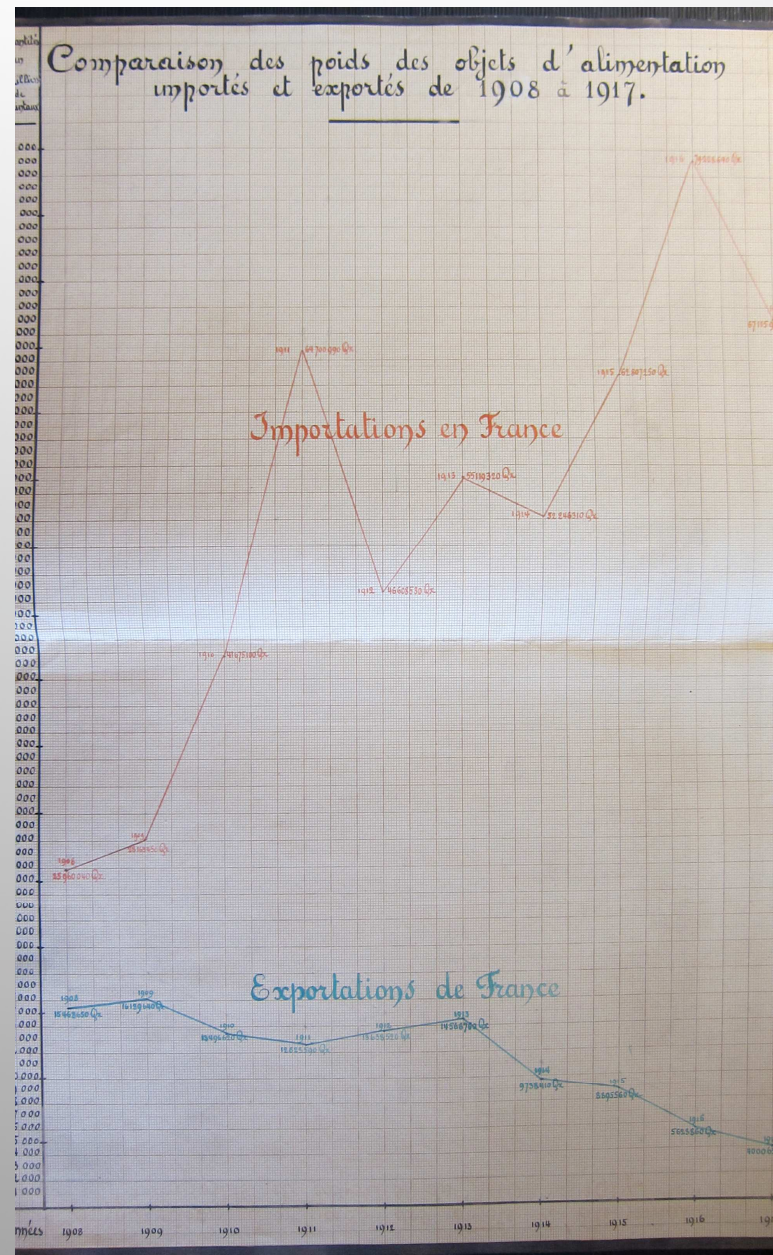


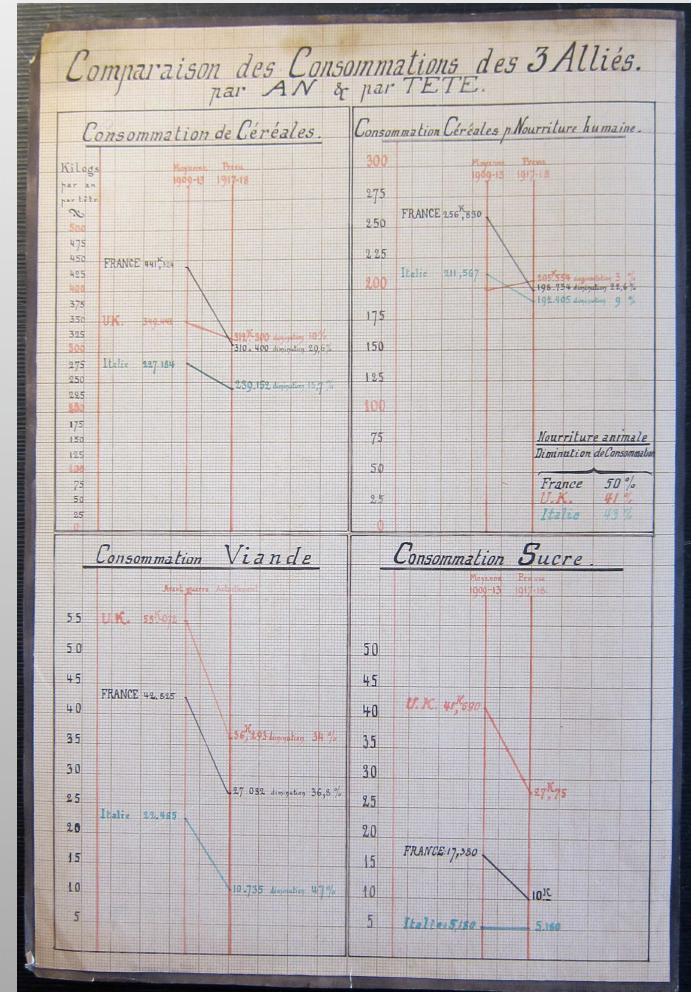
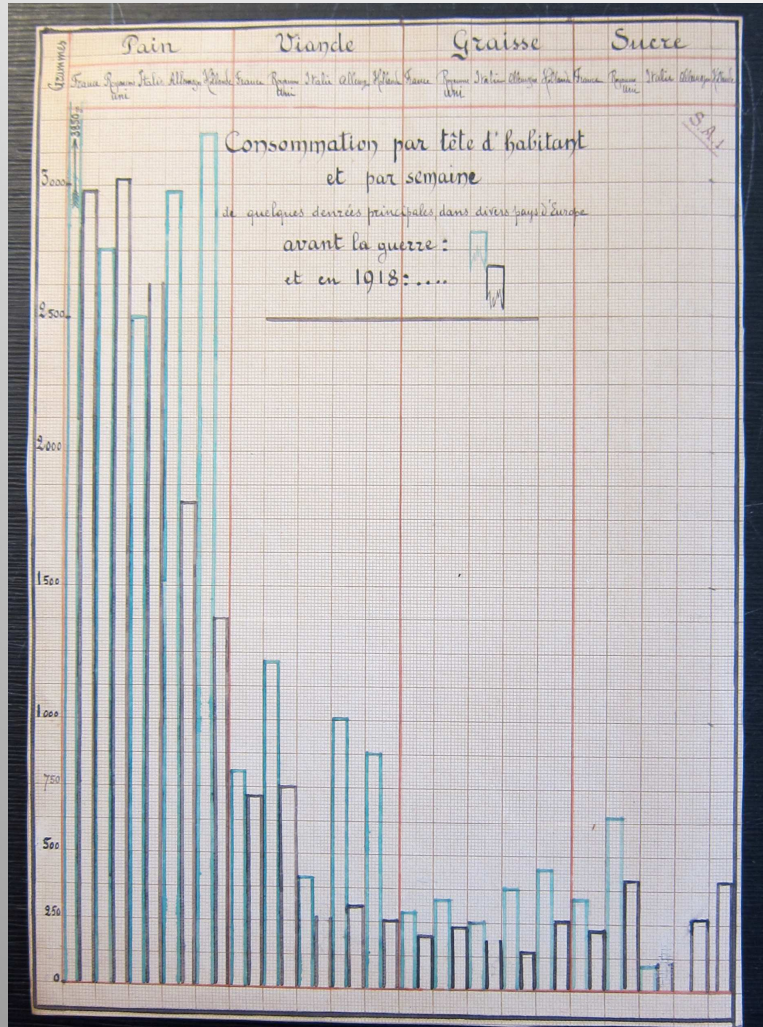
La mobilisation des services de l'Etat

Archives Nationales F 23/186

Dossier comprenant des statistiques de consommation, des études sur la nutrition, les régimes alimentaires et l'équilibre à respecter par catégorie (femmes, enfants, hommes actifs et inactifs etc.), des comparaisons internationales.

