

# Histoire et cultures alimentaires

BONNEAU, Michel — *La table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités industrielles 1780-1950*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 414 p.

DURAND, Caroline — *Nourrir la machine humaine: Nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*. Montréal & Kingston, McGill-Queen's University Press, 2015, 301 p.

MOSBY, Ian — *Food Will Win the War – The Politics, Culture, and Science of Food on Canada's Home Front*. Vancouver, University of British Columbia Press, 2014, 268 p.

TESSIER, Yves — *L'alimentation – du Big Bang au Big Crunch. Une histoire étonnante*. Québec, Presses de l'Université Laval, 2013, 378 p.

Lorsque l'anthropologue Marcel Mauss désigne l'alimentation comme un « fait social total », il entend souligner trois aspects.<sup>1</sup> Il rappelle que les pratiques alimentaires sont le résultat d'un grand nombre de déterminants économiques, sociaux, religieux, juridiques et moraux. L'étude spécialisée ne suffit donc pas à les expliquer. Au contraire, elle doit nécessairement conduire à l'examen de questions plus générales, comme celle des rapports entre la production, la distribution et la consommation, entre les temps et les rythmes sociaux, entre les normes sociales et le cadre légal, entre l'univers culturel et les répertoires alimentaires. Ensuite, Mauss précise que les relations de l'alimentation avec d'autres objets sont réversibles. C'est en partant des pratiques et des habitudes alimentaires pour analyser d'autres aspects de la vie économique et sociale qu'on parvient le mieux à les expliquer. Ainsi, la commensalité éclaire les relations sociales parce que les repas contribuent à leur reproduction physique et symbolique. Finalement, Mauss attache une importance particulière à la morphologie sociale. Par là, il agit contre la tentation de penser la culture comme unitaire – une « toile de significations », dira Clifford Geertz – et d'oublier l'organisation hiérarchique de toute société. L'examen de l'expérience la plus ordinaire doit ainsi tenir compte des rapports de force dont elle et ses interprétations sont empreintes.<sup>2</sup>

Le schéma triangulaire proposé par Mauss – alimentation, mode de vie, morphologie – constitue un canevas bienvenu pour rendre compte de livres

1 Marcel Mauss, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques » in Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1950, p. 145-279.

2 Clifford Geertz, « Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture » in Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books, 1973, p. 3-30.

consacrés aux pratiques et discours alimentaires. Son intérêt est d'autant plus grand qu'il suggère non seulement les dimensions de l'alimentation et leur capacité d'expliquer le fonctionnement social. Il esquisse en creux les travers dans lesquels peuvent s'égarer les auteurs qui en font leur problématique de recherche. D'un côté, s'enfermer dans l'étude de la consommation alimentaire et accumuler les études de détail serait se donner l'illusion de tout savoir en s'ôtant le moyen de ne rien comprendre. De l'autre côté, l'abandon du travail empirique dans les archives et le renoncement au contrôle que celles-ci imposent à l'imagination du chercheur déboucheraient inmanquablement sur la sorte de spéculation libre, mais triviale, que l'on assimile communément avec les essais.

