



Université Rennes 2

Diplôme universitaire « Animaux et société » 2021-2022

Le paradoxe du lait

*Consommation et perception des produits laitiers
en perspective*

Fanny VEILLET

Sous la direction de : Dominic Hofbauer

JUIN 2022

Remerciements

Je tiens à remercier toute l'équipe pédagogique du Diplôme d'Université « Animaux et Société » de Rennes 2, tout particulièrement Dominic Hofbauer et Émilie Dardenne pour leur accompagnement et la qualité du parcours proposé.

Merci également à mon grand frère qui m'a permis de m'interroger sur nos rapports aux autres animaux dès l'enfance, ma maman pour son aide dans la finalisation du dossier et ma fille dont la naissance a fait émerger la question du paradoxe du lait.

Liste des abréviations

ANC : Apports nutritionnels conseillés

Ania : Association nationale des industries alimentaires

Atla : Association de la transformation laitière française

Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Cerin : Centre de recherche et d'études nutritionnelles

Cidil : Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière

Cniel : Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

FAO : Food and agriculture organization

FNCL : Fédération nationale des coopératives laitières

FNIL : Fédération nationale de l'industrie laitière

FNPL : Fédération nationale des producteurs de lait

GEM-RCN : Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

HCSP : Haut Conseil de la santé publique

IFN : Institut français de nutrition

INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

PETA : People for the ethical treatment of animals

PNNS : Programme national nutrition santé

Table des matières

Remerciements	2
Liste des abréviations	3
Table des matières	4
Introduction	5
Partie 1. Déploiement de la consommation de lait animal	7
1.1) Des bouleversements apparaissant au Néolithique	7
1) Les prémisses de la domestication.....	7
2) Les motivations de l’emprise de l’homme sur l’animal.....	7
3) La persistance de la lactase : organisation géographique du lait	9
1.2 Conquête du lait, emblème mythique et colonial	10
1) La symbolique d’une boisson ambivalente.....	10
2) L’avènement du colonialisme laitier.....	11
1.3. Ancrage du lait comme « indispensable » du quotidien	13
1) L’émergence d’un modèle de consommation standardisé.....	13
2) Les enfants et le lait : percée d’une stratégie de diffusion	14
3) Le marché mondial laitier prend son essor	15
Partie 2. L’industrie laitière : domination à plusieurs visages	17
2.1. Une emprise lobbyiste singulière	17
1) L’installation d’un empire d’influence	17
2) Légitimer sa position via des alliances stratégiques	19
2.2. Omniprésence du lait dans l’imaginaire collectif.....	20
1) Une imprégnation émotionnelle solide	20
2) La consolidation des mythes laitiers à travers la publicité.....	22
2.3. Le féminin en question	24
1) Les conditions de vie et de mort des vaches laitières	24
2) La consommation de “protéines féminisées”, entre oppression féminine et maternelle	26
Partie 3. Mécanismes psychologiques et statut quo du lait.....	28
3.1. Des individus entre confusion et culpabilisation.....	28
1) Lait et santé, des doutes entretenus.....	28
2) Influence des prescripteurs et mécanismes défensifs.....	29
3.2. Élaboration d’une réalité enjolivée : l’exception laitière.....	32
1) La question centrale des représentations	32
2) S’arranger avec la vérité	33
Conclusion.....	36
Table des annexes.....	39
Annexes	40
Bibliographie	47

Introduction

Les problématiques sanitaires de l'industrie agro-alimentaire occupent régulièrement le devant de la scène lors d'épisodes de crise, et le printemps 2022 en est l'exemple. En peu de temps, sont notamment survenus une épidémie de salmonellose concernant des chocolats au lait de l'entreprise Ferrero, et des suspicions de listeriose dans des fromages du groupe Lactalis¹. Bien que l'origine précise des ingrédients contaminés par ces bactéries ne soit pas établie, le lait animal est un dénominateur commun souvent déclencheur de ces infections qui sont parfois mortelles pour l'être humain. Au même moment, l'association L214 dévoile une enquête sur les fortes violences subies par des veaux laitiers dans un élevage des Pays de la Loire². Ce second évènement se révèle moins couvert médiatiquement pour le grand public que le premier : il est plus courant de voir ciblé un produit fini, abstrait et remplaçable, que la réalité d'un système installé et souvent méconnu par une grande partie des gens. Aussi, la majorité des consommateurs ne questionnent pas fondamentalement leurs habitudes alimentaires par la suite et les produits laitiers conservent une place centrale dans l'alimentation des français : 2,24 millions de litres de lait bus en France, et une hausse de 1,7 % de la consommation de fromages et beurre en 2019³, avec un chiffre d'affaires global de 39 milliards d'euros en 2020⁴.

Ces exemples sont significatifs de l'ambiguïté de notre rapport au lait : apparu relativement tardivement dans l'histoire de l'humanité pour la consommation humaine, le lait d'origine animale est aujourd'hui décliné sous de multiples formes (beurre, fromages, crèmes, glaces, poudres de lait) qui finissent par faire oublier sa fonction première, celle d'une sécrétion produite par une femelle pour nourrir son bébé. Il est d'ailleurs intéressant de se pencher sur sa définition, selon le dictionnaire Robert : « liquide blanc, opaque, très nutritif, sécrété par les glandes mammaires des femmes, des femelles de mammifères » qui précise en second point « lait de mammifères domestiques destiné à l'alimentation humaine »⁵. Ainsi, l'usage du lait directement pour l'homme est établi et légitimé dans la langue française. D'autre part, il est omniprésent dans l'imaginaire collectif et empreint d'un

¹ <https://www.gouvernement.fr/actualite/salmonelle-des-produits-kinder-rappeles>
https://www.lemonde.fr/societe/article/2022/04/06/suspicion-de-listeriose-rappel-de-coulommiers-et-de-bries-de-la-marque-graindorge_6120814_3224.html [consultés le 19 avril 2022].

² <https://www.l214.com/enquetes/2022/veaux-centre-recherche-denkavit/> [consulté le 20 avril 2022].

³ <https://www.pleinchamp.com/actualite/actualites-generales-produits-laitiers-la-consommation-resiste-en-france> [consulté le 19 avril 2022].

⁴ <https://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-chiffres> [consulté le 21 avril 2022].

⁵ <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/lait> [consulté le 19 avril 2022].

fort attachement culturel, souvent à dimension affective marquée et connotée très favorablement : réconfort du bol de lait chocolaté de l'enfance, images de seaux de lait à la ferme dans la littérature jeunesse ou encore souvenir de la vache souriante sur les emballages de fromage à tartiner. Même les populations qui se sont tournées vers une alimentation végétarienne poursuivent souvent leur consommation de produits laitiers ou la surinvestissent après l'arrêt de la viande, sans développer les mêmes réactions émotionnelles de rejet. Il est par ailleurs courant que ce choix de régime soit fait pour des raisons éthiques autour de l'élevage, sans placer la question du lait sur le même plan⁶.

L'objet de notre étude sera de questionner cet attachement particulier de l'homme moderne pour le lait sous toutes ses déclinaisons, si difficile à remettre en cause. Dans quelles mesures les produits laitiers incarnent-ils un paradoxe, à la fois symbolique et concret, qui les maintient dans une image positive et intouchable alors qu'ils contribuent à la souffrance animale au même titre que le marché carné ? Nous entendons ici la notion de paradoxe, du grec *paradokson* qui vient de *para* (à côté), et de *doksa* (opinion) et défini ainsi par le dictionnaire Larousse : « être, chose ou fait qui paraissent défier la logique parce qu'ils présentent des aspects contradictoires »⁷. Aussi, pour comprendre cette ambivalence, nous analyserons la façon dont le lait a traversé les siècles derniers et les continents à différentes vitesses pour s'imposer comme un aliment incontournable de nos sociétés modernes. De plus, nous réfléchirons au processus de domination à plusieurs visages mis en place par l'industrie laitière à travers le lobbying ou la publicité qui vient influencer la possible remise en cause de ces habitudes alimentaires profondément ancrées. De la même façon, l'emprise inhérente sur la sphère imaginaire et culturelle, ainsi que la négation de l'animal caché derrière les produits finis viendront éclairer notre réflexion. Enfin, nous porterons une attention particulière aux processus psychologiques qui alimentent ce statut quo et contribuent à la construction d'une réalité idéalisée dont nous identifierons des perspectives d'évolution.

⁶ Sasha MATHIEU et Géraldine DORARD, « Végétarisme, végétalisme, véganisme : aspects motivationnels et psychologiques associés à l'alimentation sélective. » *La Presse Médicale*, 2016, tome 45, n° 9, p. 729.

⁷ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/paradoxe/57878> [consulté le 21 avril 2022].

Partie 1. Déploiement de la consommation de lait animal

1.1) Des bouleversements apparaissant au Néolithique

1) Les prémisses de la domestication

Le caractère ancestral et universel de la consommation de lait revient régulièrement, suggérant que l'être humain a toujours consommé du lait animal comme fondamental de son alimentation. Si cet argument s'entend pour le lait maternel, au regard de l'évolution de l'humanité sur 7 millions d'années et de l'homo sapiens il y a deux cent cinquante mille ans, les traces d'alimentation de l'homme par le lait d'une autre espèce sont relativement récentes et remontent à l'époque préhistorique du Néolithique il y a environ 11 000 ans⁸. D'autre part, ce phénomène concerne les différents endroits du monde de manière très inégale, et est directement lié à l'apparition de la domestication, en premier lieu en Afrique, au Proche-Orient et en Europe. Karen E. Stothert définit la domestication comme « le processus par lequel les hommes, intentionnellement ou non, ont modifié par la sélection le profil génétique de certaines espèces de plantes ou d'animaux »⁹. Aussi, si les canidés il y a 15 000 avant J.-C, puis les chats, furent les premiers animaux domestiqués par l'homme, Emilie Dardenne précise que la domestication des animaux de rente est apparue plusieurs millénaires après, non plus dans une logique de support de chasse pour un peuple nomade mais véritablement en lien avec la sédentarisation, dans la volonté d'apprivoisement des animaux¹⁰. Les porcs, chèvres et moutons auraient été les premiers concernés, suivis il y a 10 500 ans par les « aurochs », ancêtres des vaches, dont la traite systématique daterait de 2000 ans après¹¹.

2) Les motivations de l'emprise de l'homme sur l'animal

Que recherchait l'humain à l'époque Néolithique en domestiquant des animaux jusqu'à présent sauvages ? Le but premier n'était pas nécessairement de tirer quelque chose d'eux selon Jean-Pierre Digard, puisqu'il ne pouvait pas prévoir que l'auroch femelle serait « une vache capable de donner plus de lait que n'en réclame son veau », mais il s'agirait d'abord d'une logique de curiosité et un souhait de domination¹². Pour autant, Jean-Denis

⁸ Thierry SOUCCAR, *Lait, mensonges et propagande*, Vergèze : Thierry Souccar éditions, 2008, p. 34.

⁹ Karen. E. STOTHERT, « Un exemple de transition vers la production agricole en Amérique », in DEMOULE, Jean-Paul (ed.), *La révolution néolithique dans le monde* [en ligne], Paris : CNRS Éditions, 2010, pp. 87-101.

¹⁰ Emilie DARDENNE, *Introduction aux études animales*, Paris : Presses Universitaires de France, 2020, p. 26.

¹¹ Elise DESAULNIERS, *Vaches à lait : dix mythes de l'industrie laitière*. Paris : Éditions La Plage, 2017, p. 26.

¹² Jean-Pierre DIGARD, « Les voies de la domestication animale, entre tendances, hasard et nécessité », in DEMOULE, Jean-Paul (ed.), *La révolution néolithique dans le monde* [en ligne], Paris : CNRS Éditions, 2010, pp.165-179.

Vigne indique que c'est bien la recherche de lait et non de viande qui a motivé le développement de la domestication des ongulés : par exemple, des traces archéologiques ont mis en évidence la mise à mort précoce de chevreaux par l'humain pour se réserver le lait, pratique similaire à celle de l'industrie laitière moderne que nous connaissons. L'auteur parle des différents profits tirés de l'animal domestiqué « prestige social de la possession d'une bête à haute valeur symbolique, force motrice ou de portage, lait et ses dérivés »¹³. De même, il décrit cette période comme le « déplacement écologique de certaines espèces de l'écosystème naturel vers les écosystèmes anthropisés »¹⁴, le nouvel ordre en somme de la néolithisation entraînant l'appropriation des plantes et des animaux par les humains, et actant les prémisses de l'élevage. C'est bien selon Florence Burgat l'Homo Sapiens qui a connu l'évolution de régime la plus rapide, passant d'un mode de vie de chasseur-cueilleur à une logique d'éleveur-cultivateur, puis à plus long terme « une production industrielle de l'ensemble de son alimentation »¹⁵. Cependant, cette dernière précise que la vision révolutionnaire du Néolithique a un caractère anthropocentré et que ce processus se déploie progressivement sur plusieurs millénaires, pas de façon nette et soudaine (l'alimentation de l'époque demeurant par ailleurs essentiellement végétale). L'auteur rapporte les différents aspects de la domestication dans le monde : en Europe, la maîtrise des animaux pour leur viande et dérivés, et la spécificité du « pastoralisme laitier » en Afrique de l'Est, conduisant à un véritable respect de l'animal pour le lait en tant que « richesse en soi et non simple ressource en viande »¹⁶. Jean-Loïc Le Quellec atteste, via l'imagerie rupestre au Sahara autrefois plus fertile, l'importance des différentes scènes de traite richement représentées. On y découvre notamment une première forme de l'emprise de l'homme sur l'organisation sociale de l'animal via la représentation de la séparation mère-bébé, la gestion de l'accouplement ou la traite violente à travers la technique de l'insufflation, qui consiste à injecter de l'air dans l'anus ou l'utérus de la vache pour provoquer la lactation et obtenir la dernière goutte de lait jusqu'au sang, en particulier quand la vache retient son lait pour son veau (pratique aujourd'hui illégale mais qui persiste dans différents pays dont l'Inde sous le nom de « phooka », voir en Aubrac en France)¹⁷.

¹³Jean-Denis VIGNE, « Les débuts de l'élevage des ongulés dans l'Ancien Monde : interactions entre société et biodiversité ». In DEMOULE, Jean-Paul. (ed.), *La révolution néolithique dans le monde* [en ligne], Paris : CNRS Éditions, 2010, pp. 145-164.

