



HAL
open science

Les discours anti-lait, entre éthique et diététique. Essai d'interprétation d'hypermodernes attitudes

Mauricette Fournier

► **To cite this version:**

Mauricette Fournier. Les discours anti-lait, entre éthique et diététique. Essai d'interprétation d'hypermodernes attitudes. Daniel Ricard (dir). Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe, Presses Universitaires Blaise Pascal, Clermont-Ferrand, p. 372-390, 2013, CERAMAC, ISSN 1242-7780. halshs-00881853

HAL Id: halshs-00881853

<https://shs.hal.science/halshs-00881853v1>

Submitted on 9 Nov 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Texte auteur paru dans *Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*, Daniel Ricard (dir.), CERAMAC 31, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2013, Clermont-Ferrand, pages 372-390.

**Les discours anti-lait, entre éthique et diététique.
Essai d'interprétation d'hypermodernes attitudes**

**“No milk” discoursess, between ethical and dietary.
Interpretation’s essay of hypermodern attitudes**

Mauricette Fournier

Résumé

Depuis une vingtaine d’années, le lait a été l’objet de radicales remises en causes dans nombre d’ouvrages destinés au grand public. Par ailleurs les conditions d’élevage des animaux de rente sont fortement questionnées par les philosophes et juristes qui l’abordent sous l’angle de la morale. L’ensemble de ces publications conduit à s’interroger sur les différentes attitudes du *Mangeur hypermoderne* (Ascher, 2005) à l’égard de la consommation de produits laitiers. Cet article se propose tout d’abord de revenir sur la répartition entre civilisations consommatrices et non consommatrices de lait, ainsi que sur les représentations sociales et culturelles attachées dans le passé aux consommateurs de produits lactés, afin d’en extraire quelques hypothèses permettant d’interpréter les différentes attitudes lactophobes qui se développent dans les sociétés contemporaines. La grille de lecture de l’hypermodernité (Lipovetsky et Charles, 2004 ; Aschler, 2005 ; Charles, 2007) est mobilisée pour tenter une typologie des deux principales familles de mangeurs réfractaires à la consommation de produits laitiers, les végétariens éthiques soucieux du bien-être et du droit des animaux et les végétariens diététiques inquiets pour leur santé.

Since about twenty years, the milk was radicals' object questioned in number of works intended for the general public. Besides the conditions of breeding of the animals are strongly questioned by the philosophers and the jurists who approach it under the angle of the morality. All these publications leads to wonder about the various attitudes of the Hypermodern Eater (Ascher, 2005) towards the consumption of dairy products. This article suggests first of all returning on the distribution between civilizations which consum -or not- milk, as well as on the social and cultural representations attached in past to the consumers of milky products, to extract some hypotheses from it allowing to interpret the various “no milk” attitudes which develop in the contemporary societies. The hypermodernity (Lipovetsky and Charles, 2004; Aschler, 2005; Charles, 2007) is mobilized for trying a typology of two main families of refractory eaters in the consumption of dairy products, the ethical vegetarians worried about the well-being and about the right of animals and the worried dietary vegetarians for their health.

Depuis une vingtaine d’années, le lait a été l’objet de radicales remises en causes - concomitamment peut-on souligner à la diffusion des laits végétaux (lait de soja surtout, mais aussi d’amande, de châtaigne ...). Le nombre étonnamment élevé d’ouvrages destinés au grand public et de sites internet développant les discours anti-lait en constitue la manifestation la plus visible. Ainsi, une simple recherche avec le mot « lait » sur le site de

vente en ligne Amazone, fait apparaître dans les quinze premiers résultats, selon le classement par ordre de pertinence, sept publications lactophobes : *Le lait : une sacrée vacherie ?*, Nicolas Le Berre, 1990 ; *Lait de vache : Blancheur trompeuse*, Anne Laroche-Walter, 1998 ; *Soyons moins lait*, de Nicolas Le Berre et Hervé Queinnec, 2000 ; *Ce lait qui menace les femmes*, Raphaël Nogier, 2003 ; *La viande et le lait : Des aliments dangereux qui détruisent notre santé et notre planète*, Christian Tal Schaller, 2007 ; *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar, 2008 (couvertures figure 1). Ces titres, très alarmistes, s'inscrivent dans la lignée de l'ouvrage phare du promoteur du végétarisme naturaliste, Paul Carton (*Les Trois Aliments meurtriers*, Carton, 1912) étudié par Ouédraogo dans le cadre d'une analyse de la diffusion du mouvement végétarien en France (Ouédraogo, 1998).

