

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 84 (2011)

Heft: 11

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



November 2011 ■ Nr. 11 ■ 84. Jahrgang ■ Fr. 3.80

www.armee-logistik.ch ■ redaktion@armee-logistik.ch

ARMEE-LOGISTIK

Unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker ■ Organo indipendente per logistica ■ Organ independenta per logistichers ■ Organe indépendant pour les logisticiens ■



LOG



› Küchencheflehrgang

› Ulrich Ochsenbein, der erste Berner Bundesrat 1848

Substance dans l'armée



S comme saisonnier et régional

De nos jours, il est possible de se procurer l'ensemble des produits durant toute l'année. Il conviendrait toutefois de donner autant que possible la préférence aux produits régionaux et de saison. Tous sont-ils disponibles ? Les produits riches en éléments nutritifs, sans longs transports, d'un prix avantageux et avec un conditionnement réduit.

S comme substance fonctionnelle

La troupe reçoit toujours une forme de nourriture adaptée à la situation, à la mission et aux besoins vitaux. Appelée substance selon les besoins, elle est comparable à la nourriture servie dans la restauration collective civile.

S comme substance intermédiaire

La substance intermédiaire a été maintenue, mais elle a changé de nom. Elle s'appelle désormais « stock ».

Elle se compose d'une bouscotte et de un ou deux aliments. Une cordonnelle de fruits est en tout temps à la disposition de la troupe.

S comme système de substance mobile

Le système de substance mobile (SSM) est utilisé lorsque l'infrastructure de cuisine fait défaut ou que celle-ci est insuffisante — lors de catastrophes ou d'engagements militaires en Suisse ou à l'étranger. Dans la troupe, ce système est utilisé depuis l'échelon de la compagnie jusqu'à celui du bataillon. Le SSM se compose de la cuisine mobile et d'une superstructure interchangeable mobile (SI MOB) qui sert d'entrepôt pour le matériel, l'eau et les denrées non périssables.

V comme valeur nutritive

La troupe a besoin d'une substance bonne, saine et suffisante. Il ne faut jamais sous-estimer l'importance de la valeur nutritive.

de la nourriture et des loisirs pour la motivation, la performance et le maintien de la santé. Toutes les recettes du livre de cuisine ont été conçues en fonction des principes de la diététique moderne. Un plan de substance varie par rapport à un support quotidien optimal de tous les éléments nutritifs. C'est d'autant plus important que les besoins énergétiques peuvent atteindre 3000 à 4500 kcal par jour selon l'activité.

V comme vives de l'armée

Les vives de l'armée comprennent des denrées alimentaires non périssables, comme les pâtes, le riz, le chocolat et des articles non alimentaires comme les serviettes et les films d'emballage. L'abonnement coûte environ 70 francs. Il est géré par la Base logistique de l'armée (BLA). Lors des déplacements, d'un service, la troupe commande les vives qui sont livrés par la BLA au lieu de service.



A comme apprentis (cuisinier)

Depuis le 1^{er} août 2017, les forces terrestres étendent le projet de rotation d'un apprentissage de cuisinier à l'armée. Des jeunes peuvent suivre pendant une semaine un stage d'introduction au métier de cuisinier dans un centre de substance. Les candidats d'apprentissage sont des responsables du centre de substance et des chefs de cuisine qui effectuent leur service pratique. En août 2018, on décide du nombre de places d'apprentissage de cuisinier qui pourront être proposées à partir de 2019 dans toute l'armée.

C comme centre de substance

Après de nombreux succès, la mission de la substance selon les besoins sur les places d'armes, la préparation de la substance a été confiée à l'échelon de l'unité. Tous les lieux de préparation et de consommation de la substance sont sous la responsabilité du chef de troupe. Le travail du cuisinier de troupe est déterminé pour que les militaires soient nourris sainement et suffisamment et qu'ils puissent ainsi remplir leur mission.

F comme finances

Le cuisinier (d'unité) dispose de 8 H, 50 par jour pour réaliser pour le petit-déjeuner, le repas de midi et le repas du soir. Il

C comme chef de cuisine

Le chef de cuisine est responsable de la préparation de la substance selon les besoins. Le cuisinier de troupe reçoit, une fois qu'il a reçu la prescription, une instruction de service émise dans le cadre de la formation de chef de cuisine à Thun. Pendant son stage, le candidat chef de cuisine est formé dans le domaine de la conduite et de l'organisation d'une équipe de cuisine. Après sa formation, le chef de cuisine est capable d'aider le cuisinier sur le plan technique dans tous les processus de la substance. Les bons candidats chefs de cuisine se voient offrir la possibilité d'obtenir le titre de responsable de la formation professionnelle (quatre cours de maître d'apprentissage).

C comme cuisinier de troupe

Le cuisinier de troupe est responsable de la préparation de la substance selon les besoins pour 50 personnes au maximum. Pendant l'instruction de base, il accomplit un cours technique dans le cadre de la formation de chef de cuisine à Thun.