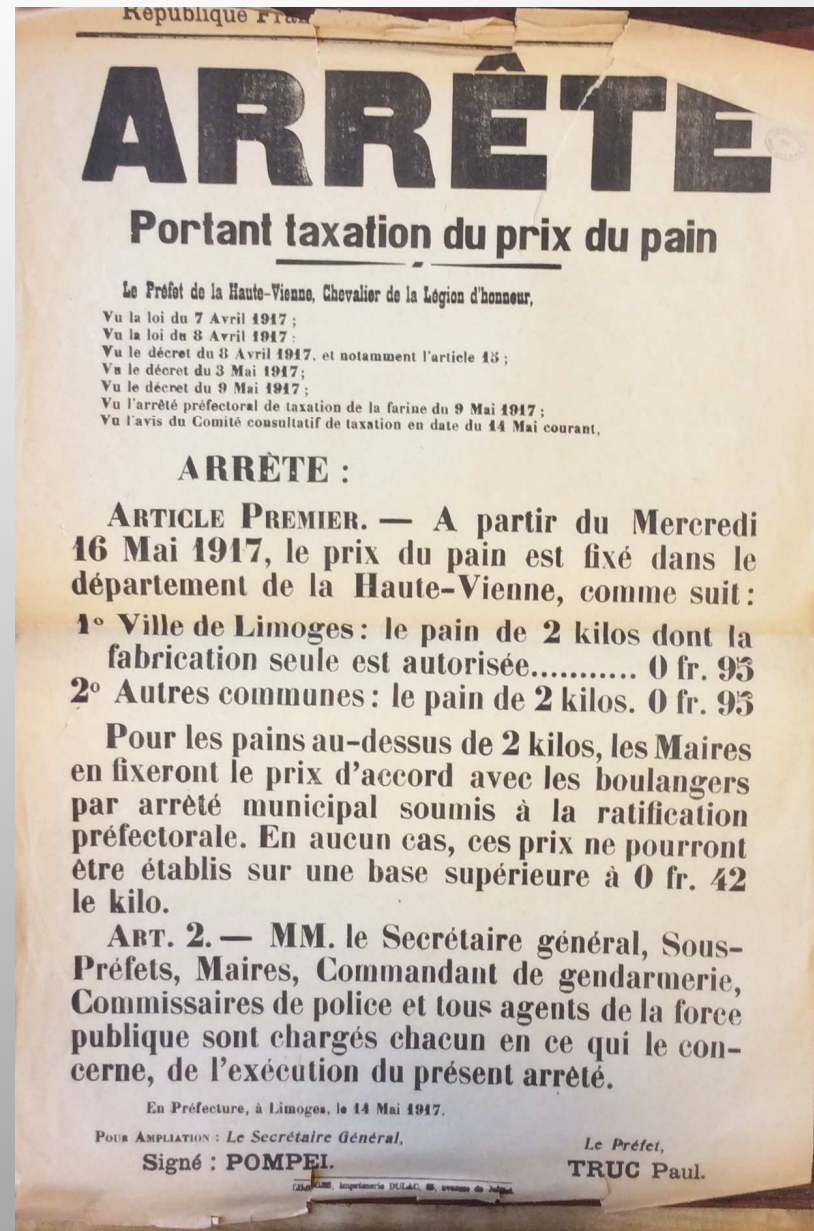


AN F 23/186 – Les comparaisons internationales, à noter la place des céréales dans la consommation de la population française par rapport à celle de la Grande Bretagne



Taxation du prix du pain

AD H-V 2 R 258



L'année 1917, des mesures de plus en plus restrictives.

Au centre de toutes les attentions, la farine et le pain.

L'interdiction de la vente du pain frais ...

AD H-V 2R256

ARRÊTÉ

complémentaire de l'arrêté du 7 février 1917

relatif à la fabrication
et la mise en vente du pain et en fixant le prix

(Du 17 février 1917)

LE MAIRE DE LA COMMUNE DE LIMOGES, Député,

Vu le décret du 9 février 1917 réglementant la fabrication et la mise en vente du pain ;
Vu la lettre de M. le Préfet de la Haute-Vienne du 12 février 1917 ;
Considérant que, tout en maintenant les dispositions de l'arrêté municipal du 7 février 1917, prescrivant la fabrication et la mise en vente d'un pain unique de deux kilogrammes, il y a lieu de compléter ces dispositions :
1° En interdisant la fabrication et la mise en vente de tous pains autres que le pain type et notamment des pains dits de luxe ou de fantaisie, des petits pains, brioches, croissants, biscottes fraîches et autres pains faits avec de la farine additionnée de lait, lactose, sucre ou beurre et en étendant cette interdiction à tous commerçants, boulangers, pâtisseries, etc. ;
2° En spécifiant que la vente du pain frais est interdite et que le pain ne pourra être mis en vente ou vendu que douze heures après sa cuisson et qu'il ne pourra pas être soumis à des procédés de conservation destinés à le maintenir frais ;

ARRÊTE :

L'arrêté du 7 février 1917, relatif à la fabrication et la mise en vente du pain et en fixant le prix, est ainsi complété :

ARTICLE PREMIER. — La fabrication et la mise en vente de tous pains autres que le pain type prévu au dit arrêté (pain de deux kilogrammes) et notamment des pains dits de luxe ou de fantaisie, des brioches, croissants, biscottes fraîches et autres pains faits avec de la farine additionnée de lait, lactose, sucre ou beurre, sont interdites à tous commerçants, boulangers, pâtisseries, etc., etc.

ARTICLE 2. — A partir du 25 février courant, la vente du pain frais est interdite. Le pain ne pourra être mis en vente ou vendu que douze heures après sa cuisson et il ne pourra pas être soumis à des procédés de conservation destinés à le maintenir frais.

ARTICLE 3. — Toutes les dispositions de l'arrêté du 7 février 1917, qui ne sont pas contraires à celles du présent arrêté complémentaire, sont maintenues.

ARTICLE 4. — M. le Commissaire central de police est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Limoges, hôtel de ville, le 17 février 1917.

Le Maire, Député,

Signé : **L. BÉTOULLE.**

Vu pour exécution immédiate.

Limoges, le 20 février 1917.

Le Préfet de la Haute-Vienne,

Signé : **TRUC Paul.**

Pour copie conforme et attestation que le présent arrêté a été publié et affiché dans les formes et lieux prescrits le vingt-un février mil neuf cent dix-sept.

