

# Peuples du lait<sup>1</sup>

Ouvrage de Bernard Faye  
Compte-rendu de lecture par Anne-Marie Brisebarre

Je n'aime pas le lait. Je peux même affirmer que « le lait ne m'aime pas » car je ne le digère que lorsqu'il a été transformé en lait fermenté, yaourt ou fromages grâce à l'ingéniosité technique des sociétés humaines. Depuis ma plus tendre enfance, ce dégoût du lait frais a compliqué ma vie : en famille quand, enfant, je restais bloquée, au risque d'arriver en retard à l'école, devant le café au lait du matin dont la moindre gorgée me soulevait le cœur ; plus tard professionnellement quand, accueillie dans une maison ou sous une tente au Maghreb ou en Afrique de l'ouest, on m'offrait le « lait de l'hospitalité ». Et je ne suis pas la seule ethnologue travaillant sur le pastoralisme à avoir fait semblant de boire à laalebasse qui circulait de main en main, y trempant juste ma lèvre supérieure pour me faire « une moustache de lait », preuve de l'acceptation du don de ce liquide particulièrement chargé de symbolique sociale, culturelle et même religieuse<sup>2</sup>. Le fait de faire partie des « mal-absorbeurs du lactose »<sup>3</sup> ne m'a pas empêchée de suivre avec plaisir et intérêt Bernard Faye dans son périple au travers des différents continents chez les « Peuples du lait ».

Mis en exergue de ce bel ouvrage, un proverbe touareg affirme : « L'eau c'est la vie, mais le lait est l'âme du monde ». C'est à la découverte de cette âme que nous invite l'auteur, vétérinaire et zootechnicien. Parcourant de nombreux pays pour mener des recherches sur les systèmes pastoraux et les productions qui en sont issues, il a saisi sur le vif les multiples relations qui lient les hommes à leur bétail nourricier. Il nous fait partager cette expérience en prenant pour fil conducteur le lait, de sa production à sa consommation, mais aussi ses transformations, son transport et sa commercialisation. Un texte très vivant, scandé par des portraits d'hommes, de femmes ou d'enfants, ces gens du lait qu'il a accompagnés dans leurs tâches

---

<sup>1</sup> Paru en octobre 2010 aux éditions Quæ.

<sup>2</sup> Voir *Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique : le lait du monde*. Éditions Autrement/Ocha, 1994, ainsi que les actes du Colloque « Cultures des Laites du Monde » organisé par l'Ocha en mai 2010 au Muséum national d'histoire naturelle (*Cahiers de l'Ocha*, n°15, Vol 1/2011, à paraître en mars 2011).

<sup>3</sup> Les spécialistes de la digestion parlent en effet des « mal-absorbeurs du lactose » plutôt que des « intolérants au lactose » auxquels se réfèrent les anthropologues, généticiens et spécialistes de l'évolution. Les « mal-absorbeurs » peuvent digérer sans difficulté yaourts et laites fermentés, où le lactose est pré-digéré par les microorganismes de fermentation, et fromages qui n'en contiennent plus que des traces, voire un peu de lait frais surtout s'il est cuisiné. En matière d'évolution, sont définies comme « intolérantes au lactose » les personnes qui, après avoir absorbé à jeun 50 g de lactose, soit l'équivalent du lactose contenu dans 1 litre de lait, montrent des signes cliniques désagréables mais non dangereux tels que ballonnements, excès de gaz, douleurs abdominales voire diarrhées. Voir à ce sujet le texte de Evelyne Heyer dans *Cultures des Laites du Monde*, op. cit, pages 64-75. Voir aussi A. et Ph. Marteau « Entre intolérance et maldigestion », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 40, HS 1, 2005, consultable en ligne sur <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/LeCHE-cahier-de-nutrition-marteau.pdf>

quotidiennes. Les photographies qui l'illustrent sont autant de témoignages de la proximité qu'il a su instaurer avec eux.

