

LES

ALIMENTATION
ET PÉNURIE
EN TEMPS
DE GUERRE

JOURS

SANS



DU 13 AVRIL 2017
AU 28 JANVIER 2018



CENTRE D'HISTOIRE
DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION

www.chrd.lyon.fr

14 AVENUE BERTHELOT - 69007 LYON - TÉL. 04 72 73 99 00
OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE



La Pierre Angulaire
Maison du Mémoire
habitat et humanisme



Rue89Lyon

Télérama



INDEX

L'EXPOSITION P.02

UN PARCOURS THÉMATIQUE P.03

LA SCÉNOGRAPHIE P.06

COLLECTE DE TÉMOIGNAGES P.07

MISE EN MUSIQUE DE PARTITIONS P.09

**LES RECETTES DE SIMONE
A BASE DE MIETTES DE PAIN** P.10

**CONSEIL SCIENTIFIQUE
& PRÊTEURS** P.12

LA PROGRAMMATION CULTURELLE P.14

LE CHRD P.15

LES PHOTOS DE PRESSE P.16

L'EXPOSITION

De 1939 à 1949, les Français furent soumis à un système organisé de restrictions alimentaires qui devait profondément marquer les mémoires et les comportements face à la nourriture. Pour les contemporains un souvenir domine : la faim, le manque, la privation. Un vécu qui résonne encore, et de multiples façons, au sein des familles et de l'inconscient collectif.

Conçue par le CHRD de Lyon, l'exposition *Les Jours Sans* opère une plongée dans le quotidien des Français durant et après la Seconde Guerre mondiale et traite différentes problématiques : comment faire face non seulement aux drames et tragédies de la guerre, à l'humiliation de la défaite mais aussi aux pénuries de toutes sortes, aux prélèvements massifs de l'occupant, à la désorganisation de l'économie dans un pays qui vient à manquer de tout ? Quelles furent les stratégies de survie ? Quels furent les comportements ? Quels furent les effets, réels et symboliques, de la privation de nourriture à l'échelle d'une société ?

Durant la guerre, le manque endémique de nourriture est douloureusement perçu par la population, notamment urbaine, qui avait acquis dans l'entre-deux guerres un niveau de vie acceptable. Les Français sont, pour reprendre l'expression de l'historienne Dominique Veillon, totalement « submergés par les soucis quotidiens ». Dès le début du conflit, des cartes d'alimentation sont mises en place pour répartir au mieux les denrées. Au fil des mois, la plupart des produits sont soumis aux restrictions et les ménagères, qui passent en moyenne quatre heures par jour en 1942 dans les files d'attente, sont confrontées aux étals presque vides des commerçants. Face aux pénuries de toutes natures, aux prélèvements massifs de l'occupant, à la désorganisation de l'économie, les inégalités sont nombreuses et la population diversement touchée : selon que l'on soit riche ou pauvre, que l'on ait ou non accès au marché noir, que l'on ait ou non de la famille à la campagne, etc.

L'exposition opère un focus sur Lyon, ville refuge pendant la guerre où la question du ravitaillement devient rapidement problématique en raison de l'augmentation de sa population.

Sa scénographie offre un effet d'immersion avec la présentation de collections privées et publiques, d'archives, complétées par une riche documentation iconographique. L'expérience de visite permet d'acquérir des connaissances historiques sur le sujet, traité dans toutes ses composantes, et de solliciter la mémoire individuelle et familiale des visiteurs.

Les Jours Sans est conçue à la suite de l'exposition *Pour vous, Mesdames !* qui abordait en 2013 un autre thème de la vie quotidienne en temps de guerre : le vêtement et la mode. Elle s'appuie sur un comité scientifique réunissant des historiens et des chercheurs spécialistes du sujet.

UN PARCOURS THÉMATIQUE



ORGANISER LA PÉNURIE

UN SYSTÈME D'UNE GRANDE COMPLEXITÉ

Dès l'hiver 1939-1940, certains produits alimentaires viennent à manquer et font l'objet des premiers « jours sans » chez les commerçants. Le rationnement entre en vigueur le 23 septembre 1940. La carte d'alimentation est alors instaurée : l'essentiel des denrées de consommation courante est distribué contre remise de coupons ou de tickets qui définissent la part de chaque consommateur. La population est classée en catégories, selon l'âge et la profession : E (enfants), J (jeunes et adolescents), A (adultes), T (travailleurs de force), C (travailleurs agricoles), V (personnes âgées).

ACCÉDER À LA NOURRITURE

INFLATION ET PRODUITS DE SUBSTITUTION

Le déséquilibre entre l'offre et la demande génère une inflation croissante : on estime que les prix réels des produits alimentaires sont multipliés par trois ou quatre entre 1940 et 1944. Dans ce contexte de pénuries généralisées, le consommateur peut espérer compléter son alimentation avec des denrées non rationnées, parfois présentes sur le marché libre : abats, triperie, poisson, œufs, fromage maigre, gâteaux sans farine, mais aussi fruits et « nouveaux » légumes, comme les rutabagas et les topinambours.

