



CYCLE 3 / COLLÈGE / LYCÉE

parcours

Goût & Alimentation

INTRODUCTION

DISCIPLINES & COMPÉTENCES

PARCOURS DANS LE MUSÉE

RESSOURCES & PISTES PÉDAGOGIQUES

service éducatif



Sommaire

INTRODUCTION

page 4

DISCIPLINES & COMPÉTENCES

page 5

PARCOURS DANS LE MUSÉE

pages 6 à 9

RESSOURCES & PISTES PÉDAGOGIQUES

page 10

FICHES OBJETS & PISTES PÉDAGOGIQUES

pages 11 à 26

DE L'ARRIÈRE À LA TRANCHÉE

page 27

RECETTES DE GUERRE

page 28

BISCUITS ANZAC

page 29

ANZAC BISCUITS

page 30



LA RATION DU SOLDAT

pages 31 et 32

A LA TABLE DES POILUS AVEC ARCIMBOLDO

pages 33 à 35

TÉMOIGNAGES

pages 36 à 38

ALBUM PHOTO

pages 39 à 40

HISTOIRE DU VIN DURANT LA GRANDE GUERRE

pages 41 et 42

LA VERDUNISATION

page 43

SITOGRAFIE & BIBLIOGRAPHIE

page 44

INTRODUCTION

L'alimentation fut une préoccupation majeure tout au long de la guerre. Elle devient même une arme : la victoire est promise à celui qui sera en mesure de nourrir ses soldats plus longtemps que l'adversaire. L'objectif est aussi d'affamer l'autre pour le contraindre à déposer les armes.

La priorité est donc de nourrir les combattants sur le front. Cela nécessite une logistique importante. Il s'agit d'acheminer les denrées de l'arrière jusqu'à la zone des armées et jusqu'aux tranchées de première ligne. Mais nourrir les troupes ne suffit pas. Il faut également que les civils puissent s'alimenter.

Malgré une optimisation de la main d'œuvre et des ressources, pénuries et restrictions frappent l'ensemble des belligérants en Europe. Cartes et tickets de rationnement sont instaurés en 1916 en Allemagne, en 1917 en France. En Russie, comme en Allemagne, la famine fait des ravages ; à Moscou, les femmes se rendent devant le Palais d'Hiver pour réclamer du pain, contribuant à fragiliser encore un pays en proie à la fièvre révolutionnaire.


Sources iconographiques

1. Service à thé britannique / 2. Bouteille de Perrier / 3. Boîte de Bouillon Kub / 4. Moutardier / 5. Pain de guerre allemand © Historial de la Grande Guerre

DISCIPLINES & COMPÉTENCES

• Disciplines concernées :

Histoire / Enseignement moral & civique / Français & Littérature / TICE / Arts plastiques / Anglais.

• Compétences mises en jeu :

→ Histoire :

- Se repérer dans le temps : construire des repères historiques et chronologiques.

- Analyser et comprendre un document (texte / image).

→ Enseignement moral & civique :

- Prendre part à une discussion, un débat ou un dialogue.

→ Français & Littérature :

- Lire des sources diverses (texte scientifique, récit, recette...).

- Restituer à l'oral devant un groupe.

- Ecrire un compte-rendu de visite.

→ TICE :

- Utiliser les genres et les outils d'information adaptés à ses recherches.

- Distinguer les sources d'information, s'interroger sur la validité et sur la fiabilité d'une information, son degré de pertinence.

→ Arts plastiques :

- Lire, analyser et interpréter une œuvre (affiche, peinture, photographie...).

- Expérimenter, produire, créer (Réaliser une affiche sur le thème des pénuries et du rationnement).

→ Anglais :

- S'approprier le document en utilisant des repérages de nature différente: indices extralinguistiques, linguistiques, reconstitution du sens, mise en relation d'éléments significatifs.

- Découvrir les aspects culturels d'une langue vivante étrangère et régionale.

• Compétences spécifiques (pouvant être mises en œuvre pendant la "Semaine du goût") :

→ éduquer à apprécier les goûts,

→ favoriser la diversité des goûts et des saveurs,

→ informer sur le contenu exact des assiettes consommées,

→ transmettre des savoirs faire culinaires,

→ renforcer le plaisir du goût,

→ développer des habitudes alimentaires équilibrées : éduquer au goût les consommateurs, notamment les enfants / éduquer à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs / informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités / transmettre des savoir-faire / encourager les comportements alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

PARCOURS DANS LE MUSÉE

Ce parcours vous invite à découvrir avec vos élèves l'exposition permanente en commençant par la dernière salle du musée puis d'emprunter le circuit habituel à rebours jusqu'à la salle "1914-1916".

1 Salle "Après-guerre"



Collection Yves Gibeau

Rappeler aux élèves qu'il est interdit de toucher aux objets !

- Les élèves observent la collection d'objets collectés par Yves Gibeau sur le Chemin des Dames. Certains concernent l'alimentation et les repas des soldats pendant la Grande Guerre.
- On peut demander aux élèves de faire un "inventaire à la Prévert" (gourde, bidon, quart, tasse, couvert, assiette...). Ce relevé visuel doit être le plus exhaustif possible et peut se faire de différentes manières : écrit, dessin et/ou photographie.
- Par le nombre d'objets concernés, on peut faire prendre conscience aux élèves que l'alimentation sur le front est une nécessité.

Pour compléter le propos, voir la fiche ressource "La ration du soldat" (p. 31 et 32) et les témoignages sur le front (p. 36 à 38). On peut sélectionner un ou plusieurs témoignages que les élèves peuvent lire à haute-voix (suggestion de lecture : E. M. Remarque, *A l'Ouest rien de nouveau*, 1929 / p. 36).

2 Salle "Otto Dix"



Salle "Otto Dix"

- Faire retrouver aux élèves les deux eaux-fortes qui montrent des soldats utilisant un des objets relevés dans la salle précédente. Faire noter le titre et l'objet : « *Repas dans la sape* » = gamelle / « *On va chercher à manger à Pilkem* » = gamelle.

Par la description des gravures, les élèves sont amenés à constater la difficulté de s'alimenter sur le front : promiscuité, proximité de l'ennemi, danger, météo...

- Avec la gravure intitulée « *Cantine à Haplincourt* », l'enseignant peut aborder le thème de la consommation d'alcool et de l'ivresse, monnaie courante dans les cantonnements de l'arrière-front lorsque les soldats sont au repos (voir « Petite histoire du vin durant la Première Guerre mondiale » p.41 et 42.

Suggestion de lecture (témoignage p. 37) : Jean Giono, *Le grand troupeau*, 1931.

3 Salle "1916-1918"

L'alimentation n'est pas le seul souci des combattants, elle est aussi essentielle pour les populations de l'arrière. Elle devient, notamment à partir de 1917, une préoccupation majeure chez nombre de belligérants comme en atteste la mise en place de cartes et tickets de rationnement.

- Amener le groupe devant la vitrine "Rationnements et restrictions".

Deux pistes de travail possibles :

- Par un questionnement ouvert :
 - Faire observer aux élèves les objets présentés dans la vitrine.
 - Leur demander ce que la vitrine leur apprend sur l'alimentation des populations de l'arrière (il s'agit pour eux de comprendre que la guerre perturbe l'approvisionnement de nourriture et modifie les habitudes alimentaires des civils).

- Par un questionnement guidé :
 - Demander aux élèves d'identifier les contraintes que la guerre fait peser sur l'alimentation des civils.
 - Leur faire trouver le lien entre les objets présentés en vitrine et ces différentes contraintes (ex. : les restrictions alimentaires avec les tickets de rationnement ou les recettes de guerre...).

Il peut être utile de nuancer le propos. La situation est très diverse selon les pays et les régions. Des différences sont à faire entre villes et campagnes, les zones occupées et les zones libres, "bons citoyens" et "profiteurs de guerre"...

En tout cas, la nourriture coûte plus cher du fait de la rareté de certains aliments et des difficultés d'approvisionnement, le tout sur fond d'une inflation généralisée.

Suggestions de lecture pour aider les élèves à appréhender le contexte (témoignages p. 38) :

- *Pour les privations : Adolphe Hambye, Mons pendant l'occupation allemande, Témoignage manuscrit, 1914-1918 (p. 38) / voir aussi en vitrine le dessin « La carte d'alimentation : la fortune des marchands de ceintures » (voir la fiche objet p. 15).*

- *Pour les cartes de rationnement : Alice Schickler, Journal d'une jeune alsacienne, 1914-1918 (p. 38) / voir aussi en vitrine les cartes et tickets de rationnement.*

- *Pour la dégradation de l'alimentation : Albert Denisse, Journal d'un officier brasseur dans la France occupée, 1914-1918 (p. 38) / voir aussi en vitrine le morceau de pain de guerre (voir la fiche objet p. 22).*

On retrouvera également près de la fosse « Armements et protections » des aspects de l'approvisionnement des soldats sur les panneaux noirs où sont accrochées des œuvres illustrant un abattoir, une roulante...

4 Salle "1914-1916"

- Devant les fosses "Soldat français 1915", "Soldat allemand 1916" et "Soldat britannique 1916".

Faire observer les fosses et faire nommer rapidement les différents objets utiles aux soldats pour manger. Les élèves peuvent rechercher les objets déjà vus dans la collection Gibeau (Salle « Après-guerre ») et en repérer de nouveaux.

Ainsi, on peut en déduire que manger est une préoccupation universelle à tous les combattants, quelle que soit leur nationalité.

- Devant la vitrine "Présences étrangères"

Demander aux élèves si certaines de ces bouteilles ne leur sont pas familières (Bouteille de Perrier = voir la fiche objet p. 21).

Quels sont les contenus de ces bouteilles ?

Il est intéressant de faire comprendre aux élèves que c'est une production standardisée et industrielle adaptée au besoin croissant des armées. Ces boissons se retrouvent essentiellement à l'arrière du front. Certaines accompagnent le soldat en première

comme le vin, conditionné dans des bidons, ou encore le rhum (voir la fiche objet p. 24).

→ Devant l'affiche Viviani (sur panneau noir à l'entrée de la salle).

L'enseignant lit le texte de l'affiche pour permettre sa meilleure compréhension et faciliter le relevé des élèves.

Observer la construction des phrases (impératif, lexique, ponctuation, figures de style...) qui souligne l'élan patriotique exprimé par René Viviani. Cet appel traduit, dès l'entrée en guerre, la nécessité de terminer les récoltes afin de nourrir civils et militaires. Même si on pense que la guerre sera courte, il faut garantir l'alimentation de la population et passer l'hiver à venir.

Pour conclure

- A l'oral en fin de parcours : demander aux élèves ce qu'ils ont retenu.
- De retour en classe : rédiger un compte-rendu de visite ou réaliser une fiche présentant un objet vu pendant le parcours à l'Historial.

