

L'alimentation dans les tranchées :

Nourrir une armée, pas si facile.



Page de couverture « Les Cuistots du Moulin de Laffaux » André B Editeur Rouff Paris 1918
Récit illustré pour enfants.

Jean-Claude Planes
Juin 2022

Les amis du Musée Mémorial pour la Paix



Le Militarial
La Bastide du Fort
81490 Boissezon

Une réalisation du
Musée Mémorial pour la Paix
de Boissezon

Quelques chiffres

2 000 000 d'hommes sur un front de 700 km

Chaque jour :

2000 tonnes à acheminer sur les 700 km de front

7 trains de nourriture

Soit:

1 wagon tous les 3 km

3 tonnes de nourriture tous les km

Ceci dans un front en mouvement.

Pas évident lorsque les troupes avancent.

Et encore plus compliqué lorsqu'elles reculent !!



Organisation de l'intendance

La zone de l'intérieur (sous l'autorité du gouvernement) :

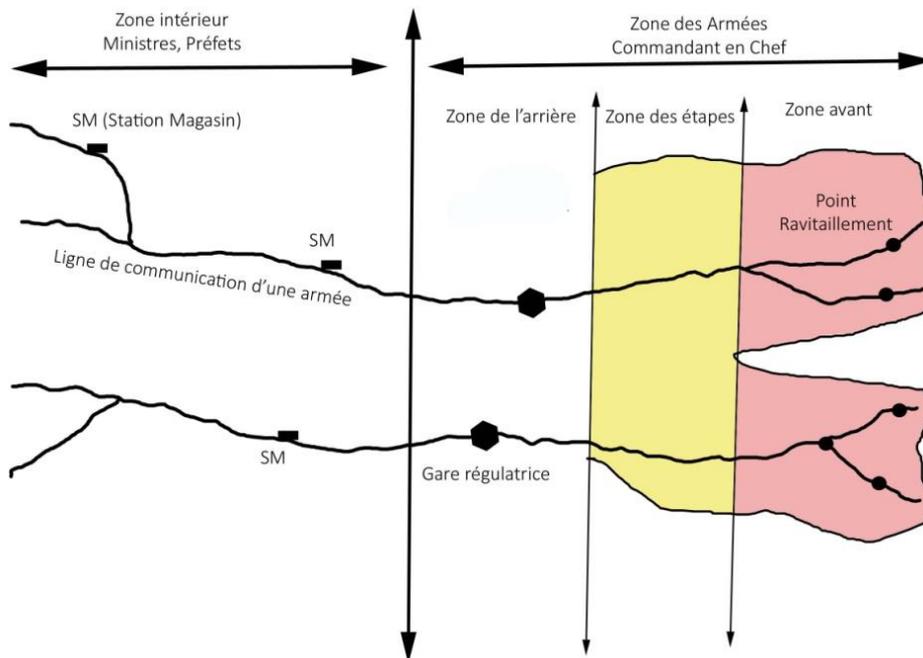
- entrepôts de réserve générale: munitions de toutes natures
- arsenaux: armes de toutes natures
- stations-magasins (S.M.) : y sont centralisés les approvisionnements de vivres. On y trouve les boulangeries, les entrepôts frigorifiques, les entrepôts d'habillement, les magasins du service de santé.

La zone des armées (sous l'autorité du commandant en chef) :

Pour l'approvisionnement, on trouve des parcs (d'artillerie, de munitions, etc.).

Pour les vivres, il y a les Centres de Fabrication du Pain ainsi que les entrepôts de fourrage.

Au niveau des voies de communications, chaque Armée a une gare régulatrice où siège la commission régulatrice et sur laquelle sont dirigés les unités constituées, les munitions, les vivres, les matériels, etc. à destination ou en provenance de cette armée.



Les stations-magasins



Les stations-magasins sont les dépôts qui doivent ravitailler les troupes via les trains. Elles sont situées dans la zone de l'intérieur. Il y a une ou plusieurs stations-magasins par armée.