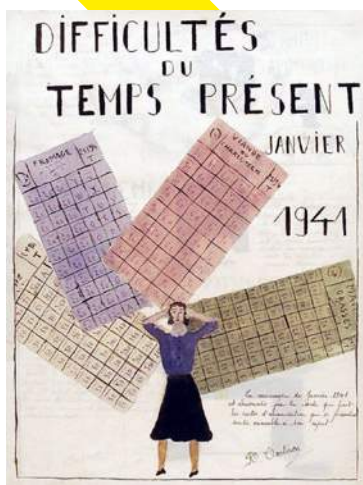
Parallèlement se mettent en place des produits de remplacement, désignés sous le nom allemand d'ersatz, dont la création est encouragée par le gouvernement. Le plus célèbre demeure la saccharine, ersatz du sucre.



DÉJOUER LA PÉNURIE

MARCHÉ ROSE, GRIS ET NOIR

Conscient de l'insuffisance des rations, le gouvernement assouplit la réglementation dès 1941. De nombreux citoyens vont ainsi bénéficier du marché rose : des colis de nourriture envoyés depuis la campagne. Le gouvernement facilite également les cultures collectives, jardins ouvriers et familiaux en milieu urbain. Par ailleurs, le troc se développe : les citoyens vont s'approvisionner dans les fermes environnantes contre des produits manufacturés, parfois même des tickets. C'est le marché gris. Enfin les consommateurs peuvent aussi, mais cette fois en toute illégalité, se fournir sur le marché noir qui reste jusqu'à la fin des années quarante la principale source de ravitaillement parallèle.



PARER AUX DIFFICULTÉS

LE RÔLE CENTRAL DES FEMMES

À travers la Révolution nationale, le gouvernement de Vichy tente d'imposer sa vision de la femme « nouvelle », épouse et mère, saine et naturelle. Renvoyées sans cesse à leurs devoirs, les femmes sont plus que jamais chargées de l'entretien et de la bonne marche du foyer. Responsables de la vie domestique, sommées de faire preuve d'ingéniosité et de courage, elles vont devoir adapter leurs pratiques au manque endémique de matières premières. Les obstacles sont nombreux et parfois insurmontables, à commencer par la législation sur le ravitaillement qui conduit les mères de famille à se débattre avec des lots de tickets différents selon l'âge des enfants.

SE RAVITAILLER

ENJEU ET PROPAGANDE

Le ravitaillement est un véritable enjeu politique sous l'Occupation. Il est d'abord une préoccupation essentielle pour le gouvernement qui revient comme un leitmotiv dans tous les supports de propagande officielle. La Résistance va également en faire un des sujets majeurs de sa contre-propagande, principalement véhiculée à travers tracts et presse clandestine. De leur côté les femmes, de façon spontanée ou à l'instigation du parti communiste clandestin, s'élèvent à partir de 1941 contre la dureté du rationnement et participent à des manifestations à Paris et en province. Si tous sont confrontés à des difficultés croissantes, certains sont de fait exclus du circuit officiel de répartition. Clandestins, résistants ou Juifs se cachant sous une fausse identité sont contraints d'avoir recours aux faussaires pour obtenir des tickets de rationnement.





SUBIR LA MALNUTRITION

UNE FAMINE LENTE

Imposé par le Ravitaillement général et contrôlé par l'occupant, le niveau des rations officielles est, au moment de son instauration, de 1 500 calories quotidiennes, quand 2 500 sont requises pour satisfaire les besoins caloriques d'un homme au repos. Sa valeur énergétique diminuera jusqu'à atteindre en certains endroits 1 200, voire 1 000 calories pendant l'hiver 1942-1943.

Les médecins expriment régulièrement leur désarroi, constatant chez leurs patients les symptômes de maladies dites de la disette : gales du pain, froidures, amaigrissements significatifs annonciateurs de la tuberculose, douleurs du dos ou ostéopathies de famine, aménorrhées de guerre et intoxications, auxquels s'ajoutent des psychoses spécifiques désignées sous le nom de « psychoses du ravitaillement ».

Difficile à quantifier, la surmortalité des plus fragiles, vieillards et nourrissons, directement liée à la sous-alimentation ne fait aucun doute. À Lyon, des personnes sont retrouvées mortes dans la rue ou à leur domicile.

RÊVER LA NOURRITURE

L'ALIMENTATION DANS LES LIEUX DE PRIVATION

« Je connais déjà la faim réglementaire, cette faim chronique que les hommes libres ne connaissent pas, qui fait rêver la nuit et s'installe dans toutes les parties de notre corps », écrit Primo Levi. L'alimentation dans les camps de concentration sert uniquement à maintenir en vie des hommes et des femmes au service de l'industrie de guerre nazie. Réduites à deux soupes par jour et un morceau de pain très noir, les rations distribuées varient peu d'un camp à un autre.

La possession de cuillères, couteaux, et dans une moindre mesure de quarts et gamelles revêt un enjeu primordial au sein de l'univers concentrationnaire. Sans cuillère, le déporté est condamné à laper sa soupe comme un animal. Fabriqués en cachette dans les matériaux les plus inattendus, volés ou échangés, ces objets sont essentiels à la survie dans le camp. Leur conservation, comme celle saisissante de rations de pain intactes, démontre la volonté de témoigner de la faim et du dénuement extrêmes auxquels ont été contraints les déportés.