Demeurés les premières années réduits à une audience assez limitée, ces ouvrages ont vu leur lectorat s'accroître récemment à la mesure de l'activisme de leurs auteurs qui ont multiplié les entretiens dans les magazines féminins ou familiaux et surtout les sites internet consacrés à la santé, très visités par les internautes¹. Consécration et signe de la diffusion de ces problématiques dans le grand public, un numéro du magazine « Enquête de santé » de France 5 a été consacré au sujet en octobre 2012 ; à une heure de grande écoute (figure 2). Faut-il avoir peur du « *Grand Méchant Lait* » ? ont demandé Michel Cymes et Marina Carrère d'Encausse à leurs invités -parmi lesquels quelques uns des auteurs cités ci-dessus- après la diffusion du documentaire réalisé par Magali Cotard². Sans que l'on puisse mesurer l'impact réel des ouvrages anti-lait publiés par médecins et journalistes au cours de ces dernières décennies, pour nombre de français « *les produits laitiers [ne] sont [plus] nos amis pour la vie* » pourrait-on dire en parodiant un célèbre slogan publicitaire: non seulement la consommation de lait a baissé de 21 % entre 1999 et 2006, selon le CNIEL (de 80,4 litres/hab. à 63,7 l/hab.) : de 2 % encore entre 2008 et 2012 (CNIEL), mais aussi 16 % des sondés pensent que cette consommation peut engendrer des effets négatifs pour leur santé, même si l'image du lait reste globalement positive, associée en général au « naturel » dans l'alimentation (Fumey, 2008, p. 47)³.

Figure 1

Principales publications « anti-lait » à destination du grand public

Figure 2

Annnonce du documentaire « *Grand Méchant Lait* » ? (magazine télévisé « Enquête de santé » du 23 octobre 2012)

Par contraste, on peut relever que, curieusement, les publications « anti- viande » destinées au le grand public sont rares (par exemple, deux mentions seulement sur le site Amazone dans les quinze premiers résultats) alors même que ces aliments bénéficient d'une moins bonne image et que la filière a connu au cours des années passées des crises très médiatisées⁴. Ce

¹ C'est ce qu'atteste Thierry Souccar dans un entretien réalisé en 2006 pour le site VegAnimal : « Nous avons eu une bonne couverture médiatique dans la presse féminine et de santé », <http://veganimal.info/spip.php?article520>

² Le documentaire « *Le Grand Méchant Lait* » de Magali Cotard a été rediffusé le 16 novembre 2012 à 0H50.

³ Voir aussi l'étude de SYNDILAIT, 01/06/2011 : http://www.iplc.fr/iplc/pdf/13219_Le-march%C3%A9-du-lait-pr%C3%A9sentation-de-Michel-Roc.pdf

⁴ Nicolino Fabrice, 2010, *Bidoche : L'industrie de la viande menace le monde*, Arles, Actes Sud, 380 pages.

sont en effet plutôt les philosophes et les intellectuels qui, depuis l'ouvrage précurseur de Peter Singer, *La libération animale* (1975), se sont emparés de l'interrogation morale qu'énonce Jonathan Safran Foer « *Faut-il manger les animaux ?* » (2010). Si la question de la consommation de lait n'est pas totalement absente de ces écrits, dans la mesure où l'organisation de la filière conduit aussi à la souffrance animale, les auteurs se concentrent plutôt sur la dénonciation du comportement carnivore de l'espèce humaine et la revendication de droits pour les animaux (Reagan, 2013 ; Jeangène Vilmer, 2008).

L'ensemble de ces publications conduit à s'interroger sur les différentes attitudes du *Mangeur hypermoderne* (Ascher, 2005) à l'égard de la consommation de produits laitiers. Cet article se propose tout d'abord de revenir sur la répartition entre civilisations consommatrices et non consommatrices de lait, ainsi que sur les représentations sociales et culturelles attachées dans le passé aux consommateurs de produits lactés, afin d'en extraire quelques hypothèses permettant d'interpréter les différentes attitudes lactophobes qui se développent dans les sociétés contemporaines. La grille de lecture de l'hypermodernité (Lipovetsky et Charles, 2004 ; Aschler, 2005 ; Charles, 2007) sera mobilisée pour tenter une typologie des deux principales familles de mangeurs réfractaires à la consommation de produits laitiers.

Civilisations et imaginaires des buveurs de lait

Civilisations lactophiles et lactophobes : une division anthropologique du monde

Boire du lait n'est pas une pratique universelle. Les civilisations non consommatrices de lait, voire « lactophobes » (Bernot, 1988) ne sont pas rares à l'échelle de la planète. Si cette abstinence ne saurait surprendre chez les peuples qui ne pratiquent pas l'élevage, principalement en Asie et Amérique du sud, elle apparaît dans une certain nombre d'autres situation, comme le note Paul Veyret, « *d'autant plus singulière qu'il ne s'agit pas d'une ignorance : la plupart des peuples qui n'emploient pas le lait possèdent des animaux laitiers, vaches ou bufflisses généralement, mais ils ne leur demandent que du travail ou de la viande, laissant le lait sans utilisation* » qui poursuit en soulignant qu'« *il est paradoxal que des gens sous-alimentés laissent sans emploi un produit alimentaire de grande valeur, même s'il se trouve peu abondant* » (Veyret, 1949, p.109).

