



SESSION 2 : LAITS, HOMMES, CULTURES ET SOCIÉTÉS

QUESTIONS RÉPONSES

avec Catherine Baroin

Anthropologue, CNRS/UMR 7041/Equipe Afrique

1. De l'Afrique à l'Asie Centrale en passant par l'Aubrac et le Mexique, comment résumer la dimension sociale et culturelle de l'élevage laitier et du lait pour l'Homme ?

Le lait est un aliment complet qui, sous ses diverses formes et produits (lait frais, caillé, petit lait, beurre, fromages), tient une place très importante dans l'alimentation humaine et tout d'abord parmi les populations qui pratiquent l'élevage laitier. Celles-ci sont très sensibles aux qualités gustatives du lait, comme par exemple les Peuls évoqués par Jean Boutrais. Mais le cheptel est aussi un capital économique qui s'échange, se donne, s'approprie, et à cet égard il occupe une place centrale dans les relations que les hommes tissent entre eux. Plus près de nous, Michel Bras exprime bien la dimension affective et identitaire du lait, inscrit dans sa terre, compagnon de son enfance et complice de tous ses voyages : il « est Aubrac »...

2. Vous êtes spécialiste des Toubou, pasteurs nomades du Sahara et du Sahel. Quel modèle laitier ont-ils développé pour survivre dans ces régions au climat incertain ?

Dans les vastes espaces désertiques ou semi-désertiques qu'occupent ces pasteurs, les pluies sont trop incertaines et insuffisantes pour cultiver. Seul l'élevage extensif permet de subsister. Celui-ci a deux finalités : le croît du bétail et la production de lait. C'est pourquoi les troupeaux se composent avant tout de femelles laitières. Dans ces milieux arides, la mobilité est essentielle. Elle est favorisée par la petite taille des unités d'exploitation, qui facilite aussi la fluidité des mouvements. Chaque famille restreinte gère son propre troupeau et organise de manière indépendante ses déplacements. Ces derniers doivent tenir compte des exigences du bétail, qui diffèrent selon les espèces : les vaches, qui nécessitent un abreuvement quotidien, ne peuvent s'éloigner des puits, tandis que les chamelles, qui peuvent s'en éloigner, sont conduites par les hommes dans le désert où se trouvent en hiver des pâturages riches en sels minéraux. A cette saison, ils ne se nourrissent que de lait de chamelle.

L'association de ces deux espèces de cheptel, dont les cycles physiologiques annuels sont décalés, et la mobilité des éleveurs en quête de pâturages, sont des stratégies essentielles de survie et permettent aux familles d'avoir du lait la plus grande partie de l'année. En outre, de nombreux Toubou élèvent aussi des chèvres, moins pour leur lait qu'à des fins de trésorerie et en tant que stock de viande sur pied consommée lors d'événements exceptionnels. Au fil des sécheresses successives, elles ont acquis une importance stratégique croissante car ces animaux rustiques exigent peu de nourriture et se reproduisent plus rapidement que les vaches et les chamelles.

3. Quelles sont les techniques des Toubou pour optimiser et maîtriser la production laitière ?

Des techniques simples stoppent la lactation et permettent de ne pas pénaliser la nouvelle gestation de la chamelle ou de la vache. D'autres techniques plus élaborées sont mises en œuvre quand une vache ou une chamelle a perdu son petit à la naissance ou en très bas âge, pour lui faire adopter un autre petit et maintenir ainsi la lactation.

4. Pour les Toubou comme pour les autres peuples de pasteurs africains, un troupeau laitier c'est un capital et l'assurance d'avoir du lait au quotidien pour se nourrir. Mais n'est-ce pas bien plus que cela ?

Le troupeau a une fonction vivrière essentielle, mais sa fonction sociale n'est pas moins importante. Les dons et les paiements en bétail sont au cœur des relations sociales. Ce sont eux, tout d'abord, qui permettent à un jeune homme de se marier et de constituer son propre troupeau, qui assure son indépendance économique. Ensuite, un troupeau important permet de se montrer plus généreux avec ses proches, d'élargir par ses largesses le cercle de ses obligés. Ainsi l'importance du troupeau est source d'influence et de prestige ; elle permet de devenir un *aô bo*, littéralement « un homme grand », quelqu'un d'important.