Dans *L'alimentation, du Big Bang au Big Crunch* d'Yves Tessier, l'histoire de l'alimentation – « étonnante » comme l'annonce le sous-titre – n'est en fait qu'un prétexte pour un plaidoyer en faveur d'un humanisme écologique. L'idée de ce projet, sympathique mais simpliste, serait de penser conjointement l'homme et la nature plutôt que de les opposer, d'œuvrer pour une prise de conscience individuelle (économisons l'eau car « les petites gouttes se transforment en torrent », p. 363), d'implémenter des régulations économiques plus strictes afin de prévenir le gigantisme industriel et de taxer les aliments dont la surconsommation provoque des maladies dites de civilisation. Sans être rétromaniaque, cet humanisme propose un assez brumeux retour aux sources d'une existence locale, proche de la nature bienfaisante, artisanale, laissant une bonne part à l'imaginaire, etc. Le refus de la recherche effrénée du gain économique et un soin particulier porté à la gestion des ressources naturelles contribueraient à infléchir le réchauffement climatique, ralentir l'extinction massive d'espèces biologiques et prévenir la contraction de l'approvisionnement alimentaire (le *Big Crunch* du titre). Cet élan du cœur véhicule un assortiment de solutions plus ou moins convaincantes à de vrais problèmes certes, mais en abstrayant des conditions de leur mise en œuvre. Le cas de la production agricole demanderait au moins une réflexion sur la dynamique de l'urbanisation. On le cherche en vain ici alors que les villes abritent actuellement plus de la moitié de l'humanité. Aucune considération des rapports de force n'accompagne la description des politiques publiques. La promotion de la santé et la protection de la nature ne vont pourtant pas de soi. Elles mettent en jeu des intérêts fort opposés dont l'influence politique est très inégalement répartie. Si l'objectif est assurément honorable, l'absence de considérations sur les contraintes de sa réalisation l'érige non pas en utopie mais le fait apparaître comme une chimère. Pour observer les pratiques concrètes – production alimentaire locale, circuits courts de distribution, construction avec des matériaux locaux, monnaie municipale – et prendre la mesure des compromis nécessaires en vue de construire le monde « bas carbone » de l'après-pétrole et même de l'après-croissance économique, il faut se tourner vers l'ouvrage de Rob Hopkins et Lionel Astruc sur l'expérience de la ville de Totnes dans le sud-ouest anglais dont les 8 000 habitants se sont investis dans un projet raisonné d'autarcie.<sup>3</sup>

3 Rob Hopkins et Lionel Astruc, *Le pouvoir d'agir ensemble, ici et maintenant*, Arles, Actes Sud, 2015.

Avant de présenter le plan qui vise à sauver l'humanité de ses propres succès et excès (le chapitre concernant grosso modo le dernier siècle porte le titre « Le temps des incertitudes ou du non-retour »), Yves Tessier tente de rendre raison de l'histoire de l'alimentation en trois tranches chronologiques. Le premier chapitre intitulé « Le temps de la nécessité et du hasard » couvre non moins que la période du *Big Bang* à la lente invention de l'agriculture (la « révolution néolithique »). Il évoque les modes et moyens des chasseurs-cueilleurs pour prélever légumes, graminées et viandes dans leur environnement. Tessier insiste sur l'importance de la maîtrise du feu. Toutefois, il ne se réfère pas à la théorie controversée de Richard Wrangham qui voit dans la cuisson des aliments une cause de l'humanisation du genre *homo*. Selon le primatologue, les aliments cuits sont plus faciles à digérer que les aliments crus. Ils économisent de l'énergie qui est mise à contribution pour la croissance du cerveau. Le développement du langage en est facilité car la consommation des nourritures s'organise autour du foyer. Les humains s'y rassemblent et, ce faisant, raffinent leur communication.<sup>4</sup> La deuxième étape, selon Tessier, se jouerait aux « Temps des agriculteurs », qui couvre les 10 000 ans allant du néolithique jusqu'à la découverte des Amériques. La domestication des plantes et des animaux induisent la sédentarisation d'*homo sapiens*. Les cultures agricoles (riz, maïs, blé) impriment leur marque spécifique aux différentes civilisations avec leurs mythes, leurs lois, leurs tabous. La troisième phase serait celle du « Temps des entrepreneurs » qu'anime la recherche du profit sur fond de révolution industrielle. Les échanges commerciaux augmentent alors les registres alimentaires des uns et des autres – pensons au maïs et aux autres pommes de terre et tomates en Europe ou au bétail aux Amériques. Tessier ignore le travail culturel nécessaire à l'intégration de ces nouveautés dans les répertoires alimentaires des différentes strates sociales. En revanche, il sert un potpourri de vignettes sur les produits (café, chocolat, thé, etc.), l'industrialisation de leur production, les médias (l'impression de livres de cuisine), les nouvelles formes de sociabilité (le restaurant) et l'envers de l'esprit de l'entrepreneur (falsifications et « raffinements inutiles », p. 272-276). C'est la victoire de l'argent-roi faisant fi de la santé et de la beauté qui, au XX<sup>e</sup> siècle, pousse l'humanité au bord du précipice.