De fait la répartition entre buveurs et non buveurs de lait a, de manière récurrente, intéressé géographes et anthropologues. Le premier sans doute à observer, sans proposer toutefois d'explications, qu'une partie de l'humanité trayait les animaux et utilisait les produits laitiers, contrairement à une autre qui les négligeait, est certainement Eduard Hahn à l'occasion de la publication, en 1896, de sa volumineuse étude sur les animaux domestiques (Hahn, 1896). Un demi-siècle plus tard, tandis que le géographe américain Carl Sauer tentait de dresser une cartographie de la domestication animale et de la répartition des utilisateurs du lait (Sauer, 1952), en France Paul Veyret avancera une réponse très européen centrée de cette très contrastée « géographie du lait » ; l'auteur considère en effet la production laitière comme « *le degré de progrès d'une civilisation matérielle* » et « *le lait comme pierre de touche de l'économie rurale* » (Veyret, 1949, p. 125). Si Pierre Gourou avait relevé dès 1940 la dimension culturelle de la non-consommation de lait en Extrême Orient, en raison d'un tabous d'ordre animiste assimilant l'absorption de lait à la création d'un lien de parenté, jugé

dégradant, avec l'animal (Gourou, 1972), il faudra attendre quelques décennies encore pour voir proposé un schéma explicatif plus général. S'appuyant notamment sur l'avancée des recherches en archéologie et paléontologie Jacques Dupuy, avancera une hypothèse géo-historique pour éclairer le contraste entre les pratiques alimentaires lactophiles des populations d'Inde et du Moyen-Orient et lactophobes d'Extrême-Orient : la géographie comparée de ces aires lui permet de mettre en évidence l'implantation, dès le néolithique, de deux systèmes économiques distincts (agro-pastoral et paléo-asiatique) « *déterminant des techniques et des habitudes alimentaires, modelant des comportements psychiques [dessinant] des traits immuables qui s'accusent encore fortement dans la géographie actuelle* » (Dupuy, 1970, p 543). Devenu prédominant en Europe, « *l'empire protéiné* » (Fumey, 2008, p. 98) a ensuite diffusé aux pays neufs son modèle basé sur la viande et le lait.

Nous savons depuis peu que ce ne sont pas seulement les comportements psychiques et pratiques alimentaires qui ont été durablement modifiés par les choix initiaux des populations néolithiques. Devenir éleveur a conduit à une mutation du génome humain ainsi que viennent de le démontrer des équipes de généticiens. En effet, la capacité à digérer le lactose, sucre principal du lait, disparaît chez tous les mammifères après le sevrage. Or, parmi les descendants des populations qui ont précocement opté pour l'élevage et la consommation de produits laitiers, il y a 5 à 6000 ans, essentiellement en Europe du nord et en Afrique de l'est, la fréquence des gènes qui permettent l'absorption du lactose à l'âge adulte s'élève à 90 % (contre moins de 20% en moyenne pour les autres populations). « *Ces gènes semblent donc constituer la signature génétique d'une expérience de construction de niche : la production laitière* » (Lalande et Coolen, 2004, p.57). C'est en tous cas un exemple étonnant de 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. Curieusement ces connaissances nouvelles confirment et infirment tout à la fois l'un des arguments les plus souvent évoqués dans les ouvrages anti-lait : certes, l'homme n'est pas fait pour boire du lait passé la période du sevrage, mais les Européens, en raison de leur capital génétique, ont une forte probabilité d'être malgré tout capables de le digérer, contrairement à ce qui est avancé dans ces opuscules.

Lait et buveurs de lait : aux sources d'imaginaires ambivalents

Le lait n'est pas un produit banal. Sa force symbolique est très grande car il s'agit bien de la 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. Aussi a-t-il alimenté la cosmologie et le panthéon mythologique de nombre de civilisations - grand barattage de l'océan de lait dans l'Hindouisme, Voie Lactée des Grecs, cadeau d'Isis aux Egyptiens, goutte de lait au matin du monde des contes africains, etc...- inventaire des imaginaires que ne se lassent pas de dresser dans le détail les auteurs se proposant d'établir une histoire du lait (Camporesi, 1993 ; Valenze, 2011). Sous l'angle nourricier, on peut aussi relever que contrairement à ce qu'affirme les auteurs des discours lactophobes, le lait transcende la frontière des espèces ; ainsi nombre de mythes mettent en scène des enfants abandonnés sauvés par une mère animale, qu'il s'agisse de Zeus alimenté par une chèvre Amalthée, de la louve de Rome allaitant Rémus et Romulus ou encore de l'histoire de Moowgli contée par Kipling.

Si les peuples sont assez unanimes pour valoriser - voire sacraliser- le lait dans sa fonction cosmogonique, il n'en a pas été de même des usages sociaux, et tout particulièrement dans sa

consommation. C'est en effet un produit à l'état brut, donné directement par la nature. Et cette « naturalité » pose problème à l'homme civilisé. Dans l'antiquité, rappellent Philippe Gillet et Marie-Christine Caunègre, le lait était d'abord la boisson des barbares, ceux qui vivaient hors des limites d'un monde civilisé qui se reconnaissait dans le vin ; au Moyen Age, celle des pauvres ou des montagnards, ce qui revient un peu au même ; aux XVII et XVIIIe siècles celle principalement des jeunes enfants, des domestiques ou encore des paysans. « *Cet amalgame paysans-enfants-valets, décrits comme des buveurs de lait, [précisent les auteurs], repose sur une très forte représentation ; celle du lait pensé comme l'aliment de ceux et celles dont on disait qu'ils ne pouvaient pas se « gouverner seuls »* (Gillet et Caunègre, 1994, p.20). C'est donc bien, comme l'explique Pierre Morel, « *une boisson des faibles* » parce que « *le lait est lié aux images de l'enfance dans ce qu'elle implique de vulnérabilité, de fragilité, de soumission* » (Morel, 1994, p. 77). Ainsi, par le passé, au moins en Europe, autant l'objet lait a-t-il été sacralisé dans l'ordre idéal, autant le consommateur de lait a été dévalorisé dans l'ordre social.