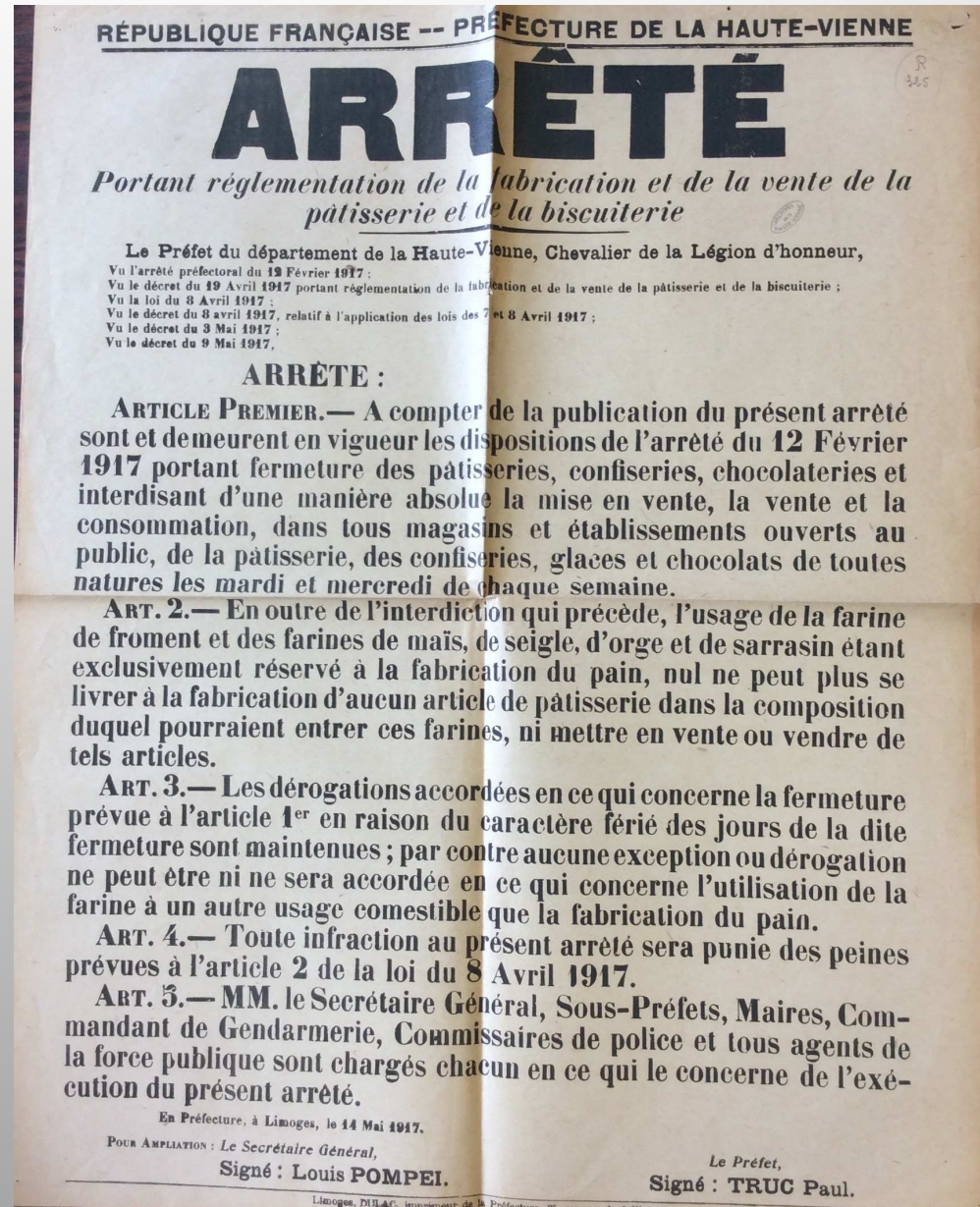
Limoges, le 21 février 1917.

Le Maire, Député,
L. BÉTOULLE.

IMPRIMERIE OUVRIÈRE 9, rue Daroet, LIMOGES

Fermeture 2 jours par
semaine des pâtisseries,
confiseries, chocolateries...

AD H-V 2R258



L'absence de dérogation, pas de pâtisseries pour le certificat d'études...

AD H-V 2R258

à Monsieur le Préfet de
Dordogne

Monsieur le Préfet

J'ai l'honneur de solliciter de votre bienveillance l'autorisation de faire et de vendre de la pâtisserie les Mardi et mercredi de la semaine prochaine; c'est à dire les 5 et 6 Juin. Les examens du certificat d'études primaires ayant lieu à Oixce ces deux jours, toutes les écoles du canton se réunissent à Oixce pour cette circonstance, et le commerce s'y trouve particulièrement actif.

Comme compensation, j'offre de fermer ma pâtisserie les Jeudi et vendredi suivant.

Espérant Monsieur le Préfet que vous voudrez bien prendre ma demande en considération, et m'accorder satisfaction je vous prie d'agréer, avec mes meilleurs remerciements, toute l'assurance de

