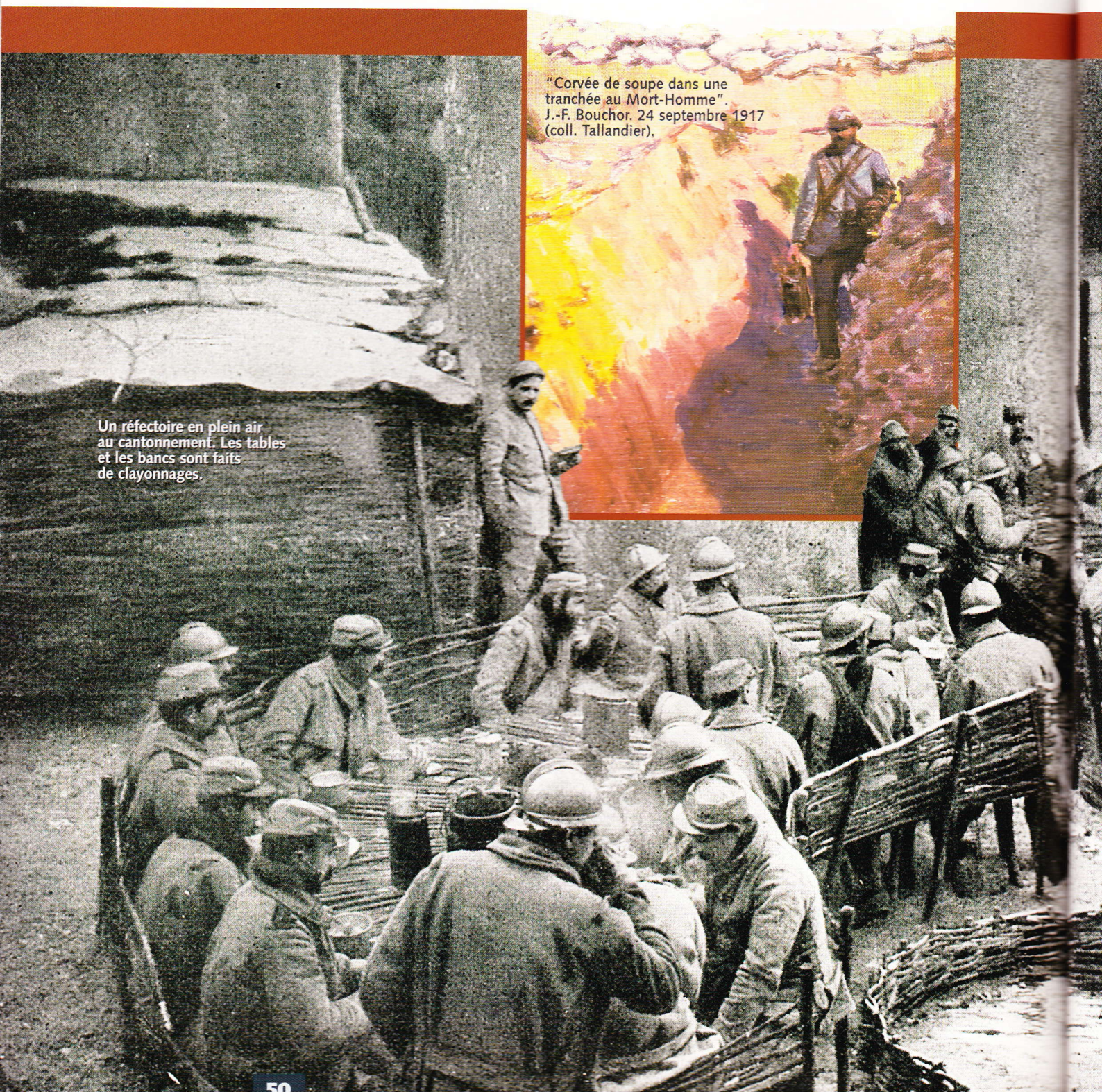
Plus de huit

Le désastre de 1870 met au grand jour un certain nombre de dysfonctionnements au nombre desquels figure le ravitaillement des armées. Le constat est clair. L'armée a manqué de tout : vivres, munitions, moyens de transport... Mal orientés sur les vues du commandement, mal coordonnés, les services de l'intendance ont été à la remorque de l'armée en campagne. Une refonte de l'administration est alors entreprise entre 1876 et 1882.

