### II - LA SITUATION DU CHEPTEL LAITIER ET BEURRIER EN FRANCE AU DEBUT DU XXe SIECLE

Extraits du livre: L'élevage en France, 10 000 ans d'histoire par Roland Jussiau, Louis Montméas, Jean-Claude Parot. Editions Educagri. « Dès le début du XXe siècle, les bovins destinés à la viande et au lait ont été renforcés sur l'ensemble de la France, sauf dans le Midi méditerranéen, au climat trop sec pour entretenir des cultures fourragères suffisantes. Il s'est dessiné un « croissant laitier » depuis la Charente Inférieure (devenue Charente Maritime), jusqu'aux départements du Nord de la France, englobant le Massif armoricain et ses environs, mais aussi la Normandie, la Picardie et l'Artois. Dans l'Est de la France, une autre aire laitière est observée dans un triangle Clermont-Ferrand/Montbéliard/Briançon.

Ces deux zones représentaient 80% de la production laitière et regroupaient près de 70% du troupeau laitier. En Poitou-Charentes, la production laitière est transformée en beurre à destination du marché parisien. En montagne, le lait est converti en fromage : Gruyère, Tome et Reblochon dans le Jura et en Savoie - Cantal, Bleu d'Auvergne et fourmes dans le Massif Central - Munster dans les Vosges.

Les races laitières les plus répandues étaient et restent : la race Normande, la plus importante par son cheptel et ses qualités laitières et beurrières (moyenne de 3 400 kg de lait à 40- 45 % de matière grasse) plus ses qualités bouchères, ce qui en fait une race mixte par excellence - les races du groupe Pie rouge de l'Est (Abondance, Montbéliarde et Tachetée de l'Est), avec une moyenne de 3 500 à 4 000 kg par an, convenant bien à la fabrication du gruyère – la race Flamande en Picardie, Artois et Nord - la race Parthenaise qui a largement contribué au succès du beurre de Poitou-Charentes - la race française Frisonne Pie Noire qui se développe grâce à ses performances laitières et malgré de médiocres qualités beurrières. Cette dernière ne sera baptisée « Prim'Holstein » qu'en 1990, à la suite de l'apport de sang de vaches Holstein américaines, descendantes elles aussi de la frise Hollandaise. Mais la Prim'Holstein se distingue encore aujourd'hui de la Holstein par le taux protéique de son lait, indispensable à la fabrication du fromage.

A cette époque, en France, les rendements laitiers restaient faibles par rapport à ceux des pays voisins (Pays-Bas, Suisse, Suède et Royaume-Uni: 1 768 kg/vache/an en 1929 et seulement 1 927 kg/vache/an en 1954, faute d'implantation suffisante du contrôle laitier. C'est en 1906, à Forges- les- Eaux, en Seine-Maritime, qu'eut lieu le premier concours beurrier de France. Et cette situation s'est prolongée jusqu'en 1970, comme en témoigne le tableau ci-dessous:

Quelques rendements laitiers en 1962					
France	Litres de lait/vache/an	Autres Pays européens ►	Litres de lait/vache/an		
Bretagne	2 099	Allemagne de l'Ouest	3 300		
Basse-Normandie	2 890	Belgique/Luxembourg	3 930		
Nord	3 210	Pays-Bas	4 200		
Picardie	3 245	Danemark	4 200		

Par contre, les progrès de la production de viande bovine en France sont très nets : de 524 000 tonnes en 1882 à 720 000 tonnes en 1938. Idem pour le veau et pour la même période, dont la production de 162 000 tonnes passe à 290 000 tonnes. Dans les races correspondantes, sélectionnées sur des aptitudes mixtes (travail-viande), on trouve les races Charolaise, Limousine, Bazadaise, Blonde des Pyrénées et Garonnaise ».

## 21 - LE CONTEXTE DE LA PRODUCTION DU BEURRE FERMIER AVANT ET APRES 1900

### 1. Exemple en Ille et Vilaine

...En 1873, l'Ille et Vilaine a fourni 12 millions de kilos de beurre. Néanmoins, à partir de 1880, les agronomes se préoccupent de la qualité du produit. Pour eux, » les beurres fermiers sont mal délaités, le beurre a un goût aigre car les petites fermes qui ne disposent pas de beaucoup de lait ne peuvent pas fabriquer du beurre quotidiennement, aussi la crème est-elle conservée plusieurs jours dans des conditions plus ou moins bonnes en attente du jour de barattage. La conséquence est un beurre plus grossier, un peu rance qui doit être fortement salé (jusqu'à 15%). De plus, peu de fermes possèdent une baratte avant la fin du XIXème et le beurre contient souvent trop de petit lait. Ces beurres sont vendus au marché : les femmes y apportent tous les 8 ou 15 jours leur production de beurre qui a déjà un peu vieilli. Les commerçants partagent la responsabilité de la mauvaise qualité : ils mélangent, malaxent et stockent des beurres de diverses provenances : il s'agit alors de beurre « fort », c'est à dire fortement salé puisqu'il peut contenir jusqu'à 30 % de son poids en sel.

Des propositions sont faites pour améliorer ces productions. La répression de la fraude est relancée. En 1909, le Ministre de l'Agriculture rappelle au Préfet que l'appellation de « beurre salé » concerne un produit bien défini qui ne peut contenir plus de 15% de son poids en sel. Il faut donc éduquer les fermières et instruire le futur personnel des laiteries. Une première école de laiterie féminine\* est créée à Rennes.

En 1920, un bilan de la situation met en évidence que par rapport à la Normandie et au Poitou-Charentes, la Bretagne stagne. Pour quelles raisons : situation excentrée par rapport au marché parisien malgré les chemins de fer dont les wagons sont mal aérés, permanence de la polyculture qui donne au beurre seulement un revenu d'appoint, prise de conscience par les paysans de l'équilibre des exploitations basé sur la pluri- activité ? Comment nourrir les cochons présents dans toutes les fermes, puisque le petit beurre mélangé aux pommes de terre est la base de leur alimentation ? Or, cesser d'élever deux ou trois cochons diminue la rentabilité des petites fermes et de plus modifie à terme l'alimentation. On mentionne même l'opposition des femmes aux coopératives laitières, car le ramassage collectif du lait ne leur permettait plus d'aller vendre leur beurre au marché, ce qui était suivi de petits achats de vêtements ou d'objets... Elles acceptent la nouveauté technique (l'écrémeuse), mais pas le changement de leur vie quotidienne. Les mêmes handicaps ont existé en Normandie et en Poitou-Charentes, mais dans ces régions, les modes de production ont évolué.

