

*Le Musée de La Résistance et de la Déportation
présente l'exposition:*

*La Cuisine
sous l'occupation...*



Conception - Réalisation:

Musée de la Résistance et de la Déportation - 16000 Angoulême.

En partenariat avec :



COMME EN 14 !

Le 3 septembre 1939, les Français sont soumis à la mobilisation générale. Ayant déjà eu recours au système de rationnement une vingtaine d'années plus tôt, le gouvernement aguerri, crée un Ministère du ravitaillement et demande aux organisations de solidarité nationale (le Secrétariat d'Etat au Ravitaillement, le Secours National, la Défense Passive), de préparer les Français à un temps de restrictions alimentaires.



La population découvre avec stupeur les affiches de mobilisation générale.

"Les restrictions s'accroissent chaque jour"

Mars 1940, paraît un décret et un arrêté interministériel, fixant la date du recensement et les conditions d'établissement des cartes de rationnement, impliquant que chaque personne devra remplir une déclaration en avril, afin d'être classée dans une des catégories prévues pour l'alimentation

Un autre décret, fixe lui, les restrictions sur la viande : le bœuf, veau et mouton sont interdits à la vente en boucherie trois jours consécutifs par semaine; la viande de charcuterie pendant deux jours et la viande de cheval, mulet et âne pendant une journée. Toujours en mars, des décrets imposent la fermeture des pâtisseries et l'interdiction de la vente d'alcool. Craignant des jours de disette, on commence à faire des réserves...

Les restrictions
D'AUJOURD'HUI

**Ni viande de boucherie
Ni charcuterie
Ni pâtisseries
Ni apéritifs et alcools**

**Mais LA VIANDE DE CHEVAL
et la triperie sont autorisées**

Article du "Petit Journal" du 2 avril 1940.



C'ETAIT LA DER DES DER !

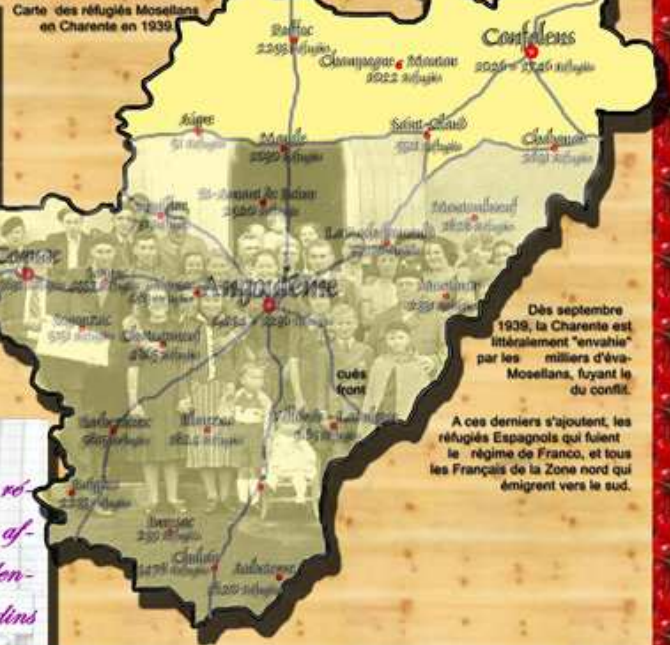
Juin 1940, la Charente est envahie par des milliers de réfugiés. De ce fait, la vente de sucre est limitée seulement à Angoulême. Leur - séjour - non encore déterminé dans la durée, provoque l'ouverture des soupes populaires.



Les réfugiés arrivent en Charente...



... et y naissent (certificat de naissance d'une réfugiée).



Témoignage de Louis LAMAUD de Saint Yrieix :

(...) A la fin du premier semestre, de nouvelles vagues de réfugiés sont arrivées par milliers en Charente. Celles-ci affluaient de partout : Paris, Lille, Dunkerque, les Ardennes... Les gens se sont retrouvés par centaines dans les jardins de l'hôtel de ville, des squares, du jardin vert, dans l'attente d'un logement. Cette nouvelle population créa à son tour des déséquilibres qui engendrèrent des restrictions dues au manque d'organisation des approvisionnements.

Le maire de l'époque, M. Guillon institua la soupe populaire. Des repas chauds étaient distribués en divers endroits pour les réfugiés, mais aussi pour les personnes du centre social (c'étaient les familles nécessiteuses, de la cité paillonnaire de Saint Cybard, les Farchauds) (...).

Puis par une circulaire, le préfet demande aux maires du département, - afin de pallier les difficultés actuelles de ravitaillement - de louer aux réfugiés des jardins familiaux.



Affiche publiée par la propagande de Vichy. Un Comité de Secours National est installé dans chaque grande ville afin d'aider les familles de réfugiés et de prisonniers de guerre.

L'occupant met les Français dans la misère !

Ce qui devait être passager prend un tout autre aspect avec l'arrivée des Allemands en France. Détenteurs d'une devise monétaire (mark) surévaluée de 40%, les Allemands rafflent tout dans les magasins et organisent les réquisitions et les pillages au détriment de la population, et accentuent le problème, en accablant la France d'un lourd tribut de 400 millions de francs par, d'indemnités pour frais d'occupation.



Angoulême

Ce qu'ils nous ont pris en quatre ans...

Les prélèvements allemands en Charente occupée

A la demande de nombreux habitants, nous avons été devancés par le Comité départemental de la Charente occupée, chargé de rassembler les données et de les publier. Voici les chiffres de nos prélèvements en francs et en marks :

1940 : 12.817 tonnes.
1941 : 813 tonnes.
1942 : 173 tonnes.
1943 : 204.000.
1944 : 152.000 litres.
1945 : 2.285 tonnes.
1946 : 2.500 tonnes.
1947 : 20.000 tonnes.
1948 : 100 tonnes.
1949 : 1.000 tonnes.
1950 : 1.000 tonnes.
1951 : 1.000 tonnes.
1952 : 1.000 tonnes.
1953 : 1.000 tonnes.
1954 : 1.000 tonnes.
1955 : 1.000 tonnes.
1956 : 1.000 tonnes.
1957 : 1.000 tonnes.
1958 : 1.000 tonnes.
1959 : 1.000 tonnes.
1960 : 1.000 tonnes.

En 1940, les Allemands ont pris 12.817 tonnes de sucre. En 1941, ils ont pris 813 tonnes. En 1942, ils ont pris 173 tonnes. En 1943, ils ont pris 204.000 litres. En 1944, ils ont pris 152.000 litres. En 1945, ils ont pris 2.285 tonnes. En 1946, ils ont pris 2.500 tonnes. En 1947, ils ont pris 20.000 tonnes. En 1948, ils ont pris 100 tonnes. En 1949, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1950, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1951, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1952, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1953, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1954, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1955, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1956, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1957, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1958, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1959, ils ont pris 1.000 tonnes. En 1960, ils ont pris 1.000 tonnes.

Ecole d'agriculture de l'Oisellerie de La Couronne

La culture de la vigne est en plein développement dans la région. Les vignes ont été plantées en 1940 et 1941. Les récoltes ont été abondantes en 1942 et 1943. Les vins ont été vendus à un prix élevé. Les vignes ont été plantées en 1944 et 1945. Les récoltes ont été abondantes en 1946 et 1947. Les vins ont été vendus à un prix élevé. Les vignes ont été plantées en 1948 et 1949. Les récoltes ont été abondantes en 1950 et 1951. Les vins ont été vendus à un prix élevé. Les vignes ont été plantées en 1952 et 1953. Les récoltes ont été abondantes en 1954 et 1955. Les vins ont été vendus à un prix élevé. Les vignes ont été plantées en 1956 et 1957. Les récoltes ont été abondantes en 1958 et 1959. Les vins ont été vendus à un prix élevé. Les vignes ont été plantées en 1960 et 1961. Les récoltes ont été abondantes en 1962 et 1963. Les vins ont été vendus à un prix élevé.

