

# ANNÉE



Il y a cent ans, le 11 novembre 1918, on déclarait la fin de la Première Guerre Mondiale. Aussi, nous allons célébrer, au cours de ces prochains mois, cet événement majeur de notre Histoire



Le journal de la cantine  
Saint Just de Claix  
Saint Romans

Les communes de Saint Just de Claix et de Saint Romans se joignent à l'intercommunalité Saint Marcelin Vercors Isère Communauté SMVIC, pour célébrer le centenaire de la fin de la première guerre mondiale. Au sein des restaurants scolaires aussi, sera abordé ce thème, qui prépare tout un ensemble de festivités à venir. Bonne rentrée à toutes et tous ...

*Vous verrez peut-être un poilu (un militaire) qui viendra ici, à la cantine, vous parler de l'alimentation en temps de guerre, et ce sera l'occasion d'apprendre des tas de choses sur cet aspect fondamental de la vie d'un soldat. Parfois vous avez envie d'avoir un peu plus à manger, et vous demandez du « rab ». Ce mot vient du langage militaire : c'est le diminutif de rabiote, qui vient de "rabort", car on "rabort" les bords de la gamelle pour essayer de faire une pleine louchée (cuiller)!*  
*Dès la rentrée vous allez pouvoir participer à de nombreux ateliers à l'école, au hip-hop, au théâtre, à la bibliothèque, à l'atelier de poterie, voir une exposition et participer au spectacle de novembre sur ce thème.*

14<sup>Mission</sup> 18  
CENTENAIRE



Année 1 - Numéro 4 - septembre 2018 Cuit'Zine : journal mensuel de la cantine Saint Just de Claix - St Romans. Edité par la mairie, Commission Cantine

**Tomber sur un os :** Puisant ses origines dans les tranchées de la Première guerre mondiale, l'expression « tomber sur un os » vient du fait qu'à l'heure du repas, les rations n'étant pas très copieuses, les soldats les plus chanceux avaient le droit à un morceau de viande, tandis que les autres ne recevaient que les restes, et notamment les os !

A l'armée la cuisine s'appelle **l'intendance**, et les cuisiniers des « **riz-pain-sel** »

**La tarte** n'est pas un dessert mais un grand béréte. La nourriture se nomme : « **le rata** » cela vient de ratatouille mais c'est plus souvent un ragoût ou simplement un dîner.

La viande de boeuf en conserve (**corned beef**) était baptisée "**singe**" par les poilus car pour ouvrir les boîtes de conserve, on leur fournissait dès 1916 dans leur équipement, un ouvre boîte de marque « le singe ». Qui n'a pas entendu sa maman parler de **faire la popote** pour faire la cuisine ? Et bien la popote était une cuisine roulante qui permettait de nourrir 250 soldats à la fois.

**Et la corvée de soupe ?** Et bien c'était de porter la soupe sur plusieurs kilomètres aux soldats qui étaient dans les tranchées ... et non éplucher les pommes de terre comme on pourrait le croire.

Savez-vous que ... c'est pendant la guerre qu'ont été créés les bouillons concentrés et lait en poudre fabriqués spécialement pour les soldats. C'est également à cette période qu'est né le mot ersatz, mot allemand qui désignait les nourritures qui ne ressemblaient à l'original que de très loin. Idem pour le « Biffin », cela vient du mot « biffe », la fripe bon marché, et désignait l'ensemble des militaires basés en France en comparaison des magnifiques costumes de ceux qui étaient stationnés dans les colonies ...



### Une bien belle rencontre sénatoriale ...

Le 28 mai dernier, nous avons eu la joie de recevoir à la cantine de Saint Just de Claix Monsieur Guillaume Gontard, Sénateur de l'Isère. Il a partagé en toute simplicité le repas des enfants, sans que nous ayons fait le moindre changement au menu. Une occasion de passer en revue l'ensemble des actions réalisées et en cours, mais aussi de parler en toute liberté des problèmes liés à notre démarche « bio » et « circuits courts ». La présence, à la même table, d'élus (de Saint Just de Claix et de Saint Romans), de producteurs, d'intermédiaires approvisionneurs, du corps enseignant et des équipes de cuisine s'est révélée enrichissante. De nombreux aspects de nos difficultés ont pu être ainsi abordés, mais aussi, dans le même temps de nouvelles idées et perspectives ont vu le jour et seront mises en place prochainement. Nous avons apprécié ce moment convivial et la grande écoute de Monsieur Gontard, conseiller municipal d'un petit village du Trièves, s'est montré bien au fait de nos efforts et s'est voulu être un précieux relai pour nous aider dans nos démarches à venir.