En conclusion, les agronomes et les politiques du XIXème siècle avaient sous-estimé les difficultés que peut induire un changement de mode de production ... Persuadés de la nécessité du progrès, ils en avaient négligé les aspects psychologiques. Toutefois, leur action s'est montrée déterminante en ce qui concerne : la définition du produit, la rédaction d'une législation et l'analyse des débouchés. D'après http://halshs.archives-ouvertes.fr/

\*Cette école devint après 1920 l'Ecole Nationale d'Enseignement Ménager Agricole de COETLOGON-RENNES, qui forma des générations de professeurs exerçant dans les Ecoles Ménagères Agricoles.

#### **Exemple dans le Calvados**

Dans les régions où il y avait excédent de production de beurre sur la consommation, le surplus était vendu sur les marchés locaux ou à des marchands de beurre. Certains de ces marchands pratiquaient des mélanges de beurre de différentes origines et en assuraient l'expédition. Voyons ce qui se passait par exemple à Isigny, commune normande qui la première obtiendra l'appellation beurrière d'origine.

« Les marchands d'Isigny achètent le beurre frais aux exploitants présents sur les marchés de Carentan, Trévières et Isigny. Le beurre frais est transporté à Paris pendant l'hiver, dans des paniers de 150 livres ; le voyage dure environ 10 jours. Grâce aux salines proches, les négociants peuvent facilement saler le beurre. Ils le placent ensuite dans des pots de grès ou dans des tonneaux de frêne. Ce beurre au goût recherché se conserve alors plusieurs mois. Il est expédié à Paris et jusqu'en Amérique. A la fin du XIXe siècle, on le transporte dans des boîtes de métal.

En 1867, les beurres d'Isigny obtiennent la seule médaille d'or attribuée à la première exposition universelle de Londres.

Des marchands peu scrupuleux prennent l'habitude de mélanger les beurres d'origine locale avec des beurres importés. Ces pratiques ont des résultats désastreux : au début du XXe siècle, la réputation du beurre d'Isigny est complètement ternie.

Pour réhabiliter le produit, les éleveurs de la région s'organisent et créent à partir de 1904 les premières coopératives laitières normandes. En 1930 des producteurs se réunissent en syndicat. En 1986, ils obtiennent l'Appellation d'Origine protégeant définitivement le beurre et la crème pasteurisés de la région. »

Extrait de: www.calvados.fr/files/content/.../20-fortune-du-pot.

Figure 1. LISIEUX - LA HALLE AU BEURRE, vers 1900 - À l'intérieur, fermières et paysans dans leurs blaudes (blouses) présentaient produits dans de grands paniers coniques à deux anses, recouverts d'un linge coloré que goûteurs, véritables spécialistes, soulevaient; ils sentaient les beurres, les goûtaient à l'aide de petites cuillers en bois de buis fabriquées route d'Alençon, puis les recrachaient. Souvent, seul le parfum exhalé pouvait suffire à déclasser un produit médiocre.

www.calvados.fr/files/content/.../20 -fortune-du-pot.



Figure 2.LISIEUX- INTERIEUR DE LA HALLE AU BEURRE, LE MARCHE AU BEURRE, vers 1900 - On attendait le verdict du marchand qui fixait sans appel le prix de chacune des mottes proposées, selon un classement de qualité en trois catégories. D'une contenance de trente kilos, les paniers vendus étaient « garrotés », c'est-à-dire que l'acheteur glissait un manche en bois à travers les anses pour le transport.

www.calvados.fr/files/content/.../20 -fortune-du-pot

Figure 3. VENTE DE LAIT FERMIER DANS UN BOURG DE LA MANCHE EN 1900. Les fermières ont apporté depuis la ferme le lait de la dernière traite dans des bidons transportés sur des chariots que l'on pousse et qui rappellent par leurs roues, les landaus de l'époque.

Ce système facilitait la vente aux clients en supprimant leurs déplacements dans des chemins permettait boueux et vendeuses de réaliser de menus achats dans la localité.





# 22 - LA SITUATION DES PRODUITS LAITIERS DANS LES ALPES ET EN FRANCE VERS 1900

Selon Marie-Thérèse Baret, Revue de géographie alpine, 1952, Volume 40, N° 40-3, http://www.persee.fr, « la production du lait dans le Bas - Dauphiné, sur la base de 1 500 litres/an comme production moyenne d'une vache laitière, n'a cessé d'augmenter depuis le début du XXe siècle :

> 109 756 500 l. de lait en 1014, fournis par 73 171 vaches 131 451 000 l. de lait en 1929, fournis par 87 634 vaches 151 135 000 l. de lait en 1939, fournis par 100 757 vaches

L'augmentation de la production totale n'est pas liée à un accroissement des produits laitiers, mais à une augmentation des effectifs. Pour plusieurs raisons : augmentation des prairies suite à la baisse du prix des céréales, ramassage laitier automobile facilitant la desserte de villages reculés et facilitant la liaison avec les lieux de consommation.

Partout triomphe la petite propriété : plus de 90% des paysans gardent de 2 à 6 vaches laitières, 10% seulement possèdent des troupeaux supérieurs à dix... Le lait trait deux fois/jour n'est pas propre, faute d'hygiène. Le lait versé dans la « berthe » reste souvent à la cuisine, parfois à l'écurie, exposé aux souillures et fermentations. La plupart du temps, les bidons laissés au bord de la route ou groupés sur la place publique du village, chauffent au soleil en attendant le passage du laitier. Une fois mesurés et vidés, les récipients restent de nouveau sur la route jusqu'à ce qu'on les enlève, ce qui fait cailler la mince pellicule de lait restant au fond du bidon et ce qui fera tourner le lait du lendemain. Dans de telles conditions, le lait arrive à la laiterie avec un degré d'acidité inquiétant. Des efforts d'amélioration seront tentés...

La consommation du lait en nature représente environ 1/3 de la production, soit une moyenne de 0,3 l à 0,5 l de lait /jour et par tête d'habitant. Une partie est exportée, après avoir subi une pasteurisation, vers Lyon, le Midi pour la fromagerie, l'autre partie étant destinée à Grenoble-Gap, pour la condenserie ». (fabrication de lait condensé).

Au plan national, les problèmes d'hygiène évoqués ci-dessus étaient présents dans toutes les régions de France. Ils ont été rendus publics lors de la mise en place de la collecte du lait par les usines laitières, à partir de 1880. Il faudra une assez longue période jusqu'à 1950/1970 pour les résoudre très progressivement.