Le parcours auquel nous convie Bernard Faye peut être qualifié d'initiatique. Du lait de la mère, humaine ou animale, comme « liquide amniotique du monde », à la source de vie qui « irrigue les sociétés », suscitant au cours des temps de multiples innovations techniques et produisant de fortes identités culturelles (p.7). Car l'auteur nous fait voyager au travers des différents biotopes – la brousse, la steppe, les montagnes – au sein desquels les pasteurs élèvent des troupeaux, soulignant leurs choix d'adaptation au milieu (espèces ou races animales, systèmes d'élevage, produits...), sans oublier les liens qui, au travers des besoins de lait des populations urbaines, se créent entre les campagnes et les villes, jouant parfois sur la proximité, mais participant de plus en plus souvent de la mondialisation.

## **Le lait maternel**

Entre la mère et son nouveau-né, petit d'homme ou d'animal, l'allaitement crée un lien qui tient à la fois des besoins physiologiques et affectifs. Du premier lait qui le protège au sevrage qui l'autonomise, le petit est peu à peu socialisé par la relation nourricière avec sa mère.

S'agissant des bestiaux, cette relation exclut le plus souvent qu'une femelle accepte d'allaiter un autre petit que le sien, sauf si l'éleveur utilise la contrainte ou déploie des ruses pour faire adopter l'orphelin ou celui dont la mère n'a pas ou plus de lait.

Toutes les sociétés pastorales ont mis au point des techniques très élaborées pour amener une femelle à « donner son lait », c'est-à-dire à ne pas le réserver à son petit, qu'il s'agisse de sauver un animal nouveau-né, ou d'en prélever une part pour nourrir les humains<sup>4</sup>. Car les femelles ont la capacité de « retenir » une partie de leur lait, le lait alvéolaire, le plus abondant : la tétée est alors l'auxiliaire de la traite, le petit amorçant la venue du lait, puis la facilitant par sa présence auprès de sa mère. Parfois, la traite se fait en même temps que la tétée : un pis pour le chamelon et l'autre pour la trayeuse dans la steppe kazakh, un trayon pour le veau et trois pour le vacher dans les burons de l'Aubrac et du Cantal.

Au travers de la description d'un objet utilisé par les pasteurs Peuls wodaâbé du Niger, la corde à veaux, Bernard Faye montre toutes les implications économiques, symboliques mais aussi affectives qui lient l'éleveur à son cheptel, son capital<sup>5</sup>, aux reproducteurs comme aux jeunes animaux qui sont l'avenir du troupeau et les garants de la survie de la famille. Fixée au sein du campement, cette corde sert à attacher les veaux pendant que les mères sont conduites au pâturage. Chaque soir,

---

<sup>4</sup> Voir mon article « Comment leurrer les femelles pour qu'elles "donnent leur lait"? Techniques de traite et d'adoption », à paraître en 2011 dans un ouvrage sur *Le leurre ou les avatars de la ruse*, aux éditions Xavier Barral. Et, pour l'ancienneté de ces techniques facilitant la traite, l'article de Jean-Loïc Le Quellec dans les actes du colloque « Cultures des Laites du Monde » (cité note 1).

<sup>5</sup> Selon le géographe P.Fénelon, le terme cheptel vient du latin *capitale* qui désigne « le bien principal, la propriété du maître » (Fénelon P., 1970 – *Vocabulaire de géographie agraire*, Gal, Louis-Jean : p. 159). Ce passage du bien (au sens de la propriété) au bétail se retrouve dans les termes latins *pecunia* qui veut dire « fortune, argent » et *pecu* employé historiquement pour désigner le troupeau, puis plus particulièrement le troupeau ovin. Voir Benveniste E., 1969 – *Le vocabulaire des institutions indo-européennes. 1. Economie, parenté, société*, Paris, Les éditions de Minuit (chapitre 4. Le bétail et l'argent : *pecu* et *pecunia*, pp.47-61).