5. Jean Boutrais évoque le prêt de vache et le don de lait qui se pratiquent chez les Peuls. Comment fonctionne cette forme d'économie solidaire ?

Le prêt de vache et le don de lait constituent en effet des pratiques très anciennes et très valorisées qui s'exercent au bénéfice de ceux que les Peuls considèrent comme les vrais pauvres, ceux qui n'ont pas assez de lait pour nourrir leur famille. Jean Boutrais décrit deux modalités. La vache *birnaaye* reste dans son troupeau mais elle est traitée au profit d'une personne ou d'une famille voisine dans le besoin. Quant à la vache *diilaaye*, elle est sortie de son troupeau et placée chez le bénéficiaire avec son veau, pendant la durée de la lactation. Cette pratique a une dimension morale et même religieuse ; elle répond au code de conduite des Peuls, la *pulaaku*, et elle est obligatoire pour les musulmans en période de disette. On est là dans une logique de don et contre-don qu'on retrouve dans bien d'autres sociétés de pasteurs africains.

6. Être peul et être privé de lait est impensable... Au point d'en devenir malade, nous explique Jean Boutrais ?

Le fait de se nourrir de lait fait, pour un Peul, qu'il est vraiment Peul. Cela participe de sa conception de sa personne, de son corps, de son âme... Jean Boutrais cite les Peuls de Téra pour qui le manque de lait risque de provoquer diverses maladies : maux de ventre, rhume, toux, maux des yeux... Inversement, ils ont un terme emprunté à leurs voisins pour exprimer une envie irrépressible – *heppere kosam* – une envie qui pour les Peuls ne peut concerner que le lait. L'attrait du lait pour les Peuls est si fort que les gens très religieux le redoutent, car on pourrait en oublier de dire ses prières par exemple ...

7. Les Peuls sont capables de distinctions très subtiles entre les divers types de laits. Et ils ne manquent pas de mots pour les exprimer. Quelles différences voient-ils ?

Les Peuls se moquent volontiers des villageois pour qui tous les laits se ressemblent et sont « beaux » (*lobbam*). Selon Jean Boutrais, pour la majorité des Peuls, un bon lait est épais et dense (*modduDam*), lourd (*tedduDam*), doux (*lamsuDam*) voire sucré (*sikiri*). Au contraire, un lait « clair » et liquide (*selbuDam*) est peu apprécié. Un bon lait contient beaucoup de matière grasse (*nebbam*). Avec la crème qui se forme en surface, un bon lait laissé « se reposer » perd sa couleur blanche initiale et devient jaune (*oolDam*). Des Peuls disent même qu'il prend une teinte rouge (*wojjam*). Ils établissent aussi une hiérarchie très précise des espèces végétales en fonction de leurs vertus lactifères. Ainsi ils considèrent que « quand la vache a mangé de l'Andropone, son lait est jaune, il ressemble à de l'or ! »

8. Le beurre est un produit particulièrement valorisé chez les peuples de pasteurs en Afrique. Pourquoi ?

D'abord parce que c'est un produit assez rare car il faut avoir du lait en abondance pour faire du beurre. C'est pourquoi avoir du beurre en réserve est un indéniable signe de richesse. Ensuite parce qu'il est apprécié à la fois en cuisine, pour donner du goût aux sauces, mais aussi comme médicament (on lui prête des vertus contre la toux), et encore plus comme cosmétique. Les femmes toubou ont leurs secrets pour parfumer le beurre fondu avec des plantes pilées. Elles s'en enduisent les cheveux, et ce produit sert aussi à leur toilette intime lors d'une fumigation appelée « s'asseoir sur le feu ». Celle-ci est réservée aux femmes mariées car, cette pratique étant réputée rétrécir le sexe des femmes, elle a une forte connotation sexuelle.

