La ration de combat individuelle réchauffable de l'armée française

Par le lieutenant (R) Patrice Lefort-Lavauzelle

Il se trouve en l'histoire, beaucoup plus d'armées péries faute de pain et de police que par l'effort des armes ennemies.

Cardinal de Richelieu

La *ration de combat individuelle réchauffable de l'armée française*, plus connue sous le nom de *RCIR*, a été adoptée, il y a plusieurs années, en remplacement d'une ration dont les points forts étaient la boîte de corneed-beef (le fameux «Dolo»), la flasque d'alcool et le paquet de cigarettes brunes...

La *RCIR* française est présente sur pratiquement tous les continents. L'un de ses titres de gloire est sa cotation lors de la guerre du Golfe: 1 *RCIR* contre 5 *MEREs (MEal Ready to Eat)* américaines...

La *RCIR* est conditionnée par les Etablissements des subsistances des armées d'Angers et de Nevers. La répartition de la production est d'un tiers pour Angers et deux tiers pour Nevers. La cadence de la chaîne de Nevers est, en temps normal, de vingt boîtes à la minute.

La *ration de combat individuelle réchauffable* est destinée à fournir une alimentation de vingt-quatre heures. Sa valeur énergétique est de 14000 kJ. Sa valeur nutritionnelle se décompose de la manière suivante: glucides 54%, lipides 31,6%, protides 13%. La *RCIR* se présente sous la forme d'une boîte en carton rectangulaire d'un poids de 1,5 kg et d'une volume de 2,9 dm^3. Ses dimensions sont de 29 cm de long, sur 15 de large et 7 de profondeur. Elle est enveloppée d'un film plastique étanche aux agents chimiques durant une période de 8 heures. Elle comporte sur le dessus de la boîte une date limite d'utilisation, ainsi que le contenu exact de la ration. Sur les côtés, sont inscrits «Armée française» et «approuvé OTAN», ainsi que des conseils pratiques concernant le réchauffage du plat cuisiné et l'utilisation des comprimés de purification de l'eau.

Une nouvelle version de cette *RCIR* vient d'être adoptée. Elle est cependant encore assez rare dans les corps de troupes. Pour plus de clarté, nous allons d'abord étudier la *RCIR* la plus courante actuellement, puis nous verrons quelles sont les modifications apportées à la nouvelle version.

Dix menus, définis d'après le plat principal, existent. Ils sont numérotés de 1 à 10, les 5 premiers étant conformes aux normes islamiques. Seuls les menus de 1 à 5 ont été expédiés dans le Golfe.

Tel le fantassin de base affamé, ouvrons notre *RCIR*, qui porte le numéro 3. Sur le dessus, une feuille avec la liste des menus, le contenu de «notre» ration, et toujours des conseils pratiques concernant le réchauffage du plat et l'utilisation des comprimés de purification de l'eau.

Un constat: la qualité est au rendez-vous. Le plat est très bon et sera apprécié le soir au bivouac, après une journée «dans la verte». Nous retrouvons des noms connus: maquereaux Daucy, boisson cacaotée (du Nesquik!) et café (Nescafé) de Nestlé, sel et poivre Ducros, barre énergétique Vandamme... Il est agréable de voir que le contenu a été constitué grâce à l'expérience du terrain, tout en faisant honneur à la gastronomie française... Il existe

Contenu de la ration N° 3

- Indienne de volaille (boîte de 400 g)
- Potage poireaux pommes de terre
- Terrine de poisson (boîte de 1/10)
- Thon à l'huile (boîte de 1/ 10)
- Jus de fruit gélifié (1 sachet de 30 g)
- Biscuit de campagne (2 paquets de 140 g)
- Café soluble (1 sachet de 4 g)
- Lait écrémé (1 sachet de 19 g)
- Thé soluble (1 dose pour 1/2 litre)
- Boisson cacaotée instantanée (1 sachet de 20 g)
- Sucres enveloppés (5 paquets de 11 g)
- Nougat (1 barre de 40 g)
- Aliment à haute valeur énergétique (1 barre de 20 g)
- Chewing-gum (1 paquet de 7 g)
- Sel (1 sachet de 7 g)
- Poivre (1 sachet de 0,2 g)
- Caramels (4 de 10 g)
- Comprimés de purification d'eau (6 sous blister)
- Serviette papier à usage multiples (3 feuilles)
- Allumettes (1 pochette de 20)
- Combustible (3 pastilles d'alcool solidifié)

cependant des points à améliorer:

– Relative fragilité du film plastique entourant la ration, surtout si on le compare à l'enveloppe des *MEREs* américaines...

– Manque d'une feuille explicative multilingues (français, anglais, allemand, espagnol, arabe par exemple).