Article de "La Charente Libre" du mardi 26 septembre 1944.

AUJOURD'HUI DISTRIBUTION DE TICKETS

Les Français manquent de tout : vêtements, charbon, cigarettes, produits industriels, mais surtout les denrées alimentaires. Ils doivent à présent sortir leurs tickets pour avoir le droit d'acheter ces denrées dans les magasins... quand ceux-ci sont approvisionnés !

Témoignage de Louis LAMAUD de Saint Yrieix :

(...) De là, sont apparues les journées de distribution. Puis se fut l'apparition des tickets de rationnement durant l'été. Il n'était plus question d'aller acheter quoi que se soit sans avoir ses tickets et sa carte individuelle d'alimentation... Plusieurs catégories sont instituées, afin de prévenir toute falsification, le graphisme et la forme des cartes ont été modifiés régulièrement. C'est à ce moment précis que fut mis en place le Service de Rationnement proprement dit. Chaque ticket, qu'il soit de pain ou de viande, correspondait à tant de grammes (...).

Cette Carte donne droit, contre remise des Tickets correspondants, à la ration de pain journalière que les boulangers de La Rochefoucauld seront autorisés à distribuer.

Mois de Juin				Mois de Juillet				
1	2	3	4	1	2	3	4	5
6	7	8	9	6	7	8	9	10
11	12	13	14	11	12	13	14	15
16	17	18	19	16	17	18	19	20
20	21	22	23	20	21	22	23	24
24	25	26	27	24	25	26	27	28
28	29	30	31	28	29	30	31	

Carte de pain et calendrier des restrictions (1940).

Nouvelles restrictions alimentaires

Vichy, 2 août.
Le « Journal Officiel » de ce matin publie un décret relatif à de nouvelles restrictions alimentaires. C'est ainsi qu'en échange de coupons n° 2 à détacher des cartes de ravitaillement, il sera délivré 500 grammes de sucre.
En échange du coupon n° 4 : 250 grammes de pâtes alimentaires.
En échange du coupon n° 5 : 100 grammes de riz.
En échange du coupon n° 6 : 125 grammes de savon de Marseille.
En échange du coupon n° 7 : 200 grammes de margarine ou de produits dérivés du suif ou de matières grasses d'origine végétale.

Article du "Matin Charentais" du 3 Août 1940.

VENTE ET CONSOMMATION DE LA PATISSERIE ET DE LA CONFISERIE

Il est rappelé à nouveau que la loi du 30 juillet 1940 et l'arrêté de M. le Ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture et au Ravitaillement du 1er août 1940 ont modifié, ainsi qu'il suit, la vente et la consommation de la pâtisserie et de la confiserie :

1° Sont interdites tous les jours la mise en vente, la vente et la consommation dans les lieux publics des gâteaux et sorbets dont la fabrication comporte l'utilisation de sucre associé à des produits laitiers ou à des œufs, ou simultanément à ces deux produits.

2° Pendant les quatre jours de chaque semaine pendant lesquels la vente et la consommation de la confiserie et de la pâtisserie sont autorisées, il est interdit de mettre en vente, de vendre et de consommer dans les lieux publics :

a) Les gâteaux dans la composition desquels entrent :

La pâte à choux glacée (reliégueuse, pont-neuf, éclairs glacés) ou non glacée ;

La pâte à biscuits (gâteaux fourrés) ;

Les crèmes au beurre ;

La crème chantilly ;

Les meringues ;

La pâte aux amandes.

b) Les petits fours frais ou glacés.

c) Les diplomates-puddings, puddings de cabinet, puddings anglais.

Des sanctions sévères seront prises, désormais, contre les pâtisseries-confiseurs et restaurateurs qui n'observeraient pas strictement ces prescriptions.

REGLEMENTATION DE LA VENTE DU PAIN

Il est rappelé une dernière fois aux boulangers qu'en application de la loi du 28 juillet 1940, la vente du pain ne doit commencer que 24 heures après la sortie du four du pain fabriqué.

La récolte en blé étant cette année déficitaire, la consommation du pain rassis est, pour tous, d'une impérieuse nécessité.

Des instructions très précises ont été données aux différents services de contrôle pour que les infractions soient immédiatement constatées et poursuivies.

En outre des sanctions pénales, des sanctions administratives très sévères pouvant aller jusqu'à la fermeture temporaire des boulangeries, seront prises contre les délinquants.

Article du « Le Réveil charentais » 8 septembre 1940

Arrêté du 20 octobre 1940, publié au J.O du 23 octobre.

Catégorie E :	Enfants des deux sexes âgés de moins de trois ans.
Catégorie J1 :	Enfants des deux sexes âgés de trois à 6 ans révolus.
Catégorie J2 :	Enfants des deux sexes âgés de 6 à 12 ans révolus.
Catégorie A :	Consommateurs de 12 à 70 ans ne se livrant pas à des travaux de force.
Catégorie T :	Consommateurs de 14 à 70 ans se livrant à des travaux pénibles nécessitant une grande dépense de force musculaire. On arrête du 11 décembre 1940, publié au J.O. du 12 décembre, page 4103 fixe les travaux, professions, emplois et situations spéciales dont les consommateurs peuvent se prévaloir pour être classés en catégorie T.
Catégorie C :	Consommateurs de 12 ans et sans limite d'âge se livrant personnellement aux travaux agricoles.
Catégorie V :	Consommateurs de plus de 70 ans dont les occupations ne peuvent autoriser un classement en catégorie C.
Plusieurs changements interviendront ultérieurement dont la création de la catégorie J3 :	
Catégorie J3 :	Les jeunes de 12 à 21 ans ainsi que les femmes épouses.

LE DÉBUT DES "ANNÉES NOIRES" !

Les mesures de ravitaillement sont strictes : chaque individu doit insister chez les commerçants les plus proches de son domicile, seuls habilités à le servir. Ces derniers, en échange des inscriptions effectuées dans leur boutique, recevront une marchandise contingentée qu'ils redistribueront en fonction des tickets que les clients leur remettront.



Juin 1940, l'épicerie Brillet, rue de Lavalette à Angoulême.

Témoignage de Colette Montauban (née Brillet) d'Angoulême :

(...) Pour réalimenter notre épicerie, certains soirs, nous faisons le point sur les tickets et nous les préparions sur des fiches organisées en catégories afin d'aller se ravitailler chez les grossistes d'Angoulême. C'était un drôle de travail. Mais avec ces longues fiches de tickets, ils nous comblaient au gramme près, nos besoins. Alors avec la charrette je repartais faire le tour des grossistes en leur proposant mes tickets en échange (...)



Tickets de rationnement.



Valeur des coupons.

1940, correspond au chaos social. Le pays connaît une grave dépression dû : aux 1.800.500 prisonniers de guerre (nombreux sont issus du monde agricole - les mains nourricières - de la France), à l'exode, à la désorganisation générale de la production et des échanges coloniaux. Aux réquisitions et surtout, à l'occupation des deux tiers du territoire dont la ligne de démarcation rompt tout échange commercial, mais aussi dû aux besoins des grandes villes qui vidant un à un les greniers départementaux, tel la Charente, qui ravitaillent Bordeaux en farine, beurre, etc. La vie quotidienne devient infernale aux yeux des Français. A cela s'ajoute le non respect des rations individuelles même avec les cartes et tickets d'alimentation.