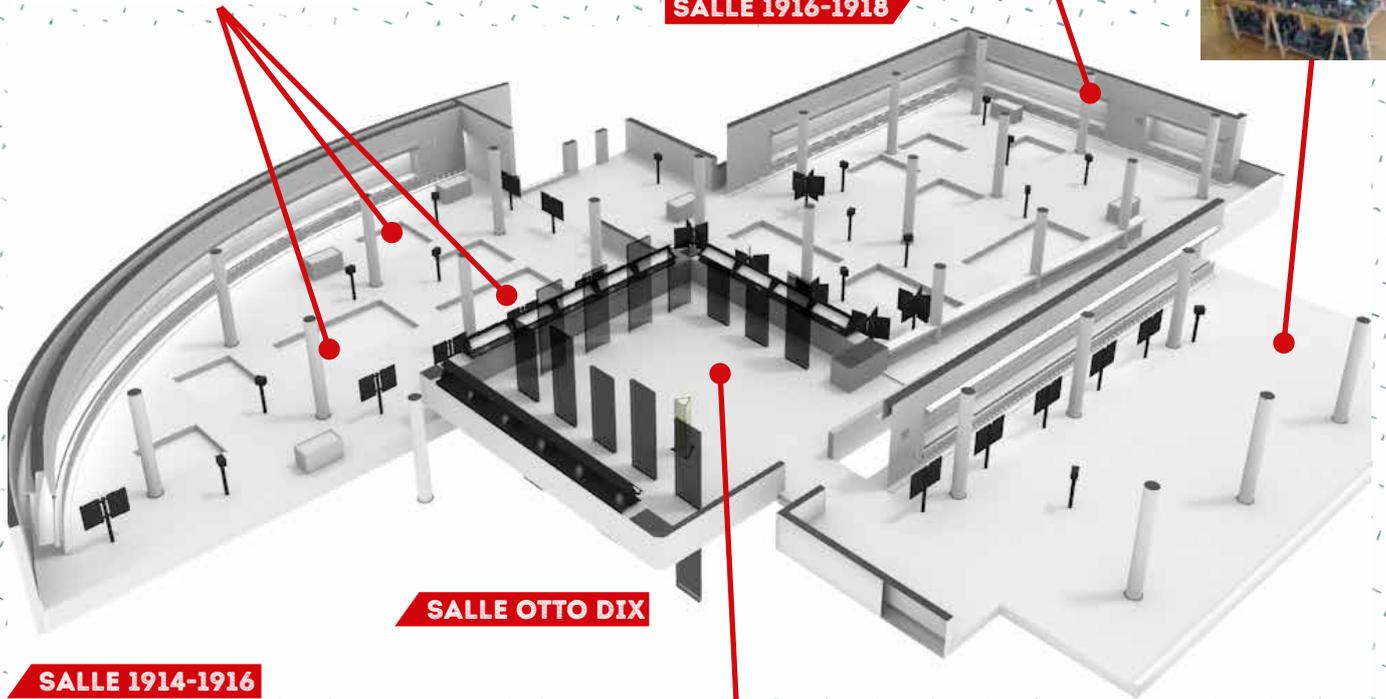
Prolongement possible : concevoir une affiche publicitaire sur un objet du parcours (bibliographie : Didier Daeninckx, *La pub est déclarée*, éd. Hoëbeke, 2013).

PARCOURS DANS LES SALLES DU MUSÉE

Fosses "Soldat français 1916", "Soldat allemand 1916" et "Soldat britannique 1916"

Vitrine "Rationnements et restrictions"

SALLE 1916-1918



SALLE OTTO DIX

SALLE 1914-1916

SALLE APRÈS-GUERRE



**RESSOURCE 1 : FICHES OBJETS
& PISTES PÉDAGOGIQUES**

Les objets suivants sont issus des collections de l'Historial de la Grande Guerre, qu'ils soient exposés dans les salles du musée ou conservés dans les réserves. Après une description et une remise en contexte de ces objets, des pistes d'exploitation pédagogique vous sont proposées pour chacun d'eux.



● **Bouillon KUB (Salle "1914-1916")**

Comprenant que les femmes qui travaillent ont moins de temps à consacrer à la cuisine, le Suisse Julius Maggi invente le bouillon Kub à la fin du XIX^e siècle. Le succès est immédiat et le bouillon de viande qualifié de « comble de l'art culinaire » à l'exposition universelle de Paris en 1889. La société devient même fournisseur officiel de l'armée française. Le conte de fées s'achève en août 1914 lorsque la guerre éclate. Avec sa consonance germanique, la société Kub (avec un K comme Kaiser) fait naître les plus folles rumeurs. Son inventeur aurait tenté de fuir vers l'Allemagne en emportant sa fortune (Julius Maggi est pourtant décédé en 1912 !) ; les bouteilles de lait Maggi seraient empoisonnées ; les panneaux publicitaires de la marque seraient des codes permettant de guider les troupes allemandes vers des points stratégiques... Face à cette dernière rumeur, le ministère de l'Intérieur réagit : « Prière de faire détruire complètement affiches du bouillon KUB placées le long des voies ferrées et particulièrement aux abords des ouvrages d'art importants, viaducs, bifurcations... ». Ces rumeurs alimentent ainsi le sentiment antiallemand, très présent depuis la défaite de 1871.



Les locaux parisiens de la société Maggi, comme les brasseries Zeyer, Zimmer et Wepler (fondées par des Alsaciens) en font les frais et sont saccagés.

Bien que sa forme ne présente pas de spécificités particulières, cette boîte datant de la Première Guerre mondiale nous semble familière. Les produits Maggi que nous trouvons encore dans les rayons de nos supermarchés arborent toujours les mêmes couleurs voyantes : le rouge et le jaune.

Pendant la Grande Guerre, la boîte se distingue par l'ajout d'un bandeau bleu-blanc-rouge complété par la mention « Garanti produit français », démentant sa prétendue filiation germanique et rappelant l'attachement de la société Maggi à la France.

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « Design » / Rechercher, identifier, décrire – et pourquoi pas redessiner – des flacons, bouteilles, boîtes... devenues emblèmes d'une marque (Chanel n°5, bouteilles Perrier ou Coca-Cola...).

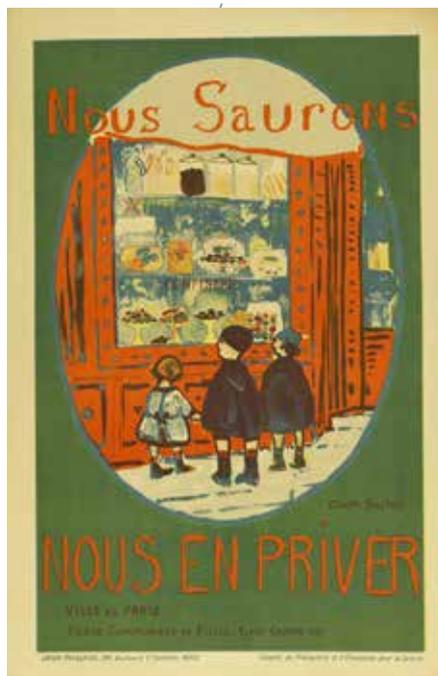
Piste 2 : « Des produits qui traversent le temps » / Rechercher, identifier et retracer l'histoire de produits qui existent depuis de longues décennies (Bouillon Kub de Maggi, Petit-Beurre de Lu, Chocolat en poudre Banania, pastilles à la menthe Ricqlès...).

● **Affiche *Nous saurons nous en priver* (Salle "1916-1918")**

Sous le patronage du Ministère de l'Instruction publique et du Comité de Prévoyance et d'Économies pour la guerre, l'administration municipale de la Ville de Paris et l'Union française pour l'Expansion morale et matérielle de la France organisent en 1916 un concours proposant aux élèves parisiens de concevoir des affiches sur le thème des restrictions.

Alors que la guerre dure depuis deux ans déjà, la France souffre de pénuries alimentaires. Ces difficultés reflètent la totalisation du conflit : si les soldats combattent sur le front, la population civile doit elle-aussi lutter à l'arrière. Le concours invite les enfants à faire preuve de leur engagement personnel dans l'effort de guerre. Par une inversion des rôles, ils sont chargés d'éduquer les adultes en les responsabilisant. Une dizaine d'affiches sont sélectionnées, imprimées en nombre et placardées dans les rues.

Œuvre de Camille Boutet, élève d'une quinzaine d'années, cette affiche encourage à économiser le sucre. Si le vert (peut-être l'espoir ?) semble dominer la composition, le cœur est patriotiquement teinté de bleu-blanc-rouge. Devant la vitrine d'une confiserie, trois enfants regardent avec envie les friandises rendues inaccessibles par l'absence de porte. La vitrine devient symbole de la barrière qui les sépare du temps de paix et de ses douceurs.



Surmontant leur gourmandise, tous trois affirment qu'ils sauront s'en priver.

Les mots ont leur importance : "se" priver ne signifie pas pour autant "être" privé. La privation relève ici d'un acte volontaire. Habilement choisi, le "nous" interpelle directement les adultes : sauront-ils, eux-aussi, se rationner puisque les enfants y sont prêts ? Le témoignage d'un instituteur de Bretagne montre que le défi a été relevé : « *Pas de gaspillage de pain, ni de sucre, ce dernier devenu très rare. Grâce aux affiches composées par les enfants de la Ville de Paris qui ont été apposées, toute la population a été économe.* »

Dans l'incapacité d'échapper au conflit qui bouleverse leur quotidien, les jeunes artistes se muent avec ce concours en véritables acteurs de la propagande.

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « La composition d'une affiche : le visuel et le slogan » / Lire et interpréter divers types d'affiches (propagande, publicité...).

Piste 2 : « La composition d'une affiche : le visuel et le slogan » / Concevoir et réaliser une affiche sur un thème donné (économiser l'énergie, développement durable, protection de l'environnement...).

Piste 3 : « La composition d'une affiche : le visuel et le slogan » / Concevoir une autre affiche, liée au quotidien de l'élève, reprenant le slogan « Nous saurons nous en priver ».

Liens possibles :

- Affiche d'Abel Faivre, Pour la France, Versez votre or, L'or combat pour la Victoire, 1915.
- Affiche de Georges Hautot, Semez des pommes de Terre, Pour la France, Pour les soldats, 1917.

● **Clavicule animale peinte (Réserves)**

A partir de matériaux récupérés sur le front (aluminium, cuivre...), les combattants ont fabriqué de leurs mains une grande variété d'objets : utilitaires, religieux, patriotiques, mémoriels ou plus simplement destinés à leurs proches. Dans une société où la majorité des hommes exerce une profession manuelle, c'est l'occasion pour certains de cultiver leur savoir-faire. S'il permet d'occuper le temps libre, c'est avant tout un moyen d'oublier les misères et les horreurs de la guerre. Les hommes s'associent parfois et se répartissent les tâches, chacun se spécialisant alors dans une étape du processus de fabrication (collecte des matériaux, fusion, gravure...). En optimisant ainsi la production, c'est une véritable petite industrie qui voit le jour. Ces souvenirs des tranchées donnent lieu à des concours et à des expositions comme L'art et la guerre, présentée à Paris de décembre 1915 à février 1916.

Par choix ou lorsque les métaux et alliages manquent, les hommes exploitent les ressources naturelles (bois, craie, os...). C'est plus fréquemment le cas pour les soldats allemands à qui il est interdit, en théorie, de collecter les douilles d'obus pour leur propre usage. Sur cette clavicule – probablement de bœuf, récupérée dans un abattoir à proximité du front – c'est justement un soldat allemand qui évoque la bataille de la Marne et témoigne de son combat près de Soissons le 17 septembre 1914.



Spectateurs, nous assistons, comme lui-même l'a vécue sur le champ de bataille, à la charge d'un régiment de zouaves sur le point d'atteindre les positions ennemies. Moment d'angoisse intense tant pour les assaillants que pour les défenseurs qui se préparent au corps à corps. Ses conséquences sont dévoilées sur la face intérieure de la clavicule où l'artiste-soldat a inscrit le nom des camarades tombés pendant l'engagement. L'omoplate est ainsi tout autant un souvenir guerrier qu'un mémorial.

→ Pistes pédagogiques :

- Piste 1 : « L'artisanat de tranchée : les matériaux » / Repérer dans les salles du musée les objets issus de l'artisanat de tranchée et lister les matériaux utilisés (classification possible en deux catégories : ressources liées à la guerre comme les munitions et ressources naturelles).
- Piste 2 : « L'artisanat de tranchée : la fonction des objets » / Repérer dans les salles du musée les objets issus de l'artisanat de tranchée et en déterminer la fonction (souvenir, cadeau, utilitaire...).
- Piste 3 : « Le recyclage » / Après collecte d'objets et de matériaux voués à la décharge (emballages, boîtes plastiques, cannettes métalliques...), les détourner de leur fonction première pour concevoir et réaliser un autre objet.

Liens possibles :

- Autres objets d'artisanat de tranchée.
- Dessin de Maurice Le Poitevin, *Le ciseleur de bagues*, 1915.

