

La boulangerie tractée FOUGA

Historique

La conception de fabriquer du pain au plus près des troupes grâce à un matériel roulant est déjà réalisé avant la Première Guerre Mondiale sous le nom de « boulangerie roulante ». Mais l'entretien coûteux des « fours locomobiles » et la tournure que prennent les événements fin 1914 font préférer les fours fixes ou démontables « type Godelle ».

Un projet de matériel roulant réapparaît dans les années 30. A la veille de la Deuxième Guerre Mondiale, en 1938 (instruction sur l'intendance en campagne) dans la « boulangerie de campagne » de nouveaux matériels sont conçus. Fabriqués par la société FOUGA de Béziers, ils sont mis en service au début 1940. A l'Armistice l'armée Allemande réutilise à son profit les quelques exemplaires en état. Mais la construction continue et les unités sont camouflées dans les Chantiers de Jeunesse.

Pour les unités de boulangerie type FOUGA mise en service en Afrique du Nord, elles servent dans la campagne d'Italie au sein de la Section Autonome de Boulangerie Tractée n° 352 (SABT 352) puis dans la campagne de France comme unité de réserve générale de la 1^{ère} Armée. Deux unités de FOUGA sont présentes au défilé de la victoire à Paris le 18 juin 1945. Ces matériels sont retirés du service progressivement pendant les années 60 avec la mise en place des nouveaux matériels SUJOL.

Doctrine d'emploi

Au sein de la Compagnie de Fabrication de Pain (CFP) unité de réserve générale, l'unité élémentaire tactique est la Section de Fabrication de Pain (SFP).

Trois Sections de Fabrication de Pain avec une section de commandement composent la CFP. Chaque SFP peut être utilisée séparément.

Les inconvénients qui ont fait abandonner ces matériels sont :

- le poids des remorques qui nécessite un tracteur puissant avec une vitesse de déplacement lent, un rayon de braquage limité et une installation impossible sur un terrain sommaire.

Composition d'une SFP

Personnels :

1 officier, 4 sous officiers, 36 hommes divisés en 3 équipes de boulangers et une équipe de chauffeurs.

Matériels :

1 remorque fournil FOUGA + camion

2 remorques fours FOUGA + camion

1 remorque citerne eau 1500litres + camion

2 camions avec remorque pour le transport des personnels et du matériel.

Description technique

Remorque four FOUGA modèle 38

Châssis surbaissé à braquage limité

Poids 6,9 tonnes – longueur 6,5 m – largeur 2,3 m – hauteur 2,5 m – garde au sol 0,395 m – rayon de virage 7 m.

Le four : caisson double à paroi métallique avec un calorifugeage en laine de roche (épaisseur 8 cm) est à double soles. Le foyer vertical permet le chauffage des chambres de cuisson par l'intermédiaire de tubes à vapeur. Le chauffage à l'origine est au bois ou au charbon puis au mazout ou à l'essence qui ne donna pas entière satisfaction.

Les deux chambres de cuisson (2,90m x 1,45m) sont superposées. La transmission de la chaleur aux chambres de cuisson est assurée par 4 nappes de 18 tubes encadrant les 2 chambres de cuisson.

Le système de production d'eau chaude :

2 réservoirs à eau froide de 125 litres et 1 réservoir à eau chaude de 170 litres peuvent se relier entre eux. Le réservoir d'eau chaude communique avec le système d'alimentation des appareils à buée.

Mise en place sous une tente baraque type 1904 côté pignon.

Capacité de production par fournée :

50 pains boules de 1kg, ou 35 pains couronne de 1kg, ou 85 pains parallélipipédiques de 500g

Production maximale :

Pour deux fours – $110 \times 2 = 220$ kg. Pour 24 heures : 220×18 fournées = 3960 kg soit 7920 rations.

Mise en température 4 h 30 à 5 heures. Température de cuisson 250°.

Remorque fournil FOUGA modèle 38

Comme la remorque four elle est à châssis surbaissé et à braquage limité.

Elle contient tous les accessoires nécessaires pour le pétrissage, la fermentation et le façonnage des pâtes à l'origine.

Poids 4,7 tonnes – longueur 7 m – largeur 2,30 m – hauteur 2,65 m – rayon de virage 6,5 m.

La cabine :

Partie avant – pétrin à cuve basculante 420 litres permet le pétrissage de 310 kg de pâte entre 25 et 30 minutes.

Partie arrière – aménagée en salle de travail et de fermentation des pâtes

Caractéristique d'emploi

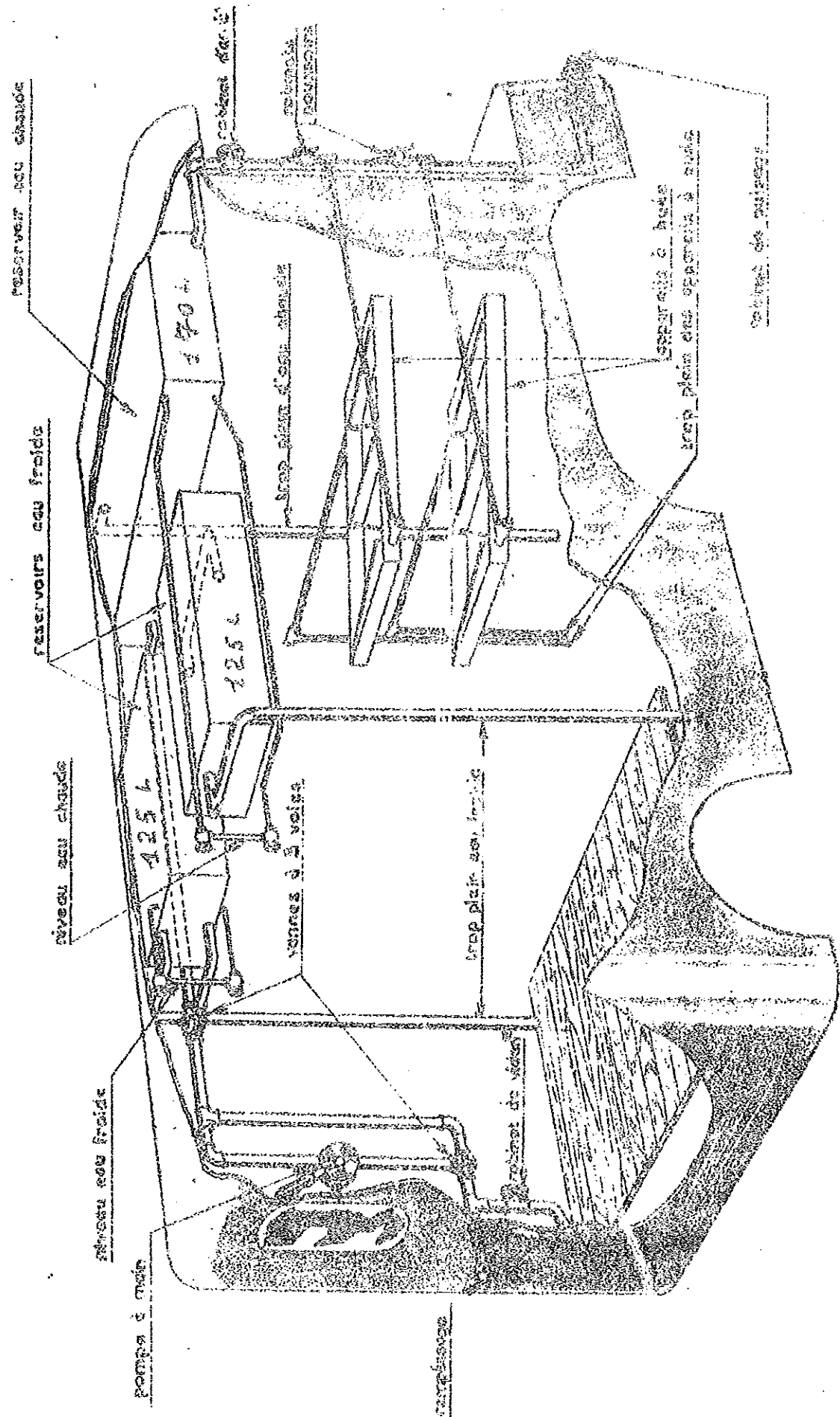
Mise en place sous une tente baraque 1904 à 4 mètres environ des fours, la glissière à pannetons en position.

Raccordement électrique 12 / 24V

Fonctionnement du pétrin par moteur Bernard ou moteur électrique.