La fresque de Tessier se recommande par son ambition et se disqualifie par son amateurisme. Elle cumule les caractéristiques de ce que l'écrivain Hermann Hesse identifie comme un texte de variété.<sup>5</sup> *L'alimentation. Du Big Bang au Big Crunch* est hâtivement exécuté. Les coquilles sont nombreuses, les références bibliographiques lacunaires, les photos prises par l'auteur sans véritable rapport avec le contenu (l'exception étant la photo du *hangi* maori, mentionné p. 39, alors que les autres, dont quelques-unes d'une beauté certaine, mériteraient des commentaires). Les anecdotes l'emportent sur la démonstration, le saupoudrage avec des termes techniques compense le manque de compétence, les anachronismes culbutent allègrement le cadre chronologique : le chapitre sur les chasseurs-cueilleurs contient des gloses sur deux théories de l'hominisation, la Grèce antique, Freud, les Bretons contemporains, Kafka, l'apprentissage de la

4 Richard W. Wrangham, *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, New York, Basic Books, 2009.

5 Hermann Hesse, *Das Glasperlenspiel*, Berlin, Suhrkamp, 2012 (1943), p. 19-27.

politesse au Québec au XX<sup>e</sup> siècle, la Chine « d'autrefois », le *Big Bang*, l'obésité en Chine (sans mentionner la politique de l'enfant unique), John Steinbeck et j'en passe. Par convention, d'occasionnelles divagations sur les rapports sexuels parsèment le texte sans vraiment titiller le lecteur. L'histoire de l'alimentation mérite mieux. Pour une bonne initiation, on fait bien de se tourner vers l'*Histoire de l'alimentation* éditée il y a une vingtaine d'années par Flandrin et Montanari.<sup>6</sup> Elle reste une valeur sûre.

*La table des pauvres* de Michel Bonneau présente l'alimentation des ménages d'ouvriers, artisans et petits employés européens entre les débuts de l'industrialisation (fin du XVIII<sup>e</sup> siècle) jusqu'à l'apogée de la population ouvrière urbaine vers 1950. Ceux-ci vivent dans la hantise de revenus irréguliers. L'ouvrage postule l'existence d'une « gastronomie de la pauvreté » (p. 37). En dépit des contraintes matérielles pénibles (exiguïté des logements, précarité des ressources financières, longs horaires de travail, menace du chômage), ces « gens de peu » salariés inventeraient au quotidien une cuisine domestique qui leur est propre, avec ses techniques culinaires, ses choix de produits, ses circuits et stratégies d'approvisionnement, bref, avec ses goûts autonomes et indépendants d'une hiérarchie codifiée par les tenants de la gastronomie officielle.