● Moutardier (Réserves)

La propagande a été très imaginative et très prolifique durant la Grande Guerre. Si objets, affiches, dessins ou cartes postales délivrent des messages patriotiques, nombreux sont ceux à discréditer l'ennemi, qu'il s'agisse de le diaboliser ou de le ridiculiser. Par cette volonté de le déshumaniser, l'ennemi prend souvent la forme d'un animal incarnant les pires défauts et perversions.

La propagande française associe ainsi de manière récurrente l'ennemi allemand au cochon, animal goinfre par excellence. L'appétit de ces « mangeurs de choucroute » semble ne pas avoir de limites et leur hygiène corporelle douteuse avérée. Ne dit-on pas « sale comme un cochon » ? Un manque d'hygiène qui favorise les effluves indésirables ; l'odeur – et en l'occurrence la mauvaise odeur – est depuis la guerre de 1870-1871 un argument "scientifique" prouvant que l'Allemand n'est pas comme nous : « *En dotant les corps et les individus nuisibles d'odeurs capables de nous avertir de leur présence, la nature a eu pour but de pourvoir à notre sécurité.* » (Docteur Bérillon)

Objet du quotidien très usité à l'époque, ce moutardier est constitué d'un casque à pointe en guise de couvercle et d'une tête de cochon faisant office de pot. La symbolique est forte : manger la moutarde, c'est en quelque sorte manger la cervelle de l'ennemi et en tirer sa force. La couleur de la tête pourrait le confirmer.



Loin du rose qui donne habituellement un air jovial et rassurant à l'animal, la tête est ici d'une pâleur spectrale. Anormalement blanche, ne symboliserait-elle pas l'ennemi vaincu, « saigné à blanc », annonciatrice de la défaite promise à l'Allemagne ?

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « Animaux et symbolisme » / Rechercher les traits de caractères prêtés aux animaux dans l'imagerie populaire à travers l'étude d'objets de propagande mais aussi de fables, d'albums de littérature jeunesse, d'expressions populaires...

Piste 2 : « Les animaux devenus emblèmes nationaux » / Rechercher les animaux symboliques pour les pays et la ou les raison(s) – parfois historique(s) – de ces choix (le coq français, le pygargue à tête blanche américain, l'aigle allemand, le dragon gallois...).

Piste 3 : « La représentation de l'ennemi pendant la Grande Guerre » / Observer, décrire, interpréter des objets de propagande intégrant des animaux (affiches, statuettes, objets...) et retrouver le(s) message(s) qu'ils diffusent.

Piste 4 : « La représentation de l'ennemi pendant la Grande Guerre » / Composer une affiche de propagande patriotique en reprenant les valeurs symboliques d'un ou plusieurs animaux.

Liens possibles :

- Affiche de Harry Rile Hopps, *Destroy this mad brute*, 1917 (Affiche américaine pour le recrutement de volontaires).
- Affiche de Marcel Falter, *Pour le suprême effort*, 1918 (Affiche française pour l'emprunt de guerre).
- *Le Petit Journal*, Une du 20 septembre 1914 (disponible sur le site Gallica-BnF).
- Ch. Moreau-Vauthier & Guy Arnoux, *Histoire du Petit Chaperon rouge*, Conte patriotique, 1917.

• **Dessin *La carte d'alimentation : la fortune des marchands de ceintures* (Salle "1916-1918")**

Durant le conflit, la guerre apporte son lot de misères aux populations civiles de l'arrière. Le coût de la vie, et notamment des denrées alimentaires, augmente de manière significative. Pour les catégories sociales les plus modestes, se nourrir correctement devient problématique. Conscient des difficultés d'approvisionnement, l'Etat met en place la carte d'alimentation en 1917. En rationnant les denrées, elle rend plus égalitaire l'accès à l'alimentation. Chaque ticket de la carte donne droit à une quantité déterminée de viande, de sucre ou de lait selon qu'il est enfant, adulte, personne âgée, travailleur...

Le dessin original de W. Tip, réalisé à l'encre noire et destiné à être imprimé en grandes séries (cartes postales...), évoque avec ironie les conséquences du rationnement. Un couple, dont les vêtements laissent penser qu'il est issu des classes supérieures et donc habitué à certains privilèges, fait grise mine et semble se plier à regret aux restrictions que la carte d'alimentation exhibée avec mépris leur impose. Il lui faut dorénavant « se serrer la ceinture » comme le montre le dessin, renforcé avec humour par la légende « La fortune des marchands de ceintures ». A travers ceux-ci, peut-être W. Tip vise-t-il plus largement ceux que la guerre fait prospérer aux dépens de ceux qui en souffrent, qu'ils soient soldats ou civils.

Des profiteurs de guerre qui montrent bien que « Le malheur des uns fait le bonheur des autres ! » L'exposition permanente de l'Historial de la Grande Guerre présente un second dessin de W. Tip où l'auteur traite avec le même humour des restrictions sur le lait, prioritairement attribué aux enfants.



Ce dessin présente une nourrice plantureuse allaitant un nourrisson sous le regard envieux d'un grand-père. Humour teinté de grivoiserie qui, là encore, fait mouche

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « La caricature de situation » / Définition (à distinguer de la caricature de personne), caractéristiques à partir de dessins de presse.

Piste 2 : « La caricature de situation » / Etudier et interpréter des caricatures dans la presse d'époque ou actuelle.

Piste 3 : « Les expressions populaires » / Rechercher des expressions imagées de la langue française (avoir les yeux plus gros que le ventre, tomber dans les pommes...) et les illustrer de manière humoristique.

Liens possibles :

- Affiches réalisées par les élèves de la Ville de Paris dans le cadre d'un concours en 1916 (voir la fiche objet p. 12).
- Le Pays de France / La guerre en caricatures : disponibles sur le site de La Contemporaine (journal publié de 1914 à 1919 et présentant en dernière page de chaque numéro une ou plusieurs caricatures).
- Caricatures de situation dans notre presse quotidienne.

● **Viande en conserve (Réserves)**

La guerre de positions impose aux armées la mise en place d'une logistique efficace pour acheminer hommes, armes, munitions et matériels divers sur le front. Il faut aussi songer à nourrir les troupes : la ration quotidienne du poilu se compose en théorie de 700g de pain, 600g de viande fraîche ou 300g de viande en conserve, 30g de lard, 60g de légumes secs, riz ou pâtes, ou 450g de pommes de terre... (sans oublier le vin et le tabac). Bien que les hommes expriment régulièrement leur mécontentement, l'intendance française relève le défi – même si les repas acheminés depuis les cuisines roulantes de l'arrière arrivent rarement chauds jusqu'à la tranchée – et parvient le plus souvent à leur assurer un ravitaillement régulier et satisfaisant.

Cette boîte de conserve américaine, de la société Armour Co [pour Company] Chicago contient un kilogramme de bœuf bouilli : c'est le fameux « corned beef » ou, pour les soldats français, le « singe ». Si l'appellation met peu en appétit et semble justifier les critiques de la troupe, certains, comme Louis Maufrais*, le trouvent tout à fait acceptable : « *Le singe est la viande en conserve de l'armée, du bœuf bouilli tout préparé, dont la qualité est remarquable. On arrivait toujours à trouver des boîtes, et elles étaient toujours bonnes.* » Indépendamment de la qualité du produit, le mot provient probablement de l'ouvre-boîte fourni, fabriqué par la société « Le Singe ».

* Louis Maufrais, *J'étais médecin dans les tranchées* (éd. Robert Laffont, 2008)



Conserve et ouvre-boîte « Le Singe »

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « L'argot des poilus » / Rechercher les mots d'argot utilisés par les hommes (à travers la lecture de témoignages combattants ou du roman d'Henri Barbusse, *Le feu, journal d'une escouade*) et en comprendre le sens.

Piste 2 : « L'origine des mots » / Rechercher l'origine des mots d'argot utilisés dans les tranchées. Certains proviennent de la déformation de mots de langues étrangères (le processus est favorisé par la mondialisation du conflit et le brassage de populations venues des quatre coins du monde) : *toubib*, *bled*, *kleb* – ou *cleb* qui a donné *clébard* – viennent de l'arabe...

Liens possibles :

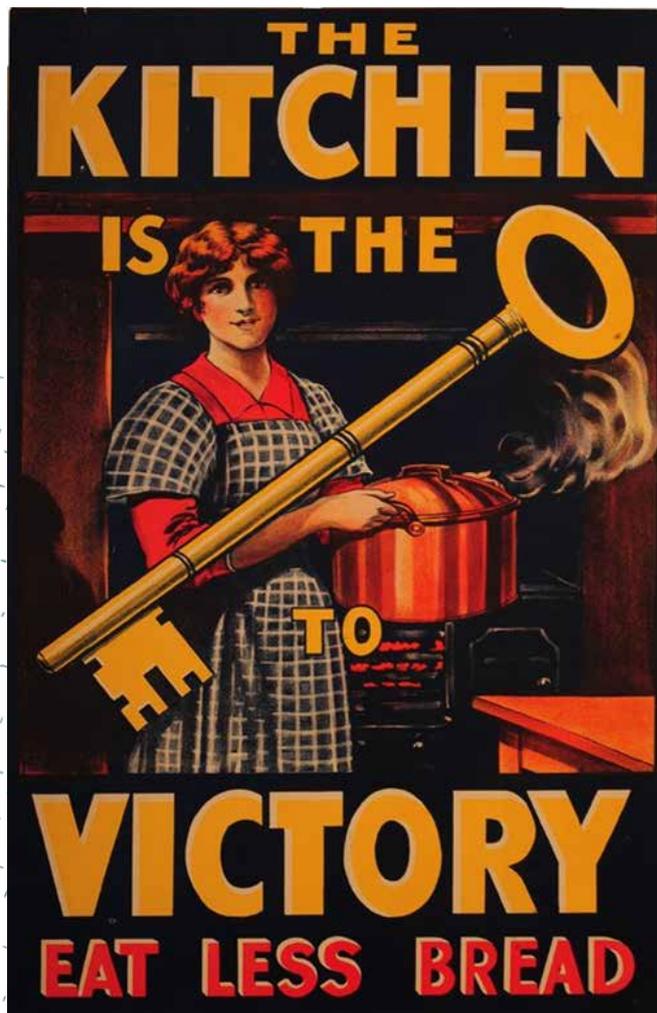
- Otto Dix, *Repas dans la sape*, Der Krieg, 1924
- François Flameng, *Dans les tranchées de notre Dame de Lorette après un orage, on porte la soupe aux premières lignes*, 1915
- Jean Veber, *Ce serait le filon si c'était pas la guerre*, non daté
- Jean Veber, *Les hommes de soupe*, 1916
- Lucien Jonas, *A Saint-Pol*, 1916

● **Affiche *The kitchen is the key to Victory. Eat less bread* (Salle "1916-1918")**

Une grande partie de la propagande qui s'adresse à la population civile passe par les affiches. L'effort de guerre concerne tout le monde et dans tous les pays. On se sert volontiers de l'image féminine pour véhiculer les messages concernant la tenue du foyer.

Ici, la ménagère est mise en scène dans sa cuisine. Elle fait bouillir la marmite. Mais elle doit proposer un repas approprié aux temps de guerre. Elle est invitée à cuisiner en économisant la nourriture. C'est la « clé de la victoire ». Le mot « clé » n'apparaît pas. Il est remplacé par le dessin de l'objet disposé au centre de l'affiche. Cela donne alors une dimension plus visuelle et permet de mieux faire passer le message. Le slogan final en rouge incite par l'impératif à consommer moins de pain.

Durant la guerre, tout est fait pour économiser. Les denrées alimentaires n'échappent pas à la règle. Par exemple, la carte d'alimentation est mise en place en France en 1917 pour rationaliser la nourriture. Ou encore, des recettes de guerre sont éditées afin de pouvoir se nourrir correctement tout en apprenant à se passer de certains aliments ou de faire des plats avec ce que l'on pouvait avoir sous la main (soupe d'orties, pain à base de sciure de bois...).