le retour des vaches déclenche les appels des petits qui réclament impatiemment le lait et la tendresse maternels. Quand la famille nomadise, on arrache les piquets qui maintiennent solidement la corde à veaux. Elle sera réinstallée sur le nouveau lieu de vie avant que soient plantés les arceaux de la hutte familiale car « un Wodaâbé habite là où s'attachent ses veaux ». La corde à veaux témoigne de la richesse de ces pasteurs. Mais elle est aussi l'« école communale des veaux » qu'elle socialise : ils y sont attachés côte à côte selon une hiérarchie qui subsistera lorsqu'on « coupera » la corde, geste libérant les veaux et les sevrant, c'est-à-dire les obligeant à chercher eux-mêmes leur nourriture. C'est, nous dit l'auteur, comme « couper une deuxième fois le cordon ombilical » (p.24).

### **Le lait, aliment et produit social**

La base de l'alimentation de nombreuses populations pastorales est le lait. C'est le cas des Maures, Peuls, Touaregs, Toubous..., peuples de la brousse sahélienne, chez lesquels le lait apporte la santé, la beauté – en particulier aux femmes – et représente également la « quintessence du lien social » (p.41).

Selon Bernard Faye, « le troupeau est affaire de famille et la répartition du lait témoigne aussi bien des relations de parenté que de la hiérarchie des liens entre chaque membre du clan familial (...). Mais c'est aussi le statut de chacune des vaches qui détermine l'usage de la production » (p.49). Ainsi chez les Wodaâbé, les Peuls « parents de lait » de leurs vaches<sup>6</sup>, l'élevage est l'affaire de l'homme qui se charge aussi de la traite, tandis que le destin du lait est l'affaire de la femme qui décide ce qui sera bu, donné, transformé, vendu et même ce qu'on fera avec l'argent ainsi récolté.

Les techniques traditionnelles de transformation de ce produit fragile et saisonnier – sous forme de lait caillé, fermenté ou de galettes de fromage séché –, qu'il s'agisse de lait de vache, chèvre, brebis ou chamelle, sont maîtrisées par les femmes qui les vendent au marché le plus proche. Le développement récent des micro-laiteries, lieu de collecte et de traitement du lait par le froid pour le conserver le temps de son transfert vers les villes, permet aux hommes de prendre le pouvoir sur le lait. Cette commercialisation à destination de la clientèle urbaine crée de nouveaux métiers, à commencer par les divers acteurs transportant le plus rapidement possible le lait frais avec les moyens locaux – charrette, bicyclette, mobylette, 4X4 – parfois utilisés successivement, selon l'état des « routes du lait » et les distances à parcourir. Comme au Tchad où les « quarantiers » chargent leurs mobylettes de deux ou trois bidons de 40 litres pour les livrer aux « bars à lait » de N'Djamena (p.65).

### **Le lait nomade**

La steppe se caractérise par l'immensité de ses parcours permettant l'élevage extensif et mobile de troupeaux de diverses espèces, chameaux et chevaux étant les

---

<sup>6</sup> Voir Ba S.-M., *Le lait des Peuls Entre les pasteurs peuls et leurs vaches : une "parenté de lait"*, sur le site de l'Ocha (<http://www.lemangeur-ocha.com/sciences-humaines/textes-exclusifs/detail/auteur-texte/0/le-lait-des-peuls-entre-les-pasteurs-peuls-et-leurs-vaches-une-parente-de-lait/disp/>)

animaux emblématiques de ces grands espaces. Le lait et la viande sont au cœur de l'activité et de l'alimentation des nomades qui ravitaillent aussi les citadins de plus en plus nombreux dans ces régions steppiques d'Asie centrale. Si le blanc y symbolise le bonheur et l'abondance, on comprend qu'au nouvel an, *Naouriz*, on se souhaite « beaucoup de blanc », c'est-à-dire beaucoup de lait (p.71). Celui issu des chamelles et des juments caillant difficilement, la technique de conservation traditionnellement adoptée est la fermentation.

