



FABIEN KNITTEL

LA FABRIQUE DU LAIT

EUROPE OCCIDENTALE,
MOYEN ÂGE - XX^e SIÈCLE

CNRS ÉDITIONS

Table des matières

Introduction.....	9
-------------------	---

Première partie

De la laiterie médiévale à l'agriculture nouvelle
de la seconde moitié du XVIII^e au début du XIX^e siècle

I. Techniques de production laitières et pratiques d'élevage dans l'économie pastorale d'Ancien Régime (Moyen Âge-XVIII ^e siècle).....	21
Le cheptel polyvalent du haut Moyen Âge occidental.....	23
Vers un début de spécialisation régionale des élevages et de la production laitière (XII ^e -XV ^e siècles).....	26
Du XVI ^e siècle au milieu du XVIII ^e siècle.....	36
II. Élevage bovin et production laitière au temps de l'agriculture nouvelle (seconde moitié du XVIII ^e -début XIX ^e siècle).....	43
L'agriculture nouvelle et l'élevage.....	43
L'élevage bovin laitier durant la seconde moitié du XVIII ^e et le début du XIX ^e siècle.....	46
Fabriquer du beurre à la ferme.....	51
Fabriquer du beurre marchand.....	54
Des techniques fromagères de plus en plus spécialisées.....	58

Deuxième partie

Les principaux modèles techniques de développement de la laiterie au XIX^e siècle

III. Le modèle des fruitières de l'Arc jurassien.....	69
Un modèle original de production.....	69
Le quotidien de la fabrication des fromages dans les fruitières de l'Arc jurassien.....	75
Un modèle technique coopératif étudié par les fouriéristes....	82
IV. D'autres modèles : entre coopératives, « agro- capitalisme » industriel et laiteries urbaines.....	87
L'organisation en sociétés de laiterie en Suisse romande.....	88
L'économie laitière d'Europe du Nord-Ouest : Danemark, Holstein, Allemagne du Nord, Suède et France de l'Ouest...	94
Les laiteries urbaines.....	107

Troisième partie

Entre science et industrialisation du milieu du XIX^e à la première moitié du XX^e siècle

V. L'industrialisation de la production.....	115
Industrialisation de la fabrication du beurre : écrémage spontané et écrémeuses centrifuges.....	116
L'apparition du lait condensé, du lait en poudre et de la farine lactée.....	123
L'invention du chocolat au lait.....	131
De nouveaux produits industriels : la cancoillotte et le fromage fondu.....	134

Table des matières

VI. Microbiologie et biochimie des produits laitiers.....	139
Vers la compréhension du gras.....	140
De Louis Pasteur à la pasteurisation du lait.....	141
Des laboratoires pour analyser le lait et lutter contre les fraudes.....	146
Lutter contre les fraudes : beurre et margarine.....	150
VII. Émergence et affirmation de la zootechnie.....	155
La sélection des vaches laitières.....	156
Les qualités laitières des vaches.....	160
L'hygiène de la traite et sa mécanisation.....	163
Lutter contre les pathologies bovines et humaines d'origine bovine.....	168
Conclusion.....	175
Glossaire des principaux termes techniques.....	181
Sources et bibliographie.....	185
Remerciements.....	207