¹⁴*Ibid*

¹⁵ Florence BURGAT, *L'humanité carnivore*, Paris : Éditions du Seuil, 2017, p. 53.

¹⁶ *op.cit.* p. 86.

¹⁷ Jean-Loïc LE QUELLEC, « Traite et insufflation sur les images rupestres du Sahara contredisent l'hypothèse de la consommation du lait comme « révolution secondaire en Afrique », *Cahiers de l'AARS*, n°14, 2010, p. 217.

3) La persistance de la lactase : organisation géographique du lait

Un des facteurs important dans le déploiement du lait à travers le monde et ses conséquences inégales pour les différentes populations est la persistance de l'enzyme de la lactase. Comme nous l'explique Thierry Souccar, tous les petits des mammifères ont la capacité de digérer le lait grâce à un enzyme, la lactase, dont l'activité décroît après la petite enfance lors du sevrage : « en réalité, aucun mammifère adulte – pas même le bœuf - n'est capable de digérer correctement le lait de vache, à l'exception de quelques groupes minoritaires de population humaine : les Blancs originaires d'Europe du Nord et les tribus nomades qui pratiquent l'élevage depuis quelques milliers d'années »¹⁸. Des biomarqueurs de matières grasses laitières ont d'ailleurs été retrouvés dans des poteries du Sahara, et il semblerait que le lait fut transformé en yaourt, lait ou beurre potentiellement plus digeste que le lait frais¹⁹. Mauricette Fournier décrit comment les comportements d'élevage du Néolithique ont eu des longues conséquences sur les pratiques alimentaires et les attitudes vis à vis du lait. La persistance de l'enzyme de la lactase apparue il y a environ 6000 ans fait que des adultes sont aujourd'hui en mesure de digérer le lait « rétroaction d'une pratique culturelle sur la biologie humaine qui apporte un nouvel éclairage sur la répartition entre civilisations consommatrices et non-consommatrices de lait. Apparue en Europe du Nord et en Afrique de l'est, cette modification du génome humain se serait ensuite répandue dans le monde »²⁰. Aussi, Thierry Souccar en pointe les conséquences génétiques pour l'homme : à la suite du Néolithique, le rapport au lait divise l'Europe en deux avec une moitié Nord vivant de viande, laitages et peaux d'animaux alors que le Sud reste majoritairement composé de cultivateurs²¹. Ceci est conforme aux taux d'intolérance au lactose qu'on trouve actuellement, cité par Élise Desaulniers : 1% chez les Néerlandais contre 19% pour les Italiens du centre, et 68% des adultes qui digèrent mal le lait dans le monde²².

¹⁸ *op.cit.* p. 126.

¹⁹ Ewen CALLAWAY, « Pottery shards put a date on Africa's dairying ». *Nature* [en ligne], 2012.

²⁰ Mauricette FOURNIER « Les discours anti-lait, entre éthique et diététique. Essai d'interprétation d'hypermodernes attitudes », in RICARD Daniel (dir.), *Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*. Clermont – Ferrand : Presses Universitaires Blaise Pascal, 2013, p. 376.

²¹ *op.cit.* p. 35.

²² *op.cit.* p. 28.

1.2 Conquête du lait, emblème mythique et colonial

1) La symbolique d'une boisson ambivalente

La charge symbolique du lait dans l'Histoire est particulièrement forte : Mauricette Fournier le présente comme « boisson première, celle qui évoque universellement la relation physiologique de la mère à son enfant ; symbole sacré non seulement de la vie mais plus encore de la prise en charge maternelle qui va permettre le développement de la vie et par élargissement, élément initial de la création du monde »²³. Très vite, la représentation du lait animal, en particulier de vache, est magnifiée dans l'art, à commencer par l'Égypte Ancienne, période de 3000 ans ayant débuté vers 3150 avant J.-C. En effet, Loïc Le Quellec souligne que les vaches y sont souvent présentées comme bien plus imposantes que les « buveurs de lait », évoquant ici leur fonction nourricière, et parfois comme un animal divin dont le lait sert à la résurrection d'un roi défunt. Le lait est alors considéré comme l'aliment miracle des Égyptiens, promettant la protection divine, et donc l'immortalité. Des coutumes similaires dans lesquelles le lait vient honorer un rite mortuaire se sont développées en Afrique où « le rituel d'intronisation royale nécessite la traite d'une vache blanche, dont le nouveau roi doit boire le lait. À la mort du souverain, son corps est lavé dans du lait, et du lait est versé dans la bouche du défunt », pratique existant encore chez les Bunyoro de l'Uganda²⁴. Dans la mythologie grecque, vers 2000 avant J.-C Véronique Richez-Lerouge explique que Zeus aurait lui-même été nourri par la chèvre Amalthée, qu'il a ensuite remercié en la faisant constellation, le capricorne. L'auteur rappelle également la célèbre légende de Romulus et Remus qui se nourrissent du lait de la louve, dans la mythologie romaine datant d'environ 754 avant J.-C. Le lait d'une autre espèce animale consommé par l'homme est ainsi décrit comme « élément consubstantiel de la mythologie et de la symbolique, autant que des relations sociales et marchandes »²⁵. D'autre part, le lien entre lait et sang est commun dans les mythologies populaires, on parle de « sang blanc ». Par exemple, dans la tribu des Massaï, éleveurs semi-nomades d'Afrique de l'Est, viande, lait et sang constituent la base de l'alimentation et la vache est saignée à l'aide d'une flèche dans la veine jugulaire. Lait et sang sont régulièrement mélangés, et la viande ne peut être consommée le même jour²⁶. Pour finir, précisons que si le lait a été longtemps sacré, son usage social et quotidien a été quelque

²³ art. cité. pp. 376.

²⁴ art. cité. p. 231.

²⁵ Véronique RICHEZ-LEROUGE, *La Vache qui pleure ! Retour au lait naturel, une question de santé*, Paris : Nouveau monde éditions, 2016, p. 23.

²⁶ <https://www.universalis.fr/encyclopedie/massaï/1-une-economie-d-elevage/> [consulté le 25 avril 2022].

peu différent et bien moins valorisé. Mauricette Fournier explique par exemple que dans l'Antiquité, il était réservé aux « barbares » opposés au monde civilisé consommant du vin. Au Moyen-Âge, il est associé aux plus pauvres, puis au XVIIe siècle, c'est la boisson des « jeunes enfants, des domestiques ou des paysans », leur conférant une dimension de faiblesse et vulnérabilité²⁷. De même, Thierry Souccar indique que jusqu'à la fin de la Renaissance autour de 1600, l'Église interdit les laitages lors des jours maigres et la popularité du lait animal pour la consommation humaine était mauvaise. Les populations s'en méfiaient, pour des raisons sanitaires et ses effets sur la santé, et la médecine le soupçonnait de pouvoir transmettre la lèpre. Ce n'est que progressivement à partir du XVIIe siècle que des vertus thérapeutiques sont mises en avant : le lait d'ânesse est utilisé en collyre ou pour soigner des troubles intestinaux et pulmonaires et l'Église change de discours, permettant notamment de payer les jours maigres pour consommer du beurre²⁸.

2) L'avènement du colonialisme laitier

Nous avons évoqué l'irrégularité de l'élevage laitier et de la consommation de lait animal à travers le monde : jusqu'au XVe siècle, celle-ci concerne ainsi surtout l'Europe centrale et du Nord, le Moyen-Orient, l'Afrique Sub-saharienne et le sous-continent indien. L'exemple de l'expansion progressive du lait sur le continent américain est particulièrement significatif, puisqu'il s'inscrit dans la période coloniale et se répand comme symbole impérial qui esquisse un modèle capitaliste basé sur une domination à plusieurs facettes. Matilde Nuñez Del Prado Alanes décrit cette apparition qui se développe à partir du second voyage de Christophe Colomb en Amérique en 1493, malgré une domestication déjà installée outre-Atlantique. Ainsi, dès le XVIe siècle le cheptel européen est importé en masse en Amérique du Nord, accélérant la conquête des territoires et des peuples natifs ainsi que leurs animaux. C'est l'ensemble d'un écosystème qui se détruit sur fond de racisme et de démonstration de « supériorité culturelle », l'envahissement ayant pour but de « civiliser » les peuples et transformer leur rapport aux animaux, sous prétexte d'amélioration de l'agriculture et de santé publique. L'auteur précise que « la nourriture du colonialisme n'était pas une conséquence de la conquête, mais partie intégrante du projet impérial »²⁹. Mathilde Cohen développe à ce sujet la notion de colonialisme animal comme le « phénomène double,

²⁷ art. cité. pp. 377.

²⁸ *op.cit.* p. 36.

²⁹ <https://sentientmedia.org/dairy-in-the-americas-how-colonialism-left-its-mark-on-the-continent/> Citation traduite de l'anglais. [consulté le 3 mai 2022].

consistant d'un côté à utiliser les animaux pour coloniser les terres, les animaux natifs et les peuples, de l'autre côté, imposer des normes et pratiques légales étrangères relatives à la relation humain-animal sur les communautés et leur environnement »³⁰. Un des points importants de cette conquête du lait animal est la modification intrinsèque du rapport à l'allaitement, aussi bien des mammifères concernés que des humains. La consommation de lait pour les peuples natifs s'accélère en effet dès la fin du XVIIIe siècle avec la crainte des empires français et anglais de « dégénérescence raciale », et la consommation de lait animal en remplacement du lait maternel s'inscrit dans une volonté de réforme de la maternité, associée aux progrès techniques sur la pasteurisation. Les indigènes et leurs animaux sont alors accusés de produire du lait médiocre et les femmes d'allaiter trop longtemps, se rendant ainsi moins disponible en tant que force de travail. Ainsi « rendre le lait animal disponible aux colonies était un moyen de contrôler le corps des femmes et de produire plus de corps - plus de blanc pour exploiter le labeur des travailleurs noirs »³¹.

Ces pratiques coloniales s'étendront à travers les siècles (exemple des anglais en Australie et en Nouvelle-Zélande au XVIIIe siècle, des colonies françaises en Afrique ou des Belges au Congo au XIXe siècle) et entérinent la notion d'animal en tant que propriété, emblématique du système légal actuel. C'est aussi l'extension de l'élevage avec le symbole particulier du lait, qui après avoir conquis terres et peuples, impose un régime alimentaire sur le monde³². Aussi, son expansion se poursuit au XIXe siècle à travers ce que Matilde Nuñez del Prado Alanes qualifie de « néo-colonialisme », habité par des intérêts économiques grandissants. La consommation massive de lait, d'abord aux Etats-Unis, s'étend ensuite à l'ensemble de l'Amérique Latine et des Caraïbes, pour des peuples qui ne l'avaient jusque-là pas intégré à leur alimentation : des infrastructures élaborées se mettent en place, des campagnes promotionnelles sont déployées sur fond de valorisation d'un modèle capitaliste standardisé et basé sur le profit tiré de l'animal. Aujourd'hui, cet héritage est majeur puisque l'Amérique Latine produit 11% de la production laitière mondiale en ne représentant que 8% de celle-ci, et a continué de croître de 3,3% entre 2020 et 2021 pour représenter 64 millions de tonnes de lait. Le Brésil consacre ¼ de son cheptel au lait, ce qui est directement lié aux conséquences environnementales dramatiques et la perte de 72,4 millions d'hectares de l'Amazonie pour alimenter, en partie, le bétail de l'industrie laitière locale et mondiale.

³⁰ Mathilde COHEN « Animal Colonialism : the case of milk », *AJIL unbound*, Washington : Cambridge University Press, 2017, vol. 111, p.270.

³¹ art. cité. p. 272. Citation traduite de l'anglais.

³² *Ibid*

Même exemple pour la Chine, culturellement non laitière, aujourd'hui devenue troisième producteur mondial sous l'influence initiale de la promotion du lait par les forces occidentales³³.

1.3. Ancrage du lait comme « indispensable » du quotidien

1) L'émergence d'un modèle de consommation standardisé

Comme nous l'avons compris, les empires coloniaux contribuent massivement au déploiement du modèle laitier jusqu'au XXe siècle, et on observe parallèlement le développement de méthodes de productions industrielles qui standardisent cet essor. Florence Burgat décrit les progrès techniques de la zootechnie à partir de 1850 qui « combinés à ceux de la conservation, de la réfrigération et de la congélation décuplent les productions »³⁴. Précisément pour le lait, l'apparition de la pasteurisation autour de 1865 est un tournant pour sa consommation liquide, appuyée par le déploiement des chemins de fer qui accélèrent son transport. C'est notamment la période d'apparition d'entreprises majeures du secteur, comme Nestlé en 1868 autour des farines lactées en solution de remplacement à l'allaitement maternel. Cependant, Thierry Souccar parle du tournant actant le lait comme aliment quotidien incontournable avec la Première Guerre mondiale. Dès la guerre civile américaine entre 1861 et 1865, l'armée utilisait massivement le lait, très nourrissant et facilement transportable : ce schéma s'intensifie début XXe siècle avec une croissance forte du secteur du lait transformé pour les soldats, aussi bien aux États-Unis qu'en Europe, modifiant en réponse considérablement les pratiques agricoles³⁵. La demande de la population s'intensifie et les laiteries sont de plus en plus nombreuses dans les grandes villes, nécessitant une politique sanitaire et commerciale adaptée³⁶. Elsa Delanoue évoque la constitution du secteur laitier commence en filières via la création de la Confédération Générale du Lait en 1924 en France, avec à sa tête de puissants agronomes souhaitant stabiliser le marché avec l'appui de l'État et le développement du syndicalisme agricole³⁷. Néanmoins, l'après-guerre s'accompagne d'une chute de la demande à laquelle l'industrie laitière réagit en s'élargissant à d'autres domaines pour gérer les surplus. La pratique de « l'échantillonnage gratuit » et des laits artificiels envoyés en Afrique ou en Amérique du Sud se standardise, alimentant des

³³ <https://sentientmedia.org/dairy-in-the-americas-how-colonialism-left-its-mark-on-the-continent/> art. cité.

³⁴ *op.cit.* p. 120.

³⁵ *op.cit.* p. 37.

³⁶ *op.cit.* p. 24.