Au nombre de 17 en 1914 : *Bordeaux, Moulins, St Etienne, Le Mans*, etc. Celles de *Meaux et Château Thierry* ont dû être évacuées lors de l'avance allemande.

Elles ont selon les produits entre 3 et 20 jours de stock et expédient quotidiennement plusieurs trains.

Un corps d'armée de 40 000 hommes reçoit chaque jour 1 train de 30 wagons : 8 de pain, 3 de conserves ou autres produits, 10 d'avoine et une dizaine de wagons divers (courrier, matériel divers, etc). Au retour le train ramène les excédents mais aussi du matériel et des hommes, en particulier les blessés.

Auguste Auriol né en 1870 à Mazamet, fils de Pierre Auriol et Marie Landes, époux de Emilie Ségur était menuisier à Mazamet.

Agé de 44 ans il a été mobilisé au 16^{ème} COA (section des Commis et Ouvriers d'Administration).

Employé à l'atelier de boulangerie il est décédé à Héricourt (Haute Saône) en 1917 à l'âge de 47 ans.

Boulangerie de campagne



Pour un corps d'armée de 40 000 hommes, il faut une boulangerie de campagne de 18 fours roulants avec les pétrins et les ustensiles nécessaires à leur fonctionnement, 6 tentes-baraques, 6 tentes à distribution.

Soit 94 voitures, 300 chevaux et 200 hommes (2 officiers)

Pour produire chaque jour les 40000 rations, il faut cuire nuit et jour (12 à 16 fournées).

Cette production journalière nécessite :

- 23 tonnes de farine,
- 14 m³ d'eau
- 30 stères de bois.

Le pain de base est une miche de 750 grammes distribuée chaque jour à chaque soldat. C'est du pain au levain. Il fallait entre 500 et 540 grammes de farine selon qu'elle était tendre ou dure.



L'approvisionnement en viande

La nourriture de base du soldat est le pain et la viande. L'Etat-Major de 1914, contrairement à celui des Anglais ou des Allemands ne voulait pas de viande congelée.

Une seule solution donc abattre des bêtes au plus près des consommateurs.

...et les troupeaux suivaient donc les soldats.



Il fallait avoir en permanence un troupeau représentant 2 jours d'alimentation de la troupe.

Pour un corps d'armée de 40 000 hommes à raison de 400 grammes par personne (ration réglementaire), cela représente 16 tonnes de viande soit environ une cinquantaine de bovins par jour de consommation.

Collection La Contemporaine.
argonnaute.parisnante.fr

Moins exposés que les fantassins, les soldats chargés du bétail étaient toutefois confrontés au danger. C'est le cas d'Augustin Seignour.

*Incorporé en septembre 1913 au 122ème Régiment d'Infanterie de Rodez, **Auguste Seignour**, handicapé par des "pieds plats en dedans rendant la marche douloureuse" a été muté en décembre 1913 à la section des ouvriers militaires du 16ème corps d'armée.*

En août 1914 il reste dans cette affectation et est chargé des troupeaux de bétail qui suivent les armées pour l'alimentation en viande fraîche.

Blessé au bassin par des éclats d'obus le 27 août 1915, il décède le jour même à l'hôpital de Compiègne.

Né et domicilié à Lisle sur Tarn il exerçait la profession de ferblantier. Il était le fils de Joseph Seignour et Sylvia Laurens. Il avait 23 ans.

Une fois les bêtes abattues, il faut transporter rapidement la viande sur les lieux de consommation.

Pour accélérer le transport, l'armée a réquisitionné des bus parisiens, reconnaissables à leur sigle RVF (Ravitaillement Viande Fraîche).





En 1917, l'armée lance un concours pour un logo sur les véhicules RVF. Ce concours est remporté par un illustrateur de BD Benjamin Rabier. C'est une vache qui rit qu'il a appelée **La Wachkyrie** par humour envers les Allemands.

Parmi les soldats d'un véhicule RVF se trouvait un certain **Léon Bel** fromager du Jura. Ce nom et ce logo lui inspireront « **La Vache qui Rit** » qui allait faire sa fortune.

