Voies lactées

Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation

Martine Napoléone
Christian Corniaux
Bernadette Leclerc
éditeurs scientifiques

isbn version numérique : 978-2-7380-1384-2

Pour acheter le livre papier, cliquez sur le logo cardere

Le lait, la vie, les technologies et des hommes…

Postface

Bernard HUBERT *

VOUS VENEZ DE LIRE UN ensemble de textes – ou au moins une partie d'entre eux – qui illustrent les dynamiques de recomposition de la production laitière dans le monde à partir de sept exemples de bassins laitiers analysés en détail par des chercheurs qui les étudient depuis plusieurs années. Ils ont montré que cette diversité de situations s'interprète à la fois par des particularismes locaux (historiques, culturels, géographiques, écologiques, politiques…) et par des interdépendances créées par les processus de globalisation en cours qui relient, volontairement ou malgré elles, des sociétés distribuées sur cette planète. Ce sont ainsi des technologies, des échanges de biens – à proximité ou au loin –, l'évolution des comportements alimentaires et des dynamiques de développement et d'emplois, qui bousculent ces bassins laitiers…

Mais peut-on parler de bassins laitiers comme de n'importe quels autres bassins de production, d'automobiles, d'aéronefs, de chaussures ? Il s'agit ici de bassins organisés autour de la production d'un produit bien particulier, d'origine animale et pour lequel il n'y a pas encore d'alternative synthétique jugée satisfaisante.

Quoi de plus emblématique de la vie que le lait [1] ? Produit par la mère pour nourrir son enfant, par la femelle pour ses petits, il est le lien intergénérationnel qui donne et assure la vie dès ses premiers instants. La vache (ou la brebis ou la chèvre), traite chaque jour, peut suppléer la mère et ce fut probablement là une des premières conquêtes de la domestication… Quoi de plus banal de nos jours qu'une cargaison de poudre de lait traversant les océans ? Les vaches peuvent être désormais à des milliers de kilomètres de ceux qu'elle nourrit ! Ils ne la connaissent même plus…

* Auteur de correspondance : hubert@agropolis.fr

[1] En tout cas pour les mammifères, dont nous sommes…

Ce chapitre de l'ouvrage *Voies Lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation* est publié en Open Access sous licence creative commons BY-NC-ND autorisant son utilisation et sa diffusion sans modification et à des fins non commerciales.
ISBN 978-2-7380-1384-2 — © INRA-SAD, 2015 — DOI : 10.15454/1.4477762007822568E12

Le lait, liquide tout comme de l'eau, est constitué d'une substance composite d'éléments organiques, minéraux, vivants, telle qu'on ne peut pas le garder « frais » plus de quelques heures. Il a fallu concevoir des techniques pour le conserver quelques jours, sous forme de lait caillé, de quelque mois à quelques années avec les fromages, depuis le caillé séché au soleil en Mongolie jusqu'aux fromages de plus ou moins longue garde qui ont fait la célébrité de notre pays ; chaque produit étant lié aux spécificités d'un lieu et bien souvent d'une race bovine, caprine ou ovine. C'est le plus souvent à l'aide de micro-organismes, en contrôlant leur développement, que ces transformations ont été inventées et pratiquées à grande échelle. Contrairement aux grains qu'il suffit de protéger contre les insectes, rongeurs et moisissures [1], le lait (comme la charcuterie) se conserve en utilisant certaines propriétés du monde vivant, les processus de fermentation, en les canalisant et les contrôlant. Et des sociétés entières se sont ainsi organisées autour de ces rapports étroits avec des animaux nourriciers, en confiant bien souvent aux femmes le soin des femelles laitières et la récolte de leur précieuse production.
Et voilà que ce produit unique peut se transformer en une simple commodité, de composition standardisée et de conservation garantie sans aucune autre manipulation ! Le lait ainsi réduit à son extrait sec en poudre peut circuler d'une partie du monde à l'autre, selon les avantages comparatifs et les goûts de chacun. Voilà qui est bien plus simple pour la transformation à venir : l'industrie dispose d'un produit fiable dont la composition est connue et régulière, ce qui permet de régler facilement les machines selon leur meilleur standard pour générer une diversité de produits finaux, plus ou moins brassés, sucrés, colorés, aromatisés, etc. Voilà qui est bien plus simple certes, que de partir de produits instables et différenciés pour transformer artisanalement, ici, le lait de Lacaune en Roquefort ou en Pérail, là celui de Manech en tomes basques ou béarnaises, ici de Normandes en Camembert, là de Tarines en Beaufort et de Montbéliardes en Comté... Que de savoirs divers, de savoir-faire, d'apprentissages, d'améliorations permanentes, d'échecs parfois [2], pour autant de goûts et d'habitudes, d'histoires et de cultures, peu compatibles avec une distribution de masse et des standards alimentaires convergents vers quelques modèles considérés comme des signes de réussite sociale.