LA SCÉNOGRAPHIE

PAR L'ATELIER L+M

Après *Traits résistants* en 2011 et *C'est le débarquement* en 2014, l'atelier L+M signe sa troisième scénographie pour le CHRD.

Les scénographes proposent un parcours fluide et linéaire, s'appuyant sur un jeu de cimaises « à trous » pour évoquer les coupons et tickets manquants sur les cartes d'approvisionnement.

Les couleurs vont du bleu gris au rose passé pour répondre aux tonalités que l'on trouve sur ces mêmes tickets. Des vitrines-boîtes sont scandées d'étagères en bois comme un clin d'œil aux rayonnages des épiceries.

L'esthétique graphique de l'exposition s'appuie sur une typographie soit compressée, pour évoquer les rations qui se restreignent, soit étirée pour rappeler la soupe que l'on délaie à l'infini.

L'expérience de visite permet tout à la fois d'acquérir des connaissances historiques sur le sujet, traité dans toutes ses composantes, et de solliciter la mémoire individuelle et familiale des visiteurs. L'effet d'immersion est facilité par la mise à disposition d'une documentation iconographique, complétée par des dispositifs sonores et audiovisuels.

La succession des thématiques dans l'espace d'exposition conduit à un enchaînement de documents et d'objets de nature et d'intensité très différentes : un bocal de haricots verts daté de 1942, une série de cartes postales humoristiques situées non loin d'un morceau de pain ramené par un déporté de Dachau ou de photographies attestant de la sous-nutrition des malades des hôpitaux lyonnais. Les scénographes ont agencé des espaces distincts et immersifs, tout en affirmant une écriture graphique contemporaine.



COLLECTE DE TÉMOIGNAGES

AVEC L'ASSOCIATION LA PIERRE ANGULAIRE PARTENAIRE DE LA FONDATION HABITAT ET HUMANISME

Dans le cadre de la préparation de l'exposition, le CHRD a souhaité récolter la parole de celles et ceux qui conservent la mémoire des années de restrictions et de pénuries, et qui l'ont peut-être traduite en gestes ou habitudes bien au-delà de la période de la guerre. Une rencontre avec des membres de la Fondation Habitat et Humanisme a mis en exergue l'intérêt qu'il y avait à faire de certains EHPAD du Rhône le lieu de captation de ces échanges.

Partenaire de la Fondation Habitat et Humanisme, La Pierre Angulaire est une association créée en 2000 pour venir en aide aux personnes âgées fragilisées ou dépendantes. La création du réseau a bénéficié du soutien de congrégations religieuses et d'un groupe de membres fondateurs partageant une sensibilité humaniste et une même attention à la fragilité. L'association est constituée d'un réseau d'établissements sociaux et médico-sociaux, animés par l'objectif du « prendre soin » de la personne. Deux EHPAD lyonnais, Saint-Charles et Saint-François, sont notamment dirigés par La Pierre Angulaire.

Ces deux sites ont donc été choisis pour l'organisation de rencontres, co-orchestrées par l'animateur des EHPAD et une médiatrice du CHRD. Des temps d'échange collectif, présentant le CHRD, ses missions et l'exposition sur l'alimentation, ont précédé la captation des témoignages des résidents qui le souhaitaient. Au-delà de leurs souvenirs de guerre, pour certains douloureux, nous avons souhaité interroger les traces que les contraintes alimentaires ont laissé dans leurs pratiques jusqu'à aujourd'hui.

Ces témoignages font l'objet d'une séquence spécifique dans l'exposition, un temps fort, riche en sens et en émotions.

