

LE CONCEPT DE LAIT SAIN EN GRANDE-BRETAGNE ET SA MISE EN ŒUVRE, 1900-1960*

Peter ATKINS

Département de géographie, université de Durham

ABSTRACT

The concept of clean milk in Great Britain and its implementation, 1900-1960

This article attempts to demonstrate that the idea of clean milk, which goes without saying today, had a long and difficult history in terms of its acceptance. It was necessary first to describe the actual idea of “clean milk”, something which seemed to take several decades. The National Clean Milk Society, which was one of the instigators of this process, was a voluntary organization set up by the wealthy landowner, Wilfred Buckley. It played a major role in convincing the authorities that it was possible to produce milk more hygienically and of a better bacteriological quality, leading in the 1920s to the official drawing up of a quality statute. It was, by contrast, a lot more difficult to convince the farming world of the economic benefits of producing clean milk and what that actually meant in concrete terms. Some progress was made in the 1920s and 30s, but in rural areas and small towns, regulation of milk production was not very advanced ; in some areas, milk would thus remain an unsafe, even dangerous, product, carrying a variety of diseases, into the 1950s.

* Traduit de l'anglais par Aardvark Translation.

INTRODUCTION

À l'époque dont il est question ici, le lait n'avait pas encore en Grande-Bretagne cette image de produit naturel, sain et pur qu'il véhicule à la fin du vingtième siècle. Il y était considéré par bien des gens comme un produit douteux et sa consommation y était moins généralisée que dans les autres pays européens. Le lait avait trois handicaps. Tout d'abord, le mouillage du lait était courant, et on lui ajoutait aussi souvent des colorants ou des agents de conservation chimiques¹. Ensuite, les habitudes d'hygiène déplorables qui étaient alors de mise à l'étable comme à chaque étape de son transport, en faisaient un produit malsain à son arrivée dans la tasse de thé. Mais surtout, le lait était un vecteur de maladies telles que la tuberculose bovine ou la brucellose, et il était également associé à ce que l'on appelait alors la « diarrhée estivale »² (summer diarrhoea), qui était la première cause de mortalité infantile dans le pays.

Cet article tente de montrer que l'idée de lait sain, qui va de soi aujourd'hui, a été assez longue et difficile à s'imposer. Il fallait tout d'abord conceptualiser l'idée même de « lait sain », ce qui semble avoir pris plusieurs décennies. La Société nationale pour l'hygiène du lait (*National Clean Milk Society*), qui fut l'une des instigatrices de ce processus, était une organisation de bénévoles créée par le propriétaire fortuné Wilfred Buckley. Elle a joué un rôle majeur pour convaincre les autorités qu'il était possible de produire du lait de qualité sanitaire et bactériologique supérieure, ce qui déboucha dans les années 1920 sur l'établissement officiel d'un statut de qualité. Il fut par contre bien plus difficile de convaincre le milieu agricole du bénéfice économique que représentait la production d'un lait sain, et de ce que cela impliquait concrètement ; rien n'avait encore abouti en 1939, mais des progrès impressionnants furent réalisés pendant et après la guerre.

Le contexte politique dans lequel se développa le mouvement pour l'hygiène du lait a joué un rôle particulièrement crucial. *Caveat emptor* (à l'acheteur de se méfier) est une maxime qui résume bien la position des gouvernements qui se sont succédé, sur les dangers liés à l'ingestion de lait, car l'intervention de l'État au niveau des collectivités locales était minimale dans la plupart des circonscriptions. D'une manière générale, les risques étaient bien connus : tout le monde savait qu'une grande partie du lait était contaminée par la tuberculose ou d'autres maladies dès sa sortie de l'exploitation. Cependant, personne n'était en mesure de dire si la bouteille de lait achetée était saine ou pas. Certains détaillants affichaient des garanties de qualité mais la fraude était chose si courante dans ce secteur que le public avait de bonnes raisons de s'en méfier.

¹ Atkins, 1992.

² Atkins, 1991.

LE CONCEPT

Négligence et contamination

En raison du lien qui s'établit entre la mère et l'enfant au cours de l'allaitement, de nombreuses cultures prêtent au lait une qualité exceptionnelle et profondément symbolique qui prend chez certaines une dimension religieuse. C'est donc après avoir bien pesé toute la portée de leurs propos que les analystes du système agroalimentaire aux temps de la reine Victoria et du roi Edouard VII estampillèrent le lait de vache cause principale du mauvais état de santé de la population de leur région, en particulier des enfants de moins de cinq ans.

