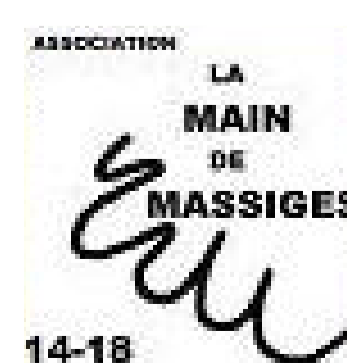
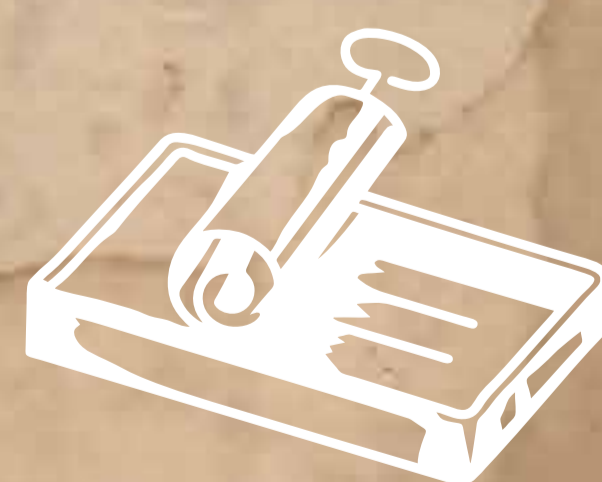


# LA POPOTE DU POILU

L'alimentation pendant la Grande Guerre

## Manger et boire sur le front de Champagne

Pour la première fois dans l'histoire de la guerre, la zone des combats est aussi un endroit où les combattants vivent et se nourrissent quotidiennement. Une immense organisation humaine et matérielle s'établit progressivement en profondeur dans la zone des armées. Le quotidien des combattants est rythmé par les séjours en tranchée et les périodes de repos. Des millions d'hommes vont être équipés, approvisionnés, ... en résumé, vivre sur une étendue étroite surpeuplée et longue de 600 km. Un incroyable réseau de voies de communication en tout genre (voies ferrées larges et étroites, routes, chemins, boyaux,...) dessert le front. Au regard du combattant, le ravitaillement est une nécessité quotidienne, le ravitaillement est un appui matériel et moral : le combattant tient la ligne de feu dans les pires conditions de combat, mais à la condition que le lien avec l'arrière soit maintenu : lettres, colis, nourriture...





## L'eau

A travers l'exemple du 57e RI, il est parfaitement perceptible que la consommation d'eau par les hommes du rang n'est pas encadrée par les services de l'intendance au regard du nombre important de décès dus à la dysenterie (malgré les conseils figurant dans les manuels des petits gradés de l'infanterie : ne pas consommer l'eau des puits ou de source sans l'aval d'un médecin, à moins de la faire bouillir, mais les conditions locales en décident autrement) :

| Pertes pour causes sanitaires<br>(JMO du 57 <sup>ème</sup> R.I)                  |                                   |   |
|--|-----------------------------------|---|
|  | Décès pour cause<br>de dysenterie | Décès pour autre cause<br>d'autres maladies |
| <b>1914</b><br><small>(retraite et bataille de la Marne)</small>                 | 11                                | 36  |
| <b>1915</b>  | 3                                 | 71  |
| <b>1916</b><br><small>(application du procédé de javellisation de l'eau)</small> | 1                                 | 40  |
| <b>1917</b>  | 0                                 | 38  |
| <b>1918</b>  | 2                                 | 92<br><small>(Grippe espagnole)</small>     |

En premières lignes, l'approvisionnement en eau s'effectue grâce aux inévitables corvées et Louis Barthas, alors en position à la côte 193 (nord de Suippes) évoque cette nécessité : « il faut aussi chaque nuit, une corvée d'eau pour le PC du capitaine, si ce n'est du commandant. Il n'y a pas de fontaine « Wallace » dans les tranchées et il faut parfois faire des kilomètres pour aller jusqu'au point terminus du tacot qui amène l'eau dans les fûts ».