ANGOULÊME

LA CIRCULATION DE L'ORGE EST INTERDITE

Le Préfet de la Charente arrête :
Article premier. — Jusqu'à nouvel ordre on interdit la circulation des orges dans le département de la Charente. Est également interdite toute transaction sur ces céréales.
Art. 2. — Les approvisionnements en orge pour l'alimentation animale ne seront autorisés que sur présentation d'un bon de débouçage établi par l'industriel directeur ou l'exploitant possédant, précédant le cas échéant, le permis de transport et le prix d'achat.
Art. 3. — Les demandes d'orge des usines aux industries de la sucrerie, de la brasserie et du café seront soumise à l'approbation de M. le Secrétaire d'Etat au Ravitaillement, après avis des préfets du vigneronnages du Groupement national d'importation et de répartition de l'orge, 25, boulevard Malesherbes, à Paris, pour la sucrerie et la brasserie, du Service national de répartition du café, 42, rue Passerel, à Paris, pour les sucreries.

Lire tous les lundis
NOTRE CHRONIQUE SPORTIVE
La plus complète

L'attribution de savon

Le Préfeture communale :

La Direction départementale de ravitaillement général de la part d'arrondissement ou d'industrie des demandes tendant à l'attribution de savon. Ces demandes ne peuvent être satisfaites.

En effet, les besoins en savon des établissements industriels ou artisanaux sont réglés par l'article 3 de l'arrêté du 21 octobre 1940 de M. le ministre de la Production industrielle et du Travail, qui est ainsi conçu :

« Les besoins des établissements industriels ou artisanaux seront réglés d'attribution du chef de la section des usines par l'industrie de l'Office central de répartition faites préalablement aux Comités d'organisation de chacun des professions intéressées, ou, en cas de non-évaluation de tels comités, aux syndicats nationaux de la profession ou aux groupements équivalents. »

Dans le cas où un établissement ne pourrait être rattaché à un tel groupement, le demandeur devra être fait par cet établissement au représentant local qualifié du ministère dans les attributions de la section d'activité de l'établissement.

Les bons de livrer de l'armée allemande

LES BONS DE LIVRE DE L'ARMÉE ALLEMANDE

La Préfecture de la Charente, en ce qui concerne, à la demande des occupants, que les troupes de l'armée allemande, présentées depuis le début des derniers événements, pour permettre l'usage officiel allemand de la circulation sous quelque forme que ce soit, est réquisitionnée interdite par d'importants qui servent français.



Exemples "d'Ausweis" pour pouvoir passer la ligne.

Article de "La Charente et la Petite Charente réunies" dimanche 8 décembre 1940.

IL FAUT SE DÉBROUILLER !

Se nourrir devient l'obsession majeure des Français. Tous les produits de consommation courante se raréfient : La viande, le beurre, l'huile et le pain. Le chocolat et le café disparaissent ponctuellement des étals. L'énergie -charbon, essence, électricité- fait aussi totalement défaut. Elaborer des repas variés devient vite impossible.

On fait vite preuve de débrouillardise et d'ingéniosité pour se nourrir

Il est interdit de gaspiller le pain

Toute infraction sera sévèrement punie

Bordeaux (Radio franc),
7 décembre.

Une loi, publiée au « Journal officiel », interdit de gaspiller le pain, de le jeter ou d'en abandonner des morceaux après les avoir rendus impropres à la consommation de bouche.

Dans tous les établissements, le pain ne doit être mis à la disposition du consommateur que par portions de 50 grammes au maximum à chaque demande.

Il est également interdit dans les mêmes établissements de servir du pain aux consommateurs sans avoir préalablement reçu le nombre de tickets correspondant à la ration.

Cette loi précise que les infractions à ces dispositions pourront être punies de six jours à deux mois d'emprisonnement et de 10 à 2.000 francs d'amende.

'La Charente et Petite Charente réunies'
14 novembre 1940, n° 150.

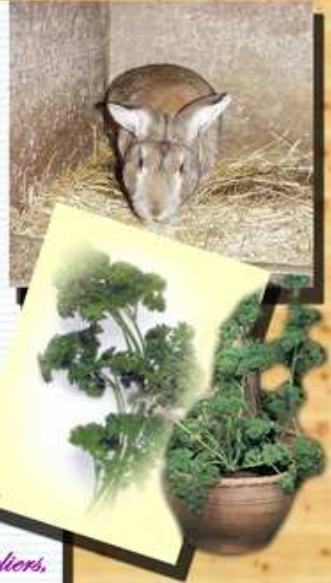


La famille Alemamy d'Angoulême et leur cochon



Témoignage de Marcel COSTE de l'Isle d'Espagnac :

(...) En ville, on essayait de faire des réserves tant qu'il en était encore temps. Quelques familles devaient des lapins dans leur cave pour avoir de la viande. (...) Il était plus facile de nourrir des lapins que des poules. Un lapin se nourrit principalement d'herbe. On pouvait aller la chercher dans les fossés. Alors que les poules, il leur fallait du grain. Et ça en cette période restrictive, c'était impossible ! (...) Les plantes aromatiques poussaient sur les balcons comme jamais ! (...)



Témoignage de Jean ALEMANY propriétaire du restaurant « Le Palma » à Angoulême :

(...) L'époque étant très difficile pour les restaurateurs et hôteliers, mes grands-parents Alemany, (d'origine espagnole) surent rapidement palier au manque de nourriture pour satisfaire leurs clients. Ils devaient clandestinement en permanence dans un jardin près des quais de la gare, deux cochons (...)

On économise...

On troque...



« Ça tombe bien ! Je suis diabétique ; je vous offre trois litres de sucre et vous m'en donnez une boîte de cigarettes. »
D'après le livre de Marcel Coste, « Les Français pendant la guerre », page 142.



Témoignage de Colette Montauban d'Angoulême :

(...) Ma mère tenait un commerce d'alimentation (...) le fait d'avoir un commerce nous permettait d'être mieux lotis que les autres. Mais nous n'avions pas tout non plus. Alors, s'il nous restait un reliquat de pâtes, nous allions à la charcuterie le changer en contre partie d'un morceau de grillon ou autre (...)



Témoignage de Marcel COSTE de l'Isle d'Espagnac :

(...) Quand à moi, j'avais un trésor, étant J.B j'avais droit aux bons de tabac. C'était formidable, je ne fumais pas, alors je les échangeais contre autre chose, du chocolat par exemple (...)

ON CRÉE DE NOUVELLES RECETTES !



« Le Jimbouran »,

une recette bien typique de ces années là :

- restes de haricots blancs,
- mélanger avec les restes d'un ragoût de Pomme de terre,
- accompagner le tout d'oignons.

Nous concoctions souvent au menu le « ragoût blanc » (la viande étant rare, il nous était difficile de faire des ragoûts avec cette base).

- Faire revenir des oignons avec la matière grasse à votre disposition (huile, margarine, saindoux, beurre).
- une fois doré les oignons dorés, saupoudrer de farine afin de faire un roux.
- monter le roux à l'eau,
- ajouter avec des pommes de terre.



Paulette Desport d'Angoulême



« Le Gâteau »,

(...) Le jeudi la mémé nous faisait le gâteau : avec de la farine de maïs avec un peu de lait en poudre cuit dans une cocotte. Le luxe c'était lorsqu'il y avait quelques raisins secs (échappés de Turquie) (...)

Paulette Desport d'Angoulême



Témoignage Madeleine Dogneton de Ruelle :

(...) On mangeait également du civet de foie blanc. On arrivait à en trouver avec nos tickets pour la viande. Le foie blanc, c'est par ce nom là que nous nommions les poumons des animaux destinés à l'alimentation. C'était mangeable ! (...)