– Il est difficile de comprendre pourquoi le lait en poudre fourni est écrémé...

– Une petite cuillère serait fort utile...

– Un sac poubelle multi-usages, kaki ou noir, résistant, de 25 l, ne serait pas du luxe.

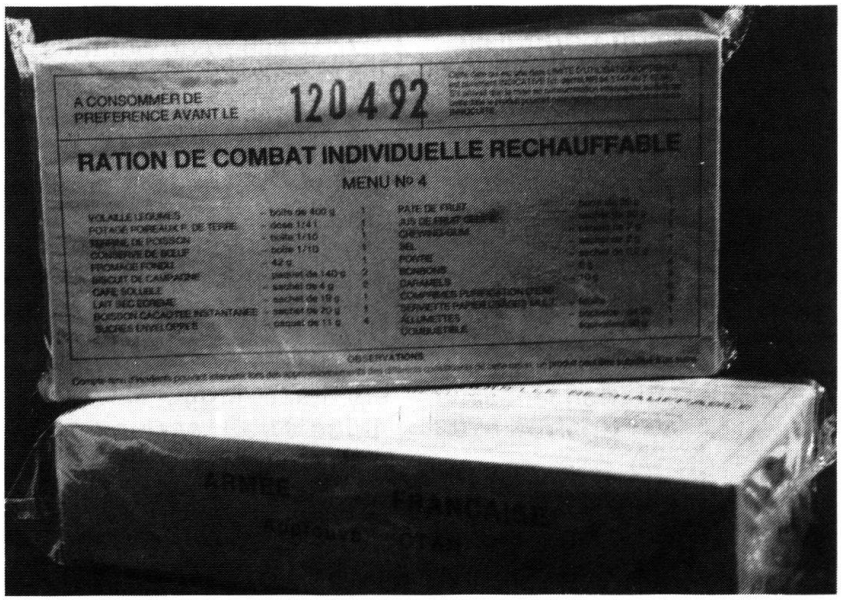
– Un plat unique réchauffable pour 24 h, cela fait des fois un peu léger lorsqu'il y a un «vrai» temps de biffin, en clair: une belle et forte pluie continue...

Voyons maintenant les quelques modifications nouvellement apportées à notre *RCIR*:

- 15 menus.
- Deux plats réchauffables de 300 g et non un de 400 g.
- Logiquement, 4 pastilles d'alcool au lieu de 3.
- Suppression d'un des paquets de «pain de guerre» (une bonne initiative vue ses mé-

Menus de la ration de combat individuelle réchauffable

Menu	Plat cuisiné
1	Bœuf - pommes de terre
2	Mouton - haricots
3	Indienne de volaille
4	Poulet - légumes
5	Poulet - riz - ratatouille
6	Parc-pomme de terre
7	Saucisses - haricots
8	Porc - lentilles
9	Saucisses - lentilles
10	Cassoulet



diocres qualités gustatives).
- Nougat, pâtes de fruits et chocolat à croquer dans tous les menus.
- Un paquet de mouchoirs (des Kleenex), à la place des 3 feuilles de serviette en papier.
- Un mini-réchaud en tôle, style *Esbit*.
- Une pincette destinée à la préhension des plats, afin de tenir ceux-ci sans se brûler.

Toutes ces améliorations sont intéressantes, sauf le mini-réchaud et la pincette qui semblent tenir un peu du gadget...

En conclusion, cette ration, modifié ou non, est excellente. Largement supérieure à ses homologues allemande et surtout américaine, elle fournit une alimentation à la fois équilibrée, variée et agréable.

Bibliographie:

– Brochure du Commissariat de l'Armée de terre sur l'alimentation des armées françaises en opérations.

– Article de la Revue *Armée et Défense* sur l'Etablissement des subsistances des armées de Nevers.

P. L.-L.

Menus de la ration de combat individuelle réchauffable, nouvelle version

Menu	Plats cuisinés
1	Bœuf - pommes de terre, poulet - légumes
2	Mouton - haricots, thon - pommes de terre
3	Maquereau - pommes de terre, poulet - légumes
4	Mouton - haricots, poulet - riz - ratatouille
5	Bœuf - pommes de terre, poulet à l'indienne
6	Bœuf - pommes de terre, saucisses - lentilles
7	Cassoulet, poulet à l'indienne
8	Porc - lentilles, saucisses - haricots
9	Porc - pommes de terre, saucisses - haricots
10	Mouton - haricots, saucisses - lentilles
11	Couscous à la volaille, lapin pommes de terre
12	Chili con carne, magret de canard pommes de terre
13	Poisson safrané au riz, poulet à l'indienne
14	Fruits de mer au riz, navarin printanier
15	Bœuf pommes de terre, mousseline de saumon - pâtes