



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

Revue d'Études en Agriculture et Environnement

<http://www.necplus.eu/RAE>

Additional services for *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*:

Email alerts: [Click here](#)

Subscriptions: [Click here](#)

Commercial reprints: [Click here](#)

Terms of use : [Click here](#)



Ina Zweiniger-Bargielowska, Rachel Duffett, Alain Drouard (dir.), *Food and War in Twentieth Century Europe* Surrey (England)/Burlington (USA), Ashgate, 2011, 276 p., index.

Fabrice Grenard

Revue d'Études en Agriculture et Environnement / Volume 94 / Issue 01 / March 2013, pp 120 - 127
DOI: 10.4074/S1966960713011077, Published online: 14 June 2013

Link to this article: http://www.necplus.eu/abstract_S1966960713011077

How to cite this article:

Fabrice Grenard (2013). *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, 94, pp 120-127
doi:10.4074/S1966960713011077

Request Permissions : [Click here](#)



numéro spécial que *Le Mouvement social* avait consacré à l'Exposition universelle de 1889, Madeleine Rebérioux avait rappelé, en citant les premières lignes du roman d'Aragon, *Les voyageurs de l'impériale*, qui évoque « ce déballez-moi-ça de gogos, ce méli-mélo de bronzes d'art, de géraniums, de filles, de soldats, de bourgeois, de gosses, de grandes eaux, d'Annamites, de Levantins frais débarqués et de voyous venus de la butte », « la récusation méprisante avec laquelle [l'exposition] fut souvent accueillie dans les milieux qui se voulaient cultivés ». Cet incipit, écrit-elle encore, « met l'accent sur le lien entre l'orientalisme et le « théâtre des colonies », sur l'incroyable brassage du public dans une société officiellement égalitaire mais restée en réalité très cloisonnée, sur les attractions et, par ses silences, sur les absents de l'Expo ».

Car ce que le livre de Van Troi Tran suggère sans toujours suffisamment l'expliciter, c'est que la critique du public grimaçant devant les zoos humains, la dénonciation par Escoffier de « l'anarchie alimentaire » liée au saucissonnage des masses, aux sociabilités improvisées qui se nouent en cercle sur les pelouses, au plaisir, au sourire et à la gaîté des convives assis sur les bancs, posent plus largement la question du rapport à la modernité. L'ordre qui est perturbé est peut-être moins l'ordre matériel de l'Expo que l'ordre social, tout simplement. Ces corps qui bougent, sentent, consomment et rejettent, c'est le corps du peuple. Tout autant que les machines et les palais, les Nations et les spectacles, les indigènes et les marchandises, l'Exposition donne à voir le peuple et un face-à-face social qui, du côté des élites est fait d'étonnement, d'incompréhension et d'écœurement, de critique morale d'une civilisation moderne dépravée pour les élites les plus conservatrices, d'un appel à la civilisation du peuple par l'éducation pour les élites républicaines.

S. Gacon

Ina Zweiniger-Bargielowska, Rachel Duffett, Alain Drouard (dir.), *Food and War in Twentieth Century Europe*

Surrey (England)/Burlington (USA), Ashgate, 2011, 276 p., index.

Le 21 octobre 1870, alors que le siège de Paris par les Prussiens provoque de sévères pénuries alimentaires, le ministre du commerce informe les maires d'arrondissement que « pour la population la plus affectée, il semble possible de compenser le déficit de bœufs ou de moutons par de la viande de cheval, qui permet de fournir une viande aussi saine et fortifiante que le bœuf ». En 1914, dans certains quartiers pauvres des villes anglaises où de nombreux habitants souffrent de sous-nutrition, des sergents recruteurs de l'armée adoptent comme slogan la formule selon laquelle un engagement correspond à « de la viande chaque jour ». Enfin, dans un article du 23 avril 1940 intitulé *A vital german supply: the magic bean*, le *Times* consacre un long développement à l'utilisation de la production de graine de soja pour l'alimentation des

soldats allemands et conclut que la Wehrmacht n'aurait peut-être pas gagné la campagne de Pologne sans l'aide de ce précieux produit.