- L'industrialisation du lait a eu pour conséquence d'améliorer en profondeur la qualité des produits laitiers dans ses propres usines: analyses des produits, pasteurisation, réfrigération, conditionnement automatique, règles strictes d'hygiène, matériels de plus en plus performants...
- 2. La création du Contrôle Laitier en 1905, suivie de la création du Service de la Répression des Fraudes en 1907, ont permis en un premier temps de détecter et de supprimer du circuit commercial les produits laitiers fraudés ou impropres à la consommation (laits tuberculeux par ex), puis d'encourager les bons produits par des contrôles souvent inopinés, parfois organisés. Au cours de la seconde guerre mondiale, le mouillage du lait (avec de l'eau) était fréquent.\*
- 3. Enfin, de nouveaux modes de collecte du lait depuis la ferme jusqu'aux laiteries, joints à l'utilisation du froid, ont été organisés pour améliorer sa conservation.
- Des campagnes d'information jointes aux progrès de l'instruction ont permis aux producteurs d'améliorer la qualité du lait à la ferme et de ses dérivés.

## 23 - CREATION ET EVOLUTION DE LA COLLECTE DU LAIT EN FRANCE ENTRE 1880 ET 1970

Dès le XIXe siècle, la région du Jura a été pionnière grâce à la création de ses coopératives laitières de villages, les « fruitières ». Nous y reviendrons dans le chapitre des fromages.

C'est dans les années 1880 qu'a débuté la fabrication industrielle du beurre, suivie par celle du fromage. L'une des régions pilote en ce domaine a été la région Poitou- Charentes, suivie par beaucoup d'autres. Le développement de ce secteur a eu pour base le système coopératif, créé en 1888 en Charente-Maritime, En 1904, fut créée la première coopérative laitière de la Manche. Cette industrie a d'ailleurs entraîné d'autres activités connexes telles que les outils de conditionnement du beurre, la fabrique des bidons de ramassage de lait, de cuves en acier inoxydable ou encore de refroidisseurs à lait.

Il faudra finalement près de 100 ans, pour que la collecte du lait s'organise telle que nous la connaissons aujourd'hui, garantissant les meilleures conditions d'hygiène du lait.

Jusque dans les années 1920, le transport des bidons était assuré par des voitures à cheval. Chaque laiterie collectait le lait dans un rayon de 15 à 20 kilomètres maximum. Le lait était ramassé dans des bidons une ou deux fois par jour pendant les périodes de fortes chaleurs, car il n'existait pas de moyens de refroidissement. Ils étaient ensuite regroupés par la laiterie qui possédait des attelages et employait des « charretiers ». Certains agriculteurs apportaient eux même le fruit de leur production à la laiterie la plus proche. A partir des années 1920, le ramassage automobile se développe, avec l'implantation d'entreprises spécialisées dans la collecte du lait. Sa généralisation se fera après 1945. L'abandon des bidons et l'utilisation de camions citerne commenceront à partir des années 1960.

#### **AVANT 1920**

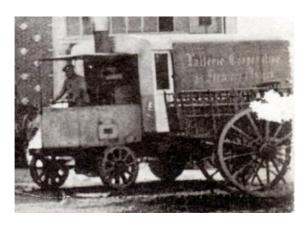


1900 - Voiture de ramassage des bidons et personnel dans la cour de l'usine. Laiterie de Brou (Eure)-



1900, Paris : livraison de lait de Normandie

<sup>\*</sup> Philippe Boulongne qui a exercé vers 1940, dans le Service des Fraudes du Bordelais pour contrôler le vin, a continué dans le Contrôle laitier en Côte d'Or pour surveiller le lait et le beurre. Il en avait gardé des souvenirs épiques, tellement les fraudes étaient répandues.



1906 – Camion laitier à vapeur de la Laiterie Coopérative d'Isigny



1918 - Laitier, vendeur et ramasseur de lait St Quentin sur Indrois, Indre et Loire

## En 1915 – Témoignage de Louise, 14 ans, région de Melun :

« Les tournées consistaient à passer de ferme en ferme ramasser les bidons en fer blanc étamé de 20 litres. Louise Jonot nous racontait comment, après la mort de son père à la guerre de 14, à l'âge de 14 ans, elle attelait la charrette dès 4 h du matin, parcourait la campagne, s'arrêtait à chaque ferme pour charger les lourds pots, goûtait chaque pot pour mettre à l'écart ceux qu'elle jugeait impropre et qui risquait de gâcher le mélange. Il fallait maîtriser cet attelage qui s'alourdissait au cours du voyage, même lorsque le sol était gelé et que les chevaux étaient cloutés avec des fers à glace ».

Chaque pot était marqué pour en connaître la provenance et contrôler la qualité du lait, certains producteurs peu scrupuleux pouvant rallonger le lait avec de l'eau ou donner le lait de bêtes malades. Un peu plus tard, des moyens de mesure permirent de mesurer la teneur en crème (ou matière grasse) et d'indexer le prix du litre en fonction de la qualité.

http://www.3moulins.net



1910 : Scène de ramassage de lait à Issé (Loire-Atlantique)



1920, Savoie, transport des bidons de lait en camion



1934 – Camion laitier Renault à trois niveaux



1935 – Camion Unic de la laiterie de Brou (28) Ces camions n'avaient pas de couloir central, il fallait passer les bidons en fer à cette époque par-dessus les ridelles.



1934 - Camion laitier Renault de livraison en ville



1944 – Camion laitier Bedford de la laiterie de Brou (28) fabriqué en Angleterre

Anecdote de 1944 : « L'arrivée des bidons alu a été appréciée par les ramasseurs qui y gagnaient en poids, mais certains producteurs apprécièrent un peu moins car les vieux bidons de fer souvent très bosselés ne contenaient plus les 20 litres mais parfois seulement 17/18 litres. Les bidons alu qui, eux, étaient au contraire largement dimensionnés, (22 l à ras bord) faisaient chuter le litrage qui se trouvait ramené à une valeur plus juste. D'où un manque à gagner». www.brou.net



1950 : une fermière apporte le lait au camion, car le chemin de sa ferme est impraticable pour le camion. Un couloir central existait enfin dans les nouveaux modèles.



1950 – Le ramassage des bidons pleins était pénible. Un bidon en alu pesait plus de 25 kg. Ceux en fer qui restaient encore pesaient plus de 10 kg vides.

## **VERS 1950**

# 1950 - UN RAPPORT ETABLI PAR LE SERVICE DU GENIE RURAL DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE sur la Collecte, Transport et Distribution du lait présente la conclusion suivante :

« Les avantages des centres de collecte (laiteries coopératives) sont extrêmement appréciables dans tous les domaines. Il n'y a pas lieu de revenir sur les avantages techniques et économiques qui ont été évoqués précédemment, mais on peut noter encore que la réfrigération primaire du lait, au centre de collecte, évite un équipement individuel diffus, hétérogène et souvent mal utilisé par les producteurs livrés à eux-mêmes. D'autre part, l'amélioration de la qualité des laits crus, à laquelle contribue la réalisation des centres de collecte, fait partie du lent processus de valorisation des produits agricoles dont bénéficient, en premier lieu, les producteurs ».

