

L'ASSOCIATION DES MEMBRES DE L'ORDRE DES PALMES ACADEMIQUES (AMOPA-MANCHE) A L'ECOLE DES FOURRIERS DE QUERQUEVILLE.

Mercredi 11 octobre 2017, 35 personnes, à la suite du vice-président, Yves Marion, guidés par Michel Madec, organisateur de la journée, membre de l'AMOPA, anciennement affecté à l'Ecole des Fourriers à Querqueville, sont allées la découvrir.

Après un contrôle, un badge nous est remis (et devra être rendu), nous longeons la Place d'Armes où les élèves, leur encadrement et les permanents du site se réunissent le jeudi pour la cérémonie des couleurs. C'est un endroit sacré que l'on ne traverse pas en principe, car autrefois les défunts y étaient inhumés. **Nous allons dans L'AMPHITHEATRE POUR UN EXPOSE** avec Powerpoint. Nous sommes accueillis par un marin, le Lieutenant de vaisseau Laurent H. et le Capitaine Stéphane P. de l'armée de l'air.

L'école des commissaires des armées : (ECA), située à Salon de Provence, créée en 2013, forme les officiers d'administration, chargés de l'administration générale et des soutiens communs des armées. Ce qu'effectuait autrefois le service de l'intendance militaire.

L'école des fourriers de Querqueville est une école de ce service du commissariat des armées. Elle assure sa mission au profit des officiers mariniers, sous-officiers et militaires de rang des trois armées et de la gendarmerie nationale, notamment les métiers de l'administration et comptabilité, de la gestion des ressources humaines et du secrétariat ainsi que les métiers de la restauration et hôtellerie...

En 1912 l'école était à Rochefort. En 1958, un premier cours a lieu à la base navale de Cherbourg (arsenal). De 1995 à 2002 l'inter-armisation progresse, le transfert se fait de Rochefort à Cherbourg en 2002. Le drapeau de l'école n'est remis qu'en 2016.

Les chefs de groupement instructeurs appartiennent aux différentes armées. L'école comporte un pôle enseignement vie scolaire, une section pédagogique, un bureau de planification des programmes et programmation des cours, des groupements d'instruction inter armées (voir ci dessus les domaines d'application), l'EPMS (sports) et un groupement d'instruction Langues (anglais et français).

La vie scolaire s'occupe de l'administration des élèves, le bureau de planification contrôle les entrées, les modifications, les suppressions de stage. La partie programmation assure le suivi et la répartition des salles de cours et des ateliers au profit des G.I.I.A. (groupement d'instruction interarmées) et de la gendarmerie.

Le métier de formateur n'est pas un métier, c'est plutôt une mission donnée à un militaire le temps de son affectation. Il est difficile d'enseigner à des élèves. La section pédagogique est utile par sa présence auprès de chaque formateur dont elle assure un suivi en qualité. L'accompagnement est important dans l'instruction. La compagnie de soutien a son rôle : elle gère les élèves au quotidien dans les groupements d'instruction (tours de service, initialisation de dossiers divers pour traitement par le bureau de vie scolaire). Il y a des intervenants civils.

Il y a 5 grands pôles de formation : Les Ressources humaines (RH), la Comptabilité-finances (COMPTA), la Logistique-achats (LOG), les Sports (EPMS), la Restauration-Hôtellerie-Loisirs (RHL). Des cellules d'encadrement viennent soutenir ces pôles. La rémunération fait partie des ressources humaines, tout comme le secrétariat et la bureautique. Il y a un référent terre, mer, air, dans chaque pôle, auxquels s'ajoute un référent gendarmerie pour le GI RHL. Un secteur particulier maître d'hôtel et service en salle existait initialement et uniquement pour la marine. Les armées de l'air, de terre s'y rattache dorénavant. Cela fait partie de la pédagogie, tout comme le service loisirs.

L'école des fourriers a accueilli 3.558 élèves en 2016 dans 275 actions de formation et dispose de 250 permanents.

Deux types de formations sont à distinguer : Il y a des stages d'adaptation à l'emploi (SAE) et des formations de cursus.

Concernant les SAE, on voit des statistiques d'élèves formés par emploi, pour les besoins immédiats des « employeurs » que sont les armées, les directions et les services. Le nombre d'élèves et de stages augmente de manière croissante.

