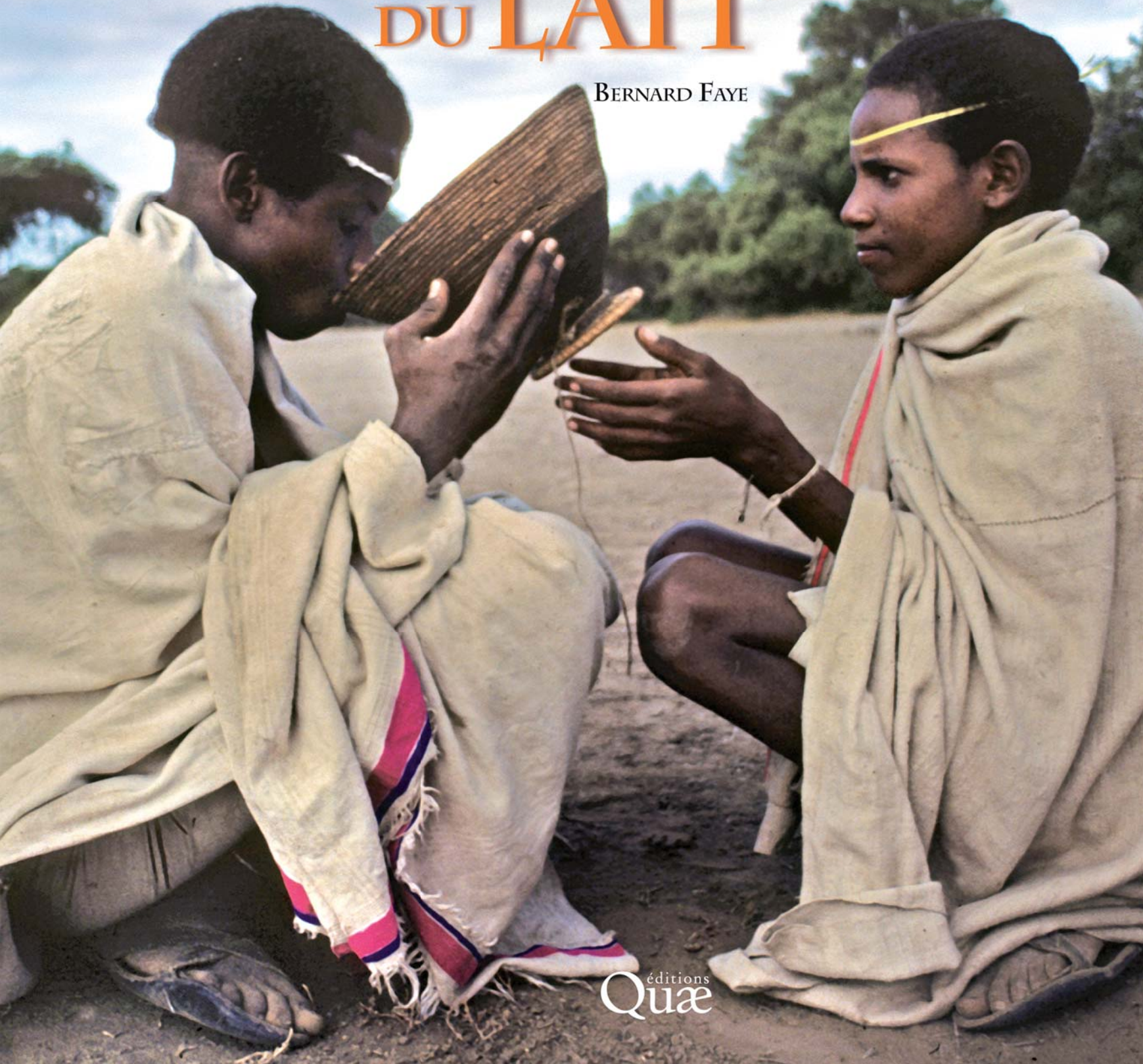


# PEUPLES DU LAIT

BERNARD FAYE



éditions  
Quæ



PEUPLES DU LAIT

Éditions Quæ  
RD 10  
F-78026 Versailles  
[www.quae.com](http://www.quae.com)

© Éditions Quæ, 2010

eISBN : 978-2-7592-0849-4

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction partielle du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.