9. Chez les Peuls, certains produits laitiers se vendent et d'autres sont pour soi. Quels sont-ils ?

Chez les Peuls, les hommes font la traite et remettent le lait à la femme qui en devient la seule responsable. Le lait frais n'est pas vendu car il peut être valorisé en plusieurs sous-produits – « il est béni », disent les Peuls – et il est réservé à la consommation familiale ; en revanche on l'offre volontiers aux visiteurs en signe de bienvenue. Le petit lait est réputé ne pas sortir non plus de la maison : « on ne le vend pas et on ne le donne pas ». C'est celui que les femmes préfèrent et qu'elles se réservent ! De tous temps, les femmes ont vendu du lait caillé et du beurre aux villageois et sur les marchés. Les petits revenus qu'elles en tirent leur permettent d'acheter des céréales et autres produits de base pour la famille. Ou bien elles essaient de troquer leurs produits laitiers contre des céréales, ce qui n'est pas facile : en effet, c'est surtout en saison des pluies qu'il y a des surplus de lait alors que, pour les cultivateurs, c'est le moment de la soudure où les greniers se vident. Grâce au lait, les femmes peules ont, de tout temps, fait vivre leur famille et disposé d'une certaine autonomie.



Vendeuses peules au Burkina Faso. Photo J. Boutrais

10. Cette autonomie laitière des femmes peules semble, d'après Jean Boutrais, devenir plus difficile. Pourquoi ?

Chez les Peuls Mbororo du Cameroun, Jean Boutrais relève plusieurs évolutions. D'abord, le troc ou la vente du lait devient difficile au point que les femmes n'assurent plus l'approvisionnement vivrier de la famille, ou alors elles le font grâce à de l'argent remis par le mari. Dans d'autres cas, la vente du lait est

abandonnée pour divers motifs : soit en conséquence de la sédentarisation, soit pour des raisons de prestige masculin – car c'est la preuve que le mari est riche et que la femme peut se passer de travailler -, ou encore pour des raisons religieuses. En effet la mobilité féminine devient plus problématique dans un contexte plus religieux et plus soucieux du contrôle des femmes.

11. La demande en lait des grandes villes suscite des innovations laitières, comme le montre Jean Boutrais à propos de Niamey. Quel rôle y jouent les femmes ?

Depuis la grande sécheresse des années 1980, on a vu les femmes investir un nouveau métier de « collectrices revendeuses de produits laitiers ». Les femmes qui se sont lancées dans ce commerce laitier ne sont pas des femmes d'éleveurs mais de villageois qui peuvent être peuls mais aussi haoussa et zerma, et qui habitent sur des axes routiers importants. Elles achètent aux femmes d'éleveurs leurs produits laitiers habituels, lait caillé et beurre, puis les conditionnent pour le transport (lait caillé transvasé dans de gros bidons de plastique, beurre chauffé, fondu et mis en bouteille). Arrivées à Niamey en petit car-taxi, elles s'installent pour plusieurs jours dans un marché périphérique de la capitale, jusqu'à épuisement de leurs produits. Ces femmes sont réputées gagner de l'argent qu'elles gèrent en toute autonomie.

12. D'autres innovations suscitées par la demande en lait des villes importantes concernent l'approvisionnement des laiteries de Niamey. Quelles sont ces innovations ?

Une première innovation est la vente de lait frais à des collecteurs qui l'acheminent, en gros bidons chargés sur une bicyclette ou une mobylette, pour le revendre aux deux laiteries de Niamey. Ce mode de transport limite à environ 20 km l'aire de ramassage. Jean Boutrais rapporte que cette vente de lait frais est mal vécue par beaucoup de femmes peuls qui estiment gagner davantage avec le lait caillé. Surtout, dès qu'une collecte de lait est mise en place – ce que l'on retrouve dans beaucoup de sociétés, dès qu'une systématisation d'une activité économique jusque-là très traditionnelle est mise en place – les hommes accaparent la gestion de ces ventes et leurs revenus. La traite du matin revient à l'homme qui vend le lait frais au collecteur appelé *velo* ou *bute buteejo*, ne laissant à la femme que la traite du soir, souvent moins importante.