³⁷ Elsa DELANOUE, *Débats et mobilisation autour de l'élevage, analyse d'une controverse*, Angers : École doctorale Sociétés, temps, territoire, 2018, p. 119.

risques sanitaires pour des populations qui délaissent l'allaitement sans toujours disposer d'eau adaptée à la préparation de biberons, comme le rappelle Thierry Souccar³⁸.

2) Les enfants et le lait : percée d'une stratégie de diffusion

En parallèle, c'est un nouveau marché cible qui se globalise : celui des enfants. Thierry Souccar mentionne « une percée stratégique puisque les habitudes alimentaires acquises dans l'enfance ont tendance à se prolonger jusqu'à la fin de sa vie »³⁹. Ce phénomène avait débuté en Angleterre dès les années 1920 avec une expérimentation de distribution de lait dans les écoles pour combattre la malnutrition. Face à ce succès, les producteurs laitiers esquissent un travail de lobbying auprès du Ministère de L'Agriculture, qu'ils convainquent de subventionner au prix d'un demi-penny un verre de lait journalier aux écoliers : c'est l'instauration en 1934 du « Milk Act »⁴⁰. Elise Desaulniers rapporte le même phénomène au Québec, où les producteurs de lait le présentent comme un « remède miracle à la malnutrition » et gagnent les cantines scolaires où est proposé « un demiard de lait (284ml) pour 3 cents »⁴¹ dans les années 30. La période de la Seconde Guerre Mondiale accélère ce processus avec du lait distribué dans les écoles américaines dans l'ensemble des États américains en 1943, via des appels d'offres du Ministère de l'Agriculture auprès des producteurs de lait : le pays passera de 288 millions de verres de lait servis en 1946 à son pic, 2,7 milliards en 1970, avant de décroître significativement à 100 millions en 2005⁴². Cependant le pari est gagné, le lait est ancré dans les habitudes alimentaires et pour la fédération laitière, le *National Milk and Dairy Council* « la stratégie s'avère doublement gagnante : d'abord, stimuler les ventes, et ensuite, capturer et façonner toute une génération de consommateurs »⁴³. Thierry Souccar ajoute que le milieu du XXe siècle et l'équipement des foyers en frigos acte ce nouveau mode de consommation quotidienne, avec l'apparition de nouvelles habitudes comme l'achat de crèmes glacées et le conditionnement du lait en bouteilles, en particulier aux Etats-Unis⁴⁴. Aussi, la France observe ce développement fulgurant de l'industrie laitière et c'est sous l'impulsion de Pierre Mendès France, député puis président du conseil, que le lait fait son entrée dans les écoles. Dès 1932 est créé le comité national de propagande du lait, des beurres et du fromage, visant à promouvoir la

³⁸ *op.cit.* p. 37.

³⁹ *op.cit.* p. 36.

⁴⁰ *op.cit.* p. 38.

⁴¹ *op.cit.* p. 87.

⁴² *op.cit.* p. 40.

⁴³ *op.cit.* p. 88.

⁴⁴ *op.cit.* p. 36.

consommation de produits laitiers tout en subventionnant les entités qui les distribuent⁴⁵. En 1954, avec toujours l'argument de lutter contre la malnutrition de l'après-guerre, le verre de lait quotidien est obligatoire à l'école, présenté comme vital aussi bien par l'État que la filière laitière, mais aussi par la communauté scientifique et les pédiatres⁴⁶. Ces derniers reprennent les recommandations américaines de la *Food and Agriculture Organization (FAO)* qui revendique une alimentation riche en protéines animales pour une population « carencée », remodelant ainsi l'agriculture européenne à travers l'aide financière du Plan Marshall. Pour Pierre Mendès France, le lait relève non seulement l'aliment idéal qui permet d'écouler les stocks en étant consommé par des millions d'enfants, mais c'est aussi l'antidote au vin.

3) Le marché mondial laitier prend son essor

La seconde moitié du XXe siècle est marquée par un fort attrait pour les produits d'origine animale, qui va avec l'augmentation de la population et l'amélioration progressive de ses conditions de vie. Elise Delanoue indique que la consommation de viande et de lait se multiplie par deux au long de cette période et nourrir les populations devient un enjeu majeur pour l'agriculture. Ainsi, les cheptels s'agrandissent de toutes parts tout en modelant l'organisation du paysage agricole, les bovins de trait laissent peu à peu leur place aux vaches laitières et l'insémination artificielle remplace les taureaux dans les élevages. C'est l'époque à laquelle la recherche d'augmentation de la production entraîne une sélection génétique accrue, et un processus de domestication valorisé socialement qui répond à un accord implicite des populations⁴⁷. Au début des années 60 avec la Politique Agricole Commune (PAC), on assiste à échelle européenne à une volonté de favoriser la « protection des revenus paysans, le maintien d'une agriculture dynamique en Europe et la production de denrées à bas prix pour la consommation »⁴⁸. Les exploitations agricoles se modernisent et s'intensifient, le pouvoir d'achat augmente et c'est l'apparition des grandes surfaces dès les années 50 qui banalisent les produits d'origine animale sous toutes leurs formes. L'animal d'élevage incarne dès lors ce statut réifié, entravant la possible remise en cause de son usage pour l'alimentation.

D'autre part, on assiste depuis quelques décennies à un chamboulement de l'industrie laitière avec une demande qui ne cesse de croître. En effet, comme l'expliquent Malik

⁴⁵ *op.cit.* p. 41.

⁴⁶ *op.cit.* p. 30.

⁴⁷ *op.cit.* p. 104.

⁴⁸ *op.cit.* p. 121.

Makhlouf et Étienne Montaigne, des peuples autrefois peu consommateurs comme les algériens ou les chinois exercent une forte pression à laquelle il est difficile de répondre, puisque les pays exportateurs comme l’Australie rencontrent des problèmes climatiques qui freinent leurs capacités de production, alors que l’Union Européenne subventionne de moins en moins les exportations. Les auteurs rapportent l’analyse de Guillaume Duteurtre qui caractérisait le lait dans les années 70 de « marée blanche fulgurante »⁴⁹ avec 5% de croissance par an contre 1,1% pour la population mondiale. Jusqu’aux années 80, le marché était donc excédentaire et l’exportation subventionnée, appuyant encore une fois l’utilisation de nombreux substituts de lait dans l’agro-alimentaire et l’aide alimentaire aux pays en développement via les surplus. C’est en 1984 que les quotas laitiers apparaissent en Europe pour contrôler les prix, jusqu’en 2015 où l’objectif du libre marché est alors de répondre à la nouvelle demande. Le cheptel laitier n’a cessé de croître avant de se stabiliser en 2013 à 782 millions de tonnes de lait, soit environ 270 millions d’animaux, avec seulement 14% de la production en Europe contre 40% en Asie et 24% en Afrique⁵⁰. De fait, le marché du lait demeure fortement réglementé pour assurer des revenus aux producteurs et encourager la consommation « le niveau de protection dépassant en moyenne 80 %, contre 62 % en moyenne pour l’ensemble des produits agricoles »⁵¹. Ainsi en Europe, les producteurs sont subventionnés pour compenser les chutes de prix. Mais Elise Desaulniers souligne que le marché reste stable, avec environ 15% des dépenses des français pour des produits laitiers frais en 2010, ce qui représente moins de lait brut mais davantage de fromages et yaourts⁵².

Nous allons à présent réfléchir aux mécanismes qui font des produits laitiers un secteur si pérenne, en nous appuyant dans un premier temps sur les stratégies d’influence de l’industrie laitière qui s’expriment de différentes façons.

⁴⁹ Malik MAKLOUF et Étienne MONTAIGNE, « La dynamique du marché mondial des produits laitiers », *Livestock research for rural development*, 2016, p. 2.

⁵⁰ art. cité. p. 4. Précisons que ces chiffres concernent à 83% le lait de vache.

⁵¹ art. cité. p. 9.

⁵² *op.cit.* p. 146.

Partie 2. L'industrie laitière : domination à plusieurs visages

2.1. Une emprise lobbyiste singulière

1) L'installation d'un empire d'influence

L'industrie laitière a commencé à se fédérer début du XXe siècle comme nous l'avons vu, pour connaître une forte croissance qui fait d'elle aujourd'hui un lobby extrêmement puissant de l'agro-alimentaire. Elle s'est construit une place tout à fait particulière auprès d'acteurs d'influence majeure à commencer par l'État, les scientifiques et le corps médical. Pour commencer, rappelons qu'avec Pierre Mendès France, le secteur est devenu un « allié » du gouvernement d'après-guerre dans la reconstruction du pays. Thierry Souccar explique que dès 1944, Jean Raffarin est nommé secrétaire d'État à l'Agriculture, porté par les syndicats agricoles, « c'est tout le lobby agricole qui rentre au gouvernement »⁵³. Nous nous intéressons ici spécifiquement aux acteurs français : FNCL (Fédération nationale des coopératives laitières) et FNIL (Fédération nationale des industries laitières) toutes deux depuis regroupées par l'ATLA (Association de la transformation laitière française), ainsi que la FNPL (Fédération nationale des producteurs de lait). Leur alliance inaugure en 1973 le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) pour « faciliter les relations entre les fédérations de la filière laitière et promouvoir l'image du lait et des produits laitier »⁵⁴, selon ses termes. En 1981, le Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière (CIDIL) en découle, directement impliqué dans la production de supports à l'intention des acteurs médicaux, presse et médecins, et dans l'organisation d'évènements visant à promouvoir les laitages. Enfin, le Centre de Recherche et d'information nutritionnelles (CERIN) apparaît dans les années 90 sous forme d'association loi 1901 sans mentionner le lait dans son intitulé, ce qui d'après Thierry Souccar a créé la confusion en semblant représenter un "organisme officiel" pour des médias ou la commission européenne, alors que son rôle est également d'encourager la consommation de laitages, et donc servir des intérêts financiers⁵⁵. Notons enfin l'influence majeure de l'industrie sur les textes officiels, explicitée par l'association Greenpeace dans un rapport de 2017⁵⁶. En effet, dès 1981 avec les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC), suivi en 2001 par le Programme

⁵³ *op.cit.* p. 42.

⁵⁴ <https://www.filiere-laitiere.fr/fr/les-organisations/cniel> [consulté le 6 mai 2022].

⁵⁵ *op.cit.* p. 51

⁵⁶ GREENPEACE France, *Viande et produits laitiers : l'État laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ?* 2017, p. 9.

National Nutrition Santé (PNSS), les données scientifiques de l'Agence Nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et du Haut Conseil à la Santé Publique (HCSP) sont traduites en recommandations nutritionnelles pour la population, soit trois à quatre laitages journaliers pour le PNNS 1⁵⁷. C'est donc la base de référence nationale et les produits laitiers y occupent historiquement un groupe à part entière. Aussi, Greenpeace précise que le PNNS comporte des organismes comme l'Association Nationale des Industries Agro-alimentaires (ANIA), représentant différents acteurs de la filière animale comme Lactalis, et bien moins de la filière végétale en étant par ailleurs vierge d'acteurs associatifs environnementaux⁵⁸. Ces recommandations sont ensuite traduites concrètement depuis 2007 par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) et Greenpeace soulève un problème de clarté : les acteurs de la restauration collective considèrent ces données comme obligatoires faute d'alternatives, alors qu'elles constituent des préconisations indicatives et volontaires (on parle notamment ici de l'ensemble des établissements publics allant des établissements scolaires aux hôpitaux, armées ou prisons) : les commandes sont alors faites en fonction de ces références qui s'avèrent riches en produits animaux. Il est de plus souligné un problème de représentativité des acteurs avec six membres des filières animales (trois pour l'industrie laitière), contre le même nombre de nutritionnistes, deux acteurs des filières végétales, trois scientifiques et deux représentants de l'État⁵⁹. D'autre part, les recommandations du GEM-RCN couvrent par exemple sur le déjeuner des enfants entre 224 et 416% des apports en protéines recommandés par l'ANSES⁶⁰. Pour finir, Mélissa et Jonathan Mialon ont réalisé une étude sur l'impact politique de l'industrie laitière en France en 2015 et ont identifié le recours à des stratégies de lobbying à travers la mise en forme récurrente de preuves pour servir leur intérêts, l'envoi d'informations et de courriers, la création de groupes d'intérêts, le partenariat avec des professionnels de santé, l'État ou des organismes caritatifs, et la substitution politique⁶¹. Nous pouvons alors constater l'impact significatif de l'industrie laitière en matière de santé publique et sur l'assiette quotidienne de millions d'individus, de l'enfance à l'âge adulte.

⁵⁷ <https://www.nutrikeo.com/2019/10/pnns-4-strategies-nutrition/> [consulté le 19 mai 2022]. Révisé avec le PNNS 4 pour la période 2019-2023 par deux laitages par jour pour les adultes, toujours trois à quatre pour les enfants et seniors. Précisions que seuls le lait, le fromage et les yaourts sont définis comme « produits laitiers », les crèmes glacées étant par exemple classées en tant que « produit sucré ».

⁵⁸ *op.cit.* p. 9.

⁵⁹ *op.cit.* p. 11.

⁶⁰ *op.cit.* p. 19.

⁶¹ Mélissa et Jonathan MIALON « Corporate political activity of the dairy industry in France: An analysis of publicly available information ». *Public Health Nutrition*, n°20 (13), 2017. p. 2437.

