« La Ration du Poilu »

Repas librement inspiré de la ration du soldat français de 14-18

« Ici, pas de chauffage central dans les tranchées mais le vent, le froid, la neige. Pas de repas ou met recherchés et délicats mais la soupe, du bouilli ou du rôti, un légume, le tout mangé froid très souvent en compagnie des rats et des cadavres ». ***Lettres de poilus,*** Dévédoc, SCEREN, CNDP, 2008.

Conçu à l'initiative de la DSDEN 77, ce repas vous est offert par le Ministère des Armées avec le soutien de l'Association des auditeurs de l'Institut des Hautes études de Défense nationale de la région Paris Île-de-France.

MINISTÈRE DES ARMÉES
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION-IHEDN
PARIS - ILE DE FRANCE

ACADÉMIE DE CRÉTEIL
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction des services départementaux de l'éducation nationale de la Seine-et-Marne

Rallye de la Mémoire,

8 novembre 2022

Entrée

Rillettes de volaille et boule de pain à l'ancienne

Plat

Pommes de terre, oignons caramélisés et lardons de volaille

Fromage

Camembert

Dessert

Riz au lait

Boisson

Château-la-Pompe Flotte

LE « PAIN DE GUERRE »

Il est réalisé à partir d'une **pâte** de farine de blé **cuite deux fois** pour mieux en éliminer l'humidité. Cette technique permet une **meilleure conservation** mais en réduit les qualités gustatives : **trop sec**, il faut le ramollir dans le bouillon.

Le bâton à porter le pain

MADE IN NORMANDIE !

Si au début de la guerre, le principal fromage fourni aux Poilus était le gruyère, le **camembert**, moins gourmand en lait (2 litres seulement par fromage) et servi par une **logistique performante** comme **une stratégie commerciale efficace** du syndicat des producteurs, le camembert le concurrença bientôt, Malgré sa durée de conservation limitée, sa **boite pratique** et l'utilisation dans les tranchées du fromage en **en-cas avec du pain** avaient conquis l'intendance et les Poilus. De retour dans leurs régions d'origine, ils réclament aux épiciers de leurs villages ce fromage qui leur rappelle ces brefs et précieux instants arrachés à la tourmente. À la fin de la guerre **10.000 camemberts étaient fournis par jour aux magasins centraux de l'armée**. En 1920, le camembert est désormais le **fromage préféré des Français !**

Spécialité culinaire sucrée **très à la mode à l'époque de la Première Guerre mondiale**, il est composé d'un riz cuit dans un lait **sucré et vanillé** : un dessert de fête très doux apprécié des Poilus.

Interdit au début du conflit, **l'alcool,** dont la distribution reste contrôlée, contribue au bon **moral des troupes** dont il permet une certaine décompression. Sa **consommation** est routinière et s'amplifie entre 1916 et 1918. On estime la ration à un litre par jour à la fin du conflit. Il donne lieu à des chansons comme *La Madelon* et à de nombreuses représentations.

Menu illustré pour les officiers, collection du Musée de la Grande Guerre de Meaux.

NOURRIR LES SOLDATS AU FRONT

Un enjeu pour le moral des soldats et la victoire

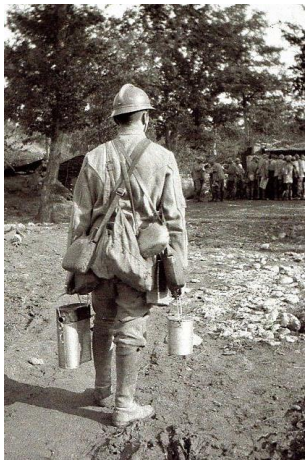
Cuisine roulante, extrait d'un film des actualités de guerre, Gaumont.

Pendant plus de quatre années de conflit, 8 millions de soldats français ont été mobilisés sur un Front s'étalant sur plus de 770 kilomètres : ce qui représente un enjeu logistique de taille quand il faut alimenter les soldats. Au début de la guerre, les Poilus cuisinaient eux-mêmes leur nourriture. Dès 1915, à l'instar des Allemands, l'armée française met en place un système de « cuisines roulantes ». Installées en deuxième ligne, équipées de 4 marmites de 100 litres chacune, elles permettent de nourrir 250 hommes à la fois. Reste encore à acheminer la soupe au cœur des tranchées de 1re ligne en parcourant parfois plusieurs kilomètres : c'est la « corvée de soupe ».

Dans l'armée française, **chaque soldat reçoit théoriquement par ration 700g de pain, 500g de viande, 100g de légumes secs et bien sûr un bol de la fameuse soupe du poilu**. Au coin « popote », les cuistots préparent des plats sommaires qui cuisent longuement : soupes, ragouts, daubes et bœuf bouilli, accompagnés de pommes de terre, légumes secs ou riz que les soldats détestent car il n'est jamais bien cuit. Chaque ration est calibrée pour apporter 1200 calories par soldat, une ration pour prendre des forces mais une nourriture peu variée et peu équilibrée où les légumes et les fruits frais manquent cruellement.

Les Poilus souffraient davantage de la soif

Les enfants sont mis à contribution de l'effort de guerre, comme nous le montre ce dessin réalisé pour une affiche qui appelle à ménager les provisions et à partager avec les Poilus.