Choisir ce que l'on mange : une hypermoderne attitude

Tous les sociologues, anthropologues et géographes s'inscrivant dans une démarche culturelle, qui se sont penchés sur la question de l'alimentation, de Mauss à Lévi-Strauss, de Frazer à Fischler, sont unanimes pour s'accorder sur le fait que l'alimentation n'est pas neutre, qu'elle active la pensée magique : « *le mangeur devient ce qu'il consomme. Manger c'est incorporer, faire siennes les qualités d'un aliment* » (Poulain, 2002, p.176). Dans le contexte contemporain, la question du choix alimentaire ne relève plus uniquement de la tradition. Elle est conditionnée par la combinaison de trois types d'influence : les propriétés intrinsèques de l'aliment, les facteurs individuels (biologiques, psychologiques ou socio-démographiques) et, enfin, les conditionnements liés à l'environnement qu'il s'agisse de facteurs culturels, économiques et ou des effets du marketing (Schaer, Perrouy et d'Hauteville, 2001, p. 36). Surtout « *le mangeur libre, autonome, réflexif, qui émerge dans la société hypermoderne doit arbitrer entre des rationalités et des pulsions multiples et largement divergentes* » (Ascher, 2005, p. 143).

En effet, l'hypermodernité, (Lipovetsky et Charles, 2004 ; Charles, 2007) qui désigne une radicalisation de la modernité, se définit par un double mouvement d'hyper individualisation et d'hyper rationalisation, d'où un processus de réflexivité permanent qui impose aux individus de choisir, d'évaluer les risques, de mesurer les conséquences de leurs décisions. Cette attitude va se traduire pour le consommateur par le sentiment d'être responsable, par l'intermédiaire de ses choix alimentaires, de sa santé, de son corps, des autres, de la planète. Le mangeur hypermoderne est un individualiste responsable (Lipovetsky, 2004) qui sans cesse remet en cause « *ce qui était encore prémoderne dans les sociétés occidentales : la famille, l'état, le rapport à la science entre autre* » et généralise « *une attitude précautionneuse et critique* » (Ascher, 2005, p. 12). Dans le cas présent, ce positionnement réflexif et critique peut conduire les individus à se rattacher à deux principales tribus (Maffesoli, 1988) de non buveurs de lait, celle des végétariens éthiques (Jeangène Vilmer, 2008), soucieuse du droit animal et celle des végétariens diététiques qui expriment des craintes pour leur santé.

Ne pas boire de lait pour des motivations éthiques

Pour certains, les choix alimentaires individuels vont clairement s'inscrire dans le « tournant éthique » que connaît l'époque, décrit par Jacques Lévy comme une « *composante de cette*

évolution vers la société réflexive, composante qui ne pourrait exister sans les deux autres aspects : émergence de l'acteur individuel et mondialisation » (Lévy, 2009).

D'une manière générale, le positionnement des végétariens est clairement protestataire : protestation contre l'excès d'industrialisation de l'agriculture, les productions agro-alimentaires dénaturées, sans goût, voire dangereuses pour la santé, refus de la gastronomie bourgeoise, rejet de l'oppression sous toutes ses formes. En effet, « *la nourriture, comme tous les faits de culture, mais aussi parce qu'elle est une activité économique et un élément important des modes de vie, n'échappe donc pas aux idéologies politiques. Manger, et plus précisément choisir ce que l'on mange peut ainsi être un acte militant, voire devenir une action morale ou éthique.* » (Ascher, 2005, p. 192). Cependant, le végétarisme n'est pas une philosophie uniforme ; les pratiques, comme leurs pratiquants, sont variées et ont évolué depuis le XIXe siècle en fonction des contextes idéologiques et politiques (Ouédraogo, 1998). Or, le fait marquant de ces dernières décennies réside dans l'affirmation d'une philosophie morale qui se préoccupe de la condition animale. L'ouvrage du philosophe australien Peter Singer *La libération animale* (1975) peut être considéré comme le point de départ des mouvements éthiques qui se positionnent en faveur du bien-être ou - plus radicalement- du droit des animaux (Reagan, 2013 ; Jeangène Vilmer, 2008). Dans le premier cas (welfarisme) il s'agit de limiter les souffrances des animaux, notamment des animaux de rente, tandis que le second positionnement, qui relève de l'antispécisme, veut de mettre fin à toute exploitation des animaux. Défini par les antispécistes, le spécisme est une forme de discrimination concernant l'espèce qui justifie la domination de l'espèce humaine sur les autres, d'où sa condamnation au même titre que le racisme ou le sexisme. Longtemps limité à une sphère de diffusion étroite (par exemple pour la France, la revue *Les Cahiers antispécistes*, fondée en 1991⁵), l'argumentation éthique des végétariens antispécistes a donné lieu ces dernières années à une abondante production éditoriale dans le domaine de la philosophie et du droit. Des associations se sont également créées pour mettre en pratique ces positionnements éthiques ; elles militent d'abord -de façon pragmatique- pour limiter la souffrance animale. C'est le cas de la plus importante organisation mondiale dans ce domaine, People for Ethical Treatment of Animals (PETA), créée en 1980 aux Etats-Unis, qui se préoccupe de tout type d'exploitation des animaux dont les vaches laitières et leurs veaux (encart n°1).