Au Turkménistan, ce lait fermenté de chamelle est coupé avec de l'eau fraîche pour obtenir une boisson rafraîchissante, le *chal*. En Mongolie, on accompagne un plat de fête à base de viande de chèvre, cuite dans le lait à même un bidon hermétiquement fermé, la cocotte-minute locale, avec de l'*arkbii*, un alcool de yaourt fermenté et distillé parfois appelé « vodka de lait » (p.78). Quant au lait fermenté de jument, *koumis*, au goût fortement acidulé, c'est « la boisson qui accompagnait les cavaliers mongols, kazakhs ou tatars (...), celle qui, selon la légende, rend la virilité aux hommes, la santé aux femmes, apaise les douleurs du ventre et les tourments du cœur. Il est de toutes les fêtes de la steppe. Il est le champagne au cœur de l'Asie » (p.82).

Le lait fermenté de chamelle, *kboormag*, dont la recette à base de grains de kéfir se passe de mère en fille depuis cent générations, est au centre de l'accueil mongol ; les Kazakhs le nomment *shubat*. Porteur de vertus médicinales, il était utilisé pour soigner les malades des poumons dans les sanatoriums de l'époque soviétique. Régulateur du transit intestinal, il serait aussi efficace contre les douleurs des diabétiques, aiderait à lutter contre les bactéries, voire les virus, limiterait les allergies et guérirait les maladies de peau.

En Asie centrale, ce sont les femmes qui traitent, puis transforment le lait et le portent au bazar. A Almaty, au Kazakhstan, au cœur du bazar vert où sont vendus les légumes et les fruits, le « bazar blanc » frappe par l'uniformité de cette couleur qui se retrouve dans les produits laitiers – lait frais ou fermenté de vache, chamelle ou jument ; crème ; *kurt*, yaourt déshydraté, pétri et moulé à la main ; fromage frais ou torsadé et fumé, *tchechel*... – présentés sur des tables blanches, mais aussi les blouses des femmes qui les commercialisent (p.91). C'est un lieu de fraîcheur où les citadins retrouvent les productions laitières typiques de l'identité nomade, celles qui permettent de cuisiner les recettes traditionnelles et qui sont aujourd'hui menacées par l'industrialisation du traitement du lait.

### **Le lait des altitudes, un « produit divin »**

Dans les montagnes, ces espaces de nature proches du ciel, où l'eau abondante favorise la croissance de l'herbe quand celle des plaines est brûlée par le soleil, pâturent des troupeaux adaptés à ces conditions écologiques particulières.

Dans l'Afrique intertropicale au climat tempéré par l'altitude, les races locales sont peu à peu croisées ou même remplacées par des bestiaux plus productifs venus de l'Occident. Par contre en France, le lien entre terroir et produit, s'appuyant sur des

savoir-faire pastoraux et des traditions fromagères pluriséculaires<sup>7</sup>, permet de maintenir et de valoriser les races locales.

En Asie centrale, le yak, animal presque nain aux allures de bovin préhistorique, pourvu d'une abondante toison qui le protège du froid, fournit aux pasteurs kirghizes, tibétains ou mongols un lait peu abondant (environ 1 litre par jour), mais parmi les plus riches des espèces domestiques. Dans les vertes collines kirghizes, Bernard Faye nous introduit dans une famille qui élève des yaks et des juments. Hommes et femmes, jeunes et vieux, accomplissent des tâches précises : les jeunes hommes s'occupent du troupeau, les jeunes femmes de la traite et la grand-mère de la fabrication des laits fermentés, le *koumis* avec le lait des juments<sup>8</sup> et le *kourout* avec celui des yaks, ou du *kurt* consommé en hiver quand les femelles sont tarées.

Animaux nourriciers, les yaks qui constitueront la dot de la fille de l'éleveur sont aussi une richesse revêtant une dimension sociale (p.103).

Avec le lait des yaks on fait du beurre mais aussi de nombreux produits traditionnels fermentés, caillés ou chauffés, pour la consommation familiale et la vente au marché. Au Tibet chinois, ce beurre est une denrée identitaire : outre le fameux thé au beurre, il est utilisé dans toutes les recettes de cuisine, dans la pharmacopée et même dans les rituels où « il imprègne les mains et les vêtements, son odeur flatte les narines les moins habituées, sa couleur lui confère son aspect aurifique. Il est l'or du plateau tibétain et le yak est vénéré pour ce don, qui assure l'énergie à ceux qui le consomment et la miséricorde divine aux pèlerins » (p.107).