Le travail du cuisinier de troupe est déterminé pour que les militaires soient nourris sainement et suffisamment et qu'ils puissent ainsi remplir leur mission.

consacre 70 % de ce montant à l'achat de produits alimentaires (pâtes, riz, légumes, fruits, pain, viande et aliments non périssables) et 30 % aux vives de l'armée.

F comme fournisseurs locaux

La libre concurrence est la règle. En principe, les produits sont achetés auprès des fournisseurs locaux (producteurs, détaillants, grossistes), sur le lieu de stationnement ou à proximité.

F comme fournisseur d'unité

Le cuisinier est responsable des processus de substance sur ordre du commandant d'unité : planification de la substance selon les besoins, achat des vives de l'armée et des produits frais, distribution des repas et évacuation. Le cuisinier est aide dans son travail par l'équipe de cuisine.

G comme gamelle

La gamelle est un ustensile qui sert à cuisiner et à manger. Elle est utilisée dans l'armée suisse depuis 1898. La gamelle est composée d'une casserole ovale avec une sorte de poignée et d'un couvercle. Le couvercle et la casserole peuvent être séparés. La gamelle comporte aussi une cuillère et une fourchette.

La « gamelle d'été » est décernée chaque année depuis 2017 au meilleur centre de substance des forces terrestres ou des forces aériennes par le commandant respectif.

H comme hygiène

L'hygiène comprend toutes les mesures visant au maintien de la santé. Elle est en tous points conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires et elle régit les participants du quotidien militaire. L'hygiène est imposée par un autocritère qui s'applique à tous les domaines et n'est pas limitée à la cuisine.

I comme informations

Les bûches d'unité, les chefs de cuisine et les autres personnes intéressées peuvent se procurer des informations dans les documents suivants :

- www.armee.ch/verplegung
- www.armee.ch/verplegung
- www.armee.ch/verplegung
- www.armee.ch/verplegung

L comme livre de cuisine

Le livre de cuisine de l'armée suisse est un ouvrage en couleurs dont la dernière édition se limite pas à la présentation. Recueil passionnant de plats traditionnels et de mets en vogue que l'on déguste volontiers à la maison ou au restaurant. Ce nouveau livre de cuisine a été remis en janvier 2005 aux chefs des centres de substance des places d'armes, aux cuisiniers de troupe, chefs de cuisine, fournisseurs, quartiers maîtres, comptables de la troupe, officiers de ravitaillement et inspecteurs d'hygiène alimentaire de l'armée. Il peut être commandé à l'adresse suivante : wekmat.militaer@bls.admin.ch

J comme Johnny

Les unités en convoie de l'époque d'armée 61 et des unités de combat 31.2 dans le jargon militaire, on les appelle des Johnny. Il ne faut pas oublier que l'armée des convoies, à la fin des années septante, a marqué le début d'une nouvelle ère dans la substance de combat, par rapport à la nourriture plutôt sèche et chimique servie jusqu'alors.

Autrefois, du rapport avec du riz, préparé simplement au bain-marie (gamelle) avec le rinchard de secours 71) et aujourd'hui des plats uniques succulents. Ce qui n'a pas changé depuis ce temps-là, c'est le rinchard individuel du soldat, le rinchard de secours 71.

L comme livre de cuisine

Le livre de cuisine de l'armée suisse est un ouvrage en couleurs dont la dernière édition se limite pas à la présentation. Recueil passionnant de plats traditionnels et de mets en vogue que l'on déguste volontiers à la maison ou au restaurant. Ce nouveau livre de cuisine a été remis en janvier 2005 aux chefs des centres de substance des places d'armes, aux cuisiniers de troupe, chefs de cuisine, fournisseurs, quartiers maîtres, comptables de la troupe, officiers de ravitaillement et inspecteurs d'hygiène alimentaire de l'armée. Il peut être commandé à l'adresse suivante : wekmat.militaer@bls.admin.ch

P comme parallèles avec la cuisine civile

Les processus de la substance de l'armée correspondent à ceux de la cuisine civile : planification et achat, stockage et préparation, distribution et évacuation. Ces opérations sont facilitées par l'utilisation de produits de la marque «coca» et d'appareils modernes conformes aux normes de la restauration collective.

Ces aliments déjà préparés sont synonymes de confort, de commodité et de facilité. Il s'agit de produits achetés prêts à l'emploi, déjà lavés, épluchés, coupés, cuits, assaisonnés et conditionnés. Les équipes de cuisine ont ainsi plus de temps pour développer des méthodes de travail créatives et hygiéniques. Lors de l'achat de ce type d'aliments, il faut que les finances, les moyens personnels et le résultat visé concordent.

Q comme quartier-maître

Le quartier-maître est responsable des processus de la substance à l'échelon du bataillon ou du groupe et des cours de perfectionnement des bûches, chefs de cuisine, fournisseurs, quartiers maîtres, comptables de la troupe, officiers de ravitaillement et inspecteurs d'hygiène alimentaire de l'armée. Il peut être commandé à l'adresse suivante : wekmat.militaer@bls.admin.ch



Armée suisse
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun Svizra