La région Bretagne tardera à accompagner ce système. La première coopérative laitière de Ploudaniel datera de 1930 et la région sera la dernière à rattraper son retard en 1970. Mis à part l'Ille et Vilaine qui dès 1903, réalisera 53% de la collecte bretonne.

# Voici un témoignage de Normandie, à Brou (Eureet-Loir) et à Quettehou (Manche) sur la situation en 1950 :

« A la belle saison, comme la traite avait lieu dans les prés, pour transporter les bidons des champs à la ferme, l'âne était souvent utilisé comme animal de traction, les chemins étant très **boueux.** Les premières collectes du lait à la ferme ont eu lieu en voitures à cheval. Le départ des tournées se faisait en été dès 4 h du matin, le retour vers midi. Une deuxième tournée partait vers 14 h et rentrait vers 19H. Elle était effectuée par le même conducteur-ramasseur mais le cheval était remplacé. En hiver une seule tournée était faite avec un départ vers 6 heures le matin. Chaque tournée avait un circuit de 10 à 12 Km.



1 - Traite au pré en Normandie, l'éauivalent des alpages en montagne.



3 - Entre le pré et la ferme, les bidons sont tractés par un âne.



2 - Basse-Normandie. Sitôt la traite au pré, le lait est regroupé dans les bidons.

Il n'y avait pas de repos hebdomadaire. En Normandie, au début de la création des laiteries, le lait était livré à Paris et sa banlieue, dans des bidons placés sur wagon. Les premiers camions sont apparus vers 1932. Mais les châssis des camions durent être raccourcis à cause des chemins de cette époque qui ne supportaient pas le poids des camions sans dégradations. Un camion remplaçait deux voitures à cheval. Les tournées hippomobiles de collecte de lait furent rapidement remplacées par les camions. Dans les années suivantes, les camions passaient tous les jours ramasser la traite du matin.



4 – Ramassage des bidons à la ferme par le laitier



5 – Dès l'arrivée des bidons à la laiterie, vidaae du lait dans les bacs réfrigérés.

Vous avez sans doute remarqué qu'entre 1920 et 1950, mis à part l'évolution technique des camions, le principe du ramassage n'avait pas changé dans l'entre-deux-guerres. L'économie était défaillante à cause des séquelles de la première guerre mais aussi à cause des crises commerciales et monétaires qui ont marqué les années 29 et 30. Les camions laitiers, en particulier, n'avaient pas encore de citerne.

#### **A PARTIR DE 1960**

La relance se débloqua à partir de 1960 et l'agriculture allait profiter à son tour des trente glorieuses, jusqu'en 1975. Les coopératives laitières équipèrent les exploitations agricoles de bacs réfrigérés ou « tanks à lait » dans lesquels le lait pouvait être conservé plusieurs jours en attendant d'être emporté par les nouveaux camions-citernes. Les chauffeurs-ramasseurs de lait devinrent des contrôleurs laitiers. Et les bidons sont devenus des objets de brocante, bidons en alu ou «cannes » en cuivre des régions normandes. Les derniers ramassages de lait en bidons se situent suivant les régions, autour de 1970 à 1980.



1960: camion de ramassage de lait avec petite citerne plate en alu de 1.000 à 1.500 litres, posée sur des châssis.



1960 : premiers tanks à lait à la ferme. C'est une cuve qui reçoit le lait dès la traite. De 37°, il passe à 4° en 2 heures.



1975, le lait sous haute surveillance Union des Producteurs de Beaufort

Vers 1970, des citernes à lait de 3 000 et 5 000 litres en acier inoxydable avec groupe de pompage sont réalisées, ce qui marque un progrès considérable pour l'hygiène et pour les employés de laiterie. A partir de 1975, la capacité des porteurs citernes laitiers va de 7 000, 9 000, 11 000 à 14 000 litres. Enfin, des citernes remorques autoportantes de plus de 20 000 litres seront mises au point, avec des compartiments pour les échantillons de lait.



2003 : collecte de lait bio dans un camion citerne de 26 000 litres en Combrailles (Creuse, Allier, Puy de Dôme)



2010 - Désormais le lait collecté chez les éleveurs est déchargé directement à la laiterie dans des tanks d'écrémage puis dans les pasteurisateurs.



La N.R. des Deux-Sèvres du 07/02/2012 : Manœuvrer une semi-remorque chargée de 26 tonnes de lait sur des routes étroites et glissantes n'est pas un jeu d'enfant ».



2012 - Citerne de 29 500 litres en 1 compartiment avec centre de pompage à l'arrière, enrouleur horizontal et radiocommande, plus un compartiment pour les prises d'échantillons.

### **LES BIDONS A LAIT DES FERMES**

Ils sont devenus des objets de musée ou de brocante. Fabriqués d'abord en fer étamé, ils pesaient près de 10 kg et contenaient 10 litres de lait. Puis quand ils furent en aluminium, leur capacité doubla : 20/22 litres.



1900, en Normandie, après la traite au pré, le lait est emporté dans une canne en cuivre, dont l'anse sanglée permet un portage équilibré.



Début XXe. Normandie. Les premiers bidons à lait étaient en cuivre, métal interdit ensuite pour l'usage du lait.



Anciens bidons à lait en fer étamé, fin XIXe - Musée de Normandie.

Fabriqués d'abord en fer étamé, ils pesaient près de 10 kg et contenaient 10 litres de lait.

Ensuite ils furent fabriqués en aluminium et doublèrent leur capacité



Bidon à lait de ferme en fer - 10 litres.



Anciennes « Bouilles à lait » du Jura pour transporter le lait de la ferme à la Fruitière.



Bidon à lait de ferme en alu -20 litres. Le couvercle était maintenu par une chaîne.



File de bidons à la ferme - 1950 Symbole de travail et de trésorerie de la maisonnée de l'exploitant.



Bidons en bord de route attendant le camion laitier, à St Martin de Belleville en Haute-Savoie. Dans certains endroits de plaine, ils ont persisté jusqu'en 1975.



Ancien bidon peint avec couvercle et chaîne



Ancien bidon à lait peint

#### LES PETITS BIDONS DES CLIENTS POUR ALLER CHERCHER LE LAIT A LA FERME



Pour les enfants de 1950, le bidon à lait évoque le petit bidon avec lequel ils allaient chercher le lait à la ferme. La fermière versait le lait à l'aide d'un pot mesureur d'un litre le plus souvent.