L'auteur mobilise une myriade de sources imprimées pour administrer la preuve concernant les pratiques culinaires par lesquelles s'identifient les milieux pauvres : ces publications vont des enquêtes d'observateurs sociaux aux statistiques de production, des monographies de famille établies par l'école sociologique de Frédéric Le Play aux récits autobiographiques et articles de presse. La littérature (le réalisme puis le naturalisme tombant pile dans ce long XIX<sup>e</sup> siècle) permet, non sans avoir fait l'objet d'une laborieuse justification concernant la valeur du témoignage des œuvres de fiction (p. 58-67), l'évocation des aspects sensoriels – odeurs, couleurs, bruits – rencontrés sur les marchés, dans les cuisines et aussi dans les restaurants lorsque les ouvriers déjeunent hors foyer. C'est un travail d'érudit, moins l'exploration des archives manuscrites. Michel Bonneau, géographe, souligne à juste titre la contribution quelque peu oubliée de sa discipline aux études sur les consommations alimentaires. Et pourtant, aucune carte – de la localisation des charcutiers parisiens dans les années 1850, par exemple, ou encore de la provenance des produits sur les menus ouvriers au cours du siècle étudié ou peut-être même le plan d'un appartement ouvrier – n'éclaire ce panorama de la cuisine populaire. Sans réflexion approfondie sur les représentations et catégories véhiculées par les sources aux provenances multiples, l'enfilage des trouvailles, que l'auteur partage avec une joie évidente, ne permet pas de classer les faits dans un cadre général. Il est dès lors difficile de saisir l'inventivité des ménages modestes pour déjouer les contraintes matérielles et mettre la table quotidienne avec un assortiment de mets apprêtés selon leurs préférences.

L'élément dynamique du tableau concerne la diversification du régime alimentaire des pauvres gens. L'historiographie, les statistiques de production et des budgets de ménage permettent à Michel Bonneau de montrer qu'une alimentation

6 Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

monotone – pain, ragoût avec un minimum de viande et vin – fait place après les années 1850 à une diète plus diversifiée. La consommation de pain tend à diminuer alors que la part de la viande et de la charcuterie augmente. S’ajoute une gamme plus large de fromages et de légumes alors que le sucre fait une apparition timide. Le constat vaut surtout pour la France et encore probablement plutôt pour Paris car les inégalités spatiales restent accusées. Des dénombrements hétéroclites (dont ceux de Maurice Halbwachs pour l’Allemagne) suggèrent une même tendance à travers l’Europe urbaine sans que la documentation ne permette de nuancer ni les rythmes ni la diffusion géographique de ces gains. Il est vraisemblable que les jardins ouvriers – tout comme l’autoconsommation rurale – aient contribué à améliorer la nourriture des ménages modestes. Leur réalisation s’échelonne cependant diversement à travers les pays industrialisés.

Les chaînons de l’approvisionnement et de la préparation alimentaires accordent la possibilité de décrire plus finement la cuisine modeste. L’équipement et les ustensiles se résument souvent au strict nécessaire. L’acheminement d’eau et l’arrivée du gaz sont tardifs et restreignent pendant longtemps les possibilités gastronomiques. C’est plutôt chez l’épicier du coin qu’aux grands magasins sur les boulevards parisiens que le commun des ménagères fait ses courses. Elles recourent alors souvent au crédit. La relation personnelle entre marchand et cliente compte beaucoup dans ce milieu où l’argent est rare. Les observations de Michel Bonneau, si elles ne sont pas neuves, sont bienvenues. Le choix exclusif des documents imprimés et leur utilisation indifférenciée révèlent pourtant les limites de la démarche. L’absence de sources manuscrites provenant d’un ménage (comptabilité, journal intime) transforme la reconstitution de la géographie des achats avant tout en un portrait de l’offre. Les choix opérés par les ménages modestes n’entrent guère dans le champ de vision analytique. Les points de vue (on est tenté de dire les hypotyposes) d’écrivains, de médecins et d’autres enquêteurs extérieurs aux milieux populaires empêchent les manières de table et de consommation de s’extirper d’une description misérabiliste. Dans cette optique, la nourriture des pauvres reste « lourde et indigeste » (p. 35) et la « basse nature des mets [ne se compare] qu’à la voracité avec laquelle ils sont engloutis » (p. 282). Quand l’étroitesse des logements et l’entassement des locataires expliquent le manque d’une cuisine aux sens propre et figuré, ce sont les contraintes objectives qui éclairent le recours aux solutions pour surmonter ces entraves au dîner mijoté sur un poêle et mangé en famille. L’expédient qui s’y substitue, se trouve souvent dans le restaurant ou provient du casse-croûte à emporter.