Un débat eut lieu au tournant du siècle sur les sources de contamination du lait. La plupart des auteurs considéraient que le problème venait de la ferme et de la chaîne de distribution. De nombreuses descriptions dignes d'un roman noir font état de la saleté des étables, de bêtes malades et de conditions de transport douteuses. Nous nous contenterons ici d'en donner un court exemple, qui concerne la région du Dorset dans le Sud de l'Angleterre : « La plupart des vachers ne voient pas l'utilité de laver les trayons des vaches car ils craignent qu'elles ne prennent froid ; cela étant, ils les laisseront paître dans des prés humides ou dans le purin sans jamais seulement penser aux effets néfastes que cela pourrait avoir. L'idée même de se laver les mains entre chaque traite ne viendrait qu'à l'esprit d'un fou. Ils sont foncièrement contre la ventilation naturelle, car elle induit une baisse de la quantité de lait produite, et toutes ces réglementations visant à garantir la pureté du lait sont considérées comme des lubies de médecin³. »

Ces descriptions marquaient les esprits et exerçaient une réelle influence sur l'opinion publique et les responsables de l'époque.

La grande étude bactériologique de 1907-1908, menée dans le comté du Yorkshire par Thomas Orr, montra que le gros de la contamination se produisait à la ferme, confirmant ainsi sur le plan scientifique les préjugés grandissant à l'encontre des producteurs⁴. Cette étude fut largement contestée. Pour Arthur Newsholme en particulier, la contamination avait lieu principalement au niveau du foyer⁵. La plupart des immeubles populaires de l'époque avaient des capacités de stockage limitées, et une école de pensée se développa, qui soutenait que si le lait était contaminé et qu'il tournait, c'était à cause de la pauvreté et de l'ignorance des mères et des maîtresses de maison, entraînant des conséquences dramatiques sur la mortalité et la morbidité infantiles.

³ Dorset County Council (Conseil régional du Dorset), 1905, p. 25.

⁴ Orr, 1908.

⁵ Newsholme, 1902.

Les premières conceptualisations du caractère non hygiénique et nocif du lait reposaient initialement sur des relations de cause à effet assez rudimentaires. La négligence de certains acteurs – l'éleveur ou la maîtresse de maison selon les théories – ainsi que le manque d'hygiène de leurs pratiques étaient responsables des maladies et de la mort. Le côté simpliste d'un tel argumentaire tient beaucoup du discours hygiéniste du dix-neuvième siècle, avec ses descriptions d'odeurs et de scènes hautes en couleur, ses déclarations outrancières au sujet de la responsabilité de certains acteurs, privilégiant des explications mettant en cause l'environnement et leur mauvaise volonté. La nouvelle approche scientifique, qui se développa avec la naissance de la bactériologie laitière à partir des années 1890, ajouta une touche d'authenticité à ce que le « bon sens » acceptait jusque là. Auparavant, il « allait sans dire » que du lait souillé n'était pas du bon lait, mais à présent le microscope et la boîte de Pétri en offraient une preuve décisive.

Purifier le lait grâce à une meilleure hygiène de production

Il est probable qu'entre 1850 et 1920, les cas de contamination du lait au niveau de la ferme se multiplièrent. Cette époque connut une augmentation de la production destinée aux marchés urbains. De nombreux agriculteurs spécialisés dans la production végétale ou l'exploitation mixte se mirent à produire essentiellement du lait liquide pour ce marché, sans disposer des infrastructures nécessaires pour accueillir les animaux producteurs de lait, comme des étables, une qualité d'eau satisfaisante, voire sans disposer d'aucune arrivée d'eau. La traite des vaches avait souvent lieu dans des bâtiments peu ventilés, difficiles à maintenir propres, et construits à l'origine pour stocker la récolte ou accueillir des chevaux.

Le lait était livré aux grossistes des villes essentiellement par voie ferroviaire, ce qui posait problème par temps chaud car le lait tournait très rapidement⁶. Pendant quelques années, entre 1890 et 1920, seuls des procédés rudimentaires de refroidissement tels que l'appareil frigorifique de Lawrence ou l'adjonction d'agents de conservation chimiques permettaient d'éviter que le lait ne tournât, et rendaient son commerce possible à grande échelle⁷. Malgré cela cependant, on estimait en 1917 que 11 % de la valeur du lait liquide était perdue car le lait s'abîmait : 1,0 % du lait tournait et 9,7 % devait être pasteurisé car il était périmé et sur le point de tourner. Après cela, la pasteurisation fut utilisée pour augmenter la durée de vie du produit à l'étalage, ce qui eut aussi comme effet de réduire le nombre d'épidémies transmises par le lait⁸.

⁶ Atkins, 1978.

⁷ Atkins, 1991, p. 335.

⁸ Atkins, « The pasteurization of England », 2000.

