

Manger sous les drapeaux



Sous la direction du Professeur Laurent Couderchet et de l'Adjudant Audrey Denis

Mémoire de Master 1 – Gestion des territoires et développement local

Parcours : Alimentation Durable et Résilience Territoriale

MAFFET Amalia

Manger sous les drapeaux

Remerciements

Je tiens tout d'abord à exprimer ma profonde gratitude à la Base Aérienne 106 pour son accueil et les conditions favorables qui m'ont été offertes durant ce stage. J'ai eu la chance d'évoluer dans un environnement à la fois exigeant et bienveillant, qui m'a permis de développer mes connaissances et mes compétences.

Mes remerciements vont particulièrement à ma maîtresse de stage, pour son accompagnement, sa disponibilité et la confiance qu'elle m'a accordée tout au long de cette expérience. Je souhaite également remercier les acteurs extérieurs rencontrés, notamment TerreAzur, dont les échanges ont enrichi ma réflexion et nourri la construction de ce mémoire.

Je remercie également mon tuteur de stage, Monsieur Couderchet, pour ses conseils avisés et son soutien constant. Ses remarques m'ont été précieuses, et je regrette de ne pas avoir pu solliciter davantage son expertise. Je tiens à exprimer ma reconnaissance envers tous ceux dont je ne peux citer le nom mais qui se reconnaîtront, et qui, par leurs attentions et leur disponibilité, ont grandement contribué à la qualité de mon stage.

Enfin, je souhaite adresser un remerciement tout particulier à Clément, pour sa relecture attentive, ses conseils et ses nombreuses idées. Son soutien tout au long de la rédaction de ce mémoire a été pour moi une aide précieuse et un véritable encouragement.

Sommaire

Introduction.....	1
I. Méthode.....	9
II. Les spécificités de la logistique alimentaire militaire	19
III. Le « local » comme enjeux logistique et politique.....	35
IV. Alimentation et identité.....	51
Conclusion générale	63
Table des figures.....	65
Liste des sigles et acronyme	67
Bibliographie.....	69
Annexes	77
Table des matières	81

Introduction

« La géographie n'est pas un but, c'est un moyen. La géographie est dans un tout. Tout est dans la géographie. C'est la science mère, indispensable, sans laquelle toutes les autres, histoire, art militaire, littérature, philosophie même, manquent de base et ne peuvent acquérir leur entier développement. »

Gustave-Léon Niox (1840-1921)

Général de division de l'Armée de Terre, ancien directeur de l'Ecole supérieure de guerre
(1898-1901).

L'Armée et la géographie entretiennent, de longue date, une relation constitutive. La formule de Gustave-Léon Niox¹, reprise par Philippe Boulanger², dit bien cette centralité : la géographie n'est pas un objet pour elle-même, mais un dispositif de connaissance orienté vers l'action, intimement solidaire des pratiques militaires et politiques. Elle informe la préparation, la conduite et l'exploitation des opérations. Elle est à la fois culture militaire et fondement de la pensée de l'action : terrains, climats, ressources, densités humaines, réseaux de circulation, tout ce qui fait « le milieu » entre dans le calcul stratégique.

Cette articulation entre savoir spatial et puissance publique a été formulée par Yves Lacoste : la géographie « sert, d'abord, à faire la guerre »³, mais aussi à organiser et contrôler les territoires sur lesquels l'appareil d'État exerce son autorité. D'où le rôle décisif de la carte : forme de représentation opérationnelle, construite par et pour l'État, qui convertit l'espace en information exploitable pour la tactique et la stratégie. Y. Lacoste montre que l'analyse géographique n'est pas un luxe académique, c'est un pouvoir : un mode d'articulation de connaissances hétérogènes au service d'objectifs politico-militaires (depuis la planification des infrastructures jusqu'à la conduite de campagnes aériennes).

Dans cette perspective, la géographie militaire renseigne les conditions d'ensemble dans lesquelles se déploie la guerre, en donnant forme à la relation entre le milieu et l'homme. Au

¹ NIOX, Gustave-Léon, *Géographie militaire . I , France*, 4e éd., Paris (France), C. Delagrave, 1893.

² BOULANGER, Philippe, *Géographie militaire*, Paris, Ellipses, 2006.

³ LACOSTE, Yves, *La géographie, ça sert, d'abord, à faire la guerre*, Édition augmentée., Paris (France), La Découverte, 2014.

début du XXI^e siècle, insiste P. Boulanger, la géographie demeure d'autant plus influente que de « nouvelles dimensions géographiques » (vitesse des mobilités, réseaux, spatialités informationnelles) transforment les théâtres d'opérations et les environnements d'action.

La géographie militaire articule l'action et l'espace. Elle permet de préparer, conduire et exploiter des opérations. Mais elle s'exprime aussi dans des dimensions plus ordinaires de l'action militaire, comme la logistique du ravitaillement. Nourrir des troupes, organiser les flux alimentaires, gérer les ressources et les circuits de distribution : autant de pratiques où le savoir spatial devient immédiatement opérationnel.

De cette articulation entre savoirs géographiques et actions militaires découle directement la question du rapport entre Armée et territoire, car la géographie n'est jamais abstraite. Elle se concrétise dans des infrastructures et des flux.

L'ordre westphalien a durablement ancré l'action militaire dans le cadre des États souverains et de leurs territoires juridiquement bornés : la guerre, les alliances, les interventions s'organisent d'abord autour de frontières, de juridictions et d'emprises dont l'Armée est à la fois la gardienne et l'opératrice. Même si l'après-guerre froide voit monter en puissance des acteurs non étatiques (groupes armés, firmes, ONG), la souveraineté territoriale reste la matrice des régulations et des conflictualités contemporaines⁴.

Dans ce cadre, l'inscription matérielle des armées sur les territoires (bases, champs de tir, dépôts, réseaux de mobilité) reconfigure durablement les espaces. Les infrastructures militaires, véritables « villes militaires », bouleversent les milieux (foncier, hydrologie, continuités écologiques) et s'accompagnent d'impacts environnementaux liés aux munitions, carburants, aménagements, jusqu'aux pollutions persistantes laissées par des conflits anciens⁵. De la construction des bases aux effets des opérations, l'environnement est tour à tour arme, cible, ressource et enjeu. Cette ambivalence explique l'émergence récente, dans les armées modernes, de politiques de développement durable et de protection de l'environnement, politiques encore inégales et souvent contraintes par la primauté des impératifs opérationnels.

⁴ BOULANGER, Philippe, *Géographie militaire et géostratégie : enjeux et crises du monde contemporain*, 2^e édition., Malakoff (France), Armand Colin, 2015.

⁵ Ibid., p.253.

Les bases aériennes, navales et les camps militaires ne sont pas seulement des emprises de projection. Ceux sont également des lieux de vie et de consommation, où s'organisent quotidiennement les flux alimentaires. La logistique alimentaire illustre de manière très concrète l'inscription territoriale de l'Armée, puisqu'elle implique des relations avec des fournisseurs civils, des impacts sur les filières locales et des régulations par la Commande Publique.

Cette dialectique territoire/Armée n'est pas seulement contemporaine. L'histoire longue des conflits rappelle que toute guerre est aussi un problème d'approvisionnement et de mobilisation matérielle. L'État belligérant intervient tôt dans l'économie, contrôle les circuits d'alimentation des troupes, oriente les filières productives, avec des effets profonds sur les sociétés civiles, proches ou lointaines du front. Autrement dit, la territorialité militaire engage autant les flux que les lieux⁶.

Or, ces interactions ne se comprennent pas seulement à l'échelle locale ou nationale. Elles s'inscrivent aussi dans un cadre géostratégique plus large, où les dépendances mondiales en ressources et les logiques de sécurisation redéfinissent la manière dont l'Armée conçoit ses flux logistiques.

La mondialisation n'a pas dissous la géographie de la puissance, elle en a recomposé les échelles. Diffusion de l'information, intensification des échanges, dépendances énergétiques, interdépendance généralisée : autant de facteurs qui renouvellent les rapports de force, multiplient les vulnérabilités (ressources, routes maritimes) et entretiennent l'instabilité politique, notamment dans les pays les plus pauvres, théâtre d'une proportion élevée de conflits. À l'échelle planétaire comme aux niveaux régionaux, la géographie des ressources pèse directement sur les stratégies et les coalitions⁷.

Ces transformations ne suppriment pas la rationalité spatiale des opérations, elles l'étendent et la rendent plus exigeante. L'« effacement » (discrétion des emprises, sobriété des signatures,

⁶ Jean-Paul ROTHOT, « L'effort de guerre : approvisionnement, mobilisation matérielle et armement (XIV^e-XX^e siècles) », *Revue historique de l'Armée*, Service historique de la Défense, Paris, Éd. du CTHS, 2004, pp. 9-13.

⁷ BOULANGER, Philippe, *Géographie militaire et géostratégie : enjeux et crises du monde contemporain*, 2^e édition., Malakoff (France), Armand Colin, 2015, p. 12.

maîtrise des flux) coexiste avec des ancrages puissants (bases, réseaux de soutien, partenariats territoriaux). La mondialisation a transformé les conditions de l'approvisionnement militaire, dépendance aux marchés mondiaux, volatilités des prix agricoles. La logistique alimentaire militaire concentre ces enjeux, en cherchant à concilier l'effacement stratégique et l'ancrage territoriale. C'est précisément cette tension qui offre le cadre de ce mémoire.

Entre stratégie d'effacement spatial et injonction à la durabilité locale, comment la logistique alimentaire militaire redéfinit-elle son inscription territoriale ?

Pour comprendre le problème, il est nécessaire de préciser certains concepts clef qui structurent la réflexion.

La notion de stratégie⁸, dans son sens géographique et militaire, renvoie d'abord à une représentation intentionnelle d'un acteur qui cherche à valoriser un capital spatial (positions, distances, mobilités). Classiquement, elle s'incarne dans l'art de faire évoluer des forces sur un théâtre d'opérations, en tenant compte du relief et des positions adverses. Derrière l'usage banalisé du terme, il faut donc rappeler sa dimension conflictuelle et sa référence première aux caractéristiques géographiques de l'espace et des forces en présence⁹.

Dans ce cadre, la logistique¹⁰ constitue l'infrastructure invisible de la stratégie. Son rôle est d'assurer la gestion combinée des stocks et des flux, garantissant la circulation optimale des ressources, qu'il s'agisse de munitions, d'équipements ou de nourriture. Historiquement ancrée dans le ravitaillement et le logement des troupes, la logistique militaire contemporaine s'est élargie en une chaîne globale : achats, stockage, distribution, suivi sanitaire et traçabilité, sous contraintes de continuité du service et de sécurité.

Ces opérations s'inscrivent nécessairement dans un territoire¹¹, entendu comme un espace borné et approprié sur lequel s'exerce une autorité, mais aussi comme un univers de sens,

⁸ LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003, pp. 873-874.

⁹ LACOSTE, Yves, *De la géopolitique aux paysages : dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Armand Colin, 2003, pp.359-360.

¹⁰ LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003, pp. 577-578.

¹¹ LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003, pp. 907-917.

porteur de valeurs, d'identités et de normes. Le territoire est à la fois une ressource matérielle et symbolique et l'Armée en est un acteur privilégié. Elle contribue à produire et maintenir cette territorialité, tout en interagissant avec d'autres ordres d'espace¹².

C'est dans ce contexte qu'émerge la question du local¹³ et de la proximité. Le « local » n'est pas une échelle fixe mais une configuration relative, mobilisée pour légitimer des politiques publiques ou des revendications sociales. Dans le champ logistique, il ne se réduit pas à la distance kilométrique : la proximité est relationnelle, dépendante des objets. Ainsi, une base aérienne peut consommer des produits cultivés dans sa propre région, tout en s'approvisionnant par des circuits nationaux ou européens¹⁴. Le « local » devient alors une catégorie politique et symbolique, plus qu'une réalité purement spatiale.

A cet enchevêtrement s'ajoute la dimension des normes¹⁵, entendues comme l'ensemble de règles et prescriptions qui unifient des pratiques, guident des comportements et impliquent des mécanismes de sanction et gratification. Dans le cas présent, elles se situent à l'interface du droit public (Commande Publique, sécurité sanitaire) et des régulations militaires internes. Les normes orientent donc à la fois les pratiques logistiques et la manière dont elles sont perçues par la société.

La montée en puissance des enjeux du durabilité reconfigure encore ces logiques. Pour l'Armée, la durabilité ne se limite pas à l'empreinte écologique : elle renvoie à une tension entre impératif opérationnels et attentes sociétales. Comme l'a montré P. Boulanger¹⁶, si l'environnement fut longtemps pensé comme une ressource à exploiter ou contrainte à neutraliser, les armées contemporaines développent désormais des politiques de « bon usage » du milieu, inscrites dans le registre du développement durable, bien que leur portée demeure inégale.

¹² LACOSTE, Yves, *De la géopolitique aux paysages : dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Armand Colin, 2003, pp. 379-380.

¹³ LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003, pp. 572-574.

¹⁴ BANZO, Mayté, BEAURAIN, Christophe, DEL'HOMME, Bernard, [et al.], *Les projets alimentaires territoriaux : vers des actions collectives*, Versailles (France), Éditions Quae, 2024, p. 124.

¹⁵ LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003, pp. 667-669.

¹⁶ BOULANGER, Philippe, *Géographie militaire et géostratégie : enjeux et crises du monde contemporain*, 2e édition., Malakoff (France), Armand Colin, 2015, p. 258.

Enfin, la géographie militaire forme le cadre intellectuel de l'ensemble : savoir opérationnel et synthétique sur la relation entre milieu et force, elle articule les dimensions statistique, historiques, économiques et ethnogéographique de l'espace au service de l'action militaire. Déjà chez Niox¹⁷, elle n'était pas une branche isolée, mais une manière de lire l'espace qui innerve l'art militaire.

Ce mémoire s'organise en quatre chapitres. Le premier est consacré à la méthode : il expose le positionnement adopté, ancré dans la géographie sociale et l'ethnogéographie, et justifie l'intérêt d'une immersion de terrain pour analyser la logistique alimentaire militaire comme un fait à la fois institutionnel, social et territorial.

Le deuxième chapitre porte sur ses spécificités. Il décrit l'organisation hiérarchique et opérationnelle du soutien, des orientations nationales jusqu'à leur traduction concrète sur les bases et analyse la manière dont la restauration régaliennne, les prestations et les rations de combat s'inscrivent dans une chaîne logistique centralisée, désormais traversée par les prescriptions de durabilités issues du droit civil.

Le troisième chapitre interroge le « local » comme enjeu logistique et politique, en mettant en évidence l'ambiguïté de cette notion, absente du droit mais centrale dans les attentes sociétales et la communication institutionnelle. Cette partie met en lumière les contradictions entre la centralisation logistique et l'injonction symbolique à la relocalisation, tout en les éclairant par des expériences historiques de recours contraint aux ressources locales.

Enfin, le quatrième chapitre explore la dimension sociale, identitaire et mémorielle de l'alimentation militaire, en soulignant son rôle de lien collectif, de vecteur identitaire et de support de mémoire. Ainsi l'alimentation apparaît non seulement comme une fonction logistique vitale, mais aussi comme un analyseur privilégié des tensions entre effacement stratégique et ancrage territorial.

La tension entre centralisation et relocalisation s'observe de manière particulièrement concrète dans le trajet quotidien des repas depuis les marchés publics jusqu'aux assiettes des

¹⁷ NIOX, Gustave-Léon, *Géographie militaire . I , France*, 4e éd., Paris (France), C. Delagrave, 1893.

militaires. La Base Aérienne 106 « Capitaine Michel Croci » (BA 106), terrain de mon enquête, offre un observatoire privilégié de cette dynamique. Implantée à Mérignac depuis 1937, elle est l'une des plus grandes bases de l'Armée de l'Air et de l'Espace (AAE). Avec environ 3 000 personnels militaires et civils, elle constitue le premier employeur de la ville et un acteur central du tissu économique et social local.

Hébergeant le Commandement des forces aériennes, plusieurs unités opérationnelles de premier plan, ainsi que des détachements de la Sécurité civile, cette structure cumule une forte vocation opérationnelle et une inscription territoriale ancienne.

Cette base est un lieu de vie quotidien pour plusieurs milliers d'aviateurs et leurs familles. Elle se distingue donc par une organisation logistique complexe, qui dépasse les seules opérations militaires pour inclure le soutien matériel et alimentaire. En effet, avec près de 1 800 couverts servis quotidiennement, la BA 106 est un terrain privilégié pour analyser comment une institution militaire gère de manière discrète mais massive, l'alimentation de ses personnels.

La BA 106 incarne ainsi, à l'échelle locale, les contradictions et ajustement qui traversent aujourd'hui la logistique alimentaire militaire.

I. Méthode

L'étude de la logistique alimentaire militaire, telle qu'elle est menée dans ce mémoire, suppose une démarche méthodologique particulière. Les chapitres suivants montreront la complexité de l'objet étudié : un système logistique national fortement centralisé (chapitre II), traversé par des injonctions politiques et sociétales (chapitre III), et porteur d'enjeux identitaires et mémoriels qui dépassent la simple dimension matérielle (chapitre IV). Cette diversité d'échelles et de dimensions implique de mobiliser des outils et des approches capables d'articuler organisation institutionnelle, pratiques sociales et expériences vécues.

Ce chapitre se consacre donc à la présentation de la méthode employée. Il ne s'agit pas seulement de décrire une série d'outils techniques, mais de rendre compte d'un positionnement scientifique et personnel : pourquoi avoir choisi de travailler dans le cadre de la géographie sociale et de l'ethnogéographie ? Comment l'immersion de terrain a-t-elle permis d'appréhender la logistique alimentaire au-delà des textes réglementaires ? Et dans quelle mesure ces choix méthodologiques éclairent-ils la problématique de ce mémoire ?

La réflexion s'organise en trois volets. La première partie expose le positionnement adopté, en montrant l'intérêt d'une approche de géographie sociale, enrichie par la perspective ethnogéographique et ancrée dans une enquête de terrain. La seconde partie présente les outils mobilisés, de la veille documentaire à l'observation participante, de l'analyse cartographique aux entretiens, en soulignant la manière dont chacun a contribué à nourrir l'analyse. Enfin, la dernière partie discute les limites et la posture de l'enquête, en insistant sur les contraintes spécifiques d'un travail en milieu militaire, sur les biais liés à la familiarisation avec le terrain et sur les décalages entre échelles locales et nationales.

En ce sens, ce chapitre ne constitue pas une parenthèse méthodologique isolée, mais une étape essentielle pour comprendre comment les matériaux mobilisés permettent d'éclairer les tensions étudiées tout au long de ce mémoire.

A. Positionnement

L'approche méthodologique adoptée dans ce mémoire s'inscrit dans une démarche de géographie sociale, complétée par une perspective ethnogéographique et par l'usage de

l'enquête de terrain. Ce triple positionnement vise à saisir la logistique alimentaire militaire non seulement comme un dispositif institutionnel et technique, mais aussi comme un fait social, politique et territorial.

La géographie sociale, en tant que science de « l'espace des sociétés », permet d'analyser la restauration militaire dans son articulation entre normes collectives et réalités locales. Elle est particulièrement pertinente pour comprendre l'enchevêtrement des logiques sociales, politiques et spatiales qui traversent la logistique de la Défense. Le chapitre II montrera combien ce système repose sur une organisation centralisée, héritée d'une logique de projection et de sécurisation, tandis que le chapitre III révélera la manière dont les injonctions politiques et sociales viennent perturber ce schéma, en introduisant une contrainte exogène à la culture militaire. C'est précisément ce type de tension, entre centralisation nationale et ancrage territorial, que la géographie sociale permet de mettre en lumière.

L'ethnogéographie enrichit ce regard en portant attention aux pratiques quotidiennes et aux représentations des acteurs. Cette démarche vise à comprendre comment l'alimentation militaire est vécue, racontée, interprétée par ceux qui y participent, qu'il s'agisse des personnels de restauration, des militaires qui consomment les repas ou des interlocuteurs civils. En ce sens, l'ethnogéographie permet de relier l'institutionnel et le vécu : les rations, par exemple, ne sont pas seulement des objets logistiques standardisés, mais des supports identitaires et symboliques, comme le montrera le chapitre IV. Cette approche donne ainsi accès à une dimension sensible de la logistique, là où se croisent normes militaires, attentes sociales et expériences individuelles.

Enfin, l'enquête de terrain constitue le socle empirique de cette recherche. Définie comme une « recherche méthodique reposant sur des témoignages et des observations directes dans un cadre localisé », elle a été mise en œuvre à travers une immersion prolongée sur la BA 106, l'analyse de données logistiques, la réalisation d'un entretien semi-directif avec un Major de l'AAE ainsi que d'un entretien directif avec un partenaire alimentaire : TerreAzur du groupe international Pomona. Cette enquête a fourni un matériau diversifié : observation des pratiques quotidiennes (gestion des stocks, repas régaliens, organisation des rations), collecte de données chiffrées et cartographiques (fournisseurs, circuits d'approvisionnement), et enfin récits d'acteurs (militaires en activité, anciens combattants, personnels de restauration). C'est grâce à ce matériau que les contradictions entre invisibilité stratégique et ancrage local ont pu être observées dans leur réalité concrète, et non seulement dans les textes réglementaires.

Ce positionnement méthodologique répond directement à la problématique. La géographie sociale offre le cadre théorique pour analyser les rapports entre Armée, espace et société ; l'ethnogéographie éclaire les expériences et les représentations des acteurs : l'enquête de terrain fournit la matière empirique permettant de relier ces deux niveaux. Ensemble, ces approches rendent possible une compréhension fine des tensions qui structurent l'alimentation militaire contemporaine, entre rationalisation logistique et symbolique territoriale, entre contraintes institutionnelles et vécus individuels.

Dans la partie suivante, il conviendra de présenter les outils mobilisés pour mettre en œuvre cette démarche, depuis l'observation directe jusqu'aux entretiens et à l'analyse cartographique.