Une seconde innovation décrite par Jean Boutrais concerne les éleveurs péri-urbains qui sont incités, pour pouvoir fournir les laiteries de façon régulière toute l'année, à compléter les vaches en son (*doobu*) à la saison sèche. Or les Peuls n'aiment pas le lait des vaches nourries au son. Ils disent que ce lait ne caille pas et qu'il reste blanc, et ils tiennent le son pour un aliment « froid » qui risque de rendre les vaches malades alors que les herbes de brousse au contraire sont dites « chaudes ». Les Peuls buveurs de lait de vache distinguent le lait des vaches « mangeuses de son » et le lait des « mangeuses d'herbe », sans aller pour autant jusqu'à séparer le lait destiné à la laiterie et le lait destiné à la consommation familiale. Chez certaines familles, l'autoconsommation n'est plus une priorité par rapport aux ventes. Le lait participe à une ouverture des économies familiales sur les marchés, ouverture que Jean Boutrais considère comme une constante du pastoralisme peuls.



Préparation artisanale du shubat au Kazakhstan. Photo G. Konuspayeva

13. L'Asie Centrale, traitée par Gaukhar Konuspayeva, est une autre région du monde où la culture pastorale est millénaire. Mais ces régions ont connu la collectivisation forcée de l'époque soviétique et une urbanisation galopante depuis l'indépendance. Que reste-t-il de cette culture laitière traditionnelle ?

D'après Gaukhar Konuspayeva, la culture nomade est restée très prégnante en Asie Centrale. Les populations y sont très attachées à une alimentation riche en produits animaux, viande et lait. Au Kazakhstan, la consommation moyenne de lait est passée de 141 kg/an/habitant en 1994 à 217 kg en 2003. Elles se reconnaissent également de façon privilégiée dans les espèces laitières les plus adaptées à l'écosystème très rude de la steppe : la jument et la chamelle. Les laits de ces espèces étant pauvres en caséines, ils ne se transforment pas en fromage. De ce fait, en Asie centrale, le lait se consomme essentiellement sous forme fermentée, y compris pour le lait de vache qui, lui, a la capacité de se transformer en fromage. Ces laits fermentés ont pour nom l'*airan* pour le lait de vache, le *koumis* pour le lait de jument, le *shubat* ou *chal* ou *khoormog* pour le lait de chamelle respectivement au Kazakhstan, au Turkménistan et en Mongolie. Ces laits fermentés sont perçus comme des « produits terroir ». Ils sont fortement associés à une identité culturelle locale, d'autant plus que leur préparation demeure, encore aujourd'hui, en grande partie artisanale ou fermière. Malgré une urbanisation massive, les Kazakhs ont conservé les fondamentaux de leur culture dans leurs traditions culinaires et dans leurs loisirs (chasse à l'aigle, yourte, cheval...).

14. Si les produits laitiers en Asie centrale sont valorisés en tant qu'« aliments blancs » au quotidien, le sont-ils encore davantage à l'occasion de certains rites et grandes fêtes ?

Dans le langage courant de la steppe, le blanc est la couleur associée au bonheur et à l'abondance. Et les produits laitiers sont un élément important des festivités de Naouris, le nouvel an qui célèbre le renouveau de la végétation et de la vie où l'on se souhaite d'avoir « beaucoup de blanc dans sa vie », c'est-à-dire beaucoup de lait et donc de santé et de bonheur.

15. Les laits fermentés d'Asie centrale ont eu de tous temps une image d'aliments santé. Quelles sont les vertus qui leur sont attribuées ?