Petit bidon à lait en zinc des Pyrénées



Bidon à lait en Bidon à lait alu, de 4 litres. émaillé décor blanc/bleu, 2 I. 1925





Rare bidon à lait, en zinc, peint. Début XIXe

#### Souvenirs de Maria et d'Irène à propos du « potaulait »

Vers 1945 à Guichen en Ille et Vilaine, à 20 km au sud de Rennes, Irène et sa mère comme d'autres personnes, allaient tous les soirs vers 18h chercher le lait à la ferme, située à 1 km du bourg. On payait directement avant de remporter le bidon plein. Les soirs d'hiver, il faisait nuit. Comme les routes n'étaient pas éclairées, il fallait emporter une pile électrique pour se guider. Dès qu'un bruit de feuilles ou de pas se produisait, Maria éclairait les haies ou la route avec sa pile pour vérifier une éventuelle présence, Irène étant très peureuse. Mais il y avait aussi les ciels de nuit étoilés comme on n'en a pas idée aujourd'hui à cause des lumières des villes et des routes. On voyait la voie lactée dans toute sa splendeur. On repérait sans difficulté la Grande Ourse, la Petite ourse et l'Etoile polaire. Lorsque la lune était pleine, par temps froid et que des taches rousses s'y promenaient, le cuisinier apparaissait devant son fourneau... Et en rentrant, on vérifiait sur la petite carte du dictionnaire Larousse, si l'on avait vu juste.

Et combien d'enfants s'en revenaient penauds, après avoir joué sur la route, le bidon à peu près vide...

#### III -EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS AU COURS DU XXe SIECLE

# 31 – Aperçu de l'histoire du lait, de son usage et de sa distribution jusqu'à 2000.

L'homme a commencé à boire du lait dès qu'il a pu y avoir accès, soit quand il est devenu éleveur et qu'il a su domestiquer les animaux. Cela date de la préhistoire et plus précisément du Néolithique (vers 8700 av J.-C.). Les premiers indices d'élevage apparaissent au Proche-Orient et avec eux la consommation de lait.

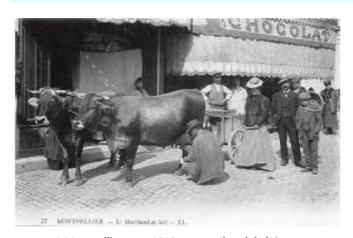
Si l'on saute les siècles et les régions, on retrouve le lait mentionné comme indispensable dans l'alimentation des moines de Cîteaux au début du XIIème siècle. Il est aussi utilisé alors comme médicament, pour les enfants, les malades et les vieillards. Puis vers le 17e/18e siècle, sa consommation déborde le cadre des campagnes, les vaches sont dans les villes (du fait que les fermes des villages annexés des faubourgs continuent leur activité) et la consommation augmente. En 1713, Nicolas Delamare précise en parlant des fermiers de Paris et des vaches « qu'ils les conduisent par bandes tous les matins à la pointe du jour et les arrêtent aux portes des malades ou des infirmes qu'ils servent, afin qu'ils puissent prendre tout chaud et au sortir du pis de l'animal, le lait qui leur convient ». Le premier dépôt en gros à Paris date de 1832. Les livres de recettes du 18e siècle mentionnent de nombreuses préparations incluant lait, beurre ou crème.

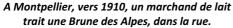
Au milieu du 18e siècle, malgré l'augmentation de la consommation de lait, celle-ci était si réduite que l'on a du mal à l'imaginer : de 2 cl/ jour en 1785, soit 1 cuiller à soupe, elle est passée à 15 cl/ jour en 1820\*, soit 1 verre. Il convient d'y ajouter les fromages : 20 kg /an environ dans les régions de production et dans les grandes villes ainsi que le beurre: 9 kg/ an en 1825.

Selon «Le lait, la vache et le citadin, du XVIIè au XXè siècle », Pierre-Olivier Fanica, Ingénieur Agronome, Editions Quae, 2008 ... « Avant le XIXe siècle, la consommation de lait était dans le monde et en Europe une rareté, une exception. On consommait du beurre, des laits fermentés et caillés, des fromages. On ne consommait pas de lait à l'état frais, non transformé, sauf dans des cas très particuliers (filles à marier en Mauritanie ou garçons au Cameroun). Historiquement la consommation de lait est très récente. Elle ne remonte pas au-delà du XVIIIe siècle et elle est liée à des habitudes nouvelles. Compte tenu de l'ignorance des microbes et des fermentations mises en évidence ultérieurement par Pasteur, elle a posé rapidement d'énormes problèmes de santé publique, dont le développement extraordinaire de la tuberculose au XIXe siècle.

En France, cette nouveauté est d'abord apparue à Paris avant de gagner les autres villes et les campagnes. Ainsi après l'introduction du café et du chocolat, le lait accompagne la base du petit déjeuner favori des français des villes (Thouin, 1821)... Jusque vers 1860, une grande partie du lait consommé à Paris provient des nourrisseurs\*, qui diminueront progressivement jusqu'à la veille de la guerre 1914/1918»....

\* Par nourrisseur, on entendait un fermier aux alentours des grandes villes qui nourrissait des vaches et des ânesses en vue de vendre leur lait et en fin de vie de les vendre en animaux de boucherie.







Un laitier nourrisseur de Montgeron, vers 1910, commune au sud-est de Paris.

La consommation de lait cru a diminué dans les grandes villes à la fin du XIXe, après la distribution en provenance de laiteries qui pasteurisaient le lait. Mais la demande de lait cru a subsisté en ville quand des fermes laitières furent suffisamment organisées pour assurer elles-mêmes la distribution soit à domicile, soit dans des points relais.

Ce n'est qu'à partir de la fin du XIXe siècle et surtout au XXe siècle, que le lait commence à être vendu pasteurisé ou stérilisé. Petit à petit, la chaîne du froid progresse et permet d'approvisionner les villes en lait de bonne qualité. La consommation de lait a alors doublé entre 1900 et 1950 : de 50 litres/ an/ personne en 1900 : soit un verre/ jour contre 100 litres/ an/ personne en 1950 : soit un bol/ jour. Les progrès de l'hygiène et de la pasteurisation ont compté pour beaucoup dans cette augmentation. Cependant pendant les périodes de guerres, des cartes de rationnement furent imposées. Ainsi, un décret du 31 juillet 1940 limite les valeurs suivantes en lait/jour et /personne : de 0 à 6 ans : ¾ litre – de 7 à 13 ans : ¼ litre – femmes enceintes, malades : ½ litre.

Au début du XXe siècle, dans les villes, le lait est conditionné dans des boîtes en fer étamé, puis dans des bouteilles de verre. Ces dernières cohabitent avec la vente en vrac pendant toute la première moitié du XXe siècle. Les consommateurs détiennent des bouteilles consignées qu'ils portent chez le crémier ou l'épicier pour les faire remplir. Lourdes, fragiles, elles nécessitaient toute une infrastructure pour leur lavage et leur collecte.

