

<b>Zeitschrift:</b>	Revue Militaire Suisse
<b>Herausgeber:</b>	Association de la Revue Militaire Suisse
<b>Band:</b>	45 (1900)
<b>Heft:</b>	6
<b>Artikel:</b>	Le détachement des subsistances aux manœuvres du 1er corps d'armée en 1899
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-337758">https://doi.org/10.5169/seals-337758</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

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

## LE DÉTACHEMENT DES SUBSISTANCES aux manœuvres du 1<sup>er</sup> corps d'armée en 1899.

L'art de vaincre n'est rien sans  
celui de faire vivre les troupes.  
NAPOLÉON.

L'espace nous a manqué jusqu'ici pour parler, comme nous eussions désiré — et comme nous l'avons fait pour d'autres « services » — des travaux et de l'emploi du Département des subsistances aux manœuvres du 1<sup>er</sup> corps. Et pourtant ce service, un des plus importants de l'armée, un de ceux auxquels les grands capitaines ont prêté une constante attention, comme le prouve du reste la devise que nous reproduisons en tête de ces lignes, mérite qu'on s'y arrête et qu'on ne le laisse pas à l'arrière-plan. Il demande à être mieux connu de l'ensemble des officiers. A ce titre, nous donnons un aperçu de son organisation et de son fonctionnement aux grandes manœuvres de 1899. On se fera une idée du travail considérable, nécessaire pour mettre en train le détachement, pour combiner les installations fournissant un maximum de rendement avec un minimum d'effectif, pour concentrer sur un point central les approvisionnements, pour préparer les vivres et assurer les distributions.

Mieux renseigné, on sera alors moins exigeant lorsque viendra à se produire un accroc dans les distributions aux troupes ; on saura mieux apprécier à leur juste mérite les efforts du Département, de « l'Intendance », comme on dit par delà le Jura, lorsque tout marchera « sur des roulettes » et que les subsistances seront parvenues en temps voulu aux corps de troupe.

Nous avions déjà constaté avec une vive satisfaction, en 1898, l'excellente organisation et les dispositions ingénieuses prises par le Département du IV<sup>e</sup> corps, à Lenzbourg. On se rendait compte que les services administratifs, sous l'heureuse et intelligente impulsion du Commissaire des guerres en chef, cherchaient à réaliser tous les progrès et s'efforçaient à mettre en pratique toutes les innovations susceptibles d'améliorer et

d'accélérer le service, de simplifier la fabrication, de hâter les distributions.

S'inspirant de ces idées et les développant encore, le chef du Département des subsistances du 1<sup>er</sup> corps, le lieutenant-colonel Isoz, avait combiné, à Yverdon, une installation qui peut passer pour un modèle du genre. Il va sans dire que son établissement a exigé, avant l'entrée au service, une étude préparatoire assez importante. Ainsi, sitôt l'arrivée de la troupe, le Département s'est mis sans aucune perte de temps et avec ardeur au travail et a entrepris, avec un entrain digne de troupes combattantes, la besogne ardue et fatigante qui lui incombe.

L'emplacement qu'avait choisi pour son parc le lieutenant-colonel Isoz, était situé au nord et à proximité de la gare d'Yverdon, entre la gare et le lac. Le parc était limité à l'est par un canal, au sud par un groupe de maisons (dont quelques-unes ont été converties en bureaux et magasins spéciaux), à l'ouest par les ateliers des chemins de fer Jura-Simplon, au nord, du côté du lac, par un chemin vicinal.

Une voie de garage, à écartement normal, reliait le parc avec la gare et permettait d'amener les wagons jusqu'à proximité du parc, d'où une voie Decauville de 500 mètres de développement, avec 10 wagonnets, desservait à la fois les magasins d'approvisionnements, la boucherie et les boulangeries des deux compagnies. Nous donnons, (pl. XI), le croquis de ces installations d'après le plan que M. Isoz a eu l'obligeance de mettre à notre disposition. Nous reproduisons également quelques photographies (pl. XII et XIII) tirées d'une collection excessivement intéressante dont il a fait hommage au corps d'instruction des troupes d'administration.

Les magasins formaient une seule ligne à chaque extrémité de laquelle se trouvait le parc d'une compagnie ; chacune d'elles travaillait ainsi d'une manière indépendante tant pour la fabrication que pour la distribution aux troupes. Toutefois, l'abatage et le service de la boucherie s'est fait par une seule section composée des bouchers des deux compagnies et des soldats de renfort, fournis depuis le 1<sup>er</sup> septembre par l'infanterie.

En raison de la proximité du lac et des eaux souterraines, les fours ont dû être construits dans les parties les plus élevées de la place. Ceci explique la distance un peu forte, —

environ 250 mètres — qui séparait les deux compagnies. Les fours n'ont pas été établis, comme d'habitude, en contre-bas du sol, mais au contraire en remblai sur celui-ci, circonstance qui a exigé une augmentation de travail.

Un téléphone, installé dans le bureau du commandant, mettait en relation les organes intéressés des diverses subdivisions.