La nourriture la plus détestée du soldat : « Le singe »

Lorsque la viande fraîche ne pouvait être acheminée, elle était remplacée par de la viande congelée, semi-salée et en dernier ressort de conserve.

Dès le mois d'août 1914 lors des premières offensives, la viande vint à manquer. L'intendance militaire pensa alors à de la viande bouillie enrobée de gélatine. Le « **singe** » des poilus était né.

Il deviendra la nourriture détestée du soldat.

Au mois d'août, pour réduire les effectifs des troupeaux de bétail, des essais furent faits avec de la viande dite « protégée » (viande bouillie puis enrobée dans une carapace de gélatine). Le centre de fabrication organisé dans ce but donnait, fin septembre, un maximum de 40.000 rations par jour; la consommation de cette viande, peu nutritive et d'une conservation limitée, fut peu appréciée des unités.

Les Armées Françaises durant la Grande Guerre-Tome 11-Direction de l'Arrière-page 85.



La roulante



152. Guerre 1914-15. — LE BOURGET. Soldats faisant la soupe.

“ Ed. Pays de France ”

En 1914 l'armée allemande a déjà la cuisine roulante, mais l'Etat-Major français la refuse. Les soldats doivent être autonomes pour favoriser l'offensive. Cela doit aussi contribuer à la cohésion du groupe. Chaque escouade (15 soldats) fait sa « popote ».

Les «roulantes» arrivent dans l'armée française en 1915.

Une «roulante» est constituée de 4 marmites et fournit la nourriture pour une compagnie d'infanterie de 250 hommes. Il faut 4 cuisiniers pour la faire fonctionner.

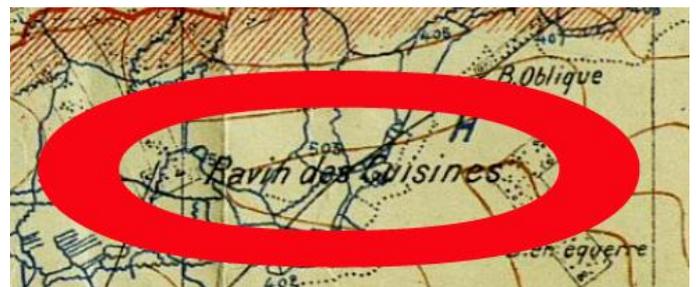
En général les «roulantes» de tout le régiment voire de plusieurs régiments, sont regroupées en un même lieu et c'est le rendez-vous des soldats qui viennent chercher la nourriture.



17 Avril Samedi Somme. Suippes
bonne soupe chaude. Il y a maintenant
des cuisines roulantes (une par bataillon) ces
fours ambulants vont être conduits à Mesnil et
à Hurlus où sont les cuisiniers des unités de pre-
mière ligne — d'après-midi à cet se course uni-

Journal du 3 février 1915 d'Adrien Amalric soldat du 143ème RI, natif de Saint Sulpice.

Les noms de lieux comme « le Ravin des cuisines » désignaient ces rassemblements, comme ci-dessous près de la ferme Beauséjour en Champagne.



Les cuisiniers



Les soldats affectés aux cuisines sont des hommes âgés, souvent des territoriaux. Les cuisiniers professionnels sont réservés pour la « popote » des officiers. Ils sont considérés comme des embusqués.

A l'armée vaut mieux être cuisinier que poète ou philosophe écrit Pierre Chainé dramaturge, soldat au 158^{ème} Régiment d'Infanterie.

Le transport de la nourriture dans les tranchées en terrain découvert reste une tâche dangereuse. Cette tâche est selon les cas effectuée soit par les cuisiniers, soit par des soldats des unités combattantes.

Les cuisiniers sont descendus vers 6h et, toute la nuit montent la soupe, le pain, l'eau-de-vie aux hommes qui n'ont rien mangé depuis hier soir. Toute la nuit les pauvres cuisiniers voyagent entre le village et les avant-postes.