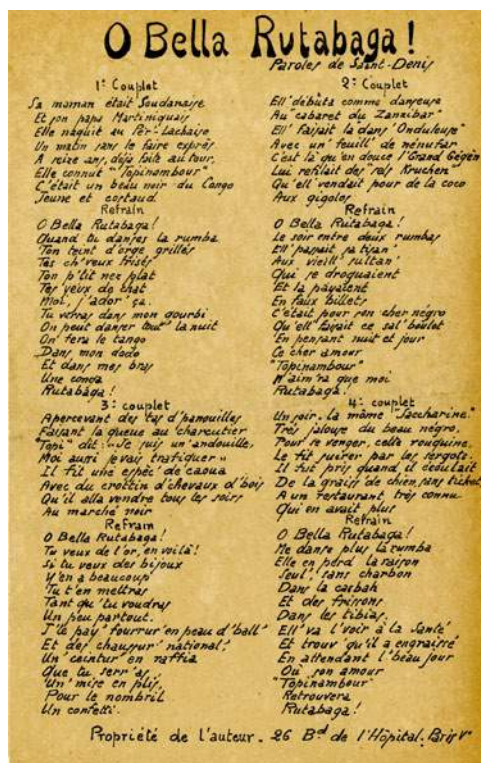
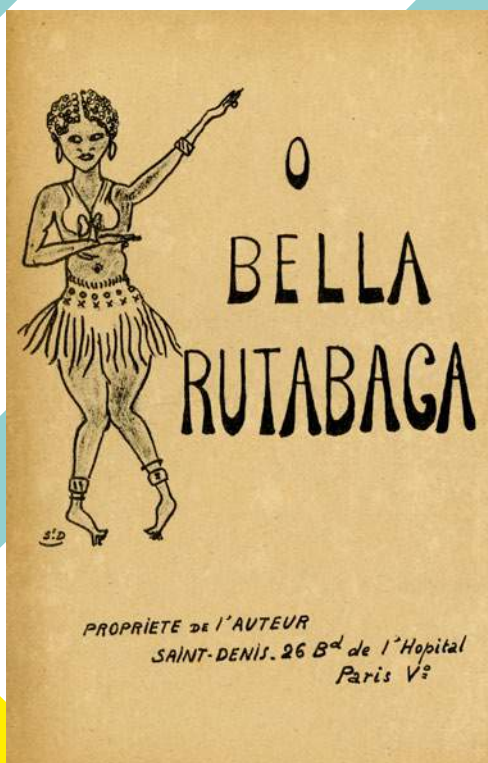
La Pierre Angulaire
Membre du Mouvement
habitat et humanisme 

MISE EN MUSIQUE DE PARTITIONS

PAR LE CONSERVATOIRE NATIONAL SUPÉRIEUR
DE MUSIQUE ET DE DANSE DE LYON

Le CHRD détient dans ses collections un fonds très riche de partitions. Parmi elles, nombreuses sont celles qui évoquent les difficultés du ravitaillement ou qui en font leur sujet principal. Objet de toutes les plaisanteries, le rationnement devient très vite un sujet de prédilection pour les chansonniers et les fantaisistes tout au long des années de guerre. Aux côtés du célèbre *Les Jours Sans*, que chante en 1941 Fernandel et qui donne son nom à l'exposition, il s'agissait de rendre possible l'accès à des chansons aux titres évocateurs : *Y a du rutabaga*, *Marché noir*, *Donne-moi d'quoi qu't'as t'auras d'quoi qu'j'ai*, etc.

Les enregistrements de ces chansons étant extrêmement rares, le CHRD a proposé aux classes de chant du CNSMD de s'emparer de cette matière vibrante et spectaculaire pour une mise en voix et en musique accessibles dans le parcours d'exposition. Cette incursion dans le monde des chansonniers intègre une partie consacrée à l'humour, envisagé comme un moyen parmi d'autres de faire face aux difficultés du quotidien.



CNS
MD
CONSERVATOIRE
NATIONAL
SUPÉRIEUR
MUSIQUE ET DANSE
DE LYON



LES RECETTES DE SIMONE

A BASE DE MIETTES DE PAIN



SOUFFLE AUX MIETTES

- Faites gonfler trois cuillerées de miettes de pain dans une tasse de lait écrémé.
- Cassez quatre œufs en séparant les blancs des jaunes
- Mélangez les œufs avec les miettes imbibées
 - Battez en neige
 - Ajoutez au mélange.
- Assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Mettez le tout dans un moule à soufflés graissé et faites monter au four doux.
- Comptez vingt minutes de cuisson et servez sans attendre.



MASCARADE

- Faites cuire d'abord à l'eau salée un kilo d'épinards.
 - Egouttez ensuite parfaitement puis hachez.
 - D'autre part, répartissez sur le fond d'un plat à gratin six ou sept cuillerées à bouche de miettes de pain.
 - Arrosez d'un volume égal de lait écrémé puis dispersez sur le tout 100 grammes environ de fromage râpé.
- Mettez au four doux pendant un quart d'heure.
- Retirez alors le plat pour couvrir le fond fromagé avec les épinards.
- Arrosez la surface d'un peu de beurre ou de saindoux fondu, et remettez au four juste le temps nécessaire pour réchauffer à point tout l'ensemble.



PAIN AUBORE

- Faites cuire à l'eau une livre de carottes.
 - Réduisez-les en purée.
- Mettez dans un récipient deux verres de lait écrémé, 60 grammes de miettes de pain, deux œufs battus, une noix de beurre ou de saindoux et du sel.
- Mélangez et ajoutez la purée de carottes.
- Beurrez une petite cocotte ou un moule à charlotte, tassez dedans le mélange et faites cuire au four pendant 45 minutes.
- Démoulez et servez chaud ou froid.

PAIN PAILLE

- Faites gonfler dans un demi-litre de lait écrémé, bouillant et salé, 110 grammes de miettes de pain.
- Passez ensuite dans une passoire à gros trous. Très délicatement prenez à la fourchette les vermicelles ainsi formés, posez-les en couche mince sur un plat beurré
- Faites dessécher au four, saupoudrez de sel et servez avec grillades ou rôti.
- Cette préparation remplace agréablement les pommes paille qu'on ne peut réaliser sans friture.