On a tiré parti du stand construit à l'occasion du tir cantonal pour y établir les magasins à provisions, les abattoirs couverts, la cuisine et les réfectoires de la troupe, et même une salle de lecture, un luxe qui, dans d'autres circonstances et si ces constructions n'avaient pas existé, on n'aurait, cela va sans dire, ni pris la peine, ni fait les frais d'installer.

Dans le magasin à pains, des bâtis de 4<sup>m</sup>40 de hauteur, à quatre rayons, recevaient les pains fabriqués, prêts à être mis en sacs et expédiés.

Les magasins avaient une surface de 900 mètres carrés. L'abattoir et le magasin à viande 250 mètres carrés.

\* \* \*

Le service du Détachement s'est composé de fait d'un « cours préparatoire » de neuf jours et de manœuvres de campagne de treize jours.

Il n'a fourni la subsistance au corps d'armée qu'à partir des manœuvres de division, c'est-à-dire depuis le 5 septembre.

Dès la date du 1<sup>er</sup> septembre, le Détachement, qui n'avait pas un effectif assez fort pour subvenir par lui-même à l'approvisionnement total du corps, a été renforcé de soldats, boulanger et bouchers de leur état, puisés dans l'infanterie.

Nous avons entendu à diverses reprises des critiques sur ces détachements, ainsi que sur les effectifs nombreux des compagnies d'administration, qui enlèvent à l'armée un grand nombre de combattants. Il semble à quelques officiers que, pour les approvisionnements, on puisse s'adresser aux administrations civiles et traiter avec des fournisseurs. Nous ne partageons pas cet avis. Bien que dans notre pays les fournisseurs soient en général loyaux et corrects, il est cependant impossible pour un service aussi important que celui des subsistances, de s'en remettre à des civils, qui, s'ils livrent peut-être bien, ne livrent pas toujours à temps et vis-à-vis desquels on ne possède aucun moyen de pression et de coercition. Peu

importe, en effet, les retenues qui peuvent leur être faites, d'après contrat, pour des irrégularités, si au moment du chargement des vivres, la fourniture est inacceptable ou qu'elle manque totalement. Aux officiers qui seraient peut-être partisans de ce mode de faire, usité autrefois et très pratiqué dans les guerres du premier empire et aujourd'hui encore dans quelques-unes des armées modernes, l'armée anglaise en particulier, nous les engageons à lire les articles très documentés, publiés récemment dans le *Journal des sciences militaires*<sup>1</sup> sur l'*Alimentation dans l'armée*, par M. Chotel, officier principal en retraite des subsistances militaires. Ils y verront le cas qu'il fait des entrepreneurs civils, des fournisseurs et des adjudications.

Le système usité en Suisse, sans être parfait, est certainement un des meilleurs. Seule aussi l'organisation militaire, et exclusivement militaire et disciplinée du service des subsistances, est la garantie la plus sûre de la régularité des distributions.

Les *effectifs* du Détachement des subsistances à Yverdon se présentaient comme suit :

	Officiers.	Sous-officiers et soldats.	Total.	Chevaux.
Dès le 24 août :				
Etat-major . . . . .	3	—	3	3
Compagnies d'administra-				
tion 1 et 2 . . . . .	13	267	280	2
Dès le 1 <sup>er</sup> septembre :				
Détachés de l'infanterie	—	172	172	—
Total administration .	16	439	455	5
Train des subsist. I .	13	205	218	257
Total du Détachement				
des subsistances I .	29	644	673	262

Les 439 sous-officiers et soldats ont été employés :

- 270 à la boulangerie de campagne;
- 59 à la boucherie de campagne;
- 50 aux distributions;
- 12 au service des magasins;
- 48 au service de garde.

Cet effectif, affirme le lieutenant-colonel Isoz, aurait été juste

<sup>1</sup> Livraisons de 1900.

suffisant pour un service de longue durée. L'absence de grades intermédiaires dans le corps des sous officiers (appointés, caporaux, sergents-majors) s'est fait de nouveau vivement sentir.

Les deux compagnies du Détachement ont été administrées par un seul quartier-maître. Le train des subsistances, détaché en avant pour les distributions, avait son quartier-maître spécial.

Quant au *matériel*, on a fait usage du matériel réglementaire. Dans chaque compagnie, on a construit 48 fours, soit 3 groupes de 8 fours à « doubles garnitures ».

Les chars à approvisionnements, tous de réquisition, étaient au nombre de 54, dont 18 chars à 4 chevaux, 36 à 2 chevaux. On n'a pas trouvé dans la région d'Yverdon un effectif suffisant de chars à 4 chevaux.

Dans la *boulangerie de campagne*, le travail a commencé le 1<sup>er</sup> septembre à 5 h. 30 du soir. Il a été interrompu partiellement les dimanches 3 et 10 septembre, et a pris fin le 11 au soir. La première distribution a eu lieu le 5 septembre au matin à toutes les troupes du corps d'armée.