M. Loquès
Limoges le 30 mai 1917.

Monsieur,

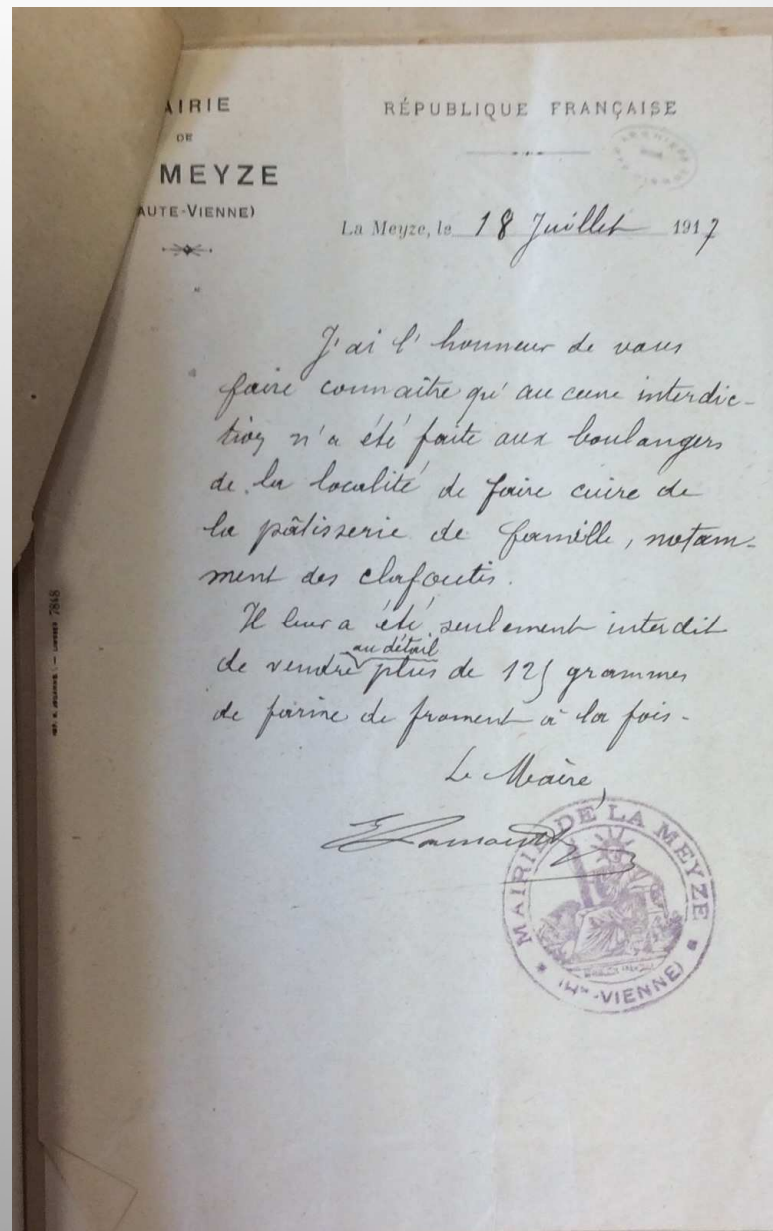
En réponse à votre lettre du 29 courant, j'ai l'honneur de vous informer, qu'en raison de la situation actuelle, il ne m'est pas possible de vous autoriser à fabriquer et vendre de la pâtisserie les 5 et 6 Juin prochains à l'occasion des examens du certificat d'études du Canton d'Oixce-sur-Vienne.

Agité, Monsieur

M. Elie Jambaud Pâtissier à Oixce-sur-Vienne

Le maire aménage parfois
les restrictions, ici le
clafoutis

AD H-V 2R258



Les essais de pain à la féculé de pomme de terre à l'hôpital de Naugeat

AD H-V 2R256

Lachaux
le pain pour les

5685

3 Juin 6

Monsieur le Ministre du Ravitaillement
(Direction des Services des Céréales et des Importations.)

En réponse à vos diverses communications relatives à la fabrication du pain mélangé de pommes de terre, j'ai l'honneur de rappeler à votre bienveillante attention que cette question a été mise à l'étude en Haute-Vienne depuis plus de deux ans, que des essais variés y ont été tentés et que les résultats en ont été soumis à vos services qui, à l'époque, en prirent précisément texte pour diffuser largement sur tout le territoire la vulgarisation de cette méthode.

C'est à l'asile d'aliénés de Naugeat que fut faite la première expérience; là sur une population moyenne de 1.500 malades, en raison des facilités d'approvisionnement de la pomme de terre, de l'installation et de l'outillage, enfin de la main d'œuvre existante il a été possible d'instituer une fabrication bi hebdomadaire de pain dans lequel entre 30 % de purée de pomme de terre.

La condition d'être mélangée à de la farine de froment et d'être incorporée chaude, au levain, la pomme de terre a fourni un pain savoureux, blanc, facile à conserver, apprécié par les consommateurs, et d'un rendement moins onéreux dont j'ai d'ailleurs expédié plusieurs échantillons à vos prédécesseurs. Cet essai a été porté à la connaissance de tous les boulangers du département et du public au moyen de causeries, de conseils particuliers, de notes de presse de brochures administratives.

Dans le département la grosse production de pommes de terre permet particulièrement d'en envisager l'emploi dans le pain. Ainsi si je fait le plus grand effort pour arriver à ce résultat

Mais des difficultés de fabrication se posent avec les grosses boulangeries et notamment celle de la préparation de la purée du tubercule. Une petite maison peut en faisant épouser la pomme de terre par une ou deux femmes ou enfants à raison de 30 à 30 kilos par jour peut y arriver, mais un gros établissement a besoin d'éplucheuses mécaniques. Ainsi la Société Coopérative "l'Union" de