TOMATES FARCIES AU MAIGRE

- Creusez, puis égouttez bien de belles tomates.
- Préparez une vinaigrette très relevée de fines herbes et de moutarde.
- Comptez une cuillerée à bouche de sauce par tomate.
- Dans cette préparation mettez des miettes de pain jusqu'à saturation.
- Celle-ci ayant absorbé toute la sauce, ajoutez des œufs durs hachés (un pour deux tomates) et mélangez bien.
- Emplissez le vide des tomates de cet amalgame, montez la farce en dôme lisse et servez très frais.



PAIN DE MIETTES

- Lavez soigneusement deux poignées de raisins secs.
- Mettez-les dans un récipient avec un demi litre de lait, deux tasses de miettes, un œuf battu, quelques hachures d'écorces d'orange. Mélangez bien le tout.
- Beurrez ou graissez un moule, versez le mélange dedans, tassez bien et faites cuire au four pendant une trentaine de minutes.
- Laissez tiédir pour démouler et servez avec un coulis d'abricots ou de groseilles.

FLAN MIDINETTE

- Battez deux œufs que vous allongez d'un demi-litre de lait écrémé sucré.
- Mettez dedans à gonfler 100 grammes environ de miettes de pain.
- Parfumez à la vanille ou au zeste de citron et versez la pâte dans un moule à flan.
- Faites prendre au four et servez chaud ou froid. Ce flan est aussi bon dans les deux cas.

GATEAUX VA-VITE

- Faites gonfler dans un demi-litre de lait écrémé deux tasses de miettes de pain.
- Dans un récipient, mettez les miettes trempées, un peu de sucre cristallisé, quelques pincées de poudre de cannelle. Mélangez bien.
- Sur un papier huilé, disposez le mélange en petits tas plats et cuisez au four vif pendant quinze minutes.

TARTE DU SAUVAGE

- Sucrez légèrement deux tasses de lait.
- Ajoutez deux œufs battus et deux tasses de miettes de pain.
- Graissez un moule à tarte mettez-y la pâte.
- Couvrez complètement de cerises noires. Avec le doigt, faites une légère pression sur chacune pour l'enfoncer presque entièrement dans la pâte. Saupoudrez si possible de sucre.
- Mettez à cuire au four pendant une quarantaine de minutes.

PÂTE DE VIANDE SANS VIANDE

- Dans un récipient, mettez une tasse à thé de chapelure, deux œufs, une demi-tasse de graisse de veau ou du saindoux fondu, une demi-tasse entière de graisse. Salez, poivrez selon le gout, et mélangez-le tout parfaitement.
- Laissez gonfler la chapelure pendant deux heures environ. Graissez ensuite un moule à couvercle, versez dedans la préparation, égalisez la surface, disposez dessus feuille de laurier et brindille de thym. Couvrez et faites cuire au four de moyenne chaleur pendant une heure.
- Démoulez et servez accompagné, soit d'une purée de pommes de terre, soit d'un coulis de marrons, ou bien encore d'une sauce poulette.
- Par ses propriétés nutritives et savoureuses, ce plat inédit est tout indiqué comme élément de substitution à la viande

PANADE SIMPLE

- Faites tremper du pain rassis dans l'eau froide ; quand il a bu d'eau tout ce qu'il en peut boire, il faut que celle-ci arrive encore au même niveau que lui.
- Salez et mettez à cuire à feu doux une heure environ, casserole aux trois quarts couverte ; à la fin de la cuisson, remuez et mêlez bien
- Si vous aimez la panade fine, passez la au presse
- Mettez dans la soupière un œuf battu ; ajoutez en tournant une demi-tasse de lait chaud mais non bouillant puis, peu à peu, la panade en tournant toujours et pour finir une noix de beurre.
- Si vous n'avez ni beurre ni œuf liez avec une petite béchamel épaisse

CONSEIL SCIENTIFIQUE & PRÊTEURS

CONSEIL SCIENTIFIQUE

VINCENT BRIAND est attaché de conservation au musée de la Résistance et de la Déportation de Besançon.

ISABELLE VON BUELTZINGSLOEWEN est professeure d'histoire contemporaine à l'université de Lyon (- Lumière Lyon 2) et membre du LARHRA. Outre sur le sort des populations « fragiles » dans la Seconde Guerre mondiale, ses travaux portent sur l'histoire de la psychiatrie et de l'évolution des formes de prise en charge de la maladie mentale aux XX^e et XXI^e siècles. A l'intersection de ces deux champs de recherche, elle a notamment publié *L'Hécatombe des fous. La famine dans les hôpitaux psychiatriques français sous l'Occupation* (Aubier, 2007 et Champs Flammarion, 2009).

CHRISTOPHE CAPUANO est historien, maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Lumière Lyon II, enseignant à Sciences Po Lyon, à l'EHESS et à l'ENS de Lyon. Il est membre du LARHRA. Spécialiste du régime de Vichy et de la société française sous l'Occupation, il a travaillé plus particulièrement sur les conditions de vie des Lyonnais durant les années noires; la politique familiale, la délation, la lutte contre l'avortement et les nouveaux "lieux du politique" sous Vichy. Il a notamment publié *Vichy et la Famille. Réalités et faux-semblants d'une politique publique*, Rennes, PUR, 2009. Il a été conseillé historique sur le documentaire réalisé par Leïla Férault, *Bon Papa, un homme sous l'Occupation*, Bix films, 2007.