De l'avis de nombreux commentateurs de l'époque, la purification de la filière laitière passait essentiellement par l'éducation. Dr F. G. Hayworth, agent de l'office régional de la Santé de Darwen dans la région du Lancashire remarquait en 1922 que « la source du problème, c'est le manque de connaissances. Les fermiers de ma circonscription ne comprennent pas ce que c'est que du lait sain [...]. [Ils] ne comprennent pas ce qu'on attend d'eux »⁹.

Une des évolutions les plus importantes au sortir de la première guerre mondiale fut le développement de la recherche au sein de l'Institut national pour la recherche laitière de l'université de Reading (*National Institute for Research in Dairying*, NIRD). Dans les années 1920, une équipe composée d'agronomes, de chimistes et de bactériologistes réalisa toute une série d'expériences qui confirmèrent le rôle essentiel des conditions d'hygiène existant dans les étables, de l'état de santé des animaux et des techniques de traite. Elles montrèrent également que des facteurs moins intuitifs tels que « la propreté du matériel étaient cruciaux, tout comme une quantité d'eau suffisante et une bonne luminosité, et que le niveau d'hygiène requis pouvait difficilement être atteint sans recourir à la stérilisation par la vapeur »¹⁰.

Peu à peu, les idées concrètes de l'institut de Reading gagnèrent la communauté agricole. L'enseignement de l'hygiène laitière ne semble pas avoir été systématique dans les collèges de l'enseignement supérieur agricole avant 1918. Cependant, dans les années 1920, les chercheurs du NIRD trouvèrent plusieurs moyens de faire connaître leurs travaux. Ils se servirent tout d'abord de la ferme qu'ils possédaient à Shinfield pour illustrer et expliquer leurs découvertes, et elle finit par devenir un lieu de pèlerinage. Des formations courtes furent mises en place pour les instructeurs régionaux de la filière laitière, les agents du contrôle sanitaire, les agriculteurs, les marchands de lait, les vétérinaires et les agents des offices régionaux de la Santé. En deuxième lieu, le ministère de l'Agriculture confia la rédaction d'une série de bulletins sur l'hygiène des méthodes de production du lait au NIRD, qui accéda ainsi à une reconnaissance officielle. Les structures dont l'État disposait en propre pour la recherche étaient limitées et sa participation au financement de l'institut de Reading lui permettait d'en utiliser les résultats pour élaborer ses politiques en la matière. En troisième lieu, les figures de proue du NIRD, Robert Williams et John Mackintosh, organisèrent des démonstrations lors des manifestations agricoles, et participèrent en tant que conseillers à l'organisation de concours récompensant la qualité sanitaire du lait. Ils furent ainsi tous deux membres du jury du premier concours général de Grande-Bretagne qui eut lieu en 1920 dans le comté de l'Essex. En 1927/1928, des concours étaient organisés dans 42 comtés¹¹. En quatrième

⁹ *The Dairyman*, novembre 1922, p. 129.

¹⁰ Mackintosh 1939, p. 415.

¹¹ NIRD, 1929.

lieu, le NIRD contribua largement à la standardisation des méthodes d'analyse bactériologique du lait utilisées par les laboratoires, ainsi qu'à la mise en place du service consultatif de bactériologie du gouvernement (*Advisory Bacteriological Service*) à partir de 1924.

Il est assez symptomatique que les analyses de lait réalisées avant-guerre étaient le plus souvent le fait d'entreprises privées. C'est ainsi qu'en 1924, les laboratoires londoniens de l'entreprise *United Dairies* avaient analysé sept fois plus d'échantillons de lait et de crème que les autorités locales d'Angleterre et du pays de Galles réunies. Bien que l'on puisse regretter que les archives du secteur privé soient si peu nombreuses, il semble pourtant indéniable que *United Dairies* accordait une réelle importance à la qualité, sous l'œil exigeant et impitoyable de son directeur, Ben Davies, responsable du contrôle qualité¹².

Les groupes de pression

Un certain nombre de groupes de pression et de personnalités tentèrent d'influencer tant le public que le gouvernement sur la question de l'hygiène du lait. Le plus puissant d'entre eux était la Société nationale pour l'hygiène du lait, fondée par Wilfred Buckley et soutenue par de nombreuses personnalités influentes. De 1915 à 1928, cette organisation non gouvernementale publia toute une série de brochures ; elle se mobilisa pour organiser des réunions dans tout le pays et persuader les cadres de l'industrie laitière et du gouvernement.

Buckley se souviendra plus tard que c'est en 1910 qu'il fut convaincu de l'importance de la certification du lait, et il contribua cette année-là à la création d'un comité chargé de travailler sur la notion de lait sain¹³. Le comité, présidé par Sir Thomas Barlow - également président du Collège royal de médecine (Royal College of Physicians), entreprit des expériences de terrain à la ferme que Buckley possédait à Moundsmere près de Basingstoke. Dans le rapport qu'il remit en octobre 1911 au conseil municipal, le comité Barlow plaidait pour l'adoption par la Grande-Bretagne d'un système de certification de l'hygiène du lait à l'américaine¹⁴. Cette position fut saluée non seulement par le quotidien *The Times* mais aussi par de grandes compagnies laitières de Londres, surtout celles qui avaient identifié là une niche pour un produit de qualité.