Le service de fabrication était assuré au moyen de 3 escouades, travaillant chacune 8 heures, dans l'ordre suivant :

1 <sup>re</sup>	escouade,	2	cuissons,	$5\frac{1}{2}$	h. du soir à $1\frac{1}{2}$	h. du matin.
2 <sup>e</sup>	»	2	»	$1\frac{1}{2}$	h. du mat. à $9\frac{1}{2}$	h. »
3 <sup>e</sup>	»	2	»	$9\frac{1}{2}$	h. »	$à 5\frac{1}{2}$ h. du soir.

Chaque compagnie disposant d'environ 135 boulangers, chaque escouade comptait 45 hommes, c'est-à-dire pour chaque « garniture » de 4 fours un peu moins de 8 hommes, sous-officiers compris. A côté des huit heures de travail employés à la boulangerie, les boulangers avaient à fendre le bois, à aider au service des magasins et au chargement des wagons.

Le Détachement a fabriqué et distribué 181 456 rations. La farine s'est trouvée de bonne qualité. Le pain, bien cuit et bien conditionné, n'a donné lieu à aucune réclamation.

Comme en 1898, à Lenzbourg, on a construit à Yverdon un four avec garniture exhaussée, c'est-à-dire surélevée, en contre-haut du sol naturel. Ce genre de construction s'emploie toutes les fois que le terrain est humide et ne permet pas de s'enterrer. Il a été proposé par M. le lieutenant-colonel d'état-major Ringier, le nouveau et sympathique instructeur en chef des troupes d'administration. Il exige un temps de construction plus long qu'un four du type ordinaire, il est aussi plus coû-

teux. On a fait usage pour le fond de ce four de plaques réfractaires de Creil qui se sont parfaitement comportées.

Nous avons vu fonctionner à Yverdon la machine à pétrir qui avait déjà servi l'année précédente au IV<sup>e</sup> corps à Lenzbourg. Elle a donné d'excellents résultats. Comme dans la boulangerie civile, on cherche à remplacer par la force mécanique l'opération du pétrissage. C'est propre et plus rapide à la fois. Il est à désirer qu'elle devienne d'ordonnance.

Il a été également mis en essai deux fours roulants de deux systèmes différents. Ces fours à double enveloppe, avec matière isolante, sont attelés à quatre chevaux. L'un des fours, d'un constructeur de Berlin, permet avec un personnel exercé de faire une cuisson dans l'espace de 1  $\frac{1}{2}$  à 2 heures. Le four, à deux étages, reçoit à la fois 70 à 75 pains de 1500 grammes, soit 140 à 150 rations. En mettant les choses au mieux, il livre ainsi dans les 24 heures 2400 rations, de quoi approvisionner un régiment d'infanterie.

Le second modèle, venant de Cannstadt, d'une capacité moindre, ne fournit que 30 à 35 pains par cuisson, tout en consommant à peu près autant de bois que le précédent.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> On vient de décider en Allemagne la construction d'un certain nombre de fours roulants.

En France, des expériences comparatives fort intéressantes ont été exécutées récemment par une section de boulangerie de campagne, composée de huit fours démontables et de huit fours roulants. Mobilisée le 25 avril à Fontainebleau, la section, d'un effectif de 154 hommes et dont les voitures étaient attelées par un détachement du train des équipages, a fourni diverses étapes, qui se sont terminées le 11 mai à Saint-Germain-en-Laye.

Il s'agissait de se prononcer sur le meilleur groupement des sections et sur le choix des appareils à adopter définitivement.

En ce qui concerne le groupement, les installations de la section, qui correspondaient aux besoins de deux divisions, ont démontré que, si l'on voulait réunir plus que les sections d'un corps d'armée, on créerait un organe encombrant difficilement maniable; en outre, il ne faut pas perdre de vue que le corps d'armée doit être, avec ses services, un tout complet pouvant se déplacer isolément.

En ce qui concerne les appareils, on se trouvait en présence :

1<sup>o</sup> Des fours roulants (montés à demeure sur roues) de deux modèles : l'ancien, qui est déjà en usage depuis vingt ans, et un nouveau, plus léger de 500 kilogrammes et dans lequel l'ancien mastic humide de la voûte, destiné à emmagasiner le calorique, mais qui, à la longue, oxydait l'enveloppe de tôle, se trouve remplacé par des carreaux céramiques qui évitent cet inconvénient ;

2<sup>o</sup> Des fours démontables de deux modèles : l'un de forme octogonale, dont les parties s'emboîtent à l'aide de chevilles dans un ordre invariable ; l'autre, plus léger, formé d'arceaux cylindriques « interchangeables ».

Deux fours démontables peuvent être transportés par une voiture à quatre chevaux, tandis que chaque four roulant constitue une voiture : à six chevaux pour l'ancien type, à quatre pour le type allégé. Mais il faut observer, d'autre part, que le travail de mon-

La boucherie de campagne était, nous l'avons dit, commune pour les deux compagnies. Un vétérinaire spécial et l'officier préposé à la boucherie avaient mission d'inspecter le bétail amené par les fournisseurs.

L'abattoir et le magasin à viande étaient installés sous un hangar (voir pl. XIII) ; à l'intérieur de celui-ci se trouvaient sept chantiers d'abatage et à l'extérieur, en plein air, six chantiers, ce qui permettait d'abattre treize têtes de bétail à la fois. Ces chantiers avaient été construits par la troupe pendant le cours préparatoire.