Tirés de l'ouvrage *Food and War in Twentieth Century Europe* dirigé par Ina Zweiniger-Bargielowska (Université de l'Illinois), Rachel Duffett (Université de l'Essex) et Alain Drouard (CNRS), ces exemples portant sur des périodes et des aires géographiques différentes illustrent les enjeux considérables qu'ont pu revêtir à l'époque contemporaine les questions liées à l'alimentation en période de guerre. Issue d'un colloque organisé en 2009 à l'Université Paris IV, cette publication offre une approche comparative très large en rassemblant 18 études portant sur plusieurs conflits (guerre de 1870, Première et Seconde Guerre mondiale, mais aussi guerre civile en Espagne) et des situations différentes (pays en guerre, pays occupés ou encore pays neutres affectés par les perturbations du commerce liées à la guerre). Les contributions d'historiens mais aussi de sociologues, anthropologues et même de physiciens lui confèrent une approche pluridisciplinaire indispensable pour bien saisir les enjeux d'un tel sujet, qui relève à la fois de l'économie, la politique, la sociologie mais aussi de la recherche scientifique avec les nombreux débats suscités par les politiques de restriction et de rationnement au sein de la communauté des médecins et nutritionnistes.

Ce livre s'inscrit indéniablement dans la lignée de travaux historiographiques récents (sur lesquels certaines contributions s'appuient d'ailleurs largement) consistant à réévaluer les aspects économiques, et plus particulièrement les aspects alimentaires, alors que ces questions ont été pendant longtemps considérées comme secondaires dans l'énorme production qu'ont pu susciter les différents conflits du XX^e siècle. Il s'efforce également de ne pas limiter les problèmes alimentaires à la seule question des populations civiles, qui est l'angle le plus souvent adopté dès lors qu'il s'agit de s'intéresser aux pénuries provoquées par les guerres, mais envisage aussi tous les enjeux liés à l'alimentation des soldats. Quatre axes structurent l'ouvrage : les conditions d'approvisionnement des armées (I), le « front intérieur » avec les difficultés et les adaptations des populations civiles face à la pénurie (II), les politiques mises en place par les États pour tenter d'instaurer des systèmes de répartition égalitaire et de régulation (III), l'impact des guerres, enfin, sur les innovations et modernisations des pratiques alimentaires (IV).

Les enjeux liés à l'approvisionnement des armées

La question de l'approvisionnement alimentaire des armées a longtemps été négligée par les travaux d'histoire militaire alors qu'il s'agit pourtant d'un aspect essentiel. Le moral des soldats, leur capacité à bien se battre, dépendent en effet largement de leur alimentation et le bon fonctionnement ou non des filières d'approvisionnement d'une armée conditionne en grande partie ses possibilités d'action. Les similitudes entre les exemples britanniques (Rachel Duffett) et allemands (Peter Lummel) démontrent combien la Première

Guerre mondiale constitue une expérience nouvelle en la matière : après les négligences et imprévoyances de 1914, liées à la certitude que la guerre serait courte, les deux pays ont, en partie, réussi à faire face au défi totalement nouveau qu'a pu représenter la nécessité de nourrir des millions de soldats mobilisés dans le cadre d'une guerre longue. Dans les deux cas, l'approvisionnement des soldats a d'ailleurs été considéré comme prioritaire sur celui des civils, ce qui n'alla pas sans accentuer les difficultés alimentaires de l'arrière (particulièrement en Allemagne lors de « l'hiver des rutabagas » en 1917).