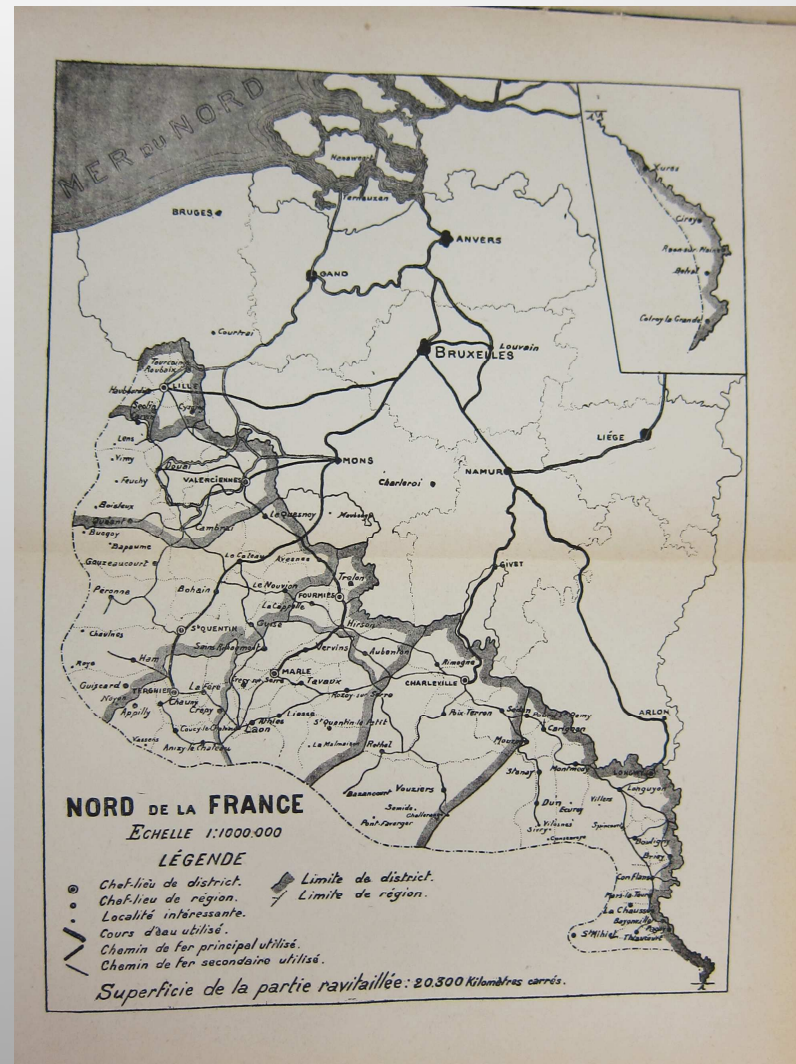
Limoges qui compte environ 12.000 ménages parmi ses membres eut été heureuse d'appliquer la méthode préconisée. Mais elle vient de me faire connaître que malgré les démarches pressantes elle n'a pu se procurer cette machine.

J'avais, d'autre part, envisagé l'hypothèse de l'installation d'une usine de séchage et de fabrication de farine de pommes de terre. J'ai fait, à cet égard, de nombreuses démarches, il y a un an, tant auprès de vous qu'auprès du Ministère de l'Agriculture. Il est évident pour cela que j'obtiens la mise en surais pendant un mois d'un ingénieur spécialiste au courant de ces sortes d'affaires; je n'ai pas pu l'obtenir et ai dû renoncer pour cette raison à la réalisation de mon projet. Quoiqu'il en soit, à l'heure actuelle, après avoir procédé à une propagande active et à des essais multiples qui ont déterminés quelques boulangers à entrer dans cette voie, j'ai prévenu toutes les municipalités du département qu'à partir du 1er Juin courant, toutes les attributions de farine que leur sont faites en faveur de leur boulangerie seraient réduites de 15 % à charge par les boulangers d'incorporer la proportion équivalente de pommes de terre dans leur pain. Je pense arriver, par ce procédé, à alléger sensiblement la difficulté du ravitaillement du département et je vous rendrai compte après expérience des résultats ainsi obtenus, qui donnent déjà satisfaction au service de l'Intendance où il a été mis en pratique depuis assez longtemps déjà.