### De la graine à l'assiette ...

Cette année nous souhaitons mettre en place avec Cyrille Fatoux (le temps des légumes), maraîcher bio à Saint Hilaire du Rosier, Estelle Biolchini, Professeure des écoles titularisée à Saint Just de Claix, et les parents intéressés par la démarche, un suivi complet de la production d'un légume « bio ». Ainsi les enfants seront présents à la plantation sur l'exploitation, au cours de la croissance et lors de la récolte. Avec ces différentes étapes ils apprendront le processus complet d'une agriculture responsable, et concertée. Lors de la préparation et du service en salle de cette production, ils en seront bien sûr avertis, afin qu'ils aient le plaisir de déguster un produit qu'ils auront pu suivre de la terre à l'assiette.

Ce sera l'occasion de leur faire prendre conscience du circuit complet de la culture maraîchère, et d'interagir avec eux sur les différents aspects abordés. Une réflexion aussi sur les principes de respect de l'environnement, respect des écosystèmes et des saisonnalités. La mise en compostage des déchets organiques en fin de repas et leur participation active au développement et à la croissance des semis futurs, permettra de venir finaliser cette découverte du cycle de production. Bien sûr, l'ensemble de ces phases de découverte sera accompagné par un appui pédagogique à travers le Cuit'Zine, les équipes de restauration et les enseignants.

### Agenda :

**En septembre**, au restaurant : **Passage et discussion avec un poilu** afin de préparer les activités liées à la célébration du centenaire de la fin de la première guerre mondiale, et interpellier les enfants sur des thèmes comme l'hygiène, les saveurs, les notions d'alimentation et de vie, la privation et ses impacts sur le corps, le gaspillage, le rationnement, les produits de base de l'alimentation, la notion de produit sain ...

Nous laissons le mois de septembre passer avec sérénité, afin de prévoir plusieurs rendez-vous **courant octobre** : **Commission cantine et création de la commission menu.**

### Viande à tous les repas ?

De plus en plus de cantines demandent de restreindre le nombre de repas avec de la viande. Nous nous sommes réunis en juin pour aborder ce sujet. Il a été décidé que ce sujet d'actualité, très sensible pour (par) ses enjeux sociétaux et ses impacts sur la santé, est devenu incontournable et continue d'être à l'étude. **Il a été décidé de ne proposer que deux repas par mois sans viande.**

Nous ne restons cependant pas insensibles aux aspects décrits par cette réflexion, et par la pollution écologique engendrée par une surproduction de bêtes destinées à la consommation. Nous souhaitons vivement vous associer à ce débat dès le mois d'octobre. *(voir page 4)*

Pendant la Grande Guerre, les soldats vivent et se nourrissent bien souvent sur les zones de combat elles-mêmes. Une gigantesque organisation humaine et matérielle va se mettre en place pour approvisionner les troupes en boissons et nourriture, des denrées que les poilus vont baptiser d'un mot d'argot, la popote.

Dans l'armée française, **chaque soldat reçoit par ration 700g de pain, 500g de viande, 100g de légumes secs et bien sûr un bol de la fameuse soupe du poilu.** Dès 1915, l'armée française met en place un système de cuisines roulantes. Installées en deuxième ligne, équipées de 4 marmites de 100 litres de chacune, elles permettent de nourrir 250

hommes à la fois. *(voir page suivante : « la popote »)*

**Principaux aliments :** Du bœuf en boite (appelé du singe), des sardines, du chocolat, la boule de pain. Il y avait aussi les fameux biscuits de guerre, des pommes de terre et la soupe. On distribuait aussi de l'eau de vie (que nos soldats appelaient, « barbelé » !).

Reste encore à acheminer la soupe au cœur des tranchées. La première partie du voyage se fait en train, reste alors, juste à l'orée des zones de combats, à l'amener dans les tranchées. C'est la corvée de soupe sur plusieurs kilomètres, un parcours dangereux où beaucoup de soldats y laisseront leur vie ! 2



**Pourquoi les soldats appelaient ils la viande qu'ils mangeaient ... de la viande de singe ?  
Il n'ont pourtant jamais mangé du singe**

Sers toi de l'illustration ...



**Réponse**

A partir de 1915 l'Armée Française donnait à tous ses soldats un sac dans lequel ils avaient tout le nécessaire pour faire la guerre. Un peu comme toi en début d'année quand tu as toutes les fournitures scolaires pour passer une bonne année à l'école. Et pour les soldats on leur donnait un ouvre-boîte qui avait pour nom : « le singe ». C'est grâce à lui qu'ils pouvaient ouvrir leurs boîtes de conserve, qui contenait de la viande (le corned-beef). Ainsi appelaient-ils cette viande de la viande de singe.