# PEUPLES DU LAIT

BERNARD FAYE

Avec les contributions de Pascal Bonnet,  
Christian Corniaux et Guillaume Duteurtre

Éditions Quæ



# SOMMAIRE

AVANT-PROPOS ..... 7

INTRODUCTION ..... 11

*Le lait de la mère* ..... 13

La corde à veaux ..... 19

Le nom du chamelon ..... 26

Un biberon pour les oubliés ..... 35

*Le lait de la brousse* ..... 41

Le lait, un produit social ..... 46

La quête de la durée ..... 53

Lait bicyclette, lait mobylette ..... 58

*Le lait de la steppe* ..... 69

Le champagne des steppes ..... 74

La bosse et le lait ..... 82

Bazar vert, bazar blanc ..... 91

*Le lait des montagnes* ..... 97

La yourte et le yak ..... 99

Lait de guerre, lait de paix ..... 108

Alpages et volcans ..... 115

*Le lait de la ville* ..... 127

Dans les cités, lait à tous les étages ..... 132

Lait des villes, lait des champs ..... 141

Beurre des pauvres, beurre des riches ..... 150

PEUPLES DU LAIT, TÉMOINS DE LA DIVERSITÉ DU MONDE ..... 159







« *L'eau, c'est la vie,  
mais le lait est l'âme du monde* »

Proverbe Touareg

Le lait n'est pas un aliment comme les autres. C'est celui que découvrent dès leur mise au monde tous les mammifères de la planète, qu'ils vivent dans les eaux — quel goût a le lait de baleine ou de dauphin ? —, dans les airs — le lait de chauve-souris est-il moins concentré que les autres ? —, sous la terre — a-t-on songé que la taupe avait une vocation laitière ? — ou sur la terre, que l'on soit musaraigne ou éléphante !

Aliment provenant de la mère, il est l'aliment nourricier par excellence. Mais l'homme est allé au-delà de cette vérité première. La consommation par l'homme du lait des autres espèces que la sienne et les transformations qu'il lui a fait subir ont attribué au lait une place particulière dans les cultures humaines. Parce qu'il procède aussi bien de la nature que de la culture, le lait est devenu, en particulier dans les sociétés dont la vocation est l'élevage des animaux laitiers, un élément consubstantiel de la mythologie et de la symbolique, autant que des relations sociales et marchandes. Il est le liquide amniotique du monde, objet de conflits entre nutritionnistes de différentes écoles, et élément clé du développement agricole en bien des situations.

Les « cultures du lait » commencent à la traite. Il existe cent façons de traire ses animaux. Les techniques divergent selon les espèces laitières, les traditions. Mais si la traite vise à extraire et collecter le produit de la mamelle, elle induit par ce geste une substitution au jeune, veau, buffletin, chevreau, agneau, chamelon ou poulain. Qu'y a-t-il dès lors de plus charnel, de plus intime que ce moment partagé entre un trayeur et la femelle laitière ? Qu'y a-t-il de plus contraignant aussi, de plus quotidien dans la vie pastorale ?

Après la traite vient la transformation. Fermière, semi-artisanale ou industrielle, elle s'ouvre sur un champ extraordinairement riche de produits alimentaires, eux-mêmes à l'origine de cultures du lait d'une diversité insoupçonnable. Que serait un pays comme la France sans sa tradition fromagère exceptionnelle, les pays d'Asie centrale sans le lait fermenté de jument ou de chamelle, le Caucase sans le kéfir, les pays sahéliens sans le lait caillé, l'Éthiopie sans le beurre rance, le monde turc sans ses yoghourts ou l'Inde sans son *ghee* ?

