

Substance XXI

Autor(en): **Streit, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **149 (2004)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-346422>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

« Subsistance XXI »

Il est un domaine qui, à l'instar du reste de la logistique, va connaître aussi une révolution : la subsistance, c'est-à-dire un facteur de (dé) motivation important pour le militaire. Tel qu'il est présenté dans cet article, le projet « Subsistance XXI » n'est pas définitif ; les acquisitions liées à ce projet sont inscrites dans le programme d'armement 2005 et ce n'est qu'à partir de 2008 que les premières formations pourront être équipées en nouveaux matériels.

■ Cap Pierre Streit¹

Dans cette nouvelle conception, la subsistance est liée à la prestation attendue de la troupe. Dans cette optique, la « Subsistance XXI » est constamment adaptée aux besoins, donc :

- à la situation ;
- à l'activité de la troupe ;
- aux besoins essentiels du militaire.

Pour atteindre ces objectifs, la variante choisie est le *Covering Food* parce que ce procédé

■ est compatible avec le système de milice, est économique et assure une subsistance adaptée aux besoins dans toutes les situations ;

■ n'exige aucune nouvelle dépense pour la modification de l'infrastructure sur les places d'armes (à l'exception des coûts usuels d'assainissement) ;

■ permet une synchronisation optimale des besoins pour le service d'instruction comme pour l'engagement.

Dans l'économie privée, ce procédé est bien connu, par exemple dans la gastronomie d'entrepri-

se ; on parle aussi de « cuisine d'assemblage », c'est-à-dire un système de cuisine complet, avec une stratégie (haute qualité de la distribution, répartition des coûts, technologie culinaire moderne, répartition optimale du temps, économie des ressources) et un mot : la rentabilité.

Les moyens matériels

Les principales innovations technologiques qu'implique « Subsistance XXI » sont l'introduction de la norme gastronomique 1/1 (NG 1/1 ; comme dans l'économie privée) sur toute la palette des nouveaux matériels, l'acquisition de boxes frigorifiques (pour le transport de vivres de base, ils assurent ainsi la chaîne du froid), de boxes thermiques (pour le transport des vivres chauds) et de cuisines mobiles. En d'autres termes, les nouveaux matériels devront assurer :

- la chaîne du froid et l'emmagasinage ;
- la préparation et la production, la distribution.

La cuisine mobile est modulaire ; elle comprend (dans sa version à l'essai actuellement) :

Les étapes du projet

- **10.02.-23.05.03 :** essai-pilote auprès de l'ER G 56 (Brugg).
- **14.07.-30.10.03 :** essai-pilote auprès de l'ER G 256 (Brugg).
- **Début 2004 :** mise en application de certains domaines du projet « Subsistance XXI », par exemple diminution de l'utilisation de la subsistance en pension, introduction de nouveaux articles dans l'assortiment des vivres de l'armée, essais à la troupe pour l'acquisition des nouveaux matériels.
- **2005 :** nouveau matériel de cuisine au programme d'armement.
- **Dès 2008 :** introduction de *pools* de matériel de cuisine pour les formations de combat en première priorité.

¹ L'auteur remercie l'adjudant d'état-major Schanz, chef du projet « Subsistance XXI », et M. Laurent Perrier (Groupe de la logistique à l'EMG) pour leur aide.

- une génératrice
- un module frigorifique
- un module rinçage
- une unité «eau chaude»
- deux modules «marmite»
- un module «rôtissoire»
- un four à vapeur combiné.

Il ne faut pas oublier tout le matériel complémentaire pour l'exploitation et l'entretien de cette cuisine mobile. Ce matériel sera transporté, soit sur une remorque, soit dans un conteneur, (non encore décidé à ce jour).



Equipement de cuisine.

Du matériel éprouvé et polyvalent

Le concept de cuisine mobile n'est pas nouveau; depuis les années 1980, des cuisines de ce type équipent différentes armées occidentales dont les armées américaine et britannique engagées en Irak. Elles sont actuellement présentes en Irak ou au Kosovo et peuvent produire de 50 à 1000 repas par session. Le coût d'une cuisine mobile

complètement équipée avoisine le demi-million de francs, avec un retour sur investissement immédiat et des emplois multiples.

Car il s'agit bien d'un équipement polyvalent, engageable dans un cadre militaire ou civil. Ainsi, grâce à l'une de ses cuisines mobiles, la Croix-Rouge américaine a pu produire 40000 repas en 9 jours pour les habitants de la Louisiane, victimes de l'ouragan tropical *Allison* (juin 2001).

Des rations de combat pour l'Armée XXI

Parallèlement, «Substance XXI» prévoit l'utilisation durant des engagements ou des exercices de plusieurs jours de «rations de combat» et de «rations de secours», les premières s'apparentant à la «ration individuelle» de l'armée française, mais pas aux fameuses *Meal Ready to Eat* américaines (en français «repas prêts à être mangés»), largement utilisées durant la dernière guerre du Golfe. Ces rations sont des menus préparés à forte valeur calorifique (environ 1200 calories par menu) et à très longue durée de conservation (plus de 3 ans).

