Hierholzer, Vera, *Nahrung nach Norm, Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung, 1871-1914*

Michel-Pierre Chelini

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/6690>

DOI : 10.4000/ifha.6690

ISSN : 2198-8943

Éditeur

IFRA - Institut franco-allemand (sciences historiques et sociales)

Référence électronique

Michel-Pierre Chelini, « Hierholzer, Vera, *Nahrung nach Norm, Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung, 1871-1914* », *Revue de l'IFHA* [En ligne], Date de recension, mis en ligne le 01 janvier 2011, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ifha/6690> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ifha.6690>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

©IFHA

Hierholzer, Vera, *Nahrung nach Norm, Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung, 1871-1914*

Michel-Pierre Chelini

- 1 L'ouvrage de V.H., actuellement assistante à l'université de Francfort, est issu d'une thèse de doctorat en histoire soutenue en 2006 sous la direction de Werner Plumpe. Bien construit, il propose une bibliographie très étoffée et non thématisée, six illustrations ciblées et cinq tableaux statistiques. Il prend place dans l'historiographie alimentaire lancée dans les années 1970 (H. Teuteberg) autour de la naissance de la société de consommation, puis des industries alimentaires (K.P. Ellenbrock) et de l'histoire du goût.
- 2 L'auteure a croisé plusieurs sources autour des archives de l'office impérial de Santé (Berlin) : dossiers des services ministériels, Intérieur, Industrie-Commerce et Justice (Bavière, Saxe et Prusse), dossiers de plusieurs administrations municipales, des Chambres de Commerce et d'Industrie, des associations de consommateurs et de quelques entreprises. Les sources imprimées rassemblent les publications des associations de consommateurs, la littérature scientifique et de vulgarisation ainsi que les décisions de justice.
- 3 Comme dans l'ensemble du monde industriel, la problématique est celle de la réaction socioculturelle de l'Allemagne wilhelmiennne face à l'industrialisation de l'alimentation. À partir des années 1870-1880, l'élargissement et la diversification de l'offre (extrait de jus de viande de Liebig) rencontrent une demande croissante avec la hausse du niveau de vie, l'urbanisation et les mutations commerciales. Choix et incertitude des consommateurs augmentent. Les journaux multiplient les plaintes et les caricatures sur les fraudes/altérations (Verfälschungen) alimentaires – lait coupé d'eau, fuchsine dans le vin, plâtre dans le pain – et l'opinion se berce de la nostalgie d'une alimentation préindustrielle « saine ».

- 4 L'historien ne dispose pas des moyens de trancher la réalité d'une augmentation de la fraude à partir de données statistiques débutant seulement en 1882. La « qualité alimentaire » est un construit social complexe fait de réalités économiques, sociales et culturelles qui évoluent. Avant la Révolution industrielle, les corporations et les usages collectifs permettaient une « confiance sans visage » socialement reconnue. L'auteure croise alors la Food History avec l'histoire du droit dans la perspective d'une analyse de la confiance autour de la norme juridique (Martin Endreß, Vertrauen, 2002) et l'économie des institutions (Douglass Cecil North) dans la perspective d'un fonctionnement des marchés conditionnés par leurs institutions.
- 5 Comme réactions à la crise de confiance apparaissent de nouvelles formes de fixation des normes et un nouveau système normatif avec les patentes, les brevets, les normes de sécurité techniques ou communales (abattoirs par exemple). Entrent en lice de nouveaux acteurs, l'État avec la grande loi de 1879 sur la qualité alimentaire, mais aussi des acteurs privés. Les normes se concurrencent, s'interpénètrent ou se contredisent. La chimie alimentaire se présente comme défenseur des intérêts des consommateurs, institutionnalisant systématiquement son existence : congrès, colloques, standardisation du travail de lobbying. Les industries alimentaires elles-mêmes élaborent des standards de qualité, notamment dans quelques branches comme l'industrie du chocolat (1877, Ligue des fabricants allemands de cacao). Toutes les strates sociales de consommateurs, arbitres malgré elles de standards concurrents, s'en remettent à l'État en vue d'une unification des normes vers 1900 par la création d'un Conseil de la Santé du Reich. Mais dès 1914, les priorités vont à l'approvisionnement de guerre et le débat sur la qualité des produits perd de son intensité. Un très bon ouvrage sur le thème subtil de la régulation de la confiance alimentaire.
- 6 Michel-Pierre Chélini (université d'Arras)