Le service des eaux aux armées, créé en juin 1915, est chargé de la préparation et de l'exécution des « travaux propres à assurer l'alimentation en eau potable des armées », de curer ou de creuser des puits, de capter ou de protéger des sources, d'installer des pompes, de poser des canalisations... La surveillance de la qualité et la stérilisation sont assurées par le service de santé.

Le transport d'eau potable s'effectue par voie ferrée, en wagons citernes, mais il y a peu de wagons en service et il est difficile d'atteindre les cantonnements. Le transport de tonneaux d'arrosage « hippomobile ou automobile » est également d'emploi restreint. Le moyen le plus pratique est le transport de tonneaux chargés sur voiture. Il est réglementé par la note du 24 juin 1915 qui prescrit l'organisation au train de combat de chaque bataillon d'infanterie un convoi léger de transport d'eau. Il se compose de deux voitures de réquisition pouvant porter un ou plusieurs tonneaux d'une capacité globale de 500 à 600 litres.

Dans les périodes de marche, ces convois suivent les unités et leur assurent, à l'arrivée au cantonnement, une première distribution d'un litre environ par homme. Dans les périodes de stationnement, ils vont chercher l'eau aux sources et aux puits et l'amènent en points désignés. La distribution se fait soit au moyen de pots à lait ou de bidon de 15 à 25 litres dont un approvisionnement est constitué à l'armée, soit au moyen de tonnelets portés par des mulets ou des ânes.

Précautions contre la contamination des eaux de boisson par crainte d'empoisonnement des points d'eau par les Allemands : devant la mauvaise qualité de certaines eaux, la pollution de nombreux puits ou citernes, interviennent le service de santé pour procéder à l'analyse chimique et bactériologique des eaux pouvant être consommées par les troupes, et le service du génie pour protéger et nettoyer les puits.

Divers procédés sont employés pour effectuer cette stérilisation de l'eau : le permanganate de potasse, l'iode, et surtout l'hypochlorite de soude (eau de javel). Pour cette opération de javellisation, on met en général trois ou quatre gouttes d'extrait concentré pour 10 litres d'eau, produisant l'épuration en 30 minutes.



Ravitaillement en eau sur le front



## Le pain

Dans sa ration journalière, le soldat français reçoit une portion de pain qui fait partie de la base de son alimentation. Il peut s'agir de pain biscuité ou de pain blanc. Ce dernier est principalement fabriqué par l'armée dans les stations magasins qui sont des camps de ravitaillement, mais aussi dans des boulangeries de campagne à proximité des gares régulatrices. Le pain blanc met souvent près d'une semaine à arriver dans les tranchées, la conservation est donc un vrai problème sur le front, car le pain arrive parfois moisi dans les tranchées.



Boulangerie de Guerre en septembre 1914

Le pain biscuité quant à lui est un pain à croûte épaisse, fabriqué avec moins d'eau dans la pâte que le pain blanc. Il reçoit une cuisson plus longue, afin de lui assurer une plus grande conservation (10 à 12 jours environ).

La qualité est rarement au rendez-vous dans la ration quotidienne. Quand les hommes sont au cantonnement, si une boulangerie civile se trouve à proximité, ils se pressent à l'ouverture pour acheter du pain frais. De grandes quantités de pain de ration sont parfois même abandonnées par les troupes.

Les combattants reçoivent aussi du pain de guerre, peu apprécié sur le front. Vivre de réserve, il est fabriqué par des biscuiteries civiles, avec une pâte de farine de blé pétrie sans levain et soumise à double cuisson, dont le but est d'éliminer un maximum d'humidité. C'est un pain qui se conserve donc plus longtemps, mais qui est aussi très dur. Pour le consommer, il faut impérativement le ramollir dans un liquide (eau, soupe, bouillon, café ou vin). On raconte même que certains s'y seraient cassé des dents. Et plus la guerre avance, plus les galettes de pain perdent en qualité.