Alors, comment parler des cultures du lait en évitant le long répertoire de tous les produits laitiers du monde ? Comment évoquer la place du lait dans les sociétés humaines en échappant à l'interminable description des

*Page de gauche*

Jeune berger afar prenant son petit déjeuner de lait de chamelle cru (Éthiopie).



techniques de transformation ? À quelles vertus le lait consommé par les hommes s'est-il rattaché et à quelle utilisation non alimentaire s'est-il fait reconnaître ? Le but de ce livre n'est pas en effet de chercher l'exhaustivité des pratiques et des techniques, des produits et des mythes construits autour du lait, mais de proposer un voyage permettant de comprendre à quels ressorts font appel les cultures du lait dans les grands ensembles géographiques du monde.

Le présent ouvrage commence par le lait de la mère, parce que c'est par là que s'initie la découverte. Le petit homme tête au même titre que le veau, le chamelon ou l'agneau. La composition du lait varie, mais les besoins s'expriment chez tous de la même manière. Allaiter son petit, c'est aussi apprivoiser le nouveau-né, donner à voir la force du lien maternel.

Viennent ensuite quatre parties marquant l'emprise croissante de la relation marchande. Si le lait de la mère est le lait de l'amour, le lait de la brousse est celui de la survie. Autoconsommation, économie de subsistance, satisfaction des besoins de base. Lait de vache ou de chèvre, lait de brebis ou de chamelle. La culture de la brousse s'est construite autour du lait collecté dans les Calebasses du Sahel ou les paniers à traire des basses terres d'Éthiopie, et destiné aux membres de la famille parfois selon une sociologie complexe. Déjà apparaissent des transformations rudimentaires pour sa conservation : le *tchoukou* des Touaregs, le lait caillé des Peuls...

Avec le lait de la steppe s'exprime la forte tradition du lait fermenté, aux mille vertus qu'on lui prête, destiné aux malades, aux convalescents, aux enfants qu'on veut voir devenir forts et résistants au rude climat d'Asie centrale. Lait de jument, lait de chamelle. La culture de la steppe est celle d'une mobilité étouffée par l'histoire mais toujours vivifiée par les nécessités climatiques, et les transformations du lait ont eu pour principal objectif de conserver un produit hautement périssable en dépit des distances à parcourir.

Parce qu'il est produit en des lieux climatiquement plus favorables, ou parce que les conditions de sa production lui donnent un goût particulier, se distingue le lait des montagnes. Lait de vache ou de yak, des hauts plateaux d'Éthiopie ou de l'Afrique des Grands Lacs, de l'île de la Réunion, des Alpes ou du Kirghizstan, lait des transhumances d'été, des salles de traite ambulantes ou des races tempérées en milieu tropical, lait labellisé aux qualités organoleptiques originales, qui produit un beurre ou un fromage au goût spécifique.

Et, enfin, le lait de la ville, celui des épiceries et du bazar, des grandes surfaces et des vendeurs à bicyclette, transformé en fromages ou en beurre, produit dans les faubourgs des villes sahéliennes, les arrière-cours du Vietnam, les grandes fermes de la périphérie des villes d'Asie, voire dans les immeubles des mégapoles indiennes. Lait de vache ou de chamelle, lait de bufflonne ou lait de chèvre, lait transformé dans les ateliers artisanaux des villes pour une clientèle urbaine toujours pressée.

Le lait apparaît dès lors comme l'expression des sociétés qu'il irrigue, avec leur diversité et leurs contraintes, lait des villes, lait des campagnes. Il révèle à sa manière la dialectique inhérente à toute société, lait des riches, lait des pauvres, lait de la République distribué dans les écoles pour promouvoir la production nationale ou produit de luxe pour la clientèle aisée des hôtels bardés d'étoiles, portion de fromage dans des emballages dorés.