« Le Civet de foie blanc » ou « Mou »,

- faire revenir le foie avec la matière grasse que vous disposez.
- Ajouter une cuillère de farine pour faire un roux.
- Mettre de l'eau avec un peu de vin, ou sinon du vinaigre.
- Salez, poivrez et servez.

Madeline Dogneton de Ruelle



« Le Caillebotte »,

(...) Avec le lait nous faisons également pour remplacer nos desserts, du « Caillebotte ». On faisait caillier le lait au froid et quand il était caillé et si on avait du sucre vanillé, on en saupoudrer le dessus. C'était vraiment bon notamment quand il faisait chaud, car c'était toujours frais (...)

Colette Montauban d'Angoulême



ASTUCES ET PAS DE GASPILLAGES

Témoignage de Colette Montauban d'Angoulême :

Le "Raisiné" :

(...) Le sucre étant devenu rare, au moment des vendanges, on faisait du raisiné.

Quand le raisin était porté à ébullition on récoltait le sucre. Le reste, on l'utilisait comme confiture (...)



Témoignage de Mme Simone Mouret :



(...) Je n'avais que 13 ans à cette époque et la cuisine à ce moment là ? Difficile ! Je me souviens que nous ne jetions pratiquement rien lorsque nous préparions la cuisine.

Nous gardions les coques de fèves que nous préparions avec de la tomate, le tout cuit à la poêle (...)

Témoignage d'Andrée Gros de Ruelle :



Les "Crêpes à la patate" :

(...) afin de conserver un maximum nos provisions, nous agrémentions les bases de nos recettes avec des substituts. Par exemple pour les crêpes, on utilisait des pommes de terre râpées - à la campagne, nous avions tous des pommes de terre cachées aux fond du jardin - (certains mettaient des topinambours à la place) accompagnées d'œufs, que nous conservions dans de l'eau de chaux (...) le tout mélangé avec des dérivés de farine (orge, seigle) car la farine de blé était plus difficile à avoir (...) Les pommes de terre râpées, -qu'est-ce que j'en ai râpées- ma sœur ou ma grand-mère les utilisaient pour remplacer le vermicelle dans la soupe (...)

Donnez aux enfants L'ORGE GERMÉ

Pour faire germer les grains, les mettre dans un peu d'eau, puis les cuire 4 à 5 jours dans un peu d'eau, puis les cuire à l'étouffée.

Mélangez à du lait ou de la confiture

Vous leur donnerez

FORCE ET SANTÉ



Les grands quotidiens proposent également des recettes et conseils :

Le "Pot-au-feu" :

(...) Je me souviens que lorsque que l'on pouvait avec nos tickets de viandes acheter un morceau de mamelle de vache que l'on faisait en Pot-au-feu :

- faire dégorger la mamelle dans de l'eau salée,
- la faire cuire avec les légumes du pot-au-feu,
- laisser refroidir, puis retirer la peau,
- couper en tranche et serrez.

On se régala à l'époque, ce plat était formidable (...)

Paulette Faure



Mes enfants, pour la Vitamine A, choisissez plutôt du crista de cheval de labour

Proposé par Paris-Soir :

Pâtes à tartes économiques

Formez une fontaine, au milieu d'un tas de 120 g de farine Mettez-y une pincée de sel

Faites fondre celui-ci avec une seule cuillère à bouche d'eau tiède

Ajoutez ensuite 100 g de fromage blanc (battu et non égoutté autant que possible)

Incorporez peu à peu la farine exactement comme si vous employiez des œufs ou du beurre

Les proportions ci-dessus donnent une pâte délicieuse pour une tarte d'environ 20 cm de diamètre de fond.

Que mange - t'on ?

OMELETTE avantagieuse

Prenez 2 œufs,
batter en neige les blancs,
ajoutez de la mie de pain
trempée dans du lait écrimé
Bien battre cette compo-
sition, salez, poivrez. Cuire
comme à l'habitude...

ÉCONOMIQUE...
Les œufs sont rares.

Édité par le Comité Régional Français (Services Sociaux)

Témoignage Madeleine Dogneton de Ruelle :

(...) Le pain blanc n'existait plus, il était remplacé par du pain noir et rassis. Certains attrapaient même la "galle du pain" on y trouvait souvent du maïs concassé. Il était très dur, tellement dur, qu'on le mangeait souvent en pain perdu.



La recette :

- découper des tartines,
- les tremper dans du lait,
- un œuf (seulement si on en a un),
- puis les faire revenir avec un peu de matière grasse dans une poêle.
- saupoudrer de sucre ou de saccharine.

Témoignage Colette Montauban d'Angoulême :



(...) Le soir après la distribution du lait, on faisait de la soupe au lait accompagnée de quelques tranches de pains, c'était notre souper. Si on avait fait de la compote, on la mangeait après notre soupe. Le pain était très dur, je me souviens d'avoir entendu parlé de la galle du pain (genre d'urticaire), mais je ne l'ai jamais attrapé. Certains disaient que c'était du à la poussière qui était mélangée à la farine, aux fèves de paille (...)

Heureusement que les fruits de l'automne réchauffent nos hivers !

Témoignage de Paulette Desport d'Angoulême :

(...) Avant de partir à l'école, le matin nous avions dans les poches de nos tabliers des châtaignes bouillies. Hooo, nous aimions goûter et la chaleur.

Nous faisons cuire les châtaignes dans le "touple" avec des raves et une feuille de figuier. Cette recette était réservée pour le dimanche car trop longue à préparer (...)

Témoignage Madeleine Dogneton de Ruelle :

(...) Oui, les châtaignes étaient notre aliment de base dans le Nantonnais. On les mangeait grillées, blanchies ou "boursades" (bouillies). C'était le goûter de tous les écoliers et souvent le repas du soir (...)

Témoignage de Jacqueline Cataligaud :

(...) À la saison des châtaignes c'était bien - en boursade on pouvait en emporter dans les poches et croquer dedans. C'était un plaisir, car en plus elles nous apportaient les calories qui nous manquaient tellement. Par ailleurs, à ce propos, je me souviens qu'en pharmacie ils vendaient des dragées en apparence chocolatées qui donnaient un peu de vitamines aux adolescents sous-alimentés. Car en fait, c'est ce que nous étions. C'est sans doute pour cela, qu'il y eut des distributions de lait à l'école (...). Tout manquait, même le bois pour nous chauffer et faire la cuisine. Nous allions le ramasser en forêt (...). Notre récompense était de ramasser les pommes tombées dans les fossés. On n'était pas bon de les croquer, on ne regardait pas si elles étaient corvées.

LES LÉGUMES SYMBOLES DE L'OCCUPATION

Les légumes frais n'entrant pas dans le système de rationnement, les municipalités décident dès 1941, des jardins familiaux. Quelques terrains incultes appartenant à la ville ou à des particuliers sont divisés en parcelles et donnés à bail aux ouvriers pour la réalisation de petits jardins potagers (300 jardins sont ainsi inaugurés en août 1941, à Angoulême).



Témoignage de Colette Montauban d'Angoulême :

(...) Il fallait aller chercher la marchandise nous-même, car les grossistes ne livraient plus. Un ami nous avait donc confectionné une petite charrette. C'était une caisse sur deux roues de vélo qu'il nous fallait tirer. (...) Pour les fruits et les légumes nous allions souvent place du Parc (place New York aujourd'hui) où se rendaient les marchands en gros et les jardiniers. (...) On trouvait également d'autres jardiniers, place de La Corbeille. Ils arrivaient des Planes, de St Yrieix avec leurs charrettes et remplissaient les marchés. Ils faisaient du commerce de détail : salades, des fruits... toujours frais (...) nos clients étaient très heureux (...)