Encart n°1

Présentation de l'industrie laitière sur le site de l'association PETA

Le lait, c'est cruel

Les vaches laitières

En liberté, les vaches nouent des amitiés, jouent, ressentent les émotions les plus variées et font preuve d'orgueil ou de rancune, traits de caractère que l'on a tendance à n'attribuer qu'aux humains.

Comme les femmes, les vaches font du lait pour nourrir leur petit, avec qui elles ont un lien très fort.

Mais dans l'industrie laitière, la plupart des vaches sont entassées dans des hangars et traitées comme de simples machines à lait.

⁵Revue en ligne *Les Cahiers antispécistes* : <http://www.cahiers-antispécistes.org/spip.php?article16>

Un à trois jours après la naissance de leur bébé, celui-ci leur est arraché, ce qui les plonge dans un profond désarroi. Trois mois plus tard, alors qu'elles sont encore en lactation, elles sont de nouveau inséminées. Chaque année, elles doivent revivre ce traumatisme.

Alimentées à base de concentrés protéinés pour augmenter la production, 25 % d'entre elles boitent à cause de l'excès d'acide urique dans leur organisme.

Un tiers souffre de mastites (inflammations des mamelles) dues à la surproduction de lait : une vache « naturelle » produit 500 litres de lait par an; elle dépasse aujourd'hui les 10 000 litres par an.

Rapidement épuisées par un tel traitement, les vaches laitières sont **tuées vers l'âge de cinq ans, alors qu'elles pourraient atteindre une vingtaine d'années.** Elles sont souvent pleines quand elles sont abattues. La viande obtenue est transformée en steaks hachés.

Consommer du lait, c'est soutenir le commerce des veaux !

En France, beaucoup de veaux sont encore élevés dans des boxes de contention individuels.

Privés de leur mère, de contacts avec leurs congénères, de paille sur laquelle se coucher, d'herbe à manger et même du moindre exercice, les veaux sont tellement à l'étroit qu'ils ne peuvent plus se retourner dès qu'ils atteignent deux semaines.

Ces boxes sont interdits en Europe depuis 2007, mais les conditions d'élevage des veaux restent insupportables.

Anémiés par une alimentation déficiente en fer et en fibres alimentaires de façon à obtenir une chair bien blanche, même si la législation européenne empêche de descendre en-dessous de certains seuils, ils souffrent de diarrhées et de pneumonies et sont maintenus en vie au moyen de tranquillisants et d'antibiotiques.

Au bout de cinq ou six mois sans mouvement et sans lumière, ils voient la lumière du jour pour la première fois en partant à l'abattoir.

Source : PETA France (Pour une Éthique dans le Traitement des Animaux), <http://www.petafrance.com/vegetarian-dairy.asp>

D'autres associations relevant du droit animal, telle VegAnimal, n'hésitent pas à mobiliser aussi les arguments sanitaires développés par les végétariens diététiques pour alimenter les discours antilait (Encart n°2).

Encart n°2

Titres des différentes pages du dossier « Lobby Laitier » du site VegAnimal

Vaches laitières : le martyr des mères non-humaines

Le lait de vache, parfait pour...le veau !

Le calcium - La vitamine D

Produits laitiers et Ostéoporose

L'impérialisme de l'industrie laitière

« Une fondation contre le cancer rejette le don de 1million de livres de Nestlé » - *The Guardian*

Entretien avec Thierry Souccar, spécialiste du lobby laitier et co-auteur de « Santé, Mensonges et Propagande »

« Le lait, nectar ou poison ? » - Article du « *The Sunday Times Magazine* » le 21 juillet 2002

« Le lait peut-il provoquer le cancer ? » - **Article publié dans *The Independent* le 12 avril 2004**

« Lien entre le lait et le cancer des ovaires » - BBC publié le 29/11/2004

« Le lait est aussi mauvais que le tabac » - publié par *Press Association*, le 17 Mars 2004

« Guérir le cancer du sein en éliminant les produits laitiers » - Professeur Jane Plant, publié dans le *Daily Mail*, le 27 mai 2000

« Les preuves qui révèlent les dangers cachés dans un verre de lait » - publié dans le *Daily Mail*, le 27 mai 2000

« Le lait est-il potentiellement mortel ? » - forum du *The Irish Times*, le 19 juin 2000

« Vaches et monstruosité de l'industrie laitière » - Article par Anne Karpf, publié dans *The guardian*, le 13/12/2003

« Le lait rend gravement malade 7 millions de britanniques » - **Severin Carrel, publié dans *The Independent*, le 22 juin 2003**

« Le lait est-il bon pour la santé ? » - article de Clare Garner, paru dans le *Daily Express* le 13 mai 2003

Source : <http://veganimal.info/spip.php?rubrique36>

Ne pas boire de lait en raison de préoccupations sanitaires

Si le végétarisme précédemment décrit relève d'un élargissement des champs de l'éthique, et s'apparente à une variante altruiste du consommateur hypermoderne, il en va autrement de la seconde tribu, plus préoccupée par des considérations de régime ou de la santé. C'est à ces préoccupations que répondent les nombreux ouvrages pour le grand public, aux titres très évocateurs, cités dans l'introduction de cet article (figure 1). Ils illustrent la dimension anxigène de l'hypermodernité (Lipovetsky et Charles (2008) ; Aschler 2005).