Pierre EVENO – mars 2010

Système d'alimentation d'eau - Remorque Four Foug



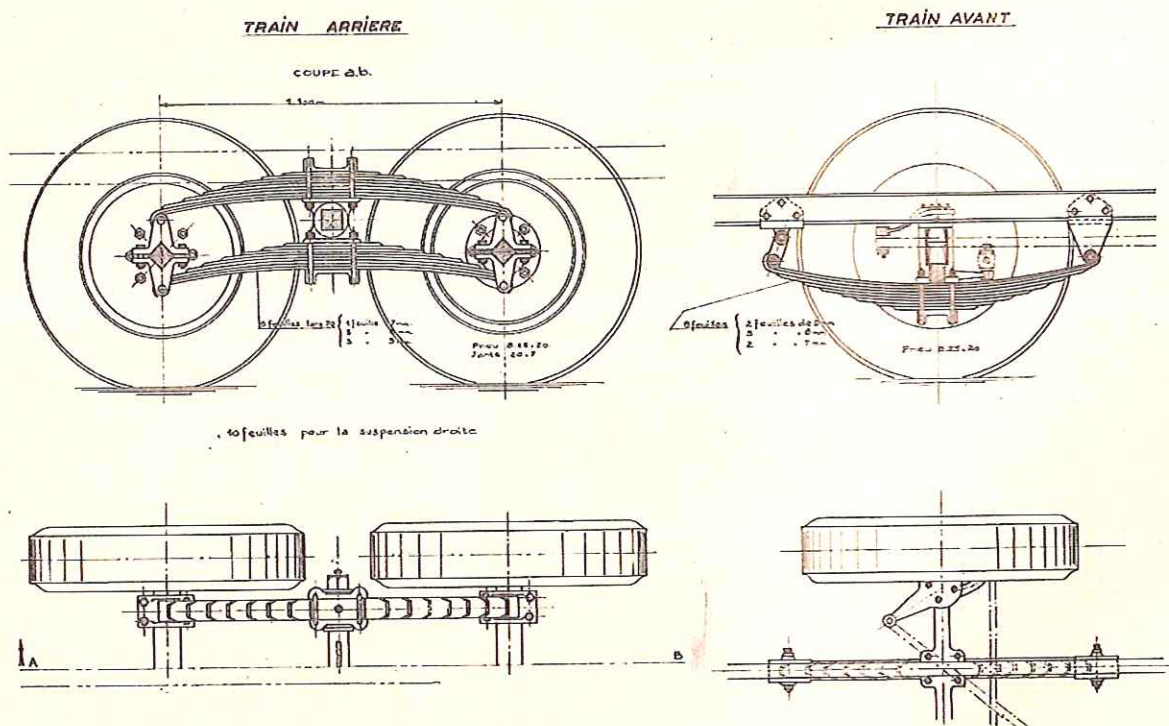
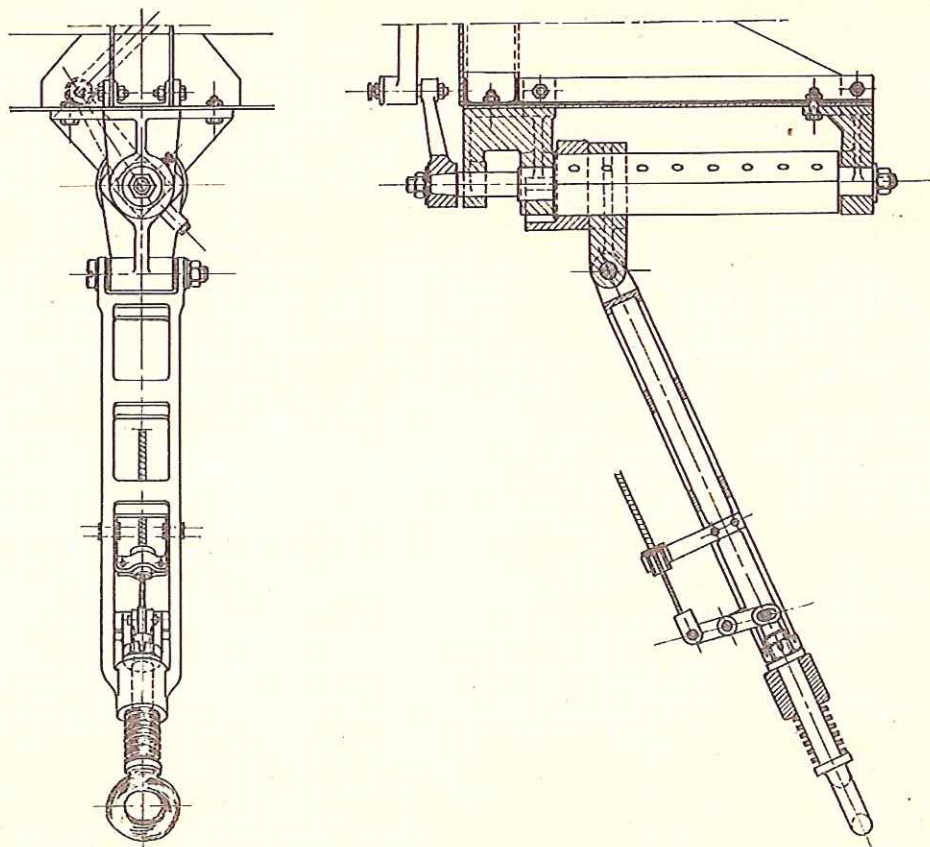


Figure 3 — Train de Roulement de la Remorque Four.

Figure 4 — L'Attelage de la Remorque Four.



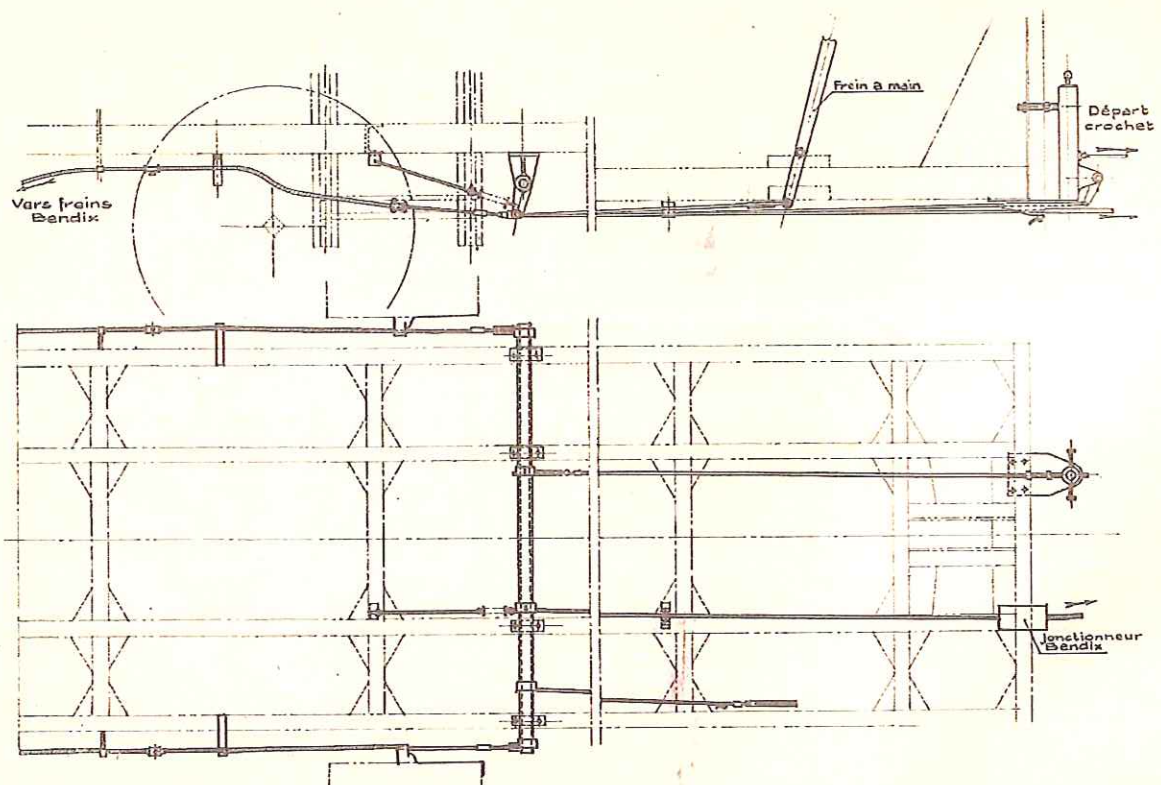


Figure 5 --- Timonerie des Freins de la Remorque Four.

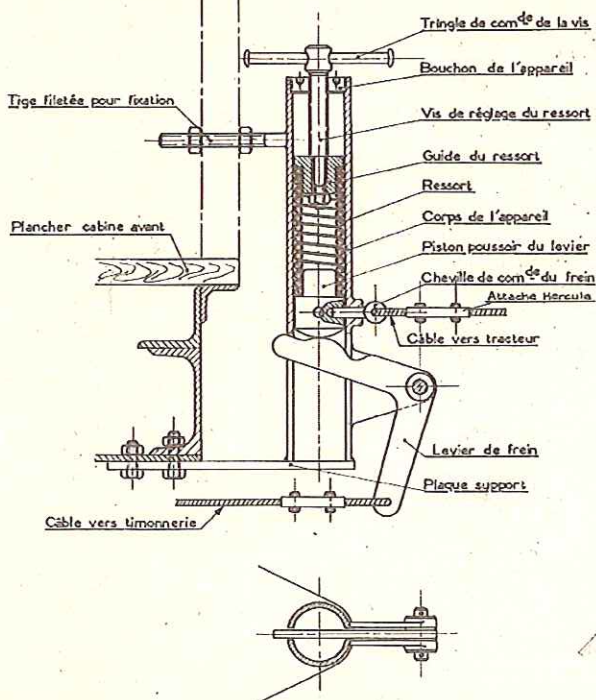


Figure 6 — Commande du frein de sécurité de la Remorque Four.

