

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: 01.04.2025

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 ■



› 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. (sans «vontages», des 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 valeur nutritive
La substance intermédiaire a été maintenue, mais elle a changé de nom. Elle s'appelle désormais «stock».

Elle se compose d'une liaison et de un deux aliments. Une collation 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'emporteur pour le matériel, l'eau et les denrées non périssables.

V comme vivres de l'armée
Les vivres de l'armée comprennent des denrées alimentaires non périssables, comme les pâtes, le riz, le chocolat et des articles non alimentaires comme les savons et les films d'emballage. L'approvisionnement est assuré par les unités de distribution de l'armée (ULA) lors des périodes d'un service. La troupe commande les vivres qui seront livrés par la BUA au lieu de service.

de la nourriture et des boissons 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 garantissant un apport 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.

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 et les normes alimentaires et elle régit les participants à quiconque militaire. L'hygiène est imposée par un autocollant qui s'affiche d'appeler mais qui n'en est pas moins efficace.

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

- www.armee.ch/verpflegung
- la verpflegung@vfg.admin.ch
- la verpflegung@bl.ch
- le lien vers la comptabilité de la troupe
- le communiqué du stage de formation de chef de cuisine
- la cuisine
- le numéro de téléphone
- le numéro de fax
- le numéro de télécopie
- le numéro de fax
- le numéro de télécopie

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 les prescriptions, une instruction de service contenant le détail de la composition de la cuisine. Le cuisinier de troupe est responsable de la cuisine et de l'équipement de la troupe. Le chef de cuisine est tenu de la tenue de la cuisine et de l'entretien de l'équipement de la troupe. Le chef de cuisine est tenu de la tenue de la cuisine et de l'entretien de l'équipement de la troupe.

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 l'école.

C comme apprentis (cuisinier)
Depuis le 1^{er} août 2007, les forces terrestres étendent le projet de création d'un apprentissage de cuisinier à l'armée. Des jeunes peuvent suivre pendant une certaine période 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 militaire. En août 2008, on débute du nombre de places d'apprentissage de cuisinier qui pourront être préparées à partir de 2009 dans toute l'armée.

C comme centre de substance
Afin de réaliser de manière optimale la mission de la substance selon les besoins, à être livrés à l'échelon de la troupe, tous les lieux de préparation et de consommation de la substance sur une place d'armes ont été regroupés dans un centre de substance. En raison de la taille d'un centre de substance et de la mission qui lui incombe, un responsable civil du centre de substance a été nommé pour diriger, encadrer et conseiller les «fonctionnaires de la substance». Le responsable du centre de substance gère et supervise les événements dans le centre de substance.

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 «cuisine» et d'appareils modernes conformes aux normes de la restauration collective.

P comme prêt-à-manger
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 relatives 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 bouillottes, des chefs de cuisine et des cuisiniers de troupe dans le domaine de la substance. Il est aussi chargé d'effectuer les contrôles d'hygiène.

L comme livre de cuisine
Le livre de cuisine de l'armée suisse est un ouvrage en couleurs dont le positionnement se situe plus à la hauteur de la cuisine moderne qu'à celle des livres de cuisine traditionnels. 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, bouillottes, quartiers-maîtres, comptables de la troupe, officiers de soutien militaire et inspecteurs d'hygiène alimentaire de l'armée. Il peut être commandé à l'adresse suivante: wek.admin@bl.admin.ch

J comme Johnny
Les vivres en conserve datent de l'époque d'années 60 et des canons de combat à 3 D. Dans le jargon militaire, on les appelle des Johnny. Il ne faut pas oublier que l'armée des conserves, 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 délicate servie jusque-là.

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



Armed Suisse
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Das exemplaires supplémentaires de ce dépliant peuvent être commandés à l'adresse Internet suivante: lba.verpflegung@vfg.admin.ch

Mise en page:
Centre de médias électroniques CHE
85.0061 06.2008

Impressum
Éditeur:
Bureau logistique de l'armée
VIA Tommaso 85
3003 Berne
lba.verpflegung@vfg.admin.ch
www.armee.ch/verpflegung