

Chronique animalière n° 7 :

Les réquisitions d'animaux dans Bruxelles occupée (1914-1918) et leurs conséquences inattendues.



Une charrette tirée par un boeuf de la Brasserie L'Alliance (ue de la Clinique 45 Bruxelles Midi) en 1915
© Jean d'Osta

Des bœufs à la place des chevaux.

Ces réquisitions vont avoir des conséquences imprévues et les rues vont offrir aux badauds, des spectacles bien bizarres. A Ixelles, Jean d'Osta ne voit plus passer les fiers chevaux alezans qui l'avaient tant fait rêver avant la guerre. A leur place, ce sont de placides bovins qui tirent très lentement les charrettes de brasseur. Autre exemple, le service de la ferme des boues emploie, lui aussi, des bœufs, à tel point qu'une partie des écuries du service de voirie communale est aménagée en étable pour recevoir une dizaine de ruminants.

La disparition des chevaux va obliger les gens à recourir à toutes sortes de solutions. Le 26 janvier 1917, les curieux ont la surprise de voir passer – au beau milieu de la rue du Trône - un convoi de déménagement, en provenance de Namur, tiré par...une ancienne locomotive routière qui faisait, sur le pavé, un bruit énorme et qui crachait de grosses fumées noires. Dans certaines communes, l'absence totale d'animaux pour tirer les attelages oblige les autorités à se rabattre sur la force humaine !

Les agissements des Allemands remettent profondément en question l'organisation d'une ville où le rôle de chaque animal était soigneusement intégré aux logiques de transport. En 1916, il faut plus d'une demi journée de route pour effectuer une course quand la charrette est tirée par deux bêtes à cornes. La guerre replonge le pays occupé à l' « époque mérovingienne ».¹

Des porcheries et des étables intercommunales pour combattre la pénurie.

En plus du fait de voir leur liberté de mouvement restreinte aux limites de leur commune, les Bruxellois doivent également faire face, durant quatre ans, à une pénurie d'aliments et de biens fabriqués principalement à partir de produits animaliers. Le blocus imposé par les Britanniques interdit notamment, l'importation de bestiaux pour l'approvisionnement des marchés. A Bruxelles, la majorité des porcs et des bovins sont abattus au profit de l'armée allemande.ⁱⁱ On ne compte plus le nombre de charcuteries qui se sont ouvertes, au centre de la ville, débitant le lard, le saindoux et les jambons pour ensuite expédier ces « delikatessen » directement en Allemagne, via le chemin de fer et aux frais de l'occupant.

A partir de mars 1917, le Comité national de Secours et d'Alimentation décide de mettre en place – en collaboration avec les communes du Grand Bruxelles – un élevage de porcs pour lutter contre l'abattage excessif.ⁱⁱⁱ C'est entre la place

Saintelette, le quai de Willebroeck et l'Allée Verte que se situait la porcherie intercommunale installée par la Ville de Bruxelles, avec une capacité de 2 000 porcs ; leur lard – qui se vendait en mars 1917 alors quinze francs le kilo ! – pourra ainsi être cédé aux gens à raison de six francs à la boucherie communale, située elle sur les boulevards du centre.



Carte postale caricature sur le type d'attelage © Jean Heyblom.

La ville à la campagne... ou la campagne à la ville ?