En Asie centrale, tous les laits fermentés sont réputés avoir des vertus thérapeutiques qui sont largement utilisées dans la pratique médicale. On prête au *shubat* et au *koumis*, en particulier, des propriétés antibactériennes et un certain nombre d'effets prophylactiques. Gaukhar Konuspayeva nous indique qu'ils sont notamment utilisés dans le traitement de la tuberculose, de la gastro-entérite, des ulcères gastriques et pour l'alimentation du nourrisson. Ont également été avancées des propriétés antidiabétiques, ainsi que la capacité à rééquilibrer la flore intestinale, à aider au traitement des maladies du tube digestif, ou plus généralement à renforcer l'immunité. Ces propriétés bioactives font actuellement l'objet de travaux scientifiques.

16. Si le fromage est largement absent des traditions pastorales en Afrique et en Asie centrale, il est un élément non négligeable de la culture alimentaire mexicaine. Pourtant, l'élevage laitier y est de tradition plus récente avec l'introduction du bétail par les Espagnols. Comment s'est développée la production de fromages au Mexique ?

La tradition fromagère au Mexique est relativement récente mais elle remonte cependant à 400 ans. Comme l'explique Angelica Espinoza-Ortega, le Mexique est un pays fortement montagneux. L'élevage laitier s'y est révélé une activité bien adaptée aux conditions de relief et de climat car transformer le lait en fromage pour le conserver était la meilleure solution dans des régions isolées et difficiles d'accès, et pour des productions saisonnières. Ces difficultés d'accès ont également favorisé l'invention de fromages affinés qui se conservent longtemps, jusqu'à deux ans pour le fromage de Zacatecas. Ces fromages ont été longtemps transportés par les *arrieros*, les muletiers qui, de l'époque des Espagnols au début du ^{xx}e siècle, sillonnaient le pays en empruntant les « sentiers royaux » avec des caravanes de 40 à 50 mules. A proximité des centres urbains, s'est développée à partir de la fin du ^{xix}e siècle une production laitière spécialisée dans de grandes haciendas ainsi que de petits élevages familiaux pour fournir les villes en lait. Après la Révolution, dans les années 1930, la réforme agraire a encouragé une production artisanale de fromages, surtout des fromages frais.

17. Comment les fromages sont-ils devenus partie intégrante de l'identité culinaire mexicaine ?

La cuisine mexicaine était d'une grande diversité avant l'arrivée des Espagnols, ce qui a favorisé la découverte et l'adoption d'aliments et de techniques nouvelles. Les fromages, par ailleurs, ont été adaptés aux goûts locaux, incorporant des épices et des herbes locales, notamment des piments. Les recettes comportant du fromage comme ingrédient principal sont très nombreuses et varient selon les régions. Les *quesadillas*, ces typiques galettes de maïs fourrées, peuvent difficilement s'imaginer sans fromage quand on sait que le fromage se dit *queso* en espagnol... Mais Angelica Espinoza Ortega nous cite bien d'autres exemples, des nombreux plats de la cuisine de rue typique de la capitale à cette spécialité du Yucatan, le *queso relleno*, faite avec du fromage d'Edam.

18. Les fromages traditionnels sont perçus aujourd'hui au Mexique comme un héritage culturel mais aussi comme un axe de développement durable en milieu rural. Comment cela se traduit-il ?

Oui, il semble y avoir au Mexique une prise de conscience de l'intérêt des fromages artisanaux comme source d'emplois et de revenus en milieu rural. Angelica Espinoza Ortega nous cite quelques « success stories » récentes : la reconnaissance en 2005, pour la première fois au Mexique, d'un fromage – le Cotija de la Sierra de JalMich – comme marque collective ; celle d'un autre fromage, le Queso Bola de Ocosingo en 2009 ; et en 2008 la publication par un groupe d'universitaires d'un ouvrage qui recense plus de trente fromages traditionnels mexicains. Cet axe de développement fait consensus parmi les acteurs concernés – producteurs, institutions de développement et pouvoirs publics – qui travaillent ensemble pour les promouvoir et pour favoriser l'emploi dans des régions parfois très éloignées des grandes villes.



Mexique : fromage sur le marché de Oaxaca. Photo A.-E. Ortega