*Journal du 5 novembre 1914 de Joseph Duchêne soldat du 230^{ème} RI, natif de Haute Savoie.
(forum.pages14-18.com)*

Le menu du soldat

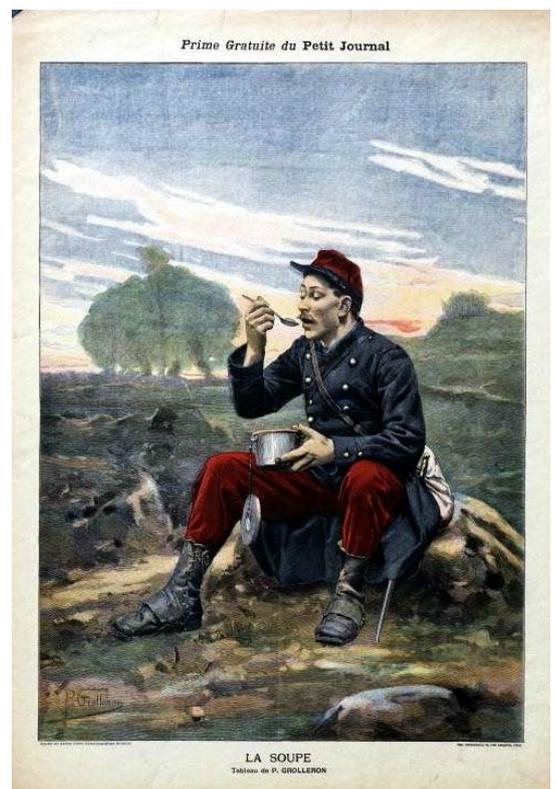
La ration du soldat se composait de

- 750 grammes de pain
- 400g de viande
- 60 grammes de riz ou légumes secs
- 30 grammes de café
- 1/2 litre de vin

De temps en temps : chocolat, fromage, soupe salée (type Kub), eau de vie.

Ou alors, repas tiré de la musette :
pain de guerre (biscuits déshydratés),
conserves de viande de bœuf (singe) ou sardines.

Source : Service des Subsistances Militaires – Alimentation en campagne.





Les «cuistots» affectionnent les plats en sauce à cuisson lente.

On y cuit en même temps les légumes pour la soupe. Ainsi pas trop de travail, cela cuit tout seul.

La viande est accompagnée de pâtes, riz, légumes secs ou pommes de terre.

Pâtes et riz arrivent souvent sous forme de bouillies compactes. Les haricots secs, faute de trempage, ne sont en général pas assez cuits.

Très souvent la nourriture arrive froide dans les tranchées avec une couche de graisse au dessus. Peu appétissant.

Pour la faire réchauffer certains soldats se procuraient des réchauds à alcool solide.

La ration de réserve est constituée de conserves et de produits non périssables. Le soldat ne peut la consommer que sur ordre, si le ravitaillement n'a pu avoir lieu. Des vérifications sont régulièrement faites par les gradés.

- 10 galettes de pain de guerre dans un sachet (500 g) ;
- 300 g de viande en conserve (dite singe);
- sucre (80 g) et café (36 g);
- fruits secs (160 g);
- potage déshydraté (50 g) ;
- chocolat en boîte (15 g);
- eau de vie ou rhum (6cl)

Source : Service des Subsistances Militaires – Alimentation en campagne.

En période de combats, les hommes emportent 2 jours de ration forte et 2 jours de ration de réserve. Cependant, durant la bataille de Verdun, il ne fut pas rare de voir des soldats transporter jusqu'à 8 jours de ration et plusieurs litres d'eau.

3 Février 1915
 Le vent a soufflé fort cette nuit, au matin l'air est plus calme, la pluie fine tombe toujours. En résumé temps pluvieux. Il n'y a plus de neige. On a vacciné les soldats qui ne l'étaient pas contre la typhoïde. Aujourd'hui ils restent dans les combattements dans la matinée seules livrées l'anneau, de réserves de réserve, les biscuits sont mangés, le sucre fondue et le café goûté. La soupe est mangée à 10 h 1/2. La cambouze des combats.