On a abattu 91 bœufs et 87 vaches, soit en moyenne 30 têtes de bétail par jour, pour les six distributions de viande fraîche qui ont été faites aux troupes.

Des essais de viande salée furent également effectués en petites quantités. Cette viande a été distribuée au personnel du Détachement des subsistances (soldats d'administration et soldats du train) ; ils l'ont trouvée excellente.

Après avoir passé huit ou dix jours au sel, la viande est prête. Elle offre une variété dans l'alimentation de la troupe. Il est désirable, dit le lieutenant-colonel Isoz, que ces essais se poursuivent, on a là un moyen excellent de conserver la

tage et de démontage est assez long et que, comme le four démontable doit être recouvert de terre, cette opération, dans certains cas, devient fort pénible. En moyenne, le four démontable ne commence à fonctionner que cinq heures après l'arrivée, tandis que le four roulant fonctionne au bout de cinquante minutes, mais ensuite le rendement du premier est supérieur.

Des pétrisseuses mécaniques, à raison d'une pour quatre fours, ont été également essayées. Elles se composent de trémies et d'un récipient à sel, placés au-dessus d'un pétrin dans lequel ils laissent tomber la farine, le levain, et de l'eau qui, après ébullition, a passé sur le sel ; le dosage est réglé par un boulanger de profession, et la pâte retournée mécaniquement. Cet appareil, qui, d'ailleurs, s'introduit aussi peu à peu dans les boulangeries civiles, est excellent.

En somme, nous croyons savoir qu'on est prêt à adopter en France :

Pour les troupes en marche, le four roulant de préférence du type allégé — bien entendu en conservant jusqu'à usure les fours de l'ancien type.

Pour les cantonnements d'une certaine durée, par exemple sur des lignes d'étape, ou encore lorsque le four roulant ne pourrait suivre (en montagne par exemple) le four démontable — de préférence à arceaux interchangeables — dont les pièces peuvent se transporter à dos de mulet.

Dans tous les cas, la pétrisseuse mécanique.

Ajoutons, pour être complet, que le four roulant, du type léger essayé en France, permettait de fabriquer 144 rations par fournée, que les tentes-baraqués de la boulangerie de campagne ont des dimensions de 14 m. de long et de 6<sup>m</sup>50 de largeur, qu'enfin le travail, au cours des expériences dont nous parlons, a été effectué par deux équipes d'égale force se relevant toutes les douze heures.

Le pain fabriqué, le pain biscuité en rations de 700 grammes de l'armée française, a été expédié à la garnison de Paris.

La section a produit dans les vingt-quatre heures, avec ses huits fours roulants et ses huit fours démontables, environ 24 000 rations.

viande pendant les chaleurs. Le mode de conservation n'est d'ailleurs pas nouveau, c'est celui qu'on employait exclusivement autrefois, avant l'introduction des conserves et des frigorifiques.

Le détachement des subsistances n'a pas seulement à préparer les vivres, il a aussi à les distribuer. Cette tâche n'est pas une des moindres. Il doit expédier les subsistances dans une ou plusieurs gares les plus rapprochées des corps de troupes à ravitailler. De là, les conduire sur les places de distribution assignées aux troupes par les divisionnaires ou le commandant de corps, à moins que la place de distribution ne soit la gare de destination même. Aux dernières manœuvres, cela n'a presque jamais été le cas.

Le chargement des subsistances sur wagons s'effectuait à Yverdon, la veille du jour de distribution, de façon à pouvoir partir par les trains de l'après-midi. Le même jour, au soir, aux gares de destination, on déchargeait les wagons dans les chars du train des subsistances. On était ainsi prêt à partir le lendemain de bonne heure pour atteindre avec le convoi administratif la place de distribution des corps, vers les 7 ou 8 heures du matin.

Cinquante hommes d'administration ont été détachés complètement de la place d'Yverdon pour assurer ce service de déchargement et de distribution, le personnel étant dans l'impossibilité de rentrer chaque jour en raison de l'éloignement des places de distribution.

On se rendra compte de l'activité du Département des subsistances par les chiffres des approvisionnements distribués aux troupes pendant les quelques jours de manœuvres :

181 456	rations de pain.
51 060	kg. de viande.
224 913	kg. d'avoine.
46 912	rations de biscuits.
71 045	» de conserves de viande.
102 513	» » de soupe.
122	kg. de café rôti.
1 000	kg. de chocolat.
300	kg. de riz.
125	kg. de pois.
150	kg. d'orge.
175	kg. de grus d'avoine.