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : Histoire / La propagande en temps de guerre : ses formes, ses fonctions

Piste 2 : Histoire / La guerre totale

Piste 3 : Histoire / La vie à l'arrière

Piste 4 : Arts plastiques & Lettres / Concevoir et réaliser une affiche

Liens possibles : autres affiches relative aux pénuries alimentaires

- Camille Boutet, élève parisienne, *Nous saurons nous en priver*, 1917 (voir l'objet n°2)

- Georges Hautot, *Semez des pommes de terre. Pour les Soldats. Pour la France*, 1917

- A. Hendee, *This is what God gives us - what are you giving so that others may live? Eat less wheat, meat, fats, sugar - send more to Europe or they will starve*, 1917

● Nécessaire à thé (Salle "Avant 1914")

La consommation du thé est culturelle et historique pour les Britanniques. Ils boivent du thé tout au long de la journée. Le « Five o'clock Tea » est une véritable institution instaurée à partir du XIX^e siècle.

La préparation de la boisson suit un rituel précis. Ebouillanter la théière, pour réchauffer les feuilles de thé et leur permettre de libérer leur arôme. Mettre dans la théière une petite cuillerée de thé par tasse, plus une pour le récipient. Verser l'eau frémissante, jamais bouillante, sur les feuilles. Laisser mijoter trois à cinq minutes. Remuer et servir.

On verse le lait froid en premier dans la tasse, puis le thé bouillant et enfin le sucre. En plus du citron, les Anglais aiment également accompagner le thé d'une rondelle d'orange pour développer le parfum du thé.

Ce nécessaire à thé luxueux porte la marque Drew and Sons (33 Piccadilly Circus London). Le panier numéroté Rd N° 121219 contient tout le matériel pour préparer le thé et accompagner la boisson (beurrier, bouteille de lait...). Il est tout en contradictions et en oppositions. Sur le front, seuls les officiers britanniques en disposaient. Il marque ainsi la hiérarchie militaire. La boisson était d'ailleurs préparée le plus souvent par l'ordonnance et non directement par l'officier lui-même. Il oppose aussi le front et l'arrière-front.



La consommation de thé ne peut que difficilement se faire en première ligne. Elle peut être un réconfort pour le soldat britannique qui par cette boisson, à l'instar de Proust trempant sa madeleine, emmène avec lui un petit peu de son pays loin de chez lui.

L'objet dénote aussi avec l'environnement guerrier où il est amené à être utilisé. Les tasses de porcelaine dans un panier en osier, par leur raffinement, renvoient plus à l'atmosphère d'un repas champêtre familial et dominical ou à l'ambiance du *Déjeuner sur l'herbe* d'Edouard Manet qu'à celle d'un champ de bataille.

Enfin, n'est-il pas le dernier héritage d'une façon de faire la guerre ? Les stratégies napoléoniennes aux aspects encore héroïques sont abandonnées au profit d'une guerre industrielle et plus brutale lors de la Première Guerre mondiale.

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : Géographie / Travail sur la mondialisation alimentaire à travers la consommation et la culture du thé (cérémonie du thé au Japon).

[voir Christian Grataloup, *Le monde dans nos tasses - Trois siècles de petit déjeuner*, A. Colin, 2017]

Piste 2 : Lettres, Arts plastiques / Travail autour du *Déjeuner sur l'herbe* d'Edouard Manet et ses réinterprétations par d'autres artistes (Picasso, Sharon Hodgson, Seward Johnson, Alain Jacquet...).

Piste 3 : Histoire, Lettres / Travail sur le quotidien des soldats.

Piste 4 : Langues vivantes / Connaissances des pratiques culturelles britanniques.

● **Pichet patriotique *Douglas Haig* (Salle "1916-1918")**

Dans l'ensemble des pays belligérants, l'image des personnalités militaires ou politiques est largement exploitée à des fins de propagande, et notamment sur des objets de la vie quotidienne, même très banals. Cela a donné une formidable production de vaisselle patriotique.

Sous les aspects un peu kitch de cet objet britannique se cache une figure incontournable de la Grande Guerre. « Devine qui vient dîner ce soir ? » : telle pourrait être la phrase introductive pour décrire ce pichet en porcelaine émaillée reprenant les traits du général Douglas Haig, commandant en chef des armées britanniques en France. Tenant lui-même un pichet aux couleurs de l'Union Jack sur ses cuisses, il est assis sur un tank et adossé à une hélice d'avion : cette dernière fait office d'anse et l'avant de la casquette de bec verseur. L'objet évoque ainsi deux armes ayant fait leur apparition durant la Première Guerre mondiale.

Bien que l'objet ne soit pas daté, la présence du tank permet d'affirmer qu'il ne peut être antérieur à 1916 : Douglas Haig est assis sur un tank Mark I (ici baptisé *Somme et Ancre*) ; or, ce blindé, bien que sa mise au point soit encore insuffisante, connaît son baptême du feu sur les champs de bataille de la Somme en septembre 1916 sur l'insistance de Douglas Haig. Il faut dire qu'après plus de deux mois d'opérations, il a grand besoin de résultats probants pour justifier les effroyables pertes subies.

Sur cet objet, l'appel au patriotisme est renforcé par le pichet orné de l'Union Jack tenu par le personnage : « *Push and Go !* » comme le socle l'exhorte.

La formule fait ainsi écho au "Big push" ainsi que fut nommée avant qu'elle ne débute la grande offensive sur la Somme à l'été 1916.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : Art de la table révélateur d'une époque et/ou d'une société / Liaison possible avec des tableaux des frères Le Nain sur la paysannerie du XVII^e siècle.

Piste 2 : La propagande sur tous les fronts.

Piste 3 : Langues vivantes/connaissances des pratiques culturelles britanniques : Objets "cultes" autour de la reine et de la famille royale.

Liens possibles : tout autre objet de vaisselle patriotique (assiettes, tasses...)

● **Pichet patriotique *Lord Kitchener***
(Salle "1914-1916")

« Devine qui vient dîner ce soir ? » Telle pourrait être la phrase introductive de ce pichet reprenant les traits de Lord Kitchener.

Sous des aspects un peu kitch se cache une figure culte du début de la guerre pour les Britanniques. Nommé ministre de la guerre en août 1914, Lord Kitchener jouit d'une grande popularité. Son image est reprise sur divers objets du quotidien pour faire la promotion de l'armée et inciter les jeunes britanniques à s'engager dans la nouvelle armée.

Il faut dire qu'en 1914, la conscription n'existe pas encore au Royaume-Uni. L'armée de métier, composée de 380 000 hommes, devient très vite insuffisante pour mener une guerre sur le continent. Il faut recruter des volontaires.

La propagande est alors sur tous les fronts et on se sert de l'effigie des personnalités militaires ou politiques sur les objets de la vie quotidienne, même très banals.

Malgré un formidable élan patriotique entre août 1914 et décembre 1915 où 2,5 millions d'hommes s'engagent, les volontaires deviennent de moins en moins nombreux fin 1915. La guerre s'éternisant, la conscription est décrétée pour les célibataires à partir de janvier 1916 avant d'être généralisée.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : Art de la table révélateur d'une époque et/ou d'une société / Liaison possible avec des tableaux des frères Le Nain sur la paysannerie du XVII^e siècle.

Piste 2 : La propagande sur tous les fronts.

Piste 3 : Langues vivantes/connaissances des pratiques culturelles britanniques : Objets "cultes" autour de la reine et de la famille royale.

Liens possibles : tout autre objet de vaisselle patriotique (assiettes, tasses...)

● Bouteille de Perrier (Salle "1914-1916")

En 1906, Louis Perrier, propriétaire de la source d'eau gazeuse de Vergèze (Gard) depuis 1898, la revend à un jeune Anglais de 27 ans, Sir John Harmsworth. Celui-ci recentre les activités sur la production d'eau consommable pour répondre au goût prononcé des Britanniques pour les boissons pétillantes.

D'abord destinée à leur colonie des Indes, la célèbre bouteille inonde ensuite l'Angleterre où elle rencontre un succès foudroyant : pour répondre à cette forte demande, l'usine de Vergèze est reliée à une voie de chemin de fer pour le transport des cinq millions de bouteilles produites par an.

Distinction suprême, Harmsworth obtient que Perrier devienne « fournisseur breveté de SM le roi d'Angleterre » en 1905. A l'heure de l'Entente cordiale, le rapprochement entre la France et le Royaume-Uni se fait également par une eau de table : Perrier est reconnue comme « The champagne of table waters ».

Quant à sa célèbre silhouette arrondie, elle serait la conséquence indirecte d'un accident de voiture. En effet, selon la légende, Sir John Harmsworth aurait utilisé des massues en forme de poire pour sa rééducation. C'est de leur forme que serait née la bouteille telle que nous la connaissons toujours aujourd'hui.



Dès le début du conflit, Perrier est donc bien connue des Anglais, et particulièrement de la haute société qui emporte sur le continent son style « So British ». On imagine aisément des officiers britanniques trinquant au front, dans les cantonnements ou à l'arrière, un verre de whisky allongé d'eau de Perrier à la main.

C'est pourquoi cette bouteille de Perrier est présentée dans une vitrine consacrée à la présence étrangère sur le territoire français pendant la guerre au milieu d'autres bouteilles (Old Scotch, bières, huile...) sur l'étagère consacrée, « of course », à l'empire britannique !

→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « Design » : Trouver d'autres objets ayant un design, une forme caractéristique dans les salles du musée / Trouver des exemples de contenants identifiés à une marque.

Piste 2 : « Publicité » : étude de publicités de la marque Perrier dont les spots qui se sont démarqués par leur originalité. / Imaginer une publicité dans le même style mais durant la guerre de 14-18.

Liens vers quelques publicités « Perrier » :

<https://www.youtube.com/watch?v=cY9VNcsPQ7A>

<https://www.youtube.com/watch?v=rQ4CtzNeo0o>

<https://www.youtube.com/watch?v=5CX9cBFApUE>

<https://www.youtube.com/watch?v=RZsTOzO6pas>

<https://www.youtube.com/watch?v=59DRFyRdzvw>

etc...

● **Pain de guerre, dit « Pain K.K » (Salle "1916-1918")**

Un simple morceau de pain dans un musée ? Même si sa présence peut étonner, ce morceau de pain est bien un objet souvenir (d'ailleurs voulu comme tel par celui qui l'a conservé) montrant combien il marqua l'esprit des consommateurs. Provenant du département du Nord, il est le témoin des difficultés d'alimentation que connaissent les populations des territoires occupés par les armées allemandes. Sur l'étiquette qui l'accompagne, on peut lire « *Fretin. Février 1915. Souvenir de guerre. Échantillon du 1er pain dit Allemand, vendu dans les boulangeries. Ration 1 kilog. par personne et par semaine* ».

Ce morceau de pain est un bel exemple du pain de guerre (K-Brot), dit pain K.K, qui fait son apparition dans les boulangeries d'Allemagne et des territoires occupés au début de 1915. Ce pain, de couleur peu engageante, est probablement constitué d'une forte proportion de féculé de pomme de terre et, peut-être, de sang d'abattoir. Il ne semble pas contenir de sciure de bois comme cela est parfois le cas.

Cette dégradation de la qualité du pain, conséquence des graves pénuries qui frappent l'Allemagne, s'accompagne d'un rationnement qui rend la situation encore plus pénible : à Valenciennes, le 6 janvier 1915, la ration journalière est fixée à 108g pour les adultes et à 68g pour les enfants de moins de 10 ans. Les mois suivants elle sera encore réduite.

Cette situation alarmante pousse les autorités allemandes à accepter l'aide des pays neutres pour nourrir les populations des territoires occupés. C'est le cas pour la Belgique avec la création en octobre 1914 de la Commission for Relief in Belgium (CRB)

qui reçoit des aides alimentaires essentiellement venues d'Espagne et des États-Unis (en 1917, avec l'entrée en guerre des Américains, cette aide sera essentiellement hispano-néerlandaise). Il faudra attendre le mois d'avril 1915 pour voir son équivalent dans les départements du Nord. Cette aide, bien qu'insuffisante, permettra d'épargner aux populations occupées de subir une famine aussi dévastatrice que celle qui touche le territoire germanique.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « La vie quotidienne dans les territoires occupés » : Repérer dans le musée les objets et affiches se rapportant aux territoires occupés par les armées allemandes et identifier les problèmes et préoccupations qu'ils illustrent.