Ce sont les descriptions riches et évocatrices qui distinguent *La table des pauvres*. Mais l’exubérance requiert comme corollaire un cadre de repères. L’élaboration, à la fin de l’ouvrage, de neuf types de régimes alimentaires des familles populaires étale au grand jour les forces et les faiblesses de cette méthodologie radicalement empirique. La liste procède de la volonté de capter une multitude de détails concernant les ouvriers saisonniers, les miséreux, les mineurs de charbon et d’autres jusqu’aux ouvriers aisés. La diversité, pour mieux dire, le manque d’une nomenclature, montre la difficulté d’imprimer aux matériaux, ici

une soixantaine de monographies leplaysiennes, un modèle qui rendrait compte de ce que les ménages pauvres eux-mêmes faisaient et pensaient faire.

En décembre 1910 et janvier 1911, le quotidien français *Le Petit Parisien* publie une liste de cinquante-quatre menus « nutritifs et économiques ». Il entend faire profiter son lectorat populaire du progrès de la science de l'alimentation. Michel Bonneau reproduit ces suggestions sans commentaire (p. 149-153). Il ne vérifie pas si ces repas sont effectivement abordables, pratiques, faciles à préparer. Ils ne le sont pas : ils contiennent beaucoup de mets frits ou grillés alors que l'époque est encore à la cuisson lente; le plateau de fromages comprend le roquefort, pourtant cher, et le délicat pet de nonne apparaît parmi les desserts ; il est vrai que les entrées comptent des civets de lapin, viande du pauvre, et du chou farci aux restes de viandes (s'il en reste...).

L'idée que les textes parlent d'eux-mêmes, qu'ils sont transparents et immédiatement accessibles à notre entendement, est étrangère à *Nourrir la machine humaine. Nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*. Caroline Durand y interroge les usages sociaux de cette nouvelle science internationale de l'alimentation qui sert de justification aux recommandations émises à l'intention des classes populaires. Loin de voir dans les menus et recettes des modes d'emploi ou des manuels techniques, l'auteure sait que ces textes ne sont pas neutres mais tirent leur signification de l'inscription dans un contexte particulier. Ainsi les repas suggérés au début des années 1920 par deux experts – un médecin de tendance naturaliste, d'un côté, et une diplômée d'une école ménagère qui bénéficie du soutien du ministère de l'Agriculture du Québec, de l'autre – conduisent Caroline Durand à poser la question de savoir « si ces recettes correspondent réellement aux goûts et aux habitudes de l'époque, ou si elles ne servent pas plutôt d'encouragement à essayer des mets nouveaux » (p. 159). La réponse exige la connaissance des habitudes alimentaires de la population québécoise, des disponibilités des produits, des politiques publiques et aussi des valeurs pourfendues par les auteurs de ces ouvrages. Le problème, tel que Caroline Durand le conçoit, réside justement dans l'inévitable adduction de considérations morales lors de la traduction d'acquis scientifiques en conseils pratiques. L'enseignement est toujours endoctrinement.

Vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la recherche sur le métabolisme réussit à définir les besoins énergétiques de l'homme et, un peu plus tard, de la femme et des enfants. L'invention d'un vocabulaire emprunté à la physique et à l'industrie présente la nourriture comme le fuel de la machine humaine. Le prix du carburant, mesuré en calorie et provenant de différents aliments, permet de rationaliser les consommations alimentaires dans le respect des impératifs nutritionnels concernant les apports en glucides, protides et lipides. Caroline Durand ne manque pas de signaler que la physiologie fait abstraction des goûts, un obstacle certain à la mise en œuvre de ses recommandations. En revanche, il s'agit d'un outil de calcul puissant pour évaluer l'efficacité des régimes alimentaires. Il permet de combiner la minimisation du coût avec la maximisation du rendement énergétique. Comme l'alimentation constitue la part la plus importante des budgets populaires, ouvriers et paysans deviennent la cible toute désignée des efforts d'optimisation. Et selon Durand, l'application même la mieux intentionnée de ce modèle finit

quasi toujours par insister sur la normalisation des pratiques alimentaires. La santé publique recule en priorité derrière la réduction du coût du travail. Le tandem éducation nutritionnelle/instruction économique vise la conformité sociale plus que l'épanouissement individuel.

