

## Le régime alimentaire du III<sup>e</sup> Reich

TRISTAN LANDRY, *Du beurre ou des canons : une histoire culturelle de l'alimentation sous le III<sup>e</sup> Reich*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2021, x + 560 pages

Pierre Lanthier

Volume 16, numéro 2, printemps 2022

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/98284ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ligue d'action nationale

ISSN

1911-9372 (imprimé)

1929-5561 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Lanthier, P. (2022). Compte rendu de [Le régime alimentaire du III<sup>e</sup> Reich / TRISTAN LANDRY, *Du beurre ou des canons : une histoire culturelle de l'alimentation sous le III<sup>e</sup> Reich*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2021, x + 560 pages]. *Les Cahiers de lecture de L'Action nationale*, 16(2), 33–34.

# Le régime alimentaire du III<sup>e</sup> Reich

Pierre Lanthier

Professeur, UQTR/Centre interuniversitaire d'études québécoises CIEQ

TRISTAN LANDRY

## **DU BEURRE OU DES CANONS : UNE HISTOIRE CULTURELLE DE L'ALIMENTATION SOUS LE III<sup>e</sup> REICH**

Québec, Presses de l'Université Laval,  
2021, x + 560 pages

Le professeur Tristan Landry, de l'Université de Sherbrooke, se propose d'étudier dans ce livre la façon dont l'alimentation était perçue sous le régime hitlérien (1933-1945). À cette fin, il a constitué un volumineux corpus, fait de travaux de scientifiques et de nutritionnistes, de guides touristiques, de livres et revues culinaires, de même que de documents rédigés par divers dignitaires nazis, dont Hitler lui-même. Notons que son approche ne relève pas tant de l'histoire culturelle, comme l'indique le titre, que de l'histoire politique et militaire de l'alimentation. Le titre de l'ouvrage aurait sans doute été mieux justifié si l'auteur avait étudié la réaction des Allemands face aux positions du régime, mais, comme il le précise à la page 451, cela aurait exigé d'élargir une recherche déjà imposante. Notons également que l'auteur déborde largement le cadre chronologique de son sujet afin de bien cerner la genèse de l'approche nazie sur le plan alimentaire.

Le livre est divisé en neuf chapitres thématiques. Chaque chapitre est suivi de la présentation d'une recette culinaire tirée de la littérature de l'époque. Par exemple, une choucroute au poisson ou encore une soupe aux strudels de poumon, bref des recettes qui ne contribuent guère à rehausser la réputation de la cuisine allemande. La thèse principale de l'ouvrage est clairement résumée en conclusion :

Le rôle joué par la mémoire traumatique de la faim dans l'élaboration des politiques nazies a été peu abordé jusqu'à présent. Son élucidation peut pourtant répondre à des questions importantes concernant le soutien apporté au régime, la «déformation de la réalité», la «brutalisation de la société» et aussi la «sous-humanisation des Slaves», qui prennent toutes racine dans le terreau du «blocus» [établi par la Marine britannique pendant la Première Guerre mondiale] (p. 450).

La faim et, plus généralement, la question alimentaire sont donc au cœur des politiques nazies.

Le premier chapitre rend compte du déficit alimentaire de l'Allemagne depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Sous Guillaume II, on a bien tenté de le combler par l'importation et une politique coloniale brutale destinée à ravitailler le Reich. Toutefois, le blocus britannique pendant la Grande Guerre met fin à ces sources d'approvisionnement, avec comme conséquence une malnutrition dégénérant en une famine responsable de centaines de milliers de victimes civiles. À ces événements s'en ajoutent d'autres dans l'entre-deux-guerres, en particulier la crise inflationniste de 1923 et la dépression des années 1930, qui ramènent la faim sur la table des Allemands. La persistance de ce fléau contribue à la victoire des nazis en 1933 et aux politiques alimentaires élaborées par eux.

**Notons que son approche ne relève pas tant de l'histoire culturelle, comme l'indique le titre, que de l'histoire politique et militaire de l'alimentation. [...] Le premier chapitre rend compte du déficit alimentaire de l'Allemagne depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Sous Guillaume II, on a bien tenté de le combler par l'importation et une politique coloniale brutale destinée à ravitailler le Reich. Toutefois, le blocus britannique pendant la Grande Guerre met fin à ces sources d'approvisionnement, avec comme conséquence une malnutrition dégénérant en une famine responsable de centaines de milliers de victimes civiles.**

Les chapitres suivants examinent ces politiques. Chimistes et agronomes allemands ont depuis des décennies apporté des solutions aux carences alimentaires : engrais chimique, culture de plantes venues de l'étranger (comme le soja). Les nazis restent partagés face à la voie scientifique : certains veulent préserver les traditions culinaires allemandes tandis que d'autres, au nom de l'autonomie alimentaire, préconisent des méthodes modernes ; les uns vantent les produits régionaux, alors que les autres souhaitent la culture massive de produits «exotiques». Dans les livres de recettes, les magazines culinaires et les guides touristiques, la promotion des cuisines régionales l'emporte nettement. On va jusqu'à germaniser les noms (français en particulier) des plats dans les menus.

Par ailleurs, s'inspirant de théories conçues bien avant leur venue au pouvoir, les nazis entendent pratiquer l'autarcie ali-



mentaire par la lutte contre le gaspillage par la promotion de la frugalité, le remplacement de certains aliments par d'autres et l'introduction de méthodes «scientifiques» dans l'art ménager. Ils espèrent ainsi améliorer la race germanique en évitant les excès (de viande et d'alcool, notamment), et la protéger de maladies telles que le cancer.

Les restaurants n'échappent pas à la critique nazie : celle-ci leur préfère les cantines, plus égalitaires et plus aptes à créer une «communauté du peuple». Et à la maison, les nazis sont partagés sur la forme que doit prendre la pièce cuisine : séparée des autres, elle a l'avantage de l'efficacité ; mais ouverte au reste de la maison, elle encourage les échanges et est donc plus susceptible de transmettre les traditions.

La guerre de 1939-1945 met un terme à ces débats et ramène la gestion nationale de l'alimentation à l'ordre du jour. Tout d'abord, la conquête militaire de nouveaux territoires aurait pu permettre l'acquisition de sources supplémentaires de nourriture. Les résultats sont décevants. Ensuite, l'interruption des importations, pour les mêmes raisons qu'en 1914-1918, jointe à la mobilisation de millions d'Allemands sur les fronts, exerce une pression sur l'alimentation nationale. Enfin, l'ajout de nouveaux territoires signifie également celui de dizaines de millions de bouches à nourrir. Les nazis se montrent alors sensibles à la «formule de Mombert» (du nom de l'universitaire qui l'a conçue), qui calcule l'espace nécessaire pour produire de la nourriture suivant la taille et le niveau de vie de la population. À cette fin, ils préconisent d'éliminer les «bouches inutiles», c'est-à-dire les personnes ne participant pas au fonctionnement de la société (comme les handicapés physiques et mentaux), ainsi que les ennemis de la race (les Juifs) et les

suite à la page 34

