Zeitschrift: Revue Militaire Suisse

Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse

Band: 20 (1875)

Heft: 7

Artikel: Quelle est la meilleure alimentation des troupes dans les diverses saisons?

Autor: Muret, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-347624

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: 13.07.2025

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

REVUE MILITAIRE SUISSE

N° 7. Lausanne, le 1er Avril 1875. XXe Année.

SOMMAIRE. — **Quelle est la meilleure alimentation des troupes dans les diverses saisons?** Rapport à la section vaudoise de la Société militaire fédérale. — **Tirailleurs et ligne de colonnes.** — **Nouvelles et chronique.** Nominaiions et promotions fédérales. Annonces.

SUPPLÉMENT. — Tableau des écoles militaires fédérales en 1875.

QUELLE EST LA MEILLEURE ALIMENTATION DES TROUPES DANS LES DIVERSES SAISONS?

Rapport présenté à la section vaudoise de la Société militaire fédérale, lors de son assemblée générale du 9 août 1874, à Orbe.

L'étude de cette question si actuelle, qui a pu paraître à quelques-uns un peu aride, a donné lieu aux cinq rapports des sous-sections de Lausanne, Morges, Moudon, Ste-Croix et Vevey. — Ces travaux nous fournissent plusieurs notions intéressantes que nous allons chercher à résumer, sans indiquer leur source et en regrettant de devoir en écourter et même, parfois, en supprimer entièrement les développements.

L'*importance* d'une bonne alimentation n'a pas, nous semble-t-il, besoin d'être démontrée, puisqu'elle est destinée à maintenir en état de santé et de force le plus grand nombre possible de combattants, de manière à pouvoir, en toute occasion, compter sur leur concours efficace. Aussi, a-t-elle été et est-elle encore, de toutes parts, l'objet d'études et d'expériences.

Le *résultat* de l'alimentation est de réparer les pertes du corps, occasionnées par le mouvement et le travail.

Ces pertes sont de deux sortes, qui chacune ont leurs aliments réparateur spéciaux.

La première est l'*usure continuelle des organes* (muscles, membranes, vaisseaux, etc.), réparée par les aliments *azotés ou plastiques*, fournis d'ordinaire par la viande maigre et certains légumes: les pois, fèves, haricots, etc.

La deuxième est la *dépense de chaleur*, la *production de la force musculaire,* que réparent les aliments dits *respiratoires* ou *combustibles* (*): les graisses, sucres, le pain, la farine, les fécules, l'alcool et le sel, comme complément indispensable.

Le rapport de ces deux genres d'aliments l'un à l'autre, étant parfaitement connu, il semble, au premier abord, qu'il doit être facile de fixer les règles définitives d'une alimentation rationnelle. La théorie l'a fait; mais la pratique se heurte contre des difficultés d'application qui, pour notre armée spécialement, sont d'autant plus réelles, que celle-ci est composée d'éléments très différents, arrachés aux diverses habitudes de la vie civile, dont il faut forcément tenir compte.

(*) La comparaison suivante fait mieux comprendre ces distinctions : « La locomotive est un instrument destiné, comme le corps, à déployer de la force ; elle est construite avec des métaux, qui s'usent comme s'useraient des organes, mais qui ne forment que le canevas, dans lequel le charbon, introduit dans le foyer et en combustion, *dégage de la chaleur* et *produit la force.* »

Pour arriver à une solution de la question, ou tout au moins pour nous en approcher, nous chercherons d'après les rapports sous nos yeux, à fixer les caractères fondamentaux d'une bonne alimentation militaire, que, chemin faisant, nous appliquerons à notre système actuel, en proposant les améliorations qui pourraient lui être apportées; enfin nous tirerons de cette analyse les conclusions pratiques qui nous paraîtront répondre le mieux au sujet.