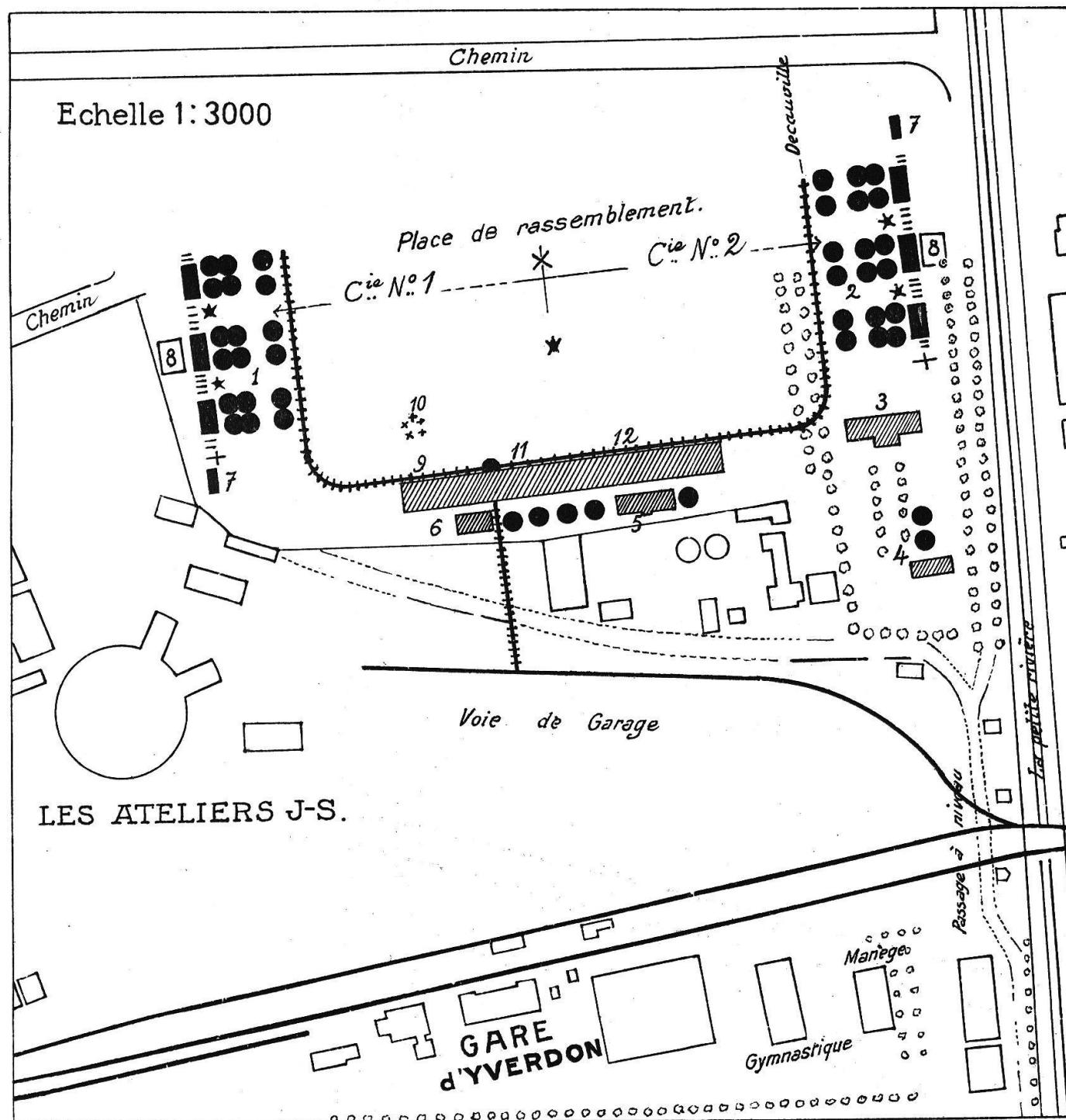
On le voit le Détachement des subsistances a eu, aux dernières manœuvres, « du pain sur la planche ». Nous pouvons ajouter qu'il a travaillé avec intelligence, avec zèle et avec exactitude. Son commandant avait bien tout prévu et prenait chaque jour ses dispositions pour qu'il ne se produisît aucun accident, ni aucun retard dans les distributions. Celles-ci sont toujours parvenues exactement à l'heure prescrite sur les places de distribution. Si on a entendu quelques plaintes sur les arrivées tardives des chars de vivres, il faut s'en prendre aux convois des unités et aux chefs chargés de les diriger sur les cantonnements des troupes. D'ailleurs, il faut s'y résigner, en campagne, les chars ne rejoindraient pas absolument tous les soirs de la bataille !

D'autre part, la qualité des subsistances s'est montrée toujours excellente. Le soldat suisse, avec sa ration journalière et l'allocation d'un supplément de 22 centimes par jour et par homme est un des mieux nourris que nous connaissons.

On trouverait peut-être à perfectionner l'apprêt et la préparation des vivres fournis à la troupe par l'administration et de ceux qu'elle achète au moyen du supplément « pour sel et légumes ». Cette lacune vient précisément d'être comblée. Le commissariat a préparé tout récemment une brochure que nous avons sous les yeux, intitulée *Projet d'Instruction sur la préparation des aliments dans le ménage militaire* (Anleitung für die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalt (Entwurf)). Elle fournit des renseignements détaillés sur l'entretien de la troupe en caserne et en campagne, sur l'organisation du service de cuisine ; donne quelques recettes de cuisine, des indications sur la valeur nutritive des aliments, ainsi qu'une série de menus variés pour le service de caserne et de campagne. Emondée des quelques « hors-d'œuvre » qui l'encombrent et un peu plus condensée, cette Instruction rendra d'excellents services, nous en sommes persuadé.