Ce livre sur les peuples du lait ne défend pas la consommation du lait contre l'avis de ses doctes contradicteurs. Il cherche à montrer en quoi le lait et ses produits dérivés sont au cœur de nombre de sociétés, pastorales ou urbaines. En quoi il porte une part des valeurs de ces sociétés, valeur d'accueil, de don, de partage. En quoi il obéit à la complexité des relations sociales. En quoi il s'ouvre à l'économie marchande. Et aussi comment il envahit de nouveaux territoires tels que l'Extrême-Orient ou l'Asie du Sud-Est, où la croissance économique se traduit par l'émergence d'une véritable « révolution blanche ». En quoi il peut devenir un point focal du développement des sociétés rurales. En quoi il est l'âme du monde.





**LE LAIT**, comme d'autres produits issus de l'agriculture et de l'élevage, porte en lui la dualité du monde : en tant qu'aliment, issu de la production légitime d'un animal pourvoyeur, celui de la mère ou celui d'une autre espèce, il relève de la nature ; en tant que symbole de l'amour maternel, cœur des mythes d'origine des peuples pastoraux, produit d'un terroir donné, d'une pratique inscrite dans les profondeurs historiques, il est indéniablement un élément de la culture.

Il existe, de par le monde, des peuples du lait et des peuples qui n'en sont pas. Le fait tient de la rencontre fortuite entre les hommes et des animaux pourvoyeurs de lait en quantité suffisante pour satisfaire et les besoins du petit et les besoins de l'homme. Le reste, la culture donc, s'est construit autour de cette évidente rencontre, portée, par la domestication, au sommet de la relation intime liant l'homme à l'animal.

Pourquoi l'homme a-t-il, au cours de l'histoire, cherché à se procurer un lait provenant d'une autre espèce que la sienne ? En buvant le lait des animaux, l'homme ne s'est-il pas attribué, se substituant symboliquement au petit, une part de la nature animale pour élaborer une culture proprement humaine ? La traite a-t-elle été la première certitude de la domestication ? Sans doute trouvera-t-on des arguments d'ordre psychologique — une façon de prolonger le lien avec la mère après le sevrage ? — ou pratique — le lait est produit quotidiennement alors que la viande implique la mort de l'animal. Mais l'opportunité de disposer d'un aliment quasi intarissable de haute valeur protéique et énergétique, dès lors qu'a existé l'activité d'élevage, a été pour l'homme un gage de diversification des ressources alimentaires et probablement la découverte d'un plaisir gustatif perpétuant le souvenir du lait maternel.

Par quelque bout que l'on prenne le problème, et quoi qu'en disent d'éminents contradicteurs, le lait est autant un produit culturel que naturel. Le lait est une part incommensurable de l'humanité, et la Voie lactée, nom de la galaxie au centre de laquelle se trouve le monde que nous habitons, est une image qui en dit long sur la place que l'homme a dédiée au lait.

*Page de gauche*

Zébu Red Sindhi, originaire du Pakistan.

Cette race de vache laitière est largement utilisée dans le monde tropical pour la production de lait.



# *Le lait de la mère*

Si le lait n'est pas un aliment comme les autres, il le doit à sa place dans la vie des mammifères. Il est en effet le premier aliment, celui qui répond aux besoins du nouveau-né, qu'il soit veau, souriceau, baleineau, éléphanteau ou petit homme. Il est, pour tous les mammifères, le lait de la mère, ce liquide blanchâtre représentant la prolongation extra-utérine du lien maternel. Il est l'aliment nourricier par excellence, symbole, dès la naissance du petit, de l'amour maternel, et transmettant, au même titre que la génétique portée par les gamètes, des liens de parenté : frères de lait, frères utérins, expressions qui témoignent bien des deux faces de la transmission et du lien à celle qui nourrit. D'être accrochés au même sein confère à ceux qui têtent un statut presque aussi formellement complice qu'à ceux nés d'un même sang. Le sang et le lait, deux liquides biologiques chargés tout autant l'un que l'autre de la symbolique de l'énergie vitale, du don de soi, de la vie qui s'écoule.