Une logistique impressionnante se met en place dans chaque camp. Les Allemands mettent sur pied tout un réseau de transport ferroviaire, avec l'aménagement de nouvelles lignes reliant les régions agricoles et les lignes de front. Les Britanniques organisent des convois maritimes réguliers à travers la Manche et réorientent leurs circuits d'importations depuis le continent américain directement vers des entrepôts qu'ils aménagent dans plusieurs ports français. Ils exploitent également en France leurs propres champs pour l'approvisionnement en légumes de leurs soldats. Dans chaque camp, se développent des produits de remplacements adaptés (biscuits caséinés, conserves, légumes) qui permettent de conserver la valeur calorique des rations (3 200 en moyenne pour les soldats allemands, 4 200 calories par jour environ pour les Britanniques – ce qui constitue une véritable prouesse dans un pays réputé au XIX^e siècle pour très mal nourrir ses soldats), même si les soldats ont pu avoir le sentiment d'une dégradation de leur régime alimentaire en raison de l'absence de variété, de la disparition de certains aliments (viande fraîche) et de la généralisation d'autres, peu appréciés (légumes). Obligées d'adopter des pratiques culinaires uniformes pour l'ensemble des combattants, les cantines militaires n'ont également pu s'adapter à certains comportements alimentaires particuliers, comme le montre l'étude sur les soldats juifs dans l'armée allemande (Steven Schouten), obligés d'accepter au quotidien des repas communs ne respectant pas leurs coutumes religieuses et contraints de développer différentes formes d'approvisionnement parallèle pour pouvoir quand même manger *casher* à l'occasion de certaines fêtes juives.

Les populations civiles face aux pénuries et restrictions

En perturbant le fonctionnement normal du commerce et en bouleversant les circuits d'approvisionnement, en entraînant une baisse de la main-d'œuvre du fait de la mobilisation de nombreux agriculteurs, en obligeant les États à établir des priorités en matière d'approvisionnement alimentaire pour satisfaire les besoins de l'armée, la guerre entraîne inévitablement des conséquences sur les conditions d'alimentation des civils, y compris d'ailleurs dans les pays non belligérants, comme le montrent deux contributions de l'ouvrage sur le Danemark (Svend Skafte Overgaard) et l'Islande (G. et D. Jonsson). Les conditions normales d'approvisionnement extérieures y ont été

mises à mal à partir de février 1917-1918 par la guerre sous-marine pratiquée par les Allemands, obligeant les gouvernements de ces deux pays à adopter des systèmes de rationnement, avec d'ailleurs des effets positifs inattendus : des rations officielles suffisamment élevées, combinées avec une forte diminution de l'alcool et de certains produits comme les matières grasses ou le sucre, ont provoqué une baisse de la mortalité (ce fut le cas cours de l'année 1917, surnommée au Danemark, « l'année de la santé »).

L'ensemble des contributions de l'ouvrage consacrées aux conditions d'approvisionnement des civils en période de guerre permettent de souligner un certain nombre de constantes que l'on retrouve pour les deux guerres mondiales, et dans la plupart des pays concernés. Les pénuries et la disparition de certaines denrées (viande, matières grasses, produits laitiers) obligent à des parades consistant à trouver des produits de remplacement, qui peuvent être dans certains cas naturels (les rutabagas utilisés habituellement pour nourrir les animaux) et dans d'autres synthétiques (lait en poudre, saccharine pour remplacer le sucre, cube de bouillon pour la réalisation de soupes). Impopulaires par nature, ces *ersatz* semblent avoir été encore plus décriés par les populations lorsqu'ils provenaient d'une puissance occupante ou dominante, comme le montre l'exemple des substituts d'invention allemande imposés dans les territoires tchèques au cours de la Première Guerre mondiale (Martin Franc).

Les restrictions et difficultés d'approvisionnement font que le ravitaillement devient en temps de guerre une véritable « bataille du quotidien » pour les consommateurs, et plus particulièrement les femmes, dont les journées apparaissent totalement accaparées par la recherche de nourriture (queues devant les commerces, voyages fréquents à la campagne pour tenter de trouver auprès des producteurs quelques suppléments alimentaires). Des livres sur la façon de cuisiner en période de restrictions, livrant des recettes à base de produits de remplacement et donnant des conseils pour maintenir au maximum la valeur calorique des aliments (ne pas trop les cuire) et éviter tout gaspillage (ne plus éplucher les pommes de terre) deviennent de véritables *best-sellers*. La recherche de nourriture encourage également l'essor de nombreuses filières d'approvisionnement parallèles, qui peuvent relever de pratiques solidaires se développant au sein de la société (troc, aides diverses, envois de colis alimentaires) ou s'inscrire dans un cadre totalement amoral (vols, marché noir) (Alicia Guidonet Riera).