Du côté de l'armée allemande, les soldats ne sont pas mieux lotis. Ils disposent du fameux « pain K.K. » ou Kriegskartoffelbrot, un pain de rationnement à base de son et de pomme de terre, ayant la réputation en France d'être particulièrement indigeste. Dans les images de propagande françaises, il est ridiculement surnommé le pain « caca ».



Cartes postales humoristiques françaises concernant le pain KK



## La viande

Que l'on soit simple soldat ou officier supérieur, le repas des militaires français est essentiellement composé de viande. Pendant la première année de guerre, les cuisiniers ne disposent pas encore de cuisines roulantes. Ils sont obligés de se débrouiller sur place et de parer au plus pressé en faisant tout simplement bouillir la viande.

L'Armée préconise de fournir aux troupes, dans la mesure du possible, de la viande fraîche. En cas d'impossibilité, on distribue de la viande congelée, réfrigérée, demi-salée et en dernier recours de la viande en conserve.

Sur le front, les boîtes de viande (bœuf ou porc) sont des vivres de réserve. L'armée les distribue principalement en première ligne, généralement pendant les périodes intenses de combats, quand on ne dispose que de peu de temps pour cuisiner les produits frais. Les soldats qualifient cette viande peu ragoûtante à leurs yeux de « singe », appellation introduite par les troupes coloniales qui avaient vu des africains manger du singe boucané.

En 1914, les troupeaux de bétails suivent au plus près les cantonnements des troupes. On déplace les bêtes à pied par la route, mais les longues marches du bétail réduisent la qualité nutritive de la viande. On décide alors d'installer autant que possible des centres d'abats dans les communes dotées d'une gare de chemin de fer et d'abattoirs. Cependant les troupeaux demandent de l'entretien. Et en 1917, plus de la moitié de la viande fournie aux troupes est à l'état congelé et provient de l'importation.

Au fur et à mesure que la guerre se prolonge, les rations de viande du soldat sont réduites. On passe de 450g pour une ration normale en 1914, à 350g en 1917. Sur le front, les plats de viande cuisinés arrivent souvent froids et en piteux état. Si l'escouade ne dispose pas d'un réchaud à alcool solidifié, les soldats doivent se contenter de viande froide figée dans la graisse. Certains ont bien du mal à s'y faire, même si cela fait désormais partie de leur quotidien.



## Recette de la soupe grasse de bœuf

*Du Bulletin des armées n°69 du 4 au 6 février 1915 :*

- 1 **Désosser le bœuf, le diviser en morceaux. Pour une quantité de 2 kg de viande environ, éplucher deux oignons, deux kilos de pommes de terre, deux choux, quelques carottes; couper en quartiers.**  
.....
- 2 **Faire chauffer, dans une gamelle de campement, deux cuillerées de saindoux ; ajouter les morceaux de bœuf, faire rissoler dix minutes. Ajouter un litre d'eau et laisser bouillir un quart d'heure.**  
.....
- 3 **D'autre part et en même temps, mettre dans une marmite oignons et carottes ; couvrir de deux litres et demi d'eau, saler, laisser bouillir également un quart d'heure. Verser dans la marmite le contenu de la gamelle (bouillon et bœuf) et laisser cuire pendant quarante minutes. Mettre les choux en ajoutant un peu d'eau si besoin, et laisser cuire encore pendant quarante minutes. Pendant ce temps, mettre les pommes de terre dans la gamelle, les mouiller moitié eau, moitié bouillon prélevé dans la marmite et faire cuire sur feu vif vingt-cinq minutes.**  
.....
- 4 **Servir le tout sur le pain coupé au préalable dans les gamelles.**



Distribution de soupe sur le front de Châlons-en-Champagne



Dessin humoristique anglais  
Tu aurais été si bien accueilli dans une marmite boche.  
Not in our pot, the huns would be glad to meet you.

## LE BON PINARD



Il va m'en donner...



Il va tout boire!



Il a tout bu!...

PATRIOTIC  
1234



### Le vin

Contrairement à l'idée reçue, le vin n'a pas toujours été la boisson la plus fréquente et, au début de la guerre, le règlement l'interdit. Le combattant perçoit tout simplement de l'eau ou une boisson rafraîchissante à base de menthe, parfois du thé (très répandu chez les Allemands).



