feu à tous, mais ces bestiaux apparaissaient décidément trop gras et se révélèrent aussi incapables de produire du lait que de travailler. Ils suscitèrent bientôt réticences et critiques. « Aristocrates », ces animaux furent chargés des pires tares, accusés par les commentateurs et les journalistes de n'être que « monstrueuses boules de suif difformes », « boules de graisse fabriquées à grands frais pour n'avoir d'autre utilité ni d'autre destinée qu'une terminaison prochaine à l'abattoir ». La célébration de la graisse ne fut donc pas contagieuse et demeura limitée à quelques étables nobiliaires. L'échec de la *durhamisation* du troupeau français n'a pas clos pour autant la « révolution agricole ».

### *Les bovins républicains*

---

L'introduction de nouvelles méthodes culturales et ces tentatives de mutation du cheptel ont toutefois familiarisé le monde rural avec le progrès lentement diffusé dans les campagnes. Des obstacles demeuraient cependant, comme celui des structures de l'exploitation : l'œuvre révolutionnaire, guidée par l'idéal du petit paysan indépendant et maître chez lui<sup>5</sup>, a conforté la petite propriété agricole. « Jacques Bonhomme », archétype du paysan de France, cherchait ainsi à atteindre l'autosuffisance sur ses parcelles. Eclairé, il devait pratiquer une judicieuse rotation de ses cultures pour dégager de quoi nourrir convenablement un bétail peu nombreux, en raison même de la modeste taille de son exploitation. Il réclamait un animal polyvalent, capable de fournir du travail, du lait et, seulement lorsqu'il est à la réforme, de la viande.

Au bœuf gras, anglais et nobiliaire, fut ainsi opposé le bovin issu des races locales, adapté au terroir et répondant aux besoins du petit exploitant. Les républicains qui ont saisi l'importance de l'enjeu prirent parti : condamnant le bœuf *durham* des aristocra-

---

5. Gérard de Puymège, *Chauvin, le soldat-laboureur. Contribution à l'étude des nationalismes*, Bibliothèque des histoires, NRF, Paris, Éditions Gallimard, 1993, 295 p.

tes, ils exaltèrent le bétail indigène dont l'amélioration était de surcroît rendue possible grâce aux progrès de la sélection et aux timides avancées de la génétique<sup>6</sup>. Dès 1883, ils instaurèrent des épreuves de reproducteurs pour les concours régionaux et le Concours général agricole. Naquirent ainsi les « bovins républicains », dont furent désormais vantées « la beauté plastique », « la conformation, la santé générale et les aptitudes » : fierté du petit propriétaire, le bovin reproducteur vit s'ouvrir devant lui « un avenir presque illimité, avec l'espoir d'une nombreuse famille qui continuera dignement [sa] lignée<sup>7</sup> ». Ce repli sur les races locales n'était pas enfermement nationaliste : il témoignait d'un pragmatisme et d'un souci d'adaptation aux réalités des terroirs.

L'élan ainsi donné ouvrit la voie au développement de la production laitière. Les progrès empiriques de la zootechnie permettaient d'orienter progressivement la vocation des troupeaux : après avoir été ramenées à leurs souches primitives, les races étaient améliorées. Leur rusticité, garantie d'une bonne adaptation locale, fut ainsi complétée par des caractères fixant des aptitudes laitières ou bouchères. Cette frénésie créatrice, encouragée par les écoles agricoles, les professeurs départementaux d'agriculture, les académies et les sociétés savantes, aboutit, pour chaque race, à la constitution de *livres d'origine* créés selon le modèle des *herd books* anglais. Sont inscrits dans le *livre de généalogie* les plus beaux éléments, appréciés en fonction de leur conformation et de la qualité de leur robe. Leur descendance est ainsi évaluée et encore améliorée. Les comices cantonaux, les concours régionaux comme le Concours général agricole, proposent alors de nouvelles épreuves où sont jugées les performances laitières. A la différence des « fêtes de la graisse » de la monarchie de Juillet et du Second Empire, les concours républicains se firent plus démocratiques puisque le règlement limitait la participation des étables professionnelles. Les palmarès s'ouvrirent à de nouvelles élites, plus roturières et plus représentatives de la grande variété de l'agriculture nationale : chaque année, plusieurs centaines de médailles étaient distribuées, valorisant plusieurs centaines d'agriculteurs performants, érigés ainsi en modèles.

6. Bertrand Vissac, « Technologies et société : l'exemple de l'amélioration bovine en France », dans Claude Laurent [dir.], *Technologies agro-alimentaires. Culture technique*, n° 16, 1986, p. 176-187.

7. *Journal d'agriculture pratique*, 1883 et 1895.