FABRICE GRECARD est enseignant, historien, né en 1975 à Bourges, auteur de plusieurs ouvrages portant sur la période de la Seconde Guerre mondiale en France, portant notamment sur les questions de marché noir, ravitaillement, vie quotidienne mais aussi la Résistance et les maquis. Principaux ouvrages : *La France du marché noir* (Payot, 2008), *Georges Guingouin, une légende du maquis* (Vendémiaire, 2014, prix Philippe Viannay-Défense de la France), *Tulle, 9 juin 1944, enquête sur un massacre* (Tallandier, 2014), *La drôle de guerre : l'entrée en guerre des Français* (Belin, septembre 2015). Dernier ouvrage paru (en collaboration avec Jean-Pierre Azéma) : *Les Français sous l'Occupation en 100 questions*, Tallandier, 2016.

NICOLE FOUCHER-JANIN est agrégée de lettres classiques. En 1989, elle participe à la création de l'université de la Mode (université Lumière-Lyon 2), dont elle a été co-directrice jusqu'en 2003. Enseignante au département des Arts du spectacle (université Lumière-Lyon 2), elle développe le programme éducatif « Lycéens au cinéma », puis « Collégiens au cinéma » [région Rhône-Alpes] par des interventions et des dossiers pédagogiques. Maître de conférences en mode et cinéma, elle oriente son enseignement et ses recherches sur les liens historiques, culturels, esthétiques et économiques du cinéma et de la mode. Elle collabore régulièrement à des catalogues d'expositions, dont *Pour vous, Mesdames !* édité par le CHRD en 2013.

HERVÉ JOLY est directeur de recherche CNRS au laboratoire Triangle (université de Lyon), travaille à la fois sur l'histoire économique et sociale des entreprises et sur la sociologie des élites dirigeantes dans la période contemporaine, avec un intérêt particulier pour la Seconde Guerre mondiale. Il a été l'animateur du groupement de recherche (GDR) du CNRS Les Entreprises française sous l'Occupation de 2002 à 2009. Il est membre du conseil scientifique du CHRD. Il a publié récemment *Les Gillet de Lyon. Fortunes d'une grande dynastie industrielle. 1838-2015* (2015).

BERNARD LE MAREC est pédiatre de formation, ancien professeur de Génétique au C.H.U. de Rennes, il a cessé toute activité professionnelle en 2001. Collectionneur dans l'âme, il a, depuis cette date, consacré ses loisirs à sa passion : la vie quotidienne pendant la guerre 1939/1945 et en particulier les restrictions. Il a synthétisé ses recherches dans un livre : « La France rationnée » paru en 2012.

CHRISTINE LEVISSE-TOUZÉ est historienne, Docteur ès lettres et directeur de recherche à l'Université Paris IV. Elle est également directrice du Musée du général Leclerc de Hauteclocque et de la Libération de Paris, Musée Jean Moulin depuis septembre 1991. Les derniers ouvrages auxquels elle a collaboré sont : *Jean Moulin, artiste, préfet, résistant* co-écrit avec Dominique Veillon, Tallandier, 2013 et *Libérer Paris août 1944* (sous sa direction, avec Dominique Veillon, Thomas Fontaine, Vincent Giraudier, Vladimir Trouplin) Ouest-France, 2014.

ÉDOUARD LYNCH est professeur d'histoire contemporaine à l'Université Lumière Lyon 2 et membre du Laboratoire d'Etudes Rurales (EA -3727). Il est membre du comité d'histoire des offices agricoles (France-Agrimer). Ses travaux portent sur l'histoire politique et sociale de l'agriculture française contemporaine, notamment sous l'angle des représentations et dans les sources audiovisuelles. Il est notamment l'auteur d'un article sur le ravitaillement dans *War, Agriculture, and Food. Rural Europe from the 1930s to the 1950s*, Routledge, 2012 et a codirigé avec Alain Chatriot et Edgar Leblanc, *Organiser les marchés agricoles. Le temps des fondateurs*, Armand Colin, 2012.

FLORENCE SAINT-CYR GHERARDI est directrice du musée d'Histoire de la Résistance et de la Déportation de l'Ain et du Haut-Jura à Nantua, co-auteur de *Propagande contre propagande en France 1939-1945*, Musées des pays de l'Ain, 2006.

DOMINIQUE VEILLON est historienne et directrice de recherche au CNRS. Elle travaille à l'Institut d'Histoire du Temps Présent sur la Seconde Guerre mondiale. On lui doit de nombreux ouvrages sur la Résistance et la vie quotidienne dont *La mode sous l'Occupation*, Payot, réédition en 2002. Elle fut commissaire de l'exposition *Pour vous, Mesdames !* en 2013 au CHRD.