Distribution de vin sur le front

Le vin fait son apparition réglementaire dans les tranchées françaises à partir du premier hiver, à raison d'un demi-litre par jour et par homme. Une véritable démocratisation du vin s'opère alors sur le front. La bière est la boisson populaire, mais elle se conserve moins bien que le vin, auquel les combattants attribuent les qualités indispensables au maintien du moral.

Le haut commandement veille à ce que le vin ne vienne pas à manquer dans les tranchées, même s'il enveloppe sa démarche d'un discours de modération, car il sait combien le pinard est essentiel au « moral » des troupes. Le gouvernement prend des mesures pour que les soldats du front ne manquent pas du précieux breuvage, en favorisant la reprise de la production nationale en procédant à des importations massives d'Espagne, mais aussi de Grèce pour son armée d'Orient.

La médecine elle-même se met de la partie et vient apporter sa caution « scientifique » à la politique qui vise à encourager les poilus à boire du vin. Car si le pinard est pour le poilu le meilleur remède contre le cafard, le nectar qui lui donne la force de monter à l'assaut, il est pour certains doctes médecins une boisson saine, nourrissante, indispensable « pour donner à l'estomac l'excitation qui lui manque » lorsqu'on ne boit pas de l'eau.

### Le Pinard

*O soldat de la grande guerre,  
Ton vin, malgré son nom vulgaire,  
Rend jaloux Laffite et Pomard.  
Il resplendit de ta souffrance,  
Le vin le plus noble de France  
C'est celui qu'on boit dans ton quart :  
Le pinard !*

*Il est dur et râpe la langue,  
Mais, quand vient le cafard exsangue,  
Il est un peu là, le gaillard !  
C'est de l'esprit pour être en verve,  
C'est du sang qu'on porte en réserve  
Et qu'on versera tôt ou tard  
Le pinard !*



Cartes postales humoristiques



## Le conditionnement des aliments

### Le fer blanc

D'origine britannique, la boîte de conserve en fer blanc apparaît dans la première moitié du XIXe siècle. Mais cette invention de mise en conserve des aliments revient à un châlonnais, Nicolas Appert (1749 – 1841).

Le début du XX<sup>ème</sup> siècle voit se généraliser l'utilisation universelle de la boîte en fer blanc (pour les cigarettes, bonbons, pastilles pharmaceutiques, cirages, aliments divers...). L'aspect extérieur de ces boîtes présente souvent un décor soigné. Le nom du manufacturier est systématiquement accompagné d'une scène naïve colorée (personnages, paysages, symboles patriotiques ou issus des traditions populaires...).

En 1913, l'Allemagne produit 82 milliers de tonnes de fer blanc, alors que la France atteint difficilement les 37 milliers de tonnes. L'Allemagne possède une grande diversité de conditionnements en fer blanc, acheminés sur le front.

● **Boîte en fer blanc de confiture** : les troupes allemandes reçoivent de la marmelade de mauvaise qualité seulement vers la fin du conflit, les français en reçoivent essentiellement dans leur colis.

● **Les produits laitiers en conserve** : l'Allemagne conditionne le lait et le fromage en boîte.

● **Les boîtes de viande** : un des aliments essentiels consommés par les combattants, souvent considérées comme vivres de réserves.

● **Les boîtes de légumes** : les combattants des deux camps se plaignent fréquemment du manque de légumes frais, les français cuisinent les fayots et le riz, les allemands, le chou. Autres légumes mis en boîte : petits pois, rutabaga, haricots, asperges, cœurs de palmiers...

● **Les boîtes des produits de la mer** : on en retrouve beaucoup côté allemand ; anguilles, le hareng « Bismarck », sardines, saumon et crevettes. Les français apprécient plus le thon et les sardines.

### Le verre

L'utilisation du verre fut considérable, surtout du côté allemand (pots de conserve, bouteilles, verres à moutarde). On remarque cependant une baisse de la qualité du verre à partir de 1917 (nombreuses imperfections, bulles d'air...).