B. Outils

Comprendre la logistique alimentaire militaire a nécessité de croiser différents outils d'enquête, afin de mettre en évidence la diversité de logique institutionnelles, sociales et territoriales à l'œuvre.

Un premier axe de travail a consisté en une veille documentaire approfondie. Celle-ci a mobilisé différents types de sources : ouvrages scientifiques, articles académiques, dictionnaires de géographie, mais aussi rapports institutionnels, loi et littérature grise. Cette dernière comprenait notamment des notes de service internes consultées sur l'intranet militaire. Bien qu'elles ne relèvent pas d'informations confidentielles, ces notes ne sont pas accessibles au grand public et constituent donc un matériau original.

Note de service interne au Ministère des Armées :

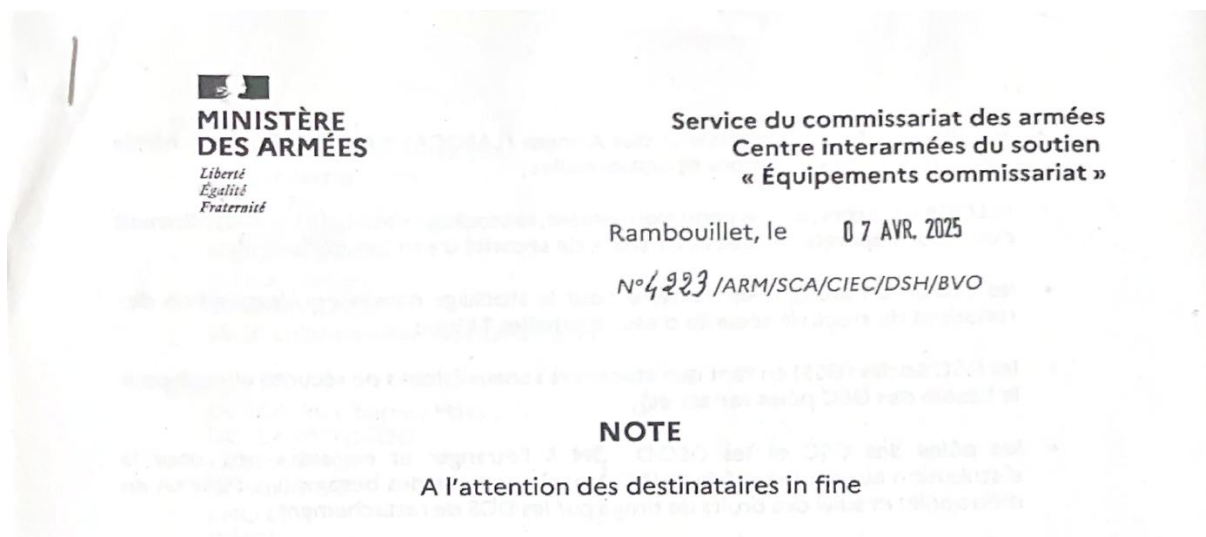


Figure 1 Extrait 1 d'une note de service interne au Ministère des Armées sur les vivres opérationnels. Consultés le 22/05/2025.

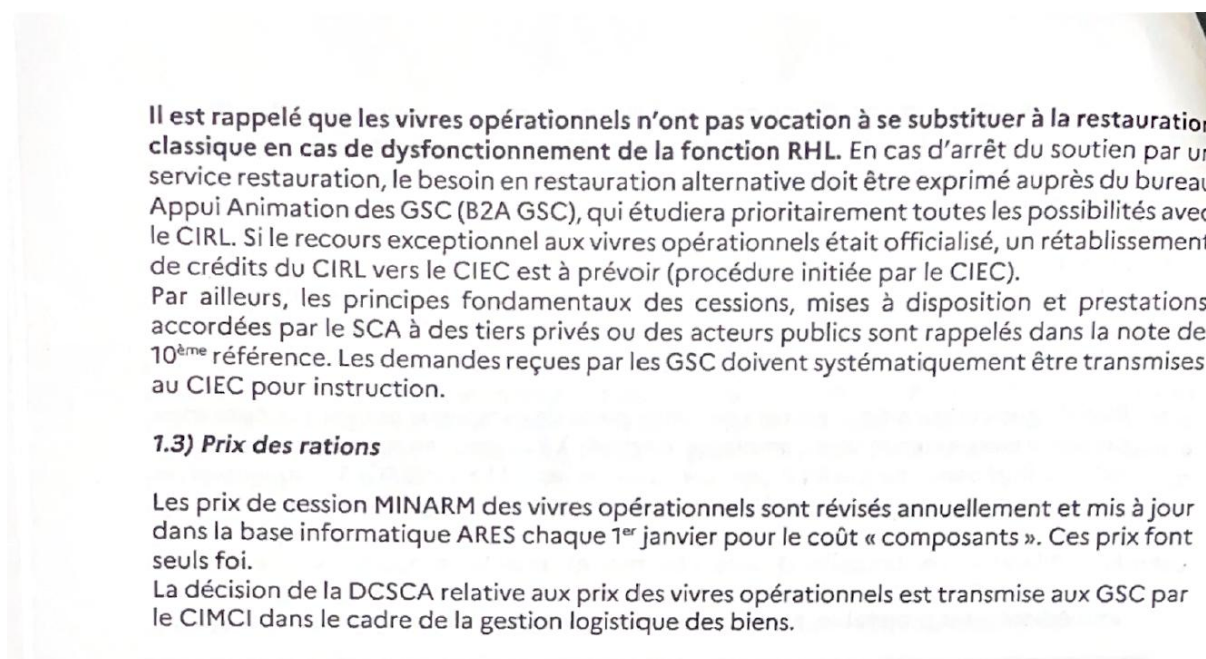


Figure 2 Extrait 2 d'une note de service interne au Ministère des Armées sur les vivres opérationnels. Consultés le 22/05/2025.

L'exploitation de ces documents a permis d'établir un cadre théorique solide, d'inscrire la recherche dans les débats académiques autour de la logistique et de l'alimentation, et de contextualiser le fonctionnement de la restauration militaire dans son organisation institutionnelle.

A cette recherche documentaire s'est ajoutée une enquête de terrain prolongée, rendue possible par un stage de six mois en immersion. Cette expérience a permis d'observer la logique de l'intérieur. Le recours à des carnets de terrain a constitué un outil central.

Mes carnets de terrain :

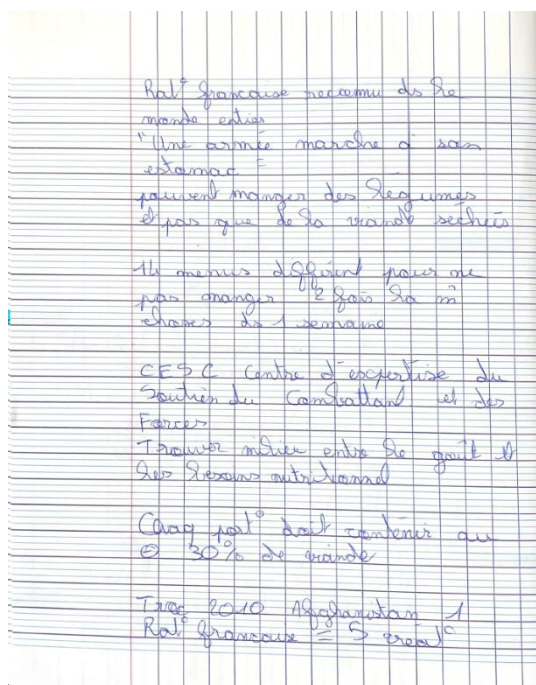


Figure 4 Extrait 1 de mes carnets de terrain. Page datant du 17/06/2025

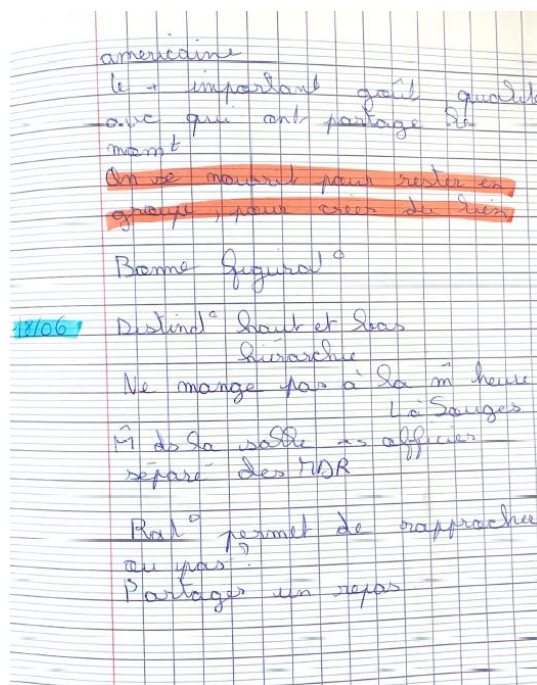


Figure 3 Extrait 2 de mes notes de terrain. Page datant du 18/06/2025

Ils ont permis de consigner des observations quotidiennes et des situations révélatrices de la vie de la base.

Ces observations ont été complétées par des conversations informelles avec plusieurs personnels de la base (directeur délégué, gérant de restauration, président de catégorie, contrôleurs de prestation, magasinier...) qui, sans être formalisées comme des entretiens, ont apporté des éléments précieux sur le fonctionnement interne et enrichi les carnets de terrain.

L'immersion ne s'est pas limitée à une posture d'observateur : en participant directement aux activités (travail au magasin, aide au bar, soutien lors de prestations particulière comme la journée des partants de la Direction de Maintenance de l'Aéronautique, la Passation de Commandement, ou encore un évènement sur la féminisation de l'Armée), il a été possible de saisir les logiques concrètes de fonctionnement et la place de l'alimentation dans la vie militaire.

La visite du camp de Souge a également offert un regard complémentaire sur le fonctionnement d'un régiment de l'Armée de Terre, enrichissant la comparaison avec la logistique aérienne.

La dimension cartographique a constitué un autre outil d'analyse. Les adresses des partenaires d'approvisionnement de la base, fournies par le chef de cuisine, ont été géocodées et traduites en coordonnées spatiales. Ces données ont ensuite été traitées sous Système d'Information Géographique pour produire des cartes thématiques (cf. chapitre III), permettant de visualiser les circuits d'approvisionnement et d'interroger la pertinence du « local » tel qu'il est défini par l'institution. Cette analyse cartographique a permis de dépasser le simple discours sur le « local » pour en mesurer concrètement les écarts, les contraintes et les contradictions.

La démarche a été complétée par un entretien semi-directif mené avec un Major réserviste, fort de plus de quarante ans de service dans la restauration militaire. Cet entretien a apporté un regard rétrospectif et comparatif sur les évolutions professionnelles. Il a contribué à nourrir le chapitre IV, consacré à l'alimentation comme fait identitaire et mémoriel, tout en offrant des éléments de réflexion sur les continuités et les ruptures du modèle logistique. A ce corpus s'ajoute un entretien directif avec un représentant du groupe TerreAzur (Pomona). Cet échange a permis d'éclairer, du point de vue d'un fournisseur civil, les modalités concrètes de la Commande Publique et les contraintes associées aux appels d'offres. Il a constitué une source précieuse pour comprendre comment les entreprises perçoivent leur relation avec l'institution militaire, et a directement nourri l'analyse consacrée aux rapports entre volonté d'ancrage territorial et logiques de massification logistique.

Enfin, des archives familiales, en l'occurrence les carnets de guerre de mon arrière-grand-père, rédigés en 1940, ont été exploitées comme matériau complémentaire.

Carnet de guerre de Raymond Maffet :

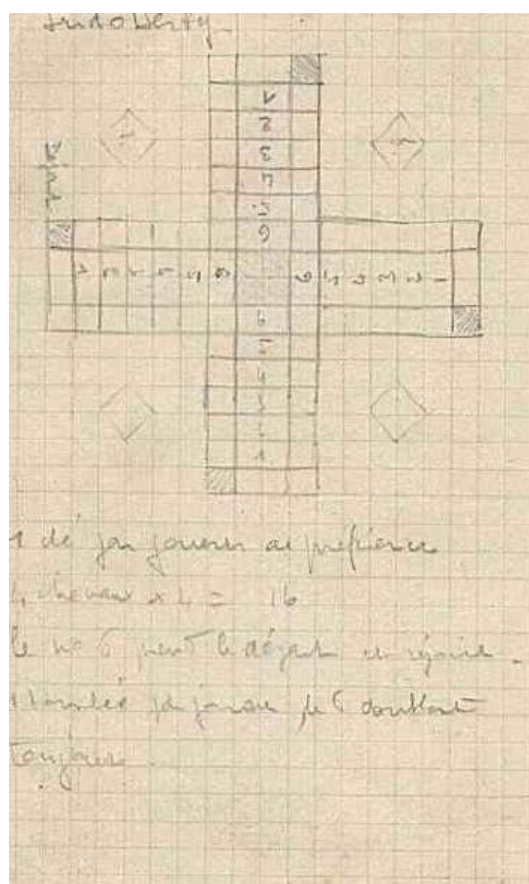


Figure 5 Extrait du carnet de guerre de Raymond Maffet. Jeu de Ludoderby (petits chevaux)

Elles offrent un témoignage direct sur l'alimentation militaire en campagne et ont permis d'enrichir la réflexion du chapitre IV sur la mémoire alimentaire.

L'articulation de ces différents outils a permis de croiser des matériaux de nature variée, du réglementaire au vécu, du spatial au narratif. Cette diversité a été essentielle pour comprendre la logistique alimentaire militaire dans toute sa complexité : à la fois comme organisation institutionnelle, comme expérience sociale et comme objet politique.

C. Limites et posture de l'enquête

Mener une enquête en milieu militaire implique un certain nombre de contraintes spécifiques, liées à la nature même de l'institution. L'Armée se caractérise par une organisation hiérarchique stricte, qui structure à la fois les relations entre individus et l'accès à l'information.

Certaines données demeurent confidentielles, soit pour des raisons de sécurité, soit parce qu'elles relèvent de circuits décisionnels auxquels un stagiaire civil n'a pas accès. Cette dimension impose de composer avec une part d'opacité, qui limite nécessairement la portée de l'analyse.

A cette contrainte institutionnelle s'ajoute une dimension relationnelle. En tant que civil, mon intégration dans l'environnement militaire s'est faite de manière progressive, et j'ai constaté une distinction dans la manière dont les militaires perçoivent les personnels civils. Les civils issus de carrières militaires semblent davantage intégrés, car ils partagent les codes et références de l'institution, tandis que ceux venus de l'extérieur doivent franchir une barrière symbolique plus marquée. Cette différence de traitement influence la posture de recherche, dans la mesure où elle colore les interactions et conditionne l'accès à certains discours.

Par ailleurs, l'immersion de longue durée crée un effet d'ambivalence entre observateur et participant. Le recours aux carnets de terrain m'a permis de consigner ces observations détaillées et des conversations informelles, mais la proximité quotidienne avec le personnel de la gérance de la restauration a aussi généré une forme de familiarisation. Passer plusieurs mois dans le même bureau conduit nécessairement à développer des affinités avec certaines personnes plus qu'avec d'autres, ce qui constitue un biais d'observation qu'il convient d'assumer. Cette subjectivité n'est pas un obstacle en soi : elle fait partie intégrante d'une démarche ethnogéographique, à condition d'être explicitée. Elle rappelle que la neutralité absolue est impossible et que le regard du chercheur est toujours situé.

Enfin, une limite importante de l'enquête tient à la question des échelles d'analyses. Mon terrain s'inscrit dans le cadre d'une base aérienne, c'est-à-dire une échelle locale. Pourtant, la logistique alimentaire militaire ne se comprend pleinement qu'à l'échelle nationale, à travers des structures telles que l'Economat des Armées (EdA), le Centre Interarmées de Restauration et Loisirs (CIRL) ou encore l'Etat-Major des Armées (EMA) (cf. chapitre II). L'articulation entre ces niveaux est complexe : les observations faites à Mérignac doivent être replacées dans un système beaucoup plus vaste, qui dépasse largement le cadre local. Ce décalage est renforcé par la bibliographie mobilisée, qui croise des données relatives à l'Armée de Terre, de l'Air et à la Marine. Ce choix a été nécessaire pour disposer d'une vision plus globale du fonctionnement logistique, mais il entraîne une forme d'hybridité : le terrain est ancré dans une base aérienne, tandis que le cadre théorique et documentaire embrasse l'ensemble des Armées.

Ces limites n'invalident pas la recherche ; elles en dessinent au contraire les contours. Elles rappellent que toute enquête est située, traversée par des contraintes d'accès, des biais de perception et des choix d'échelles. L'explicitation de ces éléments permet de donner toute sa portée à l'analyse, en assumant sa dimension partielle et relative, mais aussi en soulignant la richesse d'une posture d'immersion au cœur d'un milieu militaire rarement accessible aux sciences sociales.

La présentation de la démarche méthodologique a mis en évidence l'importance d'un positionnement attentif aux multiples dimensions de la logistique alimentaire militaire : institutionnelle, sociale, territoriale et mémorielle. L'enquête conduite en immersion, articulée à une réflexion théorique et documentaire, a permis de faire émerger un regard original sur un objet souvent tenu à l'écart des sciences sociales. Dans un contexte marqué par la discrétion et l'invisibilité stratégique, la méthode a constitué un moyen d'accéder à des informations précieuses, tout en révélant ce que l'Armée laisse entrevoir de son fonctionnement au quotidien.

L'intérêt de cette démarche réside moins dans l'accumulation d'outils que dans leur articulation. La veille documentaire, en s'appuyant sur des sources institutionnelles et scientifiques, a fourni le cadre conceptuel et la compréhension des enjeux politiques. L'observation participante et les carnets de terrain ont permis de capter la dimension vécue de l'alimentation, au plus près des acteurs et des situations. L'analyse cartographique a donné à voir, dans l'espace, les contradictions entre discours et pratiques sur le « local ». Les entretiens et les archives familiales ont, quant à eux, introduit une profondeur historique et mémorielle, reliant les pratiques contemporaines aux récits du passé. En combinant ces registres variés, réglementaire et quotidien, global et local, historique et actuel, la démarche a ouvert un champ d'analyse où la logistique alimentaire militaire apparaît dans toute sa complexité.

Au-delà des matériaux produits, cette méthode a également permis de mettre en lumière les conditions mêmes de la recherche en milieu militaire. La hiérarchie, les règles de confidentialité, la distance entre civils et militaires, mais aussi la proximité créée par l'immersion prolongée, ont façonné la posture de chercheur et influencé le regard porté sur l'objet. En ce sens, la méthode n'est pas seulement un instrument technique : elle devient une partie intégrante de l'analyse, puisqu'elle révèle autant sur l'objet étudié que sur la manière dont celui-ci peut être approché.

Ce chapitre montre ainsi que la méthode n'est pas un simple passage obligé de la recherche, mais qu'elle constitue une véritable clef d'analyse. Elle éclaire la manière dont l'Armée se nourrit, se représente et s'inscrit dans des territoires, tout en rappelant que cette lecture reste située et marquée par les contraintes d'un terrain singulier.

Après précisé la démarche méthodologique et les outils mobilisés, il convient désormais d'entrer dans l'analyse du fonctionnement concret de la logistique alimentaire militaire. Le chapitre suivant décrit l'organisation institutionnelle et opérationnelle de la restauration, depuis les orientations stratégiques fixées par le Ministère des Armées jusqu'à leur déclinaison au niveau des structures. Il met en évidence les spécificités d'un système historiquement conçu pour répondre à des impératifs de projection et d'efficacité.

II. Les spécificités de la logistique alimentaire militaire

Comprendre les enjeux de la relocalisation alimentaire dans le contexte militaire suppose d'abord d'analyser le fonctionnement de la logistique de la restauration au sein des Armées. Ce chapitre se propose ainsi de décrire l'organisation hiérarchique et opérationnelle de la restauration militaire, depuis les grandes orientations fixées par le Ministère des Armées jusqu'à leur mise en œuvre sur une base. Il met également en lumière les outils mobilisés pour répondre aux besoins alimentaires des militaires, qu'il s'agisse des repas régaliens (le terme de « repas régalien » désigne, dans le cadre militaire, un repas fourni et pris en charge par l'Etat pour les militaires en service. Il s'inscrit dans les fonctions dites régaliennes de l'Etat, telles que la défense ou la sécurité intérieure.), des prestations spécifiques ou du rationnement sur le terrain. Enfin, il s'agira d'examiner comment des normes issues du droit civil viennent aujourd'hui bousculer ce système historiquement structuré autour de logiques de projection et d'effacement spatial.

A. Fonctionnement et enjeux

L'analyse débute par le niveau national, où s'élaborent les orientations et la coordination générale de la restauration au sein des Armées.

1. Fonctionnement national

La restauration collective des Armées françaises repose sur une organisation hiérarchisée et interconnectée, pilotée à la fois par des services militaires et des opérateurs publics spécialisés. Cette organisation trouve son origine dans les grandes orientations définies par le Ministère des Armées, autorité qui fixe les priorités stratégiques et budgétaires en matière de soutien logistique, dont la restauration fait pleinement partie.