Témoignage de Louis LAMAUD de Saint Yrieix :

(...) Les marchés continuaient à avoir lieu, très tôt le matin à cette époque - de 7 h 00 à 9 h 30 - (...) les particuliers aussi venaient vendre. Ceux qui avaient un jardin aimaient à faire pousser divers fruits et légumes de bonnes qualités, ce qui arrondissait les fins de mois. Ces petits marchés étaient devenus un centre d'approvisionnement intéressant pour tous (...)

Le Topinambour

Jusqu'à présent en Charente, on cultive le topinambour presque exclusivement pour la nourriture du bétail. Cette plante réussit parfaitement dans nos différents sols, elle ne demande pas plus de travail que les autres plantes sarclées et elle a l'avantage de nettoyer très bien le terrain quand elle est soigneusement cultivée. Il serait donc facile, dans notre région, d'accroître la production du topinambour, si le cultivateur était animé d'un bon esprit. Or, il est un débouché très important que les nécessités actuelles ont fait ouvrir : la fabrication de l'alcool. En raison de la pénurie des carburants pétroliers, certains ont songé de se procurer le bois à ces usages à utiliser l'alcool industriel directement comme carburant.

"La Terre Charentaise" Janvier 1941.

Ce serait un grand service à rendre à la nation que de lui permettre d'augmenter les moyens de transport qui seraient rendus plus faciles du pays, et l'alcool ainsi produit laisserait à l'agriculture un bénéfice intéressant.

Il conviendrait donc de songer à multiplier les plantations de topinambours. Si la matière première était des districts s'installeraient rapidement.

Nous sommes arrivés d'ailleurs que le gouvernement prépare tout un plan d'ensemble pour l'accroissement de la fabrication de l'alcool industriel.

Un autre usage du topinambour, usage non négligeable actuellement, c'est l'alimentation humaine. Ne soyez pas surpris si on ne les vend pas en les sachant à manger ces tubercules : le topinambour blanc, surtout l'espèce dite « topinambour pomme de terre », est excellent à manger. Son goût rappelle celui des fonds d'artichauts et il demande peu d'accompagnement.

Pendant plusieurs mois, chaque année, il peut avantageusement remplacer la pomme de terre.

Rutabaga



Témoignage de Paulette Desport et Madeleine Dogneton :

(...) Les topinambours étaient bouillis et mis en salade avec une râpée d'ail (...) Les choux-raves ou rutabagas étaient mangés en ragout comme les patates (...)

(...) Pomme de terre, topinambours, rutabagas, choux, se mangeaient surtout en salade. On ramassait les pissenlits également en guise de salade (...)



Topinambour



Témoignage de Marcel COSTES de l'Isle d'Espagnac :

(...) Elle nous a proposé souvent des rutabagas et topinambours à manger (ces derniers étaient destinées normalement aux cochons). Les cultivateurs en faisaient pousser, parce que ce n'était pas réquisitionné par les Allemands. C'est une des raisons pour laquelle nous les trouvions en abondance sur les places de marchés, aux côtés d'autres racines et tubercules méconnus et connus. Par contre, le légume du pauvre, la pomme de terre, avait quasiment disparu. Les Allemands en mangeaient par tonne. C'était incroyable ! Kartoffel en allemand. Si par chance nous arrivions à en trouver, elles étaient souvent de mauvaise qualité, voire pourries (...)

SUR LES ÉTALS: DES ERSATZ !

1942, à tous les niveaux, c'est le temps du vide, celui du faux et de l'ersatz. La teneur en succédanés du café qui avait évolué jusqu'à 67% (orge grillée, chicorée, pépins de poire et malt torréfié) passe d'un seul coup à 100%.

L'importation du café cesse définitivement, sautoit des épices et les bananes.

Témoignage de Madeleine Dogneton de Ruelle :

(...) Le café étant rationné, nous avons comme beaucoup, fait notre café avec de la chicorée, de l'orge, des pois chiches, mais aussi des glands - ramasser en forêt - que nous faisons griller, puis bouillir pour enfin obtenir un jus noirâtre. (...) Comme nous n'avions pas de vin non plus, on faisait de la piquette : lors de la saison des fruits d'été, nous allions ramasser les petites prunes sauvages que nous laissons macérer dans de l'eau à laquelle nous ajoutons de la saccharine. C'était buvable ! (...)



Témoignage de Colette Montauban d'Angoulême :

(...) Et puis ce fut l'arrivée des succédanés (ersatz en Allemand). Le café inexistant était remplacé par l'orge, les racines d'endive... La saccharine se substituait au sucre. Les œufs en poudre nous servaient à faire des gâteaux (...)



Témoignage de Louis LAMAUD de Saint Yrieix :

(...) c'était aussi cela l'adaptation, manger des substituts. Je me souviens durant les années 1941-1942 que le mercredi et le jeudi, les pâtisseries faisaient des chaussons aux pommes à la farine d'arachide.

Le chausson était brun et lourd à digérer. On était content car quand on en avait mangé un, on n'avait plus faim.

Par contre, il n'était pas question d'en acheter pour les déguster le lendemain. Oh là non, ils étaient immangeables. On aurait dit du mastio !

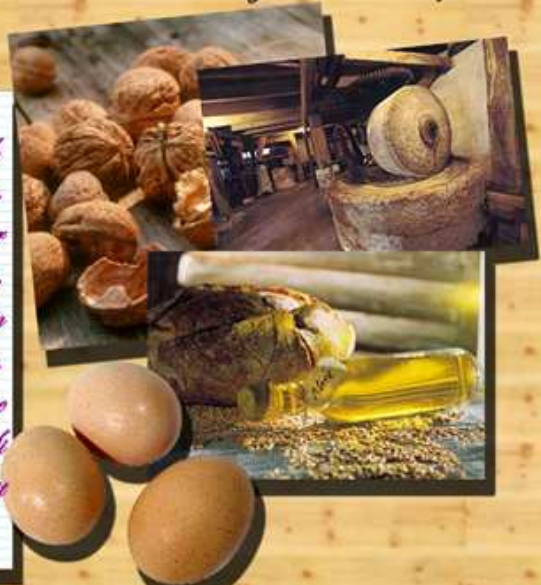
Ca collait aux dents, c'était dégueulaise. (...) La végétaline et la margarine avaient également supplanté le beurre (...)

LA CAMPAGNE EST NOTRE PANIER !

Les rations évoluent d'un endroit à un autre. A la campagne, lieu de ressources vivrières, où l'échange est toléré, il est plus aisé d'obtenir du pain, de la farine, du blé en plus grosses quantités.

Témoignage de Marcel COSTES de l'Isle d'Espagnac :

(...) Quand on allait à la campagne en vélo, on était d'être seul, surtout, si on y allait dans l'optique de ramener de quoi manger. Avec un voisin, nous allions chez son beau-frère boulanger chercher des grosses couronnes de pain. Ça représentait 2 à 3 kg de pain. C'était difficile à cacher. On mettait donc du temps à revenir. On faisait très attention à chaque intersection s'il y avait des patrouilles, car il était interdit aux particuliers de transporter de la nourriture (...) On ramenait parfois de la farine ou de l'huile de noix. Si nous n'avions pas eu de quoi aller à la campagne où l'on trouvait beaucoup de chose, nous n'aurions pas pu sureténer avec les tickets...



Témoignage de Louis LAMAUD de Saint Yrieix :

(...) Pour nous ravitailler, nous allions parfois rendre visite à nos familles à la campagne. A vélo, j'allais seul chez des cousins à Mainfonds près de Blanzac. (...) on y mangeait bien. (...) Je rentrais avec mon panier plein de viandes : pintade, sac de blé et des œufs. (...) Comme c'était loin, j'allais par la suite près de Vars chez d'autres cousins paysans, pour nous ravitailler. (...)