Elles sont toutefois concurrencées, au milieu du siècle, par une invention venue de Suède : le Tetra Pak. Dans ces premiers emballages en carton, où le lait est conditionné sous vide d'air, celui-ci se conserve plus longtemps. Le Tetra-Pak qui a une forme de berlingot tétraédrique (d'où son nom), arrive en France en 1956. En 1963, Tetra Pak invente l'emballage Tetra Brik de forme rectangulaire.



Le berlingot disparaît progressivement des linéaires, remplacé par les briques beaucoup plus faciles à stocker et à transporter. Surtout, ce conditionnement devient très vite aseptique. La société suédoise Tetra Pak développe en effet, dans le même temps, le procédé <u>UHT (ultra-haute température)</u>, mis au point au début des années 1950. C'est en 1990 que Lactel conçoit la 1ère bouteille de lait UHT 1 litre en plastique.



Mais l'évolution de la distribution de lait pasteurisé en bouteille a sensiblement varié selon les régions. Irène se souvient très bien avoir découvert à Rennes, les premières briques de lait en cartons d'1 litre, dans les épiceries ou crèmeries en 1956, lors de sa 1ère année d'études à Coëtlogon. On trouvait aussi du lait dans des bouteilles en verre.

## 32 – La consommation familiale de lait dans les fermes vers 1900

Vers 1900, les nourrissons des fermes et des campagnes étaient nourris au lait de vache coupé d'eau ou mieux au sein le plus longtemps possible, au moins pendant une année, voire 2 ans en Haute Vienne et 16 mois dans la Creuse (enquête de 1874, relatée par Catherine Rollet dans « Allaitement, mise en nourrice et mortalité infantile en France à la fin du XIXe siècle).

Les enfants avaient un bol de lait cru le matin, parfois au goûter à la mauvaise saison ou s'ils étaient malades. Il était recommandé de faire bouillir le lait cru. La pratique du lait du matin durait le plus souvent jusqu'à la fin de l'école, vers 11/13 ans, après obtention du C.E.P. Il faudra attendre 1959 pour que le terme de l'obligation scolaire soit porté à 16 ans.

Les adultes consommaient peu souvent le lait nature et l'absorbaient occasionnellement intégré dans une préparation. Il était consommé dans des bouillies, des gruaux, avec des pommes de terre, des galettes ou dans des desserts à base de crèmes. Cependant à la campagne, le lait était un peu plus consommé qu'en ville : environ 50 litres par an et par personne, soit un demi- bol par jour en moyenne.

Depuis la mode du café au lait, on s'est aperçu que le café pur est plus facile à supporter. Dans les régions où le fromage était produit, les paysans compensaient la valeur nutritive du lait par celle du ou des fromages. Le plus souvent, du lait caillé frais ou des fromages locaux à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis, affinés pendant des durées variables. La Bretagne vers 1900 est la seule région de France où le fromage n'était pratiquement pas consommé. Seuls le « Camembert » et la « Vache qui rit » entraient dans certaines familles. Il faudra attendre l'après seconde guerre mondiale pour que les fromages plus diversifiés entrent dans la composition normale des repas.

La seule grande différence de consommation du lait et de ses dérivés entre le début et la fin du XXe siècle, ce sont les yaourts, produits à partir des années 1950 et dont la consommation n'a cessé d'augmenter. Nous verrons plus loin quelques chiffres.

Rappelons que le lait contient du calcium et contribue donc à assurer la solidité osseuse et à protéger contre l'ostéoporose. Il apporte des protéines, des vitamines et des oligo-éléments, dont du zinc et du sélénium, et des oméga-3. L'intolérance au lactose n'empêche pas sa consommation modérée sous forme de fromage ou de yaourt.

Les bienfaits du lait sur la santé des adultes sont toutefois remis en cause par certains scientifiques, du moins dans le cadre d'un régime de pays riche. Ce dernier est déjà diversifié et non carencé et la prise systématique d'un produit lacté entraîne un apport protidique et lipidique supplémentaire qui peut être nocif, hors les problèmes d'intolérance au lactose.

La persistance de l'activité de la lactase à l'âge adulte est proche de 100 % dans les pays nordiques, elle est inférieure à 50 % dans les régions méditerranéennes. Les personnes porteuses du gène ont un avantage sur les autres. On a toujours bu beaucoup de lait au Nord, où l'on pouvait notamment le conserver plus facilement, alors que les pays du Sud ont consommé du yaourt ou des fromages affinés qui ne contiennent plus de lactose ou presque. La France à ce titre entre dans la catégorie des pays du Sud avec une consommation vers 1900 de 50 litres de lait par an et par habitant. Alors que c'était le double dans le nord.

### 33 – La consommation des produits laitiers en France en 1950

En 1950, les Français gardaient encore les séquelles des privations et des tickets de rationnement occasionnés par la guerre de 1939-1945. Les statistiques relatives à la consommation en général et à celle des produits laitiers : lait, beurre et fromages en particulier, ont démarré à cette époque.

Une étude en particulier a été effectuée en 1956 par Roger Veisseyre, alors Maître de Conférences à l'E.N.S.A. de Grignon et publiée dans la Revue Economie rurale, N°27. En voici un extrait. Le premier résultat est présenté à partir du total des productions calculé par la « Statistique Agricole Annuelle » du Ministère de l'Agriculture diminué du lait réservé à l'élevage, du solde des échanges et du solde des stocks de début et de fin d'année, pour l'année 1950.



Une file d'attente au cours de la guerre 1939/1945. Les habitants se contentaient des rations correspondant aux tickets de rationnement délivrés par les Autorités.

Le second résultat relatif à la Métropole et aux régions de France suit, résultant de multiples enquêtes alimentaires à partir de sondages, réalisées par l'I.N.H. (Institut National d'Hygiène) et l'I.N.S.E.E. (Institut National des de la Statistique et des Etudes Economiques). Seules les consommations minima ont été retenues.