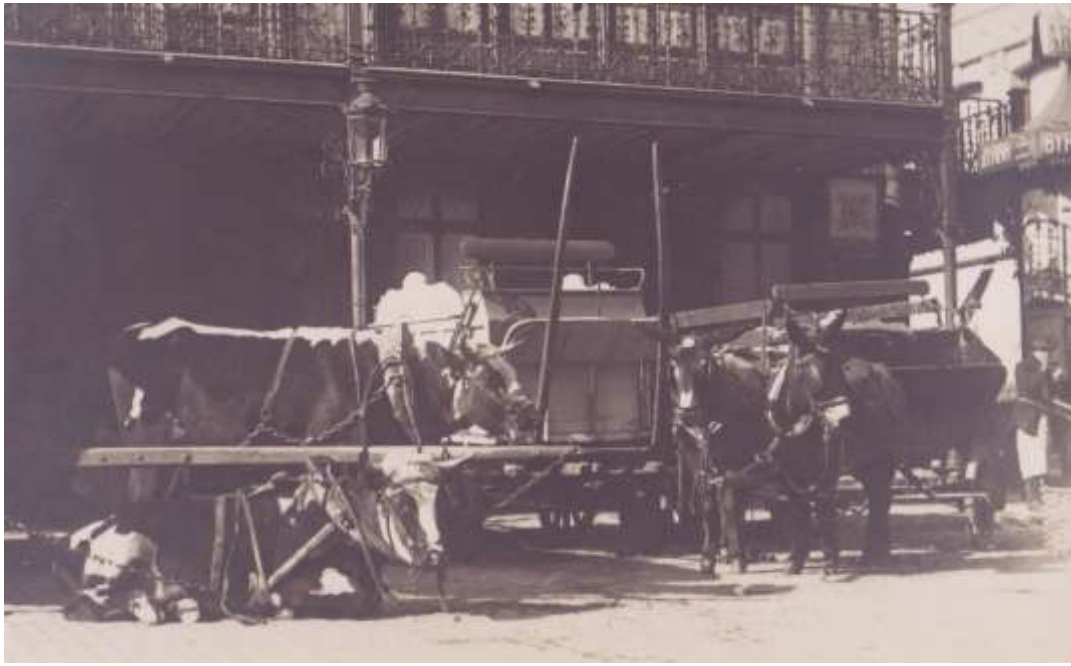
Au fil des mois, la quantité de produits alimentaires disponibles sur le marché diminue. A la crèmerie de la rue Longue Vie, les bonnes tranches de lard disparaissent des vitrines et les cloches à fromage restent désespérément vides. Pour éviter la disette, la mère et la tante de Jean d'Osta s'absentent pour se rendre jusque dans les fermes de Wemmel et de Schepdael où le fermier Edmond et d'autres parviennent encore à leurs fournir de quoi renouveler la petite pyramide d'œufs sur le comptoir du magasin. Néanmoins, chaque voyage demeure risqué pour un butin souvent bien maigre, car les Allemands ordonnent bientôt aux fermiers de la banlieue bruxelloise de leur céder poules pondeuses et œufs, avec droit de n'en conserver qu'une petite part (quand l'occupant a l'indulgence de trouver la ponte suffisante !)^{iv}



Un terrain cultivé à l'actuel bld de Berlaimont en 1915 (à gauche la rue Montagne de Sion, au milieu la rue de la Banque, à droite la rue de Berlaimont) ©Jean d'Osta

A l'exemple des femmes de la famille d'Osta, les ménagères de Bruxelles déploient toutes leurs ressources pour trouver des solutions à la crise de l'approvisionnement. Sans hésiter, elles font jouer en plein les liens que l'on entretient avec les campagnes. En fonction des saisons, les promenades sont mises à profit pour cueillir des champignons, des châtaignes et des feuilles de pissenlit que l'on trouve dans les nombreuses zones encore rurales de la ville. Des hommes qui ne sont pas mobilisés s'adonnent, pour leur part, à la chasse en forêt de Soignes et tentent de rapporter sur la table de leur ménage le petit gibier que l'Allemand leur a autorisé (ou non) à consommer ou vendre sur les marchés.v Un bulletin appelé « Wildschein » - indiquant le district d'origine où l'animal a été abattu - doit être attaché à chaque bête pour pouvoir être transportée et vendue par des civils. Le Belge qui veut manger du lièvre doit le payer au moins 15 francs à l'officier allemand propriétaire de la chasse. On compte aussi 2,50 f pour les coqs et faisans, 1,50 f pour le canard, 1 f le kilo pour le cerf et le sanglier, ou encore 20 f pour un chevreuil entier ! Autant dire que peu de bêtes arrivent jusque dans l'assiette des Bruxellois...

Devant la pénurie alimentaire, les gens, qui en ont la possibilité, aménagent un petit lopin de terre, notamment aux environs du quartier de la Putterie, qu'ils transforment en potager sur autorisation de la Ville (et ce dès février 1915).vi On en profite aussi pour y élever quelques volailles. Les Bruxellois redécouvrent l'importance de l'élevage des petits animaux en ces temps difficiles. Certains diététiciens en vantent les avantages dans des guides rédigés à l'intention des ménagères. Voici ce qu'on peut lire dans l'un d'eux concernant l'élevage des lapins à Bruxelles en 1915 : « On peut prévenir cette pénurie de viande de bœuf ou de porc par l'élevage de lapins qui donnent après quelques mois, un à deux kilogrammes de bonne chair, facile à digérer. Les lapins ne demandent, pour toute alimentation, qu'un peu de verdure et des déchets de table.... Cette viande, dédaignée en temps de pléthore et