Chaîne hiérarchique du Groupement de Soutien de Commissariat Bordeaux

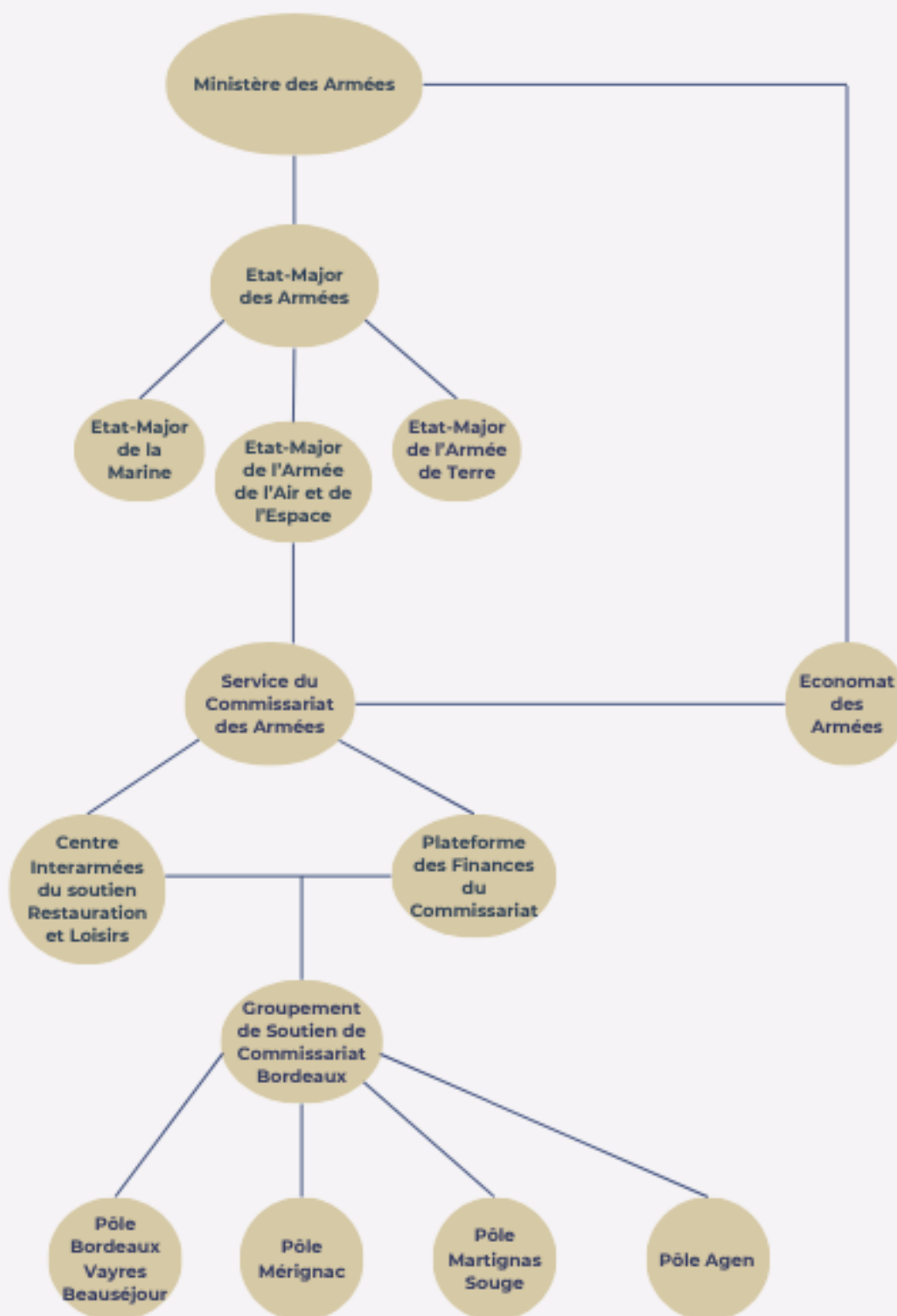


Figure 6 Organigramme à l'échelle nationale. Réalisation : A. MAFFET d'après les documents du GSC BDX

Pour mettre en œuvre ces priorités, le Ministère des Armées s'appuie sur l'Etat-Major des Armées (EMA), organe central de coordination des forces armées. Chargé de la planification, de la conduite des opérations et du pilotage interarmées, l'EMA assure la cohérence d'ensemble du soutien apporté aux forces, notamment dans le domaine logistique. C'est dans ce cadre qu'il délègue au Service du Commissariat des Armées (SCA) la conduite et l'exécution concrètes des politiques de soutien, y compris celles relatives à la restauration.

Placé sous cette tutelle, le SCA assure l'élaboration et la mise en œuvre de la politique de soutien administratif, juridique et logistique des forces armées. Concernant la restauration, il définit les cadres réglementaires et techniques de l'alimentation des militaires, pilote les marchés publics liés aux denrées alimentaires et supervise l'ensemble des prestations assurées au niveau local.

En appui de cette organisation, il y a le Centre Interarmées du soutien Restauration et Loisirs (CIRL). Il agit sous l'autorité du SCA pour coordonner la politique de restauration. Ce centre joue un rôle de pilote et d'expertise. Il encadre les standards nutritionnels, définit la nature des prestations (repas régaliens, restauration en gestion directe ou concédée), élabore les cahiers des charges types, et accompagne les bases dans leur application. Il intervient également dans le soutien moral des forces armées en supervisant les foyers du soldat, les équipements de loisirs et les services de détente sur les bases.

Pour assurer la mise en œuvre régionale des orientations du SCA, des Plate-formes Commissariat (PFC) ont été mises en place sur l'ensemble du territoire. Ces structures zonales assurent une fonction de coordination technique, administrative et fonctionnelle entre les organes centraux (comme le SCA et le CIRL) et les pôles locaux. La PFC pilote, dans sa zone, les activités relatives aux achats, à la restauration, aux finances et à la logistique courante, en s'appuyant sur un réseau de chefs de pôle et de directeurs délégués. Elle veille à l'harmonisation des pratiques, au respect des cahiers des charges, et à la professionnalisation du soutien fourni par les Groupements de Soutien de Commissariat (GSC). A travers cette organisation déconcentrée, la PFC garantit la cohérence et l'efficacité du soutien de proximité.

A l'échelle locale, ce sont les GSC qui mettent en œuvre concrètement cette politique. Ces groupements assurent la gestion quotidienne de la restauration : commandes, réception des denrées, élaboration des menus selon les normes en vigueur, gestion des personnels affectés au

service de restauration, et suivi de la qualité. Ils sont à la fois les relais du SCA et les répondants directs aux besoins spécifiques des unités présentes sur le terrain. Ils gèrent également les repas spécifiques comme ceux destinés aux sentinelles, aux personnels d'astreinte ou aux militaires en mission.

Enfin, cette chaîne repose sur l'apport logistique d'un acteur essentiel : l'Economat des Armées (EdA). Cet établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC)¹⁸, placé sous la tutelle du Ministère des Armées, est juridiquement autonome mais rattaché au SCA, qui en assure la tutelle administrative et technique. Il agit comme fournisseur officiel des Armées. Il fournit vivres, rations de combat, équipements de restauration, produits d'entretien ou d'hygiène. Il peut répondre aux appels d'offres du SCA et approvisionne directement les GSC. Il constitue ainsi un opérateur clef dans l'approvisionnement quotidien des structures de restauration militaire, en métropole, en territoires ultramarins, en opérations extérieures (OPEX) ainsi que pour les forces prépositionnées¹⁹.

L'ensemble de ce dispositif forme une chaîne cohérente, dans laquelle chaque niveau a un rôle précis : le Ministère des Armées fixe les orientations stratégiques et budgétaires ; l'EMA assure la coordination interarmées et délègue au SCA la conduite des politiques de soutien ; le CIRL structure la politique de restauration et de loisirs ; la PFC assurent la coordination zonale et l'appui aux pôles locaux ; les GSC mettent en œuvre concrètement la restauration sur le terrain ; enfin, l'EdA fournit les ressources logistiques et alimentaires nécessaires. Cette articulation hiérarchisée garantit la régularité, la qualité et la réactivité du soutien alimentaire aux forces armées, en tout temps et en tout lieu.

2. Fonctionnement zonal

L'application des directives nationales prend tout son sens lorsqu'on l'observe au sein d'une base. L'organisation zonale de la restauration s'intègre dans la structure du pôle dont elle

¹⁸ Décret n°2010-1695 du 30 décembre 2010 portant création de l'Economat des Armées, Journal officiel du 31 décembre 2010

¹⁹ Forces militaires françaises stationnées durablement à l'étranger dans des pays partenaires, en dehors des OPEX, pour assurer une présence stratégique et faciliter les interventions régionales.

dépend, ici le « Pôle Mérignac ». Elle repose sur une chaîne hiérarchique qui permet d'articuler la gestion du site avec les décisions prises à un niveau plus large.

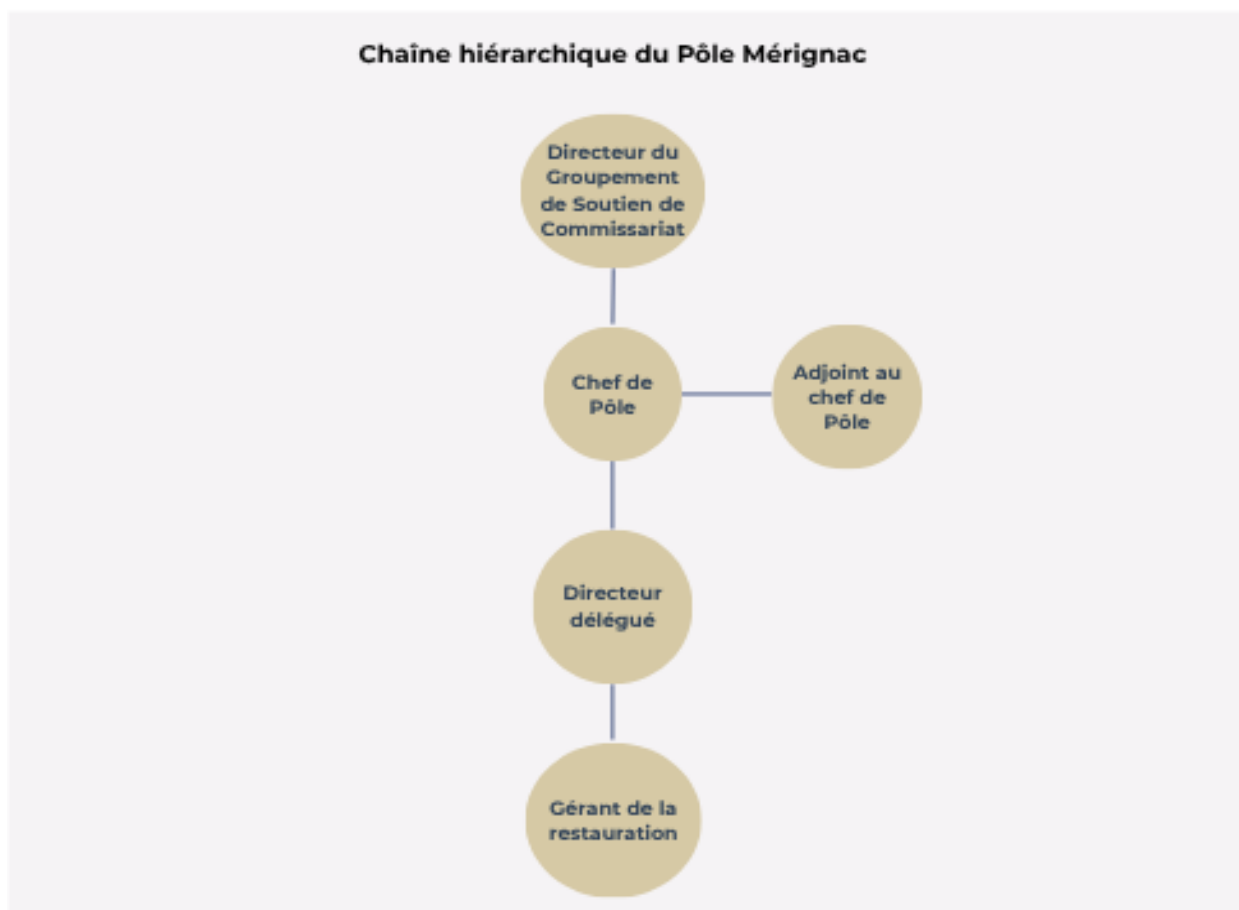


Figure 7 Organigramme à l'échelle zonale. Réalisation : A.MAFFET d'après les documents du GSC BDX

Au sommet de cette chaîne, le directeur du GSC, qui exerce une autorité fonctionnelle et hiérarchique sur l'ensemble des sites rattachés à la zone. Il assure le pilotage global des différents pôles, supervise la coordination entre les différents établissements, veille à la bonne application des directives nationales, et gère les relations avec les structures centrales telles que le SCA ou le CIRL. Il a donc une vision stratégique et inter-sites.

Subordonné au directeur, le chef de pôle est chargé de la coordination opérationnelle du pôle au quotidien. Il met en œuvre les orientations définies par le directeur, assure la continuité du service entre les différents sites, arbitre les priorités, et veille au bon déroulement des activités logistiques, alimentaires et administratives. Il joue un rôle de relais essentiel entre la direction et les équipes locales. Son adjoint l'assiste dans l'ensemble de ses missions.

Sous son autorité, le directeur délégué représente le GSC auprès des sites ou d'une formation, comme une base aérienne. A ce titre, il assure la coordination locale des différentes fonctions du soutien (restauration, finances, ressources humaines, logistique, etc.) en veillant à la cohérence de leur mise en œuvre avec les directives du GSC. Interface entre le commandement local et les services de soutien, il joue un rôle de pilotage transversale, sans pour autant intervenir dans la gestion opérationnelle des équipes de terrain. Son action s'inscrit dans une logique de supervision, de coordination interservices et de relais institutionnel.

Enfin, le gérant de la restauration, lui, est responsable de la gestion locale de la restauration collective. Il encadre les équipes de terrain, organise la production et la distribution des repas, gère les commandes de vivres, supervise les relations avec les fournisseurs et veille au respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité. Il rend compte de son activité à l'adjoint du chef de pôle, tout en étant le référent direct du fonctionnement quotidien du site de Mérignac. C'est autour de ce poste que s'articulent les réalités concrètes de la restauration de la base.

3. Fonctionnement local

À l'échelle du service de restauration, l'organisation logistique repose sur une coordination rigoureuse entre les différents acteurs opérationnels.

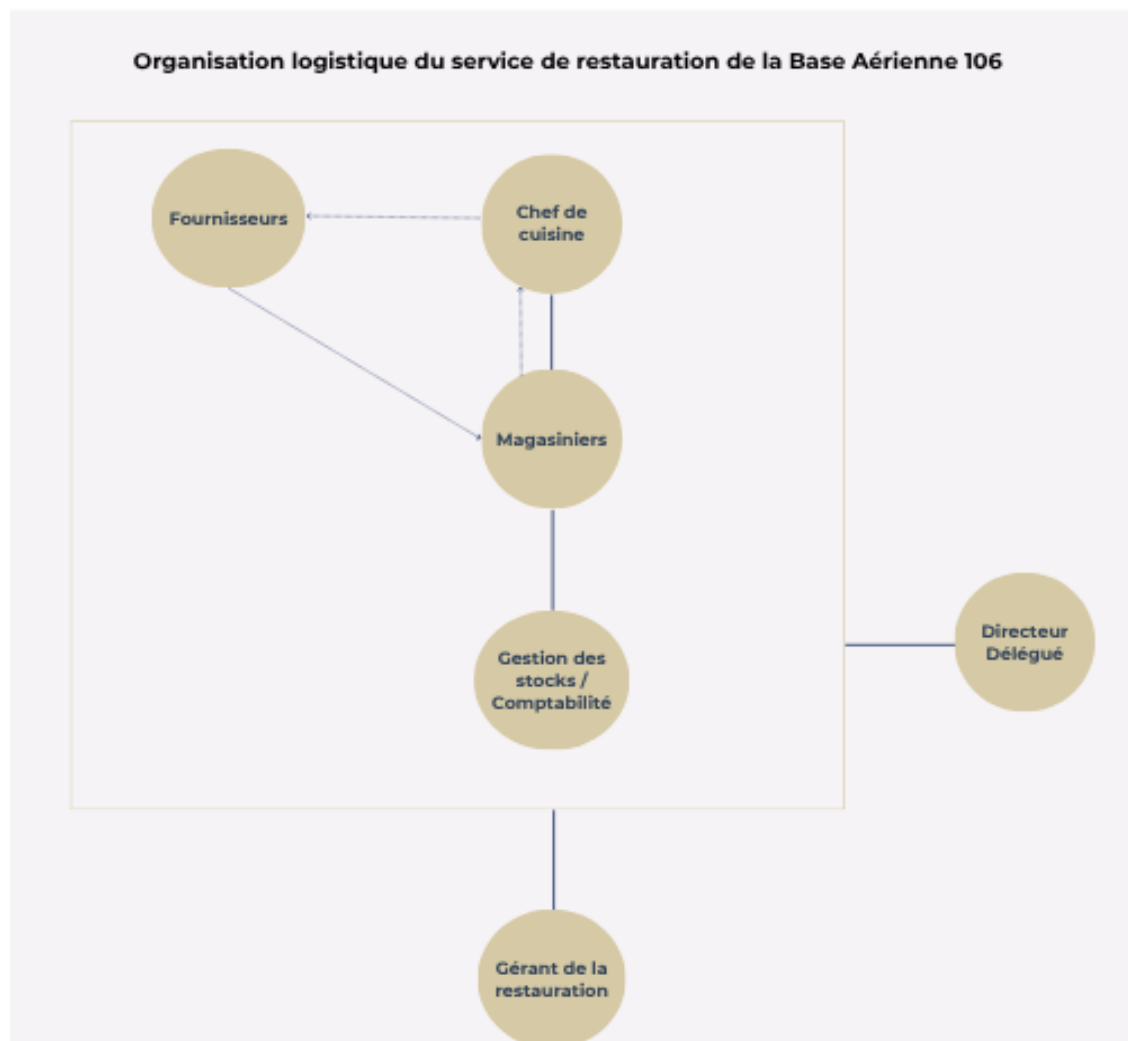


Figure 8 Organigramme à l'échelle locale. Réalisation : A.MAFFET

Le processus commence avec le chef de cuisine, qui élabore les menus en fonction des obligations réglementaires (celles issues du CIRL), mais aussi des listes de fournisseurs référencés transmises par l'EdA.

Une fois le menu établi, une commande prévisionnelle est transmise aux magasiniers, qui la confrontent aux stocks déjà disponibles. Cette étape permet d'éviter les doublons, d'optimiser les ressources et de limiter le gaspillage. Après ajustement, la commande définitive est validée par le chef de cuisine et transmise aux fournisseurs, qu'il s'agisse de l'EdA ou de partenaires locaux agréés.

Lors de la livraison, les magasiniers réceptionnent les denrées et en vérifient la conformité : températures, dates de péremption, quantités, traçabilité, propreté du chauffeur et du véhicule.

Les bons de livraison sont ensuite transmis au service de gestion des stocks, chargé de mettre à jour les inventaires, d'éditer les factures et de traiter les aspects comptables.

Tout ce processus est placé sous la surveillance du gérant de la restauration, garant du respect des normes, et du directeur délégué du cercle, responsable hiérarchique local. Cette organisation précise permet d'assurer la qualité, la régularité et la conformité du service de restauration, en cohérence avec les exigences posées à l'échelle nationale.

B. Les prestations particulières

Parallèlement à la restauration régulée et collective, d'autres dispositifs existent pour répondre à des demandes plus spécifiques au sein de la hiérarchie militaire.

1. Les salons des autorités

En complément des repas régaliens fournis à l'ensemble des militaires, certaines prestations spécifiques existent au profit des autorités, notamment les officiers. Ces prestations sont généralement assurées dans des espaces dédiés, appelés salons des autorités, qui offrent un cadre plus confidentiel et formel pour les repas de travail, les réceptions officielles ou les usages personnels.

Le principe de fonctionnement repose sur une distinction claire : lorsque les repas servis dans ces salons sont identiques à ceux du mess commun, ils relèvent de la restauration régaliennne et ne donnent pas lieu à facturation. En revanche, toute demande particulière, menu à la carte, produits spécifiques, service différencié, constitue une prestation non régaliennne et est facturée selon les règles internes du cercle.

Ces prestations sont encadrées par le gérant, sous la supervision du directeur délégué, afin de garantir la conformité avec les règles de la transparence budgétaire, d'équité entre personnels et de bonne gestion du budget alloué par l'Etat.

2. *Les rations de combat*

Au-delà des prestations proposées en garnison, se pose la question de l'alimentation des militaires engagés sur des théâtres d'opération.

En effet, les personnels envoyés en OPEX ont besoin de se nourrir de manière stratégique et efficace. C'est dans cette perspective que sont conçues les rations de combat, pensées pour assurer l'autonomie alimentaire des militaires en opération, quand les conditions ne permettent pas une alimentation traditionnelle. Ces vivres opérationnels sont destinés à être stockés, transportés et consommés dans un contexte environnemental militaire, aussi bien en OPEX, en missions opérationnelles (MISSOPS), en missions intérieures (MISSINT) que lors des exercices nationaux/internationaux ou de la formation militaire initiale.

La conception des rations de combat s'appuie sur une collaboration étroite entre deux structures clefs du SCA. Le Centre d'Expertise du Soutien du Combattant (CESC), basé à Montreuil, est chargé de l'élaboration des menus. Il s'appuie sur les retours d'expérience des militaires et les besoins nutritionnels identifiés sur le terrain, tout en intégrant les préférences alimentaires des jeunes recrues. L'objectif est de proposer une alimentation à la fois énergétiquement suffisante, équilibrée, variée et adaptées aux contraintes des opérations extérieures.

Une fois les recettes validées, leur conditionnement et leur stockage sont assurés par l'Etablissement Logistique du Commissariat des Armées (ELoCA) d'Angers. Cette structure logistique du SCA est spécialisée dans la préparation des rations, le contrôle qualité, la gestion des stocks et leur expédition vers les bases ou les zones d'engagement.

Ces rations ne sont pas uniformes, il en existe plusieurs types, pensés pour différents contextes :

- La ration de combat individuelle réchauffable (RCIR) couvre les besoins d'un homme pendant 1 jour, en autonomie (petit-déjeuner, 2 repas complets, en-cas sucrés).

Actuellement, la RCIR se décline en 22 menus distincts, contre 14 auparavant. Cette évolution, mise en place en 2025, a permis de mieux répondre à la diversité des régimes alimentaires au sein des forces armées. La nouvelle répartition comprend 10 menus avec porc, 10 menus sans porc et 2 menus végétariens.

Cette diversification vise à élargir les sources de protéines (animales, végétales, alternatives) et à répondre à une demande croissante pour des options végétariennes. Elle illustre une volonté

institutionnelle d'adapter l'alimentation opérationnelle aux nouvelles pratiques nutritionnelles, sans compromettre l'autonomie ni la performance.