Piste 2 : « Muséographie » : Mener une réflexion sur la place et la notion « d'objet » au musée / Etablir des catégories à partir de l'exposition permanente de l'Historial.

Piste 3 : « La place du pain dans l'alimentation d'hier à aujourd'hui » : Constater les évolutions dans la consommation quotidienne et en déterminer les causes.

Piste 4 : « Processus de fabrication » : Des ingrédients indispensables à la diversité de l'offre aujourd'hui.

Liens possibles :

- Des cartes de rationnement pour le sucre, le pain, la viande...
- Dessin humoristique de W. Tip, *La carte d'alimentation : la fortune des marchands de ceinture* (voir la fiche objet p. 15).
- Recettes du temps de guerre (étude des ingrédients, préparation des plats...) / voir p.28

• **Jean-Emile Laboureur, *L'apéritif de la garnison (Salle "1916-1918")***

Avec cette gravure sur bois, datée de 1918 et d'inspiration cubiste, Jean-Émile Laboureur représente, comme dans toutes ses gravures, une scène de l'arrière. On y voit des soldats français, essentiellement des officiers et sous-officiers, seuls ou en galante compagnie, prendre du bon temps.

Ce qui frappe dans cette œuvre, c'est le calme qu'elle inspire : dans ce café, probablement parisien, tout semble porter à la détente. Les personnages sur la terrasse au premier plan prennent l'« apéro » tout en discutant pendant qu'à l'arrière-plan, des militaires jouent au billard.

On est loin du front et des ses images cauchemardesques. Et pour cause. Jean-Émile Laboureur, détaché comme interprète auprès de l'armée anglaise sur le front d'Artois (1915-1917) puis auprès de l'armée américaine à Saint-Nazaire (1917-1918), n'a jamais été mobilisé en première ligne et n'a donc été directement confronté aux horreurs de la guerre. C'est donc à une vision « bourgeoise » d'un certain art de vivre à la française que nous convie Jean-Émile Laboureur : ah, prendre l'apéro à la terrasse d'un café ! Tout ne semble être que « luxe, calme et volupté », comme un temps suspendu dans cette période de feu et de sang.

Les personnages ici représentés sont les fameux « embusqués », cibles privilégiées des P.C.D.F, les « pauvres couillons du front » comme se surnomment eux-mêmes les simples poilus des tranchées. Dans leur uniforme immaculé et bien taillé, ils s'attirent les foudres de ceux qui sont exposés au danger et appelés au sacrifice suprême. Dans les journaux de tranchées et la correspondance, ils sont

tour à tour raillés, ridiculisés, insultés et dénoncés, en raison de leur attitude peu glorieuse, comme des profiteurs de guerre.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « La gravure » : Expérimenter pour comprendre les spécificités de la technique : l'obtention des noirs et des blancs, l'effet miroir obtenu après impression de la matrice... (on peut utiliser ici du carton, du polystyrène, des pommes de terre..).

Autres bois gravés de Jean-Émile Laboureur :

<http://www.chateaunantes.fr/fr/evenement/laboureur>

<http://wodka.over-blog.com/2015/10/jean-emile-laboureur-et-la-grande-guerre.html>

Piste 2 : « La vision des combattants sur l'arrière » : Analyser le décalage et les incompréhensions entre le front et l'arrière (le phénomène explique que nombre de combattants choisissent de taire leur expérience lorsqu'ils reviennent en permission ou dans leur foyer après la guerre).

Liens possibles :

- Alexandre Zinoviev, *Le permissionnaire*

<https://www.legion-etrangere.com/mdl/page.php?id=508&titre=AGENDA-18-mai-2017-Exposition-Alexandre-Zinoviev-le-theatre-de-la-guerre-a-Peronne>

● **Bonbonne de rhum (Réserves)**

Cette bonbonne de rhum en grès (34x18cm), marquée des initiales SRD en noir, est d'une contenance de un gallon (soit 4,456 litres). En usage, le contenu était protégé par un bouchon scellé à la cire.

Lors de la première guerre mondiale, les bonbonnes n'étaient ni datées ni estampillées par la manufacture ; elles étaient fabriquées au Royaume-Uni avant d'être distribuées par l'armée Britannique aux soldats.

Les lettres SRD signifient "Supply Reserve Depot" (Dépôt des réserves d'approvisionnement) mais les soldats en faisaient des interprétations ironiques telles que "Seldom Reaches Destination" (Arrive rarement à destination), ou "Soon Runs Dry" (Rapidement à sec), ou "Service Rum Diluted" (Rhum de service dilué) ou encore « Sergeants Rarely Deliver » (Les sergents en donnent rarement).

Le rhum titrait 80% volume. La ration, introduite à l'hiver 1914, était censée donner du courage aux hommes pour aller au combat ou donnée en tant que remède contre le froid mordant mais la quantité n'était pas suffisante pour les réchauffer. Un gallon était distribué pour 64 hommes, une fois par semaine, ce qui représente 2,5 onces liquides, soit 7 cl par homme, à la discrétion de leur chef ou sur recommandation du médecin officier, généralement pendant ou après le « stand-to-arms » de l'aube (mise en alerte des troupes peu avant l'aube pour monter la garde dans les tranchées, et mieux résister en cas d'attaques, qui étaient souvent lancées au petit matin).

Lors de la seconde guerre mondiale, ces bonbonnes étaient encore utilisées mais en Afrique du Nord, le rhum était

coupé avec du thé vert, et devint le « Gunpowder tea ». L'utilisation du rhum dans l'armée britannique a perduré jusque dans les années 1970.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « Le soldat et l'alcool » / voir « Petite histoire du vin durant la première guerre mondiale » p. 41 et 42.

Piste 2 : « Design » / Trouver d'autres objets ayant un design, une forme caractéristique dans les salles du musée / Trouver des exemples de contenants identifiés à une marque (voir la fiche objet p. 21).

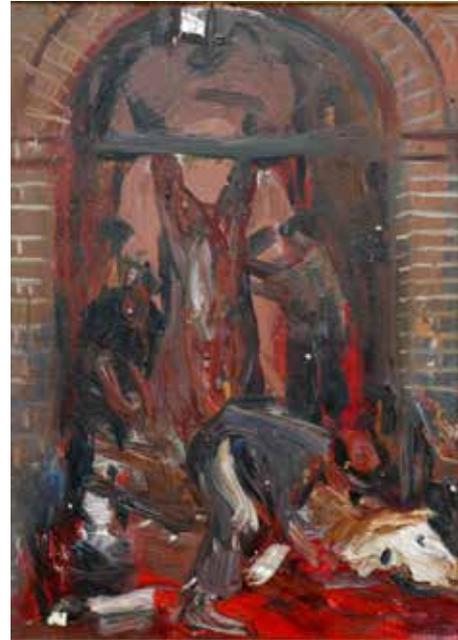
● **Lucien Jonas, *L'abattoir de Saint-Pol*, 1916 (Salle "1916-1918")**

Lucien Jonas est mobilisé dans l'infanterie en décembre 1914 et détaché au Centre opérationnel d'approvisionnement avant d'être affecté comme peintre du musée de l'Armée. Très prolifique, il produit de nombreuses toiles mais également des affiches de propagande et collabore avec des journaux tels que *L'Illustration* ou *La Guerre documentée*.

S'il réalise de nombreux portraits et paysages du front, il témoigne aussi d'autres aspects de la guerre. Dans ce tableau, il nous entraîne dans un abattoir militaire. Trois soldats, képis vissés sur la tête, s'attellent à dépecer et à débiter en quartiers une carcasse de bœuf. Le rouge – celui du sang – domine, rehaussé par la blancheur du crâne gisant sur le sol. La scène n'est pas sans évoquer la crucifixion : croix figurée par la verticalité de la voute et par la poutre qui la traverse, carcasse écartelée et clouée à cette même poutre... Lucien Jonas traduit-il ici une simple scène de la vie quotidienne ou symbolise-t-il le sacrifice des combattants ?

Le bon approvisionnement des troupes en viande est indispensable à leur santé et à leur moral. Dans un article paru en 1917, le journal *L'Illustration* annonce que « la victoire appartiendra à celui des deux belligérants qui aura, dans ses dernières réserves, un mois de vivres de plus que l'autre ». Au sein du Service automobile des Armées, une section du ravitaillement est consacrée à la viande fraîche. La ration quotidienne du soldat comprend effectivement viande fraîche ou congelée et viande assaisonnée en conserve (voir la fiche objet p. 16). Convoyés par wagons depuis l'arrière vers les abattoirs militaires, bœufs, porcs ou moutons sont abattus près du front avant d'être distribués aux

cantines régimentaires chargées de préparer les repas.



→ Pistes pédagogiques :

Piste 1 : « "Manger" en peinture » : constituer un corpus d'œuvres traitant de la nourriture ; les étudier ; en produire (Van Gogh, *Les mangeurs de pommes de terre* – Manet, *Le déjeuner sur l'herbe...*).

Piste 2 : « Le rouge en peinture » : constituer un corpus d'œuvres traitant de la nourriture ; les étudier ; en produire (Henri Matisse, *La desserte rouge* – Jean-Michel Basquiat, *Sans titre...*).

Piste 3 : « Couleur dominante » : constituer un corpus d'œuvres composées autour d'une couleur dominante ; les étudier ; en produire (Van Gogh, *Les tournesols* – Picasso et les périodes bleue et rose...) / Possibilité d'étendre cette étude à la monochromie avec Yves Klein (*Monochrome bleu sans titre*), Kasimir Malévitch (*Carré blanc sur fond blanc*), Pierre Soulages (*Peinture 181x244*, 25 février 2009, triptyque acrylique sur toile).

Liens possibles :

- Otto Dix, *Cadavre de cheval*, Der Krieg, 1924
- Rembrandt, *Le bœuf écorché*, 1655
- Marc Chagall, *Le bœuf écorché*, 1947
- Simon Vouet, *La crucifixion*, 1937
- Hieronymus Bosch, *Crucifixion avec un donateur*, 1490
- Edgar Degas, *La crucifixion d'après Mantegna*, 1861

• Boîte de « Cubes OXO » (Salle "1914-1916")

Des kits de ration militaire aux cuisines anglaises, OXO (l'origine du nom n'est pas prouvée mais viendrait vraisemblablement du mot « ox » qui signifie « bœuf ») fait partie de l'alimentation des britanniques depuis plus de 100 ans.

En 1840, le baron allemand Von Liebig a inventé l'extrait de viande de bœuf liquide, mais le produit était coûteux. Pour le rendre accessible aux familles dans tout le Royaume-Uni, OXO a développé une forme solide et le célèbre cube est apparu en 1910, vendu 1 penny pièce.

Pendant la première guerre mondiale, 100 millions de cubes ont été fournis aux troupes britanniques. Ils faisaient partie de la ration des soldats mais étaient aussi envoyés par les familles à la demande des combattants (au même titre que le chocolat, le thé et les cigarettes). Grâce à ces cubes, les soldats se faisaient des boissons chaudes ou des soupes nourrissantes en y ajoutant du corned-beef.

Pour 6 pence, les familles pouvaient envoyer une boîte contenant 6 cubes ainsi que 6 allume-feux pour allumer les fourneaux et faire bouillir l'eau. Les boîtes vides servaient à conserver lettres et souvenirs à l'abri de l'humidité des tranchées.

Les publicités OXO étaient très présentes au Royaume-Uni pendant la guerre :

- soit elles rappelaient aux familles d'en envoyer aux soldats au front pour les reconforter (« Be sure to send OXO ») ;
- soit elles encourageaient les familles à les utiliser en substitut à la viande en période de rationnement et pénurie alimentaire. Sur certaines publicités figuraient des « témoignages » de soldats vantant les vertus nourrissantes et énergétiques du bouillon, sur d'autres des recettes à base d'Oxo en remplacement de la viande.



