

l'objet du mois # 32

yaourtière yalacta 4

Yaourtière Yalacta 4, Bakélite. Produite entre 1948 et 1960
Dépôt du professeur Robert Coustet

« Votre santé est une fortune... prenez chaque jour votre Yalacta »¹



À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, dans le contexte de la reconstruction, les besoins sont considérables. Sous l'impulsion du plan Marshall et des pouvoirs publics, l'industrie se développe dans tous les secteurs afin d'équiper les foyers français. Les questions d'hygiène deviennent une priorité dans la conception de ces nouveaux logements et dans la vie quotidienne des Français. Pierre Mendès-France (1907-1982), Président du Conseil, inquiet des effets de la malnutrition et de la consommation d'alcool précoce, rend obligatoire, en 1954, la distribution d'un verre de lait aux élèves des écoles². La consommation des produits laitiers est, en effet, fortement encouragée car elle permet de pallier aux carences alimentaires de l'après-guerre, tout en soutenant le développement de la filière laitière.

¹ Slogan publicitaire figurant sur une affiche de la société Yalacta entre 1962 et 1973.

² Eugène Calvez, *La planète laitière, quelques aspects de la production dans le monde*, in Bulletin de l'association des géographes français, 2007, vol. 84, n°84-1, p.46.



Affiches de la société Yalacta. L'adresse, 5 rue Lepic, Paris 18^e, des Laboratoires Yalacta permet de les dater entre 1962 et 1973.
© Laboratoires Yalacta

Le contexte est ainsi très favorable au développement de la société Yalacta, fondée en 1923 par Monsieur Savarian, entrepreneur arménien dont le nom fût francisé en Savary. D'autant que les vertus sur la santé de la consommation de yaourts avaient été démontrées scientifiquement au début du XX^e siècle par un savant d'origine russe, Elie Metchnikoff (1845-1916), sous-directeur de l'Institut Pasteur entre 1904 et 1916 et co-lauréat du prix Nobel de physiologie et de médecine en 1908³. Le bactériologiste, en publiant ses recherches sur les probiotiques, avait porté à la connaissance de tous les bienfaits des bactéries produisant l'acide lactique : il soutenait qu'elles permettaient de prolonger la vie, conférant ainsi à notre yaourtière un quasi pouvoir magique !

³ Avec Paul Ehrlich (1854-1915), pour ses travaux sur l'immunité.
<http://www.pasteur.fr/infosci/archives/mto.html>

Produite entre 1948 et 1960, cette yaourtière existait dans une gamme de bakélite allant du brun marbré - notre exemplaire - au brun foncé. Considérée comme l'un des premiers plastiques artificiels de la chimie moderne, la bakélite est une invention majeure pour le développement des produits au XX^e siècle. Brevetée en 1907 par Leo Hendrik Baekeland (1863-1944), chimiste d'origine belge, ce matériau est une résine phénolique thermodurcissable, synthétique, hygiénique, isolante et facilement usinable. Peu coûteuse de surcroît, elle remplace alors le bois, la porcelaine ou le métal dans la fabrication de nombreux produits quotidiens, renouvelant ainsi le mode de production des objets domestiques.

La Yaourtière Yalacta 4 est symptomatique de cette période de transition entre tradition et modernité correspondant aux Trente Glorieuses. La confection de yaourts utilise une ressource de la ferme, le lait, pour la transformer en produit nouveau et moderne, le yaourt⁴ dont le nom même avait fait son entrée dans le dictionnaire Larousse en 1925⁵. L'attrait de la nouveauté, après une longue période de restriction, joue en faveur du « fleuve blanc »⁶ et explique sans doute en partie le succès de ce type de produits dans les années 1950.

La forme de la Yaourtière Yalacta 4 est emblématique de cette modernité. Géométrique, elle rompt avec l'esthétique *Streamline* d'origine américaine, encore en vogue à l'époque. Sa prise, en forme de lettre « Y », représente le logo de la marque Yalacta, tel qu'il est utilisé jusqu'en 1973.

A yoghurt-maker Yalacta 4 in Bakelite. Produced between 1948 and 1960. At the end of the Second World War, Bakelite was used as one of the principal materials in several objects being built in France. Due to its flexibility to mold and shape, all kind of domestic objects such as kitchen utensiles, radios, typewriters, included this useful element. A key object built with bakelite plastic was the yoghurt maker. Because of the nutritional deficiencies during the Post-war period, increased consumption of dairy products was encouraged. The Yoghurt maker is then a double reflection of the needs of those years: human need and material use.

Mode d'emploi réalisé à partir de la notice d'utilisation de la yaourtière :
Il suffisait de chauffer un litre de lait à 52° C et d'y verser un ferment que l'on dosait grâce au petit pot étroit en faïence. Une fois le mélange effectué, on le répartissait dans les petits pots hexagonaux fournis avec la yaourtière, puis on refermait la Yalacta on laissait ainsi la préparation entre 12 et 16 heures avant de placer la yaourtière au réfrigérateur au moins 5 heures.

⁴ Le journal de la Saône et Loire, <http://www.lejsl.com/bresse/2012/09/01/la-yaourtiere-yalacta>

⁵ <http://yaourtophile.free.fr/historique.htm>

⁶ Expression que l'on doit à Georges Bréat, *Le Fleuve blanc*, essai sur l'économie laitière française, Paris, 1955, Edition Mazarine, 400p.