

Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse
Band: - (2020)
Heft: 5

Artikel: La subsistance : a la base du succès militaire
Autor: Merki, Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-913908>

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: 11.04.2026

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



Logistique

La subsistance : A la base du succès militaire

Lt col Christoph Merki

Porte parole de l'équipe culinaire de l'Armée suisse (SACT)

Par leur travail dans les coulisses, les fonctionnaires de cuisine militaires fournissent une contribution essentielle à la motivation des soldats. Leur passion et leur plaisir à assumer cette fonction constituent un ingrédient important du succès culinaire.

Puissance de feu combinée, effet au but... Tels sont les indices qui permettent généralement de mesurer la force d'une armée. De nombreuses conditions doivent cependant être remplies avant que de telles actions puissent être réalisées. Parmi elles, la logistique figure en très bonne place. Or si l'on se concentre uniquement sur le diesel, l'essence et les munitions, on oublie un élément essentiel : la nourriture, carburant des êtres humains. Chez nous, les véhicules ne roulent pas sans conducteur, et les fusils de précision ne font pas feu sans tireur. L'être humain, à savoir chaque militaire, est au centre de toute action, comme n'importe quel chef, militaire ou civil, le confirmera. Et pour que ce facteur soit pris en compte et contribue à la capacité à durer, la subsistance joue un rôle clé. A l'arrière, les cuisiniers de troupe ainsi que les logisticiens et les chefs de cuisine assurent dans l'ombre une subsistance saine, savoureuse et suffisante. Au total, l'Armée suisse concocte chaque année quelque 13 millions de repas.

Une passion et un plaisir

C'est le centre d'instruction de la subsistance (cen instr subs) à Thoune qui est chargé de l'instruction des fonctionnaires de cuisine. Outre les cours techniques pour cuisiniers de troupe et candidats chefs de cuisine, l'école de sous-officiers pour chefs de cuisine est également rattachée à ce commandement. Cela fait plus de 80 ans que les chefs de cuisine sont instruits à Thoune, à l'époque dans ce qui s'appelait le commandement du stage de formation pour chefs de cuisine. Il y a encore quelques années, ce dernier se chargeait aussi de l'instruction des fonctionnaires de cuisine de l'Office fédéral de la protection de la population.

Au fil du temps, le domaine de la subsistance a connu quelques changements. Ainsi, le montant disponible par militaire a augmenté, atteignant 8 fr. 75 par jour, tandis que l'introduction de nouveau matériel et d'adaptations organisationnelles a modifié le quotidien des fonctionnaires de cuisine. Cependant, l'ingrédient le plus important est toujours le même : la passion et le plaisir à assumer la fonction. « *Ce sont des conditions sine qua non* », explique le commandant du cen instr subs, le colonel Michael Graf. « *Les cuisiniers de troupe, les logisticiens de cuisine et les chefs de cuisine assument une fonction intrinsèquement importante : leur travail exerce une influence considérable sur le moral de la troupe.* » Voilà pourquoi il faut permettre aux fonctionnaires de cuisine militaires de sortir de l'ombre et accroître la reconnaissance de leur travail. Dans ce but, la collaboration avec des partenaires civils s'intensifie, et des contacts sont entretenus avec les associations professionnelles.

Utilité civile de la fonction militaire

La collaboration avec la Société suisse des cuisiniers et le centre de formation professionnelle de Hotel & Gastro formation à Weggis est déjà bien établie. Grâce à elle, les chefs de cuisine ayant achevé le service pratique peuvent se voir décerner une attestation de formateur en entreprise (AFE) reconnue au niveau civil. Cette dernière vient s'ajouter à leur formation à la conduite et à leur instruction technique, leur permettant ainsi de tirer profit de leur instruction militaire dans le monde civil, comme l'explique le colonel Graf.

Dans le sillage du développement de l'armée, un projet pilote a été lancé au cen instr subs. L'école de recrues pour les jeunes talents de la cuisine permet aux astreints du secteur alimentaire les plus qualifiés de suivre une formation technique poussée dans le domaine culinaire, notamment grâce à la collaboration étroite avec la Société suisse des cuisiniers. Sur la base de leurs performances,



