



S comme saisonnier et régional

De nos jours, il est possible de se procurer l'ensemble des produits durant toute l'année. Il convient toutefois de donner autant que possible la préférence aux produits régionaux et de saison. Leurs avantages : des produits riches en éléments nutritifs, sans longs transports, d'un prix avantageux et avec un conditionnement réduit.

S comme subsistance fonctionnelle

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

S comme subsistance intermédiaire

La subsistance intermédiaire a été maintenue, mais elle a changé de nom. Elle s'appelle désormais « snack ». Elle se compose d'une boisson et de un ou deux aliments. Une corbeille de fruits est en tout temps à la disposition de la troupe.

S comme système de subsistance mobile

Le système de subsistance mobile (SSM) est utilisé lorsque l'infrastructure de cuisine fait défaut ou que celle-ci est insuffisante – lors de catastrophes ou d'engagements subsidiaires 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 subsistance bonne, saine et suffisante. Il ne faut jamais sous-estimer l'importance 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 subsistance varié garantit 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.

V comme vivres de l'armée

Les vivres de l'armée comprennent des denrées alimentaires non périssables comme les pâtes, le thé, le chocolat et des articles non alimentaires comme les serviettes et les films d'emballage. L'assortiment compte environ 70 articles. Il est géré par la Base logistique de l'armée (BLA). Lors des préparatifs d'un service, la troupe commande les vivres qui seront livrés par la BLA au lieu de service.

Impressum

Éditeur :
Base logistique de l'armée
Viktoriastrasse 85
3003 Berne
lba.verpflegung@vtg.admin.ch
www.armee.ch/verpflegung

Mise en page :
Centre des médias électroniques CME

85.006 f 06.2008

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

Subsistance dans l'armée



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Armée suisse



A comme apprentis (cuisinier)

Depuis le 1^{er} août 2007, les Forces terrestres étudient le projet de création 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 subsistance. Les maîtres d'apprentissage sont des responsables du centre de subsistance et des chefs de cuisine qui effectuent leur service pratique. En août 2008, on décidera du nombre de places d'apprentissage de cuisinier qui pourront être proposées à partir de 2009 dans toute l'armée.

C comme centre de subsistance

Afin de résoudre de manière optimale la mission de la subsistance selon les besoins sur les places d'armes, la préparation de la subsistance a été confiée à l'échelon de l'unité. Tous les lieux de préparation et de consommation de la subsistance sur une place d'armes ont été regroupés dans un centre de subsistance. En raison de la taille d'un centre de subsistance et de la mission qui lui incombe, un responsable civil du centre de subsistance a été nommé pour diriger, encadrer et conseiller les « fonctionnaires de la subsistance ». Le responsable du centre de subsistance gère et supervise les événements dans le centre de subsistance.

C comme chef de cuisine

Le chef de cuisine est responsable de la préparation de la subsistance selon les besoins. Le cuisinier de troupe recruté, une fois qu'il a reçu la proposition, suit une instruction de sept semaines dans le stage de formation de chef de cuisine à Thoune. Pendant son stage, le candidat chef de cuisine est formé dans le domaine de la conduite de l'instruction d'une équipe de cuisine. Après sa formation, le chef de cuisine est capable d'aider le fourrier sur le plan technique dans tous les processus de la subsistance. Les bons candidats chefs de cuisine se voient offrir la possibilité d'obtenir le titre de responsable de la formation professionnelle (autrefois cours de maître d'apprentissage).

C comme cuisinier de troupe

Le cuisinier de troupe est responsable de la préparation de la subsistance selon les besoins pour 50 personnes au maximum. Pendant l'instruction de base, il accomplit un cours technique dans le stage de formation de chef de cuisine à Thoune. Le travail du cuisinier de troupe est déterminant pour que les militaires soient nourris sainement et suffisamment et qu'ils puissent ainsi remplir leur mission.

F comme finances

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

consacre 70 % de ce montant à l'achat libre d'aliments sur place (produits frais tels que légumes, fruits, pain, viande et aliments tout prêts) et 30 % aux vivres de l'armée.

F comme fournisseurs locaux

La liberté d'achat constitue 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 fourrier d'unité

Le fourrier est responsable des processus de subsistance sur ordre du commandant d'unité: planification de la subsistance selon les besoins, achat des vivres de l'armée et des produits frais, distribution des repas et évacuation. Le fourrier est aidé 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 panier et d'un couvercle. Le panier et le couvercle peuvent être séparés. La gamelle comporte aussi une cuillère et une fourchette.

La « gamelle d'or » est décernée chaque année depuis 2007 au meilleur centre de subsistance 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 civile sur les denrées alimentaires et elle règle les particularités du quotidien militaire. L'hygiène est imposée par un autocontrôle qu'il suffit d'appliquer mais qui n'en est pas moins efficace.

I comme informations

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

- www.armee.ch/verpflegung nouveautés et informations générales sur la subsistance
- lba.verpflegung@vtg.admin.ch ligne d'assistance pour la subsistance
- www.logistikbasis.ch lien vers la comptabilité de la troupe
- Commandement du stage de formation de chef de cuisine
Caserne
CH-3609 Thoune
Tél +41 (0)33 228 32 10

questions en rapport avec l'instruction

J comme Johnny

Les menus en conserve datent de l'époque d'armée 61 et des rations de combat A à D. Dans le jargon militaire, on les appelle des Johnny. Il ne faut pas oublier que l'arrivée des conserves, à la fin des années septante, a marqué le début d'une nouvelle ère dans la subsistance de combat, par rapport à la nourriture plutôt sèche et chimique servie jusqu'ici.

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

L comme livre de cuisine

Le livre de cuisine de l'Armée suisse est un ouvrage en couleurs dont la modernité ne 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 subsistance des places d'armes, aux cuisiniers de troupe, chefs de cuisine, fourriers, 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: verkauf.militaer@bbl.admin.ch

P comme parallèles avec la cuisine civile

Les processus de la subsistance 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 «Gastronorm» 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 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 subsistance à l'échelon du bataillon ou du groupe et des cours de perfectionnement des fourriers, des chefs de cuisine et des cuisiniers de troupe dans le domaine de la subsistance. Il est aussi chargé d'effectuer les contrôles d'hygiène.