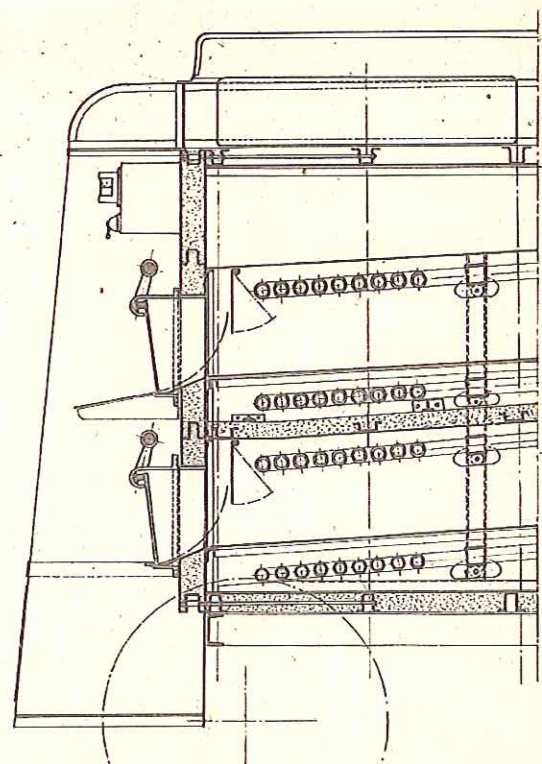


Figure 7 — Coupe longitudinale, par les bouches, de la Remorque Four.

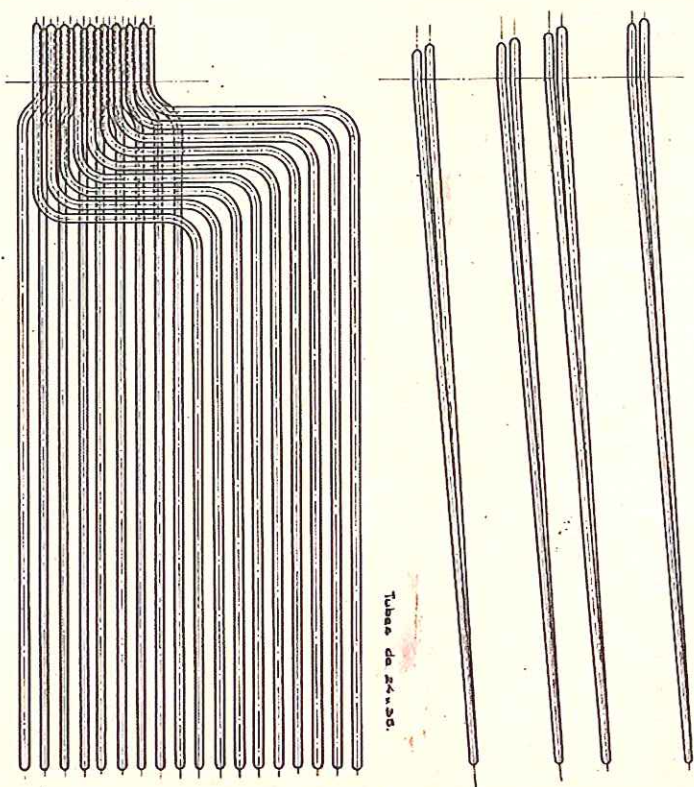


Figure 8 — Tubes à vapeur de la Remorque Four.

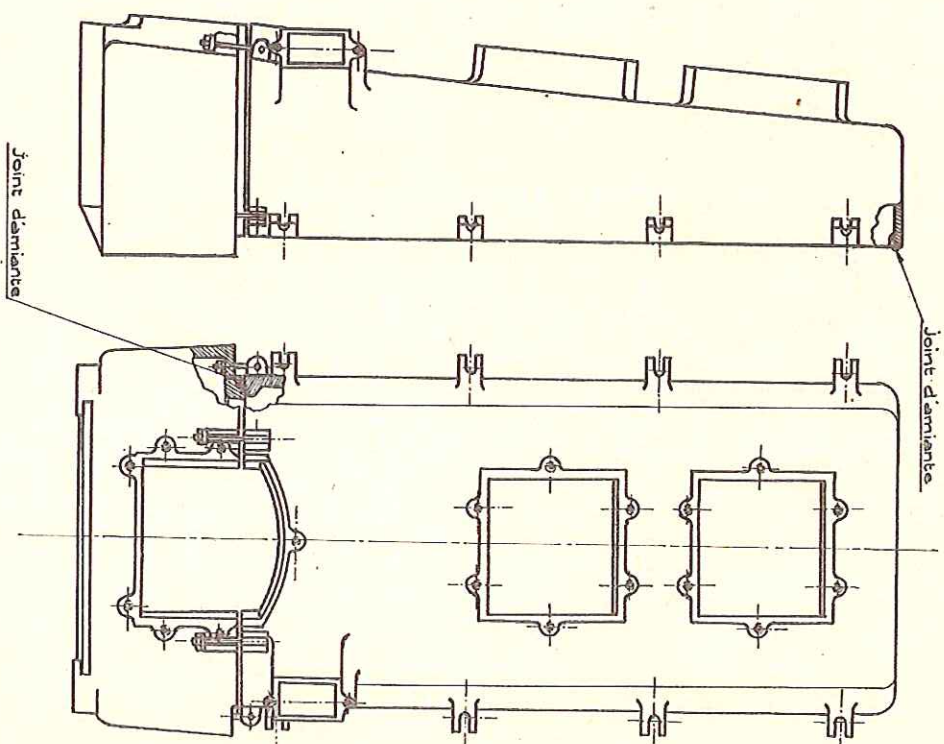


Figure 9 — Montage de la Calandre — Foyer de la Remorque Four.

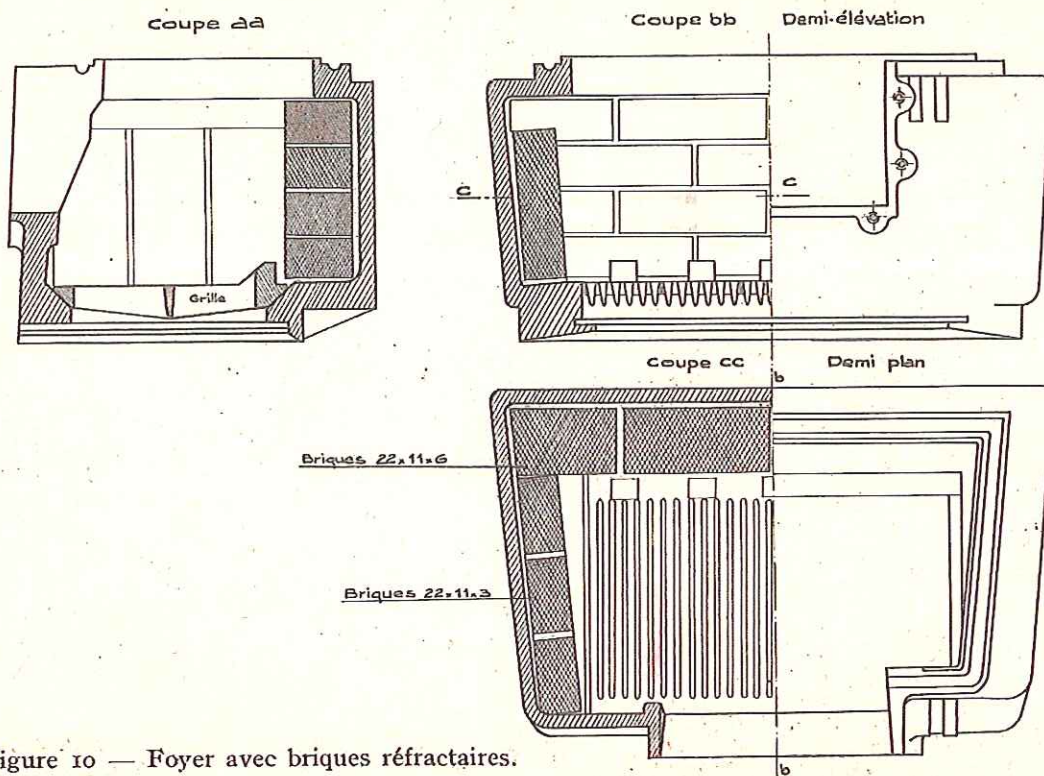


Figure 10 — Foyer avec briques réfractaires.