### **Tradition et modernité**

La modernité gagne les activités pastorales de ces régions, qu'elle soit génétique (hybridation des yaks avec des vaches pour augmenter leur productivité), technique (abandon de l'outre en peau pour faire le beurre et adoption de la baratte) ou sanitaire (pasteurisation du lait pour la vente dans les supermarchés).

Des croisements entre vaches locales et bovins européens, on en trouve également dans l'Afrique des Grands Lacs, au vert « pays des mille collines » où cohabitent agriculture et élevage : plantations de coton ou de bananier, champs de patate douce ou de maïs, prairies bocagées et forêts d'eucalyptus (p.108). Maigres productrices de lait, les vaches Ankolé aux cornes immenses, « bien trop occupées à fabriquer leurs cornes plutôt qu'à gonfler leurs mamelles », étaient aussi et surtout des sources de fumier, ce précieux engrais que se disputent paysans et maraîchers (p.110). Grâce aux paillettes de semence de taureaux Montbéliard, les rouges sang-mêlé d'aujourd'hui fournissent un lait plus abondant.

A Kabalé, en Ouganda, l'altitude et le climat tempéré ont permis d'acclimater des Holstein, les plus productives des vaches laitières, qui font de cette région équatoriale de l'Afrique une « terre à lait » (p.115).

---

<sup>7</sup> Voir Froc J., 2006 – *Balade au pays des fromages. Les traditions fromagères en France*, Quae.

<sup>8</sup> Voir aussi C. Ferret qui traite des techniques se rapportant au lait de jument chez les lakoutes (Ferret C., 2010 – *Une civilisation du cheval. Les usages de l'équidé de la steppe à la taïga*, Belin, pp.103-122).

Sur les hauts pâturages de la Réunion comme dans les plaines qui s'étendent au pied du Piton de la Fournaise, l'influence de la France métropolitaine se voit également dans l'élevage de troupeaux Holstein, mais aussi dans le développement d'une production fromagère qui a su puiser dans la tradition importée de différentes provinces de l'hexagone tout en s'adaptant aux couleurs de cette île généreuse en herbe tout au long de l'année grâce à sa température clémente. Ces fromages ont pour nom Piton des Neige, La Fournaise, Piton Maïbo, Mont Bébour (p.116).

Autre pays de l'herbe, depuis des siècles la Suisse, avec ses alpages verdoyants, est le royaume des vaches. Des générations d'éleveurs y ont développé et transmis leurs savoir-faire, comme dans beaucoup d'autres montagnes d'Europe riches en pâturages sur lesquels paissent des races bovines locales auxquelles les éleveurs restent attachés.

Dans les habitats traditionnels perchés sur nos alpages – cabanes, chalets, jasses, burons... – on produit encore des fromages fermiers au goût typique, même si les normes européennes obligent peu à peu à abandonner cette fabrication sur place pour passer à des systèmes collectifs de laiterie<sup>9</sup>.

Dans la vallée d'Ossau, au pied de la montagne pyrénéenne, la fête bat son plein. Les troupeaux s'appêtent à partir en transhumance : vaches, brebis et juments mettront deux jours pour atteindre à pied les estives. Les bergers ont accroché au cou de leurs brebis les sonnailles qui rythmeront, au long des chemins, la marche du troupeau guidé par les meneuses. Dès le lendemain de leur arrivée au cayolar où ils passeront l'été, la vie des hommes et des brebis sera ponctuée par les traites du matin et du soir. Et pendant que le troupeau goûtera à l'herbe des altitudes, commencera la transformation de ce lait d'été en fromage de montagne à pâte pressée, bénéficiant de l'AOC Ossau-Iraty qui fait la réputation de cette vallée béarnaise depuis 1980.