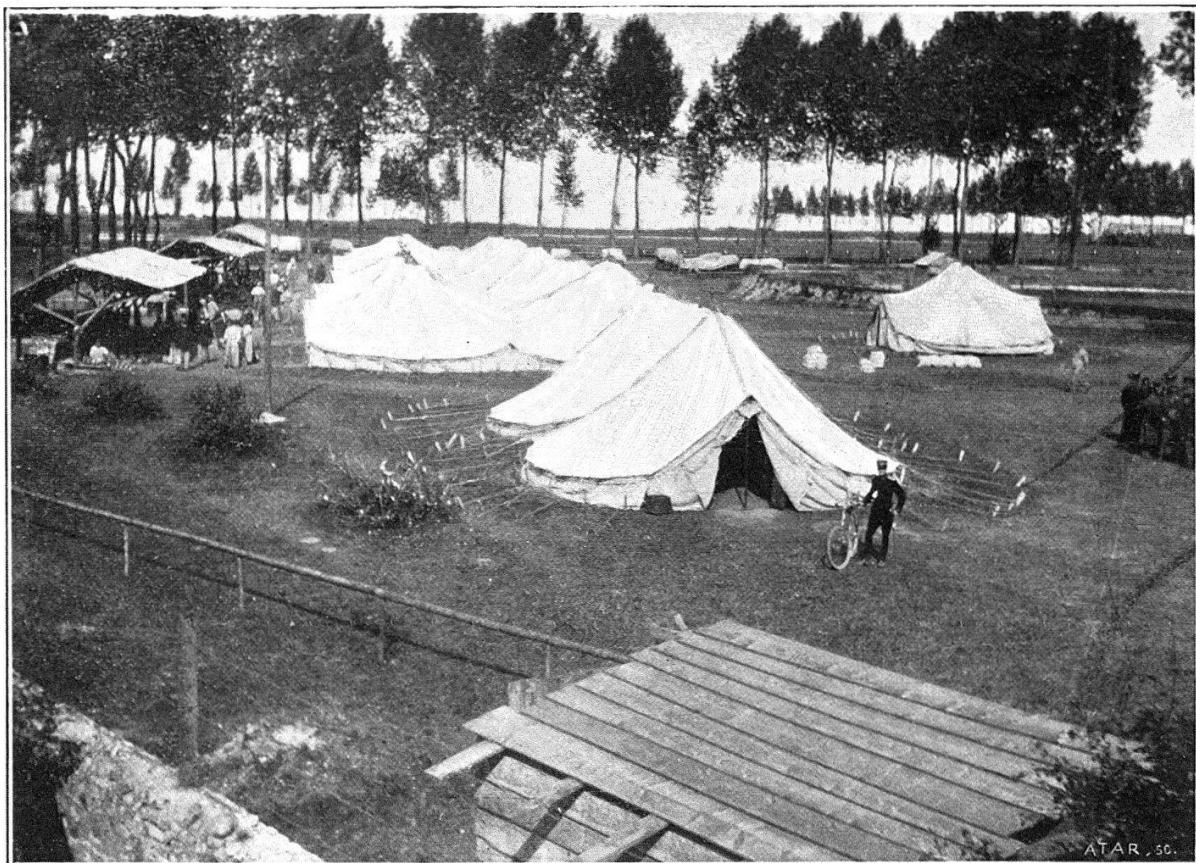
# MANOEUVRES DU I<sup>er</sup> CORPS D'ARMÉE EN 1899.