- La ration individuelle d'exercice réchauffable (RIER) couvre les besoins pour 1 repas chaud (plus compacte que la RCIR, elle est adaptée aux exercices en métropole). Elle contient un kit de réchauffage et un sachet de café. Du pain longue conservation sera systématiquement distribué avec les RIER.
- La ration individuelle lyophilisée (RIL) couvre les besoins d'un homme pendant 1 jour avec des produits lyophilisés à réhydrater, adaptés pour des missions en zone de montagne ou en zone tropicale (nécessite de disposer en quantité suffisante d'eau potable ou potabilisable à l'aide de comprimés de purification fournis).
- La ration d'urgence (RU), ration de complément ou pour des missions courtes. Constituée de biscuits, barres, purée de fruit et boisson isotonique. La ration d'urgence apporte une valeur énergétique élevée, pour un faible volume.
- La ration de survie (RS) est principalement utilisée dans les paquetages de survie. Ration compacte constituée de biscuits énergétiques, adaptée aux situations de survie.
- La ration de fête destinée à être distribuée pour le 14 juillet et les fêtes de fin d'année, sur des zones ne disposant pas de point de restauration. Contient un apéritif et un repas complet (systèmes de réchauffage inclus).
- La ration forces au contact, ration aux missions où la déconfliction et le camouflage sont primordiaux. Les composants doivent pouvoir être consommés sans aucune préparation, y compris en phase dynamique (sandwiches, produits en poches souples ou gourdes, barres..).

Le stockage des rations constitue un enjeu logistique stratégique, étroitement encadré par des exigences à la fois opérationnelles et sanitaires. Puisqu'il s'agit de denrées alimentaires, souvent d'origine animale, leur entreposage doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans les structures de restauration collective. Les locaux affectés à cette fonction doivent prévenir toute contamination des denrées ou intrusion de nuisibles, tout en garantissant

un environnement propre et contrôlable. Cela implique des matériaux facilement lavables pour les sols, dépolluables pour les murs et plafonds, un éclairage suffisant pour surveiller l'état des stocks, ainsi qu'un système d'évacuation des eaux conformes aux normes. Le personnel chargé de la manutention des vivres est lui aussi soumis à des règles strictes (tenue de travail, hygiène des mains, signalement d'éventuels risques médicaux), afin d'assurer la qualité et la salubrité des produits tout au long de la chaîne logistique.

Au-delà de ces considérations sanitaires, la gestion des stocks de rations répond à une logique duale : d'une part, la constitution d'un stock de sécurité, et d'autre part, la gestion d'un stock outil. Le Centre Interarmées du soutien Equipements Commissariat (CIEC) est l'organe chargé de définir les volumes de rations à maintenir au titre de stock de sécurité, en lien avec les impératifs stratégiques et opérationnels. Ce stock est réparti entre les ELoCA, situés notamment à Angers (1200 emplacements palettes), Brétigny (1400) et Marseille (1200) ainsi que dans les GSC désignés comme GSC Socles.

La BA 106, rattachée au Pôle de Mérignac, dépend elle-même du GSC Bordeaux, reconnu comme GSC Socles. Elle détient ainsi un stock de vivres opérationnels, en conformité avec les directives du CIEC. Enfin, tout stock conservé au-delà du seuil de sécurité constitue ce qu'on appelle le stock outil, destiné à répondre aux besoins courants de consommation, mais aussi à couvrir les délais logistiques inévitables entre les demandes et les livraisons.

Enfin, ces rations, qu'elles soient standards ou spécialisées, sont conçues pour répondre aux normes de l'OTAN²⁰, garantissant ainsi leur interopérabilité avec les armées alliées et leur conformité aux exigences logistiques multinationales.

3. *Cuisines de campagne*

Si les rations de combat permettent une autonomie individuelle en situation opérationnelle, elles ne suffisent pas à assurer la restauration collective sur des temps longs ou dans des contextes semi-fixes. C'est dans cette optique que les cuisines de campagne interviennent : véritables unités mobiles de production alimentaire, elles permettent de nourrir

²⁰ OTAN, *Standardization Agreement (STANAG) 2937, Operational Rations*, édition 2023.

plusieurs dizaines voire centaines de personnels sur un théâtre d'opération, tout en s'adaptant à la mobilité des forces, aux contraintes du terrain et aux impératifs logistiques militaires.

Les modèles les plus utilisés dans l'armée française sont les Cuisines de CAMpagne (CUCAM), capables de produire jusqu'à 250 repas par service, soit environ 600 repas par jour. Ces modules sont montés sur remorques ou intégrés dans des containers, et comprennent divers équipements tels que fours, marmites, planchas, postes de lavage et parfois chambres froides déportées.

Fonctionnant avec un groupe électrogène et/ou des brûleurs au gasoil ou au gaz, elles présentent une autonomie énergétique de 8 à 12 heures, mais nécessitent un approvisionnement régulier en carburant, en eau potable et en vivres. Leur mise en œuvre prend généralement une à deux heures selon les conditions de terrain, pour un poids total compris entre 2 et 4 tonnes.

C. Normes et politiques

Cuisines mobiles, rations de combat ou prestations d'apparat : autant de modalités qui ne sont pas exemptes de contraintes réglementaires. Il convient dès lors d'examiner les normes et politiques qui encadrent la restauration militaire.

La loi EGAlim (n°2018-938 du 30 octobre 2018)²¹, adoptée dans le prolongement des Etats généraux de l'alimentation, constitue un tournant dans les politiques publiques alimentaires. Elle vise une triple ambition : une alimentation plus saine, plus durable et une meilleure rémunération des producteurs. Si ces objectifs s'adressent en premier lieu aux acteurs civils, la restauration collective publique, dont dépend la restauration militaire, est également concernée. Ainsi, l'application d'EGAlim dans les structures militaires traduit une nouvelle configuration de la logistique alimentaire des armées, soumise à des injonctions civiles qui dépassent ses missions traditionnelles.

²¹ *Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*, Journal officiel du 1^{er} novembre 2018

1. La loi EGAlim : origines et principes généraux

Adoptée le 30 octobre 2018 après les Etats généraux de l'alimentation, la loi EGAlim marque un tournant majeur dans les politiques publiques alimentaires françaises.

Son adoption a fait l'objet d'un processus parlementaire soutenu : en première lecture le 30 mai 2018, le texte avait été adopté par 339 voix contre 84, après près de 77 heures de débats et l'examen de plus de 2300 amendements. Lors du vote final le 2 octobre 2018, 374 députés étaient présents dans l'hémicycle sur 577, dont 227 se sont prononcés en faveur de la loi, 136 contre et 11 se sont abstenus. La majorité absolue était de 182 voix, et le taux de participation a été jugé conforme. Ces éléments traduisent un soutien significatif de l'Assemblée nationale, bien que la loi ait suscité des débats sur sa portée et ses implications.

Bien qu'issue du droit civil et pensée initialement pour la restauration collective civile (cantines scolaires, hôpitaux, administrations), cette loi s'applique également à la restauration collective militaire, sans dérogation spécifique. Depuis le 1^{er} janvier 2022, au moins 50% des produits servis doivent être issus de démarches de qualité reconnues par des labels officiels (Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP), certification environnementale) dont 20% doivent être certifiés biologiques. La loi prévoit également la réduction progressive du plastique à usage unique, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'amélioration de l'information des convives et l'obligation d'un menu végétarien hebdomadaire.

2. Modalités d'application au sein des armées

La décision n°1556 du SCA²² a formellement décliné ces obligations dans le cadre militaires, confirmant que les mess, écoles et centres de formation relèvent pleinement du champ d'application de la loi. Cette décision encadre les modalités de mise en œuvre : adaptation des cahiers des charges des marchés publics, organisation du suivi des

²² « Décision n°1556 du SCA », document interne non public communiqué par la BA 106, 2022

approvisionnement labellisés, planification des menus végétariens et identification des filières d'approvisionnement.

Le Ministère des Armées n'a pas bénéficié d'exception légale : l'intégralité des obligations s'impose aux structures de restauration militaire, y compris la part minimale de produits sous signe de qualité officiel (SIQO) et la suppression des contenants plastiques. Bien que la mission première de la Défense nationale ne soit pas l'approvisionnement local, ces exigences ont dû être intégrées aux pratiques logistiques et contractuelles des Armées.

Concrètement, le SCA pilote la mise en conformité en lien avec le CIRL, les PFC, les GSC et l'EdA. L'EdA joue un rôle essentiel : il référence et distribue les denrées labellisées, fournit les outils de traçabilité et accompagne les acheteurs publics.

La loi EGAlim concerne également les prestations spécifiques comme les salons des autorités et les prestations événementielles dès lors qu'elles relèvent de la restauration collective publique. En revanche, les rations de combat et les CUCAM bénéficient d'un régime logistique distinct : ils ne sont pas soumis aux mêmes obligations de sourcing local et de labellisation, compte tenu de leur finalité stratégique. Cette distinction contribue à préserver la souplesse et la capacité d'adaptation en opération.

3. *Une application progressive et structurante*

En métropole, le contexte de paix prolongée permet d'intégrer ces obligations sans compromettre la continuité du soutien. Les infrastructures de restauration collective des bases aériennes et des régiments militaires se prêtent à l'alignement progressif sur les standards civils. La restauration militaire représente environ 40 millions²³ de repas servis chaque année, ce qui en fait le cinquième opérateur de restauration collective en France. Le Ministère des Armées a mis en avant cet engagement lors du Salon de l'Agriculture 2025, soulignant sa contribution à une alimentation plus durable et locale.

²³ Ministère des Armées, « *Salon de l'Agriculture le SCA, auteur d'une alimentation de qualité, durable et locale* », defense.gouv.fr/commissariat/actualites/salon-de-lagriculture-sca-acteur-dune-alimentation-qualite-durable-locale, consulté en 2025

L'application de la loi EGAlim nécessite toutefois des ajustements logistiques. Les circuits d'approvisionnement ont été réorganisés pour intégrer davantage de filières labellisées et biologiques, ce qui suppose une adaptation des outils de suivi, des procédures contractuels et des relations avec les fournisseurs. Dans certains territoires, notamment les zones isolées ou faiblement pourvues en producteurs référencés, le sourcing local reste compliqué. Le SCA et l'EdA ont ainsi renforcé l'accompagnement des acheteurs publics et prévu des marges d'ajustement.

Si l'ajustement de cette loi résulte d'un cadre juridique commun à toutes les structures publiques, elle illustre également la capacité de l'armée à s'approprier des normes civiles et les intégrer à son organisation. Ces évolutions témoignent d'un processus d'appropriation pragmatique : une obligation légale, certes, mais aussi une opportunité de modernisation et un levier d'attractivité institutionnelle.

Ainsi, la loi EGAlim s'inscrit comme un nouveau cadre structurant, venant s'ajouter aux impératifs opérationnels et budgétaires qui organisent la restauration collective militaires.

Ici, nous avons mis en lumière les spécificités de la logistique alimentaire militaire : une organisation centralisée, structurée pour répondre aux impératifs d'efficacité et de projection, qui repose historiquement sur une forme d'effacement spatial. Pourtant, cette logique stratégique se heurte désormais à des injonctions venues du droit civil, en particulier à travers la loi EGAlim, qui impose des critères de durabilités et de relocalisation des approvisionnements.

Ce décalage révèle une tension centrale : la logistique militaire, conçue pour s'affranchir des territoires, doit aujourd'hui composer avec une exigence d'ancrage local qui ne relève pas de ses missions traditionnelles. Le chapitre suivant s'attachera à explorer cette tension, en interrogeant ce que recouvre la notion de « local » pour l'institution militaire, entre contraintes logistiques, outils politiques et transformations symboliques.

III. Le « local » comme enjeux logistique et politique

La notion de « local » s'est imposée comme un mot-clé dans les débats sur l'alimentation durable, alors même qu'elle ne correspond à aucune catégorie juridique claire. La loi EGAlim, qui encadre les obligations d'achat public, ne la définit pas comme un critère autonome : les objectifs chiffrés qu'elle fixe portent sur la part de produits SIQO, dont un minimum de 20% de produits biologiques. Un produit « local » ne contribue donc à l'atteinte de ces seuils que s'il bénéficie d'un label officiel. Dans le cas contraire, sa proximité géographique ne suffit pas à le rendre conforme aux critères légaux de durabilité.

Ce constat n'empêche pas la montée en puissance d'attentes politiques et sociales fortes autour de la relocalisation alimentaire. Qu'il s'agisse des collectivités territoriales, du ministère de l'Agriculture ou du Ministère des Armées, les institutions publiques valorisent le recours aux producteurs locaux dans leur discours et leurs communications, participant ainsi à la diffusion d'un imaginaire positif du « local ». La participation de la Défense au Salon de l'Agriculture ou la mise en avant des fournisseurs régionaux en sont des exemples significatifs.

Ce décalage entre l'absence de fondement juridique et la présence d'injonctions symboliques produits un flou qui constitue l'un des objets centraux de cette recherche. Il importe de distinguer trois niveaux : ce que dit réellement la loi, ce que les acteurs croient qu'elle impose et ce que les administrations font comme si elle le prescrivait.

Cette tension se répercute concrètement sur la logistique militaire. Même sans obligation légale explicite, la référence au « local » suscite des évolutions : questionnement des circuits d'approvisionnement, réflexions sur le choix des fournisseurs, adaptations ponctuelles des pratiques, voire stratégie de contournement. Parallèlement, la mise en scène d'un ancrage territorial dans les communications internes et externes contribue à renforcer cette dynamique, sans qu'elle repose sur un cadre normatif précis.

Ainsi l'injonction à la relocalisation apparaît comme un objectif davantage politique que juridique. Ce paradoxe est d'autant plus marquant que la loi EGAlim ne reconnaît pas la proximité géographique comme un gage de qualité ou de durabilité. Pourtant, les acteurs publics, dont l'Armée, se trouvent incités à faire du « local » un principe structurant de leurs approvisionnements. C'est dans ce flou juridique et institutionnel que s'inscrit l'analyse menée dans ce chapitre.

A. Une construction géographique et politique

1. Définition du « local »

La notion de « local » occupe une place ambivalente. Si elle est fréquemment mobilisée comme levier de durabilité ou de relocalisation alimentaire, sa définition reste floue et évolutive. Elle est à la fois omniprésente et difficile à cerner. Elle renvoie à ce qui a un lien avec un lieu, mais cette définition large laisse place à une ambiguïté. En géographie, le « local » ne désigne pas une échelle fixe mais une échelle relative, dépendante du contexte d'analyse et des objets spatiaux considérés. Il est souvent perçu comme l'échelle du « petit », par opposition au « global » (le terme « global » est utilisé ici dans le sens de « mondialisé » renvoyant à une logique et des approvisionnements intégrés à des chaînes internationales, par opposition aux circuits « locaux » valorisant une production et des fournisseurs de proximité), mais cette distinction repose davantage sur une construction sociale que sur des critères objectifs. Le « local » constitue une configuration politique et culturelle : il a été investi par les acteurs comme un espace de mobilisation. C'est une échelle porteuse de sens, souvent associés à des valeurs d'appartenance et d'ancrage territorial. En cela, il ne se réduit pas à une simple circonscription administrative ou à un périmètre kilométrique : le « local » est une construction sociale et territoriale, contextuelle et évolutive. Cette possibilité de renouvellement et d'évolution prend plus de sens avec la topologie mathématique : « une propriété est dite locale s'il existe en tout point de l'espace un voisinage de ce point dans lequel elle est vraie. Une propriété non locale est dite globale »²⁴. Dans cette perspective, la loi EGAlim rappelle que le « caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public ».²⁵

Ce faisant, la « localité » devient un levier d'interprétation laissé aux acheteurs publics. Dans ce cas : la BA 106. En interrogeant plusieurs responsables de l'approvisionnement et de la logistique, j'en conclus que, pour cet établissement, la délimitation du « local » est la région administrative Nouvelle-Aquitaine. Les circuits logistiques de l'Armée étant organisés à une

²⁴ LEVY, Jacques et LUSSAULT, Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris (France), Belin, 2003.

²⁵ Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), *Les Mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective*, janvier 2020. Ce document élaboré dans le cadre du groupe de travail « accompagnement » du CNRC constitue un décryptage des textes mais n'a pas de portée réglementaire.

échelle plus large que celle d'une commune ou d'un département, la région permet d'élargir le spectre de fournisseurs tout en gardant une certaine proximité. Bien que cette échelle soit

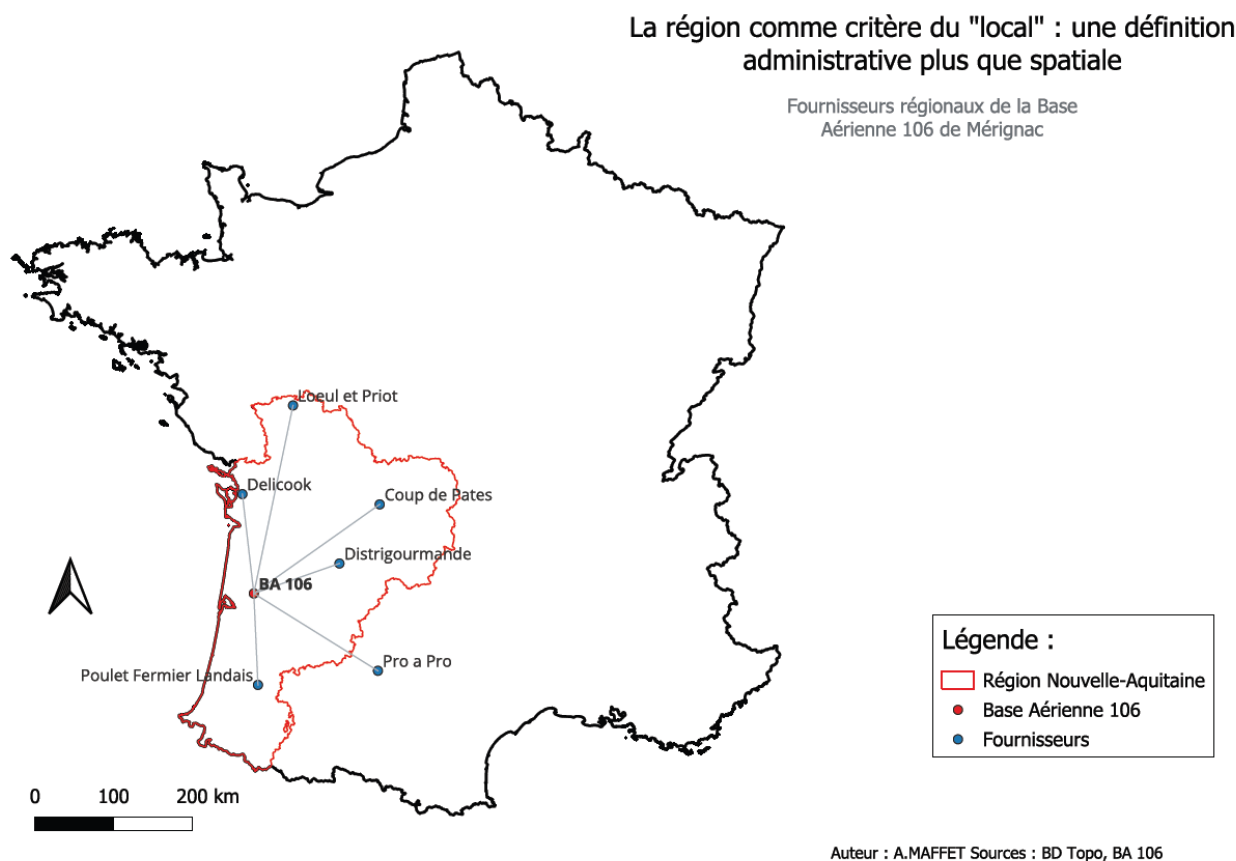


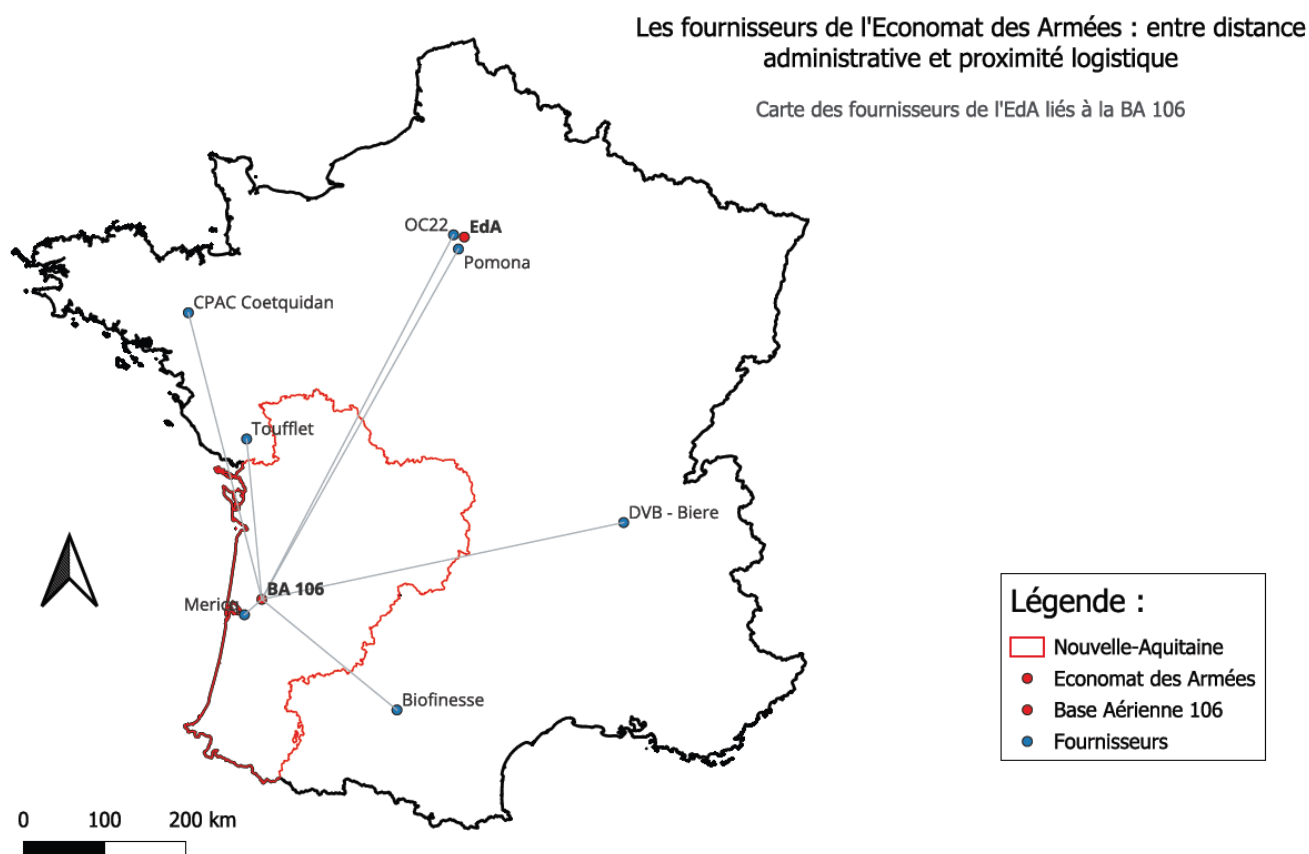
Figure 9 Carte 1 : La région comme critère du "local"

réaliste pour les marchés publics, elle semble moins « courte » qu'attendu par certains consommateurs.