Un attelage d'ânes et de boeufs devant les Halles en 14-18 © F. Samin

d'abondance, revêt en nos semaines de détresse et de famine, une valeur très réelle. »vii

Les brebis et les chèvres sont aussi très recherchées pour leur lait. Avoir ces animaux à proximité directe permet de garantir la qualité des produits laitiers en ces temps où ressurgissent – vis-à-vis des paysans - les vieux soupçons de falsification de produits. Les médecins tentent de présenter comme une valeur ajoutée, pour lutter contre la dureté de la vie en ville sous l'occupation, l'élevage d'animaux de pâtûre : « L'emplacement de l'étable ne constitue pas, même en ville, un problème insoluble et les déchets de cuisine seraient rendus au centuple par ces animaux au lait fortifiant, d'une grande richesse nutritive et d'un emploi immédiat dans les ménages ; le fumier permettrait une culture maraîchère de premier ordre. »viii

Mais malheureusement, la majorité des Bruxellois connaissent un dénuement tel qu'ils n'ont plus les moyens de penser à disposer de leur propre petit cheptel pour survivre. Beaucoup se retrouvent donc frappés de plein fouet par la diminution des importations de denrées alimentaires qui n'arrivent plus à Bruxelles qu'au compte goutte. A la fin de la guerre, les aliments de base se vendent à des prix exorbitants. En octobre 1918, on en était de 20 à 23 francs pour les viandes de bœuf et de porc, 1,25 f pour un litre de lait et 30 f pour un kilo de beurre.

Se nourrir devient un tel problème qu'il semblerait que les plus pauvres aient même accepté de manger du chien et du chat, en connaissance de cause, parce que leur viande était moins chère !ix Dans un tel contexte, quiconque a la chance de continuer à garder son propre animal domestique est très vite montré du doigt, comme ces ménagères « bourgeoises » ou « ouvrières » habitantes de nos villes qui se paient le luxe de conserver leur chien ! « Ne pourraient-elles remplacer ce gardien par une chèvre ou un mouton » écrit notre source citée supra .

ⁱ Gilles, Ooms, Delandsheere, t II, 1916, p. 282

ⁱⁱ « Dispositions à prendre contre les épizooties », Avis, Ordonnances et nouvelles de guerre allemandes, t. 28 1^{er} janvier - 25 février 1918, p. 117.

-
- iii Gilles, Ooms, Delandsheere, *Cinquante mois d'occupation allemande (1917)*, Librairie Albert Dewit, Tome III, Bruxelles, 1917, pp. 155-156
- iv Gilles, Ooms, Delandsheere, t. III, 1917, p. 14
- v Gilles, Ooms, Delandsheere, t. I, 1914-1915, pp. 429-430
- vi V. Piette, « Les femmes et la ville en temps de guerre. Bruxelles en 1914-1918 », in S. Jaumain et P. A. Linteau (dir.), *Vivre en ville. Bruxelles et Montréal (XIXe-XXe siècles)*, Peter Lang, études canadiennes n° 9, Bruxelles, pp. 140-141.
- vii Peu d'études ont envisagé les conséquences de la première occupation allemande de Bruxelles sur le quotidien des campagnes et des paysans. A ce sujet voir principalement Thérèse Symons, « l'art d'accomoder les restrictions », in *Bruxelles en 14-18 : la guerre au quotidien*, Cahiers de la Fonderie n° 32, 07/2005, pp. 40-45
- viii E. Lamont, *Notre pain quotidien. Recueil de recettes à disposition de chacun*, Marcel Tricot et Désiré Roland, 1915, p. 16
- ix Signe de la récupération extrême de tous les produits d'origine animale par les Allemands, en mai 1917, l'occupant autorise par nécessité l'abattage des chiens et la consommation de leur viande par les civils. Cette viande dite de « qualité inférieure » ne peut être vendue ni aux Allemands, ni aux restaurants économiques. Les peaux, par contre, doivent être récupérées et livrées à la « Deutsche Haut-Sammelstelle ». (Gilles, Ooms, Delandsheere, t. III, 1917, p. 220.)