



Les denrées alimentaires économisant du temps de préparation ont pratiquement toutes une vie en collectivité avant de se répandre dans les ménages privés. Publicité sur papier de lettre pour les soupes Knorr, 1914.

Cependant l'usage de la conserve s'avère incontournable pendant la Première guerre mondiale. La mobilité allemande qui a permis d'envahir et de vaincre la Belgique, est mise à l'actif de la boîte de conserve. Les commentaires autorisés affirment que "l'expérience de la guerre actuelle prouve ... que les questions primordiales de la Défense nationale sont liées, dans une large mesure, à celle des conserves alimentaires" (1915). Le passage du pis-aller à peine toléré à l'aliment accepté passe par une amélioration de la qualité organoleptique des conserves. Ainsi, le kilogramme de bœuf assaisonné contient quinze grammes de carottes "destinées à corriger un peu le goût de conserve". Mais forcément les circonstances de la consommation changent et altèrent la signification de l'aliment : ouvrir et manger une boîte de conserve devient l'occasion d'une sociabilité qui donne lieu à l'échange de bons mots, à la relation d'histoires, bref, à une camaraderie rappelant vaguement celle de la paix.

Apprendre à produire des conserves :

Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, le second canal de diffusion des conserves ne va pas être constitué par les achats des ménages mais par l'auto-production. Les premiers appareils stérilisateur n'apparaissent qu'au début du XXe siècle, mais leurs ventes croissent rapidement au point que, vers 1930, un fabricant français (l'enseigne SAVOR) affirme avoir vendu, à lui seul, 200 000 appareils de stérilisation domestique. La propagation de la consommation de conserves appertisées va donc s'opérer via l'économie domestique et ceci dans les deux sens du terme : l'économie qu'on réalise en fabriquant soi-même, hors marché, les conserves obtenues par exemple à partir des fruits et des légumes du jardin, mais aussi les principes que se doit d'appliquer la bonne ménagère économe de son argent mais pas de son temps. Manuels, brochures, textes de vulgarisation de toutes sortes et, ultérieurement, enseignement ménager vont avoir un rôle essentiel : ils vont apprendre aux ménagères comment réaliser techniquement les conserves et, simultanément, ils vont leur faire intérioriser les principes économiques et les préceptes moraux qui vont de pair avec ces fabrications ménagères : esprit d'économie, principes d'épargne, prise en compte du temps, inculcation des dispositifs de prévoyance, etc. Ainsi, les jeunes femmes reçoivent des instructions qui visent à aiguïser leur sens critique dans les marchés avec des leçons telles "Comment tenir un budget ménager" ou "Comment reconnaître des falsifications", mais également "Des conserves ménagères : leur préparation, leurs dangers" ou encore "S'approvisionner en conserves

Ce n'est pas surprenant car ils constituent une cible idéale. Stratèges militaires et responsables de l'intendance rêvent depuis toujours d'aliments qui ne se détériorent pas et qui, sous un faible volume, aient une grande teneur calorique. Ajoutons que la relation entre les conserves et ce marché est à double sens. Les militaires sont demandeurs d'aliments du type conserve, ils financent fréquemment les travaux et les recherches dans ce domaine et les guerres sont presque toujours l'occasion de voir ce que valent les innovations alimentaires. Pour ne donner qu'un exemple, c'est surtout la guerre de Crimée qui va entraîner la croissance de l'industrie des conserves de sardines en Bretagne, au milieu du XIXe siècle, et qui vont faire de la France le premier exportateur mondial de ces conserves.

C'est aussi le choc de la défaite contre les Allemands en 1870/71 qui induit les autorités militaires françaises à réfléchir à l'utilité des conserves dans la logistique. Ce sont les régiments qui vont s'habituer à manger le contenu des boîtes. Il s'agit, comme le stipulent des recommandations émises en 1896, "de faire comprendre à la troupe l'utilité et les avantages des conserves en temps de paix, pour l'habituer à les consommer en campagne". Le service du ravitaillement édite et réédite aussi des livres de cuisines et des recettes à base de conserves. Le succès n'est pas assuré : à raison d'un repas principal sur quatre apprêtés autour de conserves de viande et de légumes, les hommes semblent mécontents.



Sardinières dans une conserverie du Finistère en 1949 : les caractéristiques prêtées aux femmes – dextérité, minutie, méticulosité, attention, vigilance – les prédestinent aussi à des tâches industrielles répétitives (photo du Ministère de la Culture).



Conservation domestique, Larousse Agricole, Paris, 1922, t. 1, p. 391

alimentaires domestiques". La guerre va d'ailleurs activer ces connaissances. Mères et femmes envoient des conserves domestiques au front et même dans les camps d'emprisonnement.

Un modèle de diffusion ?

La diffusion des conserves alimentaires aura été beaucoup plus incertaine qu'on serait tenté de l'imaginer rétrospectivement. Leur consommation ne s'est généralisée que lentement, à mesure que les prix baissaient, et que les habitudes se constituaient. Raisonner en termes d'apprentissage permet de saisir l'itinéraire de nouveaux produits, de décrire leur introduction dans les paniers ménagers. Ainsi, le fabricant de soupe suisse Henry Knorr lance ses premiers produits - basées sur des légumineuses contenant donc beaucoup de protéines et répondant ainsi à l'injonction de Justus von Liebig que la protéine est absolument nécessaire à la reconstitution des muscles dégradés par l'activité physique - grâce au soutien et aux cours d'enseignement assurés par une société philanthropique dans des coopératives ouvrières et par le biais de l'armée. Même les barres de chocolat passent par la consommation militaire avant de devenir ce qu'elles sont aujourd'hui : une consommation de masse.

Ce qui me permet d'inclure une note sur les discours de justification qui entourent ou sont censés

promouvoir la consommation. La découverte des vitamines avant la Première Guerre mondiale est immédiatement suivie d'une critique de l'appertisation : "l'alimentation avec des produits conservés ou stérilisés amène inévitablement la carence".

Mais quand les méthodes analytiques permettent de mesurer la persistance des vitamines dans les aliments appertisés, la connaissance de leurs apports nutritionnels facilite la médiatisation des résultats de recherche. Rapidement, l'accumulation d'études de provenance internationale permet d'annoncer en 1936 qu'il "serait injuste de prétendre, comme on le fait fréquemment, que la mise en conserve entraîne pratiquement la destruction des vitamines, puisque les plus sensibles à la chaleur (vitamines B et C) résistent en proportion non négligeables".

L'expertise scientifique fournit ainsi une aura de légitimité supplémentaire à des démarches publicitaires.

Après des années d'attitude défensive, les articles des années 40 s'autorisent même une certaine grandiloquence. "La fable des conserves sans vitamines a vécu" ou "et, par un juste retour des choses, les conserves modernes prouvent qu'elles ont plus de vitamines que la cuisine familiale elle-même". En bref, elle procurerait davantage de sécurité nutritionnelle et assurerait mieux l'équilibre alimentaire

que la nourriture traditionnelle longuement mijotée. Peu de temps après, ce discours, qui valorise la conserve, va même basculer vers l'aphorisme que les vitamines peuvent gagner la guerre !

*** Laboratoire de recherche sur la consommation, 65, Bd de Brandebourg - 94205 IVRY SUR SEINE**

bruegel@ivry.inra.fr