Surnommée parfois par les soldats américains *Meal Refused by Ethiopians* ou *Meal Refusing to Exit*, la ration *MRE* est composée de nourriture en sachets. Si certains renferment des aliments lyophilisés, la majorité de ces sachets contiennent de la nourriture prête à être consommée grâce à un nouveau



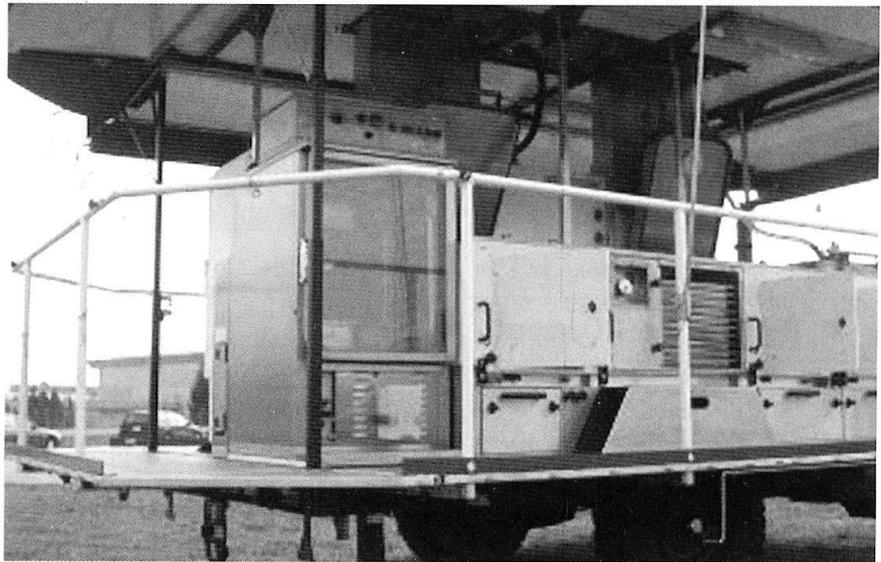
Soldat américain en Irak.

procédé, le *Retort packaging*. Les aliments sont emballés sous vide dans une pochette plastique doublée d'aluminium, pour être ensuite cuits dans un conteneur sous pression.

La saveur et la valeur nutritionnelle des aliments sont ainsi mieux préservées que dans la nourriture déshydratée ou lyophilisée. De plus, il n'y a pas besoin d'eau pour les reconstituer. La nourriture est stérilisée, déjà cuisinée, prête à être consommée.

La ration *MRE* (750 g environ) n'est donc pas une ration de vingt-quatre heures, comme la ration française ou les futures rations de combat suisses, mais un repas individuel. A ce jour, il existe 24 menus; le contenu peut différer selon la ration, mais celle-ci comporte au moins:

- un sachet de complément comprenant un sachet de café, un de sucre, un de lait en poudre, un de sel, une pochette d'allumettes, du papier hygiénique, du chewing-gum et sui-



Une cuisine mobile.

vant le menu, une serviette rafraîchissante;

- du bouillon ou des bonbons;
- un paquet de quatre biscuits crackers;
- un paquet de beurre de cacahuètes, de confiture ou de fromage;
- un sachet de cacao ou de boisson aux fruits;
- un dessert (gâteau au chocolat, compote de pommes, bonbons...);

- un repas principal, poulet et riz, ragoût de bœuf, haricots sauce tomate;
- une cuillère en plastique.

Les futures rations de combat suisses auront environ une valeur journalière de 3500-3800 calories. Leur composition n'est pas encore arrêtée.

Conclusion

«Subsistance XXI» répond aux besoins de l'Armée XXI, dont l'un des points forts est le retour aux exercices de compagnie, de bataillon, voire de brigade. Avec une armée entièrement mécanisée, le «soutien de l'homme» comme l'appelle l'armée française doit s'adapter en étant mobile et flexible. C'est le cas avec le projet actuel.

A cet égard, malgré les restrictions budgétaires, la cuisine mobile est assurément un matériel qui entre dans la philosophie des engagements de l'Armée XXI.

Formations	Fonction		Engagement			Attribution
			Sur infrastructure	Hors infrastructure	Individuel	
	Directeur de cuisine	Spécialistes				Par cp/btr : • 1 chef cuis • 1 cuis trp pour 50 mil
	Chef de cuisine Cuisiniers de troupe					
	Cuisinier de section	Double fonction				
	Cuisinier de détachement					
	Militaire ou équipe					

Le personnel de cuisine dans l'Armée XXI (état actuel de la planification).

P. S.