La première carte représente les fournisseurs « locaux » de la base avec, en rouge, la régions Nouvelle-Aquitaine. Elle délimite le « local ». Celle-ci est vaste et allongée, par sa taille elle rend la notion de « proximité » relative. Tous les fournisseurs « locaux » ne sont pas dans la région. Pro à Pro (spécialisé dans la distribution en Cafés, Hôtels, Restaurants (CHR)), se situe à Montauban, dans le Tarn-et-Garonne. Pourtant il est plus proche de la base (217 km²⁶) que

²⁶ Les distances ont été calculées avec Google Maps à partir des coordonnées des fournisseurs et de la BA 106.

Loeul et Priot (284 km), fournisseur de viandes de lapin et de chevreau. Ainsi, « être dans la région » ne signifie pas « être proche ».



Auteur : A.MAFFET Sources : BD Topo, BA 106

Figure 10 Carte 2 : Les fournisseurs de l'EdA

Cette deuxième carte est celle des fournisseurs reliés à l'EdA. Ce que l'on remarque : Mericq, fournisseurs de produits de la mer, se situe dans les frontières du local. Il est à, seulement, 38,7 km de la base.

2. *Limites du « local »*

L'analyse cartographique met en évidence le fait que l'échelle régionale, bien qu'administrativement cohérente, ne garantit pas une véritable proximité géographique.

Ainsi, les fournisseurs dit « locaux », bien qu'implantés à l'échelle régionale, permettent à la base de répondre aux exigences de la loi EGAlim en matière de produits durables et participent à son ancrage territorial. Toutefois, cette logique cohabite avec celle de l'EdA, qui garantit une forme de confort logistique et une standardisation des approvisionnements, en cohérence avec l'organisation centralisée et l'institution militaire. Le fait qu'un fournisseur de l'EdA soit géographiquement plus proche de la base que plusieurs fournisseurs locaux, interroge la pertinence de la région comme critère de définition du « local ». Ce décalage met en lumière une contradiction à la fois logistique et conceptuelle entre la volonté d'ancrage territorial et les réalités structurelles de la Défense.

L'Armée ne vise pas à « faire du développement local » mais à assurer la continuité des forces de la sécurité nationale. Or, le « local », avec ses aléas (saisonnalité, ruptures de stock, petite échelle), peut sembler en décalage avec cette logique de standardisation, sécurisation et massification. Il ne fait donc pas partie des missions principales de la Défense. L'obligation d'intégrer des produits durables et, implicitement, locaux dans la restauration collective militaire ne vient pas d'une volonté interne de l'Armée, mais de la loi EGAlim, pensée pour la fonction publique civile. Cela crée un effet d'injonction contradictoire, où l'Armée est sommée d'intégrer une logique territoriale qui n'est pas la sienne. Le recours à des fournisseurs locaux remet en question la logique de centralisation et de rationalisation propre à la culture militaire. Il y a donc une contradiction de fond entre les objectifs du local et ceux de la Défense.

Cette ambiguïté dans la définition et l'application du « local » trouve un prolongement concret dans la manière dont l'armée structure ses relations avec ses fournisseurs. Au-delà des représentations territoriales, ce sont les règles de la Commande Publique et les pratiques d'achat qui déterminent la portée et les limites de la relocalisation alimentaire dans la Défense.

B. Entre volonté d’ancrage et contraintes d’appel d’offres

1. Une relation Armée-acteurs civils encadrée par la Commande Publique

La relation entre l’armée et ses fournisseurs civils repose avant tout sur le cadre juridique de la Commande Publique. Les producteurs, distributeurs et plateformes logistiques qui approvisionnent les bases militaires, comme le groupe TerreAzur (Pomona) présent au Marché d’Intérêt National de Brienne, accèdent à ces marchés via des appels d’offres strictement encadrés par le Code de la Commande Publique. TerreAzur a ainsi confirmé collaborer avec l’Armée depuis 2 à 5 ans²⁷ dans le cadre d’un marché public à procédure formalisée. Ce dispositif n’est pas spécifique au Ministère des Armées : TerreAzur fournit également d’autres structures publiques telles que le CROUS de Limoges, les lycées et collèges de Gironde selon les mêmes procédures.

Ce témoignage illustre une réalité : l’armée se situe dans la continuité d’un système d’achat public standardisé. Les producteurs ou grossistes ne perçoivent pas de contrainte supplémentaire par rapport aux autres clients institutionnels. Les spécificités militaires résident davantage dans l’ampleur des volumes et la nécessité de garantir la continuité des flux, que dans des règles distinctes de celles du secteur public. Pour les entreprises comme TerreAzur, l’Armée représente néanmoins un client stratégique, dont la régularité des commandes et l’image publique contribuent à sécuriser les débouchés commerciaux et renforcer la notoriété.

Dans cette perspective, la logique des appels d’offres exerce un double effet : elle professionnalise et stabilise la relation fournisseur, mais elle tend aussi à homogénéiser les pratiques d’achats, ce qui limite la capacité d’intégrer de petits producteurs locaux. Les cahiers des charges imposent des exigences de volumes, de délais et de standards sanitaires qui dépassent les capacités de la majorité des exploitations de proximité. Ainsi, l’Armée reste contrainte par la massification et la sécurisation des approvisionnements.

²⁷ Informations issues d’un échange par questionnaire avec Terre Azur (Pomona), reçu le 4 juillet 2025.

Cependant, ce cadre contractuel ne suffit pas à comprendre l'évolution récente des pratiques d'approvisionnement militaire. C'est avec la loi EGAlim que la question de la relocalisation et de la durabilité s'impose réellement dans la restauration collective militaire.

2. Entre contrainte légale et dynamique de transition alimentaire

La loi EGAlim s'est imposée à la restauration collective militaire comme à toutes les structures publiques. Elle a été reçue comme un cadre extérieur aux missions prioritaires de la Défense. La mission fondamentale des Armées demeure la préparation opérationnelle et la résilience des forces. La relocalisation alimentaire n'en fait pas partie.

Cependant, le Ministère des Armées n'a pas adopté une posture purement défensive face à EGAlim. Comme le rappellent les publications institutionnelles, l'armée française a progressivement intégré la loi comme un levier d'évolution de ses pratiques²⁸.

Cette appropriation progressive traduit un glissement : la contrainte initiale s'accompagne d'une forme de valorisation institutionnelle. La promotion des achats durables, la mise en avant d'initiatives pilotes et la communication autour de la transition alimentaire participent d'une stratégie d'image, visant à moderniser la perception de la Défense et à répondre aux attentes sociétales. L'armée cherche ainsi à montrer qu'elle est capable de s'inscrire dans les dynamiques de durabilité et relocalisation, tout en maintenant ses exigences opérationnelles.

Malgré cette dynamique, la relocalisation reste un objectif secondaire, intégré plus par obligation et opportunité d'image que par choix stratégique. Le « local » est rarement une finalité. Il apparaît comme un moyen parmi d'autres de se conformer aux obligations réglementaires et de renforcer l'acceptabilité sociale de l'institution.

Si l'Armée a progressivement intégré la loi EGAlim comme un levier d'adaptation et de communication, cette évolution ne dissipe pas les tensions entre ses missions fondamentales et les attentes sociétales. Le « local » devient ainsi un objet hybride à la fois, contrainte réglementaire, opportunité d'image et élément de discours institutionnel.

²⁸ Cf Chapitre II

3. *Le « local » : entre contrainte, opportunité et construction symbolique*

La question du « local » cristallise une tension forte : d'un côté, l'injonction politique et réglementaire d'intégrer plus de produits de proximité ; de l'autre, la nécessité d'assurer une continuité logistique sans faille et des coûts maîtrisés. Dans la pratique, les acheteurs militaires, comme le montre le témoignage de TerreAzur, raisonnent en termes de performance globale : volumes, régularité, qualité. Si la dimension locale peut être intégrée, elle reste subordonnée à ces impératifs.

Le fait même que l'Armée ne distingue pas de contrainte spécifique dans ses marchés par rapport aux autres clients publics montre que la « militarité » de la commande s'efface derrière la normalisation administrative. Pour TerreAzur, collaborer avec l'Armée est un signe de stabilité et d'image positive. La logistique militaire est perçue comme structurée et fiable, ce qui contribue à valoriser leur entreprise auprès d'autres partenaires. Cette collaboration révèle qu'en dépit d'une mission prioritaire étrangère à la transition alimentaire, l'armée devient un acteur influent par effet de volume et par l'exemplarité attendue de la Commande Publique.

Dans ce contexte, la question de savoir si le « local » fait partie des missions de la Défense appelle une réponse nuancée. Juridiquement et doctrinalement, l'approvisionnement local ne relève pas des objectifs fondamentaux de son Ministère. Pourtant, l'armée commence à y voir des opportunités marginales : moderniser son image, montrer son engagement dans la durabilité, renforcer l'attractivité du recrutement. Ce processus est renforcé par l'effet de la communication institutionnelle, qui tend à faire de l'alimentation durable un marqueur symbolique d'adaptation.

La logique est comparable à celle observée dans d'autres domaines. L'Armée assume aujourd'hui des contraintes a priori étrangères à ses missions fondamentales, telles que limiter le survol de zones sensibles ou lutter contre les feux de forêt, non pas en raison d'un impératif militaire, mais parce qu'elles contribuent à renforcer son acceptabilité sociale. L'opération Héphaïstos, active chaque été depuis 1984, mobilise l'Armée pour soutenir les actions de la Sécurité civiles face aux risques d'incendie. La création, en 2024, du régiment du génie dédié à la sécurité civile (RIISC) dans le Sud-Ouest démontre sa posture proactive dans la protection environnementale. Et les interdictions de survol autour des zones stratégiques assurent à la fois sécurité et acceptabilité auprès des populations locales.

Le « local » et l'alimentation durable deviennent ainsi des éléments d'une narration institutionnelle. Ils contribuent à façonner une image modernisée et responsable, même si leur mise en œuvre effective demeure partielle et subordonnée aux contraintes logistiques et budgétaires.

Si le cadre juridique et les dynamiques de transition alimentaire éclairent la manière dont l'Armée s'adapte aux injonctions civiles, ils ne suffisent pas à comprendre les obstacles structurels qui freinent une relocalisation effective. Ces limites tiennent avant tout au modèle logistique centralisé de la Défense, et notamment au rôle prépondérant de l'EdA.

C. Le « local » par nécessité : logistique décentralisée en situation coloniale

1. L'intendance : un système souple et territorialement ancré

Avant la création de l'EdA, la logistique militaire reposait sur l'intendance, un corps administratif ancien dont les racines remontent à l'Ancien Régime. Sous Henri II puis Louis XIV, l'intendance militaire se développe pour assurer le ravitaillement des troupes de campagne. L'intendant, représentant de l'Etat, négocie les vivres localement ou les réquisitionne dans les campagnes traversées. Ce modèle, souple et réactif, permet d'adapter l'approvisionnement aux conditions géographiques, à l'état du terrain et aux ressources disponibles. Sous Napoléon 1^{er}, l'intendance atteint un degré élevé d'efficacité logistique dans des campagnes longues, grâce à une combinaison de réquisitions locales et de convois militaires. Par exemple, lors de la campagne de Russie (1812) bien que désastreuse à d'autres égards, l'intendance tente de s'appuyer sur les villages traversés pour nourrir les troupes jusqu'à ce que la stratégie de la terre brûlée l'en empêche. Le lien entre alimentation et territoire est donc ancien et repose d'abord sur une logique d'adaptation aux contraintes du terrain plutôt que sur des considérations politiques de relocalisation.

Mais ce modèle ancien, fondé sur la souplesse et l'ancrage territoriale, va se heurter à ses limites dans les conflits du XX^{ème} siècle, notamment en Indochine, où les contraintes géographiques et logistiques imposent des formes de ravitaillement plus improvisées.

2. *L'Indochine : une logistique marquée par la débrouille et l'adaptation*

La guerre d'Indochine (1946-1954) illustre une situation dans laquelle l'intendance, bien qu'encore active, ne suffit plus à répondre aux besoins d'une Armée dispersée dans un territoire difficile. Le climat tropical, l'éloignement de la métropole, l'état des infrastructures, et les attaques régulières rendaient les chaînes d'approvisionnement très vulnérables. Dans les unités stationnées au Tonkin ou dans l'Annam, les soldats français et les supplétifs étaient souvent contraints de se ravitailler dans les villages ou auprès des marchés locaux. Dans certaines régions, les commandants de poste faisaient appel aux habitants pour acheter du riz, des légumes, des fruits ou de la viande. A Lang Son, par exemple, les troupes utilisaient les marchés vietnamiens pour compléter les rations, notamment en période de rupture de livraison. Cette économie parallèle était tolérée, et les officiers reconnaissaient qu'elle permettait de maintenir le moral des hommes. Des pratiques de troc et d'élevage sur place se développaient également, comme l'élevage de cochons ou de volailles dans les camps retranchés. Ce « local » n'était pas voulu mais subi, au nom de l'adaptation à un environnement hostile et mouvant.

L'expérience indochinoise révèle un recours au « local » par nécessité, souvent improvisé. En Algérie, la guerre se joue dans un contexte logistique plus stable mais l'approvisionnement « local » reste partiellement incontournable, bien qu'encadré.

3. *L'Algérie : entre organisation rationalisée et ancrage territorial contraint*

En Algérie, entre 1954 et 1962, la guerre se déroule sur un terrain connu, plus proche de la métropole et doté d'infrastructures plus fiables. Cela permet au Service de l'Intendance d'acheminer des vivres depuis les ports et dépôts militaires jusqu'aux unités. Cependant, dans les zones de montagnes (Kabylie, Aurès, Nemencha), ou dans les zones de « bled²⁹ », les liaisons sont difficiles, et les troupes doivent compléter leur alimentation sur place. A Batna,

²⁹ Le terme « bled » désigne, dans le contexte colonial en Algérie, les zones rurales ou isolées situées à l'intérieur des terres, souvent montagneuses ou peu urbanisées, éloignées des grandes villes et des infrastructures. Le mot d'origine arabe (« balad » signifiant pays ou campagne), était couramment utilisé par les militaires ou les colons pour qualifier des territoires perçus comme reculés ou difficiles d'accès.

dans l'Est algérien, les unités stationnées en poste isolé passaient par des commerçants ou paysans locaux pour se fournir en pain, légumes, œufs ou viande. L'intendance organisait aussi des tournées avec des coopératives militaires créées dès 1956 pour soutenir les troupes et éviter les abus liés au marché noir. Ces coopératives permettaient de centraliser l'achat des denrées auprès des fournisseurs locaux identifiés et fiables, assurant une relative sécurité alimentaire. Cette organisation rationnelle n'éliminait pas la dépendance au terrain : elle l'encadrait, elle la domestiquait, mais elle n'en faisait pas disparaître la réalité.

4. *Vers la centralisation : de la débrouille à L'EdA*

L'accumulation des expériences coloniales, marquées par l'instabilité logistique, les solutions bricolées et l'exposition des soldats à des réseaux d'approvisionnement locaux peu contrôlables, a nourri l'idée d'une réforme en profondeur. C'est dans ce contexte que l'EdA voit le jour, d'abord sous forme de coopérative puis comme un établissement public centralisé. Dès les années 1960, l'EdA est chargé de rationaliser l'achat, la transformation, le stockage et la distribution des vivres. Le but : sécuriser les flux, garantir la qualité des produits, standardiser les approvisionnements et limiter la dépendance aux territoires traversés. L'exemple de la guerre d'Algérie montre que malgré une relative efficacité logistique, les circuits informels persistaient. Le passage à l'EdA vise donc une professionnalisation, mais il marque aussi une rupture : le « local » cesse d'être un levier logistique, pour devenir une variable secondaire dans un système orienté vers la performance, la mobilité et la prévisibilité. C'est un tournant historique qui explique en partie pourquoi, aujourd'hui encore, la relocalisation alimentaire semble parfois incongrue dans les cadres logistiques militaires.

Cette centralisation ne répond pas seulement à des impératifs opérationnels hérités des guerres coloniales, mais aussi à une volonté de protéger le soldat et de donner un statut juridique clair à l'activité d'approvisionnement. Dès la Première Guerre mondiale, la création des coopératives militaires visait à mettre fin aux abus des commerçants civils qui profitaient des besoins des soldats en campagne. Pendant la Seconde Guerre mondiale, des structures comme l'Organisme Centrale d'Achat des Denrées Ordinaires (OCADO) et les EdA avaient déjà pour mission de ravitailler troupes et familles, en particulier à l'étranger, mais elles fonctionnaient encore comme des entreprises commerciales mal encadrées. L'expérience a montré la nécessité de créer un établissement public capable d'assurer la fourniture de denrées et d'articles de confort

de manière stable, homogène et contrôlée. La loi du 22 juillet 1959 a donc officialisé l'EdA en lui donnant la personnalité civile et l'autonomie financière : il devenait l'outil chargé de rationaliser, standardiser et sécuriser les approvisionnements. Le passage à l'EdA marque ainsi une rupture : le « local », autrefois recours imposé par le terrain, cède la place à une logistique centralisée conçue pour prévenir la débrouille et garantir la continuité du soutien.

Si la création de l'EdA répondait d'abord à la nécessité de mettre fin aux bricolages logistiques et aux pratiques informelles héritées des guerres coloniales, son institutionnalisation en a fait un acteur central de la logistique militaire. C'est désormais autour de lui que s'organise la gouvernance alimentaire, révélant une dépendance structurelle qui conditionne encore aujourd'hui les marges d'adaptation de l'Armée.

D. Dépendances et transformations

Voyons comment cette institution, née d'un besoin de sécurisation logistique, s'est imposée comme le cœur du dispositif alimentaire militaire contemporain.

1. L'EdA : centralisation logistique et gouvernance

La logistique alimentaire militaire française s'est donc progressivement structurée autour d'une organisation centralisée, dont l'EdA constitue un acteur pivot. Il exerce une mission stratégique : assurer la fourniture des denrées alimentaires, des biens courants et des services logistiques au profit des forces armées françaises, en métropole comme en OPEX. Le poids de l'EdA dans la chaîne logistique est considérable : il pilote la passation de la majorité des marchés alimentaires, gère les flux d'acheminement et supervise les stocks stratégiques. Selon le *Projet de loi de règlement du budget* (Ministère des Armées, 2023), cette centralisation est présentée comme un levier d'efficacité et de sécurisation : elle garantit l'homogénéité des produits, la traçabilité des flux et la continuité des approvisionnements dans un contexte opérationnel exigeant.

Cette prééminence logistique traduit une dépendance structurelle vis-à-vis de l'EdA. La gouvernance centralisée repose sur la Direction centrale du Commissariat des Armées, qui fixe les orientations économiques. Ces procédures encadrées par le Code de la Commande Publique

imposent des critères standardisés (volumes minimaux, délais de garantis, sécurité sanitaire) qui excluent de facto une large part des petites structures agricoles locales. Cette situation révèle une tension persistance : l'EdA est à la fois garant de la cohérence logistique et facteur d'inertie, puisque son fonctionnement reste conçu pour des filières agro-industrielles centralisées.

2. *Les dépendances industrielles et les marchés mondiaux*

La dépendance aux marchés mondiaux apparaît comme un corollaire de cette structuration. Les crises récentes, notamment la pandémie de Covid-19 et la guerre en Ukraine, ont démontré que les chaînes d'approvisionnement globalisées pouvaient se fragiliser sous l'effet de la volatilité des prix, des ruptures de transport et des mesures de protectionnisme. La *Note de sécurité sur la sécurité alimentaire* (Ministère des Armées, 2023) souligne ainsi que « les rivalités pour l'accès aux ressources naturelles s'intensifient », et que la France demeure tributaire de filières internationales pour garantir l'approvisionnement en denrées agricoles stratégiques. Ces constats rejoignent ceux établis dans le domaine des stocks de munitions : la logique des flux tendus et la réduction des stocks stratégiques ont permis des économies et une rationalisation budgétaire, mais elles exposent les armées à des risques accrus de rupture³⁰.

Le principe de massification des achats, qui sous-tend la stratégie de l'EdA, accentue encore plus cette dépendance aux grandes filières agro-industrielles. Les volumes d'approvisionnement nécessaire à la restauration militaire dépassent largement les capacités des circuits courts, en particulier lorsqu'il s'agit de nourrir quotidiennement des milliers de personnels en métropole et en OPEX. Cette massification favorise la contractualisation avec des opérateurs capables d'assurer une livraison continue, standardisée et sécurisée : centrales d'achats nationales, grossistes spécialisés et filières agroalimentaires intégrées. Ces acteurs dominent le marché et structurent en retour l'organisation logistique des Armées. Comme le souligne l'Assemblée nationale dans son *Rapport sur l'économie de guerre* (2025), cette concentration industrielle « fragilise la capacité de la puissance publique à diversifier ses approvisionnements et à relocaliser certaines productions critiques ».