LCL ALAIN PORCHET
Ancien chef de la division études et documentation du SHAT



"Corvée de soupe dans une tranchée au Mort-Homme". J.-F. Bouchor. 24 septembre 1917 (coll. Tallandier).

Un réfectoire en plein air au cantonnement. Les tables et les bancs sont faits de clayonnages.

millions d'hommes à nourrir

Recette de la soupe Percy

Il s'agit d'un potage fabriqué à raison d'une cuillerée par bol d'eau bouillante en y ajoutant plus ou moins de pain. Pour 100 rations, les ingrédients sont les suivants :
- 1,250 kg de saindoux
- 2 kg de farine
- 0,750 kg d'oignons épluchés
- 0,100 kg d'ail
- 0,500 kg de sel
- 0,075 kg de poivre.

"L'Illustration"

Ainsi la direction supérieure de l'administration est confiée dans chaque grande unité au général qui la commande. Au sein de celle-ci, l'intendant est, entre autres, chargé de l'organisation, de la direction et de l'exécution du service des subsistances. Au niveau régimentaire, les officiers d'approvisionnement doivent :

- Recueillir les denrées nécessaires à la subsistance du corps de troupe, soit en les recevant de l'intendance, soit en les achetant eux-mêmes, soit l'un et l'autre.
- Répartir ces denrées, conformément aux tarifs entre les parties prenantes (unités administratives des corps de troupe, détachements, officiers sans troupe, isolés, etc.). Ils disposent d'un matériel roulant qui forme le train régimentaire.

8 700 000 soldats et marins seront mobilisés entre août 1914 et novembre 1918. Environ 90 000 officiers de l'intendance, officiers d'administration, commis et ouvriers d'administration, dont une majorité de territoriaux et de vieux réservistes, vont s'employer à approvisionner le front. Du fait de la durée des hostilités et de besoins nouveaux, l'intendance va devoir s'adapter afin de répondre aux besoins.

LA CUISSON DES ALIMENTS

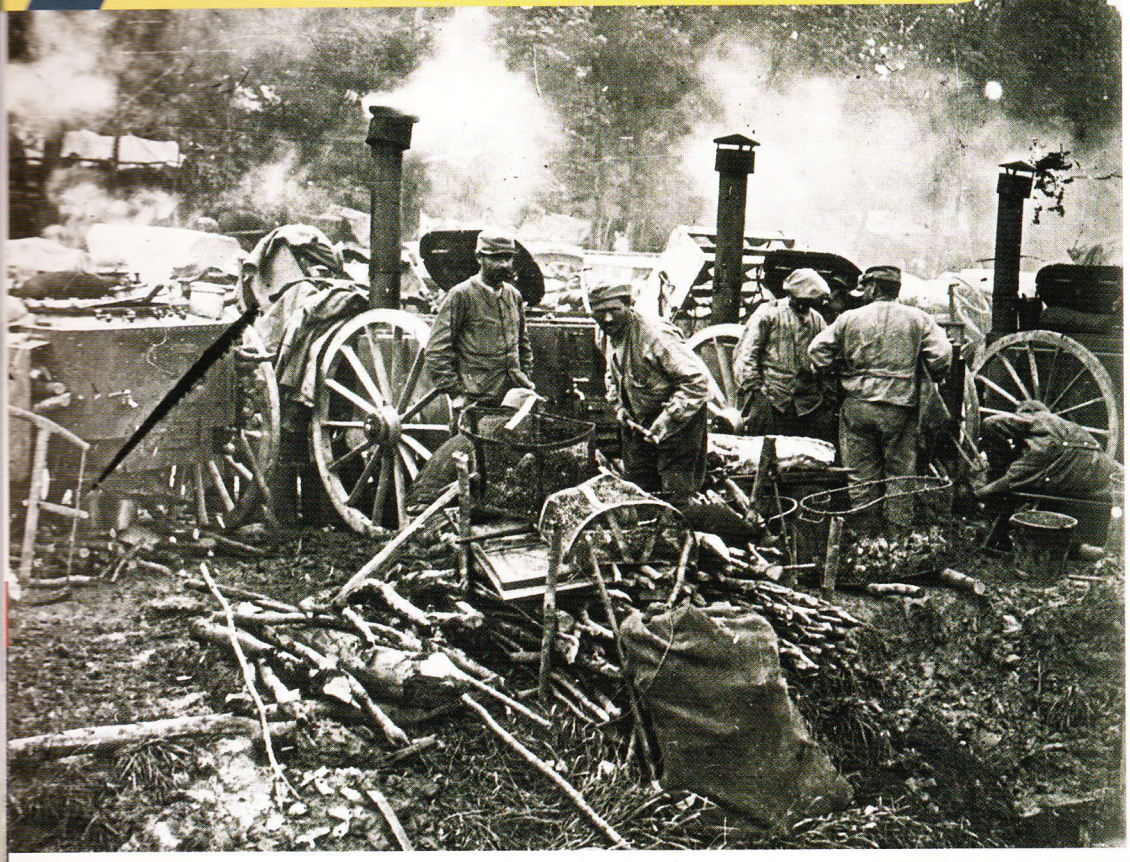
Dès la stabilisation des troupes, en septembre 1914, les premiers comptes rendus mettent en évidence des manques dans le domaine de l'alimentation. Malgré les études lancées avant-guerre et une forte demande, les compagnies ne disposent ni de poêles de campagne, ni de cuisines roulantes. Le soldat doit encore emporter son fagot pour pouvoir manger chaud. Au début des opérations, et jusqu'en février 1915, on ne fournit pas de combustible aux troupes ; celles-ci doivent se procurer du bois soit par achat, soit par abattage. L'intendance distribue du charbon de bois et de l'alcool solidifié. Face à l'adversité, les soldats confectionnent des instruments de fortune : braseros, poêles de tranchée, réchauds de fortune fabriqués avec des boîtes de conserve de viande vides. Sensibilisé, le commandement édite même une *« notice au sujet de la confection de braseros improvisés avec des boîtes de végétaline »*.

