

Un camp d'internement ouvert dès 1940

Publié le 05/10/2021



. Au centre du village, le camp de Vaudeurs faisait face au monument aux morts. © Droits réservés

Durant la Seconde Guerre mondiale, un camp d'internement fut aménagé au milieu du village de Vaudeurs, dans la propriété de l'ancien château qui fut aussi le lieu d'accueil d'une colonie de vacances du syndicat des cimentiers de Seine-et-Oise.

Des documents d'archives de la commune apportent un éclairage sur la vie quotidienne de ce camp à travers le rapport d'André Jean-Faure, inspecteur général des camps et centres d'internement, rédigé en septembre 1942.

Rappelons que ce camp, créé dès décembre 1940, a accueilli les adeptes du marché noir ainsi que des opposants politiques au gouvernement de Vichy, pour leurs convictions socialistes ou communistes. Le plan dressé par André Jean-Faure indique la topographie du lieu : à gauche, deux bâtiments des communs et « les magasins à vivre ». Le château est au fond de la cour, réservé au poste de police.

Sur la partie droite se trouvent cuisine et réfectoire, enclos, lavoir et potager. Derrière ce dernier, deux baraques en planches « qui seront utilisées au cas où serait porté à cent le nombre des internés pour marché noir ». Les dortoirs sont situés au rez-de-chaussée et aux étages.

S'agissant de l'hygiène, « la clientèle de Vaudeurs, des trafiquants de marché noir, ne nécessite pas d'installation particulière de désinsectisation et le service médical est confié au docteur Graine de Cerisiers ainsi qu'au dentiste d'Arc (sic) pour les soins dentaires. »

Les corvées de la vie quotidienne

Pour ce qui concerne le travail dans le camp « les internés sont occupés aux corvées internes et à l'entretien du potager », mais ils seront bientôt affectés à l'exploitation d'une coupe de bois appartenant au château de Vaudeurs. « Un poste de six gendarmes assure la sécurité du camp. La question du culte ne se pose pas (du fait) qu'il n'y a aucun juif parmi les internés lors de mon passage... »

L'alimentation, végétarienne et composée de soupes, est basée sur des rations quotidiennes de choux, carottes, pommes de terre, pois chiches et haricots.