## **Le lait citadin**

Au cours de ses voyages africains et asiatiques, Bernard Faye a constaté la présence de femelles laitières au plus près des consommateurs, dans les interstices du tissu urbain<sup>10</sup> : qu'il s'agisse de vaches élevées dans les arrière-cours d'Addis-Abeba et dans des halls d'immeubles à Bangalore où les bouses séchées servent de combustible, de chamelles aux portes de Nouakchott et de Djibouti ou de zébus peuls à Niamey, d'étables hors-sol dans les arrière-cuisines de la banlieue d'Hanoï. Tous ces éleveurs citadins étant chaque jour à la recherche du fourrage pour nourrir leurs bestiaux, se créent autour de cette activité de petits métiers de récupération et de transport d'herbe, de sous-produits de l'agriculture ou même de déchets de la consommation urbaine. Cependant ces élevages de proximité ne suffisent pas à approvisionner des familles urbaines de plus en plus nombreuses. Il faut donc

---

<sup>9</sup> Voir Bérard L. et Marchenay Ph., 2004 – *Les produits de terroir. Entre culture et règlements*, Paris, CNRS éditions.

<sup>10</sup> Comme c'était le cas autrefois à Paris, comme le rapporte P.O. Fanica en 2008 dans *Le lait, la vache et le citadin, du XVIIIe au XXe siècles*. Versailles, Quae.

apporter le lait rural jusqu'en ville ou même importer du lait UHT ou en poudre depuis les pays du Nord où il y a surproduction.

Le lait est un « témoin de la différenciation sociale » : si elle n'est pas universelle<sup>11</sup>, la consommation des produits laitiers est très répandue de par le monde, mais il y aurait un « lait des riches » et un « lait des pauvres » (p.129).

En Asie, par exemple au Vietnam, pays sans tradition laitière, la consommation des produits laitiers se développe dans les villes depuis moins de deux décennies : en témoignent les panneaux publicitaires qui vantent le lait frais à base d'images de campagnes verdoyantes et de vaches laitières – particulièrement exotiques là où on ne connaissait que les buffles de travail – ou les bars laitiers qui servent des yaourts crémeux aux passants.

Dans certaines régions, comme au Sahel, la sédentarisation et l'urbanisation n'ont pas fait disparaître « l'attachement au lait, propre à l'âme pastorale » des anciennes populations nomades, même si le lait frais devenu rare et trop cher est de plus en plus souvent remplacé par du lait en poudre, qui a l'avantage de pouvoir être conservé hors de la chaîne du froid et que les femmes ont appris à utiliser (p.142). Cependant, dans les capitales des pays subsahariens, les produits laitiers typiques restent appréciés de ceux qui y recherchent un caractère identitaire, une authenticité au goût d'enfance.

C'est le cas du beurre, denrée indispensable à la réalisation de certains plats traditionnels. En Ethiopie, à partir du *qebé*, beurre frais réputé pour son parfum de lait, de thym et d'herbes vertes, on confectionne une sauce qui accompagne le *kefta*, viande hachée crue. Collecté auprès des paysannes des hautes terres, ce « beurre des pauvres » apporte des revenus monétaires aux ruraux, mais il fait aussi la fortune des commerçants urbains qui se spécialisent dans cette denrée de luxe au « parfum d'argent », réservée aux fêtes et interdite durant les cent cinquante-cinq jours de jeûne annuel du calendrier copte.

La mondialisation est responsable de la substitution à ces produits culturels d'« huile de beurre » d'origine végétale, en particulier d'huile de palme vendue sous forme de mottes ressemblant à celles de beurre fermier : un faux « beurre des riches », comme le qualifie Bernard Faye, car il n'a pas la naturalité du beurre et est issu des industries agro-alimentaires d'Europe ou d'Asie (p.154).

Par delà la puissance évocatrice du texte et la beauté des photos, quels enseignements peut-on tirer de la lecture de ce livre ?