Des carences sont pointées du doigt

Les hommes de soupe

« Chaque fraction détache vers la cantine un homme constellé de bidons qui revient, après trois heures de marche avec trente ou quarante kilos de vin en bandoulière. »

« La nourriture était parfois renversée, lors d'un éclatement d'obus ou de fusée éclairante. Que de macaronis en magma caoutchouteux, de riz pâteux, de singe coagulé, de graisse figée, sans oublier la morue trop peu dessalée dont on gratifia les troupes pendant les semaines de Pâques 1916. »



On s'affaire autour de cuisines roulantes auprès desquelles est entassé un peu de bois (coll. Tallandier).

À la différence de l'Allemagne, la cuisine roulante en est encore à l'état expérimental en 1913. Elle n'arrive dans les corps de troupe qu'en février 1915. Ces cuisines, de plusieurs modèles, sont toutes à foyer et à quatre roues. Elles contiennent une ou plusieurs marmites à soupe d'une contenance totale de 350 litres et une marmite à café de 70 litres. Elles peuvent être chauffées au charbon et au bois. D'un poids de 900 kg, elles sont tractées par deux chevaux.

Parallèlement à l'introduction de ces « *roulantes* », les fabricants de conserves font preuve d'ingéniosité et mettent sur le marché « *l'auto-bouillante* », une boîte à double paroi. Pour obtenir un repas chaud, sans feu, ni fumée, il suffit de percer quatre trous aux points indiqués sur le couvercle de l'auto-bouillante, et de verser un demi-verre d'eau, même sale, dans le creux du couvercle. Le contact de l'eau et du "calorigène" entraîne une réaction chimique qui dure environ vingt minutes, au bout desquelles la boîte sera chaude. Douze plats cuisinés sont proposés, parmi lesquels saucisses à la tomate, bœuf à la mode, tripes marseillaises ou civet de lapin.