³⁰ Assemblée Nationale, *Rapport sur les stocks de munitions*, 2023

3. *Les limites d'un modèle et la difficile relocation*

Par ailleurs, la loi EGAlim illustre bien cette contradiction. Si elle impose 50% de produits sous SIQO et signe de durabilité, elle ne définit pas le « local » comme un critère juridiquement prioritaire. Le « local » est ainsi davantage une injonction politique et symbolique qu'une norme opérationnelle intégrée dans la contractualisation militaire. Le *Projet de loi de règlement* précise que la performance opérationnelle prime sur les objectifs de relocalisation, dans la mesure où la sécurité et la continuité de l'alimentation constituent des enjeux de souveraineté. Ce paradoxe se traduit dans les pratiques : malgré l'affichage d'une volonté de relocaliser, l'armée reste contrainte par son modèle logistique, fondé sur des appels d'offres massifiés et sur une dépendance aux filières industrielles.

Ces constats invitent à interroger la capacité réelle de l'EdA et, plus largement, de la logistique militaire à transformer ses approvisionnements. La centralisation, qui fut historiquement un atout stratégique, devient aujourd'hui un facteur de rigidité et un obstacle à la diversification. La relocalisation des filières ne pourra dès lors s'opérer qu'à la condition d'une réforme en profondeur des schémas de gouvernance, de stockage et d'appel d'offres, dans une perspective de résilience face aux crises et de durabilité.

.

Ce chapitre a permis de mettre en lumière les multiples dimensions que recouvre l'injonction au « local » dans les pratiques d'approvisionnement alimentaire militaire. Loin d'être une priorité doctrinale, la relocalisation s'impose aux armées davantage comme une obligation juridique (via la loi EGAlim) et une opportunité d'image, que comme un objectif stratégique structurant. Si la Défense s'est emparée des codes de l'alimentation durable dans sa communication, cette appropriation reste marginale, encadrée par une logistique centralisée et contrainte par des marchés publics massifiés.

La tension entre ancrage territorial et impératifs de performance opère à plusieurs niveaux. D'un côté, les bases, comme la BA 106, tentent d'intégrer des fournisseurs régionaux, répondant partiellement à l'attente sociale d'une Commande Publique responsable. De l'autre, les circuits logistiques demeurent profondément inscrits dans un modèle industriel, qui repose sur la sécurisation, la standardisation et l'efficacité. Cette contradiction est d'autant plus frappante

que l'histoire logistique militaire, notamment en Indochine et en Algérie, révèle que le recours au « local » n'a rien de nouveau : il a longtemps relevé d'une nécessité tactique et d'une débrouille de terrain, bien loin des logiques politiques contemporaines de transition alimentaire.

En définitif, le « local » dans l'armée oscille entre trois statuts : contraintes réglementaire, opportunité d'adaptation, et construction symbolique. Il révèle les limites d'une relocalisation sous injonction, marquée par des inerties structurelles, mais aussi par une volonté partielle d'évolution. Ce flou témoigne de la difficulté à faire coïncider des injonctions civiles et politiques avec un appareil militaire dont les missions, la culture et la gouvernance relèvent d'autres logiques.

Cette ambiguïté ouvre naturellement sur un autre questionnement : au-delà de la chaîne logistique, que dit l'alimentation de ce qu'est l'armée aujourd'hui ? Comment la nourriture militaire participe-t-elle à construire une identité collective, à incarner une appartenance, à s'adapter aux individualités sans trahir l'unité ? Le chapitre suivant interrogera cette dimension symbolique, culturelle et sociale de l'alimentation militaire : des rations de combat à la mémoire des anciens, c'est la manière dont l'armée se nourrit et se raconte à travers ses repas qui sera ici au cœur de l'analyse.

IV. Alimentation et identité

Après avoir étudié dans le chapitre précédent la question du « local » comme enjeu logistique et politique dans l’approvisionnement des armées, ce dernier chapitre s’attache à une autre dimension de l’alimentation militaire : sa portée sociale et identitaire. Manger sous les drapeaux ne relève pas seulement d’une contrainte matérielle ou organisationnelle, mais s’inscrit aussi dans des pratiques collectives, des représentations et des souvenirs.

L’alimentation constitue en effet un marqueur identitaire, qui articule la norme collective propre à l’institution militaire et la diversité des individus qui la composent. Elle met en jeu des tensions entre uniformisation et reconnaissance des particularismes, qu’ils soient religieux, culturels ou simplement liés aux préférences individuelles. Elle participe également à la construction d’une expérience sociale et spécifique, où le repas devient un moment de sociabilité, de cohésion et parfois de distinction. Enfin, elle laisse des traces dans les mémoires, qu’il s’agisse des récits des anciens, souvenirs d’OPEX extérieurs ou des témoignages familiaux liés à la guerre.

Ce chapitre s’organise en trois volets. La première partie examine l’alimentation comme relation sociale et expérience partagée. La seconde met en lumière les enjeux identitaires portés par la logistique alimentaire militaire, entre standardisation et diversité. Enfin, la troisième explore la mémoire alimentaire, à travers les récits d’anciens militaires et les témoignages familiaux, qui inscrivent la nourriture dans une histoire longue de l’institution.

A. Une expérience sociale et politique : manger

Loin d’être un simple apport nutritionnel, l’alimentation militaire prend forme dans des situations collectives où se jouent des relations de sociabilité, d’entraide et parfois de distinction.

1. L’alimentation comme relation sociale et politique

L’alimentation n’est pas une activité neutre. Bien au contraire, elle constitue un « fait social total », au sens de Mauss : elle articule des dimensions biologiques, culturelles, émotionnelles, identitaires, politiques et territoriales. Comme le rappellent Nicolas Bricas (Une

écologie de l'alimentation, 2021) et Jean-Pierre Poulain (Sociologies de l'alimentation, 2013), l'homme ne consomme pas de simples nutriments, mais des aliments socialement codifiés, culturellement construits et réglementés. Les produits que l'on mange, les manières dont on les prépare, les lieux et les conditions dans lesquels on les consomme participent à la structuration de l'espace social.

Selon Bricas, « l'alimentation est à la fois biologique et culturelle, rationnelle et émotionnelle, personnelle et collective ». Elle constitue un vecteur d'expression des identités individuelles et collectives, mais aussi un lien avec les autres : manger ensemble, c'est participer à un rituel de sociabilité. Dans de nombreuses cultures, la commensalité, c'est-à-dire le fait de partager un repas, exprime et renforce les liens sociaux. Dans *Une écologie de l'alimentation* (Bricas et al., 2021), une citation de Claude Fischler souligne que « manger la même chose, c'est produire la même chair, le même sang ». On devient symboliquement membre d'une même communauté.

Cette vision est renforcée par la ritualisation des repas : chacun de nous a appris à se tenir à table, à adopter certains gestes, certaines positions, certaines règles implicites. Le repas est ainsi un espace de représentation : de soi, des autres, mais aussi du groupe. Il est le lieu d'expression d'une hiérarchie sociale, d'une culture, d'une appartenance. Les aliments eux-mêmes sont chargés de symbolique : ils disent le territoire, la mémoire, le statut.

Les travaux de J.-P. Poulain montrent que, même dans des contextes fortement rationalisés comme la restauration collective, les pratiques alimentaires ne se réduisent pas à un simple apport calorique. Les choix de menus, la présentation des plats, la façon dont le personnel s'adresse aux convives, tout cela constitue un langage social. L'alimentation incarne des normes, parfois implicites, qui renvoient à des conceptions du corps, du bien manger, de l'ordre, de la hiérarchie, de la proximité.

Dans les institutions, et en particulier dans l'Armée, ces rapports prennent une dimension encore plus structurée.

2. *Application militaire : qui mange quoi, où, comment ?*

L'alimentation militaire, en tant que dispositif collectif fortement organisé, incarne une forme de discipline incorporée. Elle participe à la structuration des rôles, à la représentation des fonctions, et à la reproduction de la hiérarchie militaire.

Sur la BA 106, il n'existe pas de mess distinct pour chaque catégorie hiérarchique. Tous les militaires mangent dans un même espace, mais des claustras permettent de délimiter symboliquement des zones réservées aux officiers et aux sous-officiers, recréant ainsi une hiérarchie spatiale et implicite. En complément, les salons des autorités offrent un cadre distinct pour les repas institutionnels, contribuant à renforcer les marqueurs de statut au sein de la restauration militaire.

Le type de prestation, le niveau de confort, l'attente implicite autour du repas varient fortement. Dans les salons d'autorités, les repas peuvent être à la carte, présentés avec une vaisselle distinguée, dans une ambiance feutrée. Dans les mess classiques, les repas sont servis en self, de manière plus fonctionnelle. Cette segmentation ne repose pas que sur des logiques pratiques : elle exprime une forme de régulation du pouvoir, un rappel des distances entre corps.

En opération, la hiérarchie ne disparaît pas, même si les conditions de consommation sont plus homogènes. La consommation de ration de combat est également perçue comme un moment de sociabilité, d'échanges. « On se nourrit pour être en groupe, pour recréer du lien » (Armée de Terre, *La ration de combat française*, 2020, 3 : 10)³¹. Cet échange, même frugal, même dans des conditions rustiques, fait lien. On partage l'effort, l'attente, la fatigue, et parfois la peur, autour d'un moment simple, concret.

Ainsi, les repas militaires sont des moments où se cristallisent des logiques d'organisation, des représentations de soi et des autres, mais aussi une expérience collective du temps, du territoire et du statut. Ils révèlent à la fois la structure et la culture militaire. Manger, ici, c'est être à sa place, dans un dispositif qui incorpore le social jusque dans le biologique.

L'alimentation devient donc une interface : entre l'individu et l'institution, entre les normes et les pratiques, entre le territoire et la mission. Elle exprime des formes de reconnaissance, des formes de contrainte, des formes de lien. En ce sens, elle mérite pleinement sa place dans une réflexion sur les modalités d'ancrage de l'Armée dans les territoires et sur les logiques d'adaptations de la logistique aux transformations sociales contemporaines.

Ainsi, si le repas militaire constitue avant tout un moment de sociabilité et de cohésion, il porte également une dimension identitaire : à travers les rations et leur organisation logistique,

³¹ Armée de Terre, *La ration de combat française*, vidéo YouTube, mise en ligne en 2020, https://www.youtube.com/watch?v=hXE1b2Glg5c&ab_channel=Arm%C3%A9eTerre (consulté le 9 juillet 2025).

l'institution cherche à concilier uniformité collective et reconnaissance des particularismes individuels.

B. Une logistique identitaire : standardisation et diversité dans l'assiette

Cette dimension identitaire se lit notamment dans la conception des repas : si l'Armée tend à uniformiser l'alimentation pour des raisons logistiques, elle sait en parallèle reconnaître certaines différences individuelles, en particulier religieuses et culturelles, souvent liées aux pratiques alimentaires.

1. Diversité des rations et reconnaissance des identités individuelles

L'alimentation militaire répond d'abord à un impératif logistique : nourrir rapidement et efficacement des effectifs nombreux, dans des conditions très variables. Cette nécessité explique l'historique standardisation des repas et des rations, pensée pour garantir l'homogénéité, la sécurité sanitaire et la facilité de stockage. Pourtant, depuis deux décennies, cette uniformité tend à s'assouplir : aux menus « classiques » s'ajoutent désormais des versions halal, végétariennes, sans porc, aussi bien dans les mess que dans certaines rations de combat.

Cette diversification soulève une question centrale : pourquoi l'Armée fait-elle évoluer ses pratiques ? Plusieurs logiques peuvent coexister. Il y a d'abord un impératif de confort pour les militaires concernés, permettant de maintenir leur intégration sans les contraindre à contourner les repas officiels. On peut aussi y voir un signe de progrès institutionnel, une reconnaissance plus large des identités individuelles, ou encore une réponse à des pressions sociales et politiques externes, soucieuses d'aligner l'Armée sur les standards contemporains de diversité et d'inclusion. Enfin, on peut suggérer que cette évolution procède aussi d'une volonté interne : une Armée qui se veut moderne, « civilisée » et attentive à ses membres, même si cette attention demeure parfois invisible derrière la rigidité de la hiérarchie.

Cette ouverture se heurte à un cadre historique et culturel marqué. L'Armée française est laïque, mais son histoire est profondément imprégnée de traditions catholiques : culte de saint Martin, patron du Commissariat des Armées ou de saint Eloi pour les services techniques, présence

ancienne du clergé dans la vie militaire, bénédictions et cérémonies religieuses. Cette empreinte rend la gestion du pluralisme religio-culturel délicate, en particulier vis-à-vis de l'islam. Les relations avec le monde musulman ne sont pas neutres, héritant à la fois de l'histoire coloniale et des engagements militaires récents en terres d'islam. Dès la Libération, la présence de troupes coloniales d'Afrique du Nord avait posé la question de l'adaptation alimentaire, parfois avec des solutions ponctuelles (repas sans porc, abattage rituel). Aujourd'hui, on estime qu'environ 10% des effectifs de l'Armée sont de confession musulmane (Ministère des Armées), avec une part non négligeable de pratiquants. Cette donnée rend incontournable la prise en compte de leurs pratiques, notamment dans les rations.

En définitive, la diversité alimentaire dans l'Armée illustre une tension permanente : maintenir l'efficacité d'un système pensé pour le collectif, tout en y inscrivant les singularités. Ce compromis, rarement explicité, témoigne d'une histoire humaine et relationnelle qui dépasse le simple cadre logistique.

Cette reconnaissance des identités individuelles montre que l'Armée ne peut plus penser l'alimentation uniquement comme un outil collectif standardisé. Mais au-delà de la diversité interne, l'assiette des militaires devient aussi le support d'une identité plus large : celle de la nation elle-même. C'est particulièrement visible dans les rations de combat, où l'alimentation porte les couleurs et les symboles du « français » et du « local ».

2. Le « français » et le « local » : rations comme support d'identité et de souveraineté

Si, dans les mess, l'introduction de produits locaux ou durables répond souvent à des injonctions politiques ou environnementales vues comme des contraintes par les gestionnaires (rythmes de livraison, coûts, régularités des approvisionnements), la situation est très différente pour les rations de combat. Celles-ci affichent, au contraire, un haut niveau d'exigence nationale : produits 100 % français (sauf pour café, thé etc.), souvent Label rouge, IGP, AOP, avec une part croissante de bio et de références liées à l'alimentation durable.

Cette différence traduit un choix symbolique fort. Dans le contexte des opérations extérieures ou des missions à l'étranger, la ration militaire devient un ambassadeur culinaire : elle incarne la qualité, le savoir-faire et le patrimoine gastronomique français. Servir un cassoulet, un bœuf bourguignon ou une terrine Label Rouge à des militaires en mission, c'est affirmer une

continuité identitaire malgré l'éloignement. Ce discours implicite s'adresse autant aux soldats eux-mêmes qu'aux alliés et interlocuteurs étrangers qui peuvent en voir le contenu.

Il y a là un double enjeu :

- Souveraineté alimentaire : garantir que la ration est issue de productions nationales, même en contexte international, ce qui réduit la dépendance logistique et renforce la résilience.
- Image nationale : transmettre une représentation positive de la France à travers sa gastronomie, perçues comme un élément distinctif et prestigieux.

Ainsi, si les rations de combat traduisent une identité nationale et une souveraineté alimentaire, leur rôle ne s'arrête pas à cette dimension symbolique. Elles participent également au maintien du moral des troupes et à la cohésion interne, en devenant le vecteur d'un lien affectif et politique entre les soldats et leur pays.

3. *Nourrir le moral : la fonction politique et symbolique de l'alimentation*

Au-delà des apports nutritionnels, l'alimentation militaire joue un rôle déterminant dans la cohésion morale et politique. Partager un repas structuré dans un mess, ou ouvrir ensemble une ration sur le terrain, crée des moments de solidarité et d'égalité relative, où la hiérarchie peut « temporairement » s'effacer au profit du groupe.

Les produits « français » et « locaux » prennent ici une valeur particulière : pour un soldat loin de chez lui retrouver un goût familier ou un plat emblématique contribue à maintenir un lien affectif avec la patrie. C'est une façon de rappeler la raison de l'engagement, de maintenir le moral et de réaffirmer l'appartenance à une communauté nationale. Les menus festifs, organisés à l'occasion de dates symboliques comme Noël ou le 14 juillet³², renforcent encore cette dimension : ils ne sont pas seulement des pauses conviviales, mais des rituels identitaires qui inscrivent la vie militaire dans un calendrier collectif.

³² Il reste assez rare que les militaires soient envoyés en mission à ces dates-là.

De ce point de vue, la ration militaire n'est pas un objet neutre. Elle porte un message politique : celui d'une France capable de prendre soin de ses soldats, de préserver ses traditions culinaires et de projeter son image jusque dans les conditions les plus extrêmes. Elle contribue ainsi à cimenter l'esprit de corps, tout en diffusant à l'extérieur une représentation choisie de la nation et de son Armée.

En définitive, l'Armée militaire ne se réduit pas à une question d'organisation logistique ou d'équilibre entre uniformisation et diversité : elle s'inscrit aussi dans le temps long, à travers les souvenirs de ceux qui l'ont vécue. Ces expériences, transmises par les récits des militaires ou par la mémoire familiale, éclairent la manière dont la nourriture sous l'uniforme participe à construire une histoire partagée.

C. La mémoire alimentaire

L'alimentation militaire ne se limite pas à un ensemble de pratiques normées et de choix logistiques ; elle constitue également un élément de mémoire, transmis par ceux qui l'ont vécue. Les souvenirs alimentaires occupent une place singulière dans les récits des anciens, qu'il s'agisse des repas sur base, en OPEX, ou dans les conditions extrêmes de la guerre.

Pour explorer cette dimension, j'ai mobilisé trois types de source. D'un part, un entretien semi-directif mené avec un Major, qui m'a permis de recueillir un témoignage sur plus de quarante ans d'expérience en restauration militaire. D'autres part, une conversation informelle avec ma maîtresse de stage le 20 mars 2025, au cours de laquelle elle a partagé ses souvenirs d'OPEX au Sénégal et au Mali. Enfin, les carnets de guerre de mon arrière-grand-père, Raymond Maffet, offrent un éclairage familial et historique sur la mémoire alimentaire des soldats en 1940.

Ces matériaux, bien que de nature différente, permettent d'appréhender la diversité des récits autour des repas militaires et de saisir la place centrale de l'alimentation dans la mémoire des anciens.

1. Le souvenir d'une autre organisation alimentaire

Dans son témoignage, le Major rencontré insiste sur les transformations profondes qu'a connues la restauration militaire en plus de quarante ans de service. Les anciens évoquent souvent l'époque où chaque région possédait ses marchés, avec plusieurs fournisseurs pour chaque type de denrées : charcuteries, produits laitiers, viandes surgelées. Les prix étaient alors compétitifs, et la relation avec les producteurs se faisait dans un cadre plus direct. L'existence des Centres de Production Alimentaire de l'Armée (CPAA) illustre ce fonctionnement : ils recevaient des produits bruts et les transformaient pour fournir les bases. Selon le Major, cette organisation permettait de conserver une meilleure qualité gustative et une dimension humaine dans le travail des cuisiniers. La centralisation actuelle via l'EdA, avec produits sous-vide et livraisons standardisées, est perçue comme une perte de cette proximité, bien que l'EdA conserve des prix compétitifs par rapport au secteur civil.

Cette évolution traduit une tendance générale : d'une alimentation gérée localement avec un savoir-faire culinaire interne, on est passé à un modèle logistique centralisé, orienté vers la rationalisation et la maîtrise des coûts. Les anciens y voient la disparition d'un certain artisanat militaire au profit d'une production plus standardisée.

2. L'expérience des repas en opérations extérieures

Les récits liés aux OPEX témoignent d'un autre rapport à l'alimentation, marqué par l'adaptation et la contrainte. Le témoignage recueilli auprès de ma maîtresse de stage, Adjudante, forte d'expériences au Sénégal et au Mali, illustre bien cette réalité.

Au Sénégal, l'approvisionnement combine produits français et ressources locales. Les denrées françaises arrivent par bateau, stockée dans des conteneurs frigorifiques surveillés grâce à des clefs USB pour le contrôle de température. Officiellement, la chaîne de froid doit rester entre 1 et 3°C, mais en pratique, des produits arrivant à 5 ou 6°C sont tout de même acceptés « car on a faim ». Le recours à des fournisseurs locaux permet, outre l'approvisionnement, de soutenir l'économie et d'entretenir des relations positives avec la population.

Au Mali, la logistique est plus tendue : approvisionnements exclusivement français, acheminés par bateau puis par camion, parfois de nuit. Les denrées sont livrées dans des caisses en mousse

ou polystyrène, avec un contrôle de température systématique, mais là encore, la priorité reste de nourrir les troupes. Les contraintes sécuritaires sont fortes : fouille du personnel entrant et sortant, contrôle des véhicules à l'aide de miroirs, vigilance accrue face aux risques de vol. les trous dans les grillages, mentionnés dans le récit, symbolisent à la fois les difficultés matérielles et la précarité des conditions de stockage et de circulation.

Ces expériences, transmises par ceux qui les ont vécues, rappellent que l'alimentation en OPEX dépasse la simple satisfaction des besoins nutritionnels : elle s'inscrit dans une stratégie de soutien opérationnel et diplomatique, tout en composant avec des réalités parfois éloignées des normes.

3. *Des souvenirs de guerre à la mémoire familiale*

Les carnets de guerre de Raymond Maffet, mon arrière-grand-père, constituent un témoignage direct de la campagne de 1940. Sous-officier mobilisé dans l'Armée française, il consigne entre mai et octobre 1940 son quotidien sur les routes de l'Est, lors de la retraite consécutive à l'offensive allemande. Ses notes, brèves mais précises, rendent compte de la vie en marche : déplacement incessants, conditions précaires et alimentation souvent insuffisante.