Comme le montre la contribution sur l'approvisionnement des civils en Allemagne (Hans-Jürgen Teuteberg), en mettant producteurs et vendeurs en position de force, cette situation de pénuries et de restrictions alimentaires débouche sur une nouvelle hiérarchie sociale : tout en haut de la pyramide se trouvent désormais les agriculteurs, commerçants et détaillants, extrêmement sollicités par les consommateurs, suivis de tous ceux qui sont capables de subvenir à leurs besoins alimentaires grâce à différents types de trafics ou parce qu'ils sont considérés comme prioritaires en matière de ravitaillement

(ouvriers des industries d'armement) tandis que les catégories qui n'ont aucun avantage ni aucune possibilité de s'approvisionner en dehors des circuits officiels sont reléguées en bas de l'échelle.

Au-delà de ces données générales, les situations restent bien sûr très variables selon les périodes et les situations géographiques. À certains moments particuliers, où les pénuries ont été les plus criantes, plongeant les populations au bord de la famine, les civils sont poussés à des comportements extrêmes pour survivre, comme par exemple le recours à des aliments considérés comme « tabous » (rats, chats, chiens, cadavres de chevaux). En Slovénie (empire austro-hongrois), la situation alimentaire devient si difficile à partir de 1916, que la population consomme massivement la viande issue des cadavres de chevaux abattus sur les champs de bataille (Maja Godina Golija). Lors du très difficile hiver 1944-1945 (« l'hiver de la faim ») aux Pays-Bas, lorsque les combats autour d'Arnhem et l'ouverture des digues par les Allemands coupèrent le pays en deux et paralysèrent totalement les transports (la ration alimentaire officielle tombe à 600 calories par mois tandis que 16 000 personnes meurent de faim en quelques mois), la population fut obligée de se nourrir de racines de plantes et d'oignons de tulipes et de crocus (Svend Skaftø Overgaard). Mais la situation la plus extrême reste celle du siège de Leningrad (Pavel Vasilyev), qui constitua une expérience unique par sa durée (1941-1944). Le blocus de la ville par les Allemands contribua à rendre son ravitaillement extérieur quasiment impossible, réduisant au plus bas les rations de la population (250 grammes de pain pour les travailleurs et 125 grammes pour les autres catégories au moment le plus dur, en novembre 1941). Les assiégés furent ainsi poussés aux limites mêmes de la résistance humaine et la sous-nutrition était telle qu'elle provoqua de nombreux cas de folie, des hallucinations et des psychoses.

Les réponses des États : rationnement et ravitaillement

Devant les risques d'implosion sociale et de révoltes, les États des pays en guerre ont tous cherché à instaurer des systèmes de régulation, destinés à essayer de répartir de façon égalitaire les ressources disponibles, qui ont pris la forme de politiques de rationnement et de ravitaillement. En 1914, la certitude que la guerre serait courte n'a toutefois pas amené les gouvernements à anticiper ce genre de mesures, ce qui explique en général l'absence de plan d'ensemble cohérent. Les restrictions sont adoptées au coup par coup et l'entrée en vigueur d'un rationnement généralisé n'intervient le plus souvent qu'à la toute fin du conflit. En Allemagne et au sein de l'empire austro-hongrois, les premières mesures de rationnement n'interviennent ainsi respectivement qu'en janvier et avril 1915 (carte de pain). Les autorités publiques ne généralisent le rationnement à la plupart des denrées alimentaires qu'en 1917, alors que le mécontentement populaire s'accroissait dangereusement au cours de « l'hiver des rutabagas ».

Les leçons du premier conflit mondial ont été retenues deux décennies plus tard, lorsqu'éclate la Seconde Guerre mondiale, et les pays belligérants développent des politiques de ravitaillement dès l'entrée en guerre. En Grande-Bretagne (Ina Zweiniger-Bargielowska), un ministère de l'Alimentation est ainsi institué dès janvier 1940 là où, lors du conflit précédent, il avait fallu attendre 1916 pour voir se mettre en place les premières restrictions. En France (Kenneth Mouré), des mesures de restrictions avaient été adoptées au cours de la « drôle de guerre » (jour sans viande, interdiction de certaines pâtisseries, réglementation des restaurants...) et l'instauration d'un système de rationnement généralisé est présentée par le maréchal Pétain comme une « impérieuse nécessité » au lendemain de la défaite face à l'Allemagne. Il entre en vigueur en septembre 1940.