La marmite dite "norvégienne" est adaptée à la tranchée et donne naissance à la « *marmite Laroche* ». Pour la confectionner, il faut « *[...] rembourrer convenablement sur 3 ou 4 centimètres d'épaisseur une caisse quelconque (à couvercle si possible) avec du foin, de la paille, du son, du papier maintenus sur toutes les faces de la caisse avec l'étoffe de la toile d'emballage. [...] s'il n'y a pas de couvercle, on recouvre les marmites d'une couche de foin aussi épaisse que possible, bien serrée.*

[...] la chaleur peut se conserver de 3 à 8 heures, suivant la température extérieure et le soin apporté au rembourrage... »

Innovations des fabricants de conserves

LA RATION

L'instruction sur l'approvisionnement, du 23 janvier 1910, fixe la ration normale (2752 calories) dans l'armée française à :

- Pain de guerre : 600 g ou 750 g de pain ordinaire, ou 700 g de pain biscuité ;
- Viande de conserve : 200 g ou 400 g de viande fraîche ;
- Légumes secs (haricots) : 60 g ;
- Sucre : 21 g ;
- Café : 16 g ;
- Potage salé : 50 g ;
- Pommes de terre ou riz, suivant les possibilités, peuvent remplacer les légumes secs.

Il existe également la ration normale avec supplément, la ration forte, la ration de réserve que les généraux commandant d'armée ont le droit d'accorder, en fonction de l'effort demandé aux troupes sous leurs ordres. Les éléments composant les différentes rations sont les mêmes, mais majorés en quantité. À côté des soldats métropolitains, combattent des troupes issues des colonies qui n'ont pas les mêmes habitudes alimentaires et religieuses ; une partie du pain est remplacée par du riz, la viande de porc par du bœuf, on adjoint du thé vert, des feuilles de menthe, ou du kola

LE SYSTÈME D

« Trouver une musette anglaise est une bonne affaire : biscuits, rhum, comprimés, thé, sucre [...] L'inventaire est surprenant. »

« Une corde de bois fendu vaut une boîte de "corned beef" et une demi-boule de pain se paie une boîte de confiture anglaise. »

en remplacement du vin qui apparaît au début du conflit.
La ration de tabac est calculée sur le taux journalier de 15 g de tabac de cantine par homme et 20 g de tabac caporal par officier.

LE PAIN

Le pain destiné au soldat est fabriqué dans des boulangeries de campagne, que l'on trouve au niveau de la division. Le four *Godelle* constitue le four de base de la boulangerie d'armée. Ce four, qui est chauffé au bois, est démontable ; il se compose d'une charpente métallique sur laquelle on place des feuilles de tôle que l'on recouvre d'une couche de 25 à 30 cm de terre.

Cuisine en campagne. Autochrome Lumière (contretype Basset).

Tallandier

La production maximale par jour est de 1 000 kg de pain.
Une attention toute particulière est portée à la fabrication de ce pain pas aussi blanc qu'avant-guerre, mais souvent meilleur que dans le commerce civil. La réglementation sur les farines y est plus sévère, ce qui a souvent pour résultat la commercialisation de véritables pains de famine.
Avec plus ou moins de réussite, l'administration militaire fait réaliser des essais de panification. À la farine de blé, dont le taux de blutage a été augmenté, on cherche ainsi à mélanger de l'arachide, des fèves, des haricots, du riz, du manioc, des pois chiches, du soja, du sorgho, de la châtaigne, de la pomme de terre ou de la graine de coton.

Photo d'un morceau de pain militaire ("L'Illustration").

La cuisson du riz

Le riz, souvent mal cuit, est boudé par les soldats.
Une note, en date du 25 juillet 1915 du GQG, permet de réaliser un dispositif destiné à mieux cuire le riz.
« Il est facile de faire cuire le riz à la vapeur ; il suffit d'installer un plateau percé de trous (fond de passoire) à peu près à mi-hauteur du récipient servant à la cuisson. On verse alors une petite quantité d'eau dans la marmite de manière à ce que le fond de passoire soit nettement au-dessus de l'eau. On met le riz sur la passoire après l'avoir simplement lavé pour le débarrasser des poussières, on place le couvercle qui doit fermer aussi hermétiquement que possible ; au besoin, on le butte avec un linge mouillé, puis on fait bouillir. Quand la vapeur atteint une certaine pression, le couvercle se soulève un peu ; à partir de ce moment, il suffit d'entretenir doucement le feu et le riz cuit dans la vapeur sous pression... »