On y prend conscience de l'extrême richesse et diversité de ces cultures du lait. En mettant nos pas dans ceux de Bernard Faye, nous avons parcouru des pays appartenant à tous les continents. Il nous a fait rencontrer des groupes ethniques élevant selon des techniques diversifiées nombre d'espèces animales dans un but

---

<sup>11</sup> Voir Bernot L., 1988 – « Buveurs et non-buveurs de lait », *L'Homme*, 108 : 99-107.

de production laitière. A cette « agri-biodiversité »<sup>12</sup> participent des techniques spécifiques de traite et de transformation du lait, soit pour le conserver et en faire durer la consommation, soit pour en tirer des produits identitaires à forte valeur ajoutée.

La blancheur uniforme du lait masque pour le profane ses variations de composition et de goût en fonction de l'espèce productrice, mais aussi de son alimentation, c'est-à-dire des ressources végétales disponibles selon les saisons et les biotopes : il n'y a donc pas du lait mais des laits aux saveurs affirmées. Pourrait-on parler de crus de lait, comme il y a des crus de vin ? Ou de crus de fromages, comme le montre le Programme Terroir mis en place par la filière du fromage AOC/AOP Comté<sup>13</sup> ? Quant aux représentations s'attachant au lait, elles sont multiples et changent selon les sociétés et les époques. Aucune religion ne le frappe d'interdit permanent<sup>14</sup>. Boisson généreuse, base de la vie et de la diète quotidienne, elle est symbole d'abondance, de force et de lien social dans de très nombreuses cultures. La dénonçant comme une boisson dangereuse, peu digestible et allergène pour les populations vieillissantes, depuis quelques décennies dans nos sociétés occidentales une minorité<sup>15</sup> dénie au lait, même traité, allégé, contrôlé, les bienfaits qui lui sont attribués depuis des générations. La vache garde pourtant, pour la plupart des Français, son image de nourricière<sup>20</sup>. Chaque année, l'affluence autour de l'aristocratie de nos bovins lors du Salon de l'Agriculture en témoigne. Et le lait reste un des aliments les plus consommés sous ses diverses formes et par toutes les classes sociales, un aliment mondialisé - depuis des millénaires ! - irremplaçable.

---

<sup>12</sup> L'agribiodiversité englobe les races animales et variétés végétales, appartenant au patrimoine agricole local, mais aussi les savoirs naturalistes et les savoir-faire des populations qui mettent en valeur un terroir. Voir Bérard L. et al, 2005 – *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux*, CIRAD-IDDRI/IFB-INRA.

<sup>13</sup> Dans le cadre de ce programme a été réalisée une étude floristique qui a permis de dénombrer 576 espèces de plantes sur le terroir de 60 fruitières de Franche-Comté étudiées : voir le site du Comté : <http://www.comte.com/il-faut-tout-ca-pour-quoi,43,0,221,1,1.html>

<sup>14</sup> Cependant, certains mouvements philosophiques refusent la consommation de lait et de produits laitiers. C'est le cas des végétaliens, qui rejettent tous les aliments issus des animaux, même lorsque leur obtention ne nécessite pas leur mise à mort, et des véganiens, antispécistes qui proscrivent toute utilisation des animaux donc de leurs produits, car ils dénoncent les rapports de pouvoir entre les êtres humains et les animaux. Voir Dubreuil C.-M., 2004 – « Pour la pacification des rapports entre tous les vivants : l'antispécisme », *Erreffe. La ricerca folklorica*, 48 : 119-134.

<sup>15</sup> Ces activistes n'interviennent pas pour autant dans le débat scientifique en publiant des articles dans des revues à comité de lecture. Sur le plan de la nutrition et de la santé, la mal-absorption du lactose (voir note 4) et l'allergie aux protéines du lait (qui disparaît en général vers l'âge de 3 ans et est souvent accompagnée d'allergie envers d'autres sources de protéines, telles que celles du soja) sont assez bien connues. Elles concernent des groupes de population particuliers.

<sup>20</sup> Voir Micoud A., 2003 – « Ces bonnes vaches aux yeux si doux », *Communication*, 74 :17-237 (N° spécial « Bienfaisante Nature »).