Note sur le ramassage des marrons d'Inde et des châtaignes.

Numéro d'inventaire : 1979.37929
Type de document : texte ou document administratif
Imprimeur : Desvignes (L.)
Date de création : 1917
Description : 3 feuilles imprimées + 1 feuille dactylographiée ou ronéotypée avec en-tête imprimé.
Mesures : hauteur : 275 mm ; largeur : 210 mm
Notes : La note sur le ramassage des marrons d'Inde et des châtaignes est accompagnée d'une circulaire ministérielle adressée aux maires + deux bordereaux vierges.
Mots-clés : Le travail des enfants, la mendicité
Filière : aucune
Niveau : aucun
Autres descriptions : Langue : Français
Nombre de pages : n.p.
Commentaire pagination : 5 p.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Service de la Main-d'Œuvre Scolaire

NOTE

sur le Ramassage des Marrons d'Inde et des Châtaignes

Utilité

Les marrons d'Inde et les châtaignes inutilisés par les communes et les particuliers devront être ramassés pour être employés dans les usines de guerre. Ils serviront à fabriquer, dans les distilleries contrôlées par les Services des Poudres et de l'Aéronautique, de l'alcool et de l'acétone, produits indispensables à la Défense Nationale. En employant ces matières premières, on économisera des quantités correspondantes de maïs et de riz qu'il y a intérêt à réserver le plus possible à l'alimentation humaine.

Ramassage

Les marrons et les châtaignes seront vraisemblablement ramassés surtout par les enfants qui les porteront, pour être rassemblés à l'endroit ou aux endroits qui seront indiqués par le Maire. Une personne désignée par lui à cet effet (secrétaire de mairie, instituteur, etc...), comme *collecteur de marrons,* les recevra et vérifiera les quantités apportées en vue du paiement ultérieur de ces récoltes.

Séchage

Cette même personne (*collecteur*) sera chargée de faire sécher les marrons et châtaignes et de les envoyer à la gare expéditrice.

Les marrons ou châtaignes devront être dépouillés de leur écorce verte et étalés en couche mince ne dépassant pas dix centimètres dans un endroit sec, couvert, suffisamment aéré et légèrement chauffé si possible.

Le séchage devra durer deux mois au minimum; au bout de ce temps, les marrons ou châtaignes auront perdu 25 à 30 0/0 de leur poids initial. Il sera utile de les remuer de temps à autre. Un bon séchage est indispensable pour assurer la conservation de ces matières premières qui ne pourraient être utilisées en mauvais état.

Centralisation à la Gare expéditrice

A la date qui sera indiquée, les marrons (ou châtaignes) devront être adressés par wagon aux usines désignées. Mais la récolte d'une commune ne pouvant, souvent, assurer le chargement complet d'un wagon exigé par les Compagnies; c'est-à-dire environ 8 tonnes de châtaignes ou marrons (1), *les collecteurs* des différentes communes desservies par une même gare, devront se concerter en vue de se grouper pour assurer un ou plusieurs chargements de wagons complets ; elles désigneront l'une d'elles, la mieux placée à cet effet, comme *Expéditeur du groupement.* Plusieurs *expéditeurs de groupement* de stations voisines pourront d'ailleurs s'entendre entre eux pour assurer l'expédition d'appoints que quelques-uns d'entre eux n'auraient pu expédier (2).

(1) Se renseigner à la gare.

(2) Les quantités restantes qui, finalement n'auraient pu être expédiées faute de pouvoir former un wagon complet ne seront pas payées et pourront d'ailleurs être utilisées sur place par les soins des communes intéressées, notamment pour l'alimentation du bétail ovin (moutons,brebis).