## Installations du Département des Subsistances à Yverdon.

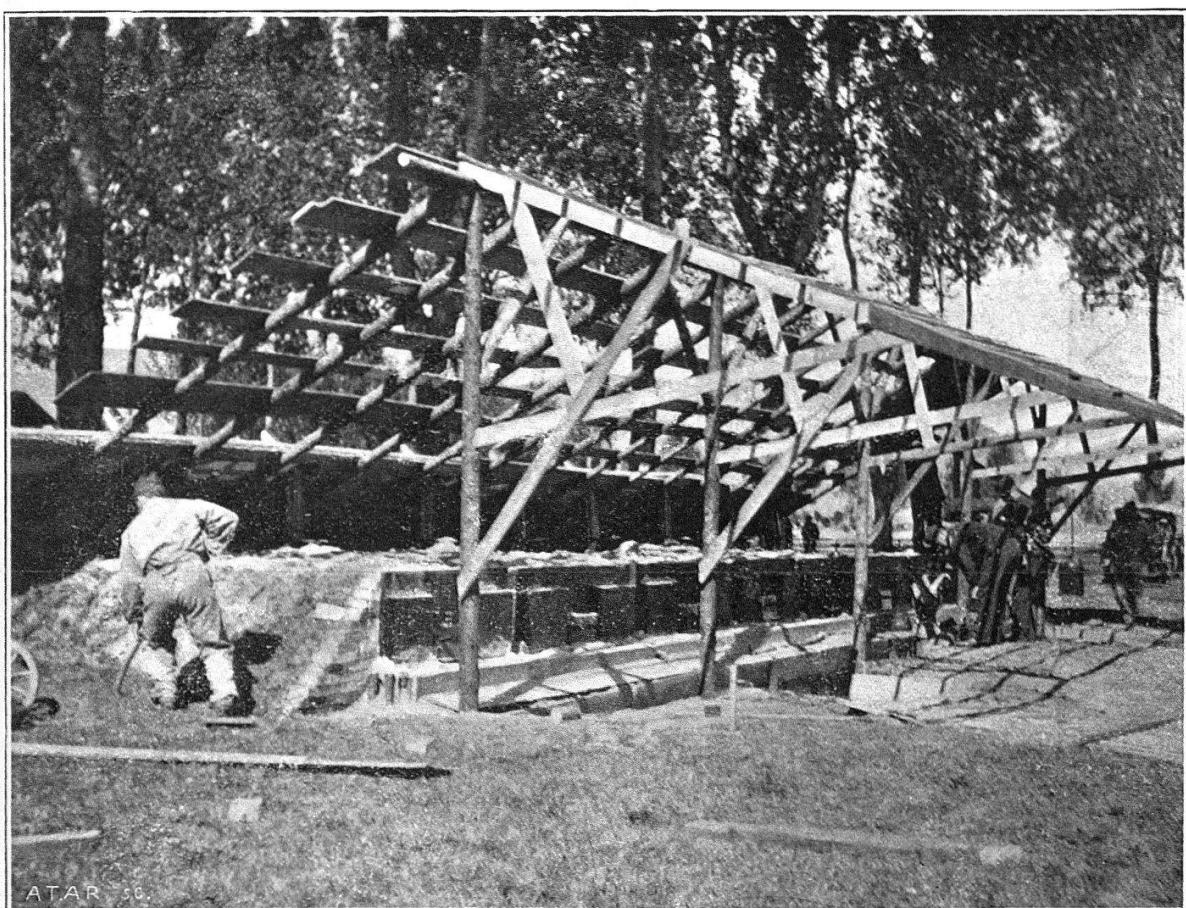


## LÉGENDE :

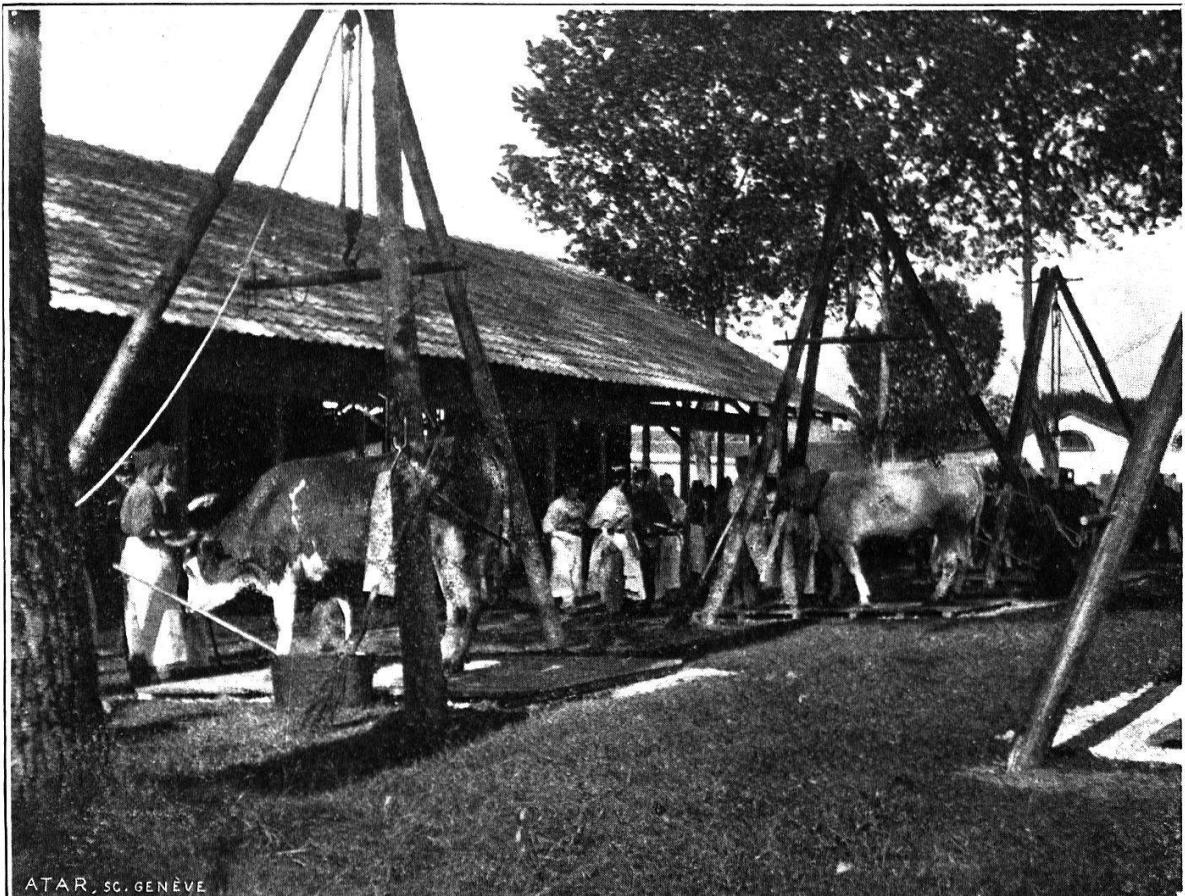
- 1 Parc Cie N° 1.
- 2 Parc Cie N° 2.
- 3 Bureaux, téléphone
- 4 Corps de garde
- 5 Cuisine, réfectoire.
- 6 Hangar pour machines à l'essai
- 7 W. C.
- 8 Abris pour bois de chauffage
- 9 Abattoir couvert, magasin à viande
- 10 Abattoir en plein air
- 11 Magasin à avoine
- 12 Magasins à pain, farine, conserves
- ⌘ Voie Decauville
- ★ Eclairage Lampes Wells
- Tentes+Eau