2) Légitimer sa position via des alliances stratégiques

En parallèle, le secteur laitier se positionne auprès des scientifiques et des pouvoirs publics à travers le financement de structures majeures comme par exemple l'Institut français pour la nutrition (IFN), qui fait le lien entre recherche scientifique, corps médical et acteurs économiques. Comme le suggère Thierry Souccar, la neutralité des publications en lien avec les produits défendus par l'industrie agro-alimentaire en est compromise⁶². De plus, l'auteur décrit le mécanisme à travers lequel dès les années 90 de nombreux scientifiques ou médecins intègrent ce réseau, notamment par la constitution de "comités scientifiques" rémunérés, propres à Lactel, Yoplait ou Danone. Parfois pleinement convaincus des arguments des industriels en faveur du lait et de son bien-fondé pour la santé, ces intervenants médicaux peuvent devenir des « alibis à des opérations de marketing »⁶³ légitimant scientifiquement les propos de l'industrie. Enfin, l'auteur cite l'ensemble des colloques ou conférences organisés par les acteurs du lait qui n'hésitent pas à faire intervenir des membres du PNNS ou des chercheurs de l'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE). Or, le grand public ou la presse peinent parfois à voir ces événements comme faisant partie d'une démarche promotionnelle, mais plutôt comme des conférences neutres à visée scientifique. On peut citer l'exemple de l'exposition « Voyage au centre de l'os » en 2001 à la Cité des Sciences soulignant le rôle quasi exclusif des produits laitiers pour l'apport en calcium, organisé sous l'initiative du CERIN. Ce dernier est également intervenu auprès des pouvoirs publics, par exemple dans des travaux de prévention contre l'obésité où il est difficile d'imaginer que le rôle des laitages y est présenté de façon impartiale⁶⁴. Elise Desaulniers souligne à son tour le rôle ambivalent du CERIN dans les programmes de formation de nutritionnistes, mais aussi dans la commande d'études scientifiques. Il apparaît encore une fois que ces dernières, quand elles sont financées par l'industrie, ont tendance à lui être plus favorables. En effet, sans pour autant modifier leurs résultats, les chercheurs peuvent être amenés à construire leurs hypothèses en fonction de l'intérêt recherché, la littérature scientifique peut être interprétée ou certains points de vue mis de côté, et les industriels peuvent faire le choix de ne financer que les études les mettant en avant, voir même bloquer les publications pour lesquelles ce n'est pas le cas. L'auteur parle d'une stratégie utilisée par l'industrie laitière visant à « minimiser l'importance de

⁶² *op.cit.* p. 52. En référence à des questions de consommateurs publiés sur le site de l'IFN en 2006. On trouve la réponse d'experts à la question relative à l'implication des laitages dans les cancers qui parle « d'idée fausse véhiculée par des gourou pseudo-scientifiques ».

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ *op.cit.* p. 59.

données qui contredisent sa position »⁶⁵. Ce processus est facilement applicable pour le cas du lait puisqu'il est selon elle un aliment en « zone grise » : il est possible de ne sélectionner que les propos allant dans le sens de ses atouts, existants par ailleurs, tout en omettant les études indépendantes qui relatent son action neutre sur la santé, voir ses méfaits⁶⁶. Notre propos ici n'est évidemment pas de suggérer que tous les scientifiques servent l'industrie du lait, mais il est raisonnable de rappeler qu'ils sont les relais de recommandations élaborées historiquement avec l'industrie, souvent de bonne foi et en conformité avec leur cursus. Ils évoluent d'autre part dans ce même environnement culturel et symbolique du lait qui laisse peu place à sa remise en cause. Pour autant, certains professionnels de santé, cités dans un rapport de Greenpeace de 2022, ont des liens d'intérêts avérés avec l'industrie du lait qui utilise leur crédibilité scientifique pour asseoir ses actions de promotion auprès du grand public⁶⁷. Ainsi, nous voyons que l'omniprésence du lobby laitier auprès des principaux décideurs publics est indéniable. En plus des exemples cités, Elsa Delanoue évoque le rôle majeur de consultation auprès de parlementaires et les puissants groupes de pression dans l'élaboration de politiques agricoles⁶⁸. Nous allons à présent observer un des mécanismes d'emprise les plus efficaces : l'investissement massif de la sphère imaginaire.

2.2. Omniprésence du lait dans l'imaginaire collectif

1) Une imprégnation émotionnelle solide

Constamment présent au quotidien depuis la petite enfance, l'image du lait, d'abord maternel, opère une transition progressive dans l'esprit des populations vers le lait animal (de vache essentiellement) et comme une évidence. Ce mécanisme s'intériorise tout particulièrement à travers l'imaginaire. Elise Delanoue évoque cette image positive des producteurs de lait, qui rappellent "des fermes familiales de petite taille, des travailleurs vaillants" ou encore "le lait c'est un produit du terroir, qui véhicule des valeurs du terroir"⁶⁹. En effet, le lait incarne l'évocation de l'enfance, le symbole du réconfort et de l'abondance, il est associé à une image de douceur et de sérénité et selon l'auteur "cet attachement émotif au lait, c'est la victoire d'une industrie"⁷⁰. Au-delà de son omniprésence sous ses formes

⁶⁵ *op.cit.* p. 77.

⁶⁶ *op.cit.* p. 82.

⁶⁷ GREENPEACE France, *Comment les lobbies de la viande nous manipulent ?*, 2022, p 143. On retrouve l'exemple de l'influent Dr. Patrick Tounian, chef du service de nutrition pédiatrique à l'Hôpital Trousseau (Paris), qui collabore avec le CNIEL et est proche de la filière lait, s'exprimant régulièrement dans les médias pour défendre la consommation carnée.

⁶⁸ *op.cit.* p. 191.

⁶⁹ *op.cit.* p. 142.

⁷⁰ *op.cit.* p. 22.

premières, il est d'ailleurs aujourd'hui difficile de s'alimenter sans produits laitiers, ses composantes étant présentes dans la plupart des recettes et produits de l'agro-alimentaire : viennoiseries à base de beurre, poudre de lait dans les recettes de biscuits, chocolat au lait dans la majorité des confiseries incontournables de l'enfance, voir même via le lactose dans les médicaments. Nous avons déjà évoqué le rôle de l'école dans ce processus de légitimation, que le secteur laitier investi par des actions de promotion. Thierry Souccar cite l'exemple de la société Lactalis qui distribuait en 2006 dans les cantines des brochures autour du fictif Professeur Lactos et sa vache Fleurette "une vache heureuse de donner du bon lait à tous les enfants qui vont y puiser des trésors de bienfaits"⁷¹. Greenpeace mentionne dans son rapport de 2017 une campagne du CNIEL « À table pour grandir » qui amenait en 2009 des repères aux écoliers pour consommer quatre produits laitiers journaliers, ainsi qu'une convention entre 2016 et 2021 signée avec le Rectorat de Nancy pour former le personnel de l'Éducation Nationale aux thèmes de santé⁷². De fait, cette assimilation inconsciente élabore peu à peu la réalité des plus jeunes : questionner la légitimité de l'élevage laitier, voir même réfléchir à la manière dont il s'organise, ne rentre pas dans le champ des possibles tant il semble évident. C'est un constat déterminant, puisqu'une étude de 2022 publiée dans *Social Psychological and Personality Science* indique que le spécisme, c'est à dire le fait de considérer des intérêts et droits différents aux animaux en fonction de leur espèce, apparaîtrait à l'adolescence et ne serait donc pas inné. Les auteurs décrivent un "processus de normalisation" qui modifie l'attitude morale spontanée des enfants : l'ensemble des sujets considèrent d'ailleurs à tout âge qu'il est moins moralement acceptable de consommer de la viande que des produits d'origine animale comme le lait⁷³.

En parallèle, Florence Burgat réfléchit aux différentes rationalités liées à la consommation de ces produits et l'imaginaire y occupe une place majeure, autrement dit « tout ce qui se rapporte aux associations symboliques, aux fantasmes, aux projections évoquées »⁷⁴. Dans cette idée, la littérature jeunesse abonde d'exemples de banalisation du lait animal pour l'humain : nous avons répertorié davantage d'ouvrages informatifs traitant du lait que de la viande, comme un sujet plus facilement abordable pour les enfants et moins controversé. Il s'y trouve beaucoup d'images relatives à l'enfance, une association régulière entre l'univers de la vache et la nourriture des bébés, et une condition des vaches laitières

⁷¹ *op.cit.* p. 63.

⁷² *op.cit.* p. 26.

⁷³ Luke MCGUIRE, Sally B. PALMER et Nadira S. FABER, « The development of speciesism: age-related differences in the moral view of animals ». *Social Psychological and Personality Science*, 2022, p. 8.

⁷⁴ *op.cit.* p. 23.

jamais détaillée mais plutôt enjolivée, représentée dans un cadre paisible et en proximité de l'être humain. Le lait est majoritairement présenté comme étant à destination des humains et non des veaux, on y retrouve des citations comme « Le lait est blanc et doux. Il coule. C'est bon et nourrissant. » (Annexes 1)⁷⁵. Enfin, les histoires de fiction faisant appel à l'imaginaire représentent souvent le lait comme un aliment très favorable et souhaitable pour l'enfant, la façon typique de commencer la journée, et les vaches semblent satisfaites de leur contribution aux « besoins » humains, voir sont complètement effacées par le produit en lui-même (Annexes 2). La littérature est ainsi un vecteur parfois inconscient, parfois réfléchi, qui renforce l'attachement aux laitages dès l'enfance et participe à le légitimer.

2) La consolidation des mythes laitiers à travers la publicité

Nous l'avons compris, l'industrie laitière a réussi son pari de faire des produits laitiers « nos amis pour la vie », à l'image de la célèbre campagne publicitaire débutée dans les années 80 et reprise pendant plusieurs décennies par des générations entières. La publicité demeure le vecteur le plus efficace pour sublimer les produits laitiers sous toutes leurs formes et permettre le déni à grande échelle des problématiques relatives à leur consommation. Elise Desaulniers souligne d'ailleurs que certaines opérations publicitaires prennent l'aspect de campagnes de santé publique qui participent à déconcerter les consommateurs, comme le CNIEL qui bénéficie d'un co-financement de l'Union Européenne pour promouvoir les laitages⁷⁶. Aussi, comme le rappelle Émilie Dardenne, l'action de la publicité minimise les évocations négatives de la viande ou ses dérivés et relie l'univers carné au plaisir « une culture de la consommation de masse » qui oublie les animaux dans leur subtilité et leur intelligence⁷⁷. En effet, l'animal y apparaît régulièrement acteur de sa propre exploitation pour l'humain, prenons l'exemple de la célèbre vache qui rit, toujours souriante et ravie de fournir son lait (Annexes 3). Carol Adams parle d'un procédé classique auquel les femmes sont aussi confrontées, par leur représentation dans les campagnes de promotion comme « complices de leur propre oppression »⁷⁸. Aussi, selon Florence Burgat la publicité « habille, sublime, déplace le propos »⁷⁹ et les méthodes qu'elle décrit s'observent avec l'industrie laitière : il existe une assimilation de l'animal au produit via sa négation complète, une adhésion joyeuse à son sort, voire sa responsabilité d'en être arrivé là et parfois même la

⁷⁵ Ingela P. ARRHENIUS *Le lait*, Paris : Marcel et Joachim éditions, 2020. [ouvrage pour enfants à partir de 1 an].

⁷⁶ *op.cit.* p. 147.

⁷⁷ *op.cit.* p. 220.

⁷⁸ Carole J. ADAMS, *La politique sexuelle de la viande, une théorie critique féministe végétarienne*, Lausanne : L'Âge d'homme, 2016, p. 57.

⁷⁹ *op.cit.* p. 145.

valorisation de ce triste destin. Autrement dit, il n'existe pas de vache derrière ce verre de lait ou elle est ravie de nous le fournir et ce n'est quand même pas de notre faute si c'est si bon, ça vaut bien son sacrifice. D'autre part, l'animal s'efface pour laisser place au produit selon certaines caractéristiques mises en avant telles que le goût, le terroir ou l'aspect nutritionnel : valorisation d'un savoir-faire, érotisation ou jeu de langage dédramatisant sont dès lors d'autres astuces mises en place pour occulter la réalité qui se cache derrière ce qui est vendu.

L'analyse de différentes publicités autour des laitages nous a permis d'identifier ces procédés : le lait est ainsi représenté comme un vecteur de force et d'énergie indispensable, particulièrement pour l'enfance, et est également associé à la « bonne parentalité » (Annexes 3). On retrouve également la dimension affective et nostalgique, souvent aussi typique des fromages à tartiner visant l'enfant, ainsi que la valorisation du lait comme un produit pur, naturel et préservant l'environnement (Annexes 4). En revanche, le fromage et le beurre sont davantage axés sur la valorisation du terroir et de la tradition, ou la mise en avant du goût et des valeurs de convivialité et de partage (Annexes 5). La représentation stéréotypée du féminin est propre aux publicités sur la crème fraîche qui alimentent la vision de la femme au foyer dévouée, tandis que les crèmes glacées associent la femme à une figure sensuelle. La frontière floue entre sexualisation de la femme et de l'animal est aussi un mécanisme courant (Annexes 6). Enfin, les yaourts évoquent particulièrement la santé, l'univers de la femme bien dans son corps et la quiétude (Annexes 7). Elise Desaulniers rapporte le travail de l'industrie laitière pour maintenir un public captif autour du lait au-delà de l'enfance, avec un accent particulier mis sur la nostalgie via la multiplication des sources de laitages⁸⁰. Dans un rapport publié en 2021, l'association Greenpeace décrit précisément les méthodes marketing des lobbies de la viande autour de sept mythes : écologie, santé, virilité, bonne femme, identité nationale, convivialité et liberté⁸¹. Nous sommes bien dans cette même logique avec l'industrie du lait, ayant toujours pour objet de nous présenter un monde pur et verdoyant dans lequel les femmes sont bien dans leur peau, oscillant entre la figure de l'épouse et de la séductrice, tandis que les hommes travaillent à perpétuer le terroir. Aussi, les enfants grandissent avec force et joie de vivre, et les adultes poursuivent l'expérience nostalgique en se retrouvant autour de mets riches et savoureux. Selon Elsa Delanoue, un des enjeux majeurs pour l'élevage en général est bien de gagner la confiance du public, en particulier face aux

⁸⁰ *op.cit.* p. 93.

⁸¹ GREENPEACE France, *Haché menu : ce que cache la publicité pour la viande*, 2021, p. 12.

polémiques qu'il suscite de plus en plus⁸² : la publicité est alors le principal moyen de mettre en avant une démarche parfois mensongère de l'industrie autour du respect de l'animal et de l'environnement, via un méticuleux procédé de contrôle de l'image.