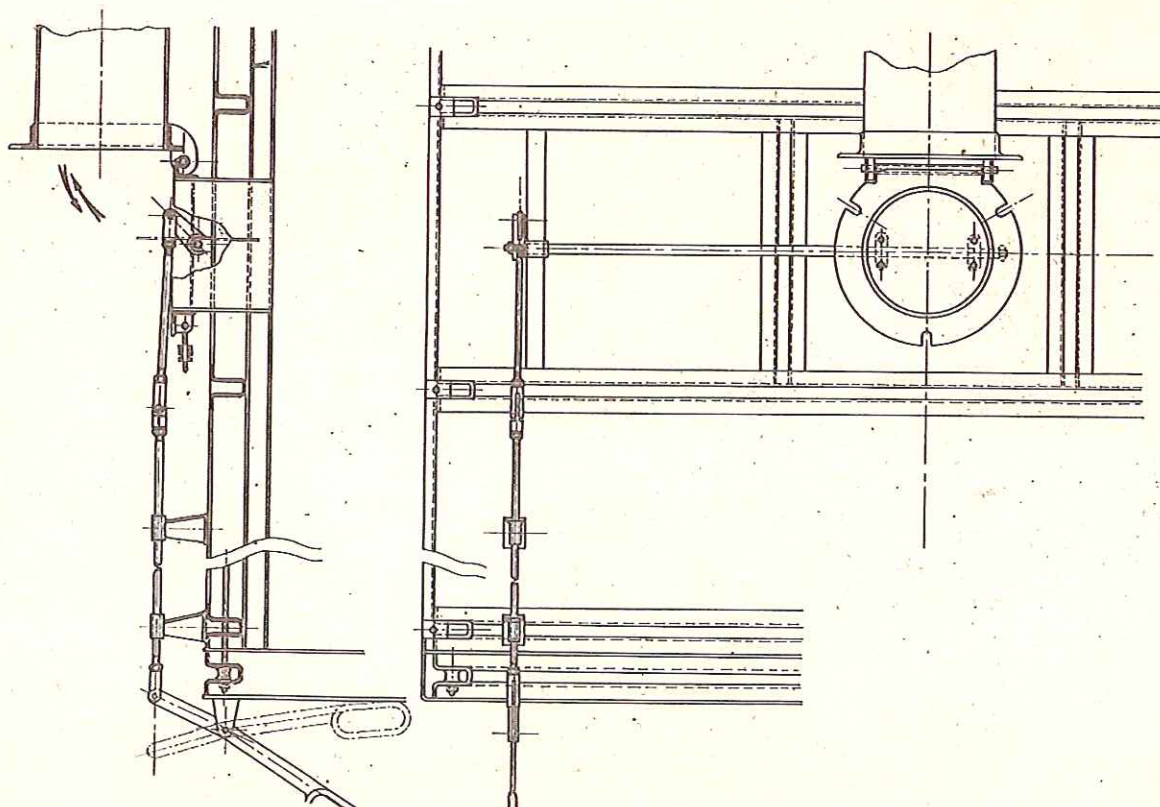


Figure 11 — Articulation de la cheminée — Commande du volet de carneau.

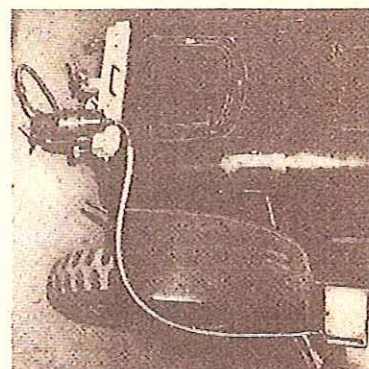


Figure 12
Brûleur Thermophore
adapté sur la Remorque Four.

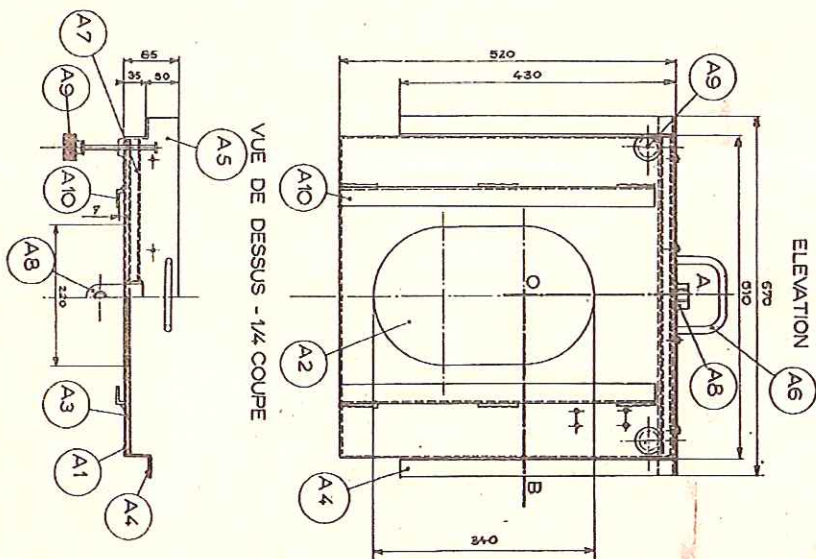


Fig. 13 — A. — Brûleur Thermophore
(Plaque support).

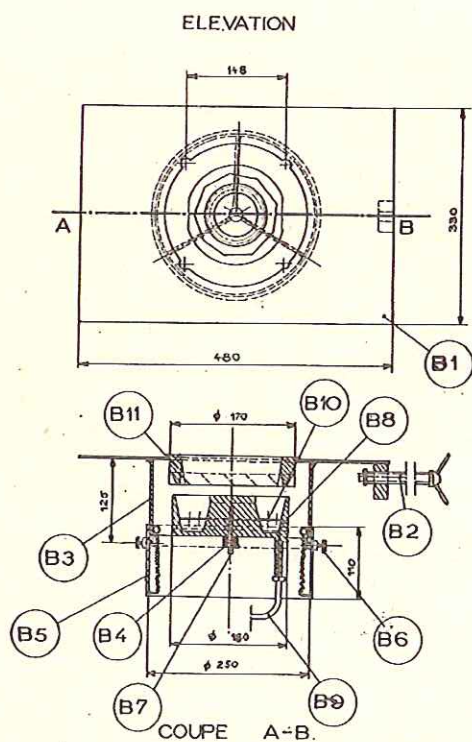


Fig. 13 — B. — Brûleur Thermophore
(Plaque Foyer).

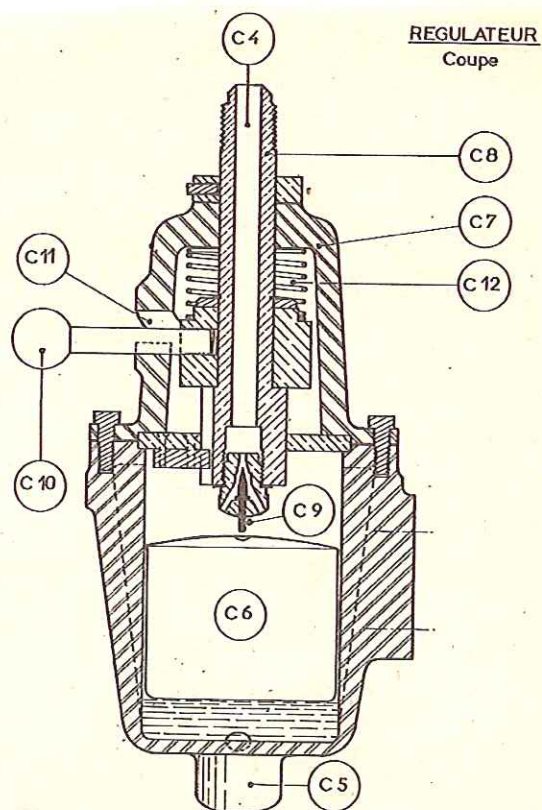


Fig. 13 — C. — Brûleur Thermophore
(Régulateur).

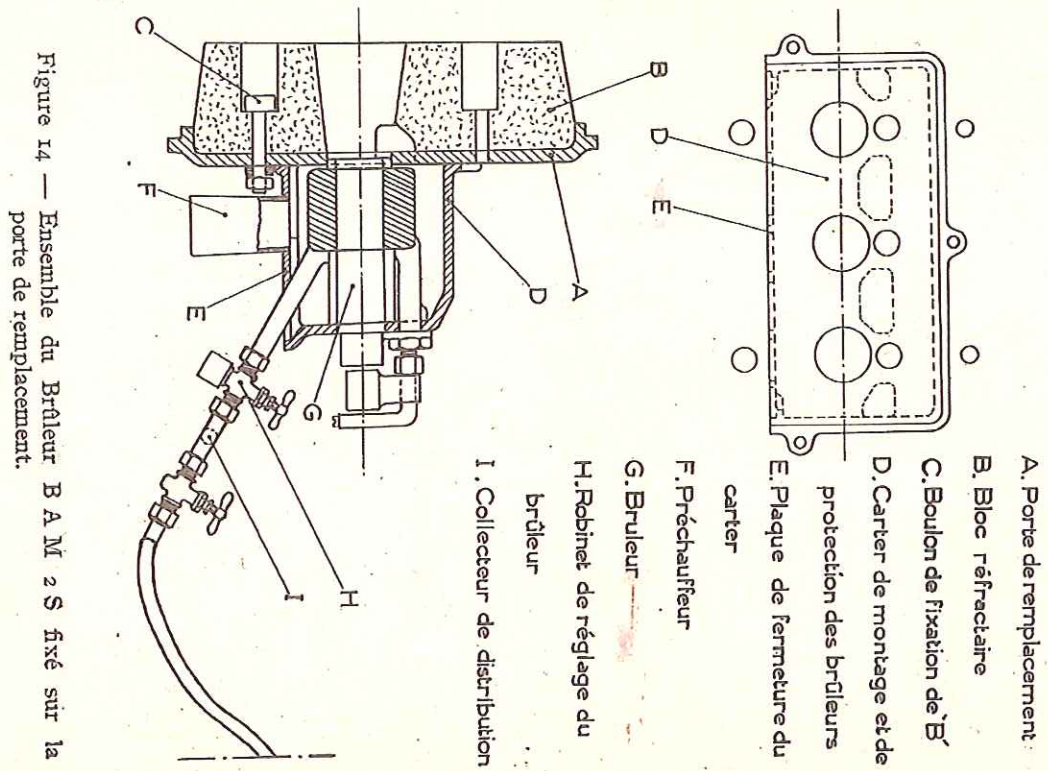


Figure 14 — Ensemble du Brûleur B A M 2 S fixé sur la porte de remplacement.