Le lait de la mère n'est pas un. Il est la marque de l'espèce, plus gras chez l'une — la bufflonne —, plus sucré chez l'autre — la jument —, plus salé — la chamelle — ou plus concentré — la baleine — chez une troisième. Mais il s'adapte aussi à la croissance du petit et donc à ses besoins et à ses exigences. Le premier lait chez nombre d'espèces, appelé le colostrum, est chargé de protéger en plus de nourrir, tant les anticorps qui le composent se substituent à l'incapacité du jeune à forger encore ses propres défenses. Le lait de la mère est une armure.

La tétée. Un acte charnel avant d'être un nourrissage, un geste d'amour maternel avant la satisfaction d'une demande alimentaire. Les coups de tête

*Page de gauche*  
Jeune femme peule wodaâbé allaitant  
son enfant au Niger.



*Page de droite*

*Allaitement maternel.*

*De gauche à droite et de haut en bas :  
femme raika du Rajasthan (Inde), femme peule  
à Batako (Niger), femme peule en Centrafrique,  
femme turkmène à Goksuré (Turkménistan).*

du chevreau ou de l'agneau dans la mamelle gorgée de lait de sa mère semblent être supportés avec patience et stoïcisme. La succion comme succédané de la tendresse, que le petit homme aime à prolonger en suçant son pouce ou que le veau s'acharne à retrouver en cherchant les doigts de l'éleveur prévenant. C'est bien la preuve que la tétée va au-delà de la recherche du lait. Un symbole : l'amour maternel, la tendresse, la vie paisible. Le petit qui tète cesse ses pleurs et après la tétée marque sa plénitude, comme un bonheur repu auquel seul le sein de la mère permet d'accéder.

Le lait de la mère a son chemin à lui dans le corps des mammifères. Pour le digérer, il faut une poche contenant de l'acide et un équipement enzymatique (chymosine et pepsine, constituants de la présure) qui fait cailler le lait. Cette présure que l'homme dans le cours de son histoire a appris à utiliser pour ses propres besoins dans la fabrication du fromage. C'est du fait de cette aptitude à cailler le lait que, chez les polygastriques — ceux parmi les herbivores qui ont plusieurs estomacs, quatre chez la vache ou trois chez la chamelle —, on appelle caillette la dernière poche gastrique. Le veau, le chevreau et tous les herbivores polygastriques n'ont en réalité qu'un seul estomac fonctionnel, la caillette donc, dans laquelle se verse directement le lait bu par un canal provisoire dénommé la « gouttière œsophagienne ». Ce n'est que plus tard, quand le petit fera la rencontre avec d'autres aliments, l'herbe en particulier, que les autres compartiments de son tube digestif prendront leur forme et

leur fonction définitive.

Combien de temps le lait de la mère suffira-t-il aux besoins du petit ? Aussi longtemps que le désir de garder son enfant contre son sein ou de maintenir le petit animal sous la mamelle se fera sentir, que le lait, à la production stimulée par la tétée, continuera de goutter au bout des canaux galactophores, aussi longtemps que le voudra l'éleveur cherchant à prolonger la production pour des raisons marchandes, aussi longtemps donc que la nature évitera le tarissement de la mère ou que les pratiques humaines le décideront.

Et le jour où cesse l'allaitement commence la séparation, ce

*Femme peule et son bébé au puits  
de Makalondi, au Niger.*









mot venant du latin *separare*, devenu sevrer. Sevrer, un mot cruel qui brise définitivement le lien noué dans les profondeurs utérines de la mère. On prive le petit du lait maternel, attestant par ce sevrage de son autonomie et de sa capacité à affronter le monde. Quand s'arrête le lait de la mère, se termine en même temps la protection. Le petit, désormais, a rompu le lien, largué les amarres. Et puis, le sevrage permet aussi à la mère de retrouver son statut de femelle fécondable, car le lait, prolongeant d'une certaine manière la gestation, ne serait-ce que par l'hormone prolactine, atténue les ardeurs de la reproduction. Dans nombre de peuples, la prolongation volontaire de la lactation s'avère un puissant moyen de contraception. L'allaitement écarte les potentiels concurrents à venir. Le lait de la mère est exclusif.