L'argument est d'autant plus intéressant que l'alimentation québécoise se compare favorablement aux régimes alimentaires européens avant la Première Guerre mondiale. Si l'autoproduction et la saisonnalité caractérisent l'approvisionnement rural avec la prépondérance des pommes de terre et de la viande de porc, l'offre est variée à la ville. Les consommations y incluent régulièrement, outre les féculents, fruits et légumes, de la viande et du sucre. L'industrialisation exacerbe toutefois les inégalités au sein même des couches populaires urbaines. Leur état de santé se détériore après les années 1860 en réponse aux pathologies associées avec la vie dans les villes. L'éducation alimentaire, qui prend son envol après 1900 dans l'enseignement ménager en direction des jeunes filles, vise à améliorer l'ordinaire quotidien. Plus fondamentalement, elle aspire à consacrer, contre les tentations du milieu urbain, la famille, la ruralité et surtout la religion catholique. Son objectif est de former, pour ainsi dire, des mères scientifiques qui gèrent leurs ménages rationnellement. Le paradoxe est patent : les réformateurs emploient la science moderne pour promouvoir un idéal traditionnel. (Notons ici que la saveur des mets semble davantage motiver les élèves des cours d'enseignement ménager que le calcul des rations).

La Première Guerre mondiale voit l'éclosion du discours nutritionniste dans le contexte de la contribution économique du Canada aux efforts consentis par le Commonwealth. La participation implique, entre autres, l'augmentation de la production et la suppression du gaspillage. Pour libérer des ressources à envoyer aux alliés et aux soldats au front, les gouvernements canadien et québécois manient les notions d'alimentation rationnelle. Ils suggèrent des substitutions dans les paniers des ménages : du poisson et des légumineuses pour la viande (protéines), des pommes de terre, du maïs ou de l'avoine pour le blé (glucides), des fruits de saison ou en conserve pour les pâtisseries, le pain bis pour le pain blanc (nutriments plus riches). Les femmes se retrouvent dans la focale des campagnes. Ce sont les administratrices des ménages qui portent la responsabilité de tempérer, par des choix judicieux, les tensions dans les marchés alimentaires avant que l'échec de cette politique – l'inflation est élevée – ne suscite l'intervention de l'État.

La deuxième partie de *Nourrir la machine humaine* décrit la modernisation alimentaire au Québec entre 1919 et 1945. L'industrialisation permet – ou permet du moins de cultiver l'espoir – d'équiper les ménages avec des réfrigérateurs, d'ajouter quelques boîtes de conserves aux garde-mangers et de cuire un gâteau à partir de sachets de mélanges préparés. C'est dire que le temps passé à cuisiner tend à se réduire. Le rythme quotidien s'accélère. En ville, manger sur le pouce est une possibilité permanente. La nutrition, dont le vecteur principal d'enseignement reste les quelques 150 à 200 écoles ménagères (la professionnalisation procède plus rapidement au Canada anglophone), s'occupe d'abord de problèmes spécifiques. Médecins, infirmières et diététiciennes mettent en œuvre une hygiène nutritionnelle pour améliorer la santé des écoliers. La consommation de lait

