

SESSION 4 : A CHACUN SON LAIT

Présidée par Françoise Sabban

La culture du lait au Japon : de la période ancienne à nos jours.

KOMEI WANI Docteur en agriculture, Study Group on Japanese Food Culture

Le Japon ancien

Archipel de plusieurs centaines d'îles, le Japon se situe à l'extrême est du continent eurasiatique. Très tôt dans son histoire, la culture japonaise a été influencée par les pays voisins. Au VI^e siècle, elle est presque une réplique de la culture de la dynastie Tang en Chine, introduite principalement par la techno-élite chinoise et coréenne, venue s'installer massivement au Japon.

La culture du lait dans le Japon ancien est représentative de ce phénomène. **Le code des impôts prévoyait un tribut à payer à l'empereur avec un produit laitier appelé So**, dû par quelques 47 propriétaires de plantations partout au Japon. La référence écrite la plus ancienne au *So* se trouve dans un document intitulé « Ken Shi Zo So » (littéralement « Envoyer des Agents Officiels pour la fabrication du So »), qui date d'octobre de **l'an 700**. Les propriétés du *So* ont fait l'objet de controverses. Cependant, d'après une description découverte dans le « *Engishiki* », recueil de lois et de procédures contenant l'ancien code des impôts japonais, il s'agissait de la peau qui se forme à la surface du lait lorsqu'on le chauffe modérément. Ce *So* japonais est très proche du *Su* chinois fabriqué grâce à la « méthode de la peau du lait » décrite dans le manuel d'agriculture *Qimin Yaoshu*¹ publié au VI^e siècle. Il est à noter qu'**à la cour de l'empereur, le lait de vache et le So étaient consommés pour leurs vertus médicinales** et qu'aucun document ne présente de description de lait fermenté.

Cette production de lait au Japon semble s'arrêter vers le XII^e siècle. On pense que le pouvoir socio-économique des aristocrates, qui admiraient et respectaient la culture chinoise, a lentement décliné pour être remplacé par celui d'une nouvelle classe de guerriers issus du monde agricole et du petit peuple. Ceux-ci attachaient plus d'importance à la culture du riz qu'à celle du lait. Concilier les deux constituait une surcharge de travail que les producteurs de lait ne purent assumer.

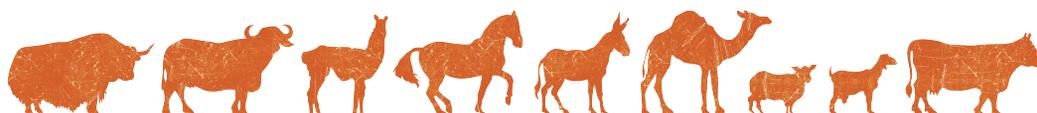
Le Japon d'aujourd'hui

La deuxième temps de la culture du lait au Japon remonte à la politique d'occidentalisation mise en œuvre par le nouveau gouvernement issu de la Restauration Meiji en 1868. Des techniques sophistiquées de transformation du lait sont introduites par **les Etats-Unis, qui apportent le lait liquide en bouteille et le lait concentré sucré sur les tables japonaises**. Cependant, contrairement aux pays européens, le Japon reste peu consommateur de fromage et de beurre, considérés et consommés à l'époque comme des « aliments-médicaments ».

Le troisième moment important pour la culture laitière japonaise se situe à la **fin de la deuxième guerre mondiale** (1945). Avec la présence des troupes américaines, on recommande et **on encourage l'adoption d'habitudes alimentaires occidentales** en remplacement de certaines pratiques traditionnelles. On se met à manger du pain plutôt que du riz, de la viande plutôt que du poisson, et du lait plutôt que de la soupe miso dans le but d'internationaliser la cuisine japonaise. Ces recommandations résultaient de considérations culturelles, mais aussi nutritionnelles.

L'aide alimentaire fournie par les Etats-Unis après la guerre afin d'éviter la famine entraînée, de manière imprévue, des changements importants dans la consommation alimentaire des Japonais, notamment celle des produits laitiers, qui explose. **La consommation de fromage, par exemple, passe de 60 g par an et par personne en 1950 à 2200 g en 2007**. Un changement aussi rapide des pratiques alimentaires sur une période de 60 ans a rarement été observé ailleurs.

¹ Voir texte de Françoise Sabban



Migrations et fusion des cultures alimentaires

Le Japon fait ses choix, acceptant ou rejetant les cultures étrangères avec lesquelles il est en contact. La culture du lait de la dynastie Tang, importée au VI^e siècle, n'y a pas vraiment pris racine et a disparu six cents ans plus tard. Au XVI^e siècle, lorsque les missionnaires du sud de l'Europe apportent leur culture avec eux, ce n'est pas le lait que les Japonais adoptent, mais les œufs et les techniques de confiserie. La culture du lait de l'Europe du XIX^e apporte un certain nombre de connaissances nutritionnelles mais ne change pas les habitudes quotidiennes. Ce n'est qu'au milieu du XX^e siècle que les Etats-Unis ont un impact significatif qui semble devoir continuer à modifier les habitudes alimentaires japonaises à un rythme soutenu.

Ce processus d'introduction, d'acceptation et de rejet des habitudes alimentaires étrangères continue.

L'explosion récente de la consommation de produits laitiers est un phénomène surprenant, signe d'une possible implantation durable dans la culture. Mais cette consommation peut aussi prendre fin si la situation socio-économique change. Il est, à notre avis, trop tôt pour affirmer que la culture du lait va s'établir durablement dans la société japonaise. Il faut attendre et continuer d'observer les évolutions des 20 prochaines années.

biographie

Docteur en Agriculture et diplômé de l'université du Maryland (USA). Spécialiste des sciences de l'alimentation et professeur au sein de Toa University (Japon). Il a travaillé pendant 30 ans pour la filière laitière japonaise dans le département recherche et développement.

Directeur du groupe d'études sur la culture alimentaire japonaise et membre honoraire de la société japonaise de la culture alimentaire, il est l'auteur de *Culture of Weaning Food: Survey Reports from 10 Asian Countries*, d'une série de DVD intitulée *Why people eats the Foods* et co-auteur de *Ethnographical Aspects of Dairying in Non-European Societies*. En 2004, Il publie *Culture of Eating Milk, Foods & Food Ingredients (Japan)*, vol.209, N°5, pages 423-440, article dans lequel l'auteur revient sur l'histoire du fromage depuis la domestication et propose une classification des fromages et comment prendre du plaisir avec les différentes textures, goûts et odeurs.