Les hommes n'ont pas manqué d'imagination, ni pour assurer la production, ni pour l'arrêter. Parce qu'il arrive que la mère refuse de donner son lait ou qu'elle souffre d'une maladie, l'agalaxie, la tarissant précocement, les pasteurs ont recours à l'adoption. On cherche donc une nourrice — comment faire accepter le petit à une mère étrangère ? —, ou bien l'on s'acharne à convaincre la mère de céder son lait à son propre petit.

*L'histoire de la chamelle qui pleure*, ce magnifique film où l'on voit un chameelier du désert de Gobi suscitant une émotion chez la chamelle par la douce musique d'un violon au moment où le petit lui est présenté, montre que les méthodes mises en œuvre jouent précisément sur le registre de la tendresse et de l'émotion. Mais il n'en est pas toujours ainsi. La peur partagée par la mère et son petit, le rappel de la douleur de la mise bas sont aussi les ressorts mis en avant, par exemple, par les éleveurs touaregs. Rien de tel qu'un simulacre d'agression sur une mère rendue aveugle par un bandeau et attachée à son petit. Jets de pierre, aboiements de chiens, cris en tous genres.

Allaitement du veau et concurrence pour le lait.  
À gauche, vache White Fulani, à Funtua, au Nigeria.  
À droite, zébu Azawak, à Kirkissoye, au Niger.





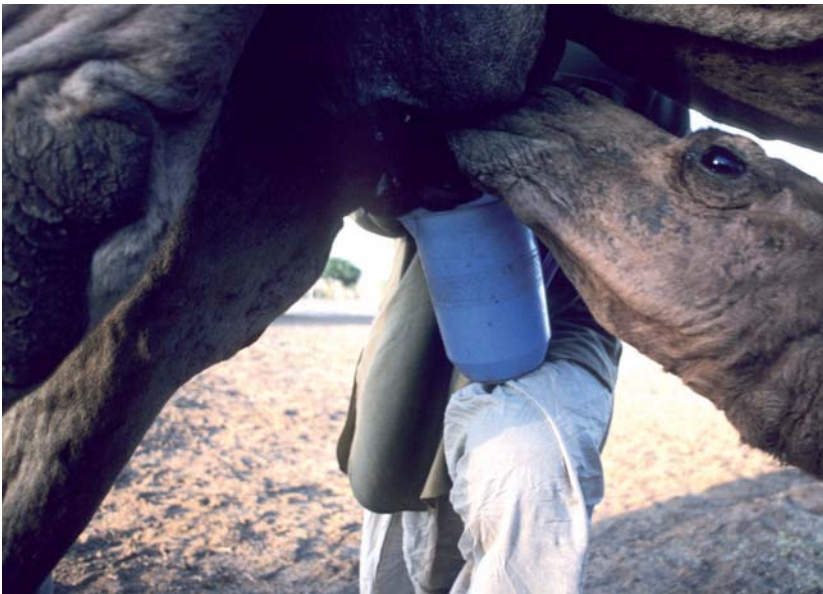
Dès que cesse le psychodrame, les yeux débandés, la mère se tourne vers le petit qu'elle cherche instinctivement à protéger. Dès lors, le lait retrouve sa fonction symbolique de lien protecteur et la mère accepte la tétée. Ou bien, plus surprenant encore, l'anus cousu pendant vingt-quatre heures, puis sa libération au moment même où le petit lui est présenté, donnant à la femelle qui n'a pu expulser ses excréments l'illusion d'une mise bas propice à l'accueil du rejeton.