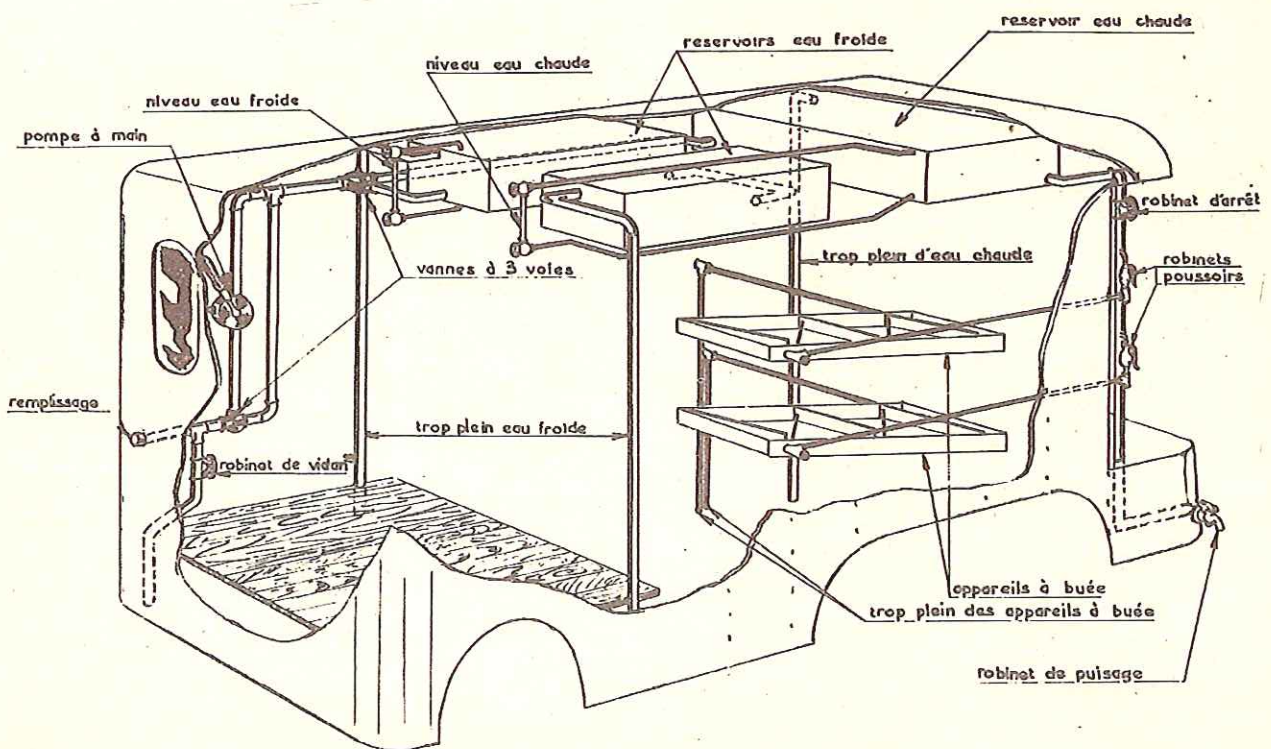


Figure 15 — Appareil à buée du Four Fouga.

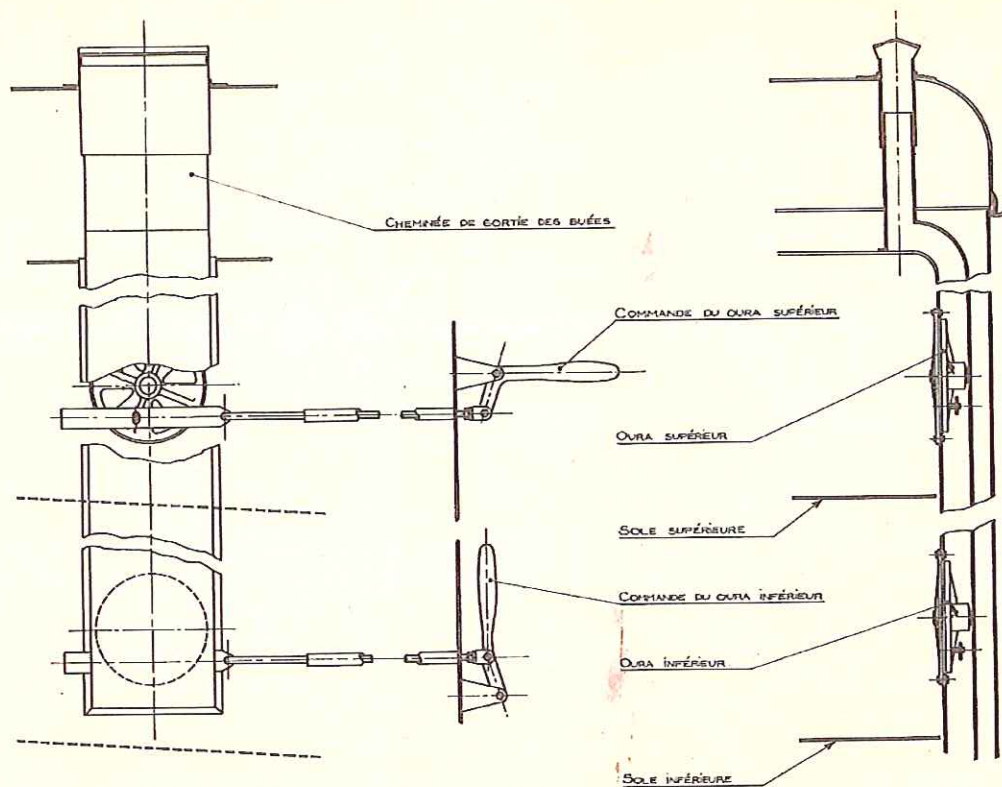


Figure 16 — Ouras de dégagement

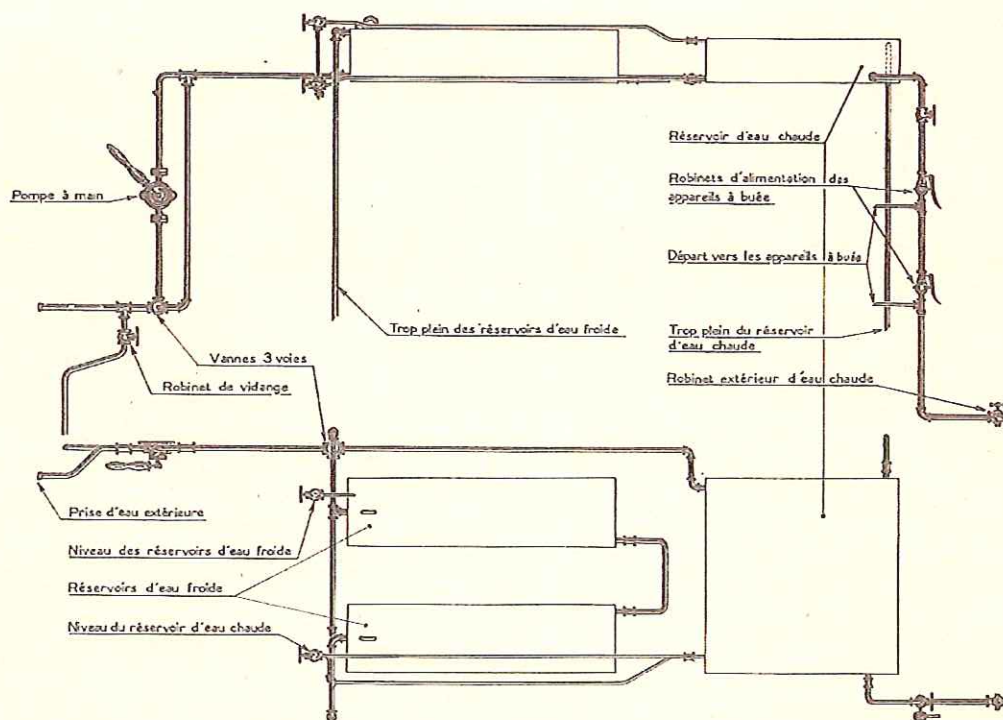


Figure 17 — Circulation d'eau dans la Remorque Four.

