

Introduction

Ludovic Laloux et Gersende Piernas

A l'issue de la bataille de Marengo (1800), Dunand, cuisinier de Napoléon Bonaparte, sert à ce dernier une sauce inédite, fruit des circonstances de l'heure, qui rehausse un plat de poulet et d'écrevisses¹. Par-delà l'anecdote qui témoigne d'une recette aux aspects techniques qui relèvent plutôt de l'utilisation de ressources disponibles sous la main, l'alimentation en période de guerre s'avère souvent difficile, à la fois pour les populations civiles et les combattants, aussi bien sur le plan nutritionnel qu'en raison des restrictions du volume de denrées disponibles².

1. Le 30 novembre 2017, à Mulhouse, le Centre de recherche sur les économies, les sociétés, les arts et les techniques (CRESAT, EA 3436) de l'université de Haute-Alsace organisait une journée d'étude sur le thème « Techniques, stratégies et alimentation pour temps de guerre ». Le présent dossier s'appuie sur les communications données dans ce cadre.

2. Parmi une ample bibliographie : Annette BECKER, *Les Cicatrices rouges 14-18, France et Belgique occupées*, Paris, Fayard, 2010 ; Thierry BONZON, « La société, l'État et le pouvoir local : l'approvisionnement à Paris, 1914-1918 », *Guerres mondiales et conflits contemporains*, n° 183, 1996, p. 11-28 ; Clotilde DRUELLE-KORN, *Food for democracy ? Le ravitaillement de la France occupée (1914-1919). Herbert Hoover, le Blocus, les neutres et les Alliés*, Bruxelles, Peter Lang, 2018 ; John HORNE, « État, société et économie morale. L'approvisionnement des civils pendant la guerre de 1914-1918 », *Guerres mondiales et conflits contemporains*, n° 183, 1996, p. 6-10 ; Charles Masson : *lettres d'un officier d'artillerie (1915-1918)*, textes présentés par Ludovic LALOUX, Neuilly-Saint-Front, Lévêque, 2014 ; Michaël LANDOLT, Frank LESJEAN, « L'alimentation du soldat allemand sur les fronts d'Alsace et de Champagne à travers l'approche archéologique des dépotoirs de la Première Guerre mondiale », *Cahiers alsaciens d'archéologie d'art et d'histoire*, LII, 2009, p. 139-159 ; Stéphane LEMBRÉ, *La Guerre des bouches. Ravitaillement et alimentation à Lille 1914-1919*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2016 ; Philippe NIVET, *La France occupée 1914-1918*, Paris, Armand Colin, 2011 ; John C. SUPER, « Food and History », *Journal of Social History*, vol. 36, n° 1, automne 2002, p. 165-178. Voir également : *Au menu de la Grande Guerre. L'alimentation au cœur du conflit*, film documentaire réalisé par Axel Clévenot et écrit par

Les prisonniers de guerre se heurtent également à des problèmes pour se nourrir. Ces militaires internés ne bénéficient pas tous de découvertes inattendues, comme l'usage de la bouillie de pomme de terre évoqué par Antoine Parmentier à propos de sa captivité lors de la guerre de Sept ans (1756-1763). Ceci explique l'importance qu'il accorde dès lors à ce tubercule³. Sur le plan technique, comment est-il possible d'apporter des améliorations pour donner correctement à manger au plus grand nombre de personnes alors que les conditions du moment constituent autant d'entraves ? Lors des conflits contemporains, voient le jour des initiatives techniques novatrices ou de nature à s'inspirer de pratiques anciennes afin d'augmenter les volumes de productions agricoles ou d'adapter des recettes face à la pénurie et aux restrictions, de veiller à un conditionnement plus particulièrement adapté à la conservation des produits et des mets ainsi que, enfin, de mettre en place les transports les plus adéquats destinés à nourrir au mieux le plus grand nombre de personnes tout en cherchant à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire⁴.

Des techniques de forçage dans les potagers⁵, en passant par une translation de cultures comme la betterave à sucre lors de la Grande Guerre en dehors des zones de combats avec les transformations de l'outillage inhérentes à un tel changement, jusqu'aux modifications de machines qui en découlent pour l'industrie agroalimentaire, le secteur de la production connaît des bouleversements techniques dans la vie quotidienne agricole⁶. Le fait de chercher à produire davantage avec moins de bras, en raison des réquisitions de main-d'œuvre pour la conscription ou pour être au service de l'occupant, entraîne des répercussions dans l'agriculture. La chimie allemande développe la saccharine, un édulcorant pour remplacer

Emmanuelle Cronier, coproduction France 3 Bourgogne-Franche-Comté et Armoni Productions, 2018.

3. Antoine PARMENTIER, *Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine*, Paris, Imprimerie royale, 1779 ; Michel MORINEAU, « La pomme de terre au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, novembre-décembre 1970, p. 1767-1785 ; Steven L. KAPLAN, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.

4. Abbé BERGER, *L'alimentation en temps de disette en temps de guerre*, Enghien, Office d'éditions, 1915 ; Emmanuelle CRONIER, « Les "recettes économiques de guerre" ou la bonne conscience ménagère », Caroline POULAIN (dir.), *Boire et Manger entre 1914 et 1918*, Gand, Snoeck, 2016, p. 129-135 ; Édouard DE POMIANE, *Cuisine et restrictions*, Corrèa, 1940.