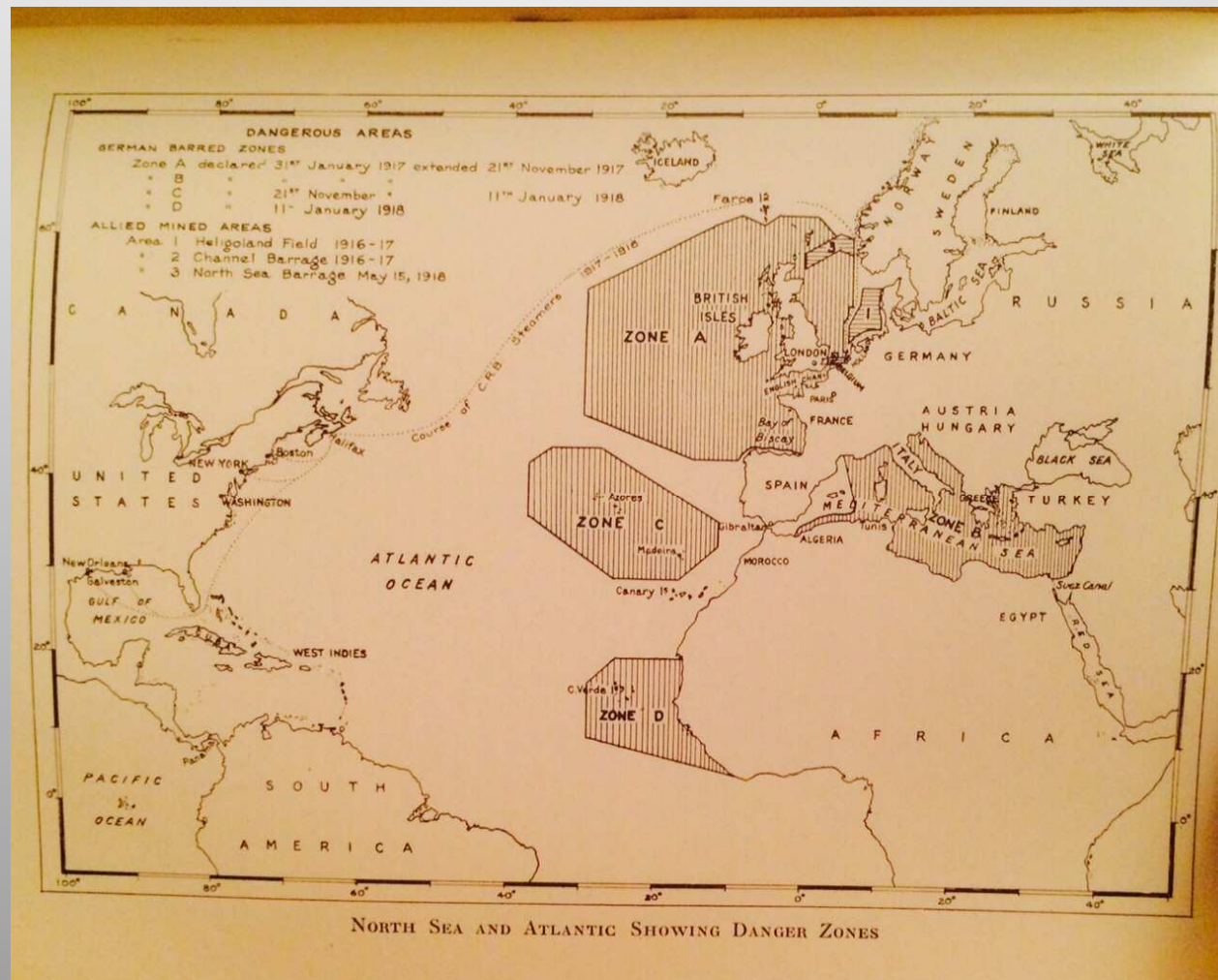
Le Préfet.

Une situation méconnue, comment ont survécu pendant les 4 années de guerre les 2 millions de Français envahis, totalement isolés du reste du territoire national, dans une région dépendante à 70% pour son alimentation, alors que l'occupant se refuse de l'approvisionner compte tenu du blocus que font peser les Alliés sur le ravitaillement militaire bien sûr mais aussi civil de l'Allemagne depuis septembre 1914 ?