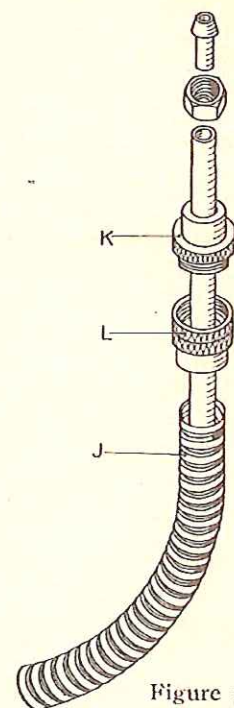
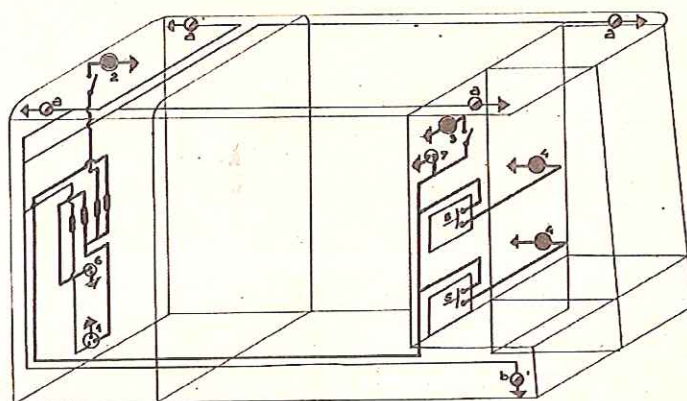
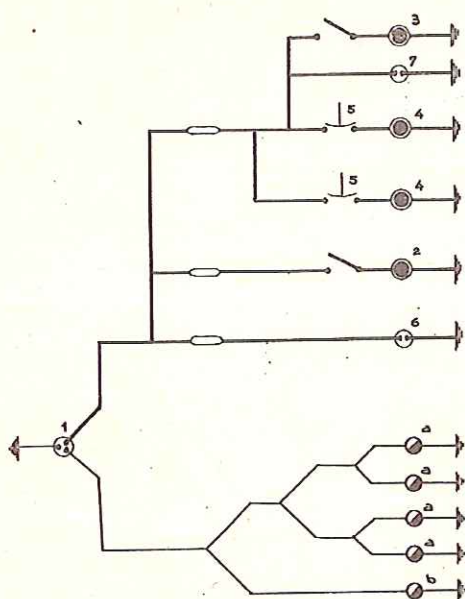


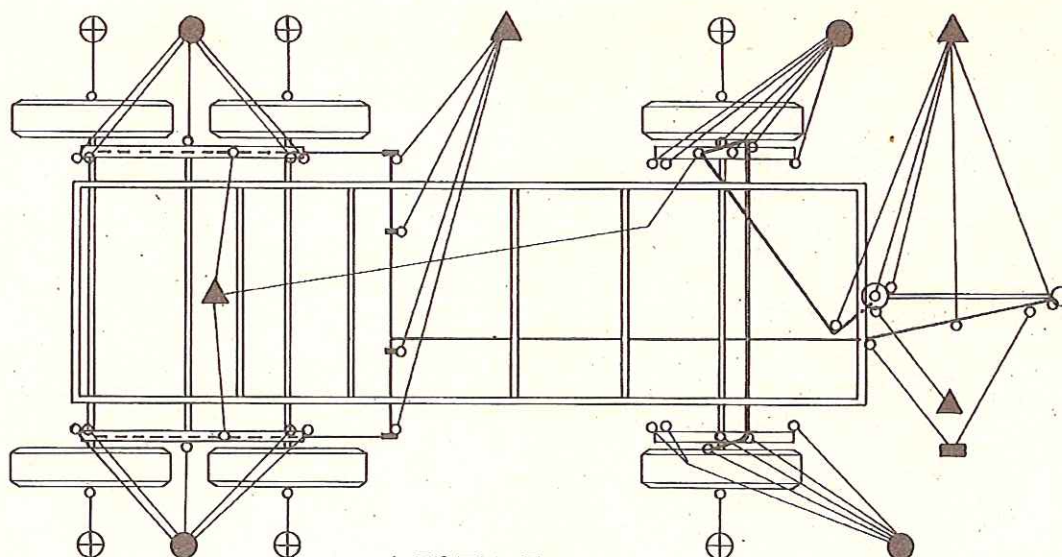
Figure 18.

Raccord de gaine du système d'alimentation pour Brûleur B.A.M. 2 S.



NOMENCLATURE			
1	Prise de courant tripolaire combinée 6/24V	5	Contacteurs des portes
2	Lampes de cabine	6	Prise bipolaire cabine
3	Lampes de bouche	7	Prise bipolaire bouche
4	Lampes de four	a	Feux de position
		b	Lanterne arrière
— —	Interrupteur	— —	Fusible
←		←	Masse

Figure 19 — Schéma de l'installation électrique de la Remorque Four.



LEGENDE

○	Points de graissage
●	Graisse consistante tous les 500 Km
△	" " " 1500 Km
⊕	" " " 5000 Km
⊗	HUILE Fluide " 1500 Km

Figure 20 — Schéma de graissage du châssis de la Remorque Four.

Figure 21 — Remorque-Fournil (Vue avant et Vue arrière).

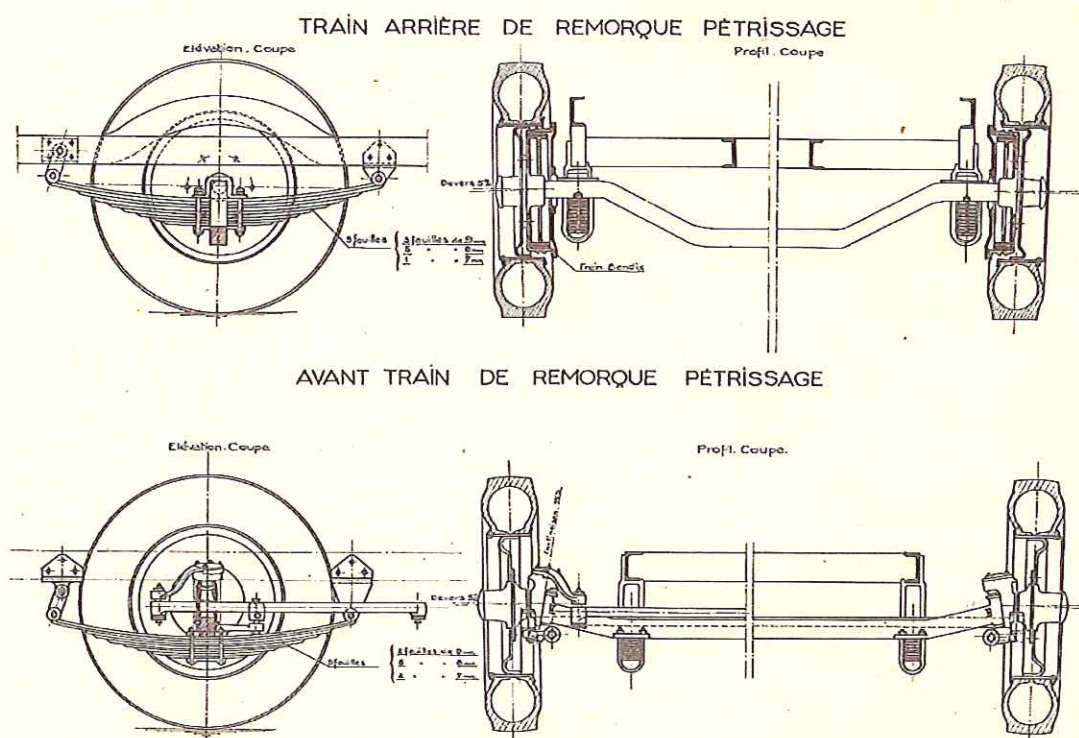
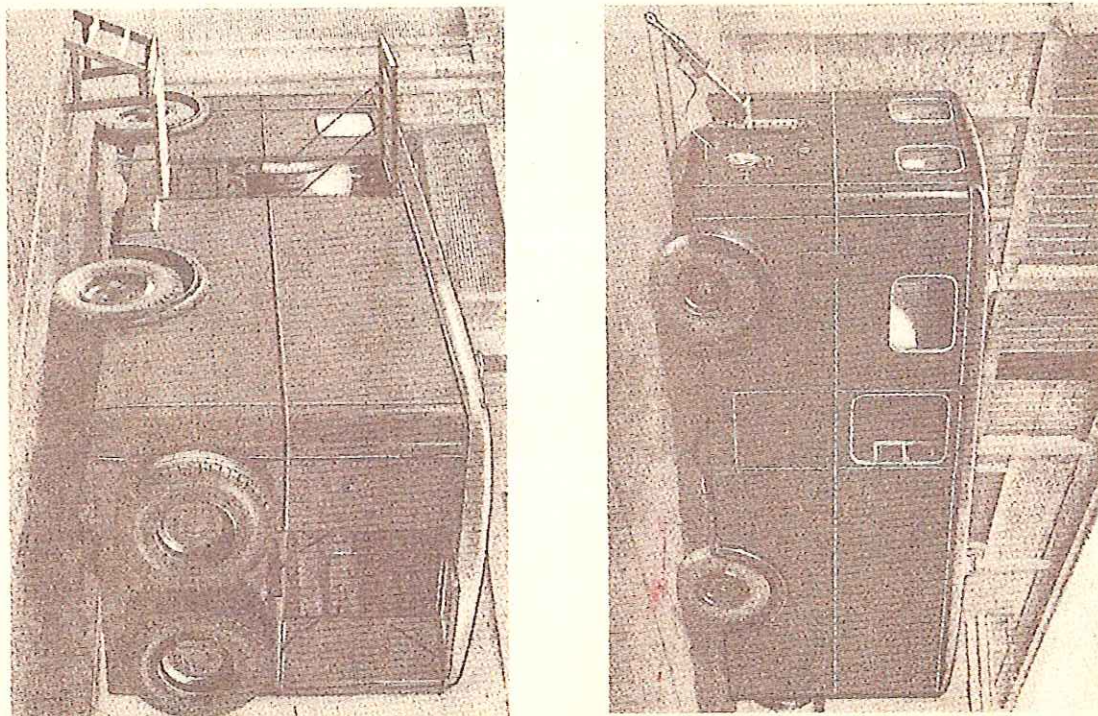


Figure 22 — Train avant et arrière de la Remorque Fournil.