**Le RATA :**



**Le rata**, est un ragout de pommes de terre et de haricots. C'était une sorte de soupe épaisse, (appelée aussi la soupe du poilu) qui tenait bien au ventre, et qui dissipait la sensation de faim. Ce n'était pas forcément très bon en goût, mais cela apportait aux hommes un maximum de choses essentielles pour qu'ils puissent marcher, faire du sport, se réchauffer, courir... Toi aussi il faut que tu manges de bonnes choses pour être en forme et avoir de l'énergie pour toute ta journée. Même si parfois le goût ne te plait pas, il est essentiel de manger ce que l'on te sert, ici, à la cantine ou à la maison. C'est en mangeant que tu prendras des forces, que tu auras ce qu'il faut pour bien grandir, et que tu pourras faire des tas de choses dans ta journée, sans être fatigué(e).

*Quand tu verras le soldat dans la cantine, demandes lui de te parler de ce « rata ».*

*Et qui sait ... Peut-être que tu pourras même y goûter pour savoir ce que c'est !*

**La popote**

On a tous entendu nos parents ou nos grands parents dire, en parlant de faire la cuisine : « je vais faire la popote ». Comme nous l'avons vu à la page précédente, cette expression vient de la première guerre mondiale.



Il s'agissait d'arriver à faire manger, tous les jours, l'ensemble des soldats. Il a fallu alors inventer une cuisine roulante, sachant qu'on ne pouvait pas utiliser les briques réfractaires pour le foyer, car les secousses les cassaient. Comme nous n'avions pas tout le matériel nécessaire sur place, on utilisait donc une sorte de grosse charrette, sur laquelle était installé un foyer dans lequel on brûlait du charbon ou du bois. Au dessus il y avait 4 marmites géantes



de 100 litres chacune qui permettaient de nourrir 250 hommes. Les plats préparés à l'arrière par les cuisiniers étaient alors convoyés par le « déchet » (une sorte de petit train) jusqu'aux zones de combat.



**Drôle de nom quand même ...**

**Si tu as bien lu la première page de ton Cuit'Zine, tu sauras répondre à cette question ... Selon toi qu'est ce qui relie ces deux images ? « allez je t'aide, c'est une question de vocabulaire »**



**Réponse**

Le grand bêtard de Benoît Bristfer, le petit garçon qui court à toute vitesse, s'appelle une tarte, tout comme la pâtisserie fumante illustrée à côté. Une bizarrerie de la langue française, que l'on doit aussi au langage des soldats. La « tarte » est utilisée par les soldats qui sont en montagne, pour les protéger du soleil. C'est pour cela qu'ils sont bien plus grands que les autres bêtards de l'armée. Mais c'est aussi à cause de ça, et donc de leur forme très allongée, qu'on les appelle une tarte.



# ORDRE DE MOBILISATION GÉNÉRALE

Cette année  
oeuvrer pour que tous  
avoir des menus de  
les produits « Bio »

Pour ce qui est des  
viandes, nous lancerons ce débat en cours d'année, lors des commissions  
menus, qui seront à même de décider de ce que vous souhaitez pour vos enfants  
dans les années à venir.

Nous ne pouvons que vous encourager à vous tenir informés des prochaines  
réunions prévues, afin de faire entendre vos points de vue. Les dates seront  
données sur le Cuit'Zine, sur le site internet des commune de Saint Just de Claix  
et celui de Saint Romans, et affichées en mairie.

encore, nous allons  
les enfants puissent  
qualité, en favorisant  
et les circuits courts.

repas dits « sans



DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE!



Fenouil



Potiron



Châtaignes



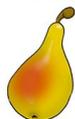
Céleri-rave



Blettes



Betterave



Poire



Raisin

Et voilà l'automne, et avec cette saison nous allons pouvoir manger ces fruits et légumes ci-dessus.  
Mais dis moi ... Peux tu me dire quels sont les produits que l'on pourra manger cette saison ? Si tu y arrives tu seras  
déjà au top, et plus difficile ... sauras tu trouver les saisons auxquelles appartient tous ces aliments ?



Fraises



Courgettes



Fenouil



Cerises



Pêche et  
nectarine



Viandes



Haricots verts



Poivron

PRINTEMPS

AUTOMNE

TOUTE  
L'ANNEE

ETE

HIVER



Pomme  
de terre  
nouvelle



Pain



Petits pois



Aubergines



Figue



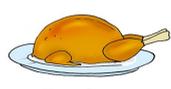
Poisson  
d'élevage



Betterave



Salade



Poulet



Petits fruits  
rouges



Navet, poireau,  
carottes



Brocoli



Potiron

DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE!

Les réponses sont sur le poster « Des produits bio toute l'année » ... A toi de trouver...