2.3. Le féminin en question

1) Les conditions de vie et de mort des vaches laitières

Nous avons jusque-là beaucoup évoqué les laitages en tant que tels sans réellement considérer en détails les animaux à leur origine c'est dire à quel point la portée symbolique du lait est forte et occulte la réalité d'un système d'élevage, ainsi que l'animal dans son individualité. Cependant, il est intéressant de revenir sur les conditions de vie et de mort des animaux de l'industrie laitière puisqu'ils incarnent en eux-mêmes le « paradoxe ». Comme le souligne Elise Desaulniers, la culture végétarienne est apparue il y a plusieurs siècles mais le véganisme, c'est à dire l'absence de consommation de tout produit d'origine animale, remonte au milieu du XXe siècle⁸³ : pendant longtemps, la consommation de protéines animales n'était pas naturellement associée à des souffrances évidentes ni même à l'abattage, et cette croyance demeure aujourd'hui pour une majeure partie de la population. Or, une citation de Gary L. Francione précise « il y a probablement plus de souffrance dans un verre de lait ou dans une glace que dans un steak »⁸⁴. Pour commencer, Émilie Dardenne rappelle que les femelles ont un rôle majeur dans l'élevage bovin, composé de la vache (femelle adulte), la génisse (femelle qui n'a pas encore eu de grossesse), le veau (petit mâle ou femelle) et le taureau (mâle non castré). L'espérance de vie des bovins est d'environ 20 ans mais les vaches laitières sont tuées à cinq ans environ, entre douze et vingt-trois semaines pour les veaux.⁸⁵ C'est la seconde industrie de l'agro-alimentaire en France, avec un cheptel laitier de 3,6 millions d'animaux⁸⁶ et nous parlons de vingt et un millions d'abattages de veau dans le monde chaque année⁸⁷, à quoi s'ajoute la mise à mort des vaches laitières. Si la vache peut commencer à se reproduire à un an environ, elle va cumuler dans sa vie quatre à cinq grossesses et l'insémination artificielle se renouvelle après chacune : cela occasionne donc un état de gestation presque permanent, y compris pendant la lactation maintenue ensuite via la

⁸² *op.cit.* p. 351.

⁸³ C'est d'ailleurs à partir d'une partie des membres de la Vegetarian Society, soucieux de ne plus consommer de laitages, que le terme « vegan » est apparu en Angleterre avec la création de la Vegan Society en 1944.

⁸⁴ Citation du philosophe et juriste en 2008, reprise dans l'ouvrage d'Élise Desaulniers. *op.cit.* p. 7.

⁸⁵ *op.cit.* p. 150.

⁸⁶ Nous détaillerons ici le secteur du lait de vaches, qui représente plus de 80% du lait animal produit mais le schéma de séparation précoce et abattage des petits est aussi présent pour les chevreaux ou agneaux, notamment.

⁸⁷ <https://www.indexmundi.com/agriculture/?commodity=cattle&graph=calf-slaughter> [consulté le 13 mai 2022].

trayeuse, et donc une importante énergie déployée en continu. D'autre part, des centaines de milliers de vaches partent à l'abattoir en état de gestation avancé chaque année⁸⁸. Florence Burgat souligne que le lait est produit par la mise bas (contrairement à l'image populaire de la vache en produisant naturellement et qu'il faudrait soulager) et que les veaux sont classés comme « sous-produits de l'industrie laitière »⁸⁹. Il est relaté, y compris par les éleveurs, que la séparation quasi immédiate du veau et de sa mère est vectrice de grandes souffrances, elle est absolument déconseillée en tout point pour la plupart des petits non sevrés des autres espèces, en particulier dans l'élevage de chiens ou de chats. Enfin, Elise Desaulniers rappelle que naturellement, le veau serait amené à téter pendant six à neuf mois, mais il est à la place isolé et nourri par du lait en poudre reconstitué et anémié volontairement pour rendre sa viande plus attractive. Le veau mâle est ainsi conduit à l'abattoir alors que la femelle intègre la filière laitière. Suite à ça, la détresse psychologique et physiologique amène souvent la vache à meugler pendant plusieurs jours, et le petit peut développer un stress très important impactant son système immunitaire.⁹⁰ L'auteur insiste également sur l'intelligence sociale complexe des vaches et leurs habilités émotionnelles, citant l'exemple d'une vache qui avait habilement dissimulé un de ses petits à l'éleveur pour pouvoir continuer à l'allaiter⁹¹.

De fait, il est bien question ici d'utiliser le système reproductif féminin, et donc de productivité de l'animal à travers lui : alors qu'une vache dans un contexte naturel produirait sept kilos de lait, le système industriel actuel et les évolutions liées à la sélection génétique font qu'elle peut en produire environ vingt-sept kilos. Ce rythme très soutenu engendre de nombreuses souffrances physiques comme les mammites, inflammations du pis, ou des problèmes métaboliques et osseux liés au volume important des pis.⁹² Ainsi, les éleveurs sont dans une logique de rentabilité, les vaches considérées comme des moyens de production et comme le précise Elise Desaulniers, on ne parle pas d'une matière première ou d'une denrée banale. Augmenter la productivité aura forcément des conséquences sur le bien-être des animaux concernés : les vaches laitières après une vie de gestation sont d'ailleurs « réformées », une fois la production laitière décroissante, et 80% de la viande bovine consommée en France provient de cette population⁹³. Ainsi, Florence Burgat l'admet « un animal plus rentable vivant que mort peut faire l'objet d'une certaine attention

⁸⁸ <https://www.asso-pea.ch/fr/actions/la-production-laitiere-en-question> [consulté le 13 mai 2022].

⁸⁹ *op.cit.* p. 359.

⁹⁰ *op.cit.* p. 105, Élise Desaulniers reprenant les propos du Dr Berreville.

⁹¹ *Ibid.*, l'auteur citant un témoignage Dr vétérinaire Holly Cheever.

⁹² *op.cit.* p. 103.

⁹³ *op.cit.* p. 108.

bienveillante »⁹⁴ et dans certains pays comme l'Inde il existe une volonté de préserver les vaches laitières de l'abattage dans certaines laiteries. L'auteur rappelle toutefois que ces mêmes pays sont régulièrement producteurs de viande bovine (le 1er exportateur mondial pour l'Inde)⁹⁵. Ainsi l'industrie de la viande et du lait demeurent interdépendantes et occasionnent à elles deux des milliards d'abattages annuels.

2) La consommation de “protéines féminisées”, entre oppression féminine et maternelle

Précédemment, nous avons évoqué le processus de domination enclenché à l'époque coloniale via le lait animal, modifiant le rapport des humaines et des autres animaux femelles à la maternité. Pour aller plus loin autour du symbole de la dépossession des corps, la pensée développée par Carol Adams dans *La Politique Sexuelle de la Viande* fait particulièrement sens. En effet, la consommation de produits animaux en général relève selon l'auteur du référent absent « pour que la viande puisse exister, les animaux doivent être absents. De la même manière, les femmes doivent disparaître comme personnes pour qu'on puisse exploiter leur corps »⁹⁶. C'est bien ce dont il est question dans le paradoxe du lait, où l'animal aussi bien que la mère allaitante n'existent pas pour le consommateur dans un morceau de fromage ou une confiserie au chocolat au lait. D'autre part, l'auteur utilise les termes « protéines féminisées » pour mentionner les œufs et le lait dont l'humain est particulièrement dépendant, la majorité des animaux utilisés pour son alimentation étant des femelles adultes et juvéniles. Elle souligne ainsi la « double exploitation » subie pendant leur existence où le corps est à disposition pour produire des protéines à rythme effréné, puis après leur mort, une fois leur rentabilité déclinante, où elles deviennent viande consommable « ce sont littéralement des pièces de chair féminine. On les opprime en raison de leur féminité ; elles deviennent nourrices de substitution »⁹⁷. Carol Adams décrit un cycle de « réification, fragmentation et consommation »⁹⁸ qui permet d'oublier la vie qui se cachait derrière l'animal avant la séparation de ses membres, à travers des appellations telles que "jambon" ou "steak". De la même façon, le lait est dépossédé de son point de référence initial sous sa forme de beurre ou de yaourt et sa consommation peut alors s'opérer. Aussi, l'auteur fait un parallèle entre l'oppression patriarcale des animaux et des femmes, notamment à travers le viol où

⁹⁴ *op.cit.* p. 30.

⁹⁵ *op.cit.* p. 125.

⁹⁶ *op.cit.* p. 16.

⁹⁷ *op.cit.* p. 142.

⁹⁸ *op.cit.* p. 100.

l'expression « morceau de viande » est souvent rapportée par les victimes dans leur vécu de réification. Les animaux dans toutes les formes d'exploitation sont également considérés comme des objets passifs jusqu'à leur mise à mort, et dans le cas du lait, l'insémination artificielle questionne particulièrement, avec l'existence de « rape racks », littéralement « cage de viols », pour permettre l'acte contre le gré de l'animal. Ainsi, « les animaux peuvent aussi être victimes de viol. On les a pénétrés, profanés, préparés pour le marché contre leur volonté »⁹⁹. La domestication permet cet emprisonnement orchestré par l'être humain pour obtenir les protéines féminisées, aliments de base du quotidien : les individus ne voient pour beaucoup ces animaux que via la sphère imaginaire, puis rencontrent l'aliment final dans l'assiette où l'animal est absent¹⁰⁰. Dans cette logique, Elsa Delanoue pointe la forte consommation actuelle de produits industriels et transformés dans lesquels les composantes animales ne sont pas concrètement observables, ce qui « gomme le lien entre l'aliment et la ferme et ne conduit pas le mangeur à penser l'animal dans son assiette »¹⁰¹ : c'est particulièrement vrai avec des protéines de lait invisibles.

Selon l'analyse de Carole Adams, les femelles produisant du lait sont bien des animaux « opprimés dans leur nature de Mères »¹⁰², on perpétue l'entrave à la création du lien maternel via la séparation avec le petit et l'appropriation de ce qui en est l'essence première, le lait. De nombreuses humaines devenant mères ont d'ailleurs pris conscience de cette réalité à travers leur propre expérience d'allaitement, et *Mothers against dairy* (les mères contre les produits laitiers) est l'exemple d'un mouvement international créé en 2016 dénoncer les méfaits de l'industrie laitière. Il regroupe le témoignage de femmes dont l'expérience de mère mis en lumière ou renforcé les problématiques liées à la consommation de lait, une « atteinte à la maternité et à la souveraineté corporelle »¹⁰³. Pour finir, nous avons fait le choix de mentionner le lien entre lait et emprise du féminin, mais comme ce fut déjà évoqué, il existe avec d'autres systèmes d'oppression comme le racisme. Elise Desaulniers donne l'exemple de néo-nazis suprémacistes blancs américains s'exposant avec des bidons de lait comme symbole identitaire, considérant que ceux qui ne le digèrent pas ne font partie de leur nation. Mais aussi, tous les enfants immigrés ainsi que des peuples autochtone intégrant un mode de vie occidental, qu'on contraint à consommer des produits laitiers via des

⁹⁹ *op.cit.* p. 113.

¹⁰⁰ *op.cit.* p. 154.

¹⁰¹ *op.cit.* p. 26.

¹⁰² *op.cit.* p. 152.

¹⁰³ <https://mothersagainstdairy.org/about/> [consulté le 13 mai 2022].

recommandations officielles ne correspondant pas à leur profil génétique et qui occasionnent parfois des problèmes de santé, voire des discriminations¹⁰⁴.

Partie 3. Mécanismes psychologiques et statut quo du lait

3.1. Des individus entre confusion et culpabilisation

1) Lait et santé, des doutes entretenus

Comme nous l'avons vu, les produits laitiers ont acquis une place idéalisée, entretenue par des politiques en leur faveur et une stratégie lobbyiste très efficace qui parvient à maintenir la réalité du secteur opaque au grand public. Tout particulièrement, le rôle prescripteur de certains acteurs vient renforcer cette image et demeure essentiel pour le choix alimentaire des populations : nous pensons particulièrement au corps médical, l'ambivalence du lait tenant pour beaucoup de l'effet qu'on sait de lui sur la santé. Les conclusions des études sur le lait et la santé sont parfois contradictoires et occasionnent de la confusion pour les individus. Or, comme le développe Elise Desaulniers, le lait n'est pas un aliment exceptionnel constitué de nutriments qu'on ne trouverait pas ailleurs : les mythes se perpétuent et sont en partie alimentés par les campagnes promotionnelles, reprises par les médecins. Par exemple, la question du lait comme indispensable à la santé osseuse et remise en cause par une étude de 2005 ayant analysé les résultats de cinquante-huit recherches qui ne trouvent pas de lien entre qualité des os des enfants ou jeunes adultes et consommation de produits laitiers¹⁰⁵. Les produits laitiers comme unique source de calcium est l'idée la plus répandue, reprise par le secteur laitier : or, les recommandations journalières sont de 900 mg en France (base de référence du secteur laitier pour soutenir les 3 à 4 laitages par jour), très éloigné des 450 mg par jour définis par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) qui prend en compte les différents modes de vie dans sa moyenne. Surtout, bien que les produits laitiers soient source de calcium, de nombreux autres aliments peuvent en combler les besoins (légumes verts, légumineux ou oléagineux)¹⁰⁶, fait rarement souligné par les médecins dans leurs recommandations. L'auteur souligne également les impacts potentiellement négatifs du lait sur la santé hormonale : rappelons que 80% du lait consommé provient de vaches gestantes, il est fortement concentré en hormones de grossesse (oestrogènes et progestérone),

¹⁰⁴ Podcast de Victor DURAN-LE PEUCH, « Les veaux pleurent, et on en fait tout un fromage », *Comme un poisson dans l'eau*, 2021.

¹⁰⁵ *op.cit.* p. 35. Au sujet d'une étude d'Amy JOY et coll « Calcium, dairy products, and bone health in children and young adults : a reevaluation of the evidence », *Pediatrics*, vol. 115, n°3, 2005, p. 736-743.

¹⁰⁶ *op.cit.* p. 36.

ainsi qu'en hormones naturelles de croissance appelées IGF-1, dont certaines études rapportent le lien avec un risque augmenté de développer certains cancers comme celui du sein, des ovaires ou de la prostate¹⁰⁷. Une autre étude est citée pour contredire le mythe des laitages comme limitant l'embonpoint : parmi les 13000 enfants suivis pendant 3 ans, ceux consommant des produits laitiers ont pris le plus de poids¹⁰⁸.

Différentes études s'intéressent par ailleurs aux liens de corrélation entre les laitages et d'autres problèmes de santé tels que l'allergie, le diabète, le cholestérol ou l'ostéoporose¹⁰⁹. Nous voulons principalement retenir ici que les effets du lait sur la santé humaine ne sont pas unanimes scientifiquement, et l'humain étant le seul mammifère à consommer le lait d'une autre espèce après son sevrage, son caractère indispensable peut être soulevé. Pourtant il demeure l'aliment essentiel promu et le remplacer reste très clivant : nous allons observer des exemples de discours influents qui entretiennent ce caractère « sacré ».