PRÊTEURS

Musée de la Résistance nationale, Champigny-sur-Marne

Musée d'Histoire de la Résistance et de la Déportation de l'Ain et du Haut-Jura, Nantua

Musée de la Résistance et de la Déportation, Besançon

Musée du général Leclerc et de la Libération de Paris / Musée Jean Moulin, Paris

Musée de l'Éducation nationale, Rouen

Archives municipales de Lyon

Archives départementales du Rhône

Archives de l'Hôpital du Vinatier, Lyon

Prêteurs particuliers

LA PROGRAM- MATION CULTURELLE

PROGRAMME DÉTAILLÉ DISPONIBLE EN MARS

Pour accompagner l'exposition, le CHRD invite des spécialistes et des artistes pour approfondir et échanger autour de certains thèmes.

CONFÉRENCES / TABLES RONDES

Cycle de conférences animées par des membres du conseil scientifique de l'exposition et des spécialistes du sujet.

CINÉMA

Cycle de films en partenariat avec le cinéma Comœdia.
D'octobre 2017 à janvier 2018.

VISITES GUIDÉES

Visites guidées par un médiateur, les week-ends durant toute la durée de l'exposition.

Visites singulières par un spécialiste associé au projet *Les jours sans. L'alimentation en temps de guerre*. Un temps de rencontre et de partage pour porter un autre regard sur l'exposition.

JEUNE PUBLIC

Visites, ateliers et lectures autour de l'exposition, pendant les vacances scolaires.

ANIMATIONS

Lectures, performances artistiques, concerts, ateliers autour de la nourriture... des animations variées seront proposées dans le cadre d'événements tels que la Nuit des musées, la Fête de la musique ou les Journées du patrimoine.

LE CHRD

CENTRE D'HISTOIRE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE LYON



© Pierre Verrier

www.chrd.lyon.fr
04 72 73 99 00

**Centre d'Histoire de la Résistance
et de la Déportation**
14, avenue Berthelot - 69007 Lyon

**Du mercredi au dimanche,
de 10h à 18h**
Tarif : 8 € / 6 €

facebook.com/communication.chrd
twitter.com/chrdlyon

Soixante-quinze ans ont passé depuis les événements tragiques de la Seconde Guerre mondiale. Pourtant, cette histoire imprègne encore profondément notre société : l'intense production artistique, littéraire et cinématographique inspirée par la période, mais aussi la référence fréquente aux idéaux de la Résistance dans le champ politique, témoignent de l'importance de ce passé.

Le CHRD a vocation à rendre accessible ce patrimoine commun qu'est notre Histoire.

Longtemps, les musées dédiés à la Seconde Guerre mondiale se sont attachés à la formule « plus jamais ça » comme s'il suffisait d'évoquer cette histoire pour qu'elle ne se reproduise pas.

Désormais, la question essentielle est sans doute celle de l'accès aux connaissances historiques mais aussi l'approche sensible et intime de cette période dont le vécu a, durant deux générations, été transmis au sein des familles.

Alors que nous entrons désormais dans le « temps de l'Histoire », le CHRD se veut un outil de réflexion et d'échanges apte à aider nos contemporains à comprendre le monde complexe qui les entoure.

Aménagé symboliquement dans l'ancien siège de la Gestapo, là où Klaus Barbie a sévi, le parcours muséographique dévoile plus d'une centaine d'objets et de documents d'archives pour la plupart inédits, et livre la parole des témoins de l'époque à travers des dispositifs multimédias.

Des espaces de reconstitutions vont également mobiliser les sens du visiteur, l'invitant à pénétrer dans une maison des années 1940 pour mieux ressentir l'atmosphère de l'époque.

Riche d'un important centre de documentation et d'une programmation culturelle en prise avec l'actualité des droits de l'Homme, le CHRD est aussi un lieu d'échange et de rencontre, un outil qui permet à chacun de s'approprier l'histoire de la Seconde Guerre mondiale : une histoire proche de nous.

LES PHOTOS DE PRESSE



La pénurie s'affiche dans les magasins, ici pour le vin et la viande © André Gamet



Livraison de rutabagas chez le primeur
J. Armanet, 10 quai Victor Augagneur, à Lyon
Collection Nouvellet-Dugelay © Charles Bobenrieth



File quotidienne pour l'achat d'une ration de
pain avec ticket, Lyon, 1943
Collection Nouvellet-Dugelay © Charles Bobenrieth



« Tickets en 1941 » par J. Picci



« Difficultés du temps présent. Janvier 1941 »
par R. Carteron

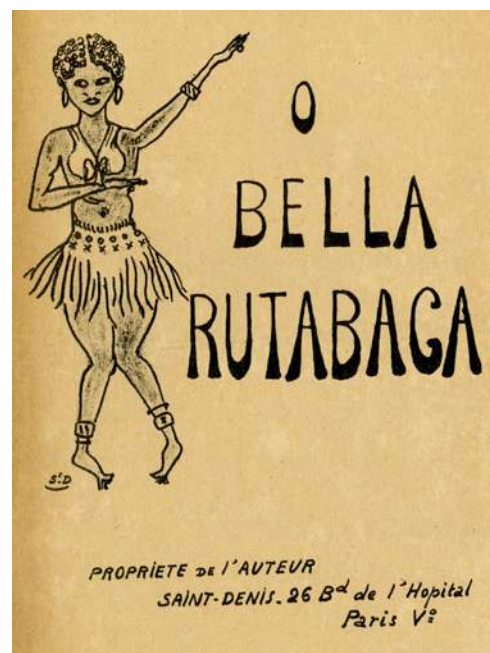
Dessins réalisés en cours complémentaire de l'Ecole de jeunes filles, rue de Patay, Paris.
Réseau Canopé – Le Musée national de l'Éducation