Les formations de cursus donnent aux militaires des qualifications au fur et à mesure du déroulement de leur carrière, du niveau élémentaire au niveau de la maîtrise.

Toutes les formations ne sont pas interarmées : la logistique et comptabilité, le soutien commun : oui. Pas la RH.

En effet, pour les commissaires, tous officiers, les sous-officiers et hommes de troupe qui servent le service du commissariat aux armées, la mutualisation s'est faite facilement : le principe est celui du « quelque soit l'armée d'appartenance du formateur, il dispense ses cours aux élèves de n'importe quelle armée ». On peut ainsi mélanger les hommes.

Pour les RH c'est plus difficile. Les directives et réglementation sont propres et ont leurs particularités ; notamment la chancellerie qui s'occupe des récompenses, sanctions, notations, promotions et les ressources humaines de commandement qui sont propres à chaque armée. Mais tous sont régis par le code des armées.

La durée de formation varie de deux jours et demi à 13 semaines, en fonction du type de formation. Le niveau des élèves va du brevet des collèges au master...Il peut être procédé à la valorisation des acquis de l'expérience. Les élèves peuvent obtenir des certifications dans diverses activités, obtenir des titres professionnels qui permettent éventuellement de se reconverter. L'Ecole des fourriers de Querqueville, par ses formations de qualité, est un établissement de certification de titres professionnels. Au titre de la pédagogie, on peut dire que c'est un centre d'enseignement à la formation aussi.

Sur le site on trouve aussi l'hébergement des élèves, le groupement des écoles des matelots et des mousses (depuis 1 an, l'école des mousses de Brest a un détachement sur le site), le centre d'enseignement NAVFCO (passerelle pour l'accès de cadets des pays du golfe à l'école navale), le centre de soutien médical, l'école des applications militaires de l'énergie atomique, les divers plateaux techniques, dont 3 modules ETRAC 150, véhicules roulants de cuisine de campagne, atelier de boulangerie-pâtisserie, cuisine pour sous-marin (de dimension réduite). Mais aussi 17 salles informatiques avec 200 postes, 40 applications en ressources humaines et comptabilité pour les besoins spécifiques des armées.

Nous quittons l'amphithéâtre et nous dirigeons vers LE CENTRE D'ENSEIGNEMENT A LA RESTAURATION (CER), que nous visitons par groupe de 20, après avoir revêtu des blouses, chaussons et charlottes pour la sécurité et éviter les contaminations éventuelles.

Nous sommes accueillis et guidés avec beaucoup de pédagogie par l'adjudante-chef Marie-Josèphe N. Elle nous parlera des formations en cuisine.

Les élèves arrivent soit sans formation, soit pour le perfectionnement. Ils apprennent les gestes de la pratique et de l'hygiène dans le contexte des réalités du terrain, l'opérationnel et ses techniques s'apprennent principalement en cuisine de campagne.

La formation scolaire pour les débutants peut durer de 1 à 9 semaines, couplée de 12 à 15 mois en unités sur le terrain. Les élèves sont opérationnels au bout de 24 mois.

Nous visitons des ateliers d'apprentissage en cuisine, boulangerie et une petite cuisine de sous-marin. Nous voyons une grande pièce avec 20 modules individuels, atelier d'apprentissage et perfectionnement. Chaque module de travail est équipé d'un évier/plonge, d'un réfrigérateur, d'un four, de plaques électriques, d'un grill-plancha, d'une friteuse, la « gamellerie » nécessaire à la confection des plats, sans oublier l'essuie tout et la poubelle. Un 2^{ème} local équipé à l'identique existe dans le centre d'enseignement. Il y a un formateur pour 6 personnes. Notre guide nous explique les démonstrations des divers vases culinaires. Il s'agit de composer un repas complet pour 2 personnes.

Le centre reçoit les 3 armées et la gendarmerie avec leurs spécificités. La restauration est différée : remise en température, assemblage avec des produits modifiés pour les desserts aussi. Il n'y a plus de laboratoire. On force sur la présentation. Il est impératif de respecter les horaires : à 11 h 30 le mess ouvre. L'hygiène est primordiale, y compris pour l'épluchage des légumes. On maintient à 63° pour éviter les microbes. Le froid à 10° au moins pendant 2 heures. Le cuisinier doit adapter sa façon de travailler à son environnement. Le contexte idéal n'existe pas toujours. Ce peut être un contexte opérationnel de sable, de jungle...

