



# Systeme *D* ALIMENTAIRE

Par la force des choses, les situations conflictuelles ont contraint les gens à modifier leurs habitudes alimentaires. Le présent article se propose de brosser un tableau de la situation de 1939 à 1945. Débutons donc là où le conflit a pris naissance, en Europe.

## *Angleterre*

Le Royaume-Uni fut coupé des trois quarts de ses importations coloniales et pour pallier ce manque. Le gouvernement a dû mettre en place des mesures imposant l'augmentation massive de la production de céréales. On pense à l'orge, qui nourrissait divers types d'animaux de la ferme, de même qu'au lin, qui servait non seulement de nourriture pour les êtres humains, mais qui était aussi destiné à la fabrication de matériel militaire (parachutes, etc.). L'augmentation de la production de betteraves à sucre a également permis de compenser pour l'arrêt des importations en provenance de leurs colonies d'outre-mer.

## Par Louis Lapointe et Yves Prescott

Pour des raisons évidentes, les chèvres, les moutons et même les animaux de compagnie devenaient de véritables fardeaux et durent souvent être abattus. Les vaches et les poules, deux espèces essentielles à l'alimentation, ont été épargnées. Le lait était tellement précieux qu'on sevrerait les veaux dès que possible en leur donnant du lait artificiel. Cela dit, on favorisait les recettes riches en calories et basées sur des produits laitiers pour les enfants.

Étant donné des facultés reproductrices exceptionnelles des lapins, leur élevage connut une croissance fulgurante. Les Britanniques durent se débarrasser d'un préjugé tenace à l'égard de ce quadrupède dont la consommation était, jusque-là, reléguée aux plus démunis de la société.

On encourageait aussi la chasse à certains oiseaux nuisibles aux récoltes, tels que les pigeons, qui pouvaient constituer une bonne source de protéines. On exclut, bien sûr, les pigeons voyageurs, qui jouaient un rôle crucial comme porteur de messages codés en territoire occupé.

Les habitants devenaient experts dans la création de recettes à partir d'ingrédients encore disponibles ou abondants à l'échelle locale. Ainsi, la polyvalente carotte connut une grande popularité, tant comme légume d'accompagnement qu'ingrédient principal de nombreux desserts.

### Allemagne

Le rationnement débuta officiellement en 1939; des repas bon marché, servis dans nombre d'établissements, permettaient de cumuler des profits réinvestis dans l'effort de guerre. Malgré le faible qu'ont les germanophones pour les plats carnés, les restaurants avaient adopté une politique de menus végétariens, les lundis et les vendredis. On croit, d'ailleurs que le manque de nourriture était un des facteurs ayant, à l'époque, contribué à la défaite de l'Allemagne en 1918.

### France et Grèce

Les fermiers étaient encouragés à s'enrôler dans l'armée, ce qui explique l'abandon de fermes, dont la production se limitait de plus en plus à la culture de navets. Les pommes de terre devinrent rares et durent être réquisitionnées en France. Les Français eurent à se contenter de topinambours, plantes ayant par la suite laissé d'amers souvenirs dans l'Hexagone, même si elles ont sauvé des millions de personnes de la famine. On notera que la situation était plus catastrophique encore en Grèce, où l'occupation réduisit la population à subsister, durant l'hiver 1941-1942, avec une diète évaluée à 180 calories par jour (l'équivalent de deux tranches de pain).

### Japon et URSS

Les rations militaires japonaises contenaient du riz, de l'orge, du poisson séché, du miso, de la sauce soja, du thé vert et des prunes séchées. Les paysans, quant à eux, avaient sensiblement la même diète, bien qu'ils n'hésitaient pas à consommer des insectes. Les autorités médicales constatèrent qu'une réduction des calories et une plus grande consom-

mation de légumes s'était soldée par une amélioration générale de l'état de santé de la population. Malgré tout, une conserve a connu une grande popularité durant l'occupation japonaise, soit le désormais célèbre SPAM, toujours vendu de nos jours dans une quarantaine de pays. L'Union soviétique bénéficiait d'une aide alimentaire américaine, et cette conserve faite aux États-Unis ainsi que la viande chevaline en provenance de Mongolie venaient suppléer à une diète basée sur le pain et le lait condensé.

### États-Unis

Ironiquement, on croit que le SPAM, mis en marché dès 1937, est l'adaptation américaine d'une conserve allemande composée de viande de porc, riche en gras et relativement faible en protéines. On tente d'expliquer la désignation de ce produit comme étant à l'origine le Spiced Ham ou Specially Prepared American Meat. Dans les camps de prisonniers aux États-Unis, certains détenus n'auraient osé y goûter, mais avaient droit à des rations halal, comme les Tchétchènes, en majorité musulmans, captifs du camp Ruston en Louisiane.

### Au Canada et au Québec

Des coupons de rationnement étaient nécessaires pour acheter des produits de base, car on exportait plusieurs d'entre eux vers l'Angleterre. Des aliments tels les légumes et les œufs déshydratés prenaient très peu d'espace, ce qui en facilitait grandement le transport.

Dès le début de la guerre, on demandait aux Canadiens de contribuer volontairement au rationnement en les invitant à consommer les produits désignés comme étant « patriotiques ». Les pommes et les homards ont été les deux premiers à être identifiés comme tels. Dès 1939, le ministère de l'Agriculture publiait des articles intitulés « Il est patriotique et agréable de manger du homard canadien » en proposant des recettes mettant en vedette ce crustacé.

Les Canadiens tiraient aussi une grande fierté des milliers de nouveaux « Jardins de la Victoire » qui apparaissaient devant leur maison ou sur des terrains vacants. À leur apogée en 1944, plus de 200 000 jardins étaient cultivés et ont produit 57 000 tonnes de légumes.

Les journaux et magazines publiaient couramment des recettes soumises par leurs lectrices basées de Vancouver à Halifax. À cette époque, les femmes cuisinaient souvent des recettes sans beurre, ni œufs, ni lait. On croit que, pour composer avec le rationnement, environ 200 livres de recettes ont été publiés chez nous.

Les cuisinières québécoises n'étaient pas en reste. On remplaçait le sucre par du sirop d'érable ou du sirop de maïs. Si on n'avait plus de beurre, on utilisait du gras de poulet ou de porc. En pâtisserie, la poudre à pâte pouvait être remplacée par l'heureuse combinaison de vinaigre et de bicarbonate de soude.

Ces exemples de créativité et de résilience en temps de crise peuvent nous servir d'inspiration en favorisant l'achat local, en plus de lutter contre l'augmentation du prix du panier d'épicerie. ❀