stérilisé ou de produits laitiers, promue dans les écoles, seconde le combat contre la tuberculose et le déficit pondéral. Si la Grande Dépression stimule un regard neuf sur les conditions de vie à travers le monde, au Québec les observateurs sociaux notent par exemple une perte de poids avec le chômage. L'établissement d'un lien entre les maladies de carence et l'alimentation fait le reste. Les enquêtes de consommation fournissent l'information nécessaire à l'établissement d'un diagnostic de conformité des mangeurs avec l'apport nutritionnel recommandé en vitamines et oligo-éléments. Or voilà que l'interprétation des données fait voir une distribution du pouvoir d'achat qui réduit un bon nombre de familles canadiennes à la portion congrue. Leurs repas sont insuffisants. Caroline Durand esquisse les positions des scientifiques en vue de résoudre le problème à la veille de la Deuxième Guerre mondiale. Les tenants des mesures économiques – augmentation de salaires et transferts sociaux pour réduire la pauvreté – restent minoritaires. Le gouvernement opte pour une campagne d'éducation à l'alimentation rationnelle.

Cet épisode sert de prélude à Ian Mosby dans *Food Will Win the War*. L'optique change avec ce livre. Le complexe nutritionnel – la discipline et ses praticiens – n'est plus l'acteur principal. La nutrition n'est plus l'outil au service quasi exclusif d'une idéologie conservatrice. L'originalité du récit réside dans la volonté d'éclairer la manière dont l'État s'approprie les enseignements de la nutrition pour promouvoir son intervention dans les vies quotidiennes et les pratiques alimentaires pendant la Deuxième Guerre mondiale. Et Ian Mosby défend une thèse forte : l'expérience du front domestique non seulement procure un sens de citoyenneté économique et sociale, elle crée une confiance dans les institutions étatiques. Ce crédit de loyauté qu'accumule l'État survivra la guerre dans une bonne partie de la population – et plus particulièrement parmi les femmes. Tant l'association des compétences féminines est forte avec l'alimentation que le personnel devient en effet politique quand les gouvernements convoquent les femmes à mettre en œuvre leurs aptitudes à cultiver des jardins potagers pour soutenir le ravitaillement, à fabriquer des conserves à envoyer aux fronts, à faire la cuisine pour des soldats en permission et leurs propres familles tout en exerçant leur patriotisme en faisant des achats maîtrisés. La guerre transforme une vertu privée en une vertu publique. Cette socialisation politique persiste et on est tenté d'évoquer la théorie du don de Mauss pour cerner le mécanisme enclenché à la fin des hostilités. En effet, l'engagement des femmes soutiendra leurs attentes du contre-don – l'accès à une nourriture suffisante et saine garante d'une certaine qualité de vie – en temps de paix. Cette configuration rendra possible de penser, à l'aide entre autres de catégories nutritionnelles, la création d'une sécurité sociale identifiée avec l'État-providence.

Un cri d'alarme catapulte la nutrition dans l'opinion et les politiques publiques au Canada. À la différence des enquêtes sur les familles de chômeurs exploitées par des scientifiques situés sur la gauche de l'échiquier politique, c'est au Conseil canadien de nutrition (CCN), fondé en tant que *think tank* en 1938, que revient le rôle du lanceur d'alerte. Il aide à financer cinq enquêtes effectuées entre 1939 et 1941 au sein des populations urbaines. Ces études indiquent qu'à la lumière du premier standard diététique canadien, six individus sur dix issus des couches

populaires se trouvent en état de malnutrition. La science de la nutrition interprète les déficiences en calories et nutriments comme un risque pour le potentiel de productivité et de robustesse d'une personne (diminution de la résistance aux maladies et à l'usure). Si les signes cliniques de cette « faim cachée » ne sauraient attendre à se manifester, son effet patent est d'empêcher l'individu d'atteindre sa pleine aptitude physique et intellectuelle. L'état d'affaiblissement ainsi repéré apparaît comme un obstacle à la capacité du Canada de fournir les efforts de guerre en termes de productions agricole et industrielle. La méthode scientifique, le prestige du CCN et l'urgence de la situation font réagir les pouvoirs publics. Les experts en nutrition entrent alors dans les services gouvernementaux de la Défense, de l'Agriculture et des Affaires étrangères; ils forment également des comités au niveau régional. Une campagne d'éducation nutritionnelle articule les cinq règles alimentaires canadiennes pour parvenir à une alimentation optimale. Les consommations concernent tout le monde. Mais le gros du fardeau retombe sur les femmes (que les carences touchent par ailleurs plus sévèrement que les hommes). Chargées de l'économie domestique, la réalisation des repas rationalisés leur incombe également.