les quelques militaires qui terminent cette école de recrues peuvent ensuite être recommandés pour une place au sein de la Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) et contribuer ainsi activement à la haute qualité de la cuisine militaire suisse et à sa visibilité. Le SACT est en effet très actif dans ce domaine, notamment par ses nombreuses démonstrations et sa participation à des concours nationaux et internationaux. *« Le SACT fait rimer la qualité de la cuisine militaire avec le succès, et le succès est attractif »*, relève le commandant, qui espère ainsi que la cuisine de l'armée fasse l'objet de davantage d'attention aussi en dehors des cercles militaires. Rien que cette année, cette équipe nationale de l'Armée suisse a été couronnée meilleure équipe militaire lors des olympiades culinaires à Stuttgart. Dans la catégorie générale de la restauration collective, dont le classement inclut aussi les équipes civiles, les jeunes cuisiniers de milice ont décroché une excellente troisième place. *« C'est génial. Cette expérience a montré que lorsque la milice combine son énergie, ses capacités et ses qualités, nous pouvons atteindre des objectifs élevés »*, se réjouit le commandant de la Formation d'application de la logistique, le brigadier Guy Vallat, louant également la longue et étroite collaboration entre les spécialistes issus de la milice et de l'organisation professionnelle de l'armée.

Cependant, la visibilité des cuisiniers militaires ne s'arrête pas là. Les spécialistes culinaires du cen instr subs accomplissent chaque année quelque 80 engagements. Des dignitaires politiques et militaires dégustent régulièrement leurs succulentes créations et se transforment ainsi en ambassadeurs de notre cuisine militaire et de sa qualité.

« Toujours aux fourneaux ! »

Le slogan du cen instr subs, « Toujours aux fourneaux ! », souligne bien l'importance de la subsistance pour le fonctionnement de l'armée. Il est d'autant plus pertinent dans la situation actuelle. En effet, toute mission militaire a impérativement besoin d'une subsistance efficace en toutes circonstances, qu'il pleuve, que l'on soit au milieu de la nuit ou en pleine crise. Le slogan du cen instr subs reflète bien cette responsabilité. Dans le cadre du service d'appui visant à gérer la crise liée au coronavirus, le domaine sanitaire et la protection des frontières étaient certes au centre de l'attention, mais l'arrière devait lui aussi assurer un travail impeccable pour que les éléments du front puissent être engagés. Dans ce contexte, le cen instr subs a principalement fourni un soutien opérationnel. À la suite de la mobilisation, des bases d'opération avancées ont rapidement été mises en place. La longue expérience des spécialistes du cen instr subs a grandement contribué à la qualité de l'aide offerte, permettant d'optimiser les processus et l'organisation tout en tenant compte des mesures édictées.

L'instruction en situation extraordinaire

Après l'annulation de plusieurs formations et perfectionnements en raison de la pandémie, le cen instr subs a lancé début mai l'une des premières écoles de sous-officiers. Cette décision était indispensable car, dans les écoles de recrues, la subsistance dépend fortement des chefs de cuisine de l'école de sous-officiers précédente. Puisque les mesures d'hygiène et de protection édictées devaient aussi être appliquées au cen instr subs, l'instruction a été adaptée de façon pragmatique. À cet égard, les préparatifs ont exigé un grand engagement de la part des instructeurs, des chefs de classe et des enseignants spécialisés. Comme toujours, la mission d'instruire les cuisiniers de troupe entrant au service afin d'en faire des chefs de cuisine compétents et passionnés avait la priorité absolue. Compte tenu de la pratique visant généralement à n'incorporer comme cuisiniers de troupe que des personnes ayant achevé un apprentissage dans le secteur alimentaire, on peut partir du principe que les capacités techniques sont déjà présentes au sein de l'école de sous-officiers. Par conséquent, les instructeurs peuvent se concentrer sur les processus et les domaines spécifiques à l'armée. Outre la sensibilisation aux manières d'éviter le gaspillage alimentaire et l'application des mesures d'hygiène, la matière inclut notamment des séquences d'instruction dans le domaine de l'infanterie. L'expérience montre que ces dernières sont aussi très appréciées des futurs chefs de cuisine. L'accent reste toutefois sur le cœur du métier, à savoir la garantie d'une subsistance saine, savoureuse et suffisante. Dans ce cadre, les chefs de cuisine sont encouragés à faire usage de leur bagage culinaire et d'une pincée de créativité. *« Faire beaucoup avec peu, c'est un art particulièrement apprécié par la troupe »*, souligne le colonel Graf. Même si les chefs de cuisine doivent respecter des directives strictes, leur passion et leur plaisir à assumer leur fonction leur permettent de tirer le meilleur des denrées disponibles. En fin de compte, c'est ce souci du détail qui contribue au bon moral de la troupe. C. M.