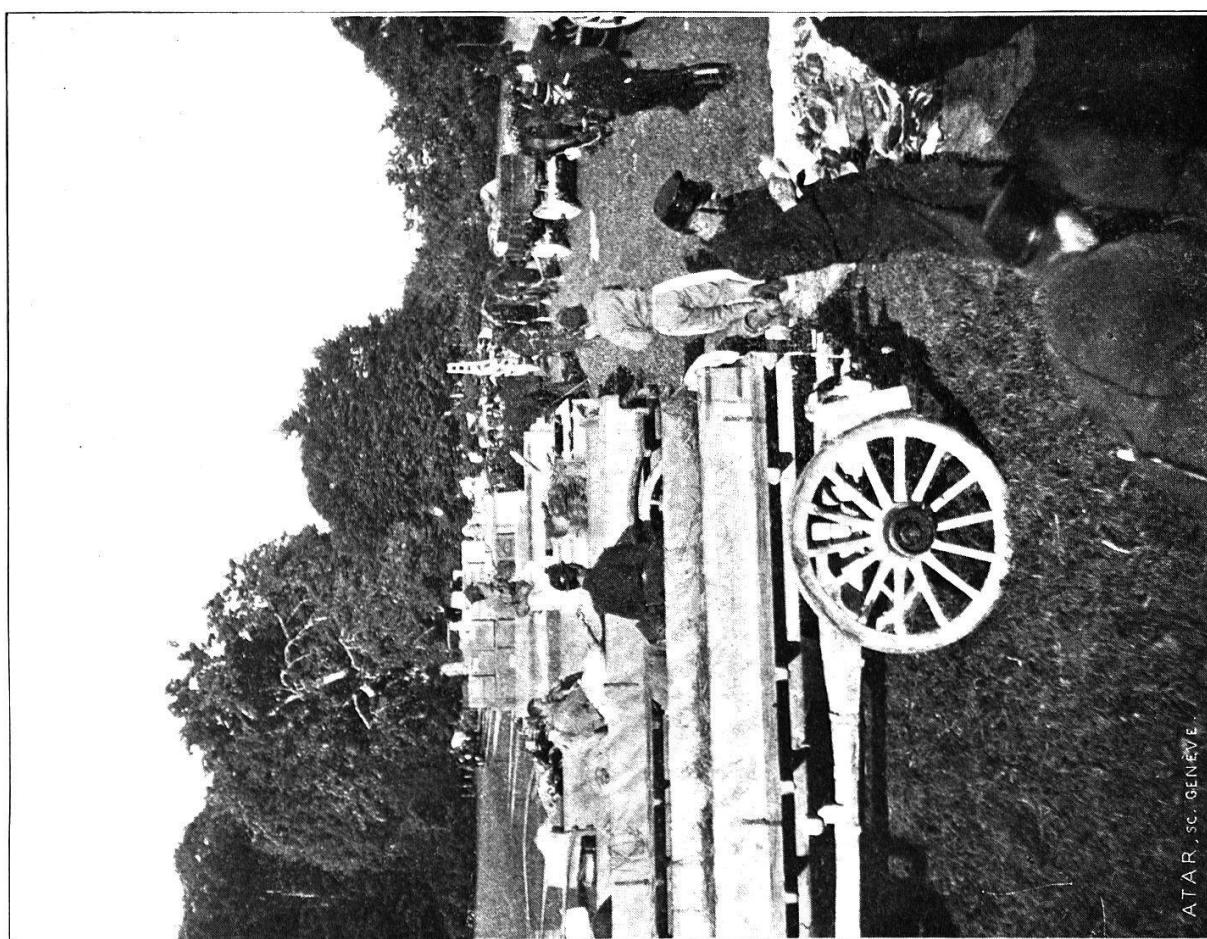
1. Vue d'ensemble du parc d'une compagnie.



2. Construction des fours.



3. Préparatifs pour l'abatage.



4. Une place de distribution d'une division d'armée. — A gauche, les chars du Détachement des subsistances; à droite, les chars des unités de troupes.