● **La bouteille à bille** : un flacon énigmatique que l'on trouve souvent côté allemand. Il s'agit d'une bouteille de moyenne contenance, au verre épais. Une bille de verre, prisonnière par étranglement à la base du goulot, semble tenir le rôle de bouchon. Ces bouteilles contenaient du soda ou une boisson gazeuse. Une fois vidées, certaines trouveront un usage inattendu sur le front des Flandres et de l'Artois en 14 : celui de grenades artisanales.

● **Les bouteilles de bière** : la consommation de bière est plus importante chez les allemands, ils vont même édifier des mini-brasseries à l'arrière du front pour approvisionner les « Kantine ». Les bouteilles de bière, allemandes et françaises, comportent souvent le nom du brasseur et parfois un symbole particulier moulé dans le verre.

● **Autres utilisations du verre** : l'eau minérale, les flacons et bouteilles d'alcool fort, le verre à moutarde, le vin.



Vaisselle et conditionnements d'aliments pour l'armée allemande.  
Crédit photo : marné14-18

### La faïence et la porcelaine

Les soldats recherchent la vaisselle, ils s'en procurent la plupart du temps dans les villages à proximité du front, ainsi le goût de leur nourriture n'est plus altéré par le fer des plats réglementaires. De plus l'utilisation d'ustensiles et de vaisselle donne l'impression aux combattants d'un bref retour à leurs vies civiles.

Certains contenants alimentaires sont en porcelaine ou en faïence. On utilise des pots en faïence pour acheminer la moutarde, des pâtés fins ou des matières grasses alimentaires. Les allemands en particulier utilisent à grande échelle des bouteilles en grès, lesquelles contiennent le fameux « schnaps ».



Boîte de singe (boeuf assaisonné),  
la date de péremption est encore visible.  
Crédit photo : www.lamaindemassiges.com



## L'amélioration du quotidien

Les combattants de 1914, trouvent de multiples moyens pour améliorer la ration quotidienne fournie par l'intendance, ils y consacrent une bonne partie de leurs loisirs. Certains redeviennent ainsi le temps de la guerre des « chasseurs-cueilleurs », afin de transformer leur ordinaire. Les colis tiennent également ce rôle à la fois palliant au manquement du ravitaillement, favorisant la camaraderie, le partage et rappelant au soldat sa terre d'origine.

### La chasse

Les poilus, pour la plupart d'origine paysanne, retrouvent leur instinct de chasseurs et de braconniers. Ils placent des collets au alentours des zones de combats, tirent des oiseaux qui survolent les tranchées. Parfois, le cantonnement permet de « grands festins » car la chasse y est plus aisée, les hommes pouvant utiliser leur fusil.

Les autorités font en général preuve d'un certain laxisme vis à vis de cette activité réglementée et n'interviennent qu'en cas d'accumulation de plaintes de la population civile. Les officiers, qui souvent s'y adonnent eux-mêmes, sont conscients que cela permet aux hommes de se détendre, d'améliorer le quotidien et de renouer avec un passe-temps pratiqué dans la vie civile.

### La pêche

La pêche est de pratique moins aisée que la chasse, les soldats n'ayant pas accès au matériel nécessaire. Cependant, certains pratiqueront, à leurs risques et périls la pêche à la grenade où à la dynamite. Cette technique consiste à faire exploser l'engin dans l'eau et à ramasser le poisson qui flotte en surface. Si la pêche peut ainsi se révéler miraculeuse cela présente un certain nombre d'inconvénients, il faut savoir manipuler les grenades ou la dynamite sous peine de se blesser, l'explosion peut alerter la maréchaussée, enfin la méthode est particulièrement destructrice de la faune aquatique.