L'alimentation apparaît en filigrane dans ces pages. On y lit la recherche constante de compléments aux rations : le capitaine profite de magasins ouverts pour faire des provisions et envoie le sergent se procurer de la viande (pp. 41-42). Les repas sont souvent réduits à de maigres denrées : « lait, fromage et pain », complétés par une assiette de soupe offerte par « une dame charitable » (p.42). Ailleurs, la rareté est frappante : à Mattaincourt, il faut se contenter d'une boule de pain issue d'une fournée de vingt, disputée par une cinquantaine de personnes (p.48). Les soldats partagent avec une boîte de foie gras, modeste substitut à un repas véritable.

La solidarité joue un rôle central. Un ami de Raymond est décrit comme distribuant à la ronde une soupe de pois au jambon, sachant qu'il n'y en aura plus « de longtemps » (p.49). Lors de traversées de villages, les habitants offrent spontanément sucre, chocolat, biscuits ou vin, comme à Héricourt (p.61), ou encore de la bière et du pain lors d'un arrêt (p.62, p.66). Ces dons civils, décrits comme des aubaines, témoignent de l'importance du lien entre soldats et populations dans des moments de disette.

Les rations militaires, quant à elle, apparaissent répétitives et insuffisantes : soupes maigres « presque de l'eau », conserves de boudin ou de harengs, ersatz de fromages, confitures à la mélasse (p.63). Le pain reste central mais distribué en fractions réduites (un sixième ou un huitième de boule). Les casse-croûtes se résument à un quart de pain de seigle noir et mal cuit, accompagné d'un substitut de beurre ou de fromage, complété par un café de remplacement (p.71). Les repas réguliers consistaient le plus souvent en un litre de soupe de légumes, quasiment dépourvue de viande (p.71).

Pourtant, certains instants apportent un réconfort bienvenu. Raymond Maffet note par exemple la chaleur d'une « bonne soupe » servie dans un réfectoire abrité (p.77), ou encore un déjeuner de pommes de terre au four, pris avant une longue journée de marche (p.78). Ces parenthèses, bien que modestes, deviennent des repères au sein d'un quotidien dominé par la fatigue et la précarité.

Ces carnets transmettent ainsi une mémoire familiale de la guerre, où l'alimentation occupe une place singulière. Elle est tour à tour source de frustration, de solidarité et de réconfort, ponctuant la vie des soldats au rythme des marches et des haltes. Ce témoignage rappelle qu'au-delà de leur contenu, les repas militaires constituent avant tout des moments de cohésion et de survie.

L'étude de l'alimentation militaire sous l'angle social, identitaire et mémoriel montre qu'elle ne saurait être envisagée uniquement comme une question d'organisation logistique. Derrière les denrées, les menus et les procédures, elle engage des pratiques et des représentations qui dépassent le cadre fonctionnel pour toucher à l'expérience collective des soldats et à la mémoire de l'institution. Ce chapitre a permis de mettre en lumière trois dimensions complémentaires.

La première concerne la fonction sociale du repas militaire. Loin de se limiter à un apport nutritionnel, il constitue un moment de convivialité et de cohésion, où se construit une forme de « communauté de table » propre au monde militaire. Les repas rythment la journée et structurent la vie sur base ou en opération hiérarchique. Ils apparaissent ainsi comme une expérience relationnelle, ou s'expriment des rapports sociaux spécifiques, marqués par la discipline mais aussi par la camaraderie.

La seconde dimension met en évidence le rôle identitaire de l'alimentation. La logistique alimentaire militaire ne se contente pas de fournir des rations ; elle définit des normes, fixe des cadres collectifs et traduit l'équilibre recherché entre standardisation et diversité. La volonté d'homogénéiser les pratiques, pour des raisons d'efficacité et de coût, se heurte à la nécessité de reconnaître la pluralité des profils individuels, qu'il s'agisse des pratiques religieuses, des régimes particuliers ou des préférences culturelles. La mise en place de rations différenciées (halal, végétariennes, sans porc) témoigne de cette adaptation. L'alimentation militaire devient ainsi un lieu où se négocient, au quotidien la discipline institutionnelle et la reconnaissance des identités. Elle matérialise la tension entre l'uniforme, symbole d'un collectif indifférencié, et l'assiette, qui rappelle que les soldats restent des individus porteurs de croyances et d'habitudes propres.

Enfin, la troisième dimension abordée est celle de la mémoire alimentaire. Les témoignages recueillis (qu'il s'agisse des récits d'anciens, de souvenirs d'OPEX ou des carnets de guerre de Raymond Maffet) révèlent que les repas occupent une place centrale dans la mémoire militaire. Les récits mettent en avant la valeur symbolique de certains aliments, la solidarité née autour d'une soupe partagée, mais aussi la frustration provoquée par la monotonie ou la rareté. Qu'il s'agisse de la campagne de 1940, des OPEX récentes ou de la restauration sur base dans les années 1980, les repas apparaissent comme des repères temporels et émotionnels. Ils deviennent des supports de mémoire, transmis dans les récits familiaux ou professionnels, et participent à la construction d'une histoire commune de la vie militaire.

Pris ensemble ces trois axes montrent que l'alimentation militaire est un objet total : elle relie l'individuel et le collectif, le présent et la mémoire, la contrainte logistique et l'expérience vécue. Elle révèle l'ambivalence de l'institution militaire, qui doit à la fois nourrir efficacement ses soldats, maintenir une cohésion collective et tenir compte des identités particulières. Elle met aussi en évidence des permanences, comme la centralité du pain ou la valeur du repas comme moment de sociabilité, ainsi que des évolutions, marquées par la centralisation logistique et la diversification des régimes.

En ce sens, l'alimentation militaire constitue un observatoire privilégié pour comprendre l'articulation entre normes institutionnelles, pratiques sociales et récits mémoriels. Elle illustre comment une contrainte matérielle (nourrir les troupes) devient un fait social total, où se condensent des enjeux d'organisation, de symbolique et d'identité.

Conclusion générale

Ce mémoire a montré que la logistique alimentaire militaire ne peut être réduite à un mécanisme d'approvisionnement technique. Elle constitue un espace où se révèlent les contradictions profondes entre le logique proprement militaire et les attentes contemporaines de la société, qui exigent transparence, exemplarité et ancrage territorial. La problématique posée, entre stratégie d'effacement et injonction à la durabilité locale, trouve ici tout son sens : elle ne se résout pas par une domination de l'un des deux pôles, mais par une négociation permanente, faite de contraintes, d'adaptations et de compromis.

Historiquement, l'Armée a cherché à s'abstraire des territoires. Les expériences coloniales de l'Indochine et de l'Algérie ont montré combien le recours au « local » était avant tout subi : débrouille, marchés, dépendance aux ressources du terrain. Ces limites ont justifié la création de l'EdA, outil centralisé destiné à sécuriser les flux, protéger le soldat et donner un cadre juridique clair à l'approvisionnement. Cette centralisation, héritée du XXe siècle, demeure encore aujourd'hui la colonne vertébrale de la logistique alimentaire militaire. Elle traduit la volonté d'une Armée capable de nourrir ses troupes en tout temps et en tout lieu, indépendamment de son environnement d'accueil. Chercher à s'effacer spatialement répond à plusieurs logiques : réduire la vulnérabilité des flux logistiques, qui constituent des cibles potentielles en cas de conflit, garantir une autonomie totale de projection à l'étranger, éviter de dépendre de territoires locaux qui pourrait être instables et enfin, préserver une neutralité vis-à-vis des acteurs civils, afin de ne pas apparaître comme un consommateur économique envahissant.

Mais cette logique centralisée n'est plus hermétique aux transformations de la société. Avec la loi EGAlim, l'Armée est confrontée à une injonction extérieure : introduire davantage de produits locaux, bio et durables dans sa restauration collective. Or, cette contrainte est accueillie avec réserve par de nombreux gestionnaires militaires. D'une part, parce qu'elle entre en tension avec l'impératif logistique de continuité : comment garantir des volumes, des prix stables et une régularité d'approvisionnement si l'on dépend de petits producteurs locaux, souvent incapables de répondre aux exigences de la Commande Publique ? D'autre part, parce qu'elle impose à l'institution de se plier à des critères qui ne relèvent pas de ses missions fondamentales : l'Armée n'a pas pour vocation à faire du développement territorial ou à soutenir l'agriculture de proximité.

Pourtant, cette contrainte s'accompagne aussi d'avantages. En adoptant les standards de durabilité et de proximité, l'Armée renforce son acceptabilité sociale et son image publique. Montrer que l'on sert du « local » ou du bio dans le mess, c'est afficher une Armée intégrée dans les préoccupations contemporaines, soucieuse de participer à l'effort collectif de transition écologique. Autrement dit, l'injonction au local, même vécues comme une contrainte logistique, devient un atout politique et symbolique. Elle permet à l'institution militaire de montrer qu'elle n'est pas en retrait des évolutions sociétales, mais qu'elle sait s'adapter, quitte à réinterpréter le « local » dans des formes compatibles avec ses contraintes (approvisionnements régionaux via TerreAzur, labels nationaux dans les rations, etc.).

C'est ici que se joue la nuance : l'Armée n'intègre pas le « local » parce qu'elle y trouve un intérêt logistique immédiat, mais parce que cela participe à sa légitimité. En temps de guerre, le « local » reste une nécessité subie, souvent fragile. En temps de paix, il devient un luxe que l'on peut s'offrir, un instrument de communication, voire un signe de distinction. Cette dualité éclaire le sens contemporain de « manger sous les drapeaux » : ce n'est pas seulement se nourrir pour tenir physiquement, mais aussi participer à une expérience sociale et politique ou s'exprime les tensions de l'institution.

Enfin, ce mémoire a montré que l'alimentation militaire ne se limite pas à une dialectique entre effacement stratégique et ancrage local. Elle est aussi un support identitaire et mémoriel. A travers les rations halal ou végétariennes, l'institution reconnaît des particularismes individuels, alors même qu'elle reste fondée sur l'uniformité collective. A travers des rations de combat 100% françaises, elle affirme sa souveraineté alimentaire et projette à l'étranger une image gastronomique de la nation. A travers les récits des anciens, elle inscrit l'alimentation dans une mémoire longue, faite de solidarité, de disette ou de réconfort, qui relie les générations de soldats.

En définitive, « manger sous les drapeaux » à l'époque contemporaine signifie participer à un dispositif logistique hautement rationalisé, mais traversé de contraintes sociales et politiques. Cela signifie aussi prendre part à un rituel identitaire, où l'assiette devient à la fois un outil de cohésion, un vecteur de reconnaissance et une vitrine symbolique. La nourriture sous l'uniforme révèle ainsi une Armée contrainte de composer avec des normes extérieures, parfois vécues comme des freins, mais qui lui offrent aussi l'opportunité de renforcer son intégration et sa légitimité dans la société civile.

Table des figures

Figure 1 Extrait 1 d'une note de service interne au Ministère des Armées sur les vivres opérationnels. Consultés le 22/05/2025.....	12
Figure 2 Extrait 2 d'une note de service interne au Ministère des Armées sur les vivres opérationnels. Consultés le 22/05/2025.....	12
Figure 3 Extrait 2 de mes notes de terrain. Page datant du 18/06/2025.....	13
Figure 4 Extrait 1 de mes carnets de terrain. Page datant du 17/06/2025	13
Figure 5 Extrait du carnet de guerre de Raymond Maffet. Jeu de Ludoderby (petits chevaux)	15
Figure 6 Organigramme à l'échelle nationale. Réalisation : A. MAFFET d'après les documents du GSC BDX.....	20
Figure 7 Organigramme à l'échelle zonale. Réalisation : A.MAFFET d'après les documents du GSC BDX.....	23
Figure 8 Organigramme à l'échelle locale. Réalisation : A.MAFFET	25
Figure 9 Carte 1 : La région comme critère du "local"	37
Figure 10 Carte 2 : Les fournisseurs de l'EdA.....	38

Liste des sigles et acronyme

AAE : Armée de l’Air et de l’Espace

AOP : Appellation d’Origine Protégée

BA 106 : Base Aérienne 106

CESC : Centre d’Expertise du Soutien du Combattant

CHR : Cafés, Hôtels, Restaurants

CIEC : Centre Interarmées du soutien Equipements Commissariat

CIRL : Centre Interarmées de Restauration et Loisir

CPAA : Centre de Production Alimentaire de l’Armée

CUCAM : Cuisine de Campagne

EdA : Economat des Armées

ELoCA : Etablissement Logistique du Commissariat des Armées

EMA : Etat-Major des Armées

GSC : Groupement de Soutien Commissariat

IGP : Indication Géographique Protégée

OCADO : Organisme Central d’Achat des Denrées Ordinaires

OPEX : Opération Extérieure

MISSOPS : Missions Opérationnelles

MISSINT : Missions Intérieures

RCIR : Ration de Combat Individuelle Réchauffable

RIER : Ration Individuelle d’Exercice Réchauffable

RIL : Ration Individuelle Lyophilisée

RU : Ration d’Urgence

SCA : Service Commissariat des Armées

SIQO : Signe de Qualité Officiel

Bibliographie

Ouvrages

BANZO Mayté, BEAURAIN Christophe, DEL'HOMME Bernard [et al.], *Les projets alimentaires territoriaux : vers des actions collectives*, Versailles, Éditions Quae, 2024.

Ouvrage collectif récent sur les projets alimentaires territoriaux. Bien qu'orienté vers le civil, il permet de comparer les logiques d'action publique locale avec la manière dont l'Armée intègre ou non la question du « local ».

BOULANGER Philippe, *Géographie militaire*, Paris, Ellipses, 2006.

Un manuel de base pour comprendre les fondements de la géographie militaire. Utile pour situer historiquement la discipline et comprendre son rôle dans les logiques de guerre et d'organisation de l'espace.

BOULANGER Philippe, *Géographie militaire et géostratégie : enjeux et crises du monde contemporain*, 2^e éd., Malakoff, Armand Colin, 2015.

Approfondissement contemporain des enjeux géostratégiques. Sert à mettre en perspective la place de la géographie militaire dans les crises actuelles et éclaire les liens avec les problématiques alimentaires.

BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 1979.

Ouvrage classique en sociologie, utilisé pour analyser l'alimentation comme fait social et marqueur de distinction. Apporte un cadre théorique solide à la réflexion sur les pratiques alimentaires en contexte militaire.

BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien et WALSER Marie, *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Éditions Quae, 2017.

Cet ouvrage propose une approche globale et systémique de l'alimentation, en l'analysant à la croisée des dimensions biologiques, culturelles, sociales et environnementales. Il met en évidence la place centrale des repas comme faits sociaux et politiques (commensalité, identité, normes alimentaires) et interroge la tendance actuelle à la relocalisation alimentaire. Mobilisé dans le mémoire pour analyser l'alimentation comme relation sociale et comme enjeu de territorialisation, il permet aussi de relativiser certaines idées reçues autour du « local » et d'introduire la notion de systèmes alimentaires hybrides.

JALABERT Laurent et SIMIZ Sylvain, *Le soldat face au clerc : armée et religion en Europe occidentale, XVe-XIXe siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2016. Issu d'un colloque, cet ouvrage collectif étudie les relations entre armée et religion du XVe au XIXe siècle. Il montre comment l'institution militaire et les Églises, bien que de nature différente, ont pu s'opposer, converger ou collaborer. Les contributions abordent l'encadrement religieux des troupes, la moralisation des soldats, la justification religieuse de la guerre et les identités confessionnelles au sein des Armées. Mobilisé dans le mémoire pour replacer la question de l'alimentation confessionnelle dans une histoire longue des rapports entre foi et discipline militaire, il apporte un cadre historique riche et comparatif.

LACOSTE Yves, *La géographie, ça sert, d'abord, à faire la guerre*, éd. augmentée, Paris, La Découverte, 2014.

Texte majeur qui montre l'articulation entre géographie et stratégie militaire. Il a servi de base pour discuter du rôle de la logistique comme outil de puissance et de souveraineté.

LACOSTE Yves, *De la géopolitique aux paysages : dictionnaire de la géographie*, Paris, Armand Colin, 2003.

Ouvrage de référence en géographie, utilisé pour préciser les définitions et les concepts liés au « local » et aux échelles spatiales. Sert de support méthodologique dans l'analyse.

LÉVY Jacques et LUSSAULT Michel, *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, 2003.

Dictionnaire conceptuel mobilisé pour définir des termes clefs comme le « local ». Aide à inscrire la recherche dans un cadre théorique solide en sciences sociales.

MAFFET Raymond, *Ma vraie guerre* (9 mai – 5 septembre 1940), carnet manuscrit, archives privées, Clermont-Ferrand, conservé par Alain Maffet.

Carnet de guerre familial, mobilisé comme source historique. Permet d'intégrer une dimension mémorielle et personnelle sur l'alimentation en temps de guerre, et d'articuler histoire et mémoire.

NIOX Gustave-Léon, *Géographie militaire. I*, 4^e éd., Paris, C. Delagrave, 1893.

Un des premiers traités de géographie militaire. Sert à montrer l'ancienneté et l'évolution des réflexions sur l'espace militaire. Utile pour replacer le sujet dans une longue durée.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013.

Ouvrage de référence en sociologie de l'alimentation, utilisé pour analyser les pratiques alimentaires comme fait social. Mobilisé dans le chapitre sur l'alimentation comme relation sociale.

ROTHIOT Jean-Paul, *L'effort de guerre : approvisionnement, mobilisation matérielle et armement : XIV^e-XX^e siècles*, Paris, CTHS, 2004.

Étude historique sur la mobilisation matérielle en temps de guerre. Permet d'éclairer les enjeux logistiques de l'alimentation militaire à travers différents siècles.

Articles

BUNEL (Intendant militaire de 1^{re} classe), « L'intendance militaire en opération : en Indochine », *Revue historique de l'armée*, n°4, 1957, p. 125-131.

Article ancien mais précieux sur le fonctionnement de l'intendance en Indochine. Sert d'exemple historique sur l'adaptation logistique en contexte colonial.

CILLEULS Jean des (Médecin général), « Le service de l'intendance à l'armée de Rochambeau », *Fraternité d'armes franco-américaine*, numéro spécial, *Revue historique de l'armée*, 1954, p. 43-61.

Éclairage historique sur l'intendance au XVIIIe siècle. Utilisé pour montrer la profondeur historique de l'organisation alimentaire militaire.

COFFIN Jean-Marc, « Vers le Service du commissariat des armées du XXI^e siècle », *Revue Défense nationale*, vol. 778/3, Paris, Comité d'études de Défense Nationale, 2015, p. 54-57.

Analyse récente sur la modernisation du SCA. Permet de comprendre les évolutions institutionnelles récentes et leur impact sur la restauration militaire.

FEIX (Intendant militaire de 3^e classe), « L'intendance militaire en opération : en Algérie », *Revue historique de l'armée*, n°4, 1957, p. 133-140.

Complément à l'article de Bunel, montrant les spécificités de l'intendance en Algérie. Source utile pour comparer différents contextes coloniaux.

FRÉCON Éric, « Islam – République – Armée : une poursuite de la laïcité par d'autres moyens ? », *Confluences Méditerranée*, n°106, 2018/3, p. 121-134. Cet article interroge la place de l'islam dans l'armée française à travers le prisme de la laïcité. Il met en perspective l'histoire des relations entre Armée et religion, et analyse les accommodements contemporains autour de la pratique religieuse, notamment alimentaire (repas halal, barquettes confessionnelles). Mobilisé dans le mémoire pour éclairer les tensions entre égalité républicaine et reconnaissance des différences, il fournit un cadre analytique utile pour penser les politiques militaires actuelles.

KIGER (Pharmacien commandant), « Organes d'études techniques du service de l'intendance », *Revue historique de l'armée*, n°4, 1957, p. 152-156.

Court article technique sur l'organisation interne de l'intendance. Sert d'illustration à la structuration administrative du service.

LAULAN Robert, « À l'école royale militaire de Paris, la vie matérielle des élèves », *Revue historique de l'armée*, n°1, 1957, p. 55-76.

Étude sur l'organisation alimentaire dans les écoles militaires au XVIII^e siècle. Permet de mettre en lumière la dimension éducative et sociale de l'alimentation.

MASTRAS André, « La propriété viticole, l'U.R.C.A.M. et les vins de l'intendance militaire », *Revue historique de l'armée*, n°4, 1957, p. XCIV-XCV.

Texte singulier sur la question viticole et l'intendance. Sert à montrer la variété des problématiques logistiques traitées dans l'histoire militaire.

MAUGIN R. (Intendant de 1^{re} classe), « Économats de l'Armée », *Revue Historique des Armées*, 21^e année, n°4, 1965, p. 167-179.

Cet article retrace l'évolution des coopératives militaires et des économats de l'armée du XIX^e siècle aux années 1960. Il met en évidence leur rôle dans le ravitaillement des troupes, aussi bien en métropole qu'en opérations extérieures (Rhin, Autriche, Indochine, Algérie, Chypre). Mobilisé dans le mémoire pour illustrer la structuration historique de la logistique alimentaire et l'importance des économats comme relais entre l'État, les troupes et les familles, il permet de comprendre les continuités et transformations de l'intendance militaire.

MAZAURIC Rémi, « Nourrir le soldat en opération ou la nécessité d'une bonne logistique », *Éditions de la Sorbonne*, 2021.

Article central pour l'analyse de la logistique alimentaire contemporaine. Source clé pour discuter du rôle de l'alimentation dans le soutien opérationnel.

VERGELY (Intendant militaire de 1^{re} classe), « Les grandes attributions du corps de l'intendance », *Revue historique de l'armée*, n°4, 1954, p. 97-124.

Article fondateur sur les missions de l'intendance. Sert de référence sur les fonctions du corps logistique dans l'Armée.

WENDEN Catherine Wihtol , « L'islam dans l'armée », *Cahiers de la Méditerranée*, n°76, 2008, p. 65-88.

