

Bulletin d'histoire politique

Marcelle Cinq-Mars, La cuisine rationnée. Nourrir un peuple et une armée. 1914-1918, Montréal, Athéna Éditions, 2011, 173 p.

Mourad Djebabla

Le cinéma des guerres mondiales au Québec
Volume 20, numéro 3, printemps 2012

URI : id.erudit.org/iderudit/1056211ar
<https://doi.org/10.7202/1056211ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Association québécoise d'histoire politique et VLB éditeur

ISSN 1201-0421 (imprimé)
1929-7653 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Djebabla, M. (2012). Marcelle Cinq-Mars, La cuisine rationnée. Nourrir un peuple et une armée. 1914-1918, Montréal, Athéna Éditions, 173 p. Association québécoise d'histoire politique et VLB Éditeur, 2012.
<https://doi.org/10.7202/1056211ar>

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-d-utilisation/>]

érudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. www.erudit.org

Marcelle Cinq-Mars, *La cuisine rationnée. Nourrir un peuple et une armée. 1914-1918*, Montréal, Athéna Éditions, 2011, 173 p.

MOURAD DJEBABLA
Collège Militaire Royal du Canada

Avec l'ouvrage *La cuisine rationnée*, l'archiviste Marcelle Cinq-Mars, de Bibliothèque et Archives Canada (BAC), a le mérite d'aborder l'un des aspects de l'expérience civile canadienne de la Grande Guerre qui demeure encore méconnu : l'effort de guerre alimentaire canadien de 1914-1918. Sous la forme d'un livre de recettes divisé en chapitres consacrés chacun aux aliments « stratégiques » du temps de guerre (blé, légumes, viande, sucre, laitage, œuf et poisson), Marcelle Cinq-Mars met en lumière l'importance acquise par les denrées pour la poursuite des hostilités car, comme le clamait déjà Napoléon en son temps, « c'est la soupe qui fait le soldat ! ». Encore de nos jours, cette maxime est vraie pour les États-majors : avoir des soldats bien nourris est aussi important que de disposer de suffisamment de munitions. Pour y parvenir cependant, les civils ont dû faire bien des sacrifices en 1914-1918. À l'aide de courtes notices au début de chaque chapitre, l'auteure développe les efforts du gouvernement canadien rattachés à chacun des aliments abordés dont la consommation devait être encadrée au Canada pour en garantir l'approvisionnement outre-mer.

Dans le contexte de la guerre sous-marine allemande et de la production agricole européenne bouleversée par les hostilités, la question des aliments devint l'un des éléments « vitaux » des belligérants pour permettre tant aux soldats des premières lignes qu'aux civils du front domestique de tenir. Pour ce faire, répondant aux principes de la « guerre totale », les autorités politiques s'immiscèrent au cœur de la production de vivres (en encadrant le monde agricole) et de la consommation (en rationnant les populations urbaines) afin de tenir « jusqu'à la victoire finale ». Au Canada, cet aspect de l'effort de guerre s'imposa au fur et à mesure que le conflit s'enlisait en Europe et que les ressources canadiennes ne pouvaient suffire

aux besoins des Britanniques et des Alliés sans gruger dans les assiettes des Canadiens. Avec le danger que faisaient courir les sous-marins ennemis aux navires d'approvisionnement, tandis que la route entre Halifax et Liverpool était la plus courte au sein de l'Empire, sans compter que l'immensité du territoire canadien (« grenier de l'Empire ») pouvait être exploitée pour augmenter la production de denrées, les regards des Anglais, des Français et des Italiens se tournèrent prioritairement vers le Canada avant que les États-Unis n'interviennent à leur tour en avril 1917.

La production et l'économie des vivres fut la réponse apportée par le gouvernement fédéral pour imposer un « devoir » aux Canadiens à nourrir les Alliés et la Grande-Bretagne. Pour les mobiliser, l'approche volontariste fut retenue, ce dont Marcelle Cinq-Mars rend bien compte au travers de sa principale source exploitée : le *Bulletin canadien des vivres*. Il s'agissait de l'organe officiel de la Commission des vivres du Canada dont le mandat était de légiférer sur la production, la distribution et l'exportation d'aliments. Par le biais de cette publication, nous comprenons, par la diversité des conseils que l'auteure en tire, que l'information était au cœur de la mobilisation des Canadiens. De cette source, Marcelle Cinq-Mars reproduit de nombreux extraits qui jalonnent son livre, que ce soit au sujet de directives gouvernementales, de la situation alimentaire des combattants, des règles imposées aux Canadiens, ou encore des recettes proposées par les autorités afin d'économiser les aliments destinés à l'exportation. Parmi tous ces éléments, celui qui constitue le cœur de l'ouvrage est les « recettes de guerre ». Celles-ci sont reproduites pour inviter les lecteurs à les découvrir. Le livre semble ainsi vouloir exploiter le filon de la popularité des livres de recette en proposant d'expérimenter des plats tirés du contexte de l'effort de guerre alimentaire canadien de 1914-1918. Le principal intérêt que nous retenons alors de cette publication est de rappeler que par ses actes législatifs et ses conseils (en l'occurrence les « recettes de guerre »), le gouvernement fédéral fit de la question alimentaire un élément à part entière de l'effort de guerre canadien. Nous oublions en effet bien trop souvent que le conflit de 14-18 posa bien des jalons de celui de 39-45 dont la question du rationnement est bien mieux étudiée par les historiens. Cette publication révèle donc une part de l'histoire canadienne de la Grande Guerre au grand public et nous ne pouvons qu'en féliciter l'auteure et les éditions Athéna. À l'appui de nombreuses illustrations d'époque, *La cuisine rationnée* nous apparaît d'abord comme un manuel ludique destiné au grand public afin de l'intéresser à cette question alimentaire du temps de guerre. Mais pour ce qui est de l'historien, sans mauvais jeu de mots, ce dernier reste sur sa faim.

Bien des aspects de la question de l'effort de guerre alimentaire canadien sont en effet laissés dans l'ombre par l'auteure. Pour un chercheur d'histoire militaire, ce livre est certes intéressant pour démontrer la

richesse que renferme le *Bulletin canadien des vivres*, mais on est tenté de dire que Marcelle Cinq-Mars a offert un pur produit BAC, qui met en valeur les ressources archivistiques de l'institution pour le grand public et ce, sans aucune approche critique. Les courtes mises en contexte sont superficielles et laissent de côté bien des aspects visant à approfondir le sujet, comme l'importance de la guerre sous-marine allemande dans la question des vivres, le problème du pouvoir d'achat face à l'inflation du temps de guerre qui amena tant de Canadiens à critiquer les politiques canadiennes d'économie des vivres, ou encore le rôle des ménagères, principales actrices de cette «économie culinaire» du temps de guerre. Un autre élément absent concerne les efforts déployés par le gouvernement fédéral, dès 1915, pour mobiliser le monde agricole canadien, alors en amont de la chaîne de production alimentaire. L'étude de la question des vivres durant la Grande Guerre reste donc à faire.