Niveaux de consommation des Produits laitiers en France métropole par habitant en 1954					
Année 1954	Consommations moyennes	Consommations minima			
	déduites des évaluations de la	définies par les enquêtes de			
	production	1948 à 1952			
<ul> <li>Lait (lait en nature + laits de conserve exprimés en lait de nature)</li> </ul>	100	103 litres			
Beurre	6,5	8,4 kg			
• Fromages	6,5	8,3 kg			
Soit un total exprimé en lait	327	394 litres			

Régions	Niveaux minima de consommation annuelle par habitant en 1952 Résultats d'enquêtes alimentaires				
	Lait en l	Beurre en Kg	Fromage en kg	Equivalent lait total en l	
Ouest	105	14	5,7	511	
Nord- Est	139	7,5	7	396	
Centre- Est	113	7	11,5	403	
Centre	108	7	9,8	380	
Sud- Ouest, Midi méditerranéen	83	3,3	6,2	227	
Nord	104	12,6	8,6	505	
Région parisienne	101	8,4	10,9	420	
Ensemble	103	8,4	8,3	394	
	Consommation journalière moyenne en France par habitant en 1950				
	280 cl (1 bol)	20 g	23 g	1,08	

Dans toute la France, la consommation de lait en nature continue à être faible par rapport à celle des pays nordiques. Cependant, des différences assez nettes apparaissent, selon les régions. Dans le Nord et l'Est, le lait semble particulièrement apprécié, surtout chez les exploitants. En Lorraine, 40 % de ceux-ci en consomment au moins 180 litres par an. A Lille, Nancy et surtout Strasbourg, on relève des consommations moyennes dépassant 130 à 140 litres. Avec une ration voisine de 80 litres, les ruraux méridionaux figurent parmi les plus faibles consommateurs de lait.

La consommation du beurre varie, avec les régions, dans des limites beaucoup plus larges. Les chiffres les plus élevés sont relevés dans l'Ouest, ce qui n'est guère surprenant étant donné la réputation des Bretons dans ce domaine. Cependant, on reste confondu par certains résultats d'enquêtes vers 1950. Ainsi, dans la région de Fougères, 48 % des agriculteurs consomment au moins 75 grammes de beurre par jour, soit plus de 27 kg par an. Dans les villes, la consommation est également très élevée. A Rennes, une enquête approfondie, portant sur 1 pour cent de la population, a permis d'évaluer la consommation moyenne à 17,5 kg, en 1951. En présence de tels chiffres, nous nous demandons si la Bretagne n'est pas la région du monde où il se consomme le plus de beurre par habitant. En Normandie, la consommation est déjà plus faible. Elle dépasse cependant 11 à 12 kg, dans les villes comme dans les campagnes. Des chiffres du même ordre sont également relevés dans le Nord. En 1950, à Lille, une enquête portant sur 250 familles, la plupart de condition modeste, a révélé une consommation moyenne légèrement supérieure à 13 kg. Les régions méridionales présentent, bien entendu, les consommations de beurre les plus basses. Elles ne sont pas pour\* autant insignifiantes. Le rationnement a certainement modifié profondément les habitudes alimentaires de la population, encore qu'on ne dispose guère d'éléments de comparaison chiffrés pour préciser le fait.

Les variations de la consommation de fromage sont de moindre amplitude. Les consommations les plus fortes sont relevées dans le Centre-Est, puis dans le Centre et la Région parisienne. Des enquêtes conduites dans le Cantal, la Loire, l'Ain, la Saône-et-Loire, le Rhône, ont montré des consommations de l'ordre de 10 kg par an. A Paris, la consommation moyenne s'établit autour de 11 à 12 kg. Si nous nous reportons à nouveau aux statistiques de 1900, nous constatons que le Parisien consommait, à l'époque, 2,75 kg de « fromages secs » et 7 kg de « fromages frais ou en boîtes ». La Bretagne semble être la région où le fromage est le moins estimé. Chez les ruraux, de nombreuses enquêtes font apparaître des consommations quasi-inexistantes : parfois moins de 1,5 kg par an. Dans les villes, la situation est différente. À Rennes, en 1951, la consommation atteignait 7 kg.

Extrait de « la consommation actuelle du lait et des produits laitiers en France » par Roger Veisseyre, Revue Economie Rurale, 1956,

\* Note d'Irène – Depuis cette période post 1950, des études relatives aux maladies cardio-vasculaires ont incité les malades et les bien- portants à diminuer la consommation des graisses d'origine animale en les remplaçant par des huiles végétales insaturées.

#### 34 - Evolution de la consommation des produits laitiers en France de 1950 à 1996

Selon le site : http://www.sante.gouv.fr/IMG :

« De 1950 à 1996, la consommation de lait et de yaourts en France par personne est passée de 78 kg/an à 106 kg/an. Cette augmentation est due essentiellement à l'augmentation rapide de la consommation de yaourts (qui est passée de 8,7 kg/an/habitant en 1980 à 18,5 kg/an/habitant en 1996 tandis que la consommation de lait en liquide est passée pendant la même période de 74 l/an/habitant à 66 l/an/habitant). La consommation de fromages a augmenté de 5 à 18 kg/an, entre 1950 et 1996. L'équivalent lait entier mis en œuvre pour la fabrication des produits laitiers consommés en France était de 401 kg par habitant en 1995. Dans l'étude SU.VI.MAX, on observe une consommation moyenne de lait de 98 ml/j chez les hommes de 45 à 60 ans et de 82 ml/j chez les femmes de 35 à 60 ans. Les consommations moyennes de yaourts sont respectivement de 80 et 101 g/j et les consommations moyennes de fromages respectivement de 44 et 28 g/j....

En ce qui concerne le beurre, les huiles et autres matières grasses ajoutées, en France, la consommation des huiles végétales a augmenté régulièrement, de 5,2 kg/an en 1950 à 13,6 kg/an en 1996. La consommation de margarine est relativement faible en France malgré une augmentation entre 1950 (0,9 kg/an/habitant) et 1985 (2,4 kg/an/habitant) qui est aujourd'hui stabilisée voire en légère diminution (2,1 kg/an/habitant). Si la consommation de beurre a continué de croître jusqu'à 10,5 kg/an/habitant dans les années 70, elle diminue depuis pour atteindre en 1996, 7,9 kg/an/habitant.

Depuis 1980, la consommation totale de matières grasses se stabilise autour de 22 à 24 kg/an. La consommation actuelle représenterait une consommation moyenne de 60 g/jour, la consommation de graisses cachées (viandes, produits laitiers...) n'étant pas comprise dans ce chiffre.

Il persiste de grandes variations régionales des consommations des différents types de matières grasses en France. Même si ces différences ont tendance à s'estomper, il existe toujours une "France de l'huile " (régions du Sud) et une " France du beurre " (régions de l'Ouest et du Nord).

Toutefois, depuis 1995, les huiles végétales se substituent aux graisses animales.»

# 35 - Comparaison avec la consommation des équivalents laitiers dans le monde

Enfin, il me semble important de situer la consommation en équivalent lait dans le monde. A ce propos, il convient de distinguer dans les pays en développement, ceux qui souffrent réellement de malnutrition et ceux qui par tradition, ne pratiquent pas l'élevage et se passent de produits laitiers en compensant par d'autres aliments.