Cet article explore la question de la place des soldats musulmans dans l'Armée française, en particulier à travers les pratiques alimentaires (refus du porc, difficulté d'accès au halal, compromis autour du ramadan). Il éclaire les tensions entre tradition militaire, laïcité et reconnaissance des identités religieuses. Mobilisé dans le mémoire pour analyser les enjeux sociaux et symboliques liés à la logistique alimentaire, il offre un cadre scientifique précieux pour penser l'articulation entre alimentation, identité et institution militaire.

Rapports et documents officiels

Assemblée nationale, *Rapport d'informations portant recueil d'audition sur les enjeux et perspectives de l'économie de guerre*, Paris, Assemblée nationale, 2025.

Rapport récent qui met en évidence les logiques d'économie de guerre. Sert de base pour comparer les enjeux d'armement et ceux liés à l'alimentation.

Assemblée nationale, *Rapport d'informations sur les stocks de munitions*, Paris, Assemblée nationale, 2023.

Rapport technique mais révélateur de la logique de flux tendus. Mobilisé pour montrer les parallèles avec l'approvisionnement alimentaire.

Ministère Des Armées – État-Major de la Marine, *Décision n° 1556/ARM/EMM/SF/ASC fixant le système forfaitaire d'acquisition des indemnités de vivres, coefficients et indices forfaitaires*

de correction, Bulletin officiel des armées, Édition chronologique n°99, 30 décembre 2022. Texte réglementaire fixant les montants et les modalités des indemnités de vivres dans la Marine nationale. Source essentielle pour comprendre les règles budgétaires et pratiques qui encadrent la restauration collective militaire, ainsi que l'application de la loi EGAlim dans ce contexte. Utilisé dans le mémoire pour illustrer le cadre institutionnel de l'alimentation militaire contemporaine.

Ministère des Armées, *Note de sécurité : Sécurité et ressources agricoles*, Paris, Ministère des Armées, 2023.

Document institutionnel mettant en lien sécurité alimentaire et sécurité nationale. Source essentielle pour comprendre l'approche actuelle du Ministère.

Ministère des Armées, *Projet de loi de règlement du budget et d'approbation des comptes pour 2022 – Programme 178 « Préparation et emploi des forces ». Rapports annuels de performances*, Paris, République française, 2023. Document budgétaire détaillant l'exécution des crédits consacrés à la préparation et à l'emploi des forces. Il a été mobilisé pour analyser la part de l'alimentation et de la logistique dans les dépenses de la Défense, et pour comprendre comment la dimension alimentaire s'inscrit dans les priorités opérationnelles.

Ministère des Armées, *Projet de loi de règlement du budget et d'approbation des comptes 2022 - Programme 178 « Préparation et emploi des forces ». Rapports annuels de performances*, Paris, Ministère des Armées, 2023.

Document budgétaire mobilisé pour comprendre la place de l'alimentation dans les comptes publics et les priorités de la Défense.

Sources électroniques

Paris Peace Forum, « Les forces armées s’engagent pour réduire leur impact sur le climat », [en ligne], <https://parispeaceforum.org/fr/initiatives/les-forces-armees-sengagent-pour-reduire-leur-impact-sur-le-climat/>, consulté le 3 juin 2025.

Source en ligne qui met en avant les engagements environnementaux des armées. Sert à analyser la communication institutionnelle autour du développement durable.

Paris Peace Forum, « Les armées et le climat » (vidéo YouTube), [en ligne], <https://www.youtube.com/watch?v=IQU8HCfv1Fo>, consulté le 3 juin 2025.

Vidéo mobilisée pour illustrer la communication publique des armées sur les enjeux climatiques. Permet d’analyser la mise en scène institutionnelle.

ARMÉE DE TERRE, *La ration de combat française*, vidéo YouTube, mise en ligne en 2020, https://www.youtube.com/watch?v=hXE1b2Glg5c&ab_channel=Arm%C3%A9eDeTerre, consulté le 9 juillet 2025.

Vidéo institutionnelle présentant la ration de combat française. Elle insiste sur la diversité des menus, les apports nutritionnels, mais aussi sur la convivialité créée autour du repas. Mobilisée dans le mémoire pour analyser le discours officiel de l’Armée de Terre sur l’alimentation militaire, elle illustre la mise en avant du goût, de la qualité et de la dimension collective des repas dans la communication publique.

Cette bibliographie, qui combine ouvrages théoriques, articles scientifiques, archives, rapports institutionnels et sources électroniques, reflète la diversité des matériaux mobilisés pour ce mémoire. Elle témoigne de la nécessité d’articuler une approche historique, sociologique et géopolitique de l’alimentation militaire, tout en intégrant les enjeux contemporains liés à la logistique, à la laïcité et au développement durable.

Annexes

Annexe I – Tableau des conversations informelles

Date	Lieu	Interlocuteur	Sujet	Apport pour le mémoire
10-mars	Mess	Gérant de restauration	Fonctionnement globale de la formation militaire, de l'école jusqu'à l'arrivée en base.	Fonctionnement globale de la structure.
10-mars	Tarmac	Directeur délégué	Problème que l'armée rencontre (manque de personnel, on n'a plus besoin de l'armée comme avant, etc.)	Problèmes globaux de la structure
12-mars	Bureau	Chef de cuisine	Prise de commande, cahier des charges, logiciels utilisés, producteurs	Compréhension fine du fonctionnement quotidien des commandes et des outils numériques permettant d'illustrer la centralisation et la standardisation logistique
14-mars	Magasin	Magasinier	Fonctionnement du magasin, arrivée des livraisons, organisation des chambres froides	Donne à voir concrètement l'organisation des flux d'approvisionnement et les contraintes matérielles liées à la réception et au stockage
17-mars	Bureau	Gestionnaire de stock	Fonctionnement de la cellule gestion des stocks, comptabilité, logiciels utilisés	Eclairage sur la régulation des flux et les procédures de suivi montrant la recherche de continuité et de sécurité dans les approvisionnements
20-mars	Bureau	Gérant de restauration	Récit, partage d'expérience en OPEX	Témoignage de terrain logistique en OPEX illustrant la tension entre autonomie et dépendance au contexte local

07-avr	Bureau (Camp de Souge	Gérant de restauration	Fonctionnement de la restauration dans l'armée de terre	Permet de comparer l'organisation de l'Armée de l'air et de l'espace avec celle de l'armée de Terre, soulignant la diversité des pratiques logistiques
22-avr	Bureau	Magasinier, Gestionnaire de stock, Chef de cuisine	Leur définition du local, celle de la base	Donne accès aux représentations internes du "local", révélant le décalage entre discours institutionnel et perception des acteurs de terrain
22-avr	Mess	Directeur délégué	Point de vue sur le fonctionnement du GSC, regard extérieur critique, etc.	Analyse critique du rôle du GSC, mettant en évidence le poids des normes et la faible marge de manœuvre locale
21-mai	Bureau	Cadre de la gestion des rations et du matériel	Fonctionnement et réglementation des rations	Explication des normes et contraintes qui encadrent la ration militaire
26-mai	Espace tradition	Ancien combattant	Histoire de la base aérienne	Mise en perspective historique
13-juin	Sortie cohésion	Magasinier, cuisinier	La place de la loi EGAlim dans la logistique et l'organisation militaire	Témoignages sur la réception concrète d'EGAlim par les personnels mettant en lumière les réserves, les contraintes perçues mais aussi les opportunités liées à l'image institutionnelles

Annexe II – Planning des activités réalisées

BA 106	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre
Organisation événement féminisation							
Bar							
Livraison plateaux repas (personnel qui ne peut pas quitter son poste)							
Réception des commandes au magasin							
Réunion dans le cadre d'installation de distributeurs alimentaire							
Journée en immersion sur le camp de Souge							
Confection d'une base de données pour la création de carte							
Création d'une fiche mémo des jours de livraisons							
Visite des entrepôts de TerreAzur							
Création d'un planning de présence							
Confection d'une affiche publicitaire pour du vin							
Création d'un flyer sur les repas militaires							
Réunion avec TerreAzur pour organiser un stand à la journée de l'Aviateur							
Réunion pour un partenariat avec un ostréiculteur							
Organisation de la journée de l'Aviateur							
Visite de la base aérienne de Cazaux							
Réunion sur la nouvelle organisation financière du GSC							
Création d'affiches de communication pour le mess							
Organisation de la passation de commandement							
Réunion sur l'intégration des nouvelles recrues							

Lors de mon stage à la BA 106, je n'avais pas de poste ni de missions prédéfinies. En accord avec ma maîtresse de stage et son responsable, j'ai progressivement construit mes propres missions afin de répondre aux besoins de la structure et de donner un cadre concret à mon expérience. Cette démarche m'a permis de créer une véritable fiche de poste en lien avec mes compétences et mes intérêts.

Ainsi, mes activités se sont articulées autour de plusieurs volets :

Gestion logistique : suivi des commandes alimentaires pour les repas régaliens (matin, midi, soir), organisation et gestion des commandes spécifiques, suivi des stocks en fonction des besoins.

Analyse et contrôle : étude des cahiers des charges relatifs aux produits alimentaires et aux fournisseurs, en particulier au regard de l'application de la loi EGAlim.

Optimisation des processus : participation à l'amélioration des procédures logistiques liées à la restauration collective.

Soutien opérationnel : appui aux équipes en charge de la planification et de l'exécution des services de restauration, afin d'assurer la continuité et la qualité du service rendu.

Cette expérience a donc été marquée par une forte autonomie et une capacité d'adaptation : faute de missions attribuées, j'ai su élaborer mon propre rôle et m'intégrer au fonctionnement quotidien de la restauration militaire.

Table des matières

Introduction	1
I. Méthode.....	9
A. Positionnement	9
B. Outils	11
C. Limites et posture de l'enquête	15
II. Les spécificités de la logistique alimentaire militaire	19
A. Fonctionnement et enjeux	19
1. Fonctionnement national	19
2. Fonctionnement zonal	22
3. Fonctionnement local	24
B. Les prestations particulières	26
1. Les salons des autorités	26
2. Les rations de combat.....	27
3. Cuisines de campagne	29
C. Normes et politiques.....	30
1. La loi EGAlim : origines et principes généraux.....	31
2. Modalités d'application au sein des armées	31
3. Une application progressive et structurante	32
III. Le « local » comme enjeux logistique et politique.....	35
A. Une construction géographique et politique.....	36
1. Définition du « local ».....	36
2. Limites du « local ».....	39
B. Entre volonté d'ancrage et contraintes d'appel d'offres.....	40
1. Une relation Armée-acteurs civils encadrée par la Commande Publique	40
2. Entre contrainte légale et dynamique de transition alimentaire	41
3. Le « local » : entre contrainte, opportunité et construction symbolique	42
C. Le « local » par nécessité : logistique décentralisée en situation coloniale.....	43
1. L'intendance : un système souple et territorialement ancré	43
2. L'Indochine : une logistique marquée par la débrouille et l'adaptation.....	44
3. L'Algérie : entre organisation rationalisée et ancrage territorial contraint.....	44
4. Vers la centralisation : de la débrouille à L'EdA	45
D. Dépendances et transformations.....	46

1.	L'EdA : centralisation logistique et gouvernance.....	46
2.	Les dépendances industrielles et les marchés mondiaux.....	47
3.	Les limites d'un modèle et la difficile relocation.....	48
IV.	Alimentation et identité.....	51
A.	Une expérience sociale et politique : manger.....	51
1.	L'alimentation comme relation sociale et politique	51
2.	Application militaire : qui mange quoi, où, comment ?.....	52
B.	Une logistique identitaire : standardisation et diversité dans l'assiette.....	54
1.	Diversité des rations et reconnaissance des identités individuelles.....	54
2.	Le « français » et le « local » : rations comme support d'identité et de souveraineté 55	
3.	Nourrir le moral : la fonction politique et symbolique de l'alimentation.....	56
C.	La mémoire alimentaire.....	57
1.	Le souvenir d'une autre organisation alimentaire	58
2.	L'expérience des repas en opérations extérieures.....	58
3.	Des souvenirs de guerre à la mémoire familiale	59
	Conclusion générale	63
	Table des figures.....	65
	Liste des sigles et acronyme	67
	Bibliographie.....	69
	Ouvrages.....	69
	Articles.....	71
	Rapports et documents officiels	74
	Sources électroniques	76
	Annexes	77

A Mérignac, le 1 septembre 2025

A son arrivée, Melle MAFFET a reçu une explication détaillée sur l'activité de notre succursale, située sur la base aérienne 106 de Mérignac. Activité conséquente, puisque nous confectionnons en moyenne 1800 repas journaliers.

Une visite complète du site de Mérignac a permis d'expliquer le fonctionnement d'une base aérienne, mais aussi et surtout le rôle primordial que se voit attribuer un mess au sein même des bases aériennes, que ce soit en métropole comme en opération extérieure.

Notre structure et domaine d'activité étant très variés, Melle MAFFET a pu répondre à un grand nombre de ses interrogations, tant sur la manière de nos approvisionnements, la création de nos menus mais aussi sur nos procédures HACCP ; aidée également par de la documentation dont elle s'est très vite imprégnée.

Les directives qui nous sont données sur les plans financiers comme alimentaires ont pu être mises en pratique le 11 mars 2025 dans le cadre d'une prestation que nous avons organisée et dont le thème était la féminisation des métiers de l'aéronautique. Des repas à l'image d'une journée « sur le terrain » ont été confectionnés et Melle MAFFET s'est tout de suite portée volontaire afin d'être actrice au cœur de cette même prestation.

S'en sont suivies des journées d'immersion au seins de notre bar, de notre magasin de rentrées et sorties physiques de marchandises, de notre gestion des stocks (suivi des mouvements de marchandises à l'aide d'un logiciel) mais aussi en lien direct avec notre chef de cuisine où la stagiaire a pu s'apercevoir des différentes problématiques que nous rencontrons au quotidien, particulièrement en matière d'approvisionnement de denrées labellisées auprès de nos fournisseurs et devant s'inclure dans un prix de revient journalier à ne pas dépasser. Melle MAFFET a également pu visiter courant avril les locaux de notre fournisseur de fruits et légumes, société Pomona TerreAzur, afin de comprendre comment fonctionne cette grande enseigne et quelles sont ses méthodes de fonctionnement en matière de réception et d'expédition de marchandises fraîches.

Et pour finir, une visite des Mess unique et officiels sur la base aérienne 120 de Cazaux a été programmée, afin que Melle MAFFET s'aperçoive que tous les sites fonctionnent de la même façon selon les directives qui nous sont imposées.

Le domaine militaire est assez complexe, de par la hiérarchie militaire pure, mais aussi la hiérarchie du secteur d'activité : malgré tout, Melle MAFFET nous a très vite démontré ses qualités en matière de facilité d'assimilation, tant sur la compréhension que sur l'aspect technique sur le terrain.

Investie, enthousiaste et motivée, elle a su répondre à nos attentes lors de demande de concours, tout en faisant preuve de bon sens et d'une assiduité constante et régulière.

Son rapport avec les autres lors de travail en équipe, appelé plus communément « cohésion » et qui se trouve être un facteur indispensable pour tout militaire, a été grandement apprécié par tous les agents de la succursale.

Autonome et consciencieuse, Melle MAFFET nous a permis, à l'aide de son travail et des ébauches de son mémoire, à réaliser des cartographies récapitulatives de nos modes de logistique en matière d'approvisionnement, tant au niveau national que local : un travail de qualité démontrant un esprit d'innovation et qui a grandement plus à notre chef de cuisine comme à nos supérieurs.

Gérant de restauration
Succursale Mérignac
Pôle MDC/ GSC de Bordeaux
Base aérienne 106



Le mémoire est composé de plusieurs documents :

- Le mémoire de stage proprement dit sous forme numérique (envoyé par courrier électronique aux deux membres du jury au plus tard 10 jours avant la date de soutenance ;
- Un document de 2 pages maximum, synthétisant les remarques et appréciations du/de la maître.sse de stage, relatives au déroulement du stage et au travail du stagiaire (annexé au mémoire) ;
- La présente charte signée par l'étudiant, son tuteur et son enseignant-référent (annexée au mémoire).

Afin d'éviter tout risque de retard de réception, une version numérique du mémoire (format pdf) est envoyée par mail via un serveur (et non en pièce-jointe) aux membres du jury **au plus tard 10 jours** avant la date de soutenance. Le mémoire comporte entre 40 et 50 pages maximum (hors annexes) pour un nombre total de signes (espaces compris) ne devant pas excéder 150 000 caractères, hors annexes.

Attentes sur les contenus en relation avec le stage :

Il s'agit d'une part pour le/la stagiaire de faire la démonstration de sa capacité à mettre en œuvre, en situation professionnelle, les apports conceptuels, méthodologiques et techniques dispensés durant l'année de formation. D'autre part, il s'agit de présenter dans le mémoire les principales réalisations effectuées dans le cadre du stage.

Parmi les attendus les plus importants devant figurer dans le mémoire, on relèvera :

- La compréhension des fonctionnements des territoires et des enjeux qui s'y déroulent, en lien avec la commande ;
- La capacité à problématiser et traduire la commande en protocole d'analyse ;
- L'analyse du jeu des acteurs, de leurs discours et de leurs représentations dans le contexte de la commande ;
- Une justification des méthodes retenues et une analyse critique des données utilisées ;
- La capacité de se positionner sur un plan éthique et professionnel, en situation ;
- L'utilisation d'outils (cartographie, analyses statistiques, enquêtes, photographies...). En particulier, un travail cartographique est obligatoire (et il ne peut se réduire à de simples cartes de localisation). Une attention aux photographies et à leur emploi est essentielle.

Le mémoire, problématisé et correctement structuré, devra notamment comporter (liste non exhaustive et non hiérarchique) :

- Une description de la ou des missions demandées ;
- Une présentation de la structure d'accueil contextualisée par rapport à la commande et au rôle du stagiaire ;
- Un état de l'art thématique et méthodologique du domaine abordé (15 références universitaires au minimum ; elles concernent la thématique du stage et l'espace dans lequel il se déroule) ;
- Une problématisation des enjeux relatifs à la mission ;
- Le détail et la justification de la méthodologie mise en œuvre afin de remplir la/les missions ;
- Une description et une analyse du réseau des acteurs concernés par le projet/territoire ;
- Un chronogramme ou un planning des activités réalisées durant le stage ;
- Une description des missions et des productions réalisées personnellement ;
- Les principaux résultats, actions, réalisations, présentés de manière détaillée et en contexte (y compris les actions qui n'ont pas pu être menées à bien en raison du contexte) ;
- Des préconisations ;
- Une partie réflexive mettant en évidence les apports et les limites du stage (regard critique sur la mission effectuée, les résultats, apports sur le plan professionnel et personnel, perspectives, ...)

- Dans certains cas sensibles, il sera possible de dissocier cette partie du reste du mémoire et d'en faire un document à part, fourni uniquement aux membres du jury en vue de la soutenance (à discuter avec le.tuteur.trice pédagogique de votre stage et/ou le responsable de formation).
- Des annexes nécessaires à la compréhension des résultats ;
- Des figures, cartes, schémas, photographies, tableaux, ... qui seront tous sourcés et référencés (avec appel dans le texte) ;
- Une bibliographie normée, complète et détaillée des sources mobilisées :
 - Les références bibliographiques feront l'objet d'un appel dans le texte (Dupont, 2016 ; Durand et Dupond, 2014 ; si plus de 2 auteurs : Dupont et al., 2017). Elles seront regroupées par ordre alphabétique en fin de manuscrit. Elles seront présentées en minuscules selon les normes suivantes :
 - Livre : Nom, Initiale du prénom, Année, *Titre de l'ouvrage*. Lieu, Éditeur, nombre de pages (xx p.) tous les auteurs sont cités.
 - Chapitre d'un ouvrage collectif : Nom, Initiale du prénom, Année, « Titre du chapitre », in Initiale du prénom Nom, *Titre de l'ouvrage*, Lieu, Éditeur, nombre de pages (p. x-x).
 - Article : Nom, Initiale du prénom, Année. « Titre de l'article ». *Nom de la revue*, volume, numéro, nombre de pages (p. x-x).
 - Document électronique : la source doit être clairement identifiée (auteur, date, titre du document) et le lien indiqué de façon précise [En ligne]. Il doit permettre de retrouver très exactement la source citée et non pointer vers une page d'accueil générique ou la racine d'un site web. La date de consultation doit être mentionnée.

Consignes relatives au tuteur pédagogique :

Il est demandé au.à la stagiaire, dès la prise de connaissance de la possibilité d'un stage, de prendre contact et d'obtenir l'accord d'un.e tuteur.trice pédagogique qui aura pour mission de suivre le travail du stagiaire durant toute la période de stage, sur les aspects universitaires du travail, à savoir principalement (mais ce n'est pas exclusif) : la méthode de travail mise en œuvre, la rédaction du mémoire de fin de stage. Le.la tuteur.trice pédagogique est choisi.e parmi les intervenant.e.s de la formation ADRET.

Date de soutenance : 1^{ère} quinzaine de juillet 2025

Organisée par votre tuteur ou tutrice pédagogique, 2 membres de jury.

Date limite d'envoi des mémoires : 10 jours avant la date de soutenance

- La soutenance aura lieu en présentiel (à distance selon les conditions sanitaires du moment et/ou cas particuliers, à l'appréciation du jury).
- Durée de la soutenance : **45 minutes** (15 min. de présentation, 30 min. de questions/réponses avec le jury)
- Un support de présentation est attendu, synthétisant le mémoire sans en reprendre platement le contenu mais en insistant sur les aspects fondamentaux du stage : commande et problématique qui en découle, enjeux, retour réflexif sur les résultats obtenus, éléments de compréhension annexes non développés dans le mémoire, etc.
- Le.la maître.sse de stage peut assister à la soutenance. Son avis est sollicité en soutenance mais il.elle ne prend pas part à l'évaluation.

Le.la stagiaire

Le.la maître.sse de stage

**Le.la tuteur.trice
pédagogique**

Le responsable de formation

Date 17/04/2025

Date le 17/04/2025

Date 17/04/2025

Date 23 avril 2025

Nom MAFFET

Nom DENIS

Nom Coudarcher

Nom R. Schirmer

Signature

Signature

Signature

Signature