La montagne du Jura apparaît exemplaire. Alors que plus de 70 % des propriétaires détenaient moins de trois hectares, une véritable spécialisation pastorale et fromagère s'y est engagée au XIX<sup>e</sup> siècle, à partir du noyau originel constitué autour de la *fruitière* lors des siècles précédents<sup>8</sup>. Progressivement, chacune des communes des plateaux puis du bas-pays s'est orientée vers une production laitière renforcée par la modification du troupeau bovin. Jusqu' alors coexistaient les *tauraches*, solides au travail dans les montagnes, et les *fémelines* ou *jaunottes*<sup>9</sup>, race à viande satisfaisante et assez bonne laitière : la forte demande en viande du marché lyonnais avait poussé à tenter la *durhamisation* de la *fémeline* qui « ne voulut pas se laisser angliciser et en mourut<sup>10</sup> ». Une race, la *montbéliarde*, connut alors une forte expansion : vraisemblablement implantée par les anabaptistes venus du pays de Berne au XVI<sup>e</sup> siècle, elle a été patiemment améliorée jusqu' à ce qu' elle présente les meilleures qualités laitières et offre de bonnes aptitudes au travail et à la viande. La présentation d' animaux performants lors des comices agricoles, la participation aux épreuves du Concours général agricole furent autant d' étapes dans l' ascension de la *montbéliarde* ; l' association d' éleveurs dynamiques et du vétérinaire Boulland permit la création, le 2 décembre 1889, du *Herd book montbéliarde*, reconnu par le ministère de l' Agriculture qui ouvrit bientôt une épreuve spécifique au Concours général agricole". La loi de 1884 sur les syndicats, qui donnait un cadre juridique à l' association en *fruitière*, autorisa également les petits éleveurs de Franche-Comté à constituer des syndicats communaux chargés d' acquérir pour la communauté le bon reproducteur de race *montbéliarde* qui permettait de régénérer un cheptel sur lequel veillaient vétérinaires et membres de la Société d' agriculture.

L' exemple du Jura n' est pas isolé.

La mutation des troupeaux et leur développement fut, au total, une œuvre collective, fruit d' un volontarisme étatique. C' est la jeune république qui, par un ensemble législatif cohérent, rendit possi-

---

8. Jean-Luc Mayaud, *Les Secondes Républiques du Doubs*, Paris, Les Belles-Lettres, 1986, 475 p.

9. Petites races locales du Jura.

10. Maurice Vernier, *Historique de la race montbéliarde*, Besançon, Éditions Camponovo, 1953, 78 p.

11. Dominique Jacques, *Voyage au pays des montbéliardes*. « Au champ les vaches », Lyon, Textel, 1989, 182 p.

blé la constitution d'un secteur laitier performant, au sein de l'économie agricole française.

### *Une France du lait*

---

Comme il existait une France du vin et une France des céréales, s'est dessinée une France du lait. Dégagée des contraintes de la polyculture par un désenclavement réussi et par la révolution des transports, l'agriculture française put se spécialiser et se régionaliser, en fonction des possibilités des terroirs, des savoir-faire et des marchés locaux ou lointains. C'est ainsi qu'a progressé une France de l'élevage, au sein de laquelle se distinguèrent des régions spécifiquement consacrées à la production laitière.

Globalement, l'orientation pastorale est patente : de 1880 à 1914, la superficie des prairies artificielles progresse de 16 %, et celle qui est vouée aux autres cultures fourragères augmente de 72 %. De même, les superficies en prés et en herbes naturels croissent de 42 %, atteignant 6 500 000 hectares à la veille de la Grande Guerre<sup>12</sup>. Cette métamorphose des paysages agraires révélait les spécialisations locales. La Franche-Comté devint une région verte, partagée entre l'herbe et la forêt. L'exemple est loin d'être unique, comme l'atteste la conquête par l'herbe des terres céréalières du Morvan, de celles de Basse-Normandie ou, plus tardivement, celles du Châtillonnais, converti entre les deux guerres à l'élevage laitier pour la fabrication de beurre et de fromage à pâte cuite pressée. C'est sur ces étendues que furent adaptées les races soigneusement sélectionnées, comme la *blonde d'Aquitaine*, la *charolaise* et la *limousine*, à vocation bouchère, ou la *pie rouge de l'Est* - (qui inclut la *montbéliarde*) -, la *normande*, la *frisonne* et la *race d'Abondance* destinées à la production laitière<sup>13</sup>. Leurs remarquables aptitudes et la relative uniformisation du cheptel durant la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle les destinaient à prendre progressivement la place des races locales à vocation mixte, développées jusque-

---

12. Étienne Juillard [dir.], *Apogée et crise de la civilisation paysanne, 1789-1914*, tome 3 de Georges Duby et Armand Wallon [dir.], *Histoire de la France rurale*, Paris, Editions du Seuil, 1976, 573 p.

13. Annie Amizet, *L'Évolution des races bovines françaises depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse pour le doctorat vétérinaire, Alfort, 1964, 108 p.

là et que certains redécouvrent aujourd' hui, lorsqu' il s' agit de faire face aux limitations de la production imposées par la Communauté européenne.