Les *caractères d'une bonne alimentation* peuvent se résumer dans les conditions suivantes, que nous allons examiner successivement :

Elle doit être : 1° Suffisante en quantité. 2° Variée. 3° Appropriée aux diverses saisons. 4° Proportionnée au travail musculaire exigé. 5° Régulière. 6° Composée d'aliments de bonne qualité.

I

L'alimentation doit être *suffisante en quantité.*

Un homme, dans l'âge de notre élite, consomme par jour, en moyenne, du $^1/_{20}$ au $^1/_{25}$ de son poids, en aliments solides et liquides. Les solides forment le $^1/_5$ du total de ces deux genres d'aliments réunis.

Or, le poids moyen du soldat étant compté à 70 kilos, on trouve qu'il a besoin chaque jour de *6 à 700* grammes (1 liv. 2 à 1 liv. 5 onces) d'aliments solides. Ce chiffre est l'extrême minimum de ce qui est nécessaire à l'alimentation; il faut lui ajouter les considérations de l'âge, du travail imposé, des habitudes, des circonstances climatériques et hygiéniques, etc.

Le rapport de la sous-section de Lausanne donne un tableau fort intéressant des bases sur lesquelles repose l'alimentation ordinaire des différentes armées. Voici, en résumé, la *somme des aliments solides* délivrés journellement à chaque homme.

En Allemagne, ration de paix, sel compris.....	750	grammes.
ration de guerre, sel compris.....	853	»
En Angleterre (outre le café et le thé), sel compris.	672	»
En France (outre le vin, la bière ou le brandevin), sel compris.....	661	»
En Belgique (outre le café).....	770	»
En Autriche (outre le sel, le vin et le café).....	789	»
En Italie (outre le café, le vin et le sel).....	637	»
En Russie.....	1019	»
En Amérique (du Nord) (outre le thé, le sel, la mélasse et le poivre).....	927^{50}	»
En Espagne (outre le café).....	909	»
En Turquie.....	698^{50}	»
En Suisse (outre exceptionnellement le café ou le chocolat).....	557^{25}	»

Ces chiffres indiquent, il est vrai, généralement la ration de guerre, mais le service de nos troupes étant fort pénible, peut, dans la plupart des cas, être assimilé à un service de campagne. Aussi, peut-on hardiment avancer que *notre armée est la plus mal nourrie de toutes.*

En réalité, nos hommes, ayant besoin, au minimum de 700 grammes d'aliments solides, n'en reçoivent que *557 $^1/_4$.*

Comment donc sont-ils nourris?

Mangent-ils moins que les habitants d'autres pays?

A ces questions, les cinq rapports répondent unanimement, que la *ration réglementaire ne suffit pas* et que le *soldat suisse est obligé de mettre à contribution ses ressources pécuniaires pour compléter son alimentation.*

Or, messieurs, cela ne doit plus être.

Les ressources individuelles ne peuvent pas donner à l'administration le droit de compter sur elles; l'alimentation doit être fournie en entier.

Nous verrons dans le cours de ce travail et dans les conclusions, sur quoi devrait porter spécialement l'augmentation de l'alimentation actuelle.

II

L'alimentation doit être variée.

Rien ne fatigue davantage et ne donne plus de dégoût que l'uniformité de la nourriture, car cette uniformité est malsaine. Or, qu'y a-t-il de plus monotone que le bouilli et la soupe de l'ordinaire? Le soldat ne reçoit pas autre chose. — Les légumes, qui apportent cependant à la nutrition un élément précieux, ne figurent que par les rares plantes qu'on ajoute au bouillon.

Il importe que, chez nous surtout, l'alimentation militaire diffère le moins possible de celle de la vie civile et cela principalement sous le rapport de la variété du genre d'aliments et de leur apprêt.

Nous ne voyons pas quelles raisons s'opposeraient à ce que l'ordinaire comprît aussi le bœuf rôti, le mouton, le lard ainsi que des légumes frais, secs ou conservés, variés suivant les moyens ou les convenances du chef de troupe.