LA VIANDE

Au début des hostilités, les armées ne sont approvisionnées qu'avec des bovins achetés ou réquisitionnés à l'intérieur, ou par des conserves de viande fabriquées avec des bovins issus de notre cheptel. L'allongement de la durée du conflit, entre autres, diversifiera les sources d'approvisionnement (États-Unis, Brésil, Venezuela, Chine, Australie, Afrique du Nord, Argentine, Canada), et les produits (ovins, porcins, cheval, lapin, poisson).
Au début d'un conflit, que l'on imagine court, les troupeaux doivent suivre les armées. Dans les premiers transports par wagons, le bétail subit de lourdes pertes. Les convois restent sur des voies de garage plusieurs jours sans être nourris ni abreuvés. Le plus souvent, dans les premières semaines, l'animal est abattu à la masse, fendu et dépecé comme l'on peut, le plus souvent par terre, avec pour conséquences des problèmes d'hygiène. Des dispositifs de fortune (trépied, palan) confectionnés dans les unités sont vulgarisés par notes de service.
Parallèlement, sont développés des centres d'abat modernes, rationnels et sous contrôle vétérinaire. Tout dans l'animal est récupéré, destiné à l'alimentation du combattant ou vendu pour être transformé (cuir, suif, cornes, graisse, sang).
Les voitures à viande des corps de troupe, ravitaillées par le service de ravitaillement en viande fraîche, distribuent quotidiennement cette viande aux cuisines roulantes et aux ordinaires des unités.
Le porc est tout de suite lancé comme produit de remplacement du bœuf. Jambons, épaules, rôtis sont recherchés et préférés à la viande de mouton demi-salée et difficile à préparer. Dès 1915, le porc, très prisé par les hommes, est présent dans les tranchées sous la forme de conserve de porc rôti.
La viande de cheval n'est en revanche guère appréciée par les consommateurs.

Importer pour pallier les manques

Pour pallier les aléas de l'approvisionnement en viande fraîche, on diversifie les ressources et l'on fait rapidement appel à la viande congelée en provenance de l'étranger (lapin d'Australie, par exemple), à la viande protégée, aux conserves de bœuf assaisonné, au poisson séché ou salé, aux conserves de poisson et aux plats cuisinés.
La viande protégée est une viande de bœuf cuite, légèrement assaisonnée, conservée

Sénégalais se nourrissant au cours d'une halte repas ("L'Illustration").

dans de la gélatine et mise en boudin de 300 g. Ce *« saucisson de viande sec et sans saveur »* est remplacé par la conserve de bœuf assaisonnée, qui bientôt viendra d'Argentine ou d'Uruguay. La guerre voit l'introduction d'un certain nombre de conserves diverses données à titre de remplacement de la viande. Le poisson salé ou séché (125 g par ration) est généralement mal accueilli car difficile à préparer. L'intendance, parallèlement, élabore et distribue successivement des conserves de viande au riz, puis de bœuf aux légumes. Les boîtes sont pratiques et peuvent être mangées aussi bien chaudes que froides. Devant l'accueil fait, l'administration développe ce secteur et, à partir de 1916, fournit aux troupes toute une gamme de plats cuisinés: langue de bœuf à la gelée, petit salé aux choux, choucroute garnie, cassoulet, etc. Ces conserves, souvent très épicées, donnent soif aux combattants.

À PROPOS DU RIZ...

« Le riz à la roulante, c'est avec les poux et les rats un des pires ennemis du soldat en campagne. »
« L'intendance distribue du riz à pleins sacs, et les biffins le jettent à pleines gamelles ».
« Les Allemands n'ont qu'à compter combien il y a de petits tas de riz jetés par-dessus le parapet ; ils sauront, à peu de choses près, combien il y a d'escouades en lignes dans un secteur donné. »

(Cité par Roger Colombani, "Le ravitaillement de la IVe Armée").

LES BOISSONS

Au début du conflit, la seule boisson distribuée au soldat est l'eau coupée parfois de café ou de thé. Cette eau, dont on estime la quantité nécessaire à dix litres par homme et par jour, est l'objet d'une grande attention de la part du commandement qui doit affronter des épidémies dues à la consommation d'eau impropre. Avec la stabilisation du front, le service du génie met sur pied tout un réseau de forage et de distribution d'eau potable qui, néanmoins, n'arrive pas toujours en première ligne. Les témoignages sur la soif du poilu sont hélas nombreux.