On nous dit que la demande en lait va considérablement augmenter dans les années qui viennent, mais s'agit-il du même lait dans les pays où la valeur et le sens qu'on lui attribue sont issus de longues pratiques aussi bien alimentaires que festives que dans ceux qui le « découvrent » ? En Afrique au nord comme au sud du Sahara, le lait, le plus souvent lé-

1 Ce qui n'est pas non plus gagné d'avance !

2 Et alors, tout est perdu...

gèrement caillé, est un aliment usuel, quotidien, même s'il sert aussi à accueillir et honorer ses hôtes. L'augmentation de la demande vient du développement de l'urbanisation et de l'éloignement des consommateurs des « campements » où se trouve la production [1]. En Asie, la consommation de lait à cette échelle est récente. Elle concerne les classes moyennes urbaines qui n'y cherchent pas une alimentation traditionnelle mais un apport nutritionnel pour les enfants, une image de modernité, d'alignement sur les standards alimentaires internationaux, etc. Ce ne sont peut-être pas les mêmes dispositifs de production, les mêmes politiques de développement, voire les mêmes types de produits et les mêmes circuits de distribution (reconnaissance et confiance, étiquetage, certifications, etc.) qui sont susceptibles d'abonder des marchés aussi différents...

Il faut dire aussi qu'on a trouvé une vache, pie, noire et blanche (parfois rouge et blanche), issue du nord de l'Allemagne et des Pays-Bas, qui produit deux à quatre fois plus de lait que ses congénères, à condition toutefois qu'on la nourrisse en conséquence à l'aide de rations en partie concentrées, car ses besoins alimentaires ont vite fait de dépasser les capacités d'encombrement de son appareil digestif [2] si on veut vraiment lui faire produire le maximum de son potentiel. Mais le miracle de cette vache, c'est qu'elle peut s'adapter à une grande diversité de situations sur la planète, y être sous-nourrie (en baissant sa production) ou se contenter d'herbe, produisant alors moins mais pour des coûts de production concurrentiels à l'échelle du globe. La Holstein Pie Noire – encore appelée « hollandaise » dans certaines contrées – se rencontre sur l'ensemble de la planète, en plaine comme en montagne, dans les pays tropicaux comme dans ceux dits tempérés, dans des fermes de quatre à dix vaches comme dans des exploitations de dix mille ! C'est elle également qu'on trouve sur les emballages des produits laitiers ainsi que sur les panneaux publicitaires. Elle devient le symbole de ce qu'elle est, la machine vivante qui transforme de l'aliment – nous ne nous étendrons pas sur cette question – en lait en pack, en yoghourt, en Philadelphia, en Vache-qui-rit (qui inonde encore l'Afrique sub-saharienne). Elle est en quelque sorte l'archétype de la vision « industrielle » de l'agriculture telle qu'elle s'est développée depuis un demi-siècle, avec les modèles qui ont dominé la pensée agronomique et zootechnique de la Révolution Verte ou de la modernisation de l'agriculture dans les pays du Nord. En réduisant le vivant à un simple bien que l'on produit à partir d'intrants (fertilisants, aliments...), que l'on sélectionne pour sa productivité, ces modèles ont certes permis de préserver des famines une grande partie de l'humanité, mais ils ont contribué à réduire la variabilité du monde vivant et des conditions du milieu.

1 Et où les ruraux continuent à s'approvisionner.

2 Et pourtant, un rumen, ce n'est pas rien !

Toutefois, dans le monde de la production laitière, on peut constater, à peu près partout une cohabitation – plus ou moins concurrentielle – entre différentes formes de production. À côté des grandes structures industrialisées et spécialisées, on voit s'établir, si ce n'est se développer, d'autres formes d'exercice des activités productives [1], spécialisées en production laitière ou non, issues d'une tradition d'élevage ou non, parfois livrant aux mêmes collecteurs, parfois pas. Et ce sont justement ces dynamiques non linéaires et improbables qui vont contribuer à créer du territoire là où des formes antérieures d'utilisation de l'espace le permettent. Ce sont ces formes de résistance au *mainstream* de la rationalité productive et des économies d'échelle qui vont explorer de nouvelles pistes et valoriser des économies de gamme, investissant des formes et des quantités de travail différentes, des rapports aux animaux plus divers (pas toujours plus éthiques !). Elles se réfèrent – explicitement ou non – à un autre rapport avec le monde qui nous entoure et dont nous tirons nos ressources, vivantes comme non vivantes. Ces perspectives nous incitent à sortir des visions qui ont consisté à stabiliser, homogénéiser, réduire les incertitudes, en réifiant le monde vivant et en niant en partie les dynamiques de la vie, pour aborder ces interactions dans leur complexité, leurs évolutions issues des apprentissages croisés (entre hommes et animaux, hôtes et parasites, plantes et ravageurs...), leurs interdépendances à d'autres niveaux d'organisation spatiotemporels, etc. On pourrait imaginer ainsi une vision systémique de l'agriculture, et tout particulièrement de l'élevage, comme un processus de coévolution des relations nature société. Et le lait pourrait y retrouver son rôle de lien entre les êtres, les plantes, les animaux, les humains... Ne serait-il pas pertinent qu'une partie de la recherche, au moins, s'intéresse à ces voies innovantes, sans négliger [2] leurs formes de coexistence avec les modèles dominants, ne serait-ce que pour anticiper ce qui pourrait se passer dans les années qui viennent et qui n'est peut-être pas aussi simpliste qu'on veut bien nous l'annoncer ?