5. Florent QUELLIER, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

6. Derek J. ODDY, Alain DROUARD (ed.), *The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Farnham, Ashgate, 2013.

le sucre ; avec un décalage dans le temps, la France se lance également dans l'élaboration de ce produit de remplacement à base de charbon⁷. Des cultures, comme celles du rutabaga et du topinambour, connaissent un regain d'intérêt au cours de la Deuxième Guerre mondiale⁸. Le contrôle des productions agricoles s'impose comme un enjeu majeur⁹. Ces différents changements lors des conflits affectent la vie quotidienne des civils, au point que des livres de cuisine offrent des recettes de temps de guerre ou de pénurie pour pallier les difficultés de préparer des repas¹⁰. De leur côté, les militaires connaissent la cantine mais aussi la roulante ou popote, ainsi que le ragoût, le singe, la musette, la gnôle, le jus et bien d'autres appellations ou réalités nouvelles¹¹. Par-delà ces nouveautés, dans quelle mesure de nouvelles techniques de production voient-elles réellement le jour et s'imposent-elles durablement ? Sur le plan agroalimentaire, les conflits conduisent-ils à des changements durables et profonds dans les modes de production agricole ?

Dès 1806, l'Armée impériale s'approvisionne en conserves de Nicolas Appert¹². Depuis lors, les conserves de petits pois, de sardines à l'huile ou encore les boîtes de corned-beef et les boîtes de ration de combat concourent à nourrir les militaires en opération¹³. Dans son *Grand dictionnaire de cuisine* (1873), Alexandre Dumas se montrait élogieux à

7. Hugues MARQUIS, « Aux origines d'une culture de la pénurie : le sucre en France pendant la Grande Guerre », Ludovic LALOUX, Gersende PIERNAS, Pascal RAGGI et Clément WISNIEWSKI (dir.), *Le sucre, entre tentations et réglementations*, Roubaix, Archives nationales du monde du travail, 2014, p. 91-115.

8. Raymond GRANIER, *Histoire du rationnement de la dernière guerre*, Isle-sur-la-Sorgue, Scriba, 1983.

9. Lizzie COLLINGHAM, *The Taste of War: World War II and the Battle for Food*, London, Penguin Books, 2011 ; Ina ZWEINIGER-BARGIELOWSKA, Rachel DUFFETT, Alain DROUARD (ed.), *Food and War in Twentieth Century Europe*, Farnham, Ashgate, 2011.

10. Hélène DELAGE, Ginette MATHIOT, *Je sais cuisiner*, Paris, Albin Michel, 1932 ; Éric ALARY, *Les Français au quotidien, 1939-1945*, Paris, Perrin, 2009.

11. Pierre EVENO, « Manger, le souci quotidien du soldat, l'alimentation des troupes... », *La Sabretache et la Plume*, 2003.

12. Nicolas APPERT, *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, Paris, Patris, 1810.

13. Martin BRUEGEL, « Un sacrifice à demander au soldat : l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française (1872-1920) », *Revue historique*, n° 596, 1995, p. 262-267 ; Claire FREDJ et Jean-Christophe FICHOU, « La sardine à l'huile et son adoption par les militaires français », *Revue historique des Armées*, n° 258, 2010, p. 99-109 ; Marie LLOSA, « La conserve alimentaire au service du soldat : une production de guerre ? », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, n° 91, 2008, p. 80-83.

l'égard des moyens de conserver les aliments : « Les conserves sont une grande et précieuse ressource pour la marine et l'armée, ainsi que pour l'économie domestique¹⁴. » L'importante consommation de sucre en 1915, la deuxième année de plus grande consommation à l'époque après 1913, s'explique par l'utilisation du sucre pour assurer la conservation des fruits. Plus récemment, à la fin du xx^e siècle, la restauration lors de la guerre en ex-Yougoslavie montre des soldats de l'ONU pour lesquels la cuisine française se distingue, en particulier pour la fabrication du pain, illustrant le fait que l'ère des boîtes de ration présente ses limites. Outre les conserves, quels sont les autres moyens privilégiés pour consommer des produits frais des semaines ou des mois plus tard ? La question se pose également pour le poisson ou la viande. Les guerres conduisent-elles à des changements, des adaptations ou des transformations des procédés de conservation mis au point ? Comment s'organise le ravitaillement non seulement sur le plan alimentaire mais aussi pour les liquides consommés, en particulier l'eau ? Les conflits armés contribuent-ils à de grands changements techniques pour l'alimentation des populations ?

— 12

Le transport des denrées n'est évidemment pas le même en période de paix et en temps de guerre. L'acheminement du rata en première ligne aux soldats des tranchées de la Grande Guerre, la distribution de vivres aux populations civiles des territoires envahis lors de ce conflit ou encore le trajet effectué à travers l'Atlantique de viandes d'Argentine ou des États-Unis, de sucre de canne ou d'autres vivres du continent américain ne se posent pas dans les mêmes termes de 1914 à 1918 que durant les années précédentes¹⁵. Au cours de la Grande Guerre, l'abattage de bêtes non loin du réseau des tranchées nécessite la mise en place d'installations spécifiques. À l'évidence, périodes de temps de paix et de guerre ne se superposent pas. De plus, lors des conflits, se posent de multiples problèmes, aussi bien à propos de la vente des produits, de leur acheminement sur les lieux de consommation, de la mise en place de tickets de rationnement pour gérer la pénurie ambiante, de la situation plus particulièrement délicate des prisonniers de guerre, des personnes déplacées ou internées¹⁶. La gestion

14. Alexandre DUMAS, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditeur Alphonse Lemerre, 1873, p. 461.

15. Sébastien FARRÉ, *Colis de guerre. Secours alimentaire et organisations humanitaires (1914-1947)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014.

16. Jean-Claude CATHERINE (dir.), *La captivité des prisonniers de guerre. Histoire, art et mémoire, 1939-1945*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015 ; Günter KAHLMANN, *Est riche celui*