→ Piste pédagogique :

Piste 1 : « La publicité en temps de guerre » : étudier quelques-unes des nombreuses publicités OXO de l'époque, en faisant émerger les messages qu'ils véhiculent. Comprendre que la guerre et l'image du soldat sont au cœur des publicités.

<https://flashbak.com/beef-in-brief-100-years-of-oxo-cube-ads-364147/>

**RESSOURCE 2 :
 DE L'ARRIÈRE À LA TRANCHÉE**

Proposer de la viande au menu des soldats nécessite une importante logistique. Les bêtes, réquisitionnées par les militaires (1), gagnent la zone des armées (2) avant de passer par l'abattoir et la boucherie (3). Les quartiers de viande sont ensuite distribués aux cuisines régimentaires. Dans les cantonnements, chaque roulante (4) prépare les rations qui sont acheminées vers les tranchées (5) où les hommes attendent avec impatience (6).

Reconstituez l'acheminement de la viande de l'arrière à la tranchée en numérotant chronologiquement ces six photographies :



© Historial de la Grande Guerre



© Gallica-BnF/Agence Meurisse



© La Contemporaine



© La Contemporaine



© Gallica-BnF/Agence Rol



© National Library of Scotland

**RESSOURCE 3 :
RECETTES DE GUERRE**

MENU
Restaurant

GÂTEAU DE GUERRE

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 3 œufs
- 200 g de sucre

Préparation :

- > Cuire et presser les pommes de terre en purée.
- > Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la purée.
- > Ajouter les blancs en neige.
- > Cuire au four dans un plat beurré 40 minutes à 180°.

MENU DU JOUR

BEIGNETS DE GUERRE

Ingrédients :

500 g de pommes de terre / 125 ml de lait / 125 g de farine / 2 œufs / Sucre vanillé / Huile de friture

Préparation :

- > Cuire les pommes de terre et les réduire en purée.
- > Ajouter et mélanger le sucre, le lait et les jaunes d'œufs.
- > Ajouter les blancs en neige.
- > Former des boules avec la pâte et les faire cuire dans la friture.

Suggestion du jour

POMMES AU RIZ

Ingrédients :

- 3 pommes
- 150 g de riz
- 100 g de sucre
- 400 g de lait

Préparation :

- > Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante 3 mn, égoutter et faire cuire dans le lait.
- > Incorporer les pommes coupées en morceaux et le sucre.
- > Enfournier la préparation dans un plat beurré à 180°.



Prix nets service compris.

- → Relever l'ingrédient principal du gâteau et des beignets de guerre.
- Comparer avec des recettes traditionnelles.
- Réaliser les recettes, déguster et donner un avis argumenté.

RESSOURCE 4 : "BISCUITS ANZAC"

* ANZAC = *Corps d'armée
Australien et Néo-Zélandais*

Historique et symbolique

Le biscuit que la plupart d'entre nous connaissent sous le nom Biscuit ANZAC est un biscuit sucré fait à base de flocons d'avoine et de mélasse raffinée. Ils ne doivent pas être confondus avec cet élément de base de la ration des soldats et marins pendant des siècles, le biscuit de guerre.

Les biscuits de guerre sont un substitut nutritionnel du pain, mais contrairement au pain, ils ne moisissent pas. Et aussi, contrairement au pain, ils sont très très durs. On pouvait faire un genre de porridge en les râpant et ajoutant un peu d'eau, ou les ramollir en les trempant dans l'eau et en y ajoutant de la confiture, avant de les cuire au feu pour en faire des tartelettes.

Les biscuits de guerre étaient si solides que les soldats les utilisaient à des fins créatives et non-culinaires : La dureté des biscuits permettaient aux soldats d'y écrire des messages et de les envoyer dans des destinations lointaines à leurs familles et proches. Certains les utilisaient en tant que toiles pour peindre ou cadre photos (voir image 2)

Dès les années 1920 les biscuits ANZAC figuraient déjà dans les livres de recette, mais on ne sait pas exactement comment cette recette a été associée à l'ANZAC ou la première guerre mondiale. Ils n'ont pas la même durabilité que les biscuits de guerre, mais ils se gardent assez longtemps, donc il est possible qu'ils soient devenus des petits luxes ou réconforts ajoutés aux colis envoyés par les familles ou les organisations caritatives aux soldats à l'étranger. Ce qui a fait la popularité de ces biscuits, et la raison pour laquelle on les a nommés ANZAC, est qu'ils étaient vendus lors de fêtes, galas, défilés, en Australie et Nouvelle-Zélande, pour collecter des fonds pour soutenir l'effort de guerre.

De nos jours, faire des biscuits ANZAC reste une tradition que beaucoup d'Australiens perpétuent pour commémorer l' ANZAC day (voir image 1)

Recette

→ **Ingrédients** : 150g de farine / 80g de noix de coco râpée / 90g de flocons d'avoine / 110g de sucre semoule / 55g de sucre roux / 125g de beurre / 2 cuillères à soupe de « Golden syrup » (mélasse raffinée) ou de miel / ½ cuillère à café de bicarbonate de soude.

Préparation :

- Etape 1 : Préchauffer le four à 180°C ; tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson. Dans un saladier, ajouter la farine, la noix de coco, les flocons d'avoine et les sucres, et mélanger bien à l'aide d'une cuillère en bois.
- Etape 2 : Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre et le golden syrup/miel pendant 3 minutes (ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu) ; retirer du feu et réserver 5 minutes pour que le mélange refroidisse légèrement.
- Etape 3 : Mélanger 1,5 cuillère à soupe d'eau bouillante au bicarbonate de soude dans un petit récipient. Incorporer au mélange à base de flocons d'avoine, puis ajouter le mélange à base de beurre, et bien mélanger le tout.
- Etape 4 : Prendre des cuillerées à soupe de pâte et en former des boules ; les déposer sur les plaques de cuisson en les espaçant, puis les aplatir légèrement à l'aide d'une cuillère. Enfourner pour 15 mn pour des biscuits croustillants. Les laisser refroidir complètement sur les plaques ; les biscuits durcissent en refroidissant.

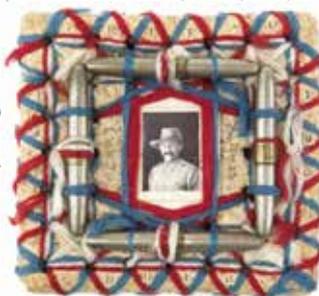


Image 1 : Cadre photo avec biscuit, laine et balles. © Australian War Memorial



Image 2 : Boîte commémorative 2018.

RESOURCE 4 : "ANZAC* BISCUITS"



* ANZAC = Australian and New Zealand Army Corps

• The History and symbolism

The biscuit that most of us know as the ANZAC biscuit is a sweet biscuit made from rolled oats and golden syrup. These must not be confused with that staple of soldiers' and sailors' rations for centuries, the hardtack biscuit. Hardtack biscuits are a nutritional substitute for bread, but unlike bread they do not go mouldy. And also unlike bread, they are very, very hard.

A kind of porridge could be made by grating them and adding water. Or biscuits could be soaked in water and, with jam added, baked over a fire into "jam tarts".

Hardtack biscuits were so durable that soldiers also used them for creative, non culinary purposes : The hardness of the biscuits enabled the soldiers to write messages on them and send them long distances to family and loved ones, and some also used the biscuits as paint canvasses or photo frames. (cf picture 1)

From the 1920s onwards Australian recipe books nearly always included ANZAC biscuits but exactly how this recipe became identified with Anzac, or the First World War, is unknown. They don't have the shelf-life of hardtack biscuits but they do last a reasonable amount of time, so it is possible that they became known as a suitable inclusion in parcels of small luxuries and comforts that families and charitable organisations used to send overseas to soldiers.

What in fact made these biscuits so popular and why they're named ANZAC biscuits is that they were sold at fetes, galas, parades, back home in Australia and New Zealand to raise funds for the war effort.

Making ANZAC biscuits nowadays is one tradition that Australians use to commemorate ANZAC day. (cf picture 2)

• Recipe

→ **Ingredients** : 1 cup (150g) plain flour / 1 cup (80g) desiccated coconut / 1 cup (90g) rolled oats / ½ cup (110g) caster sugar / ¼ cup (55g) brown sugar / 125g butter / 2 tablespoon golden syrup / ½ teaspoon bicarbonate of soda.

→ Method :

- Step 1 : Preheat oven to 180 C. Line 2 baking trays with baking paper. Place the flour, coconut, rolled oats and combined sugar in a large bowl and stir with a wooden spoon to combine.
- Step 2 : Place the butter and golden syrup in a small saucepan over low heat and cook, stirring occasionally, for 3 mins or until butter is melted. Set aside for 5 mins to cool slightly.
- Step 3 : Combine 1 1/2 tbs boiling water and the bicarbonate of soda in a small bowl. Add to the oat mixture along with the butter mixture. Stir until well combined.
- Step 4 : Roll tablespoonfuls of the mixture into balls and place on the lined trays, allowing space for spreading. Gently press each ball to flatten slightly. Bake for 15 mins for crisp biscuits. Set aside on the trays to cool completely. The biscuits will harden as they cool.



Picture 1 : Picture frame with biscuit wool and bullets. © Australian War Memorial



Picture 2 : Commemorative box 2018.

RESSOURCE 5 : LA RATION DU SOLDAT

« Une armée marche à son estomac » affirmait Napoléon. Nourrir le soldat est en effet indispensable pour lui donner les calories nécessaires à son activité mais également pour qu'il conserve un bon moral.

Trois types de rations alimentaires sont proposés au soldat français en 1916 :

- la ration réglementaire lorsqu'il est au repos au cantonnement ;
- la ration forte pendant les temps de combat ;
- la ration de réserve qui est consommée lorsque le ravitaillement n'a pu être assuré.

RATION NORMALE	RATION DE COMBAT	RATION DE RÉSERVE
Pain frais 750 g	Pain frais 750 g	Pain de guerre ou biscuits 500 g
Viande fraîche ou fumée 400 g	Viande fraîche ou fumée 450 g	Viande en conserve 300 g
Lard 50 g	Lard 50 g	Potage déshydraté 50 g
Légumes secs ou riz 60 g	Légumes secs ou riz 100 g	Fruits secs 160 g
Café 24 g	Café 36 g	Café 36 g
Sucre 32 g	Sucre 48 g	Sucre 80 g
Sel 24 g	Sel 24 g	Chocolat 15 g
Vin 50 cl	Vin 50 cl	Eau-de-vie ou rhum 6 cl
Tabac 14 g	Tabac 14 g	Tabac 14 g

Par jour, ce sont approximativement 10 tonnes de viande et 14 tonnes de pain qui sont livrées à une division de 20.000 hommes.

A titre de comparaison :

- la ration du soldat britannique se composait de : 565g de viande fraîche (ou 455g de viande en conserve) / 565g de pain (ou 455g de biscuits de guerre) / 115g de bacon / 225g de légumes / 55g de beurre / 115g de confiture / 85g de sucre / 17g de thé ;
- la ration de combat du soldat allemand, dite « ration de fer », se composait notamment fin 1916 de 250 g de biscottes / 200 g de viande / 150 g de légumes en boîte...

CYCLE 3 / COLLÈGE / LYCÉE

• Comment expliqueriez-vous que la viande soit en conserve dans la ration de réserve ?

.....

• Lisez attentivement le témoignage suivant.

→ « *Après une nuit de sommeil, rassemblement avec tout le barda : sac au dos, bidon, musette, cartouchière. [Dans le] sac : 2 chemises, 1 caleçon, une paire de chaussettes, mouchoirs, accessoires divers, une trousse à boutons, 2 boîtes de singe, 10 biscuits, café, sucre, savon, une paire de souliers de repos, une couverture de laine, une toile de tente,*

un jeu de piquets pour monter celle-ci, une pelle-bêche, un calot, un ustensile de cuisine, la bouffe pour la journée répartie [...], le fusil Lebel et la baïonnette, le tout environ 30kg ».
 (Léon Perrin, Avec la piétaille)

→ Léon Perrin dit avoir deux boîtes de singe dans son sac. Faites des recherches et expliquez ce qu'est le « singe » .