2) Influence des prescripteurs et mécanismes défensifs

Selon Elsa Delanoue, les scientifiques, en particulier dans les cas de controverse, ont cette fonction d'objectivation et sont attendus pour « fournir des preuves contribuant à réduire les incertitudes »¹¹⁰. Par exemple, L'INRAE est l'organisme public qui étudie l'élevage sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture : il est historiquement proche du secteur agricole, et nous l'avons déjà vu, le choix des recherches peut être orienté. Greenpeace rapporte dans son enquête de 2022 qu'il lui a déjà été reproché de reprendre les éléments de langage des filières d'élevage dans ses propos publics¹¹¹. Nous avons par ailleurs remarqué un important discours défensif de la part de certains professionnels dans les médias au sujet du lait, définitivement chargé affectivement : lors d'une émission sur France Inter intitulée "vices et vertus du lait", sur cinq invités (une chercheuse de l'INRAE dont le lien financier avec le lobby laitier a été cité, un journaliste, un nutritionniste, un historien et un ingénieur agroalimentaire), les quatre premiers étaient pro-lait alors que seul le dernier représentait un discours non favorable. Le présentateur lui-même se montrait partial et coupait régulièrement la parole à l'ingénieur, indiquant qu'il fallait qu'il fasse attention à ses propos pour ne pas inquiéter les auditeurs, il

¹⁰⁷ *op.cit.* p. 113. Au sujet des études de : Jeanine M. GENKINGER et coll., « Dairy products and ovarian cancer : a pool analysis of 12 cohorts studies », *Cancer epidemiology, biomarkers and prevention*, 2006.

Et du travail de Joseph KEON, *Whitewash*, New Society Publishers, 2010, p.26.

¹⁰⁸ *op.cit.* p. 64. Au sujet de l'étude de Catherine S. BERKLEY et coll., « Milk, dairy fat, dietary calcim, and weight gain : a longitudinal study of adolescents », *Archives of pediatrics and adolescents medicine*, n° 159 (6), 2005, p. 543-550.

¹⁰⁹ Se rapporter à l'ouvrage de Thierry Souccar précédemment cité pour aller plus loin au sujet des études scientifiques sur le lait et la santé.

¹¹⁰ *op.cit.* p. 216.

¹¹¹ *op.cit.* p. 127.

semblait important de renforcer très positivement sa consommation. Le paradoxe du lait était facilement observable tant ce produit était présenté comme intouchable, la seule suggestion pour ceux qui voulaient s'en passer consistant d'ailleurs à se tourner vers le fromage. Une confusion était aussi entretenue entre besoin de lait chez le bébé et la nécessité de boire du lait de vache infantile et non du lait végétal infantile, qui contrairement aux laits végétaux classiques sont maternisés et donc adaptés aux besoins des nourrissons. Étrangement, la question du lait maternel s'effaçait derrière celle du lait animal comme étant la norme. De plus, différents articles traitant du lait adoptent un ton hostile qui ne laissent pas place à la nuance : le comité de nutrition de la Société française de pédiatrie parle de « place essentielle du lait de vache » et évoque les détracteurs des laitages qui « s'acharnent », « vont jusqu'à dénoncer les manœuvres de l'industrie laitière », « aucun argument scientifique ne soutient la mise à l'index incompréhensible que subissent actuellement le lait de vache et les produits laitiers » ou encore « il n'y a aucune raison de décourager ou d'exclure leur consommation »¹¹². Le Dr Jean-Marie Bourre recense quant à lui l'ensemble des arguments scientifiques qui ne sont pas en faveur du lait et parle « d'extrapolations abusives », « d'amalgames et de contresens », « d'assertions fantaisistes et populistes » et qualifie de « comportements extrêmes la suppression injustifiée des produits laitiers », la ponctuation est aussi significative avec l'emploi de nombreux points d'exclamations¹¹³. Mauricette Fournier clame « la radicalité et la véhémence » des discours anti-lait, « disproportionnés »¹¹⁴. Par conséquent, si l'idée n'est pas d'analyser en détail chaque argument de ces auteurs, nous comprenons à quel point le rapport au lait est viscéral : il est peu probable de lire des discours défendant les légumes par exemple avec tant d'émotion. Pourtant, rappelons que différentes équipes scientifiques dont le sérieux est établi, comme l'École de Santé Publique d'Harvard, ont établi différents méfaits et abus des produits laitiers dans leurs recherches¹¹⁵.

Face à tant de confusions, les patients se réfèrent souvent au discours des médecins et ne modifient pas leurs choix, souvent par méconnaissance ou par peur. Romain Espinosa a réfléchi aux mécanismes qui empêchent le changement d'habitudes alimentaires dans le cas des produits animaux. Ici, nous pouvons évoquer l'apprentissage social par lequel « nous déduisons indirectement de l'information sur le monde qui nous entoure en observant les

¹¹² COMITÉ DE NUTRITION DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE PÉDIATRIE, « Le lait de vache serait-il dangereux pour la santé des enfants ? », *Archives de pédiatrie : organe officiel de la société française de pédiatrie*, vol.15, 2008, p. 1621-1624.

¹¹³Jean-Marie BOURRE, « Contre-vérités et désinformations sur les aliments : l'exemple des produits laitiers », *Médecine et nutrition*, vol. 46, 2010, p. 55-64.

¹¹⁴art. cité. p. 380.

¹¹⁵*op.cit.* p. 75. À propos des risques augmentés de maladie chronique et de la place centrale du lait dans les recommandations nutritionnelles officielles.

actions des personnes que nous côtoyons »¹¹⁶. De fait, face aux recommandations officielles, à l'offre de laitages présentés comme une évidence à échelle sociétale et aux renforcements permanents via les pairs qu'ils observent, des jeunes parents auront du mal à se tourner vers un autre choix pour l'alimentation de leur enfant : même s'ils ont des doutes, la culpabilisation est souvent plus forte. Plus puissant encore, le désir de conformité et la pression sociale vont les conduire à adopter les mêmes comportements dans une volonté de « normalité »¹¹⁷. Ceci est d'autant plus vrai dans une société où l'alimentation carnée est systématisée et représente la norme, comme l'évoque Florence Burgat « le fait carnivore serait l'une de ces évidences dont il y a tant de manière de rendre raison, chacune parfaitement intégrée à la vie des sociétés et aux représentations de l'ordre du monde, que toute interrogation à son propos ne dérouterait qu'un instant par son caractère incongru »¹¹⁸. Prenons l'exemple des cantines scolaires où malgré l'augmentation de l'offre de repas végétariens depuis la loi EGalim de 2018¹¹⁹, les produits laitiers demeurent présents quotidiennement, ce qui entretient leur image d'aliments indispensables auprès de millions d'élèves. D'autre part, Carol Adams explique que face aux menaces de changement de normes « la première tactique conversationnelle consiste à provoquer une posture défensive à travers le dénigrement » : la moquerie et la dévalorisation des choix alimentaires contraires, tels que le véganisme, se met régulièrement en place, ce qui maintient la logique de référent absent¹²⁰. On peut associer cette dynamique au phénomène de réactance décrit par Romain Espinosa chez les individus « lorsqu'ils font face à des discours prescriptifs qui les encouragent ou les forcent à changer de comportement, ils se sentent menacés dans leur liberté de choisir les actions pour leur propre vie »¹²¹ : il est probable que les polémiques autour de l'élevage et de la condition animale, l'augmentation des discours antispécistes et la dénonciation du secteur laitier va entraîner un état émotionnel empreint de frustration ou de colère chez l'individu, qui se braquera et voudra prouver que personne ne décide à sa place, perpétuant ainsi des choix contraires à ce qu'il a pu entendre.

¹¹⁶ Romain ESPINOSA, *Comment sauver les animaux : une économie de la condition animale*, Paris : Presses Universitaires de France, 2021, p. 148.

¹¹⁷ *op.cit.* p. 152.

¹¹⁸ *op.cit.* p. 9.

¹¹⁹ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. JORF n°0253 du 1 novembre 2018, p. 22.

¹²⁰ *op.cit.* p. 166.

¹²¹ *op.cit.* p. 130.

3.2. Élaboration d'une réalité enjolivée : l'exception laitière

1) La question centrale des représentations

Parmi les processus en jeu dans la consommation de produits laitiers, on retrouve la question de leur représentation, définie selon le dictionnaire Larousse comme « l'action de rendre sensible quelque chose au moyen d'une figure, d'un symbole, d'un signe »¹²². Florence Burgat le développe, la nourriture est perçue par l'individu de façon complexe, caractéristique de facteurs inconscients et de multiples signifiants « l'imaginaire et la psychologie du mangeur, la symbolique des aliments, les rapports sociaux »¹²³. Le cas du lait l'illustre très bien et il est intéressant de voir comment le lait animal en lui-même est considéré de façon extrêmement différente selon sa provenance. Prenons l'exemple d'une campagne de 2016 de l'association People for the Ethical Treatment of Animals (PETA), dans laquelle on voit des consommateurs exprimant leur avis après avoir goûté un lait qu'ils estiment être de vache (sans que ça leur soit précisé, il s'agit en fait de lait de soja) : il est décrit comme « sucré », « plus blanc que blanc » ou « doux » mais quand l'interlocutrice leur annonce qu'il s'agit de lait de chienne, les réactions sont violentes « c'est honteux », « est-ce que vous boiriez cette folie? » et le lait est presque toujours recraché¹²⁴. L'idée de consommer du lait d'un animal en dehors de leur champ de référence est intolérable et même quand on leur évoque des caractéristiques négatives telles que le pus qui peut être présent aux mamelles des vaches, ils ne peuvent sortir de cette image du lait de celles-ci en tant que norme. De fait, on touche à la question des interdits alimentaires qui entretient le mythe carnivore selon Florence Burgat, pour qui la société construit les limites de ce qui est mangeable ou ne l'est pas « un large éventail d'associations involontaires et de sentiments plus ou moins confus oriente nos choix, nos goûts et nos dégouts. Certains rejets expriment un malaise qui n'atteint pas le plan de la pleine conscience et encore moins celui de l'argumentation »¹²⁵. Cette tendance se retrouve dans les réactions de rejet régulièrement observées quand on parle de consommer du lait maternel de femme humaine après le sevrage, cela même chez des enfants encore jeunes. Saisissant cette ambiguïté, PETA a vu une de ses campagnes en Suisse censurée, dans laquelle une femme humaine était représentée avec une pompe sur la poitrine tandis que des gens buvaient son lait en verre et d'autres lui arrachaient son bébé¹²⁶. Il est

¹²² <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/repr%C3%A9sentation/68483> [consulté le 18 mai 2022].

¹²³ *op.cit.* p. 100.

¹²⁴ <https://www.petafrance.com/actualites/des-gens-decouvrent-qu'ils-viennent-de-boire-du-lait-de-chienne/> [consulté le 18 mai 2022].

¹²⁵ *op.cit.* p. 152.

¹²⁶ <https://www.midilibre.fr/2021/06/14/en-suisse-cette-affiche-de-peta-a-ete-jugee-trop-choquante-pour-etre-affichee-en-ville-9605278.php> [consulté le 18 mai 2022].

intéressant de voir que l’affiche a été décrite comme « choquante, sexiste et dégradante » : elle représente pourtant le système de l’industrie laitière, qu’il est bien plus confortable d’associer à l’image des vaches pâturant dans un pré. Il s’agit d’une des conséquences des techniques marketing, qui font que nous n’avons pas l’impression en mangeant un yaourt d’être face à un liquide concrètement sorti des mamelles d’une vache ou d’une brebis.

Pour comprendre les processus laissant ces réactions apparaître, on peut s’appuyer sur la théorie de l’ignorance sincère expliquée par Romain Espinosa, qui implique qu’une partie des individus ne connaissent pas « en toute bonne foi » les conditions de vie des animaux et le système laitier¹²⁷ : le mythe selon lequel la vache produit du lait en continu, sans imaginer concrètement la nécessité de gestation, reste courant pour le grand public. Ceci s’explique aussi par le manque d’informations concrètes communiquées et une réalité dissimulée par le secteur à l’aide de ruses marketing. Une autre théorie applicable que détaille l’auteur consiste en l’existence de deux systèmes de pensée qui dictent nos prises de décisions : le système 1, automatique et habituel nous demande peu d’effort et le système 2, plus complexe, nécessite de la réflexion plus coûteuse. Dans le cadre de la nourriture, le système 1 est mobilisé de façon intuitive pour prendre les décisions alimentaires de tous les jours, nous faisant consommer en fonction de nos habitudes. Il est facile au quotidien de ne pas mobiliser le système 2, en s’épargnant d’aller chercher des informations qui questionneraient ces réflexes. Comme le précise Romain Espinosa « si aucun élément perturbateur ne vient troubler votre routine, vous n’apprendrez jamais la violence derrière les inséminations de brebis »¹²⁸. Le système 1 viendra ainsi toujours nous rappeler notre expérience personnelle et les images positives associées au lait, perpétuant sa position d’aliment « essentiel et normal ».

2) S’arranger avec la vérité

A ce stade de notre réflexion, nous pouvons imaginer que beaucoup d’individus ne seraient pas complètement à l’aise avec le fonctionnement de l’industrie laitière tel que nous l’avons décrit, si l’ensemble des informations leur étaient en permanence exploitables consciemment. Or, nous cherchons toujours à faire diminuer cet état de tension interne et différentes “astuces” vont permettre de ne sélectionner que les informations qui nous arrangent, et ainsi se satisfaire de la réalité qu’on a créée psychologiquement. La célèbre théorie

¹²⁷ *op.cit.* p. 75.