Laitière est également la vocation de la race ovine de *Lacaune* qui s' est substituée à la race du *Larzac*, moins spécialisée et moins performante. Sa diffusion a accompagné la progression de l' aire du roquefort. Limitée, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, au Causse du Larzac et à la région de Saint-Affrique, elle gagna, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les anciennes terres à blé du Causse Rouge, du Causse Noir et du Causse de Séverac, avant d' accaparer, à la veille de 1914, le Causse de Sauveterre et celui de Méjean. Cette spécialisation régionale a été structurée par un réseau de laiteries collectant le lait pour le compte de la Société des caves et producteurs réunis, dont la géographie s' est étendue bientôt à la quasi-totalité du Midi.

### *Une France éternelle ?*

---

La France des produits laitiers a été conquérante<sup>14</sup> : elle offre également l' exemple triomphant de spécialisations collectives de petits producteurs associés, éloignés de l' enfermement dans une quelconque routine et faisant preuve de dynamisme économique. Certes, cette spécialisation laitière n' a pu s' engager de son propre mouvement. A la nécessaire révolution des transports déjà signalée, se sont conjuguées les découvertes scientifiques relatives à la conservation des aliments, autant de facteurs très favorables. Les travaux de Nicolas Appert sur la conservation par la chaleur, ceux de Charles Tellier sur le froid industriel et surtout ceux de Louis Pasteur ont offert de nouvelles possibilités : les produits laitiers les plus instables pouvaient dorénavant être élaborés loin de leurs lieux de consommation. Ainsi, la Normandie parvint-elle à accroître notablement l' aire de fabrication de ses fromages à pâte molle pour l' approvisionnement parisien, par une politique de qualité, qui valorise

---

14. Pierre Brunet [dir.], *Histoire et géographie des fromages. Actes du colloque de géographie historique, Caen, 1985*, Caen, université de Caen, 1987, 341 p.

L' étude la plus récente n' est pas encore publiée : Claire Delfosse, *La France fromagère*, thèse pour le doctorat en géographie, université de Paris-I, 1992, 2 volumes dactylographiés, 343 F. et 166F.

camembert, bondons de Neufchâtel, livarot et autres pont-1' évêque<sup>15</sup>. De la même façon, les départements normands purent tenter la fabrication de beurre doux, tandis que la Bretagne, moins favorisée par les chemins de fer, était condamnée à la production de beurres salés moins périssables. C'est l'existence des wagons frigorifiques, achetés par l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, qui permit à cette fédération de 73 000 adhérents la conquête du marché parisien des beurres fins : ceux-ci, dès la fin du siècle dernier, étaient expédiés chaque jour dans les meilleures conditions : en 1912, ce sont ainsi plus de 15 000 tonnes de beurre qui furent écoulées. En Poitou-Charentes, la reconversion vers l'économie laitière a été un succès durable : elle a permis de vaincre l'effondrement des prix céréaliers et de surmonter la ruine du vignoble frappé par la crise phylloxérique.

Au total, nombreux sont les exemples qui attestent les capacités d'invention du monde agricole. La création de la France du lait apparaît d'autant plus remarquable qu'elle est le fait de petits et moyens exploitants. Difficilement mécanisable, contraignante par le rythme bijournalier de la traite, la production laitière, bien qu'elle soit demeurée familiale, a été l'un des secteurs pionniers de la modernisation de l'agriculture française, engagée au lendemain de la Seconde Guerre mondiale.

Remise en cause depuis plusieurs années, contrainte de limiter sa production, l'économie laitière est en crise. Menacée d'abord par la concurrence d'autres produits protidiques, elle est aujourd'hui victime de sa propre surproduction. Les avancées de la génétique animale ont considérablement amélioré les rendements. Une part majeure des superficies agricoles est dorénavant consacrée à l'alimentation du bétail, qui n'est plus aujourd'hui ni un mal nécessaire ni même une source d'enrichissement. Reste que la géographie laitière dessinée depuis le siècle dernier est aujourd'hui bouleversée. Les pâturages normands sont de plus en plus consacrés à l'embouche de *charolais* ; les départements bretons, qui s'étaient reconvertis dans la fabrication de fromages à pâte cuite pressée concurrençant alors dangereusement les productions de l'Est français,

---

15. Gabriel Désert, *Une société rurale au XIX<sup>e</sup> siècle. Les paysans du Calvados, 1815-1895*, Lille, Service de reproduction des thèses, université de Lille-III, 1975, 3 volumes, 1 247 p. + 212 p.

Pierre Boisard, *Le Camembert, mythe national*, Paris, Calmann-Lévy, 1922, 296 p.

sont aujourd' hui menacés par quelques audacieux producteurs du Bassin parisien qui découvrent, avec la fabrication fromagère, un moyen d' éviter la déroute céréalière... Autant de difficultés et de drames individuels qui, sans doute, appellent compassion et respect. Reste que placées dans une perspective historique, les mutations actuelles ne peuvent qu' être relativisées. Ce n' est pas la France laitière éternelle qui s' effondre, mais une création récente.

---

*Jean-Luc Mayaud*

**lemangeur-ocha.com** - Gillet, Philippe (sous la direction de). Mémoires lactées. Blanc, bu,  
biblique : le lait du monde. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs N°143, Paris, 1994, 222 p.,  
bibliogr.