Dix litres d'eau par homme et par jour

Le vin est une boisson chère qui n'est d'abord distribuée que sous forme de ravitaillement éventuel. Puis il devient, en septembre 1914, sur ordre du commandement, un élément de ravitaillement quotidien et gratuit, à raison de 25 cl par homme et par jour. En décembre 1914, la ration est portée à 0, 375 l, puis à 0,5 l et 0,75 l en 1915, et enfin 1 litre, moins d'un an après. L'approvisionnement, de l'ordre de 10 à 12 millions d'hectolitres annuels, nécessite une réquisition générale des vins qui ne se fait pas sans poser certains problèmes. Les viticulteurs sont ainsi frappés d'une imposition correspondant au quart de la quantité déclarée. L'Algérie, l'Espagne et le Portugal contribuent au ravitaillement complémentaire des troupes. Afin de veiller au bon approvisionnement et à la qualité du vin, une sous-intendance spéciale ainsi qu'une police des vins sont créées. En complément, l'eau de vie ou le rhum sont distribués à raison de 1/16 de litre par homme et par jour.

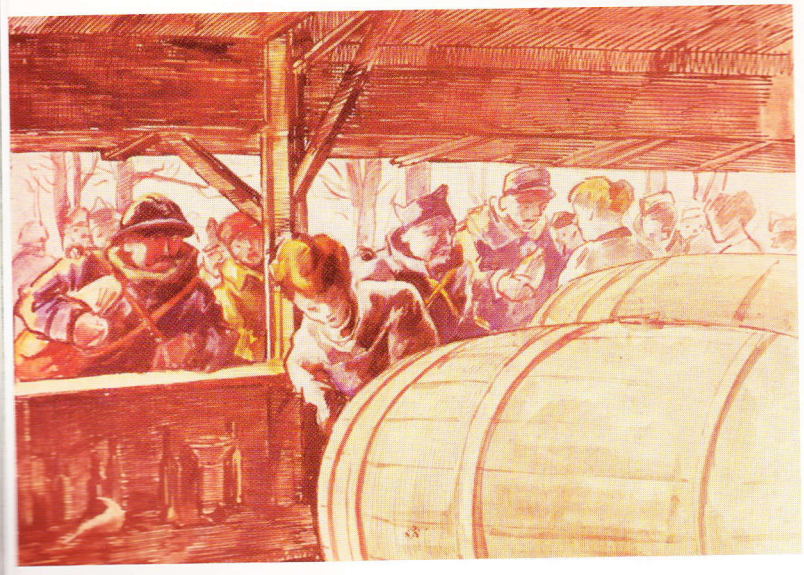
LÉGUMES ET PRODUITS D'ÉPICERIE

La guerre de position permet d'améliorer assez sensiblement l'ordinaire du soldat. À partir de février 1915, et pour varier les menus, sont constitués dans la zone des armées des stocks d'aliments très divers: porc demi-salé, jambon, conserves de poisson, lait concentré, pois cassés, lentilles, nouilles, fromage, confiture, légumes et fruits en conserves ou frais.

Une note de février 1915 autorise les corps à percevoir à titre remboursable, quand la situation des approvisionnements le permet, des pommes de terre, du saucisson, des figues, des oranges, du fromage, du chocolat ou de la confiture.

Le riz est fort peu apprécié des soldats. Les notes demandant son remplacement par d'autres produits (pâtes, lentilles, pois, haricots) sont nombreuses. Une note signée du ministre, de novembre 1915, fait connaître que ce dernier *« a pris des mesures pour réduire la proportion de*

Dans la région de Verdun, les bourricots conduits par des territoriaux, portent le pain aux troupes qui défendent Fleury ("L'Illustration").



Lavis signé Jacques (?) "La distribution du pinard. Coopérative d'Arry-la ville". (Coll. Tallandier).

riz dans l'alimentation de la troupe ». La julienne (légumes desséchés), 50 g par ration, est, dans certains cas, distribuée en substitution du riz. Les premières conserves de fruits en bidons de 5 litres font leur apparition.

En 1916, le nombre de jours de pommes de terre est par période de 10 jours de 4, celui de légumes secs de 2, celui de pâtes 1, celui de confiture 1, celui de riz 2. La rigueur de l'hiver 1916-1917 limite la consommation de pommes de terre tant appréciée du soldat. On retrouve des jours de riz plus abondants d'autant plus que les stocks de pâtes achetés en Italie s'épuisent.