.....

→ Reportez-vous au tableau et indiquez le type de ration correspondant au « singe » :

.....

[Pour l'enseignant : voir la fiche objet p. 16]



→ Remarques : le document ci-dessus alimente la propagande et tend à montrer la supériorité des alliés, promesse de la prochaine victoire.

- le soldat allemand est symboliquement isolé et encerclé par les soldats alliés ;
- les rations, et notamment celle en viande fraîche, indiquent que le soldat allemand est le moins bien nourri. Il s'agit de faire comprendre que cette sous-alimentation lui sera fatale. Le dessinateur le présente ainsi comme un « mort-de-faim », plus préoccupé à se jeter sur sa pitance qu'à poursuivre le combat. A l'inverse, le soldat français apparaît souriant et serein.

RESSOURCE 6 : À LA TABLE DES POILUS AVEC ARCIMBOLDO

Objectifs disciplinaires

- Arts plastiques
- Découvrir un artiste et une méthode d'expression artistique.
- Expérimenter, produire créer :
Recourir à des outils numériques de captation et de réalisation à des fins de création artistique.
Exploiter des informations et de la documentation, notamment iconique, pour servir un projet de création.
- TICE :
- Maîtriser l'outil numérique (recherche, composition graphique...).
- Histoire :
- Appréhender des aspects de la vie quotidienne des poilus.

L'artiste

Giuseppe Arcimboldo est un peintre italien du XVI^e siècle, célèbre pour ses nombreux portraits suggérés par des végétaux, des animaux ou des objets astucieusement disposés.

Pour découvrir l'artiste et l'œuvre :

- <https://www.beauxarts.com/grand-format/giuseppe-arcimboldo-en-2-minutes/>
- Vidéo de l'émission D'Art d'Art : <https://www.youtube.com/watch?v=J40gHAgCRIs>
- Sur le portrait du bibliothécaire : <https://www.dailymotion.com/video/x84y4t>

Matériel

Feuilles, crayons, photographies, ciseaux, colle et/ou ordinateur (logiciel de dessin, PowerPoint...).



Giuseppe Arcimboldo, *Le Bibliothécaire*, 1562, Huile sur toile, 130 X 85 cm, © Château de Skokloster (Suède)

Activité proposée

Sur le modèle des portraits d'Arcimboldo et notamment du bibliothécaire, réalisez à votre tour le portrait d'un soldat de la Première Guerre mondiale.

→ Etape 1 :

Trouvez les objets des soldats liés à l'alimentation (cuillère, fourchette, gamelle...). Vous pouvez les dessiner, les photographier, en chercher sur Internet ou utiliser la banque d'objets en annexe 1). Pensez que vous pouvez utiliser différents angles de vue (dessus, sur le côté...).

→ Etape 2 :

En suivant un modèle ou en imaginant votre soldat, disposez les objets afin de réaliser votre portrait. (modèle en annexe 2). Vous pouvez travailler sur ordinateur avec un logiciel de dessin, PowerPoint...

Éléments à prendre en compte :

- Forme des objets, taille (plus petits ou plus grands), disposition dans votre composition, couleurs...
- Un objet peut être utilisé plusieurs fois et à différentes échelles.

ANNEXE 1



Bouthéon



Couvercle de
bouthéon



Couverts



Réchaud



Gamelle



Ouvre-boîte



Moulin à café



Cafetière



Quart



Bidon

Portrait d'un poilu, 1917
© La Contemporaine



**RESSOURCE 7 :
TÉMOIGNAGES**
SUR LE FRONT

 ● **Erich Maria REMARQUE, *A l'ouest rien de nouveau* (éd. Stock, 1929)**

« Nous sommes à neuf kilomètres en arrière du front. On nous a relevés hier. Maintenant, nous avons le ventre plein de haricots blancs avec de la viande de bœuf et nous sommes rassasiés et contents. Même, chacun a pu encore remplir sa gamelle pour ce soir ; il y a en outre double portion de saucisse et de pain : c'est une affaire ! Pareille chose ne nous est pas arrivée depuis longtemps ; le cuistot, avec sa rouge tête de tomate, va jusqu'à nous offrir lui-même ses vivres. A chaque passant il fait signe avec sa cuiller et lui donne une bonne tapée de nourriture. Il est tout désespéré parce qu'il ne sait pas comment il pourra vider à fond son « canon à rata ». Tjaden et Müller ont déniché des cuvettes et ils s'en font faire jusqu'aux bords, comme réserve. Tjaden agit ainsi par boulimie, Müller par prévoyance. Où Tjaden fourre tout cela, c'est une énigme pour tout le monde : il est et reste plat comme un hareng maigre. Mais le plus fameux, c'est qu'il y a eu aussi double ration de tabac. Pour chacun, dix cigares, vingt cigarettes et deux carottes à chiquer : c'est très raisonnable. J'ai troqué avec Katzinsky mon tabac à chiquer pour ses cigarettes, cela m'en fait quarante. Ça suffira bien pour une journée.

A vrai dire, toute cette distribution ne nous était pas destinée. Les Prussiens ne sont pas si généreux que ça. Nous la devons simplement à une erreur. Il y a quinze jours, nous montâmes en première ligne pour relever les camarades. Notre secteur était assez calme, et par conséquent le fourrier

avait reçu, pour le jour de notre retour, la quantité normale de vivres et il avait préparé tout ce qu'il fallait pour les cent cinquante hommes de la compagnie. Or, précisément, le dernier jour il y eut, chez nous, un marmitage exceptionnel ; l'artillerie lourde anglaise pilonnait sans arrêt notre position, de sorte que nous eûmes de fortes pertes et que nous ne revînmes que quatre-vingts. »

 ● **Henri BARBUSSE, *Le feu, journal d'une escouade* (éd. Gallimard, 1916)**

« - Ah ! les potes, hein, la barbaque qu'on nous a balancée hier, tu parles d'une pierre à couteaux ! Du bifteck de bœuf, ça ? Du bifteck de bicyclette, oui, plutôt. J'ai dit aux gars : « Attention, vous autres ! N' mâchez pas trop vite : vous vous casseriez les dominos ; des fois que l' bouif aurait oublié de r'tirer tous les clous ! »

[...]

- D'aut' fois, pour que tu t' plaines pas qu' c' soit dur, i' t' collent en fait d' bidoche, quéqu' chose de mou ; d' l'éponge qui n'a point de goût, du cataplasme. Quand tu croûtes ça, c'est comme si tu boives un quart d'eau, ni plus ni moins. »

 ● **Louis MAUFRAIS, *J'étais médecin dans les tranchées* (éd. Stock, 2008)**

« Les boules de pain sont couvertes de terre. Il faut découper plus d'un centimètre au couteau pour arriver au pain propre. Les biftecks, placés dans le compartiment supérieur des bouthéons, sont froids et salis de boue. L'accompagnement - du riz, du riz au chocolat ou des nouilles - est glacé également. Or nous n'avons pas assez d'alcool solidifié pour réchauffer tout ça. »

• **William MARCH, *Company K* (éd. Gallmeister, 1933)**

« [...] la corvée était de retour aux tranchées pour nous apporter notre dîner dans une marmite en acier galvanisé. C'était encore du riz froid et tout collé, mais cette fois-ci, quand le sergent Donohoe m'a servi ma part, je l'ai prise et, malgré la faim que j'avais au ventre, je l'ai balancée dans la boue. Et puis je suis retourné à l'abri m'allonger sur mon lit et j'ai pleuré comme un bébé. S'ils me donnaient juste un bon repas de temps en temps, je m'en plaindrais pas tant de cette guerre ! »

• **Jean GIONO, *Le grand troupeau* (éd. Gallimard, 1931)**

« - Quoi ? dit la sentinelle.

- Tu as ton bidon ?

- Pendu au lit.

- Parce que voilà, dit le soldat : il y a Gustave qui a trouvé un tonneau de Bordeaux au fond des voies, vers le disque. Il y a mis un coup de baïonnette. On est là-bas à tenir le trou avec le doigt. Ça pisse d'un mètre. On a rempli tous les seaux, les plats ; je te vas remplir le bidon. »

• **Jacques PERICARD, *Debout les morts !* (éd. Payot & Cie, 1919)**

« Presque chaque jour arrivaient à Vignaud, de sa famille, de familles amies, un ou deux colis pesants et ventrus. Toutes les variétés des gâteaux, tous les chefs-d'œuvre d'Amiens Frères, tous les fruits de tous les vergers, tous les nougats de tous les Montélimar, étaient à ses ordres. Et des poulets rôtis ! et des pâtés de lièvre ! et des raisins ! et des saucissons ! et des bouquets de violettes ! et des fioles de vieux marc ! »

• **Blaise CENDRARS, *La main coupée* (éd. Denoël, 1945)**

« Garnéro était un adroit chasseur et un fin cuisinier. Il ne pouvait voir fuir un chat sans lui envoyer une balle de Lebel dans la nuque et il nous l'apprêtait en civet, après l'avoir exposé une nuit à la gelée. Nous en mangions deux, trois par semaine ! Tous les chats qui erraient dans les ruines abandonnées des villages du front passaient dans la casserole de Garnéro, et nous nous régaliions. »

• **Edlef KÖPPEN, *L'ordre du jour* (éd. Tallandier, 1930)**

« Les derniers jours, les dernières semaines, ce n'était que du pain de patates graisseux et de la saucisse qui crissait sous la dent. Peut-être va-t-on toucher de la viande ? Ou un peu de fromage ? Ou du poisson ? Mais les hommes n'ont pas envie d'attendre le retour des fourgons. A quoi sert que des chevaux soient tués ? Chaque fois que les batteries sont passées devant un cheval mort, les canonniers ont sauté en marche de leurs pièces pour se tailler de grandes lanières de viande. Les voilà qui rôtissent dans de petits trous de cuisson jalousement dissimulés. Qu'on boulotte à moitié crus. »

• **Richard HAWKINS (officier du 11th Royal Fusiliers)**

« Je faisais ma tournée tous les matins à l'aube, ma bouteille de rhum à la main. La dose maximale était d'environ 70 ml. Vous allez penser que j'exagère mais le rhum versé dans des bottes pleines d'eau gelée et qui vous permettent de vous sécher les pieds, c'était une bénédiction. Ça a permis de sauver des vies. C'était du rhum de la marine britannique, jusqu'à ce que les stocks s'épuisent. Ensuite on a eu du rhum ordinaire et ce n'était pas du tout la

même chose. Avec ce vieux rhum de marin, on aurait pu envahir toute l'Allemagne en une matinée, je n'exagère pas ! »

A L'ARRIÈRE

- **Adolphe HAMBYE, *Mons pendant l'occupation allemande* (Coll. Mons Memorial Museum)**

« Le beurre et les pommes de terre sont d'une rareté extrême. Le Comité de ravitaillement a fait une distribution de beurre de 100 grammes par personne pour un temps indéterminé à raison de 26 francs 55 le Kg et une distribution de pommes de terre de 2 Kg par personne pour une semaine au prix de 15 centimes le Kg. [...] A partir de ce jour est mis à exécution l'arrêté qui défend aux pâtisseries de faire de la pâtisserie avec de la farine ou des farineux sous des peines toujours excessives. Désormais plus de tarte, plus de pâtés, plus de gâteaux, sous aucune forme. »

[...]