Les élèves sont évalués tous les jours, évaluation, mais pas de concurrence. Règle du triangle d'or (conservation, cuisson, eau). On recherche la performance individuelle. Dans la marine c'est un peu différent car en fin de formation, le classement détermine les affectations futures. Pour l'armée de l'air et l'armée de terre, les élèves sont déjà affectés en unité d'accueil avant de venir à Querqueville.

Les élèves qui arrivent au CER sont militaires, mêmes les jeunes mousses, mineurs.

Pour l'information de tous : il existe des lycées militaires : Autun, La Flèche, Aix en Provence, et bien sûr Saint Cyr l'école, le lycée naval de Brest, l'école des pupilles de l'air à Grenoble.

Sortant des AAP, on va dans une autre salle décorée à l'occasion de la semaine du goût pour les enfants des écoles. La courge est à l'honneur.

Le circuit de visite continue et passe par 3 ateliers différents :

- la petite cuisine pour sous-marin dont la chambre froide, pour le stockage des denrées, est au-dessous, sous le plancher. Il y a un cuisinier et un commis. Il importe de bien ranger les aliments. Le commis fabrique le pain.

- la cuisine collective qui s'adresse à 120 personnes. La salle de préparation froide (charcuterie, taillage de viande, légumes...) n'accueille que les denrées propres, pas d'emballages. Les légumes y sont désinfectés à l'eau de javel (0,03%), mais pas certains fruits fragiles (fraises...). La chambre de conditionnement est à 11°. Les boîtes de conserves n'y rentrent pas. Les denrées, comme les légumes viennent de la cambuse (marine) ou du magasin (armée de terre et air). Pour nettoyer les ustensiles de cuisine et la vaisselle, il y a la plonge de batterie et celle de restauration.

Ce qui est appris en atelier est mis en application. Il y a toujours une progression à effectuer. L'adjudante-chef nous confie que le respect de l'hygiène alimentaire est plus rigoureux que dans certaines sociétés privées. Certes les normes n'imposent rien mais ne dégagent pas la responsabilité. Il faut respecter les recommandations.

- l'atelier pâtisserie : 12 élèves, 6 de chaque côté. Il y a des stages d'initiation à la pâtisserie. On voit sur des étagères des objets confectionnés, colorés et travaillés avec du pastillage et du sucre. Le maître formateur nous explique où l'on forme les marins qui sont les plus nombreux (638 élèves), beaucoup de matériel, des pétrins de campagne.

En parallèle à l'atelier de pâtisserie, on voit une unité mobile de boulangerie, structure orientée armée de terre en opération : 1 semaine de théorie, deux de formation, la 3^{ème} pour les campagnes. Ils sont formés pour 1.000 rationnaires. On fabrique du pain blanc et de la viennoiserie (pain au chocolat croissant).

Il existe des stages de perfectionnement au profit des armées pour aider aux bonnes prestations des mess. Les mess existent toujours, ce sont des restaurants, pour les gradés et hommes de troupe, mais les menus sont les mêmes.

Nous terminons la visite du CER en constatant que les ateliers qui ont 15 ans sont bien entretenus. Certains collègues comparent avec ce qu'il y a dans des lycées hôteliers. La marine a la réputation de faire de la bonne cuisine. Selon l'adage, l'armée de terre se cantonne aux rations de combat et l'armée de l'air, la plus jeune des armées, s'adapte très bien aux situations les plus diverses. Il reste néanmoins que le boulanger et le cuisinier sont les maillons réels et indéniables du moral des troupes, même si le premier passe avant le second (touche de gourmandise).

Il y a des partenariats avec certains lycées hôteliers dans le cadre du lien armées-nation ; de plus, certains formateurs de l'école des fourriers ont qualité d'évaluateurs auprès des centres de l'AFPA...

Nous allons prendre LE REPAS dans un hangar modifié en cuisine préfabriquée. Les tables et tabourets sont de campagne. Nous sommes servis au self. Le repas est bon. Les militaires savent recevoir !

Ensuite nous visitons un **ELEMENT TRACTABLE, l'ETRAC**, présenté par l'adjudant-chef Eric C., une cuisine roulante de campagne. On y forme des militaires de terre, air, gendarmerie. En fait peu de marins.