REVÊTEMENT GÉNÉRAL DE LA CHARENTE
 Titre Spécial — Producteur de Céréales

Le Maire de la Commune de VILLEVAUVIN
 Département de la CHARENTE

Le titulaire de ce titre est M. Louis LAMAUD, domicilié à Mainfonds, de la carte d'alimentation n° 1234, figurant sur la relève mensuelle n° 5678, autorisée à retirer chez M. LAMAUD, boulanger à VILLEVAUVIN, une quantité mensuelle de 10 kilos de pain.

Signature: *Louis LAMAUD*



ETAT FRANÇAIS
 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU RAVITAILLEMENT

BULLETIN RÉCAPITULATIF COMMUNAL

Le Maire de la Commune de Saint-Yrieix

COMPOSITION DE LA FAMILLE DES CHEFS D'EXPLOITATION, AGÉS DE PLUS DE 15 ANS ET TRAVAILANT AVEC EUX	
Nombre d'exploitations agricoles, non comprises en matière de d'impôts, non mobilisables	27
Nombre de personnes employées par les chefs d'exploitation, non compris les membres de la famille et non compris les chefs d'exploitation	15
Nombre de membres de la famille des chefs d'exploitation, âgés de plus de 15 ans et travaillant avec eux	17

COMPOSITION DE LA FAMILLE DES CHEFS DE LA COMMUNE	
Nombre de chefs de famille	117
Nombre de personnes employées par les chefs de famille, non compris les membres de la famille et non compris les chefs de famille	117
Nombre de membres de la famille des chefs de famille, âgés de plus de 15 ans et travaillant avec eux	117

COMPOSITION DE LA BASSE-COUR	
Nombre de poules, sans distinction	117
Nombre de poulets	117
Nombre de canards	117
Nombre de oies	117
Nombre de dindes	117
Nombre de pintades	117
Nombre de autres volailles	117

Les paysans eux aussi sont durement soumis aux restrictions et ne peuvent consommer à leur guise leurs produits : chaque noix, chaque œuf est recensé, puis déclaré pour être réquisitionné. Les producteurs d'huiles ont droit à 10 litres par personne et par an, à condition qu'ils retirent les tickets de matière grasse de leur carte d'alimentation. La production de viande est rigoureusement surveillée, car réquisitionnée en totalité. Seul le porc, au statut spécial, peut être élevé et abattu au titre de « l'option abattage familial ». Mais la perte des tickets, encourageant vivement l'élevage en nombre et du même coup l'abattage clandestin.

Exemplaire - Réimpression - Musée de la Résistance et de la Déportation - 16000 Angoulême

NOUS PARTAGEONS POUR SURVIVRE

C'est aussi le temps de l'échange et de la solidarité. L'abattage clandestin d'animaux par les paysans permet à certains de manger à leur faim, alors que la ration hebdomadaire de viande est abaisée en mars 1941 de 350g à 250g.

La campagne solidaire de la ville

Témoignage de Marcel COSTES de l'Isle d'Espagnac :

(...) Au début ce n'était pas facile d'y aller. Nous n'avions pas beaucoup d'essence. Le garage de mon père avait le droit d'avoir 20 litres d'essence par mois. (...) Mon père a donc essayé de trouver un camion suffisamment grand pour le transformer en gazogène. (...) on s'est senti comme sauvé. Oui, parce que notre préoccupation première, n'était pas la guerre, mais trouver de quoi manger. C'était notre premier souci, se nourrir ! Nous pouvions donc aller à la campagne nous ravitailler. (...) les voisins nous ont tout de suite proposé de faire un échange de bon procédé à bon procédé. Le beau-frère de notre voisin devait tuer un cochon, et la moitié devait lui revenir. Il nous proposa de le partager avec lui si nous l'emmenions. Ce que nous avons fait évidemment. (...) C'était comme ça, c'était l'époque du partage, de l'échange et de la débrouillardise (...)



COLLECTE AGRICOLE. — Sept communes du canton ont centralisé leurs dons au chef-lieu. Le résultat est magnifique. Il témoigne de la solidarité agissante des campagnes pour les villes. Plus de cinq tonnes de légumes (pommes de terre, rutabagas, carottes, haricots, citrouilles) et des noix ont été expédiés aux cantines et soupes populaires d'Angoulême. Dans cette salubre compétition les communes de Ronsenac et Blanzaguet se sont particulièrement distinguées.

Article de "l'Echos" 28 et 29 novembre 1942.

Témoignage d'Andrée Gros de Ruelle:

(...) Mon père tuait clandestinement des porcs pour ravitailler des familles qui venaient de Ruelle et d'Angoulême. Mon père leur vendait au prix affiché par le Service du Ravitaillement et surtout pas aux prix du marché noir. D'ailleurs, les femmes de prisonniers de guerre qui devaient se débrouiller seules pour élever leurs enfants, obtenaient gratuitement de la nourriture. Je me souviens qu'il a tué et remis gratuitement au maquis quatre cochons ! (...)

En ville, la solidarité côtoie la charité.

Témoignage de Jean ALEMANY propriétaire du restaurant « Le Palma » à Angoulême :

(...) Il arrivait aux plus nécessiteux d'Angoulême de venir frapper à la porte de derrière du restaurant route de Montmoreau. Munies d'une boîte de conserves vides, ils venaient réclamer un peu de nourriture chaude, que mes grands-parents donnaient sans contestations (...)



La Famille Alemany devant leur restaurant rampe d'Aguiseau.

QUE VA-T-ON DEVENIR ?

Même si les niveaux sociaux, les lieux de résidences, marquent des différences dans la vie quotidienne des individus, chacun souffre des restrictions de plus en plus drastiques. Chaque semaine la préfecture fait publier le cours officiel des denrées alimentaires.

Cours officiel des denrées alimentaires :

Juillet 1940 à Angoulême, la douzaine d'œufs est vendue 11 francs, en décembre elle passe à 15 francs.

Mai 1941, le kilo de beurre est à 44 francs au lieu de 32 francs l'année précédente.

VOLAILLER, LAPINS ET ŒUFS

Arrêté préfectoral du 19 novembre 1940

	Fixation à gros prix	Fixation à détail
Poulets	22	24
Poules et coqs	18	20
Oies grasses	18	20
Oies maigres	18	18
Dindons	18	18
Dindes	18	22
Caponnes	18	20
Cacards	18	18
Lapins	11	12

Les pigeons et picoteaux sont fixés de 19 à 18 francs poids mort suivant grosseur.

Œufs. — Arrêté préfectoral du 9 décembre 1940. — Œufs frais de 50 grammes et au-dessus : prix à la production, 1.212 francs le mille ; prix au détail 16 fr. 50 la douzaine.

Œufs frais de moins de 50 grammes : prix à la production, 1.200 francs ; prix au détail 16 francs la douzaine.

Fixation des prix maxima de vente à la production, en gros et au détail des légumes nouveaux

Le Prix de la Chaire d'arrêté :

Arrêté préfectoral. — Les arrêtés préfectoraux des 26 et 30 mai 1941, pour leur objet des prix maxima de vente à la production en gros et au détail des légumes nouveaux, notamment des légumes des départements occupés des départements de la Charente et de la Dordogne, sont maintenus et complétés comme suit jusqu'à nouvel ordre et à compter des dates indiquées :

Prix à la production. — Les prix en vigueur depuis le 26 juin 1941 demeurent inchangés, ils sont appliqués pour continuer.

Prix de vente en gros et au détail des légumes et fruits de la production locale. — Jusqu'au 30 juin 1941.