### Les colis

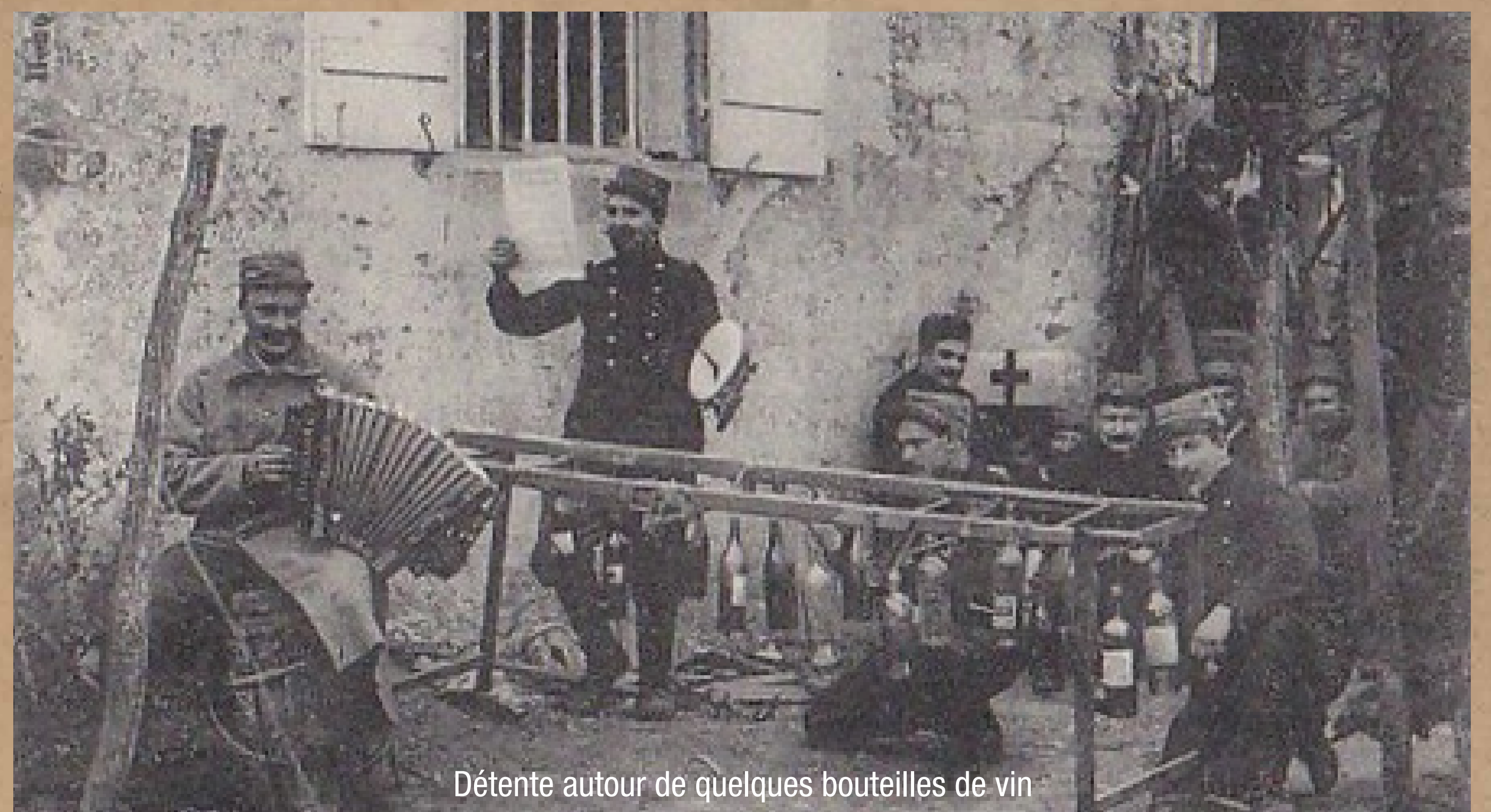
Non seulement les colis participent à rendre le quotidien du soldat moins pesant mais ils sont également un lien avec la terre natale. En effet, beaucoup de spécialités et produits régionaux vont arriver dans les tranchées permettant au poilu destinataire du colis de retrouver un peu de « chez lui » et à ses camarades de découvrir des denrées et des saveurs jusque là inconnues. Car la France est encore fortement marquée par ses identités régionales qui s'expriment à travers la langue mais aussi par les spécialités culinaires.