La prise de conscience des problèmes de dérégulation dans le domaine socio-économique et sanitaire, associée aux phénomènes d'hyperindividualisation et de réflexivité, a donné naissance à un type de consommateur replié sur sa personne, obsédé de lui-même, de sa santé, de sa forme. Ces ouvrages, écrits par des médecins ou des journalistes scientifiques, proposent presque toujours la même construction argumentaire (voir encart n°2). Ils développent principalement deux thématiques : la dénonciation du mode de production intensif (pesticides, hormones ...) et l'énumération des maladies les plus diverses pour mettre en évidence les dangers de la consommation de lait (ostéoporose, protéines, gras, cholestérol, fertilité, syndrome métabolique, infarctus, accidents vasculaires cérébraux, hypertension, cancer, acné, otite ...). De manière marginale (quelques lignes) sont parfois évoquées les mauvaises conditions d'élevage des vaches laitières (voir encart n°2) ou l'impact de l'élevage bovin sur l'environnement ; toutefois la faible place accordée à ces thématiques montre qu'il s'agit ici seulement d'arguments opportunistes.

Toutefois la radicalité et la véhémence du discours, qui apparaissent d'autant plus disproportionnées au regard de l'enjeu sanitaire que d'autres productions alimentaires, comme les viandes et les charcuteries, bénéficiant d'une image socialement moins positive ne donnent pas lieu à la même production éditoriale, conduisent à s'interroger sur les motivations de ceux qui les écrivent et des lecteurs qui se les approprient. « *Se nourrir, c'est d'abord puiser dans des cultures qui alimentent des besoins sociaux et psychologiques (qui suis-je ?), géographiques (d'où suis-je ?) et symboliques (à qui est-ce que je m'identifie ?)* » (Fumey, 1998, p. 15). Or, il a été précédemment montré que le lait est aussi un aliment socialisé, rattaché à l'enfance, à la relation nourricière, affective, donc à des formes de dépendances, et

plus encore qu'aux traditions, à l'ordre social. Sous cet angle il peut apparaître comme la cible symbolique idéale pour tous les mouvements contestataires qui cherchent à se *distinguer* ; sont alors plus particulièrement concernées les classes moyennes des pays du nord qui commencent à douter des effets favorables de l'organisation marchande du monde dont le lait -et la filière laitière- ont été emblématiques dans les années de croissance. Boycoter le lait ne signifierait-il pas refuser de continuer à s'identifier à cet ordre social et économique ?

Encart n°3

Argumentaire du livre de cuisine *Soyons moins lait !*, de Nicolas Le Berre et Hervé Queinnec

Soyons moins lait, publié en 2006 par Nicolas Le Berre et Hervé Queinnec, se présente comme un livre de recettes de cuisine.

Dans l'introduction Nicolas Le Berre justifie la publication de cet opuscule par la demande de ses patients auxquels il recommande depuis 15 ans de supprimer, « à titre d'expérience », le lait et ses dérivés. Il lui semble donc utile de donner des conseils de cuisine pour les aider à remplacer cet aliment. S'il se défend dès la première page de tout « fanatisme diététique partisan », suivront néanmoins 90 pages (!) d'argumentaire (première partie de l'ouvrage intitulé « *Pourquoi être moins lait ?* ») dont l'entreprise est de déconstruire crescendo et de plus en plus radicalement les pratiques alimentaires lactées.

L'auteur commence son propos par un rappel consensuel des valeurs culturelles attachées au lait, et tout particulièrement du lait maternel. Puis, il insiste sur le caractère artificiel de la lactation des vaches, résultat de l'ingéniosité humaine, évoquant également au détour d'un paragraphe la condition faite à ces animaux : « *Imaginons un instant que lassés d'être surexploités, meurtris d'être de plus en plus éloignées de la nature et soumises à une alimentation et une surmédicalisation orientée vers une surproduction sans limite, au détriment de leur santé et de leur espérance de vie, trop stressées, les vaches, à défaut de devenir folles, cessent de produire du lait* ». On voit bien dans le cas présent que ce n'est pas la condition animale qui anime l'auteur, mais que ce passage par la description des conditions d'élevage lui est utile pour commencer à déconstruire le caractère peu naturel de la production laitière et dénoncer l'industrie agro-alimentaire. Suivent plusieurs paragraphes sur la différence de composition entre le lait des vaches et celui des femmes (« le lait est conçu pour le veau, pas pour l'homme », « l'homme est le seul mammifère à consommer du lait à l'âge adulte ») et surtout sur le rôle des hormones dans l'alimentation animale.

Une deuxième sous partie est ensuite consacrée à l'étude des besoins en calcium. Il en ressort d'une part que d'autres animaux parviennent à se débrouiller sans consommation de lait, (nous apprendrons d'ailleurs ultérieurement que « *les seuls animaux domestiques à consommer régulièrement des produits laitiers (parce qu'on leur en donne) sont le chat et le chien. Ce sont les seuls à avoir des cancers de la mamelle* ») ; d'autre part que le calcium se trouve dans nombre d'autres aliments dont la liste est fournie. Cette partie a surtout pour objectif de rendre caduques les arguments en faveur de la consommation de lait dans le cadre de la lutte contre l'ostéoporose.