Au Front, l'acte le plus banal devient difficile et dangereux. Lorsque les bombardements détruisent le réseau des tranchées, le ravitaillement des premières lignes devient incertain, et même **l'eau vient à manquer** sur le champ de bataille. Il fallait aller remplir à l'arrière les bidons d'eau ou de vin de ses camarades en parcourant souvent plusieurs kilomètres sous la menace des obus : c'est la **« corvée d'pinard »**. Assoiffés certains Poilus s'abreuvent parfois dans des trous d'obus remplis d'**eau souillée** ou dans des ruisseaux où baignaient des cadavres. Contrairement aux **images fausses d'un soldat toujours ivre**, le vin (coupé d'eau) était contrôlé et vu comme un moyen de nourrir le soldat : un microbicide et un bon fortifiant. Une distribution d'**alcool fort** (eau de vie) était vue avec anxiété par les soldats car il signalait souvent un **assaut imminent**.

Les Français mieux lotis que les Allemands ?

Dans tous les pays belligérants, **l'approvisionnement du Front est priorisé** par rapport à celui de l'Arrière. En raison du **blocus maritime de l'Allemagne** organisé dès 1914 par le Royaume-Uni afin d'empêcher le ravitaillement du pays, les Allemands avaient du mal à s'approvisionner et souffraient davantage de pénuries. **Les soldats allemands sont abonnés aux rutabagas et au Kriegskartoffelbrot** (pain de guerre allemand à base de pomme de terre). Pour améliorer le quotidien, **les hommes « cantinent » :** ils achètent de petits objets personnels et de la nourriture auprès de marchands à proximité. **Les colis envoyés par les familles** représentent un complément fort apprécié des soldats. Les civils allemands avaient pour la même raison moins la possibilité d'envoyer des colis de vivres aux soldats de leur famille. Côté français, on compte plus de **200 000 colis envoyés chaque jour sur le Front** et plus de 600 000 pendant les périodes de fêtes.

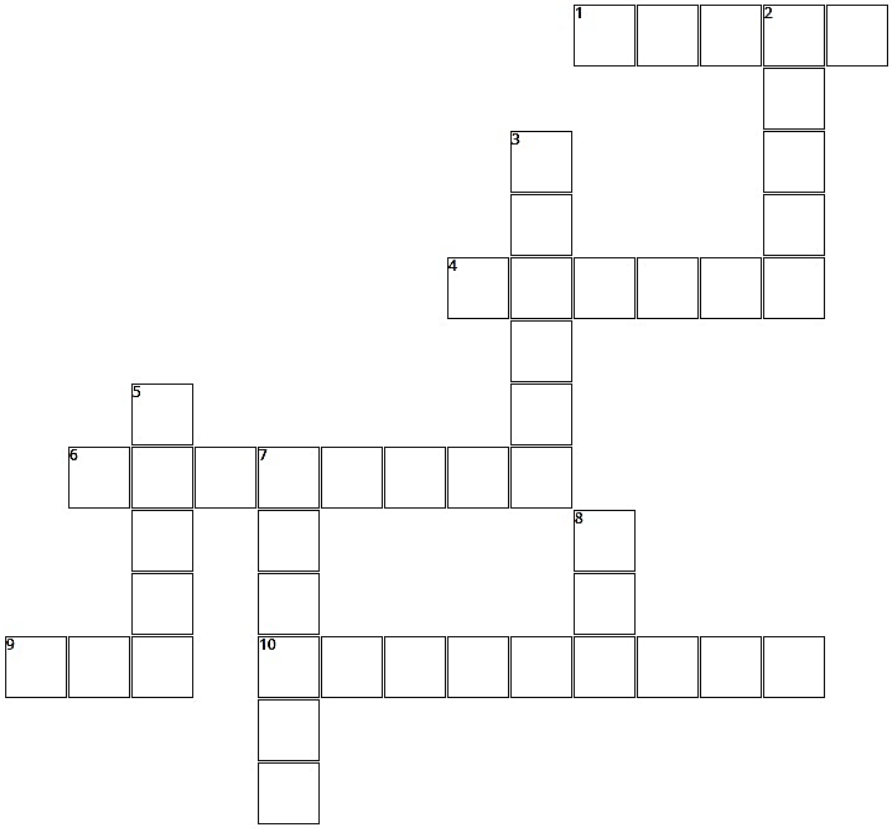
L'ALIMENTATION AU CŒUR DE L'ARGOT DES TRANCHÉES !

« Un quart de café fait tout oublier subitement : la fatigue, la guerre même.
On n'y penserait peut-être même plus si l'on n'entendait pas tout près l'éclatement des obus. »
Journal de tranchée (France)

PARLEZ-VOUS LE « POILU » ?

Horizontal

1. conserve de viande bouillie, je ne suis pas le premier choix du soldat mais je rends des services en cas de problème de ravitaillement
4. appelé encore "le canon à rata", je peux nourrir 250 hommes à la fois
6. 500g par ration de soldat
9. en langage argot, je suis le pinard
10. Fromenton ayant su percer les lignes de la concurrence en 14-18

Vertical

2. signe de mauvais présage, je suis souvent distribuée aux Poilus pour les encourager
3. a défaut de vin
5. source de réconfort je contiens des vivres, des cartes postales venues de l'Arrière
7. Je rends difficile l'approvisionnement de l'Allemagne et de son allié l'Autriche-Hongrie.
8. apprécié quand on a encore faim