Même les poilus d'origines les plus modestes reçoivent des colis, leurs familles se privant pour pouvoir envoyer aux proches sur le front des produits « du terroir ». Lorsque la famille est défaillante, alors, ce sont les marraines de guerre qui prennent le relais auprès du combattant esseulé.

### Les douceurs

Les soldats ne sont pas toujours très friands de nourriture sucrée. Pourtant, en février 1916, on ajoute à la ration de réserve journalière 125 grammes de chocolat.




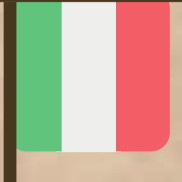
Les officiers les plus sensibles au sort de leurs troupes arrivent à leur obtenir auprès des services de ravitaillement du rab : fromage, vin, friandises...



Détente autour de quelques bouteilles de vin



## Composition de la ration de vivres dans les différentes armées alliées en 1918

| Armée           |  Française |  Britannique |  Américaine |  Belge |  Italienne |
|-----------------|---|---|--|---|---|
| Pain            | 600 g   | 400 g   | 500 g  | 700 g   | 700 g   |
| Viande          | 350 g   | 250 g   | 625 g  | 250 g   | 400 g   |
| Viande conserve |   | 90 g  |  | 100 g   | 30 g  |
| Lard            | 25 g  | 90 g  |  | 45 g  |   |
| Légumes frais   | 200 g   | 250 g   | (haricots) 20 g  | 50 g  |   |
| Légumes secs    | (ou riz) 80 g   |   |  | (ou riz) 25 g   |   |
| Pommes de terre | 400g  |   | 625 g  | 1000 g  | 700 g   |
| Riz             | (ou leg secs) 80 g  | 30 g  | (ou hominy=maïs traité)<br>38 g  | (ou leg secs) 25 g  | (ou pâtes) 100 g  |
| Biscuits        |   | 80 g  |  |   |   |
| Fromage         |   | 62 g  |  |   |   |
| Beurre          |   | 30 g  | 15 g   |   |   |
| Lait condensé   |   | 62 g  | 32 g   |   |   |
| Confiture       |   | 62 g  | 90 g   |   |   |
| Sucre           | 50 g  | 80 g  | 100 g  | 20 g  | 48 g  |
| Sel             | 20 g  | 8 g   | 20 g   | 25 g  | 20 g  |
| Café torréfié   | 30 g  |   | 35 g   | 40 g  | 36 g  |
| Thé             |   | 15 g  |  |   |   |
| Chicorée        |   |   |  | 5 g   |   |
| Vin             | 500 g   |   |  |   | 500 g   |
| Tabac           | 20 g  | 62 g  | 12 g   | 20 g  | 20 g  |
| Eau de vie      |   |   |  | 5 g   | (rhum) 40 g   |

## Sources et remerciements

Sources : «*L'argot des tranchées*» de Lazare Sainéan - Édition Manucius

«*La cuisine des tranchées - L'alimentation en France pendant la Grande Guerre*» de Silvano Serventi - Édition Sud Ouest

«*L'alimentation, Du singe et du pain KK, du soldat en 14-18*» de Jean-Jacques Dupuich - Édition YSEC

«*Se nourrir et combattre*» mémoire de Franck Lesjean sous la direction de Stéphane Audoin-Rouzeau

*La Mission Centenaire.*

Fonds photographiques : *Collections particulières, Archives Départementales de la Marne.*

Un grand merci à Franck Lesjean, Eric Marchal et l'Association de la Main de Massiges,

*l'Association du Souvenir de Sommepy-Tahure*

*et la Ville de Suippes.*





## L'argot de la popote

**Singe** : bœuf ou viande en conserve

**Jus** : café

**Tambouille** : cuisine (mot méridional)

**Cuistance** : cuisine (cuistot : cuisinier)

**Court-tout-seul** : fromage

**Autobus** : viande coriace (rognure de taxi)

**Barbaque** : viande de mauvaise qualité

**Becquetance** : nourriture (becqueter : manger)

**Bidoche** : viande

**Boule** : pain de munition

**Cahoua** : café

**Cantache** : cantine

**Cicasse** : chicorée