Après cette première étape de déconstruction des arguments militant en faveur de la consommation de lait, la suite du discours, composé de quatre sous parties, « *le lait peut nous rendre malades* », « *le lait, un mauvais aliment ?* », « *le lait et cancers du sein du sein et de la prostate* » et « *le lait et les pathologies vasculaires* » est beaucoup plus offensive. Il s'agit maintenant pour l'auteur de reconstruire un discours, somme toute assez fédérateur lui aussi, dénonçant le mode de production intensif, utilisant à l'excès pesticides, molécules

additionnelles et hormones. Il est rappelé que l'alimentation moderne provoque des déséquilibres alimentaires, que l'excès de graisses animales est allergène voire cancérigène. Le lait est donc responsable de tout un ensemble de troubles de la santé depuis les troubles digestifs, les nausées, les maux de tête, jusqu'aux risques de cancers, notamment de la prostate et du sein, mais aussi de certaines maladies immunitaires comme la polyarthrite rhumatoïde, le diabète insulino-dépendant ou les affections thyroïdiennes. L'usage du lait issu de l'agriculture biologique est envisagé pour être aussitôt récusé car, s'il constitue bien une amélioration, selon l'auteur le problème des hormones reste entier. Le lait est donc bien, intrinsèquement, un poison. C'est enfin l'occasion pour Nicolas Le Berre de dénoncer la collusion entre la recherche et l'industrie agro-alimentaire : « *Comment se fait-il qu'un sujet aussi important ne mobilise pas d'importantes équipes de chercheurs, vu l'importance de la consommation laitière d'une part, des affections cardio-vasculaires d'autre part ... Décidément, les produits laitiers bénéficient d'un régime bien spécial* ». Peuvent enfin suivre les recettes annoncées. L'ouvrage s'achève toutefois par une bibliographie de 93 références scientifiques, exclusivement issues de la recherche anglo-saxonne.

Conclusion

Ainsi les produits laitiers, dont la consommation a fortement augmenté à partir des années soixante (Régner et al., 2006) jusqu'à devenir emblématique d'une certaine forme de modernité et surtout de l'innovation commerciale des industries agroalimentaires, se voient-ils contestés depuis deux décennies par plusieurs tribus de consommateurs : les végétariens éthiques et les végétariens diététiques, dont les motivations ont été exposées précédemment, mais aussi par des végétariens écologistes -préoccupés par la préservation de la planète et le souci de nourrir l'ensemble de la population mondiale- qui considèrent que le buveur de lait, tout comme le mangeur de viande, est un consommateur d'espace et un mangeur d'homme.

Si nous avons pu, au plan sociologique, interpréter ces positionnements comme les deux figures opposées du mangeur hypermoderne (altruisme versus hyperindividualisation), on peut enfin s'interroger sur les réponses apportées par la filière laitière. Peut être parce qu'elles sous-estimaient l'impact de ces argumentaires restés longtemps confidentiels, les organisations professionnelles ont en effet mis longtemps à réagir à ces attaques malgré la baisse de la consommation de lait. Il faut en effet attendre 2010 pour que soit entreprise une véritable action de réhabilitation, sous l'angle culturel - OCHA a patronné en mai un prestigieux colloque international « Culture des laits du Monde »⁶ - et sanitaire avec la publication en avril de l'ouvrage *Le lait : vrais et faux dangers* (Bourre, 2010) dont la promotion est assurée notamment par le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL). Même si l'essentiel des appréhensions des consommateurs concerne la dérégulation dans le domaine socio-économique et sanitaire, il n'est pas certain toutefois qu'une telle argumentation scientifique puisse être entendue des végétariens diététiques, tant est par avance discréditée, dans les ouvrages anti-lait, la parole des médecins et chercheurs suspectés de relayer les intérêts de l'industrie agro-alimentaire. *A contrario*, les végétariens éthiques, notamment ceux qui militent pour la réduction de la souffrance animale, finalement plus rationnels et pragmatiques que les précédents, pourraient être sensibles à la valorisation du « *modèle latin* » (Fumey, 2008) d'organisation de l'agriculture qui repose encore largement sur des élevages traditionnels, à dimension humaine, où la relation entre l'éleveur

⁶ OCHA : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires. L'Ocha est un programme à long terme d'études et de publications créé en 1992 au sein de l'interprofession laitière, le CNIEL

et ses animaux est préservée - Safran Foer (2010) en reconnaît lui-même les qualités. Une mention spécifique pourrait éventuellement être apposée sur les produits issus de ces élevages traditionnels respectueux du bien-être animal. Cela correspond du reste à l'une des préoccupations récentes de l'union européenne qui, depuis quelques années, cherche à renforcer son dispositif législatif dans ce domaine, en réponse aux interrogations croissantes des consommateurs (stratégie 2012-2015 de l'UE pour le bien-être des animaux).