Chaque ETRAC est fait pour 150 convives. Ils sont marqués pour être reconnus une fois pliés. Ils comportent des éléments de cuisson, plaque en fonte, le reste est du matériel traditionnel pour les utilisations de la cuisson dans les fours. La cuisson est alimentée par 1 brûleur au fuel domestique et 1 électrique. Il y a également la possibilité d'alimenter les ETRAC par des groupes électrogènes de marque Renault, installés par l'arme du Génie. Le Génie met en place des centrales électriques autonomes, y compris au milieu du désert. La fourniture de fuel domestique (3,5 litres à l'heure pour le groupe de l'ETRAC) est du ressort du service des essences des armées.

Tout le repas du midi a été préparé ici, y compris la pâtisserie. Les élèves doivent être attentifs. Il y a un cuisinier pour 50 personnes. La question de l'eau est importante en opération : sur le terrain, on utilise des poches de 1.000 à 10.000 litres nous précise-t-on. Il y a bien sûr un suivi vétérinaire.

Près des Etrac, une boulangerie de campagne est installée. Le Sergent-chef Sébastien G. nous explique le fonctionnement.

On voit les différents objets et matériels, cuisine blanche, thermostat, minuterie... Cela peut être difficile à maîtriser. On voit la boulangerie, normale avec les pétrins. On fabrique 1.000 pains de 500 g par jour dans 13 pétrins qui fonctionnent de 5 h du matin à 12 h 30-13 h. Le pain français est important, y compris à l'armée ! Il existe 3 sections de petite boulangerie. Ce sont des installations sous toile, des modules de taille moyenne.

Nous partons ensuite en bus militaire vers le HANGAR GAP (Gestion des Approvisionnements) de l'arsenal. Le Major Thierry G., adjoint au chef du groupement instruction interarmées LOG nous accompagne pour la visite.

Nous longeons d'abord la mer. On voit le fort de Querqueville qui est maintenant privé. Il appartenait à l'Etat, comme l'école des fourriers. Nous arrivons sur le site de l'arsenal, de la base navale, des bâtiments, hangars sont occupés par des entreprises navales.

Nous pénétrons dans le hangar GAP POUR UNE MISE EN ŒUVRE PROPREMENT DITE.

Nous sommes accueillis par le sergent chef Guillaume B., jeune sous-officier, passionné et passionnant. Il est accompagné d'un de ses collègues formateurs. Ils ont pour mission de former les militaires aux opérations extérieures. Nous verrons le petit et le gros matériel utilisés par des armées dans le cadre du soutien général. De plus, il ne manque pas de nous rappeler que le militaire est un citoyen qui a des droits et des devoirs, en métropole comme en opérations extérieures. Depuis les années 50, l'armée s'est « judiciairisée ». « La grande muette » n'existe plus. Il y a toujours un tribunal militaire pour les errements purement militaires, mais pas de cour martiale. Le militaire répond de ses actes comme tout citoyen.

La première approche nous amène au cœur du hangar. La mission du « GAP'man » est très claire : équiper le militaire de son incorporation (des mannequins de vitrine sont revêtus de différentes tenues) à..... là le formateur soulève une couverture laissant apparaître un coffre en bois verni muni de 6 poignées en laiton... il n'y a pas besoin d'en dire plus... chacun a compris que les exigences et risques du métier peuvent amener au don de soi.

Puis il nous présente les rations alimentaires de l'armée française qui sont renommées pour leur qualité. « Il faut aussi le vin ! » annonce un visiteur. Réponse : « c'est le domaine du RHL... ».

Il y en a 14 types. Il nous fait remarquer que le Français a la réputation de n'être jamais content ! Une ration est prévue pour 24 h : 2 repas et un petit déjeuner. Il n'y a pas de boisson. Sont prises en compte les exigences alimentaires (hallal...).

Des rations d'urgence et de survie existent également. Il y en a pour une demi-journée. C'est un peu bourratif, comme les barres énergétiques.

Les jours de fête ne sont pas oubliés : ils ont aussi leur ration de fête.

Le coût varie de 8,50 à 32,00 €. Parmi les plus chères, les rations Force-contact qui durent plus longtemps.