Prix de vente appliqués aux produits transportés par voie de production des départements occupés, à compter du 26 juin 1941.

Prix de détail appliqués aux produits transportés par voie de production des départements occupés. — À compter du 20 juin 1941.



Boulangerie Michelet de la Rochefoucauld (Charente).

1942, la nourriture se fait rare et devient très chère. Avec un salaire mensuel moyen de 900 francs, il est difficile de remplir son panier.

La France entière est marquée par les images des files d'attente devant les magasins, où les gens passent des heures pour n'obtenir que de petites rations.

Témoignage de Paulette Desport d'Angoulême :

(...) Aussi le matin souvent dès 5 heures, la queue se faisait devant la boucherie et la charcuterie afin d'avoir un peu de lard et quelque fois de la viande (...).



Témoignage de Jacqueline Cataligaud :

(...) à l'épicerie les courses étaient vite faites : végétaline (pour cuisiner nos ragoûts de rutabagas, parfois des carottes), quelque fois des haricots secs, la plupart du temps charançonnés, un peu d'huile et quel huile ! Pour la salade, de la chicorée, du maïs pour le petit déjeuner... Je n'ai pas le souvenir de beurre et de fromage (...)

Témoignage de Colette Montauban d'Angoulême :

(...) L'institution des tickets, le manque de tout, créait de longues files d'attentes devant les magasins. Interminables ! Les gens faisaient la queue devant notre épicerie parfois jusqu'à 22 heures. Donc quelques fois pour les faire patienter, je branchais la radio sur « radio Andorre », pour écouter les chansons de l'époque. Il n'y a jamais eu de bagarre. Certaines personnes rouspétaient, mais sans dommage, car on privilégiait les familles avec des enfants (...)



LA FAIM PILOTE LES ESPRITS

S'ajoutent aux pénuries, les saisies et les confiscations effectuées par une nuée de contrôleurs et d'inspecteurs du ravitaillement, des Finances et de l'Economie qui quadrillent le territoire. Ils surgissent à l'improviste chez les producteurs, dans les entrepôts des grossistes et les boutiques des détaillants, à la sortie des gares, dans les trains, organisent des barrages routiers. Leurs actions accroissent les pratiques prohibées.

« Le vol devient une institution »

LES FAITS DIVERS LOCAUX

Le ravitaillement illicite. — M. Vri-gnon Germain, ébénier, demeurant rue de la Quintinie, 36, a porté plainte pour le vol de deux poules et de deux lapins commis dans son poulailler fermé par un cadenas de sûreté.

Deux fois volé. — M. Largier Lorian, demeurant chemin de la Gigo-gne, victime d'un premier vol de pommes de terre le 28 juin, a signalé un second vol de même nature, etc. etc. — la nuit dernière.

Les lapins disparaissent. — On a volé quatre lapins chez Mme Made-line Voltuel, débitante au vélodrome, qui a déposé une plainte.

L'echo de la Charente 7 juillet 1941

Les pommes de terre disparaissent.
— M. Le Nuff Jean-Marie, cultivateur, demeurant à Grelot, a signalé qu'on lui avait volé 150 pieds de pommes de terre dans son jardin. On recherche le voleur.

L'echo de la Charente 7 juillet 1941

LES FAITS DIVERS LOCAUX

Les pommes de terre ont disparu. — M. Lucien Molinard, magasinier, demeurant chemin de la Gigo-gne, a déposé une plainte concernant un vol de 50 pieds de pommes de terre commis à son préjudice dans son champ. Enquête.

Il se ravitaillait. — Le nommé Albert Bonin, 31 ans, instituteur à l'École Lafage, à La Couronne, a été incriminé de plusieurs vols de haricots commis dans la commune de Saint-Estèphe et d'un vol au poullet à Charente-le-Mar. Après interpellation par l'inspecteur de Volonté, etc. etc. — habitant de Saint-Estèphe.

Un vol de haricots. — Une habitante de la cité Dumas, Mme Alice Costes, a porté plainte contre Mme D... qu'elle aurait surpris au moment où elle venait de rapporter des haricots. Un enquête est au point.

L'echo de la Charente 20 août 1941.

« On fraude... Plus de tickets, plus de grammes »

On gratto les tickets et on fait des pochoirs portant la lettre T: on obtient alors au lieu de 50 grammes, 350 grammes.

De nombreuses fausses cartes sont créées et distribuées clandestinement.

Elles servent plus particulièrement pour le pain ou des produits premières nécessités.

ANGOULÊME

Tribunal Correctionnel

L'affaire des cartes d'alimentation

Le Tribunal correctionnel a jugé hier, le 4 juillet 1941, les auteurs de la fraude des cartes d'alimentation. Les accusés ont été condamnés à des peines allant de 25 à 500 francs.

Judicium du 4 juillet (après-midi)

18 condamnés à l'emprisonnement et 18 condamnés à des amendes variant de 25 à 500 francs.

Le Tribunal a jugé hier, le 4 juillet 1941, les auteurs de la fraude des cartes d'alimentation. Les accusés ont été condamnés à des peines allant de 25 à 500 francs.

L'ACHAT DES FRUITS ET LÉGUMES PAR LES PARTICULIERS EST INTERDIT

Le Tribunal a jugé hier, le 4 juillet 1941, les auteurs de la fraude des cartes d'alimentation. Les accusés ont été condamnés à des peines allant de 25 à 500 francs.

L'echo de la Charente 6 juillet 1941

Témoignage de Marcel COSTES de l'Isle d'Espagnac :

(...) J'avais 18 ans à cette époque là
(...) Nous faisons partie de la catégorie J3, ce qui nous donnait la chance d'avoir du vin, plus de lait, plus de pain, etc. J'ai été J3 tout le temps de l'occupation grâce à un ami qui était secrétaire de mairie à l'Isle d'Espagnac. Il s'occupait des cartes de ravitaillement (...)

« Comme en 1870... »



LA FRANCE
Le rat est comestible et sa chair est meilleure que celle du porc et du lapin!
Cette thèse a été soutenue, mardi, devant l'academie de médecine



— Voilà le rat, les deux rats ont de très excellentes, il ne me reste plus qu'à le manger.
— Le monsieur ne sait pas qu'il pourrait habiter...

AU DETRIMENT DES AUTRES !

Si les cartes clandestines permettent d'avoir des produits de premières nécessités, tel le pain, l'obtention de viande, de sucre, de vin et de matières grasses se révèle plus difficile car elle suppose l'inscription préalable. Il est pratiquement impossible d'échapper à la réglementation générale pour l'approvisionnement des denrées et-dessus, mais le marché noir y supplée.



Encouragé par le marasme ambiant, mais aussi par les Allemands eux-mêmes qui l'organisent à leur profit, le marché noir propose : pommes de terre, beurre, viande, café mais aussi bien d'autres denrées, aux prix de créer de fortes inégalités sociales : quand certains s'enrichissent, d'autres connaissent la faim et le froid.

Quelques salaires mensuels :

Salario urbain minimum : entre 900 à 1100 Francs

Mineur de fond : 1600 Francs

Ouvriers sur un chantier allemand : 3000 Francs

	Prix officiel (en Francs)	Prix au marché noir (en Francs)
Bœuf à rôtir (1kg)	72	150 à 250
Lait entier (1litre)	4,60	12 à 30
Œufs (1 douzaine)	36	100 à 120
Beurre (1kg)	77 à 79	450 à 600
Pommes de Terre (1kg)	3 à 5,70	22 à 30
Huile de colza (1litre)	50	1000

ACCAPARER

C'EST FAIRE ACTE DE TRUST
au préjudice de la collectivité

C'EST FAUSSER LE RAVITAILLEMENT

C'EST NUIRE AUX FRANÇAIS
en compromettant le
relevement du Pays.

