



# ENTRE VIE CHÈRE ET PÉNURIE

1914 passe... la vie de la cité en temps de guerre s'organise... elle en souffre peu mais 1915... puis 1916, le conflit s'enlise... Pour l'administration municipale, 1917 et 1918 seront les années de gestion les plus difficiles : années des déséquilibres économiques, la campagne et les usines manquent de main d'œuvre, le malaise social et moral s'installe, les conscrits convoqués de plus en plus jeunes, l'opinion publique se révolte, les soldats se mutinent. Le rationnement est de rigueur : il faut gérer et distribuer les différentes cartes de sucre, de pain... Assurer aussi la répartition du son, des pâtes alimentaires, des pommes de terre, du riz, des lentilles, du pétrole, du charbon, la gestion du service des farines, les déclarations de récoltes des céréales, les réquisitions du blé, de la paille et du foin, la distribution aux intéressés des mandats de paiement des marchandises réquisitionnées, établis par la commission de ravitaillement de l'armée...

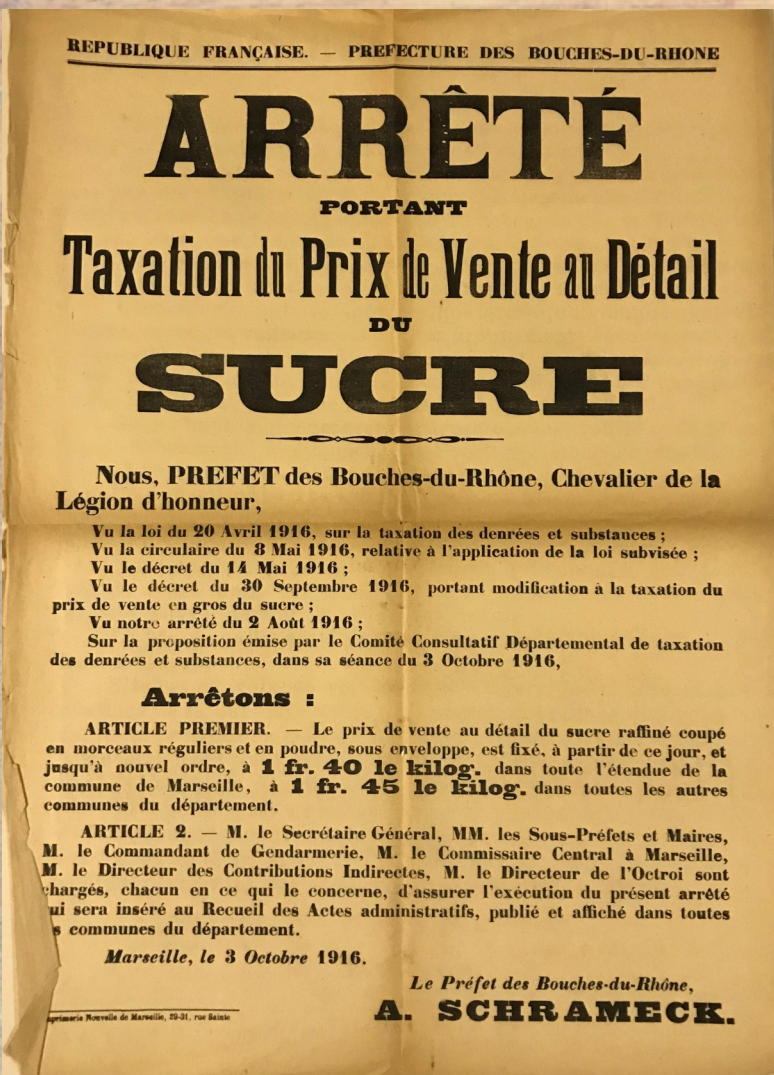


Ticket de rationnement de pain de 1919 © AD13 10 R 49

La répercussion la plus directe de la guerre s'exerce sur l'alimentation. La population dès le 1<sup>er</sup> août 1914 se précipite dans les boulangeries. Les patrons boulangers représentés par Henri Negrel (président du syndicat) sont les premiers à craindre des difficultés et l'expriment auprès de la municipalité dès le 2 août. Un arrêté municipal du 4 août 1915, prescrit que « jusqu'à nouvel ordre les boulangers ne devront fabriquer et mettre en vente que du pain rond de 400 à 500 grammes ».