En 1914, l'idée d'un lait certifié ou « classé » fit de sérieux progrès grâce à Waldorf Astor qui souleva la question à la Chambre des communes¹⁵. Elle fut

¹² Maggs, 1924, p. 241.

¹³ Buckley, 1922.

¹⁴ *The Times*, 12 octobre 1912, p. 11f ; 14 novembre 1912, p. 4a-b ; 6 décembre 1912, p. 15f.

¹⁵ *Parliamentary Debates* (Débats parlementaires), 61, 1914, cols 1023-67.

plus tard mise en œuvre par un arrêté sur le lait de 1917 – Milk (Special Designation) Order puis généralisée en 1923 – Milk (Special Designations) Order. Ce dernier définit les principes de la vente d'un lait sain et non contaminé qui perdurèrent, avec quelques modifications, jusque dans les années 1960. Les catégories de lait étaient les suivantes : lait certifié, classe A, classe A (TT) c'est-à-dire avec recherche de tuberculine, classe A (pasteurisé), et pasteurisé.

La certification du lait était le deuxième volet de l'amélioration des qualités sanitaires du produit dans la mesure où elle donnait au consommateur des informations qui lui permettaient d'avoir une certaine assurance de sa qualité. Ce lait était réellement plus onéreux que le lait standard (tab. I) ce qui était mis sur le compte d'un accroissement des coûts de production. Ce choix restait donc celui d'une minorité. En 1926, ces ventes ne représentaient que 0,3 % de la consommation totale de lait, et elles augmentèrent progressivement pour se fixer autour de 1 % en 1933¹⁶. À partir de 1935, le gouvernement subventionna la production à la hauteur de un penny par gallon, ce qui augmenta rapidement la popularité du lait de classe A chez les éleveurs, et en 1938, il représentait plus de 35 % du marché¹⁷.

Tableau I. Prix des différentes catégories de lait en 1926-1927
(prix par gallon)* (Source : Forrester, Robert, 1927).

Catégorie		Octobre-Mars	Avril-Septembre
Certifié	gros	4s,1d	3s,5d
	détail	5s,4d	4s,8d
Classe A et classe A (TT)	gros	1s,8d	1s,4d
	détail	3s,0d	2s,8d
Ordinaire	gros	1s,4½d	1s,0d
	détail	2s,4d	2s,0d

*Note du traducteur : s=shilling, d=penny.

¹⁶ Report of the Economic Advisory Council on Milch Cattle Diseases, 1933-4 (Cmd 4591) ix. 473.

¹⁷ À cette époque, il prit le nom de lait accrédité (*Accredited Milk*).

MISE EN ŒUVRE

Définition de la salubrité du lait

Qu'est ce que du lait sain ? Dans la première moitié du vingtième siècle, les intérêts inhérents à l'industrie laitière d'une part, et ceux des consommateurs et de la communauté médicale d'autre part, ne s'accordaient pas lorsqu'il s'agissait de répondre à cette question. Les premiers, pourtant loin de constituer un groupe homogène, ne cessèrent de défendre des définitions larges du lait sain, pour éviter d'avoir à changer radicalement leurs pratiques commerciales et leurs méthodes d'exploitation traditionnelles dans l'urgence. E. L. Crossley considérait que le fond de l'affaire était un problème de mesure : « La véritable origine des difficultés que l'on rencontre à vouloir contrôler l'approvisionnement en lait cru est l'absence d'un test fiable, précis et commode de la présence de bactéries pathogènes. Par comparaison, il est relativement simple de déterminer si un échantillon de lait est sain et de prévoir s'il va se conserver. La détection des bactéries pathogènes, au contraire, est une affaire complexe, lente et coûteuse¹⁸. »

Les définitions utilisées dans l'arrêté de 1923 – *Milk (Special Designations) Order*, insistent sur le fait que le lait « certifié » ne doit pas contenir plus de 30 000 bactéries par millilitre et aucun coliforme par 0,1 ml, et pour le lait « pasteurisé », pas plus de 100 000 bactéries par ml ; quant au lait de « classe A » il ne doit pas contenir plus de 200 000 bactéries par ml et aucun coliforme par 0,01 ml. La technique de laboratoire utilisée à l'époque, celle dite de la « numération de germes sur boîte de Pétri », était réputée pour produire des résultats contradictoires car les laboratoires utilisaient chacun des techniques et des milieux de culture différents. En 1934, un sceptique envoya des échantillons d'un même litre de lait à trois laboratoires différents et l'écart entre les résultats qu'il reçut était assez inquiétant ; ils allaient de 9 270 à 3 400 000 bactéries par millilitre¹⁹. Un autre auteur concluait sans appel que « les chiffres obtenus par la méthode de numération de germes sont arbitraires, ne permettent pas de comparer les différents laits, ne sont que des approximations et n'ont aucune signification réelle »²⁰.