Les deux exemples français et britannique montrent toutefois que, si ces politiques se généralisent de façon très précoce, leurs objectifs ont en réalité largement échoué et les pénuries ne purent jamais véritablement être régulées. En France (Kenneth Mouré), Pétain et ses ministres présentaient le rationnement comme un moyen de supprimer des « injustices intolérables » en permettant, grâce à la carte d'alimentation, « d'assurer à tous les mêmes droits, sans tenir compte des richesses ». Mais la réalité fut particulièrement « cruelle » avec l'essor du marché noir et des filières d'approvisionnement parallèles, la hausse des prix clandestins, les fortunes scandaleuses des trafiquants. Loin de disparaître, les injustices ne faisaient ainsi que se renforcer. Incapable d'enrayer l'essor de l'économie clandestine, l'État français en vint d'ailleurs lui-même à reconnaître officiellement les petits trafics destinés au ravitaillement familial (autorisation des « colis familiaux » en octobre 1941). Et le ravitaillement officiel fut un tel échec (notamment parce que les rations étaient beaucoup trop basses), que la très conservatrice Académie de Médecine, pourtant très favorable au nouveau régime et à son chef, le maréchal Pétain, finit par prendre ses distances avec celui-ci à partir de 1942, critiquant ouvertement les mesures de rationnement que ses membres avaient défendues deux années plus tôt (Isabelle von Buelzingsloewen).

La Grande-Bretagne a longtemps été montrée comme un contre-exemple par rapport à la France, car le rationnement y aurait été un véritable succès grâce à des contrôles efficaces ainsi qu'à la discipline d'un peuple mobilisé pour la victoire (alors qu'en France le rationnement était aussi perçu comme un instrument au service de l'occupant). En réalité, s'il n'y eut pas, comme en France, un marché noir très organisé de trafiquants professionnels, les petits trafics portants sur les produits alimentaires les plus courants ne s'en sont pas moins développés au sein de la société britannique, créant ainsi de réelles inégalités d'approvisionnement. Et les sacrifices demandés ont été réels en matière de restrictions, sans qu'ils soient d'ailleurs également partagés par l'ensemble de la population puisque certaines catégories (notamment les femmes, totalement accaparées par les tâches alimentaires et sacrifiant une partie de leurs propres rations pour leur famille) ont indéniablement plus souffert que d'autres (Ina Zweiniger-Bargielowska). Les efforts développés

par le gouvernement pour la création des « Restaurants britanniques », permettant aux plus modestes de continuer à avoir pour une somme modique des repas équilibrés et variés, n'ont également eu que des effets limités car ces restaurants n'ont pas réussi véritablement à infléchir des comportements alimentaires traditionnels consistant à prendre son repas chez soi. Ils n'étaient également pas présents dans toutes les villes, certaines municipalités s'opposant à leur implantation en raison des critiques dont ils faisaient l'objet de la part des commerçants (dénonçant une concurrence déloyale en raison des très bas prix pratiqués) et des consommateurs qui n'y avaient pas accès (Peter J. Atkins).

Quel impact à long terme ?

Pénuries et restrictions ne disparaissent pas immédiatement une fois les conflits terminés, elles se maintiennent souvent plusieurs années encore, lors des périodes de reconstruction. En Grande-Bretagne, le rationnement n'est ainsi définitivement supprimé qu'au début des années 1950. Avec le retour progressif à une situation normale, les populations s'empressent évidemment d'oublier les produits de substitution mais la guerre a toutefois pu parfois jouer un rôle important dans le développement de pratiques alimentaires nouvelles, comme le montre l'impact indéniable du siège de Paris (1870-1871) sur la consommation d'un aliment jusqu'alors interdit pour des raisons religieuses et culturelles, la viande de cheval. À partir de la fin du XIX^e siècle, la viande de cheval connaîtra un succès croissant en raison de ses apports nutritifs et de son prix relativement modeste, permettant d'en faire « la viande des pauvres », avant de disparaître à partir des années 1950 en raison de la modernisation de l'agriculture et du remplacement des chevaux de trait (Alain Drouard).