¹²⁸ *op.cit.* p. 110.

de la dissonance cognitive, développée par Léon Festinger, est reprise par Romain Espinosa dans le cadre alimentaire pour caractériser les situations où nos décisions s'avèrent contraires à nos principes moraux. La solution pour chasser le mal-être interne sera de modifier ses actions pour être en adéquation morale avec, ou alors intervenir sur les valeurs morales en question afin qu'elles s'accordent à nos choix¹²⁹. Ainsi, beaucoup d'individus deviennent vegan pour ne pas participer à la violence infligée aux animaux, mais c'est une solution coûteuse et une majorité préfère considérer que la condition animale n'est pas si mauvaise afin de maintenir son mode de vie. Cependant, nous sommes face à une situation paradoxale lorsqu'il s'agit du lait et du végétarisme, puisque comme le rapportent Sasha Mathieu et Géraldine Dorard, les arguments évoqués par les végétariens pour arrêter la viande sont justement en premier lieu d'ordre éthique et environnemental¹³⁰. Nous avons démontré que souffrance et mise à mort sont aussi omniprésentes dans l'industrie laitière et l'impact environnemental est également conséquent : les treize plus grandes entreprises de lait mondiales ont émis presque autant de CO2 que le Royaume-Uni en 2017¹³¹, fromage et vaches laitières occasionnent la consommation d'eau et l'utilisation de terres parmi les plus importantes de l'alimentation¹³². Nous pensons ici à une situation d'ignorance feinte en opposition à l'ignorance sincère, et une partie de la population végétarienne a su diminuer sa dissonance cognitive en s'arrangeant de cette réalité. Selon Martin Gibert, on peut créer la croyance d'un traitement correct des animaux dans le cas des produits laitiers, où les vaches, chèvres ou brebis ne souffrent pas quand on leur prend leur lait qui « ne touchent pas directement à la chair [...] pas directement à la mort »¹³³.

Dans cette logique, on peut observer que l'arrêt de la viande s'accompagne régulièrement d'un surinvestissement des autres produits d'origines animales avec parfois même un rejet de l'alimentation vegan, qui pourrait pourtant s'avérer la meilleure solution pour une adéquation choix/valeurs. Ce phénomène évoque la notion de licence morale développée par Romain Espinosa comme « le fait qu'un même individu est davantage susceptible d'entreprendre une action immorale, non éthique ou problématique, après avoir fait une bonne action »¹³⁴ : ainsi, se détourner d'une alimentation carnée engendre des

¹²⁹ *op.cit.* p. 80.

¹³⁰ art. cité. p. 4.

¹³¹ https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/06/20/les-grands-groupes-laitiers-epingles-pour-leur-impact-sur-le-climat_6043577_3244.html [consulté le 19 mai 2022].

¹³² <https://www.bienpublic.com/environnement/2021/12/13/viande-produits-laitiers-quels-sont-les-aliments-les-plus-polluants> [consulté le 23 mai 2022].

¹³³ *op.cit.* p. 75. Elise Desaulniers relatant ici un entretien avec l'auteur Martin GIBERT.

¹³⁴ *op.cit.* p. 121.

changements d'habitudes alimentaires et une mise à distance des normes sociales qui peut s'avérer complexe au quotidien, et l'individu végétarien peut exercer une forme de "compensation" vers un comportement qui n'est pour autant pas éthique, en consommant beaucoup de fromages par exemple. Cet exemple est d'ailleurs majeur puisqu'il revient régulièrement comme justification à ne pas végétaliser son alimentation « mais je ne pourrais pas me passer de fromage ». Elise Desaulniers souligne que l'humain a hérité de ses ancêtres une recherche de nourriture propre à sa survie, incarnée en partie par le gras même si nous n'en avons plus le même besoin : il est très présent dans le fromage avec en moyenne 30g de lipides pour 100g et nos papilles gustatives nous le rappellent. Aussi, nous retrouvons de la casamorphine dans la fermentation nécessaire au fromage « protéine qui a des propriétés analgésiques similaires à celles de la morphine » (les scientifiques sont toutefois divisés sur la possibilité de son passage dans le sang)¹³⁵. D'autre part, le cerveau va associer des images complexes et des émotions qui vont jouer directement sur l'envie de retrouver ces saveurs pour « satisfaire nos neurones » et cet aspect addictif est largement exploité dans la publicité qui multiplie les images de fromage fondu etc. De surcroît, il y a une forte dimension culturelle en jeu : l'historien Renan Larue rappelle que se passer de lait était longtemps considéré comme une pratique extrême où « renoncer aux produits laitiers, c'était renoncer aux plaisirs physiques en général », ce même pour les végétariens. Il souligne qu'à l'Antiquité, ces derniers condamnaient déjà la mise à mort de la vache qui aurait dû être honorée pour le lait qu'elle fournit dans une forme « d'obligation contractuelle »¹³⁶. Afin d'illustrer ce fonctionnement moral des populations végétariennes qui peut paraître contradictoire, Florence Burgat évoque l'analyse du philosophe Matthew Calarco pour qui c'est la limite entre le sacrifice réel et le sacrifice symbolique qui est en jeu dans le végétarisme. Les végétariens consomment des produits laitiers souvent issus de l'élevage intensif sans problème interne apparent « [ils] auraient l'impression de ne participer qu'à un sacrifice symbolique [...] alors qu'ils participent à un sacrifice réel, légèrement différé dans le temps au regard de la manducation carnée (abattage des nouveau-nés, nécessaires à la montée de lait) ». ¹³⁷

¹³⁵ *op.cit.* p. 152.

¹³⁶ *op.cit.* p. 155. Elise Desaulniers transcrit une partie de son entretien avec l'auteur Renan LARUE.

¹³⁷ *op.cit.* p. 396.

Conclusion

Au cours de notre analyse, nous avons parcouru la consommation et la perception du lait animal sous le prisme du paradoxe qui le caractérise. Notre objectif était de comprendre par quels mécanismes il s'était imposé comme un indispensable alimentaire de nos sociétés modernes, protégé aussi bien d'un point de vue symbolique qu'au regard des enjeux de santé publique. Nous voulions aussi déterminer de quelles façons était maintenue cette représentation positive, malgré l'impact de l'industrie laitière sur l'environnement et la condition animale comparable à celle de la viande. Ainsi, nous avons pu mettre en évidence le poids historique significatif du lait animal : il incarne la mainmise de l'homme sur les autres animaux dans une logique de domination et à travers une mutation génétique qui permet sa digestion et son déploiement. Sa portée sacrée s'est transmise à travers les siècles, mais également géographiquement puisque la consommation de lait s'est opérée dans une logique de conquête des terres, des peuples et des animaux. De fait, elle a grandement contribué à répandre un modèle de consommation capitaliste occidental, sur fond d'essor industriel standardisé à grande échelle. Le lait et ses dérivés représentent l'attrait d'un mode de vie, la création d'un besoin toujours plus grand qui alimente une omniprésence sur le marché et une production à échelle mondiale. D'autre part, le secteur laitier a optimisé son rôle d'allié nourricier d'après-guerre auprès des États et modelé une stratégie infaillible d'aliment essentiel, naturel et normal auprès de générations qui grandiront dans cette idée. Fédéré, l'empire laitier est colossal et au cœur d'alliances stratégiques qui appuient la diffusion de sa promotion : corps médical, scientifiques, recommandations officielles. Aussi, l'imaginaire collectif est empreint du lait comme aliment à forte portée émotionnelle, à travers des messages inconscients et répétitifs dans la littérature jeunesse par exemple, mais surtout par une stratégie marketing puissante qui perpétue dans la publicité les différents mythes laitiers auquel les populations sont attachées : terroir, nature, tradition, réconfort, partage, idéal féminin, santé, force et joie de l'enfance. La portée du lait est si forte qu'elle permet d'instaurer une forme d'omerta sur les difficiles conditions de vie et de mort de vaches laitières dans une logique d'oppression du féminin et du maternel. Enfin, des mécanismes psychologiques nourrissent le paradoxe du lait à travers l'entretien des doutes, le renforcement négatif ou la décrédibilisation de sa remise en cause véhiculée par des discours prescripteurs. Les populations, pourtant parfois sensibles aux causes animales et écologiques, participent à ce statut quo en jonglant avec leurs représentations facilitatrices et l'élaboration d'une réalité enjolivée où les laitages font figure d'exception. Face à l'ensemble de ces

éléments, nous avons eu l'impression d'observer un système en « entonnoir », dans lequel le puissant héritage du lait avait permis l'installation d'un système de lobbying moderne incassable, qui ne laisse ensuite que peu de choix aux individus pour opérer de façon neutre. Nous pensons à un étau qui se resserre, résultat d'un processus transversal en marche depuis des siècles. Aussi, notre réflexion a découvert un produit « lait » si fort qu'il a pris l'essentiel du propos en plaçant au second plan l'animal qui le produit, participant ainsi activement à perpétuer le paradoxe. Cet élément du quotidien apparaît intouchable, peu d'études scientifiques s'attachent d'ailleurs à questionner le lait animal sous l'angle représentationnel et éthique alors qu'il est beaucoup analysé d'un point de vue nutritionnel ou économique.

Dès lors, nous pouvons imaginer les perspectives qui pourraient transformer à terme ce monopole à travers un travail massif d'information, d'éducation et de valorisation de l'offre alternative. Tout d'abord, Elise Desaulniers reprend le travail de chercheurs de Harvard ayant élaboré « l'assiette santé » en divisant les aliments en groupes : légumes, fruits, grains entiers et protéines santé. Chacune composées de plusieurs aliments, ces catégories excluent de fait l'omniprésence laitière et pourraient être la base de travail des recommandations officielles de santé publique¹³⁸. Par exemple, depuis 2019 dans le Guide Alimentaire canadien, les laitages ne bénéficient plus d'un groupe propre et de portions prescrites, après une mise à l'écart des représentants de l'industrie dans son élaboration¹³⁹. D'autre part, après avoir gagné une bataille sémantique en 2017 avec l'interdiction d'utiliser les termes « lait », « crème » ou « yaourt » sur les aliments d'origine végétale, les lobbies du lait ont été confrontés en mai 2021 au rejet de l'amendement 171 au niveau de l'Union Européenne. Celui-ci visait à rendre impossible toute ressemblance visuelle entre produit végétal et animal (brique en carton etc), ainsi que l'emploi d'informations nutritionnelles ou écologiques comparatives : c'est une première victoire pour une concurrence plus juste de la filière animale¹⁴⁰. En imaginant que renoncer au lait animal demeure complexe à échelle mondiale, une piste se développe autour du lait de synthèse : à l'image de la viande cultivée, des marques telles que *Perfect Day* aux États-Unis élaborent un lait reproduisant goût et texture du lait de vache sans production animale, mais à partir de protéines de lait extraites grâce à des levures fermentées¹⁴¹. Ce procédé permettrait de révolutionner l'agriculture

¹³⁸ *op.cit.* p. 76.

¹³⁹ https://plus.lapresse.ca/screens/38d67712-8fc6-4a30-8b8f-12ff265baf90__7C__0.html [consulté le 24 mai 2022].

¹⁴⁰ <https://www.agro-media.fr/actualite/am171-les-alternatives-vegetales-ne-seront-pas-censurees-face-aux-produits-laitiers-48945.html> [consulté le 24 mai 2022].

¹⁴¹ <https://theconversation.com/milk-without-the-cow-cellular-agriculture-could-be-the-future-of-farming-but-dairy-farmers-need-help-173898> [consulté le 24 mai 2022].

animale et d'imaginer une transition du secteur laitier vers l'agriculture cellulaire dans une perspective d'adaptation. La logique de rendement de l'animal machine s'épuisant, Florence Burgat estime que la forte présence des protéines animales dans les préparations industrielles « sous forme peu identifiable prépare leur substitution »¹⁴² et ouvre justement la porte à ces alternatives. L'auteur parle également de cette nouvelle consommation de protéines animales cultivées, avec la possibilité de laisser exister quelques productions artisanales ou seuls les surplus de lait seraient consommés sans toutefois être commercialisés, avec un retour des animaux tels que la vache comme compagnons de vie. Enfin, nous portons une attention particulière au langage dont Carol Adams recommande de s'émanciper « le langage nous tient à l'écart de la réalité de la consommation carnée, renforçant ainsi sa signification symbolique, intrinsèquement patriarcale et androcentriste »¹⁴³. Ainsi, l'emploi systématique du terme « lait » sans préciser pour parler du lait de vache entretient une confusion avec le lait maternel, en particulier quand il s'agit de l'alimentation de l'enfant, au point qu'on ne sait parfois plus réellement à quoi on fait référence. Mathilde Cohen insiste d'ailleurs sur le fait que le lait maternel est présent chez tous les mammifères et qu'il devrait être à l'avenir un droit protégé quel que soit l'animal, humain ou non humain, dont il est question¹⁴⁴. Pour terminer, l'éducation et la transparence apparaissent comme les valeurs essentielles pour questionner le paradoxe du lait. En intervenant tôt par la sensibilisation à l'éthique animale du public jeune, puis à travers la description précise du système d'élevage laitier, des informations claires et rationnelles devraient être mises à la portée de tous. Face aux enjeux environnementaux, éthiques et sanitaires auxquels nous sommes de plus en plus confrontés, imaginons l'impact de campagnes de santé publique pour le grand public axées sur la réalité du lait. Ainsi, à l'image des photos chocs sur les paquets de cigarettes, nous y verrions à la télévision ou sur des panneaux publicitaires la face cachée de l'industrie laitière et ses conséquences : il est fort probable que les processus de banalisation et d'idéalisation en sortiraient fortement ébranlés, et que le produit lait ne puisse plus justifier son aura singulière.

¹⁴² *op.cit.* p. 406.

¹⁴³ *op.cit.* p. 132.