Dans les trente premières années du vingtième siècle, les agents des offices régionaux de la Santé, qui s'appliquaient avec zèle à l'extraction des dépôts présents dans les échantillons de lait, se plaignaient que la bouteille de lait quotidienne du consommateur contenait une part importante de « saletés ». Peu à peu, on passa de cette définition grossière du lait sain à une définition en termes bactériologiques, qui reposait en particulier sur la détection

¹⁸ Enock, 1943, p. 57.

¹⁹ Howell, 1934.

²⁰ Anonyme, « Bacteriological grading of milk », 1936, p. 217.

d'organismes pathogènes tels que le bacille tuberculeux²¹. Dans les années 1930, les préoccupations concernant la présence de saletés dans le lait déclinerent ce qui, dans les faits, eut pour conséquence de galvauder le concept originel de lait sain. Le document suivant de 1934 du ministère de la Santé sur la recherche de coliformes résume bien cette tendance : « Certains la considèrent comme un index utile de contamination par le fumier. D'autres sont d'avis que les organismes responsables d'un résultat positif à la recherche de coliformes ont, pour la plupart, une autre origine et que si tant est que le test puisse être considéré comme un index, on ne saurait y voir qu'un index de la présence de saletés. Et à cet effet il est dans le meilleur des cas aussi fiable qu'un dénombrement de bactéries standard²². »

Il faut attendre 1935 et l'article de Graham Wilson pour voir une amélioration significative des analyses du lait²³. Ce dernier proposa un protocole unique de l'épreuve au bleu de méthylène et, à partir de 1936, cette méthode devint la méthode officielle d'identification du lait de mauvaise qualité en Grande-Bretagne. En 1942, le ministère de l'Agriculture lança un programme national d'analyse du lait qui ne concernait pas seulement le lait classé, mais l'ensemble de la production ; et les contrôles sanitaires se multiplièrent dans les fermes grâce à une augmentation du personnel concerné. Le lait était analysé puis classé en fonction de sa qualité comme propre à la consommation, bon pour être transformé ou mis au rebut. Peu après, la loi sur l'alimentation et les médicaments (lait et laiteries) de 1944 – *Food and Drugs (Milk and Dairies) Act*, centralisa les pouvoirs relatifs au contrôle de la qualité du lait en les transférant des autorités locales au ministère de l'Agriculture. Les pouvoirs publics profitèrent du contexte de la guerre pour imposer une réglementation qu'il aurait été difficile de faire appliquer dans les années 1930 à cause de la forte opposition de l'industrie laitière.

Il semble cependant que la tendance des années 1920 et 1930 fut à l'amélioration progressive de l'hygiène des méthodes de production. La presse spécialisée de l'époque ne présente que des preuves indirectes de cette tendance, car la ligne éditoriale récurrente de périodiques tels que *The Dairyman* ou *The Milk Industry*, était que l'industrie laitière n'avait rien à se reprocher et qu'aucune amélioration n'était réalisable. Ce n'est qu'au bout de dix ou vingt ans que leurs rédacteurs s'autorisèrent à reconnaître que le changement avait été nécessaire. En 1925, un auteur affirmait ainsi que : « Jamais auparavant les éleveurs n'avaient [...] répondu de manière si positive aux efforts des conseillers de la filière laitière pour les aider à améliorer les conditions de production [...]. La position des agriculteurs a changé

²¹ Atkins, « Milk consumption and tuberculosis », 2000.

²² Public Record Office (Service des archives publiques), 18 juillet 1934.

²³ Wilson, 1935.

radicalement ces dix dernières années, et [...] l'hygiène déplorable qui régnait avant-guerre ne sera bientôt plus qu'un mauvais rêve²⁴. »

Un des facteurs qui ont favorisé ce changement fut la mise en place de mesures incitatives en direction des éleveurs. La signature d'un contrat avec certaines entreprises laitières était sujette au respect de règles d'hygiène de base. D'autres firmes payaient le lait en fonction de sa qualité. Le leader dans cette dernière catégorie était l'entreprise *Midland Counties Dairy Company*, qui approvisionnait Birmingham et les villes alentour²⁵. En 1922, ils commencèrent à offrir une prime de 1 penny par gallon aux agriculteurs qui fournissaient du lait sain, et obtinrent de bons résultats (tab. II). D'autres compagnies suivirent et certaines créèrent leurs propres laboratoires pour contrôler la qualité de leurs produits.