« Après le dîner, l'idée nous vint de nous peser et nous sommes tous effrayés de la déperdition éprouvée depuis le début de la guerre, tant notre alimentation a diminué en qualité et quantité. Nos pertes sont : Marie 9 Kg, Georges 6 Kg, Marguerite 6 Kg, Marie-Thérèse 3 Kg, Denise 7 Kg et moi-même en décroissance alors, 6 Kg. »

- **Alice SCHICKLER, *Journal d'une jeune alsacienne* (éd. Archives & Culture, 2017)**

« Mercredi 5 juillet 1916. Depuis un certain temps déjà, des cartes de rationnement pour la viande ont été distribuées. Maintenant, il y a des cartes pour le pain, le lait, la viande, la graisse, la saucisse, le pétrole, le fromage. »

- **Jeanne LEFEBVRE, *Mon journal sous l'occupation* (éd. Jourdan, 2014)**

« Ne pouvant plus avoir de bière, beaucoup de personnes font du cidre, soit avec des feuilles de frêne, soit avec du raisin. Il faut dans les deux cas, du sucre, de l'acide tartrique, de la levure, puis au bout de quinze jours de macération, on le met en bouteille, c'est tout un ouvrage et cela ne ressemble pas au vrai cidre de pommes [...]. »

- **Albert DENISSE, dit Pabert, *Journal d'un officier-brasseur dans la France occupée* (éd. Le Cars, 2020)**

« [...] depuis quelques jours nous avons du pain immangeable tant il a mauvais goût, et beaucoup de personnes se plaignent même d'avoir des coliques ou des maux d'estomac. »

- **Lucien H. (interview sur ses souvenirs d'enfance, réalisé en 2005)**

« Ça a été dur, on a beaucoup manqué de nourriture, fallait faire la queue pour avoir quelque chose. Il y avait tout de même du ravitaillement mais c'était... par exemple, on avait droit à un quart de litre de lait par enfant et fallait faire la queue pour avoir un quart de litre de lait. Oh, j'y ai été ! A six heures du matin, ma mère m'envoyait. »

- **Journal *Le Matin*, publicité publiée le 22 octobre 1916**

« C'est ça [le chewing-gum] que les Tommies mâchent continuellement. J'en ai goûté, c'est épatant. Ça ne s'avale pas. On peut le mâcher toute la journée. Avec ça, quand on n'a pas d'eau à boire, même en été, on ne souffre pas de la soif. Et puis, c'est sain. Ça fortifie les nerfs, facilite la digestion, blanchit les dents et parfume l'haleine. En vente chez tous les pharmaciens. »

**RESSOURCE 7 :
ALBUM PHOTO**

A L'ARRIÈRE



Le Monde illustré, 2 septembre 1916 : femme travaillant dans un champ de la Beauce. © La Contemporaine



Jeunes filles travaillant dans le jardin scolaire du lycée d'Arcueil, 22 mars 1917. © Gallica-BnF/ Agence Rol



File d'attente devant un magasin parisien pour acheter du sucre, 1916. © La Contemporaine



Dépôt de barriques de vin à destination du front, Bordeaux. © Gallica-BnF/Agence Rol



Fours d'une boulangerie militaire.. © Gallica-BnF/Agence Meurisse



Boules de pain pour les troupes. © Gallica-BnF/ Agence Rol



Dépôt d'approvisionnement britannique. © National Library of Scotland

AU CANTONNEMENT



Corvée de patates dans un cantonnement allemand. © La Contemporaine



Cuisines roulantes britanniques. © National Library of Scotland



Corvée de patates dans un cantonnement allemand. © La Contemporaine



Cuisines roulantes britanniques. © National Library of Scotland

DANS LES TRANCHÉES



Corvée de ravitaillement. © Historial de la Grande Guerre



Repas dans la tranchée. © Historial de la Grande Guerre

RESSOURCE 8 : HISTOIRE DU VIN DURANT LA GRANDE GUERRE

Picrate, pire, picmuche, fuschia, rouginet, rougin, gros bleu, crassi et bien sûr *pinard*, tous ces vocables désignent un seul et même breuvage et soulignent son importance dans la société française avant, pendant et après la Grande Guerre.

Avant 1914 le contexte national est la tempérance. Les ligues antialcooliques sont actives et la Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme compte 128 000 adhérents au moment du déclenchement de la guerre. En effet, les méfaits de l'alcool sont, entre autres, dénoncés pour des raisons patriotiques. La III^e République vit dans la hantise de la baisse de sa population face à la puissance démographique de l'empire allemand. L'alcool est alors rendue responsable d'une moindre natalité, d'une surmortalité et de l'augmentation régulière du nombre de réformés du service militaire : « *A l'heure où la revanche approche [...] l'alcool fait perdre à la France un corps d'armée chaque année* ».

Les traités d'hygiène militaire se font l'écho de ce fléau en recommandant la consommation de boissons « hygiéniques » comme l'eau, à condition de rendre celle-ci potable (le souvenir de la Guerre de Crimée hante les militaires...), mais également le vin, la bière et le cidre, particulièrement adaptés lors des manœuvres. Le vin est même considéré comme un aliment !

A l'instar des sociétés antialcooliques, ce sont surtout les alcools forts (spiritueux) qui sont la cible des autorités militaires.

Le vin est un symbole national face à la bière allemande. Il faut également soutenir économiquement les régions viticoles ravagées par le phylloxera (révoltes du Languedoc en 1907) et par une crise de surproduction juste avant la guerre.

Au moment où la guerre éclate, l'académie de médecine recommande aux poilus de boire 75 cl de vin par jour pour des raisons sanitaires. En effet, l'eau potable est rare en 1^{ère} ligne et les autorités militaires craignent un empoisonnement des puits par les espions allemands. Cette rareté de l'eau est soulignée par Blaise Cendrars dans son roman *La Main Coupée* :

« Le bois de la Vache, nom sinistre, sale coin. Nous y sommes restés 62 jours consécutifs et c'est la seule et l'unique fois de ma vie que je suis resté 30 jours sans me raser. Le premier mois, je me faisais la barbe au vin rouge car nous n'avions pas d'eau. Mais au bout du mois, et nonobstant les engueulades des copains qui me traitaient de gâcheur, ce savonnage au gros rouge, cette mousse violette finirent par m'écoeurer et comme les copains je me laissai pousser une barbe à poux. »

Devant l'enlèvement et la "brutalisation" de la guerre, les autorités militaires vont par deux fois augmenter les rations de vin au front en 1916 puis en 1918. On vante les bienfaits de ce vin de qualité très médiocre souvent coupé ou renforcé d'adjuvants chimiques pour le stabiliser : Armand Gautier de l'Académie des sciences affirme que cette boisson permet de prévenir les bronchites et les diarrhées.

Pourtant c'est bien pour aider à supporter le moral des troupes qui doivent affronter de nouvelles formes de guerre que les services logistiques de l'armée se mettent en branle pour alimenter le front en vin. Il est en effet pour beaucoup le compagnon des poilus : « *On a touché le prêt aujourd'hui, gare les cuites ce soir. Ce sacré pinard, c'est encore lui qui nous fait oublier notre cafard, c'est notre meilleur copain ; c'est pas une chose avouable, mais c'est comme ça ; gare à ceux qui ne pourront pas s'en déshabituer après la guerre.* » (Anonyme, 30^e B.C.A, c.p IV^e armée)



« Le pinard sous bonne garde » © Historial de la Grande Guerre

Dès le début du conflit, 3 millions de soldats doivent quotidiennement recevoir leur ration de vin. Pour la campagne 1917-1918 c'est environ 11 millions d'hectolitres qui sont réquisitionnés. On met à contribution les colonies, en particulier l'Algérie dont la production est transportée par cargos pinardiers jusqu'au port de Sète. Les vigneron du Languedoc trouvent également un énorme débouché dans la fourniture aux armées. Le vin est ensuite acheminé en vrac par wagons-réservoirs jusqu'à la zone de front.

Pourtant, très vite, le fléau du "vinisme" est attesté par les gradés : il est en effet la cause de nombreuses rixes entre soldats et à l'origine de plus en plus élevée de cas d'insubordinations. Cependant, les condamnations pour fait d'alcoolisme sont rares et les autorités militaires préfèrent souvent fermer les yeux.

Après la signature de l'armistice, on célèbre la victoire du général, voire du maréchal, Pinard. On glorifie le breuvage national, devenu patriotique qui a permis la victoire des troupes françaises.

Le fameux "coup de rouge" devient le "canon".

Mais en regagnant leurs foyers, les poilus rapporteront les habitudes du front : l'alcoolisme fera alors des ravages dans la vie civile. On estime que la consommation annuelle de vin après-guerre atteindra 172 litres de vin par habitant !



Affiche de l'Union des Françaises contre l'Alcool (B. Chavannaz, 1917) © Historial de la Grande Guerre

**RESSOURCE 9 :
 LA VERDUNISATION**

La verdunisation est une technique de désinfection de l'eau mise au point par le Service de santé des armées. Mais pourquoi avoir mis en place ce procédé et d'où vient ce nom de « verdunisation » ? Pendant la Première Guerre mondiale et plus précisément en septembre 1916, lors de la bataille de Verdun, l'Armée française, encerclée, n'a plus d'eau potable. Les corps des soldats tués et les carcasses d'animaux en putréfaction contaminent les eaux. Le colonel Philippe Bunau-Varilla, alors directeur du service des eaux de la 2^e armée, doit trouver un système de désinfection de l'eau.

Il décide d'utiliser la méthode de javellisation : ajouter du chlore dans l'eau puis en faire disparaître l'excédent et le goût par adjonction d'hyposulfite de soude. Cette méthode devient vite contraignante en temps de guerre (le chlore était rare et coûteux) et le goût de l'eau était fortement marqué par le chlore. Il réalise donc une expérience : réduire le volume de chlore de 90% dans l'eau et vérifier si tous les microbes étaient éliminés. Il met au point un système permettant à la solution de désinfecter l'eau tout en faisant disparaître le goût du chlore. L'eau est désinfectée et buvable ! La verdunisation, appelée dans un premier temps auto-javellisation imperceptible, venait de voir le jour.

A Paris, c'est en 1932 que le réseau civil d'eau sera stérilisé par le système mis au point par le colonel Bunau-Varilla. Il sera ensuite employé dans toute la France mais également en Espagne, au Sénégal ou encore en Indochine.

Aujourd'hui encore, lorsque vous plongez dans les piscines municipales chlorées, vous protégeant des contaminations, c'est grâce à cette découverte faite à Verdun.

Source : Ministère des Armées



Corvée d'eau, près de Ypres, 30 octobre 1917. © La Contemporaine



Soldats faisant leur toilette dans un trou d'obus, Froide-Terre, juin 1916 © La Contemporaine

BIBLIOGRAPHIE

- LUCAND Christophe, *Le pinard des poilus, une histoire du vin en France durant la Grande Guerre* (EUD, 2015)
- RIDEL Charles, *L'ivresse du soldat* (éd. Vendémiaire, 2016)
- SERVENTI Silvano, *La cuisine des tranchées* (éd. Sud-Ouest, 2014)
- SERVENTI Silvano, *L'alimentation des Français pendant la Grande Guerre* (éd. Sud-Ouest, 2018)

SITOGRAPHIE

- La nature morte, de l'Antiquité à nos jours :
https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/nature_morte/72748
- Giuseppe Arcimboldo (XVI^e siècle) :
<http://www.fee-des-ecoles.fr/2017/11/fiche-artiste-giuseppe-arcimboldo-cp-ce1-ce2-cm1-cm2.html>
- Martin Jarrie (XX et XXI^e siècle) :
<https://martinjarrie.com/2008/06/une-cuisine-grande-comme-un-jardin/>
- Le repas dans l'art :
<https://perezartsplastiques.com/2012/02/01/le-repas/>
- Gourmandise et arts plastiques :
<https://pedagogie-nord.ac-lille.fr/IMG/pdf/1gourmandise-et-arts-plastiques.pdf>
- Œuvres majeures sur la gastronomie :
<https://www.foodplanet.fr/cultures-de-l-alimentation/descriptions-d-oeuvres/>
- L'alimentation dans l'art / Ressources pédagogiques :
http://web.ac-reims.fr/dsden52/ercom/documents/competences_sociales_et_civiques/190325_petit_dejeuner_ressources_documents/arts/bibliographie_arts_plastiques_docs_pedas.pdf

BIBLIOGRAPHIE

- « *Au menu de la Grande Guerre : l'alimentation au cœur du conflit* », documentaire écrit par Emmanuelle Cronier et réalisé par Axel Clévenot (coproduction France 3 Bourgogne-Franche-Comté et Armoni productions)
- <https://vimeo.com/298174367>