

Essai d'une petite anthropologie nutritionnelle du lait et des produits laitiers



Please visit http://www6.rennes.inra.fr/stlo_eng

Le lait et l'œuf:
seules véritables propositions
nutritionnelles de la nature,
pour les animaux?

Quid des fruits charnus,
et des fruits secs?

.....des leurres ou des aliments
pour les animaux?

- Les graines?
.....pour la croissance du germe
- Les tubercules?
.....pour la reprise de végétation
de la plante
- Les feuilles?
.....pour la photosynthèse

La viande?

Une barbarie?

Isaïe 11 (6 &7) (- 2800 avant aujourd'hui)

le loup habitera avec l'agneau,
le léopard se couchera près du chevreau,
le veau et le lionceau seront nourris ensemble,
un petit garçon les conduira.
la vache et l'ourse auront même pâture,
leurs petits auront même gîte.
le lion, comme le bœuf, mangera du fourrage.

Objections:

- L'œuf?pour l'embryon
ou le poussin avant éclosion
- Le lait?pour le jeune mammifère

Première conclusion:

Le lait et l'œuf?

Deux petites merveilles nutritionnelles!

Pour un complément sur l'œuf, télécharger le dossier Inra: L'œuf aux trésors



Please visit http://www6.rennes.inra.fr/stlo_eng

Un premier exemple:

(registre digestif)

- Anatomie de la mamelle
 - Propriétés du lait
- Capacités digestives du jeune

Un deuxième exemple:

(registre métabolique)

Richesse en calcium

Quelques mauvaises surprises:

- La mamelle, un émonctoire?
- Une teneur en fer insuffisante

Mais le lait pour un sujet humain adulte? Est-ce toujours satisfaisant?

- Lactose, lactase
- Intolérance à certaines protéines
- La question du calcium

Des réponses adaptées depuis
des millénaires!



Please visit http://www6.rennes.inra.fr/stlo_eng

Le lait est affecté d'une charge symbolique considérable

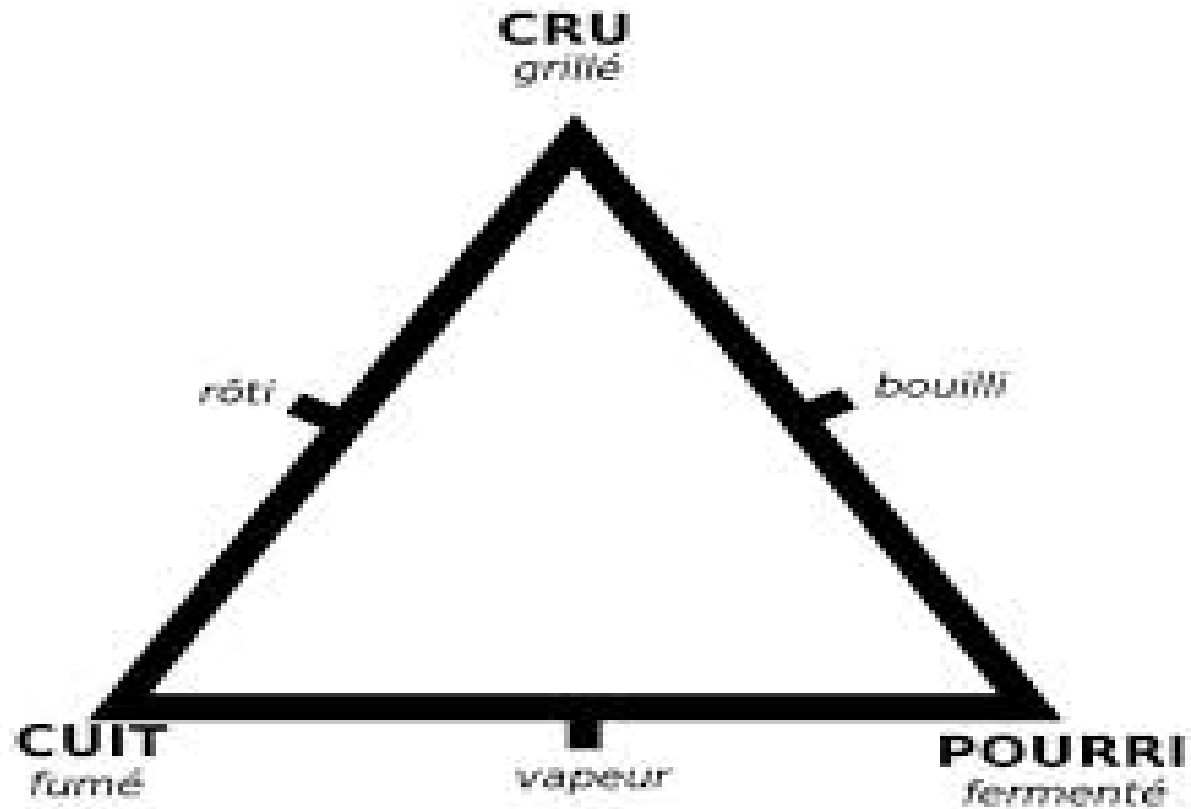
Une symbolique très positive:

- lien avec l'animal ; ciment d'une société
- en relation avec la pureté de l'enfance

Des réticences culturelles:

- Une origine animale
- Une origine sécrétoire
- La traite, un geste singulier
- Des produits souvent fermentés

Le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss



Le fermenté est très lié à une culture

Hors de cette culture, il exprime une
détérioration définitive de la denrée

Il indispose, il suscite le *disgust*

Pour le fromage,
c'est « la double peine »

- Origine animale

- « Lait pourri »

Nécessité d'une éducation au goût:

- pour le fromage donc, mais aussi
 - pour certains fruits
 - pour les huitres crues
 - pour le nuoc mam
 - pour le vin
- le surströmming: hareng fermenté de Suède
- le kiviak: oiseaux fermentés du Groënland

- Un paradoxe:
- possibilité de donner au fromage
une position haut de gamme:
- Produit exotique
 - Produit culturel
- Belle opportunité de forte valeur ajoutée

Sans éducation nutritionnelle, il faut éloigner
le produit final de son origine:

- Poudre de lait

- *Processed cheeses*

- Confiseries & pâtisseries

Le lait et les produits laitiers

- Une formidable valeur nutritionnelle
- Une charge symbolique puissante
- Une grande plasticité technologique
- Des produits agréables à consommer

Des opportunités interculturelles exceptionnelles



Please visit http://www6.rennes.inra.fr/stlo_eng

Vive tous les laits!
Vive tous les fromages!
Vive toutes les rencontres!

Merci pour votre attention
...et rendez-vous jeudi à la *cheese party*



Please visit http://www6.rennes.inra.fr/stlo_eng