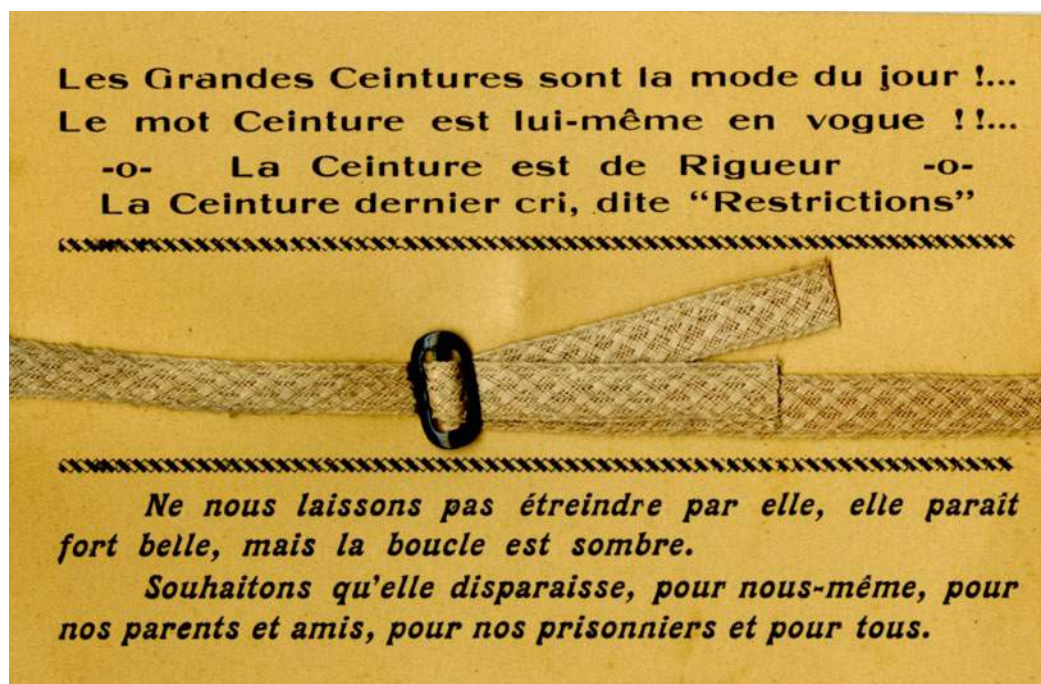
Affichettes éditées par le Service social de la Croix Rouge française
Collection particulière



Affiche réalisée en faveur des bons de solidarité émis
par le gouvernement de Vichy, illustrée par Jean Colin
Collection CHRD



Partition musicale « O Bella Rutabaga »
Collection particulière



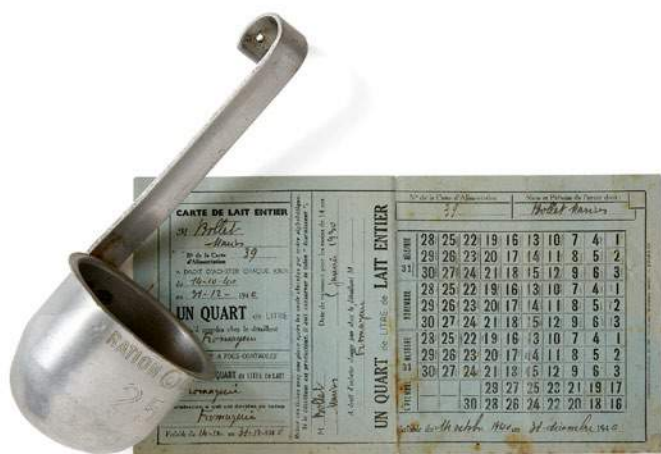
Carte postale « Ceinture »
Collection particulière



Carte postale « Envoyez-moi des tickets »,
illustrée par Lacroix
Collection particulière



Carte postale « Plus de tickets »
Collection particulière



Mesure de $\frac{1}{4}$ de litre et carte de lait, 1940
Collection particulière © Pierre Verrier



Morceaux de pain rapportés des camps
de Dachau et de Ravensbrück
Musée de la Résistance nationale, Champigny-sur-Marne
© Pierre Verrier



Bocal de haricots verts et instructions sur la
confection des conserves, 1942
Collection particulière et CHRD © Pierre Verrier



Boîte de biscuits caséinés et Almanach 1943
Collection particulière © Pierre Verrier



Boîte de « Secours aux mégots sans abri »
Collection particulière © Pierre Verrier