Bibliographie

Sources primaires

Carton Paul, 1912. *Les trois aliments meurtriers. La viande, l'alcool, le sucre*, Paris, Maloine.
Cupillard Valérie, 2002, *Sans lait et sans oeufs*, La Plage, 157 pages
Laroche-Walter Anne, 1998, *Lait de vache : Blancheur trompeuse*, éditions Jouvence, 96 pages
Le Berre Nicolas, Queinnec Hervé, 2000, *Soyons moins lait*, Terre vivante, 225 pages [réédition en 2009]
Le Berre Nicolas, 1990, *Le lait : une sacrée vacherie ?*, édition Equilibres aujourd'hui, Flers, 188 pages [réédition 2010, Charles Corlet éditeur]
Nogier Raphaël, 2003, *Ce lait qui menace les femmes*, Editions du Rocher, 234 pages.
Souccar Thierry 2008, *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar Editions, 287 pages
Tal Schaller Christian, 2007, *La viande et le lait : Des aliments dangereux qui détruisent notre santé et notre planète*, édition Fernand Lanore, 212 pages.

Bibliographie

Ouédraogo Arouna P., 1998, « Assainir la société. Les enjeux du végétarisme », *Terrain*, n° 31, pp. 59-76.
Ascher François, 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob, Paris, 330 pages
Bernot Lucien, 1988, « Buveurs et non-buveurs de lait », in: *L'Homme*, 1988, tome 28 n°108, pp. 99-107.
Bourre Jean-Marie, 2010, *Le lait : vrais et faux dangers*, éditions Odile Jacob, 368 pages.
Camporesi Piero, 1993, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano, Garzanti, 135 pages.
Charles Sébastien, 2007, *L'hypermoderne expliqué aux enfants*, Montréal, éditions Liber, 157 pages.
Gillet Philippe (dir), 1994, Mémoires lactées, blanc bu biblique : le lait du monde, Paris, *Autrement*, série Mutations/mangeurs, n°143, 222 pages
Dupuis Jacques, 1970, « Coutumes alimentaires, sociétés et économies. Le cas de la répartition de la consommation du lait en Asie tropicale », *Annales de Géographie*, Volume 79, N°435, pp. 529-544
Fischler Claude (dir.), 1994, « Manger magique, Aliments sorcières, croyances domestiques », Paris, *Autrement*, n°149.
Fischler Claude, 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 414 pages.
Foer Jonathan, 2011, *Faut-il manger les animaux ?*, Editions de l'Olivier, 362 pages.
Fumey Gilles, 2008, *Géopolitique de l'alimentation*, Sciences humaines édition, 127 pages.
Fumey Gilles, 2010, *Manger local, manger global, l'alimentation géographique*, CNRS édition, 158 pages.
Frazer James George, (*The Golden Bough*, 1911-1915), 1981-1984, *Le Rameau d'or*, Robert Laffont, Paris, 4 volumes.

- Gillet Philippe, Caunègre Marie-Christine, 1994, « A boire et à manger », in *Mémoires lactées, blanc bu biblique : le lait du monde*, Paris, Autrement, série Mutations/mangeurs n°143, pp 17-29
- Gourou, Pierre, 1972, *La terre et l'homme en Extrême-Orient*, Flammarion, 274 pages [réédition de l'ouvrage de 1940]
- Hahn Eduard, *Die Haustiere und ihre Beziehungen zur Wirtschaft des Menschen*, Leipzig, 1896.
- Jeangène Vilmer Jean-Baptiste, 2008, *L'éthique animale*, Paris, PUF, 320 pages.
- Laland Kevin, Coolen Isabelle, 2004, « La culture, autre moteur de l'évolution », *La Recherche*, n°377, p. 52-57.
- Lévy Jacques, 2009, « Éthique. », *EspacesTemps.net*, Mensuelles, 20.05.2009 <http://espacestems.net/document7748.html> [consulté le 30/11/2012]
- Lipovetsky Gilles, Charles Sébastien, 2008, *Les Temps hypermodernes*, Paris, Le livre de poche, 125 pages [première édition, Grasset, 2004]
- Maffesoli Michel, 2000, *Le temps des tribus: Le déclin de l'individualisme dans les sociétés postmodernes*, La Table Ronde, 350 pages. [Première édition 1988]
- Morel Pierre, 1994, « Lait des forts, lait des faibles », in « Mémoires lactées, blanc bu biblique : le lait du monde », Paris, *Autrement*, série Mutations/mangeurs n°143, pp 74-86
- Poulain Jean-Pierre, 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris, 287 pages
- Sauer Carl Ortwin, 1952, *Seeds, Spades, Hearths and Herds, The Domestication of Animals and Foodstuffs*, American Geographical Society, New York.[nouvelle publication, 1969, The MIT Press, Cambridge, 198 pages]
- Peter Singer, 2012, *La Libération animale*, Paris, Payot, coll. Petite Bibliothèque Payot, 477 pages [première édition anglaise, 1975]
- Reagan Tom, 2013, *Les Droits des animaux*, Editions Hermann, Collection L'avocat du diable, 750 pages
- Régnier Faustine, Lhuissier Anne, Gojard Séverine, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, édition La Découverte, 121 pages.
- Schaer Burkhard, Perrouy Jean-Philippe, d'Hauteville François, 2001, « Nationalité et préférence gustative du lait. Une expérience auprès de consommateurs allemands et français », *Économie rurale*, Numéro 264-265, pp. 35-45.
- Valenze Deborah, 2011, *Milk. A local and global history*, New Haven et Londres, Yale University Press, 351 pages.
- Veyret Paul, 1949, « La géographie du lait », *Revue de géographie alpine*, Volume 37, Numéro 37-1, pp. 109-125