Les Première et Seconde guerres mondiales ont également engendré d'importantes innovations pour tenter de faire face aux pénuries et difficultés de ravitaillement, qui contribueront à changer durablement certaines pratiques alimentaires. C'est le cas par exemple de la viande en conserve, qui fait son apparition en 1914-1918 et se généralise en 1939-1945 pour ravitailler les soldats sur le front, de certains produits synthétiques ayant fait leur preuve pour leur apport nutritif et leur facilité de préparation (lait en poudre, bouillon en cube...), ou encore des systèmes de surgélation des produits alimentaires mis au point pour faciliter le transport et la conservation des denrées, l'Allemagne réalisant plus particulièrement d'importantes avancées en la matière dans le cadre du plan de quatre ans adopté par les Nazis à partir de 1936 (Ulrike Thoms). Les périodes de guerre ont enfin été l'occasion d'importants débats entre médecins et nutritionnistes sur la valeur calorique des aliments, leur nécessité – ou non – à l'alimentation humaine, l'apport des différentes vitamines, qui pourront eux aussi profondément influencer par la suite les habitudes alimentaires des populations.

Même si les directeurs de l'ouvrage se sont efforcés dans l'introduction, la conclusion et le plan d'offrir une démarche cohérente, l'ouvrage pêche inévitablement, comme la plupart des publications issues de colloques, par des déséquilibres et l'absence de contributions sur des sujets pourtant centraux par rapport à la thématique choisie. Soulignant bien les différents enjeux liés à l'approvisionnement des armées lors du premier conflit mondial, il est dommage par exemple qu'aucune contribution n'aborde ces questions pour la guerre de 1939-1945. Il est également surprenant de n'avoir absolument aucune étude sur la Grèce ou la Pologne, deux des pays occupés par les Allemands qui connurent sans doute les famines les plus importantes au cours de la Seconde Guerre mondiale. Ce livre n'en demeure pas moins, grâce à son approche transversale, particulièrement stimulant et s'impose comme une lecture incontournable pour tous ceux qui s'intéressent aux deux champs que les auteurs ont réussi à croiser : l'histoire des guerres et l'histoire de l'alimentation.

Fabrice Grenard

Bergeaud-Blackler Florence, Bruno Bernard, *Comprendre le halal*

Liège, Edipro, 2010, 156p.

Qu'est-ce que la qualité *halal* appliquée aux objets de consommation ? Comment et par qui le *halal* est devenu un marché ? Quelle en est l'étendue ? La définition et les enjeux qui la sous-tendent ? Telles sont les principales questions abordées dans cet ouvrage par Florence Bergeaud-Blackler, anthropologue, et Bruno Bernard, spécialiste en commerce international. Prenant le parti de ne pas aborder le *halal* dans sa définition religieuse, pour le moins complexe, ils prennent comme focale le développement du *halal* en tant que marché économique. Loin d'être synonyme d'un retour à la tradition religieuse, les auteurs mettent en évidence de quelle façon, ces trente dernières années, l'essor commercial du *halal* et son extension à différents secteurs d'activité autres qu'alimentaire est principalement une construction des marchés économiques, étroitement liée à la mondialisation des échanges commerciaux.

Religion et business peuvent-ils faire bon ménage ? Telle est la question par laquelle démarre le premier chapitre et qui sous-tend l'ensemble de l'ouvrage. D'après les auteurs, la certification *halal* ne provient pas d'une initiative islamique mais d'avantage d'une invention du commerce international comme sésame pour pénétrer le marché musulman. Pour définir les fondements religieux du *halal*, les exégètes s'appuient sur des versets du Coran ou des hadiths authentiques pour énoncer ce qui est permis ou interdit en matière alimentaire en islam. Les auteurs choisissent plutôt d'en résumer les principes sur la base des pratiques qu'ils ont observées dans les