Tableau II. Proportion d'éleveurs approvisionnant l'entreprise *Midland Counties Dairy* de Birmingham selon la qualité bactériologique du lait (1 000 bactéries par ml)

(Source : Williams, Robert Stenhouse and W.A. Hoy, 1928, p. 63-78).

	<10	10-30	30-200
1922	3,2	16,1	80,6
1923	10,8	31,7	57,5
1924	12,4	28,3	59,3
1925	16,4	32,3	51,2
1926	23,1	32,7	44,5

Les résistances

La presse du secteur laitier comme *The Dairyman*, était violemment opposée à toute tendance dans la société qui pouvait menacer les intérêts du négoce. En 1913 par exemple, le journal réimprima un article de John Blundell, le correspondant pour les questions agricoles du journal *Manchester Dispatch*, dans lequel il taxait ceux qui s'inquiétaient de la qualité du lait de « fantaisistes » et où il remettait en cause certaines des estimations avancées sur la mortalité infantile due à la tuberculose bovine²⁶. En 1918, le journal

²⁴ *The Milk Industry*, janvier 1925, 5, 7, p. 52.

²⁵ Enock, 1943, p. 45.

²⁶ *The Dairyman*, décembre 1913, p. 150.

lança une longue campagne de dénigrement visant à saper l'image de Wilfred Buckley, l'éminence grise du mouvement pour l'hygiène du lait, à partir d'un éditorial intitulé « les inepties bactériologiques »²⁷. L'impopularité de Buckley datait du temps où il était directeur de l'Office du lait du ministère de l'Alimentation et où il avait été l'instigateur du contrôle exercé par l'État sur le commerce de gros pendant une courte période de 1918. On lui fit aussi grief des lacunes de l'arrêt de 1918 sur le prix d'hiver du lait y afférent – *Milk (Winter Prices) Order*²⁸. On tira sur lui à boulets rouges pour ses initiatives sur la classification du lait qui avaient débuté en 1917 : « En un mot, M. Buckley, voilà l'ennemi »²⁹. On faisait remarquer qu'il se trouvait être un des rares producteurs, avec Waldorf Astor, à avoir obtenu une licence pour son « lait de fantaisie ». Ce dernier avait conduit une série d'enquêtes sur le commerce laitier³⁰. Dans le même train d'accusations pour corruption, Lord Astor, alors sous-secrétaire d'État du ministère de la Santé, fut accusé en 1920 d'orchestrer le financement de la campagne nationale pour l'hygiène du lait, placée sous son patronage et celui de Buckley³¹.

Outre de telles attaques personnelles, le lait certifié se heurta à de nombreuses critiques. Tout d'abord, il était jugé trop onéreux à produire pour les éleveurs, et à acheter pour les consommateurs. Il ne pouvait par conséquent être consommé que par les gens aisés. Certains objectaient ensuite que c'était la qualité de *l'ensemble* de la production qu'il fallait améliorer et ils refusaient l'idée d'une étape intermédiaire sous la forme de la certification. Une troisième attaque liée à la précédente reposait sur l'idée que le lait prétendument classé était en fait impropre à la consommation. Une enquête menée entre 1930 et 1935 sur de lait distribué dans les écoles, par exemple, détecta la présence de *Mycobacterium bovis* dans 5,6 % de l'ensemble des échantillons de lait de classe A, chiffre qui était à peine moins élevé que celui des échantillons non classés, qui atteignait les 7,4 %³². Le tableau III montre cependant une tendance nette à l'amélioration sur l'ensemble des années 1920, tout au moins pour le comté du Leicestershire.

²⁷ *The Dairyman*, septembre 1918, p. 5-6.

²⁸ *The Times*, 25 juin 1918, p. 3a.

²⁹ *The Dairyman*, janvier 1919, p. 101.

³⁰ *The Dairyman*, avril 1919, p. 173.

³¹ *The Dairyman*, novembre 1920, p. 105.

³² Anonyme, *What is the quality of milk*, 1936.

Tableau III. Campagne de contrôle du lait du conseil régional du Leicestershire, pourcentage d'échantillons par catégorie

(Source : Fairer, J.A., 1930, p. 125-26 ;Graham, J.N., 1935, p. 30.).

	Bonne	Passable	Moyenne	Médiocre
1925	54,33	19,02	2,38	24,28
1926	46,75	18,91	4,08	30,26
1927	40,28	24,31	4,34	31,08
1928	58,78	22,71	2,58	15,94
1929	62,00	24,42	1,65	11,93
1930	61,65	27,07	1,20	10,08
1931	62,13	19,07	1,47	17,33
1932	65,65	18,65	1,53	14,18
1933	69,40	15,99	1,09	13,52
1934	66,98	19,14	1,19	12,70

Remarque : Bonne = < 500 000 bactéries par ml ; passable = 500 000-1 000 000 par ml ; moyenne = 500 000-1 000 000 par ml ; médiocre = > 1 000 000 par ml.