Alors que le Gouvernement est aux prises
avec toutes les difficultés — conséquences
de la défaite — tous les Français doivent
participer à l'œuvre entreprise en
acceptant le sacrifice avec sérénité



Un gros affaire de vol
et de recel d'habits
est découverte à Bordeaux

"Echos de la Charente 20 août 1941"

Toujours le marché noir
Chargé de 18 brebis
et de 15 porcs,
un camion roulait
vers Bordeaux

Mais les gendarmes surviendront...



LE MARCHÉ NOIR
EST UN CRIME

LA LIBÉRATION : FIN DES RESTRICTIONS ?

1944, la France autrefois le paradis du « bien boire » et du « bien manger » n'est plus qu'un lieu de souffrances intellectuelles et physiques. L'apport journalier en calories correspond à moins de la moitié de la consommation d'avant guerre, soit 1 135 kJl. L'occupant continue d'aggraver le rationnement en prélevant de plus en plus de nourriture. Quant au Service du rationnement, il persiste à ne pas respecter ce qu'il met lui-même en place, le tout entraînant la pénurie et la flambée des prix.

	1942	1943	1944
Blé			
1. Blé de consommation	108 000 t	120 000 t	110 000 t
2. Blé de semence	200 000 t	210 000 t	200 000 t
3. Blé de l'étranger	200 000 t	200 000 t	200 000 t
4. Blé de l'Algérie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
5. Blé de Tunisie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
6. Blé de Syrie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
7. Blé de Libye	200 000 t	200 000 t	200 000 t
8. Blé de Turquie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
9. Blé de Roumanie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
10. Blé de Hongrie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
11. Blé de Grèce	200 000 t	200 000 t	200 000 t
12. Blé d'Espagne	200 000 t	200 000 t	200 000 t
13. Blé d'Italie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
14. Blé d'Amérique	200 000 t	200 000 t	200 000 t
15. Blé d'Australie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
16. Blé de Nouvelle Zélande	200 000 t	200 000 t	200 000 t
17. Blé d'Inde	200 000 t	200 000 t	200 000 t
18. Blé de Chine	200 000 t	200 000 t	200 000 t
19. Blé de Japon	200 000 t	200 000 t	200 000 t
20. Blé d'Indonésie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
21. Blé de Malaisie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
22. Blé de Thaïlande	200 000 t	200 000 t	200 000 t
23. Blé de Philippines	200 000 t	200 000 t	200 000 t
24. Blé de Indonésie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
25. Blé de Singapour	200 000 t	200 000 t	200 000 t
26. Blé de Malacca	200 000 t	200 000 t	200 000 t
27. Blé de Sumatra	200 000 t	200 000 t	200 000 t
28. Blé de Java	200 000 t	200 000 t	200 000 t
29. Blé de Bornéo	200 000 t	200 000 t	200 000 t
30. Blé de Nouvelle Guinée	200 000 t	200 000 t	200 000 t
31. Blé de Papoua Néo-Guinée	200 000 t	200 000 t	200 000 t
32. Blé de Fidji	200 000 t	200 000 t	200 000 t
33. Blé de Tonga	200 000 t	200 000 t	200 000 t
34. Blé de Samoa	200 000 t	200 000 t	200 000 t
35. Blé de Vanuatu	200 000 t	200 000 t	200 000 t
36. Blé de Nouvelle Calédonie	200 000 t	200 000 t	200 000 t
37. Blé de Polynésie Française	200 000 t	200 000 t	200 000 t
38. Blé de Wallis et Futuna	200 000 t	200 000 t	200 000 t
39. Blé de Clipperton	200 000 t	200 000 t	200 000 t
40. Blé de Saint-Pierre et Miquelon	200 000 t	200 000 t	200 000 t
41. Blé de Martinique	200 000 t	200 000 t	200 000 t
42. Blé de Guadeloupe	200 000 t	200 000 t	200 000 t
43. Blé de Guyane Française	200 000 t	200 000 t	200 000 t
44. Blé de Réunion	200 000 t	200 000 t	200 000 t
45. Blé de Mayotte	200 000 t	200 000 t	200 000 t
46. Blé de La Réunion	200 000 t	200 000 t	200 000 t
47. Blé de Saint-Martin	200 000 t	200 000 t	200 000 t
48. Blé de Saint-Barthélemy	200 000 t	200 000 t	200 000 t
49. Blé de Saint-Pierre	200 000 t	200 000 t	200 000 t
50. Blé de Moutier	200 000 t	200 000 t	200 000 t

LES PRÉLEVEMENTS DE L'ARMÉE ALLEMANDE

I. Quantités établies par le service du ravitaillement

	Pour 1518 jours d'occupation	Par jour
18047 tonnes de viande		11 888 kg
918 tonnes de beurre		605 kg
173 tonnes de fromage		114 kg
704 000 œufs		464 œufs
191 000 litres de lait		127 litres
2565 tonnes de miel		1 690 kg
2500 tonnes de pain		1 647 kg
26 500 tonnes d'arrose		17 757 kg
4500 tonnes de blé		2 964 kg
500 tonnes de pommes de terre		329 kg

II. Chiffres partiels tirés des rapports préfectoraux

	10-00-41	10-07-41	29-1942	10-1942	11-1942	03-1943	04-05-1943	10-05-1943
Viande	750		33532					5791
Beurre	400		11000					1400
Fromage			100 kg					1400
Œufs			100 kg					2400
Lait			100 kg					2400 kg
Miel	500 kg			26 500 kg	1700 kg	679 kg		
Pain	600 kg			4495 kg				
Arrose					1489 kg	1407 kg		
Blé					6720 kg	500 kg		
Blé					41375 kg	3005 kg		62 075 kg
Blé					12772 kg	5676 kg		19 242 kg

III. Quantités de cognac prélevées

23-10-1943 : 2 millions de litres de cognac 1919 et 2 millions de litres de cognac 1940.
 08-10-1943 : 24 000 hl d'alcool pur, 4 344 hl en fûts à 60° et 1 500 pour le commerce allemand, 133 000 hl de vin blanc, soit 13 000 hl d'alcool pur.
 10-03-1941 : 25 000 hl d'alcool pur et quatre millions de bouteilles.
 Campagne 1943-44 : 22 000 hl.
 Campagne 1942-43 : 22 000 hl.
 Campagne 1941-42 : 33 000 hl.

Juin 1944, est vécu comme un immense soulagement par la population. Les Français ont durement souffert des privations, toutefois à des degrés différents suivant leurs capacités d'adaptation, parfois au prix d'amaigrissement important : Le rachitisme carenciel, ainsi que des maladies endémiques (tuberculose, polio, etc.) se sont développés. Ils ont cependant réussi en partie à lutter contre la sous-alimentation en recourant au système D, au marché noir, à la solidarité, à la fraternité.

LES FILS DU PEUPLE ONT BIEN MÉRITE DE LA PATRIE

ANGOULEME

LIBÉRÉE

DE L'ESCLAVAGE

De nombreux allemands se rendaient après une défilé qui s'est fait lentement.

Un défilé place New-York pour fêter les libérateurs.

La foule en liesse place de l'Hôtel de Ville au lendemain de la libération.

VIVE LA FRANCE !
 F.N. - P.C. - C.G.T.A.S.
 F.U.P. - C.F. - C.A.D.P.



Toutefois, si la libération est vécue comme la fin de toutes les restrictions, les difficultés ne sont pas pour autant terminées et le rationnement perdurera le temps nécessaire à la reconstruction du pays.



En 1949, il faut toujours des jickets...