[1] Le présent ouvrage en présente de nombreuses, dont certaines paraissent très prometteuses !

[2] Il ne s'agit pas d'en faire des cas marginaux, mais peut-être, à l'inverse, des marges de développement.

Votre avis nous intéresse

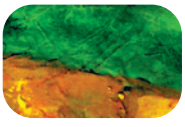
Pour citer ce chapitre

Hubert B., 2015. « Le lait, la vie, les technologies et des hommes... (postface) », In Napoléone M., Corniaux C., Leclerc B. (coords), *Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Inra-Sad – Cardère :305-308. DOI : 10.15454/1.4477762007822568E12

Affiliation des auteurs

Bernard HUBERT, Agropolis International, F-34394 Montpellier, France

Ce travail a été conduit dans le cadre du projet de recherches Mouve financé par l'Agence nationale de la recherche (projet ANR-2010-STRA-005-01).



SOMMAIRE

Remerciements 5

Préface
Benoît Dedieu, Patrick Caron 9

Introduction
Martine Napoléone, Christian Corniaux 13

MÉTHODE D'ANALYSE DES RECONFIGURATIONS DES BASSINS LAITIERS

De la trajectoire singulière aux processus communs
Martine Napoléone, Christian Corniaux 21

HISTOIRES SINGULIÈRES DE SEPT BASSINS LAITIERS SUR QUATRE CONTINENTS

Bassin laitier de Salto (Uruguay)
L'expansion d'un bassin laitier basé sur le développement de l'agro-industrie et de l'exportation
Pastora Correa, Pedro Arbeletche, Laura Piedrabuena, Danilo Bartaburu, Jean-François Tourrand, Hermès Morales Grosskopf 39

Bassin laitier de Ba Vì (Vietnam)
Un territoire d'élevage façonné par les politiques publiques, entre modèle industriel et soutien à la paysannerie
Guillaume Duteurtre, Duy Khanh Pham, Jean-Daniel Cesaro 67

Bassin laitier du Livradois-Forez (France)
Vers un réancrage de la production laitière dans le territoire
Marie Houdart, Virginie Baritaux, Sylvie Cournut 89

Bassin laitier des « Quatre Montagnes » (France)
Influences extérieures, réaction des acteurs locaux et réinvention de la tradition
Sophie Madelrieux, Françoise Alavoine-Mornas 111

Bassin laitier de la basse vallée du fleuve Sénégal (Sénégal)
Le développement de la filière entre lait local et lait en poudre importé
Christian Corniaux 143

Bassin laitier « Pélardon en Cévennes méridionales » (France)
Construire une filière localisée qui reste affranchie des dynamiques industrielles
Martine Napoléone, Jean-Pierre Boutonnet 157

Bassin laitier de Brasil Novo (Brésil)
L'émergence d'un bassin laitier localisé sur un front pionnier
René Poccard, Soraya Carvalho 185

FORMES ET MOTEURS DES RECONFIGURATIONS DES BASSINS LAITIERS

Les conditions d'interaction entre dynamique de bassins laitiers et dynamique territoriale
Marie Houdart, René Poccard 209

Les stratégies spatiales hybrides des laiteries entre (re)localisation et globalisation
Christian Corniaux, Virginie Baritaux, Sophie Madelrieux 227

L'évolution conjointe des bassins laitiers et des systèmes d'alimentation des élevages : quelle combinaison des ressources ?
Alain Havet, Sylvie Cournut, Sophie Madelrieux, Martine Napoléone 249

Entre local et global : quelles reconfigurations à l'œuvre dans les bassins laitiers ? Analyse comparative dans des bassins laitiers au Nord et au Sud
Martine Napoléone, Jean-Pierre Boutonnet 267

CONCLUSION, POSTFACE ET ANNEXES

Conclusion
Christian Corniaux, Martine Napoléone 299

Postface. Le lait, la vie, les technologies et des hommes...
Bernard Hubert 305

Annexe 1 – Sigles utilisés 310

Annexe 2 – Voyage aux pays du lait : dynamiques laitières dans le monde
Christian Corniaux 312

Annexe 3 – Repères chronologiques concernant l'agriculture, l'élevage, le développement rural en France 321

Les auteurs 326