Une quatrième critique de la classification du lait était que les classes elles-mêmes changeaient fréquemment et que leurs appellations étaient trompeuses. Avec le recul, cette critique paraît pertinente. Dans la classification de 1923 par exemple, la classe A est curieusement la classe la plus basse. Les gens de l'époque étaient bien conscients du problème : « Une bonne partie de la population pense généralement que la classe A est la classe la plus élevée et que le critère de qualité retenu est la teneur en crème. Même les sages-femmes et les médecins recommandent souvent aux mères l'achat du lait de classe A, comme étant le meilleur³³. »

Les agriculteurs furent d'abord très suspicieux à l'égard des intentions des défenseurs de l'hygiène du lait. Ils s'inquiétaient avant tout d'avoir à investir des sommes importantes dans des équipements spéciaux et dans la construction de nouveaux bâtiments. Ce n'est que peu à peu que cette résistance se transforma en coopération, lorsqu'il devint clair que « les impératifs de la réglementation sur la classification du lait sont bien en phase

³³ Martin, 1933, p. 133.

avec les préoccupations courantes des éleveurs, qui exigent que leurs trayeurs et leurs employés de laiterie appliquent des règles d'hygiène de base, même lorsque les installations des étables ne sont pas des meilleures qui soient³⁴. »

CONCLUSION

Deux mouvements distincts sont à l'origine de la diffusion progressive d'un lait sain en Grande-Bretagne. Tout d'abord, la notion de qualité du lait se développa, définie en termes d'absence de maladies et de saletés, l'enjeu étant l'intérêt du consommateur. C'est ce dont nous avons traité ici. En second lieu, et surtout à partir des années 1920 et 1930, des prix furent décernés aux éleveurs, qui récompensaient les qualités naturelles de leur produit comme sa teneur en matière grasse ou en d'autres composants tels que les matières sèches dégraissées ou les protéines. De plus, les coûts de production furent partiellement pris en charge. Cela favorisa aussi une diminution de la falsification du lait et limita la production d'un lait de qualité inférieure.

Au milieu des années 1930, l'idée d'un lait sain était bien ancrée dans les mentalités des producteurs et des consommateurs. Malgré les incitations financières, certains agriculteurs refusaient toujours d'adapter leurs pratiques, ce qui posait problème car à cette époque le transport du lait se faisait dans de grands camions-citernes où le lait sain était mélangé à du lait souillé. En 1934, Sir Merik Burrell résumait en ces termes le fond du problème ; selon lui 25 % du lait était sain, 25 % supplémentaire pouvait le devenir si les agriculteurs stérilisaient leur matériel, et un dernier quart pouvait aussi le devenir après une formation de quelques mois. Mais il resterait toujours 25 % de lait impropre à la consommation à cause de l'apathie des exploitants, et ces traînants finiraient de toute façon par faire faillite. Les petits exploitants et les éleveurs d'un certain âge appartenaient à ce dernier quartile.

Les grandes agglomérations comme Londres, Manchester et Liverpool contrôlaient la qualité et la propreté du lait qui leur était livré, mais l'approvisionnement des villes de taille plus modeste et des zones rurales était moins réglementé. En conséquence, les consommateurs y étaient exposés à des risques plus importants. Cette situation perdura jusque à la fin des années 1950 car la Grande-Bretagne rurale ne disposait pas des moyens administratifs qui pouvaient être déployés dans les grandes métropoles, mais aussi du fait de l'existence de variations géographiques dans l'application de la politique alimentaire. Ces deux paramètres mériteraient une analyse plus approfondie qui permettrait d'élucider la complexité spatiale et administrative propre à la gestion du système agroalimentaire de l'époque.

³⁴ *The Dairyman*, octobre 1923, p. 65.

Enfin, il convient de garder à l'esprit que le présent article s'intéresse aux racines historiques du système agroalimentaire d'aujourd'hui. Le gouvernement britannique et la population ont récemment payé très cher une apparente incapacité nationale à tirer les leçons du passé lors des crises de « la vache folle » et de la « fièvre aphteuse » – ce qui, en soi, donne à l'étude de l'histoire du système agroalimentaire toute sa justification. Dans le cas de l'hygiène du lait, l'analyse archéologique des fondements conceptuels de la notion de lait sain que nous avons menée ici a mis en lumière des contradictions et une complexité dont on ne peut réellement comprendre toute l'ampleur qu'en faisant référence à toute une série d'éléments contextuels. Une mise en cause simpliste des responsabilités de tel ou tel ne rimerait à rien. Une perspective historique de ce type sur la sécurité alimentaire aiderait à coup sûr les responsables politiques, mais avant tout, il faut bien voir que seule l'intelligence holistique des systèmes d'approvisionnement permettra à la société de réguler ces mécanismes essentiels à la vie, mais ô combien fragiles.