Journal du 3 février 1915 d'Adrien Amalric soldat du 143ème RI, natif de Saint Sulpice. Vérification des vivres de réserve.

La soif

Dans l'ensemble les soldats ont eu de la nourriture en quantité suffisante. Il n'en était pas de même pour la qualité.

Par contre beaucoup ont souffert de la soif.



Dans le Saillant de St Mihiel (Meuse), la « Tranchée de la Soif », témoigne des souffrances endurées par des hommes du 172ème RI contraints de se rendre aux Allemands le 22 mai 1915, après avoir tenu pendant 3 jours privés de vivres et d'eau.

Photo Jean-Charles Balla

Et le dernier jour, lorsque le colonel a vu
que certains des hommes qui lui resteraient
avaient leur propre urine, il s'est mis à
pleurer. C'est qu'il peut compter
notre séjour à Verdun. Je ne sais pas

Lettre de Paul Berlou, soldat au 69ème RI à ses parents agriculteurs au Travet, le 27 juin 1916.

Le vin

Au début de la guerre le vin n'est pas intégré dans le menu du soldat. Ceux qui désirent en boire doivent se le procurer avec leurs propres deniers.

A l'automne 1914, les viticulteurs du Midi offrent à l'Armée 200 000 hectolitres de vin. Ce fut pour eux « un coup de pub » formidable puisque Alexandre Millerand, ministre de la guerre, décide d'intégrer le vin au menu des soldats. D'un quart de litre en 1915, la ration passe à un demi-litre en 1916 et à trois-quarts de litre en 1918.

« Ce sacré pinard... C'est encore lui qui nous fait oublier notre cafard, c'est notre meilleur copain. Gare à ceux qui ne pourront pas s'en déshabituer » écrit le soldat Jean Nicot.

(La Cuisine des tranchées—Silvano Serventi—Editions du Sud Ouest (2014) page 54-55)



Photo : www.drinksco.fr/blog/category/histoire

Le café

Au début de la guerre, les soldats font eux-mêmes le café. Dans la dotation il y a un moulin à café et une cafetière pour 2 escouades (une trentaine de soldats). Il faut moulin le café et faire du feu. Par la suite avec la généralisation de la roulante, le café est fait et distribué par les cuisiniers.

Le café a une grande importance dans la vie du soldat. C'est souvent le seul aliment chaud qu'ils ont. S'il est froid on peut facilement le réchauffer. En y trempant du pain rassis on « *calmait ses boyaux* ».

On était très fatigués par cette marche de nuit à travers les boyaux, aussi on nous fit descendre dans des abris en ligne où nous restâmes jusqu'à 7 heures du matin. A 6 heures on nous porta le café qu'on but avec grand plaisir. On nous apprit alors qu'on avait eu la veille pas mal de pertes. (carnet de guerre de Paul Berlou - 67RI - printemps 1916 - Champagne).



Les menus des jours de fête

A l'occasion du premier de l'an ou du 14 juillet, les soldats ont des menus améliorés.

Dans son carnet, Adrien Amalric du 143^{ème} RI, note à la date du 1^{er} janvier 1915: « nous avons du champagne car il y eu une bouteille pour 4 hommes, des oranges, noix pommes et jambon. Cela réjouit beaucoup les hommes. »

Un poilu relate dans une lettre datée du 2 janvier 1918 : « Aujourd'hui pour nous c'est la fête à l'occasion du 1er janvier, nous sommes bien soignés comme nourriture ; l'on mange de l'oie, 1 litre de vin à chaque repas, une bouteille de champagne pour 4, jambon, sardine, desserts, cigare, café ; c'est la première fois que j'en touche autant depuis que je suis mobilisé. » (<https://www.bienpublic.com/edition-dijonville/2014/12/21/noel-en-guerre>).

(« La cuisine des tranchées » S Serventi).