Mais les prix des denrées de première nécessité augmentent exagérément. La municipalité va prendre des mesures pour ramener ceux-ci à un niveau raisonnable, aidé du président du Syndicat des commerçants magasiniers et industriels, Marius Boyer. Celui-ci appelle dans une grande fraternité, les membres de cette association à être « sensibles, chacun dans la mesure de ses moyens, aux infortunes » que les familles des mobilisés connaissent.

La cherté de la vie conduit les autorités à taxer, par décret du 20 avril 1916, certaines denrées : le sucre, le café, l'huile, les pommes de terre... Dans les Bouches-du-Rhône, plusieurs arrêtés préfectoraux successifs encadrent les modalités de taxation du sucre. Les commandes doivent être assurées par les municipalités et les épiciers se servent auprès d'elles. A Aubagne, la distribution se fait dans le local des sapeurs-pompiers sous la halle de la rue Martinot.



Arrêté portant taxation du prix du sucre © AMA 15 Fi 13

De nombreuses enquêtes relatives à la production et à la consommation de la population aubagnaise sont menées à la demande du préfet. Celle réalisée en juin et juillet 1916 donne une vision éloquente de l'inflation des prix. Une trentaine d'épicerie répondent sur les quantités consommées dans la commune, la provenance des produits, leur stock et les prix de vente actuellement pratiqués et ceux d'avant-guerre. Les prix doublent quasiment pour le beurre, le savon, les légumes secs, les pommes de terre, les pâtes alimentaires, le sucre, le riz, les olives...

Pour éviter une trop grande envolée des prix de la viande (le prix du cochon de lait est multiplié par 13 entre 1913 et 1919), des boucheries départementales sont créées. A Aubagne, c'est la famille Azan qui tient la boucherie départementale au 2 rue Arnaud Mathieu à partir du 15 août 1916.

Malgré tous les efforts pour éviter la pénurie, les autorités se voient dans l'obligation de mettre en place un système de rationnement à partir de janvier 1917. C'est d'abord le sucre qui est rationné, puis les pâtisseries, puis le chocolat. Malgré l'exhortation de la municipalité à réduire la consommation de pain, celle-ci doit mettre en place la distribution de la carte de pain au mois d'août 1917. Le rationnement ne prendra fin qu'au milieu de l'année 1919.

La lutte contre la pénurie et la cherté des produits occupe intensément la municipalité pendant toute la guerre. Le 26 septembre 1917, le conseil municipal vote la formation d'un comité de surveillance du prix des denrées qui se transforme assez rapidement en magasin municipal géré par Marius Sauvaire qui vend toutes les denrées que le ravitaillement ou d'autres fournisseurs livrent, à des prix contrôlés par la mairie.

La production de l'épicerie Roux (La Tourtelle) et les prix pratiqués avant et pendant la guerre © AMA VH 7

Produits	Quantités		Provenance des produits existants dans la commune au 15 juin	Stock existant dans la commune au 15 juin	Prix de vente au détail avant la guerre	Prix de vente au détail pendant la guerre
	Produits consommés dans la commune	Importés dans la commune				
Farine	25 kg	...	...	...	...	...
Huile	500 kg	...	...	...	...	...
Graisse alimentaire	500 kg	...	...	...	...	...
Graisse végétale	...	...	...	...	...	...
Beurre	...	...	...	...	...	...
Margarine	...	...	...	...	...	...
Savon	...	...	...	...	...	...
Légumes secs	...	...	...	...	...	...
Pommes de terre	...	...	...	...	...	...
Pâtes alimentaires	...	...	...	...	...	...
Sucre	...	...	...	...	...	...
Café	...	...	...	...	...	...
Riz	...	...	...	...	...	...
Pil	...	...	...	...	...	...
Olives	...	...	...	...	...	...
Amandes	...	...	...	...	...	...



La boucherie départementale Azan au 2 rue Arnaud Mathieu © AMA 36 Fi 6