Le Ravitaillement de la France Occupée, Paul Collinet, Paul Stahl
Paris, PUF, Dotation Carnegie, 1928.



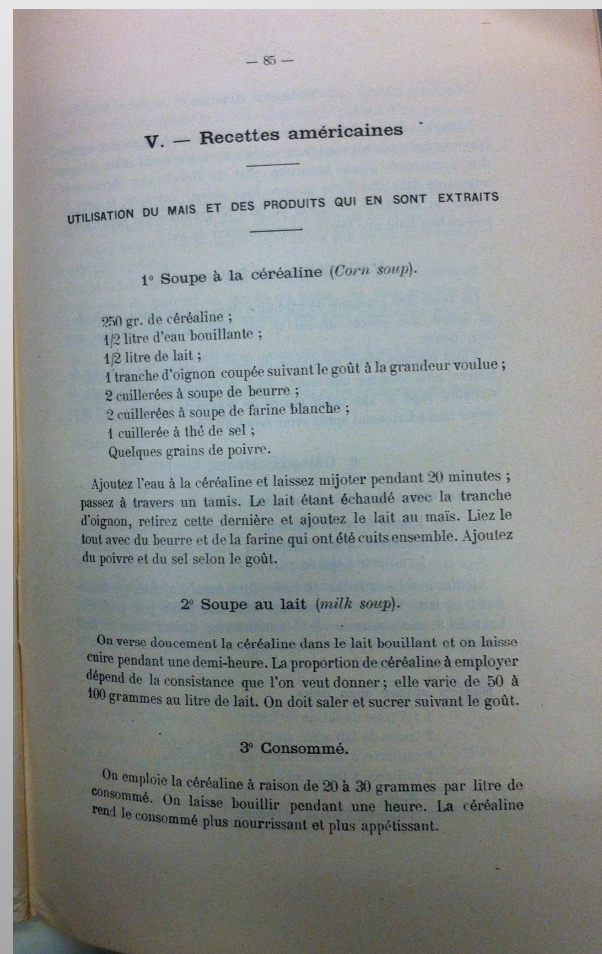
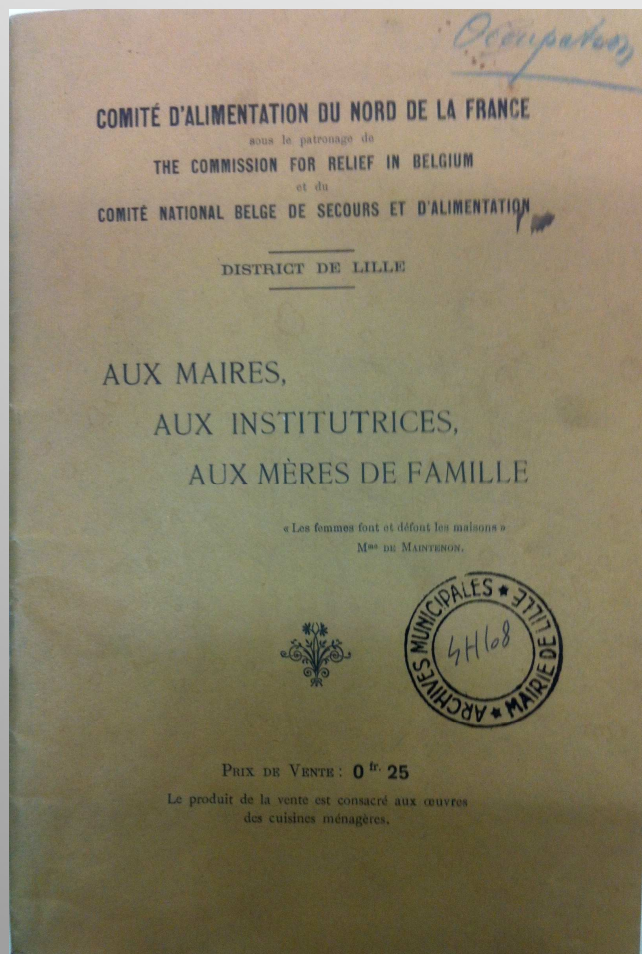
La guerre de tranchées certes, mais aussi une guerre maritime et sous-marine, le blocus allié et les l'identification des zones de navigation dangereuse
(*The Public Relations of the Commission for Relief in Belgium, Documents, 1929*)