L'approvisionnement en lait frais ou en conserve est réservé, dans la mesure du possible, aux formations sanitaires qui en manquent régulièrement. Le beurre et le fromage (camembert, gruyère pour l'essentiel) sont assez régulièrement présents dans les gamelles. Il n'en va pas de même pour le sucre fortement contingenté pendant tout le conflit.

Le rab

« Le rab est un parasite de la faune poilue inégalement estimé au point de vue alimentaire. Il sévit avec une intensité décroissante sur le riz, le singe, la barbaque, le jus, le pinard et la gnole. Inversement, il est apprécié d'une façon croissante du riz à la gnole. » ("La Mitraille", journal des tranchées.)

MAINTENIR LE MORAL DU COMBATTANT

En plus des distributions à titre gratuit, le soldat, en 1914, se voit allouer des allocations en argent dont le montant est versé aux ordinaires. Ces derniers peuvent ainsi varier les menus en achetant sur place des produits et conserves diverses. Le combattant a, en outre, la possibilité quand il n'est pas isolé, de réaliser quelques achats dans le commerce local.

Les prix sont souvent prohibitifs, aussi, afin de lutter contre les excès des mercantis, l'administration met-elle en place, progressivement, des camions-bazars, des magasins à vivres d'ordinaire, des coopératives, qui vont permettre aux combattants de trouver sur place toute une gamme de produits d'épicerie et de bazar lui permettant d'améliorer le quotidien. Les produits les plus demandés sont le vin, le gruyère, les haricots blancs et les sardines. Les bénéfices réalisés dans les coopératives sont redistribués et servent notamment à améliorer les loisirs du soldat, comme les tournées théâtrales au front, par exemple.

Dès la fin 1914, le ministre de la Guerre décide de distributions exceptionnelles à l'occasion des fêtes de Nouvel An et du 14 Juillet. Ainsi, à l'occasion du 1er janvier 1914, les hommes reçoivent 100 g de jambon par personne, 1 orange, 2 pommes, 50 g de noix, 1 cigare, un demi-litre de vin et 1 bouteille de champagne pour 4 hommes.

LE BOULEVERSEMENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES

« Ils ne protestent pas, ils savent que tout est misère dans ce monde de misère. Ils remplissent leurs gamelles et mangent silencieusement leur ratatouille froide, bœuf bouilli, pomme de terre vinaigrée en se penchant dessus pour la préserver de l'eau et de la terre. Mais ils ont les mains graisseuses, et le pain qu'ils ont touché crie sous leurs dents » (Paul Tuffrau, *Carnets d'un combattant*).

EN GUISE DE BILAN

Outre les stations-magasins et les gares de ravitaillement classiques, il a fallu créer des magasins de denrées d'ordinaire et des coopératives militaires à proximité du front. Des convois automobiles ont fait la noria entre les gares de ravitaillement et les unités. Les boulangeries de campagne, les camions de ravitaillement en viande fraîche, les camions isothermes pour l'acheminement de la viande frigorifiée d'importation, les cuisines roulantes ont trouvé peu à peu leur place dans le paysage de la guerre.

Les habitudes alimentaires modifiées

Cette guerre qui a transformé les habitudes alimentaires d'un bon nombre de Français, surtout à la campagne où les soldats démobilisés veulent désormais manger de la viande, boire du vin et du café. Pendant quatre ans, les poilus ont mangé, lorsque la situation le permettait, ce qu'ils appelaient le « rata », qui se caractérise entre autres par une quantité importante de viande. Cette viande représente pour chacun des deux principaux repas cent soixante à deux cents grammes, ce qui est énorme pour l'époque, et diffère beaucoup de la traditionnelle soupe accompagnée de gros pain.

La conserve alimentaire, dans les procédés de fabrication et dans la variété des plats proposés, fait des progrès sensibles lors du conflit. Elle sera davantage présente sur la table de la ménagère de l'après-guerre. Une note plus négative est la recrudescence de l'alcoolisme d'après-guerre, un mal peut-être lié à la distribution du litre de vin journalier, palliatif des souffrances endurées.

Un "jus" pour un veilleur. Malheureusement le café ne fume pas : il doit déjà être froid ("L'Illustration").