Le contrôle des prix et le rationnement, une expérience sans précédent, sont les deux vecteurs de la réglementation économique. Madame Consommatrice, responsable de jusqu'à 85 pour cent des achats alimentaires des ménages, émerge comme le pivot de ces mesures. Et le soutien pour le rationnement obligatoire plutôt que celui, volontaire et administré par les détaillants, est prépondérant parmi les femmes. Les règles formelles leur paraissent plus efficaces dans la prévention de l'inflation et de la pénurie, les sacrifices plus équitablement distribués et les inégalités sociales mieux combattues. Dans le plus long terme, l'engagement des femmes dans les commissions chargées d'assurer le bon fonctionnement des politiques au ras du sol tout comme leur implication dans des activités d'autosuffisance ou de philanthropie (les jardins de la victoire, les cantines pour soldats, l'envoi de colis aux fronts), les enhardit à revendiquer des droits en tant que consommatrices et citoyennes. L'après-guerre voit la *Housewives Consumer Association* chapeauter une série de mobilisations pour maintenir le contrôle des prix. (L'accusation d'être un faux nez communiste signifiera la fin de cette influence). Face à l'augmentation des prix alimentaires, les syndicats se battent pour le maintien d'un État régulateur. Notons justement que les politiques publiques d'alimentation sont couronnées de succès : le Canada réussit à envoyer des aliments à ses alliés, les cantines de ses soldats sont abondamment approvisionnées et la population tend à manger mieux qu'avant la guerre (le plein emploi et l'augmentation des revenus expliquent en partie ce dernier progrès). La modernisation de la cuisine canadienne, si tant est qu'elle existe, se fonde cependant sur des recettes simples et passe par les produits standardisés. En dernière instance, la guerre suggère aux Canadiens que leur pays est capable de soutenir profusion et progrès. La Grande Dépression n'est alors plus que mauvaise mémoire. Le consensus politique s'effritera en temps de paix. La nutrition ne s'imposera pas comme fondement de programmes sociaux au niveau national où même des projets tels les déjeuners scolaires rencontreront des résistances.

Les livres intéressants discutent avec d'autres livres et idées. S'agissant des ouvrages présentés ici, les historiens travaillant sur l'alimentation populaire au XIX<sup>e</sup> siècle étayeront leurs interprétations grâce à la panoplie de sources présentées dans *La table des pauvres*. Le pendant à *Nourrir la machine humaine* est *Modern Food, Moral Food* d'Helen Zoe Veit qui retrace les justifications scientifiques visant à infléchir les choix et pratiques alimentaires aux États-Unis autour de 1900. Comme dans *Food Will Win the War*, la question du minimum et de l'optimum fournit la trame de *Vital Minimum* de Dana Simmons qui met en jeu la définition des besoins et son articulation dans l'espace politique français entre 1800 et 1950.<sup>7</sup> Preuve que l'histoire de l'alimentation offre une clé majeure pour comprendre le devenir de nos sociétés.

Martin Bruegel

*Alimentation-Sciences sociales, Institut National de la Recherche Agronomique*

7 Helen Zoë Veit, *Modern Food, Moral Food. Self-Control, Science, and the Rise of Modern American Eating in the Early Twentieth Century*, Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2013; Dana Simmons, *Vital Minimum. Need, Science and Politics in Modern France*, Chicago, University of Chicago Press, 2015.