	Consommation des équivalents en lait en litres pour les années 2008, 2009 et 2010					
	2008 2009 2010					
Monde	104	103,5	104,1			
Pays développés	246,3	243,8	244,3			
Pays en développement	66	66,4	67,5			

Ce tableau met en évidence la prudence avec laquelle on doit considérer les moyennes. Celles du Monde ne sont nullement représentatives de la réalité. Les pays développés consomment près de quatre fois plus d'équivalents en lait que les pays en développement.

## 36 - Comparaison de l'évolution des produits laitiers avec les autres produits alimentaires en France de 1950 à 1996

Pour terminer, comparons l'évolution des produits laitiers à celle des autres produits alimentaires en France au cours de la seconde moitié du XXe siècle.

Évolution des " consommations " (disponibilité moyenne par an et par habitant) des principaux groupes d'aliments entre 1950 et 1996 selon l'Annuaire Statistique de la France (1999)								
Kg ou I /an/habitant	1950	1960	1970	1980	1985	1990	1995	1996
Pain 1	121,7	100,0	80,3	70,6	66,3	63,	59,6	60,0
Produits céréaliers 2	13,3	15,9	19,8	23,8	24,9	27,3	28,0	28,3
Pommes de terre	152,7	126,5	125,6	89,0	80,5	62,4	64,1	64,5
Légumes secs	3,1	3,5	2,3	1,9	1,4	1,6	1,6	1,6
Légumes 3	59,5	82,2	103,6	107,9	114,2	117,2	118,8	115,7
Fruits 4	37,7	55,5	66,9	67,0	71,6	71,7	67,8	65,0
Viandes 5	44,4	60,5	71,2	86,0	88,8	90,9	85,5	84,6
Poissons 6	10,5	13,8	15,4	18,1	19,7	23,4	25,4	25,4
Laits	77,6	ND	ND	74,0	ND	ND	68,4	66,2
Yaourts	ND	ND	ND	8,7	ND	ND	18,2	18,5
Laits, Yaourts 7	ND	76,8	83,9	90,0	99,7	104,5	106,1	ND
Fromages 8	5,0	8,5	11,5	15,3	16,0	17,1	18,4	17,9
Beurre, Saindoux 9	5,5	8,4	10,4	9,4	8,5	8,1	8,0	7,9
Huiles végétales 10	5,2	7,6	8,1	10,8	11,3	11,4	12,9	13,6
Margarine 11	0,9	1,6	1,9	2,3	2,4	2,3	2,1	2,1
Total matières grasses 12	11,8	17,6	20,4	22,6	22,3	21,8	23,0	23,6
Sucre 13	13,2	17,0	23,2	19,6	16,9	14,7	14,2	ND
Crèmes glacées desserts 14	0,0	1,1	2,2	6,6	8,8	12,4	14,2	ND

#### Au final:

Nous mangeons moins de :	Mous mangeons plus de :			
<ul> <li>Pain *</li> <li>Pommes de terre *</li> <li>Légumes secs *</li> <li>Lait nature **</li> </ul>	<ul> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> <li>Viandes</li> <li>Poissons</li> <li>Yaourts</li> <li>Fromages</li> </ul>			
* Différence compensée en partie par les produits céréaliers.  ** Différence amplement dépassée par les yaourts et les fromages.	<ul> <li>Huiles végétales</li> <li>crèmes glacées et desserts</li> <li>Matières grasses, parfois incorporées aux aliments</li> <li>idem pour le sel</li> <li>idem le sucre.</li> </ul>			

Parce que depuis 50 ans, nous avons changé de mode de vie (locaux chauffés, ascenseurs, diminution des métiers de travailleurs de force, transports en voiture ou collectifs ...), nous avons changé notre alimentation devant la pléthore de nombreux aliments de qualité et certains ont du mal à manger équilibré.

## 37 - ETUDE SIMILAIRE PLUS RECENTE DE L'INSEE ENTRE 1970 ET 2008

Pour terminer, les chiffres les plus récents que j'ai pu trouver, fournis par l'INSEE, sont les suivants :

## CONSOMMATION MOYENNE DE QUELQUES PRODUITS ALIMENTAIRES EN KG PAR PERSONNE :

	1970	1980	1990	2007	2008
Pain	80,6	70,6	61,7	53,5	51,7
Pommes de terre	95,6	89,0	60,8	71,1	68,5
Légumes frais (1)	70,4	88,4	86,0	85,9	86,0
Boeuf	15,6	19,3	17,1	13,7	13,3
Volailles	14,2	19,3	21,7	19,7	19,1
Oeufs	11,5	14,3	14,0	13,6	13,5
Poissons, coquillages, crustacés (2)	9,9	12,9	14,4	11,7	11,4
Lait frais (en litres)	95,2	74,0	66,4	51,4	51,5
Fromage	13,8	15,3	16,7	18,3	18,6
Yaourts	8,6	8,7	15,9	22,2	21,8
Huile alimentaire	8,1	10,8	11,1	9,0	8,8
Sucre	20,4	15,0	10,1	6,5	6,2
Vins courants (en litres)	95,6	77,1	44,7	23,5	22,7
Vins A.O.C. (en litres)	8,0	14,9	22,9	23,7	22,7
Bière (en litres)	41,4	44,2	40,1	30,7	28,0
Eaux minérales et de source (en litres)	39,9	54,7	90,0	161,1	151,1

Champ: France - Source: Insee, comptes nationaux - base 2000

Constats : la consommation de lait frais n'a cessé de diminuer tandis que celle des fromages a augmenté régulièrement. Celle des yaourts a presque triplé en 30 ans.

# Autrement dit en 2008, en produits laitiers, un français a consommé en moyenne :

Dans l'année	Par semaine	Par jour
51,5 litres de lait	1 litre	140 cl (1/2 bol)
21,8 kg de fromage	420 g	60 g (2 portions)
18,6 kg de yaourts	358 g	50 g (1 demi- pot)

En moyenne, le Français reste un amateur de fromages, ce qui est logique puisque la France est le pays au monde qui produit le plus grand nombre de fromages. Si on ajoute les desserts lactés et les glaces, on comprend que globalement le Français consomme trop de gras d'origine animale. Ce qui suppose de diminuer les viandes et les fromages gras, d'alterner avec du poisson ou des fromages maigres, d'utiliser des huiles végétales de qualité, d'augmenter les fruits et légumes ainsi que les céréales.

Ainsi se termine le chapitre sur le beurre et le lait, produits autrefois intégrés dans l'autoconsommation à la ferme.

Dernier clin d'œil sur le barattage du lait à Clitours (Manche) vers 1905.

Collection CPA LPM