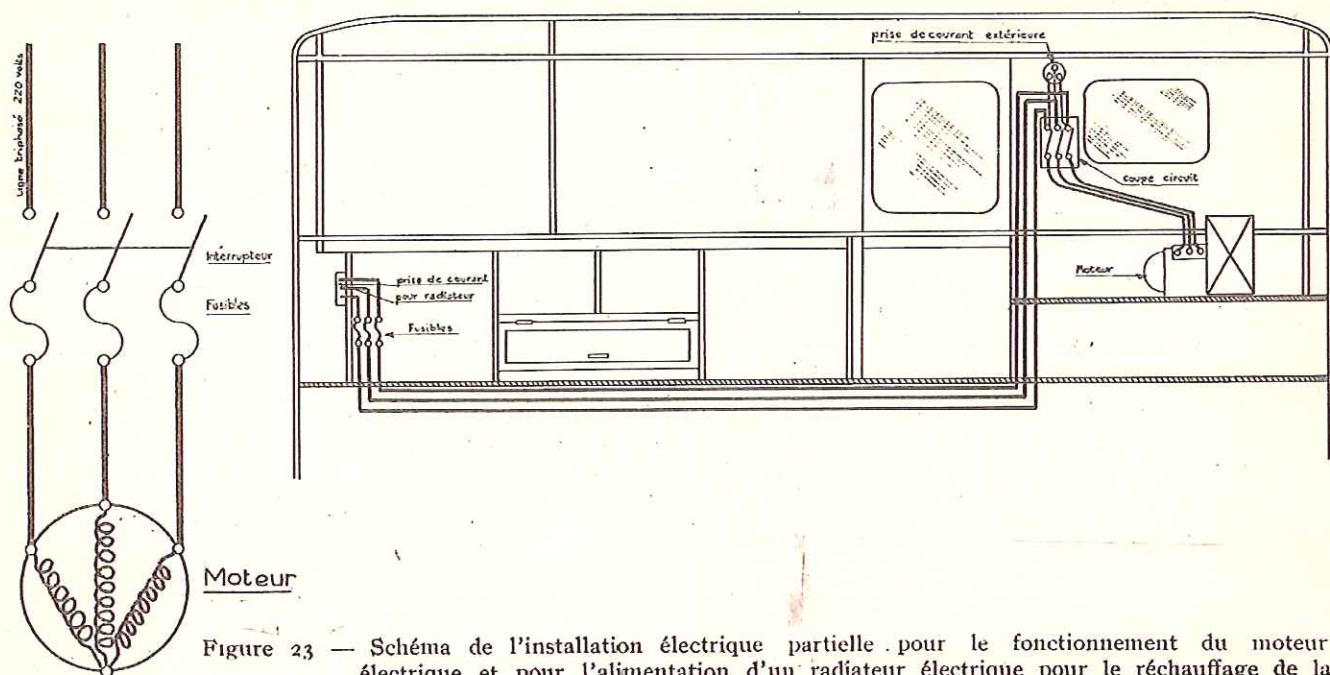


Figure 23 — Schéma de l'installation électrique partielle pour le fonctionnement du moteur électrique et pour l'alimentation d'un radiateur électrique pour le réchauffage de la remorque-fournil.

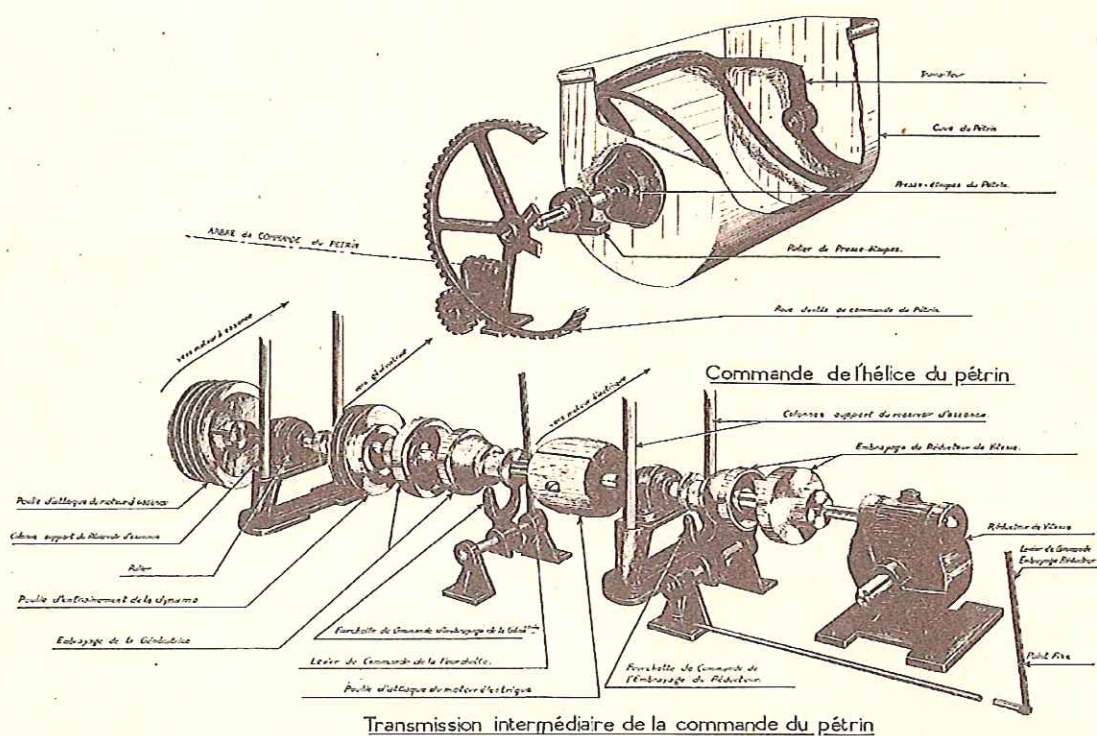


Figure 24 — Transmission intermédiaire de la commande du pétrin et de l'hélice du pétrin.

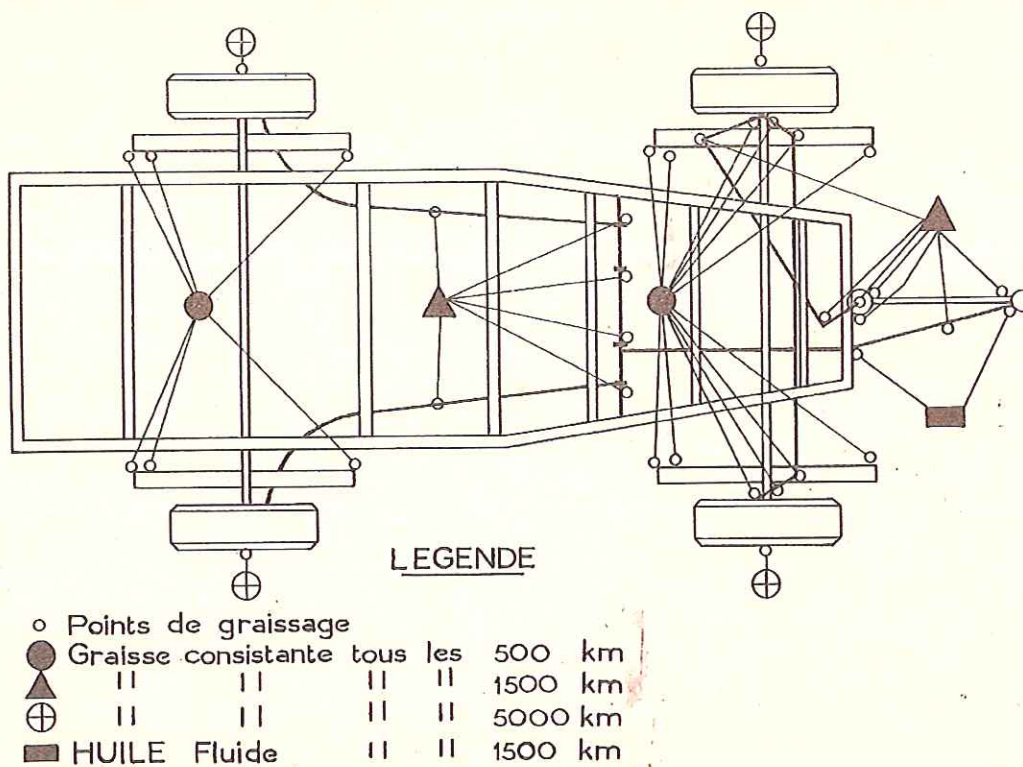


Figure 27 — Schéma de graissage du châssis de la Remorque-Fournil.