Pour la boisson on utilise l'eau en bouteille fournie sous contrats locaux ou l'eau de forage sanitaire purifiée par l'unité mobile de traitement de l'eau accompagnante. On voit ainsi une bouteille d'eau du Mali. Dans les pays chauds il faut boire jusqu'à 10 l d'eau par jour par personne.

On passe ensuite au rayon des gilets pare balles. Le sergent chef nous présente d'anciens modèles pour nous montrer les évolutions en terme de balistique.

Les nouveaux coûtent 170,00 € et pèsent 17 kg La taille est XXL. Ils permettent d'arrêter les balles de calibre 7,62 et protègent des blessures de coups de couteaux. Ce sont ceux que portent les militaires de l'opération sentinelle. Ils sont fabriqués par une entreprise spécialisée, près de Toulouse. Il y a aussi des gilets pare balles VIP qui arrêtent des balles de 9 mm, en particulier pour les gendarmes, et des gilets de conception spéciale pour les pilotes...

On voit aussi divers casques, dont des casques composites qui protègent des vies.

Parmi les petits matériels, une caisse de 1952, « caisse popote » pour officier de groupe de commandement. La caisse est une rescapée de la remise aux domaines après réforme.

On arrive au rayon habillement. Il n'y a plus le sac de paquetage en vigueur il y a 50 ou 60 ans, mais depuis la guerre d'Afghanistan, des sacs à dos de 3 tailles différentes. Les fameux « rangers » existent toujours et sont peu à peu complétés en dotation par des chaussures de type trekking, plus légères, plus souples, plus adaptées aux besoins actuels.

Les treillis bariolés, léopard, « design européen ou désert » équipent nos soldats en opérations. Bien que les opérations extérieures soient organisées par des alliés, il faut porter l'uniforme de son armée d'appartenance, son armée conventionnelle.

Petit équipement pour la nuit : le sac de couchage nouveau modèle dont l'encombrement est réduit et dont la conception permet un confort maximal.

Pour le matériel, le confort du soldat est important.

Nous terminons la visite du hangar GAP par de larges explications sur la mise en œuvre (montage, démontage, transport...) des matériels : une remorque-cuisine pour 150 hommes, une unité de traitement de l'eau pour le lavage du linge fabriquée par le groupe SERT (entreprise française de la Drôme).

La remorque ARD 3.000 avec 8 douches où 100 personnes passent en 1 h, des citernes à eau. Le transport se fait sur véhicule de transport logistique (régiment de soutien de l'armée de Toulouse). La citerne est fabriquée dans la texture du radeau zodiac et peut contenir 3.500 l.

N'oublions pas les commodités : les toilettes chimiques font partie du matériel de campagne. Leur entretien incombe aux GAP ; « En cas de besoin, rien ne vaut la bonne vieille tranchée » nous dit le sergent-chef. Il a plusieurs fois été confronté à la fragilité des commodités.

Après 1962, on n'était plus en guerre. En 1991, la première guerre du golfe a provoqué un effort logistique important (en 1993).

En France il y a 3 logisticiens pour 1 combattant contre 7 ou 8 aux USA.

Pour conclure, le jeune sous-officier nous dit que si on recherche le confort, ce n'est pas comme à la maison, mais quand on n'a pas, on savoure ensuite !

Nous sommes rentrés toujours en bus sur le parking de l'école, heureux et instruits par cette riche visite qui a permis à beaucoup de découvrir la vie interne de l'armée française et d'apprendre beaucoup de choses, y compris pour ceux qui ont effectué leur service militaire, il y a longtemps pour certains.

Nous avons croisé et rencontré des responsables, officiers et sous-officiers, des élèves, hommes de troupe pour certains, tous, à la fois semblant détendus et à l'aise, mais avec sérieux, certaine rigueur et discipline librement consenties.

C'est mon avis personnel. Mais un exemple à suivre ?

Grand merci à Michel Madec, grand organisateur de cet échange et rencontre entre deux milieux qui n'ont peut être pas forcément l'habitude de se retrouver et côtoyer, ce qui me paraît un peu dommage...Ils pourraient s'enrichir mutuellement...

A Saint Pair sur Mer, le 14 octobre 2017.

Michel Normand, membre de l'AMOPA-Manche, Ancien Attaché d'Intendance Universitaire et Scolaire.



Ancienne cantine la popotte des années 50



Tenues et chaussures suivant les lieux d'intervention et les saisons



Nouveau gilet pare-balles