BIBLIOGRAPHIE

- Anonyme, « Bacteriological grading of milk : survey of technical procedures », *British Medical Journal*, 1936, I, p. 227-29.
- Anonyme, *What is the quality of milk supplied to school children?*, Londres, People's League of Health, 1936.
- ATKINS, Peter, « The growth of London's railway milk trade, c. 1845-1914 », *Journal of Transport History*, 1978, nouvelle série, 4, p. 208-26.
- ATKINS, Peter, « Sophistication detected : or, the adulteration of the milk supply, 1850-1914 », *Social History*, 1991, 16, p. 317-39.
- ATKINS, Peter, « White poison : the health consequences of milk consumption, 1850-1930 », *Social History of Medicine*, 1992, 5, p. 207-27.
- ATKINS, Peter, « The pasteurization of England : the science, culture and health implications of milk processing, 1900-1950 », in : Smith David & Jim Phillips (dir.), *Food, science, policy and regulation in the twentieth century : international and comparative perspectives*, Londres, Routledge, 2000.
- ATKINS, Peter, « Milk consumption and tuberculosis in Britain, 1850-1950 », in : Fenton, Alexander (dir.), *Order and disorder : the health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries*, East Linton, Tuckwell Press, 2000.
- BUCKLEY, Wilfred, « The history of graded milk », *The Dairyman, The Cowkeeper and Dairyman's Journal*, juillet 1922, p. 494, 497.
- The Dairyman, The Cowkeeper and Dairyman's Journal*.
- Dorset County Council (Conseil régional du Dorset), *Medical Officer of Health Annual Report* (Rapport annuel de l'office régional de la Santé), 1905.

- ENOCK, Arthur, *This milk business : from 1895 to 1943*, Londres, H.K. Lewis, 1943.
- FAIRER, J.A., « Cleaner milk production in Leicestershire », *Medical Officer*, 44, 1930.
- FORRESTER, Robert, « The fluid milk market in England and Wales », *Ministry of Agriculture and Fisheries, Economic Series*, No. 16, Londres, His Majesty's Stationery Office, 1927.
- GRAHAM, J.N., « Ten years' work on improving a county's milk supply », *Home Farmer : the Official Organ of the Milk Marketing Board*, 2, 2, 1935.
- HOWELL, J.B., « Bacteriological testing of milk », *Lancet*, 1934, II, p. 1073-74.
- MAGGS, J.H., « The organization of United Dairies (Ltd) », in : Rogers, L.A. & K.D. Lenoir (dir.), *Proceedings of the World's Dairy Congress, Washington DC, October 2, 3, Philadelphia PA, October 4, Syracuse NY, October 5, 6, 8, 9, 10, 1923*, volume I, Washington DC, Government Printing Office, 1924.
- MACKINTOSH, James, « The evolution of milk production », in : Anonyme (dir.), *Agriculture in the twentieth century : essays on research, practice and organization to be presented to Sir Daniel Hall*, Oxford, Clarendon Press, 1939.
- MARTIN, Charles, *Practical food inspection*, Londres, H.K. Lewis, 1933.
- National Institute for Research in Dairying, « Studies concerning the handling of milk », *Ministry of Agriculture, Research Monograph*, no. 1, 3^e édition, 1929.
- NEWSHOLME, Arthur, « Domestic infection in relation to epidemic diarrhoea », *Journal of Hygiene*, 1906, 6, p. 139-48.
- ORR, Thomas, *Report on an investigation as to the contamination of milk, carried out on behalf of the Councils of the County Boroughs of Bradford, Hull, Leeds, Rotherham and Sheffield, and the administrative counties of the East and West Ridings of Yorkshire*, Beverley, 1908.
- Public Record Office (Service des archives publiques), Londres : Ministry of Health records (Archives du ministère de la Santé), MH 56/95, note du Dr J.M. Hamill au Dr W.M. Scott, 18 juillet 1934.
- Report of the Economic Advisory Council on Milch Cattle Diseases*, British Parliamentary Papers (Documents parlementaires) 1933-4 (Cmd 4591) IX. 473.
- STENHOUSE, Williams, Robert, and W.A. Hoy, « The milk supply : what shall our policy be ? », *Journal of State Medicine*, 36, 1928.
- WILSON, Graham Selby, « The bacteriological grading of milk », *Medical Research Council, Special Report Series*, 1935, n° 206.