Herbert C. Hoover (1874-1964), le 31^{ème} Président des États-Unis et avant cela le sauveteur des civils belges et français occupés, soit 9 millions d'hommes, femmes et enfants. Ingénieur géologue, homme de ses œuvres, installé à Londres, il fonde en octobre 1914 la *Commission for Relief in Belgium*. Elle prend en charge pendant toute la guerre, l'approvisionnement des civils belges et français occupés. On peut estimer qu'il s'agit de la première organisation non gouvernementale humanitaire de l'histoire. En Belgique et en France l'organisation américaine s'appuie sur des structures de distribution belge et française (le Comité d'Alimentation du Nord de la France, CANF)



S'habituer aux denrées américaines, apprendre à les cuisiner et à les apprécier, quelques recettes
Archives municipales de Lille 4 H 68



Un bilan impressionnant des importations de la CRB vers les territoires français occupés
(*The Public Relations ...*, *op. cit.*)

486
PUBLIC RELATIONS OF THE C.R.B.—DOCUMENTS

IV. COMMODITIES IMPORTED BY THE C.R.B. OCTOBER 1914—AUGUST 1919
(Metric tons)

Commodity	PROVISIONS SECURED			PROVISIONS DISTRIBUTED					Total
	Purchased	Donated	Total	To Occupied Belgium	To Belgian Refugees Holland Havre	To Invaded France	To French Refugees Holland	To Other Desti- nations	
Wheat, Barley, Rye.....	2,895,339	27,852	2,923,191	2,397,456	466,027	150	59,558	2,923,191
Flour	380,110	47,994	428,104	335,608	75,788	25	16,683	428,104
Bacon	151,035	683	151,718	75,438	54	51,067	12	25,147	151,718
Lard	226,340	226,340	148,709	3	72,372	8	5,248	226,340
Maize	438,234	13,550	451,784	404,431	42,834	..	4,519	451,784
Rice	337,249	2,426	339,675	215,411	102,030	14	22,220	339,675
Beans, Peas	188,881	3,618	192,499	122,105	49,312	17	21,065	192,499
Yeast Materials	11,662	11,662	10,920	691	..	51	11,662
Butter, Cheese	6,803	6,803	3,632	3,165	..	6	6,803
Cocoa	13,131	13,131	5,882	6,988	..	261	13,131
Coffee	41,975	41,975	11,911	29,994	4	66	41,975
Fish	21,964	21,964	16,777	5,186	1	21,964
Meat	37,708	37,708	18,313	13,941	9	5,445	37,708
Milk	81,677	81,677	26,890	279	53,731	21	756	81,677
Soap	39,140	39,140	14,490	24,621	18	11	39,140
Sugar	51,244	51,244	1,517	49,505	2	220	51,244
Sundry Foodstuffs	79,619	12,123	91,742	65,018	25,973	..	751	91,742
Clothing	11,360	12,409	23,769	15,870	284	6,630	18	958	23,769
Miscellaneous	37,851	800	38,651	3,005	619	11,716	..	23,311	38,651
Benzine, Oil, Grease.....	1,654	1,654	1,558	96	1,654
Totals	5,052,976	121,455	5,174,431	3,894,941	1,239	1,091,580	299	186,372	5,174,431