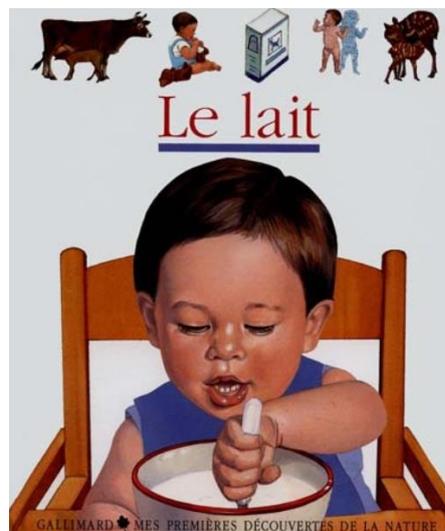
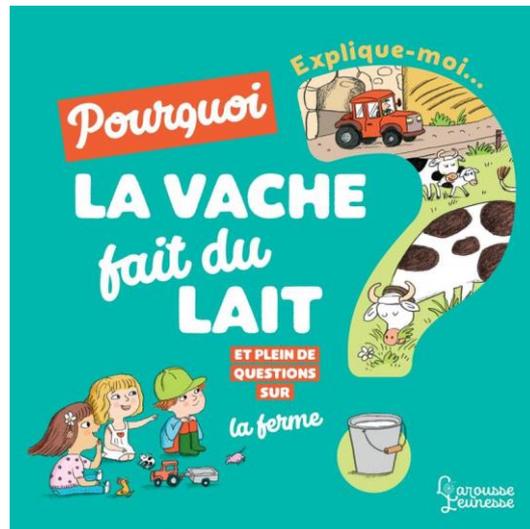
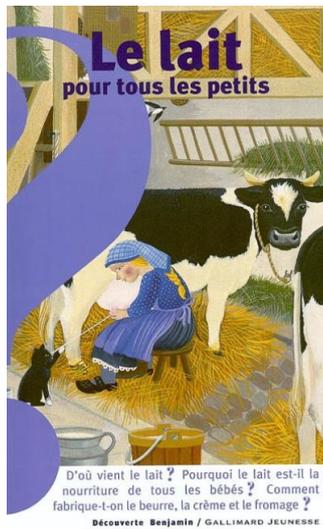
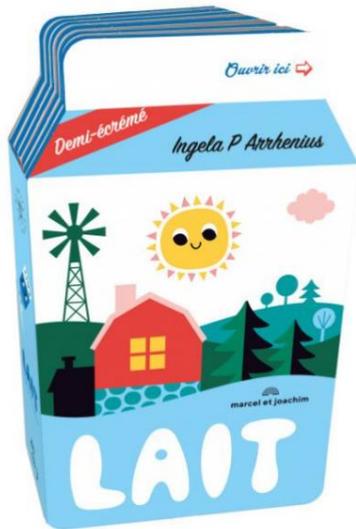
¹⁴⁴ art. cité. p. 43.

Table des annexes

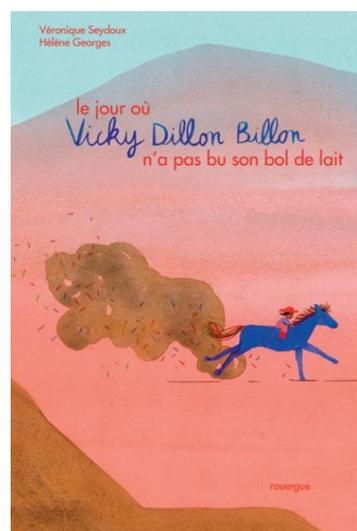
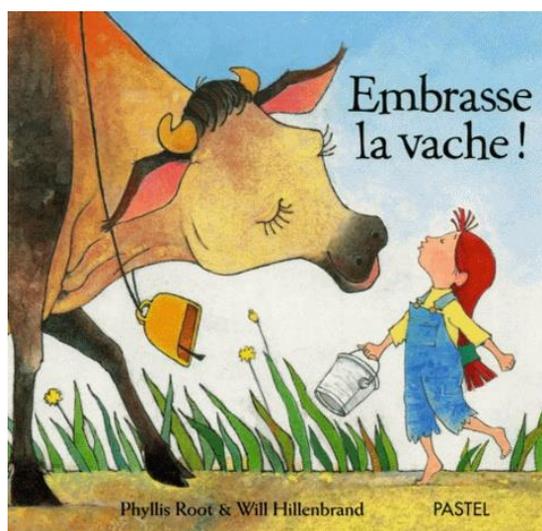
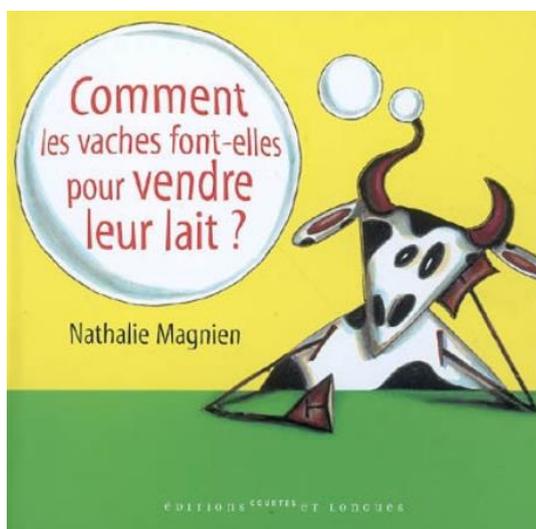
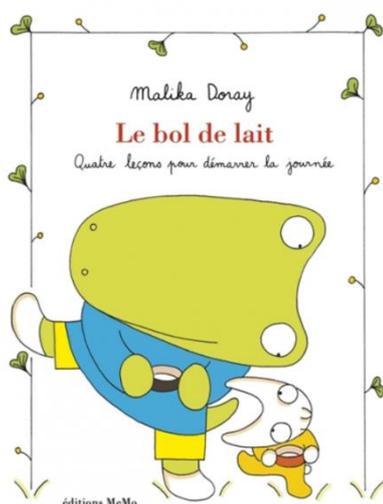
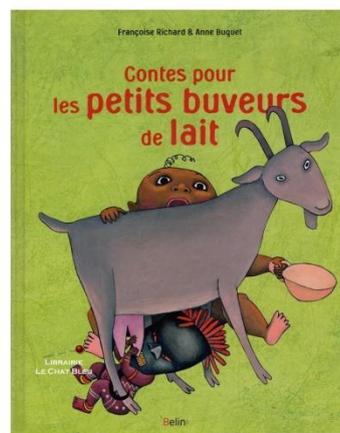
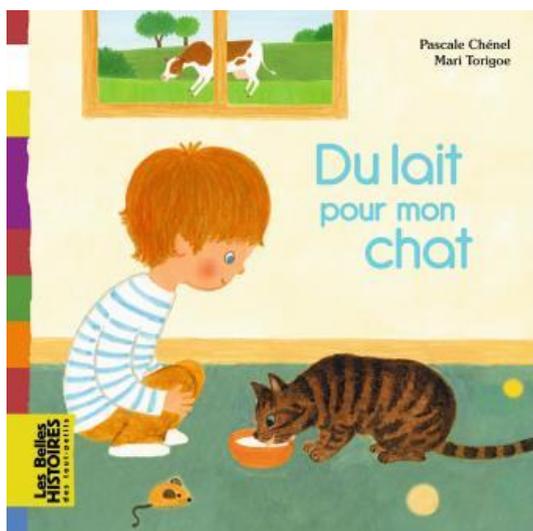
Annexes 1 : exemples de littérature jeunesse à visée informative traitant du lait	40
Annexes 2 : exemples de littérature jeunesse de fiction autour du lait	41
Annexes 3 : exemples de publicités sur le lait et le fromage à tartiner : animal consentant, force, bonne parentalité	42
Annexes 4 : exemples de publicités sur le lait et le fromage à tartiner : nature, pureté, joies de l'enfance	43
Annexes 5 : exemples de publicités sur le beurre et le fromage : terroir, tradition, partage	44
Annexes 6 : exemples de publicités sur les crèmes fraîches et glacées : bonne épouse et séduction	45
Annexes 7 : exemples de publicités sur les yaourts : santé, nutrition et quiétude	46

Annexes

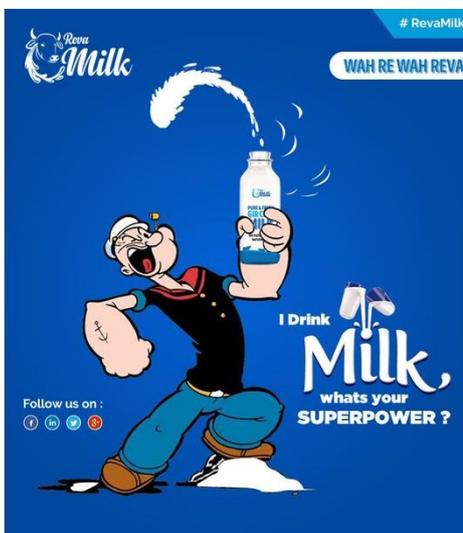
Annexes 1



Annexes 2



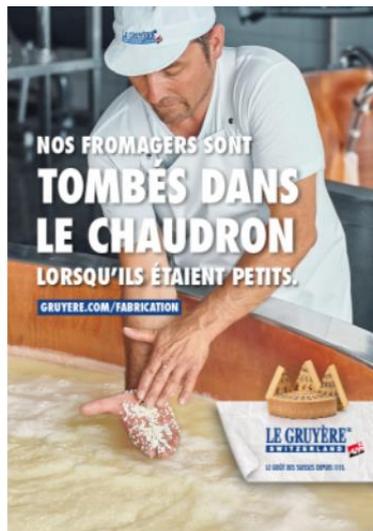
Annexes 3



Annexes 4



Annexes 5



Annexes 6



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



LIBÉREZ LA BÊTE
OSEZ MAGNUM DOUBLE

MAGNUM

ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

La Coquette
Toujours fière de sa robe acajou

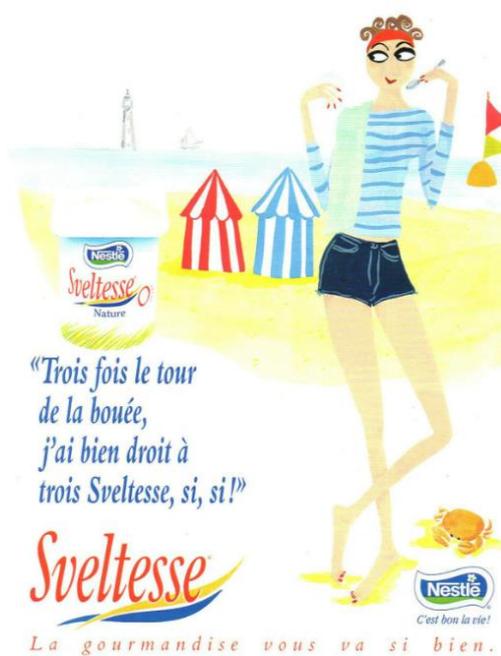
30 ans
1990-2020

IL FAUT DU TALENT POUR FAIRE LE FROMAGE ABONDANCE.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE WWW.MANGERBOUGER.FR

2020

Annexes 7



Bibliographie

ADAMS Carol J., *La politique sexuelle de la viande, une théorie critique féministe végétarienne*, Lausanne : L'Âge d'homme, 2016, 357 pages.

ARRHENIUS Ingela P., *Le lait*, Paris : Marcel et Joachim éditions, 2020, 10 pages.

BOURRE Jean-Marie, « Contre-vérités et désinformations sur les aliments : l'exemple des produits laitiers », *Médecine et nutrition*, vol. 46, 2010, pp. 55-64.

BURGAT Florence, *L'humanité carnivore*, Paris : Éditions du Seuil, 2017, 466 pages.

CALLAWAY Ewen, « Pottery shards put a date on Africa's dairying ». *Nature*, 2012.

COHEN Mathilde, « Animal Colonialism : the case of milk », *AJIL unbound*, Washington : Cambridge University Press, 2017, vol. 111, pp. 267-271.

COMITÉ DE NUTRITION DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE PÉDIATRIE, « Le lait de vache serait-il dangereux pour la santé des enfants ? », *Archives de pédiatrie : organe officiel de la société française de pédiatrie*, vol.15, 2008, pp. 1621-1624.

DARDENNE Emilie, *Introduction aux études animales*, Paris : Presses Universitaires de France, 2020, 307 pages.

DELANOUE Elsa, *Débats et mobilisation autour de l'élevage, analyse d'une controverse*, Angers : École doctorale Sociétés, temps, territoire, 2018, 426 pages.

DESAULNIERS Elise, *Vaches à lait : dix mythes de l'industrie laitière*. Paris : Éditions La Plage, 2017, 192 pages.

DIGARD Jean-Pierre, « Les voies de la domestication animale, entre tendances, hasard et nécessité ». In DEMOULE, Jean-Paul. (ed.), *La révolution néolithique dans le monde*, Paris : CNRS Éditions, 2010, pp.165-179.

ESPINOSA Romain, *Comment sauver les animaux : une économie de la condition animale*, Paris : Presses Universitaires de France, 2021, 301 pages.

FOURNIER Mauricette, « Les discours anti-lait, entre éthique et diététique. Essai d'interprétation d'hypermodernes attitudes », in RICARD Daniel (dir.), *Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*. Clermont-Ferrand : Presses Universitaires Blaise Pascal, 2013, pp. 372-390.

GREENPEACE France, *Comment les lobbies de la viande nous manipulent?* 2022, 164 pages.

GREENPEACE France, *Haché menu : ce que cache la publicité pour la viande*, 2021. 71 pages.

GREENPEACE France, *Viande et produits laitiers : l'État laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ?* 2017, 40 pages.

LE QUELLEC Jean-Loïc, « Traite et insufflation sur les images rupestres du Sahara contredisent l'hypothèse de la consommation du lait comme 'révolution secondaire en Afrique' », *Cahiers de l'AARS*, n°14, 2010, pp. 205-246.

MAKLOUF Malik et MONTAIGNE Étienne, « La dynamique du marché mondial des produits laitiers », *Livestock research for rural development*, 2016, pp. 1-11.

MCGUIRE Luke, PALMER Sally B., et FABER Nadira S., « The development of speciesism: age-related differences in the moral view of animals ». *Social Psychological and Personality Science*, 2022, 10 pages.

MIALON, MéliSSa et Jonathan, « Corporate political activity of the dairy industry in France: An analysis of publicly available information ». *Public Health Nutrition*, 20(13), 2017. pp. 2432-2439.

RICHEZ-LEROUGE Véronique, *La Vache qui pleure ! Retour au lait naturel, une question de santé*. Paris : Nouveau monde éditions, 2016, 276 pages.

SASHA Mathieu et DORARD Géraldine, « Végétarisme, végétalisme, véganisme : aspects motivationnels et psychologiques associés à l'alimentation sélective. » *La Presse Médicale*, 2016, tome 45, n° 9, p. 729.

SOUCCAR Thierry, *Lait, mensonges et propagande.*, Vergèze : Thierry Souccar éditions, 2008, 287 pages.

STOTHERT Karen E., « Un exemple de transition vers la production agricole en Amérique », in DEMOULE, Jean-Paul (ed.), *La révolution néolithique dans le monde*, Paris : CNRS Éditions, 2010, pp. 87-101.

VIGNE, Jean-Denis, « Les débuts de l'élevage des ongulés dans l'Ancien Monde : interactions entre société et biodiversité ». In DEMOULE, Jean-Paul. (ed.), *La révolution néolithique dans le monde*, Paris : CNRS Éditions, 2010, pp. 145-164.