Pour le 1^{er} janvier, on ajoutait une ration de champagne, à raison d'une bouteille par 4 hommes. Le transport de ces 725.000 bouteilles provenant de Reims, Épernay, nécessitait, à lui seul, 125 wagons.

Les Armées Françaises durant la Grande Guerre-Tome 11-Direction de l'Arrière-page 242

Les sorties au restaurant

Lorsque les soldats sont au repos, ceux qui ont les moyens « se payent » un repas au restaurant.



« Le soir nous avons repos et quartier libre. Notre escouade nous avons été souper à Bertrimoutiers. Une poule. Bon repas, bon vin, on a bien soupé. Mais rentrés en retard le 20 au matin on rassemble tous les retardataires de la veille dont je fais partie, on nous fait monter les sacs complets et exerce toute la matinée. On est là une trentaine. On a très bien soupé et le reste on s'en fout. On n'a fait de mal à personne. »

(Carnet Léon Valats 215 RI Lisle sur Tarn 20/9/1915)

« Cabarets et bistrots sont des passages obligés du Biffin au repos qui ont donné lieu à un folklore plus ou moins imaginaire popularisé par des chansons comme La Madelon. » (« La cuisine des tranchées » S. Serventi p. 54).

La popote des officiers



Dans les cantonnements de repos et en 1^{ère} ligne lorsque le secteur est calme, les officiers prennent le repas ensemble. C'est la « popote » des officiers.

C'est là que sont employés les cuisiniers professionnels et la nourriture est bien entendu plus soignée que celle de la troupe. Autour de la table s'abordent les problèmes et s'élaborent les solutions.

Certains jeunes officiers ne sont pas toujours admis dans ce cercle restreint. D'autres préfèrent partager le repas avec leurs hommes, comme Louis Mauffrais, jeune médecin qui mange avec les hommes du poste de secours.

Les colis



Le vaguemestre est toujours très attendu. Après son passage c'est le bonheur ou la tristesse.

Tous les produits de la ferme, charcuterie, fromage, conserves sont expédiés. On peut aussi envoyer des plats cuisinés qui arrivent plus ou moins frais

Paul Berlou du Travet reçoit un perdreau et un pigeon. Il doit jeter le pigeon et pour le perdreau « *c'était moins cinq ..* » dit il. Dans ce même colis il y a aussi la petite bouteille de gnole.

Un soldat de Briatexte fait même expédier sur le front des Vosges une petite barrique de vin de la vigne familiale.

Paul Mascaras d'Albi reçoit des poulets, des lapins, des plats cuisinés. Et même des bécasses, des truites et des asperges vinaigrette.

La découverte des cuisines régionales

Chaque famille envoie selon ses moyens, des produits régionaux et de la ferme. C'est un lien entre le soldat et sa famille, son village, et quelques instants de paix au milieu de la guerre. Ces bons moments, son partagés entre camarades.

C'est ainsi que de nombreux Bretons découvrent le foie gras des Occitans, des Provençaux les fromages du Jura et des Normands la charcuterie catalane ou corse.

La guerre a été un mélange et une découverte des cultures régionales.

La débrouille



Toutes les occasions sont bonnes pour améliorer l'ordinaire. Dans son ouvrage « La cuisine des tranchées », Silvano Serventi (page 48) cite le ramassage de pissenlits cuits avec les œufs récupérés dans une ferme, des soldats d'un poste avancé qui cultivaient un potager , ou les spécialistes de la capture de lièvres aux collets qui permettaient au groupe de faire ripaille le soir, le singe et la soupe restant dans les musettes et les marmites.

« *Les obus percutants, viennent tomber à quelques mètres en avant de nous. Un lièvre court sur nous. Il va à droite puis revient. Il est vite pris et fera ce soir une bonne amélioration à frichti.* »

Journal du 27 août 1914 d'Adrien Amalric soldat du 143ème RI, natif de Saint Sulpice.

... et je les regardais

manger, causer, rire ...

(Les carnets de guerre de Louis Barthas)

***dans ce paysage de mort,
Le repas était un moment de vie.***



Photo : Gallica