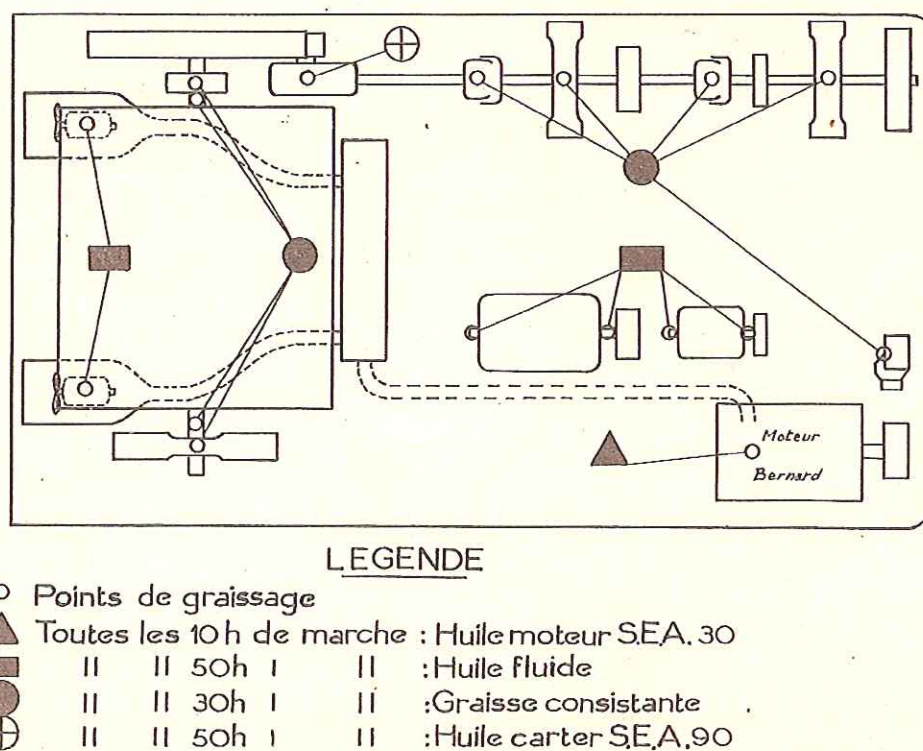


Figure 28 — Schéma de graissage de l'installation intérieure de la Remorque Fournil.

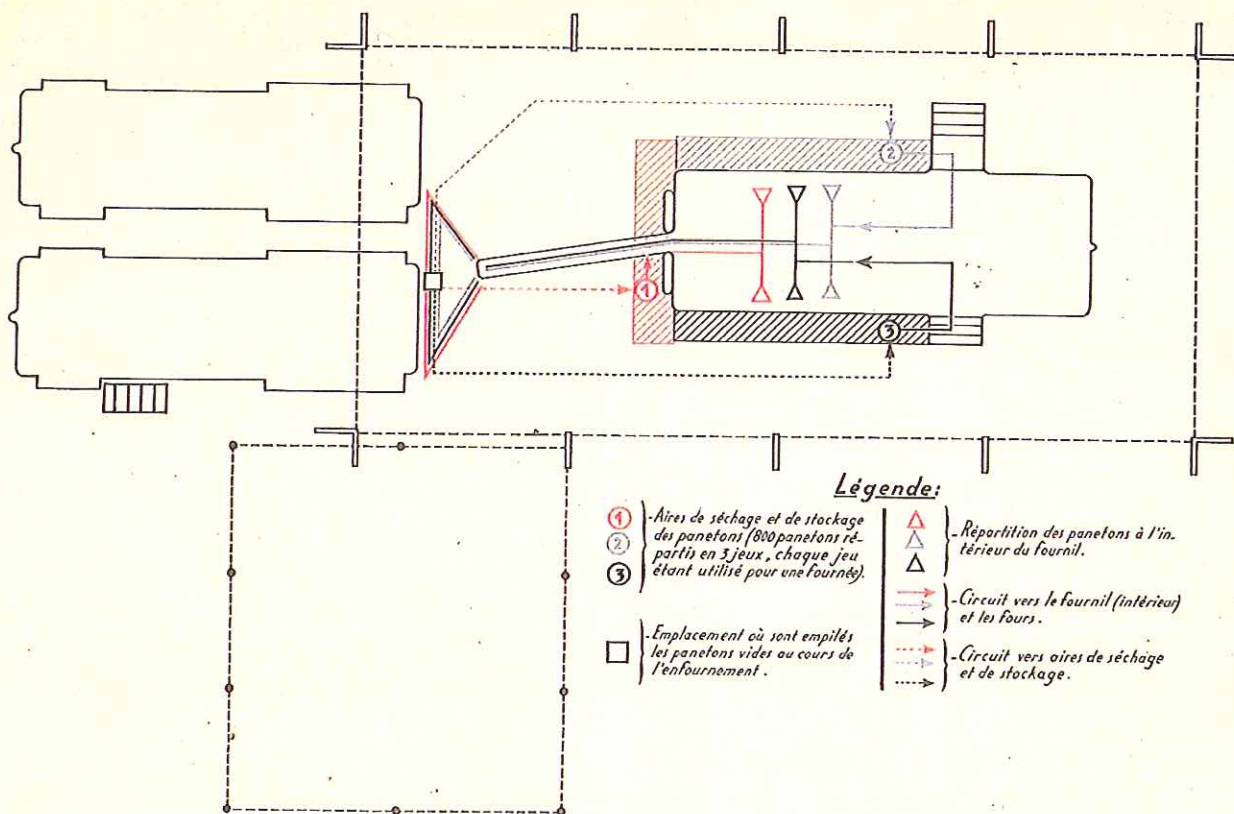


Fig. 55 B — Organisation du Travail de l'Équipe de Boulangerie.
(Circuit des panetons au cours des opérations de panification) (Art. 119).

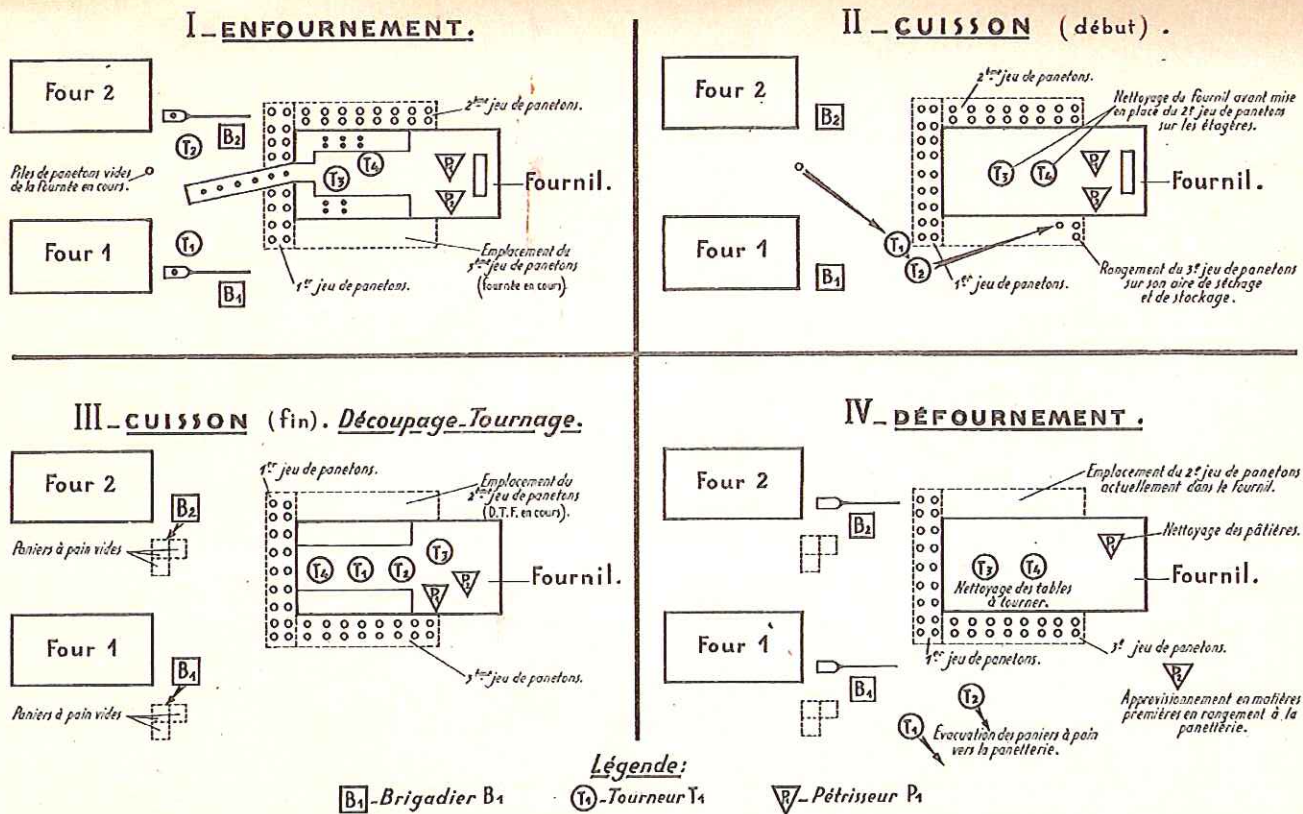


Fig. 55 C — Organisation du travail de l'équipe de boulangerie.
Emplacement des boulangers pendant les principales phases de la fabrication.
(Art. 119).