L'adoption par une autre mère est toujours délicate. Et l'une des méthodes classiques en la matière est d'imprégner le petit du lait de la femelle adoptante, pratique témoignant, s'il en était besoin, de ce lien particulier avec un lait qui est peut-être plus individualisé qu'on ne le pense. L'odeur du lait est si personnalisée que rares sont les erreurs d'aiguillage dans un troupeau. Il est toujours fascinant, au retour du cheptel le soir après une journée de pâturage, quand les petits braillant à tue-tête se précipitent sur les mamelles gorgées de lait les attendant, de constater qu'après quelques secondes seulement on n'entend plus que des bruits de succion et que chaque petit a retrouvé sans l'ombre d'une hésitation « sa mamelle », le lait de sa mère.

Pour empêcher le petit de téter, quand vient le temps du sevrage, l'éleveur a aussi imaginé une foule de techniques, toutes orientées vers la dissuasion, écœurant le petit ou rendant la tétée douloureuse pour l'allaitante. Depuis les anneaux dardés de piquants placés dans les naseaux du petit jusqu'au *chmell* — sorte de corbeille tressée que les chameliers placent sur la mamelle à préserver des assauts du chamelon —, en passant par le bandage des pis avec un tissu imbibé d'urine et d'excréments de brebis ou de chèvre, tout est fait pour rendre désagréable le moment divin de la tétée. Dès lors, le petit est condamné à trouver sa pitance sur les pâturages et les parcours.

À gauche, allaitement du chamelon à Bikaner, en Inde.

À droite, allaitement du veau (zébu Brahmane) à Castañal, au Brésil.





#### Techniques de sevrage.

De gauche à droite et de haut en bas :  
 ligature du trayon chez une chamelle au Soudan ;  
 le *chmell*, panier protège-mamelle en corde  
 tressée chez une chamelle, à Laâyoune (Maroc) ;  
*chmell* en tissu chez une chamelle laitière,  
 à Al-Ain (Émirats arabes unis).

Avant cela, les jeunes encore non sevrés sont confinés auprès des campements et des villages, souvent sous la garde des enfants. Dans des abris de fortune — blocs de pierre, enclos d'épineux ou baraques aux tôles ondulées —, attachés à une corde ou à un piquet, restant entre eux dans l'attente du retour des femelles allaitantes, qu'ils sentent arriver le soir venu, tenaillés par la faim, dans l'impatience de la tétée et de l'odeur de la mère. Mais quand l'homme se partage le lait des animaux qu'il a domestiqués dans le but de l'extorquer pour ses propres besoins, la tétée ne devient qu'un auxiliaire de la traite, engageant la compétition entre le veau et la famille du pasteur. Certes, le lait trait représente le surplus, mais qui en décide sinon le trayeur ? Le petit prend ce qu'il peut, pas toujours ce qu'il veut. Pour bien des espèces laitières pourtant, la présence du petit est indispensable. Car on distingue aisément parmi elles celles possédant un lait citernal — stocké dans la « fontaine à lait » —, plutôt qu'alvéolaire — stocké dans les cellules. Les premières, telle la vache laitière sélectionnée ou la chèvre, autorisent un espacement de douze heures entre les traites et la présence du veau ou du chevreau n'est pas nécessaire. Les secondes en revanche, comme la jument, la chamelle ou la vache rustique, ont besoin de sentir contre elles, au moment où le trayeur opère, ce petit qu'on attache à l'un de ses membres. Sa présence garantit une bonne production, dont il ne recevra parfois qu'une portion congrue. Après avoir provoqué la descente de lait, il sera écarté impunément pour ne recevoir que le reliquat de fin de traite.

Page de droite  
 Berger buvant directement au pis de sa vache,  
 à Jinjabet, dans la région du Wollega (Éthiopie).

Aussi, dans le grand charivari des retours de troupeaux le soir pour la traite, si le berger veut s'approprier sa part, il doit ordonnancer la ruée des jeunes sur les pis de leur mère. Le trayeur doit alors avoir l'œil pour choisir,