III

Un troisième caractère d'une bonne alimentation est d'être *appropriée aux diverses saisons*, à la saison chaude et à la saison froide.

Quelle que soit, en effet, la température de l'air extérieur, la chaleur du corps en santé reste à peu près la même, soit 36 $^1/_2$-37 $^1/_2$ degrés.

Lorsque cette chaleur naturelle baisse, le corps est malade. Perdant constamment de la chaleur, il en perdra d'autant plus *en hiver*, qu'il y aura plus de différence entre lui et la température de l'air. C'est à la nourriture à produire la chaleur nécessaire au maintien de l'équilibre et cela au moyen des aliments respiratoires. Ceux d'entre eux qui en produisent le plus sont les huiles, puis le beurre, les graisses, le cacao, le fromage, ensuite les farineux, les sucres, le pain, la viande maigre et enfin les légumes, pommes de terre, etc. En hiver et pour lutter contre le froid, il faudra donc faire entrer dans l'alimentation, celles de ces substances qui produisent le plus de chaleur : au lieu de beurre, qui est trop cher, on pourra utiliser les graisses de boucherie et le saindoux, faire les soupes plus grasses et distribuer du lard, dont une ration de 100 grammes suffit pour élever sensiblement la température du corps et pour le maintenir contre les causes de déperdition.

En été, la température de l'air se rapprochant davantage de celle

du corps, les aliments respiratoires sont moins nécessaires. En échange, par la chaleur, l'évaporation de la surface du corps sera beaucoup plus grande, l'eau du sang se raréfiera, la température du corps s'augmentant, les plus graves accidents pourront se produire. C'est pourquoi, il importe de remplacer l'eau évaporée par des boissons. – Le vin, les liqueurs à dose modérée, le coca, le thé, le café, qui sont des *condiments*, ont pour effet de diminuer une production anormale de chaleur.

IV

L'alimentation doit *être proportionnée au travail musculaire exigé.*

Ce travail produit au point de vue de la consommation des aliments le même effet que le froid. Il échauffe il est vrai, mais il entraîne une dépense proportionnelle des aliments disponibles qui sont dans le sang.

Nous pouvons donc appliquer ici les mêmes principes que nous avons établis pour l'alimentation d'hiver et poser, en règle générale, que, comme il doit y avoir une différence entre l'alimentation d'hiver et celle d'été, il doit y en avoir également une entre l'alimentation de campagne et celle de garnison. On pourrait même assimiler l'alimentation d'hiver à celle du service de campagne et l'alimentation d'été à celle du service de garnison, en établissant deux catégories de rations :

La *ration forte* pour le premier cas.

La *ration faible* pour le second cas.

Il est à remarquer que la plupart de nos services étant très chargés, cette dernière sera moins fréquemment employée.

V

L'alimentation doit être *régulière.*

La régularité des repas est importante ; elle l'est surtout pour des hommes qui y sont habitués. Mais, si elle est facile en garnison, il n'en est pas de même en campagne, alors que les distributions peuvent faire défaut et qu'on est exposé à l'imprévu.

Il s'agit donc de chercher à procurer, autant que possible, cette régularité, afin que le soldat ait un repas le matin, avant de partir, un second repas au milieu du jour et un troisième repas le soir, et que, dans toutes les situations, son alimentation soit assurée.

Pour cela, les trois conditions suivantes sont nécessaires :

1° Obtenir une cuisson prompte des aliments.

2° Avoir un matériel de cuisine portatif.

3° Posséder toujours une réserve d'aliments.

Notre système actuel ne remplit aucune de ces conditions.

Nos *marmites* sont d'un transport difficile, et la *cuisson* dure de 3 à 4 heures, ce qui est inadmissible. Il est à désirer que les expériences qui se sont faites et qui se continueront au prochain rassemblement de troupes, engagent nos autorités à adopter pour l'armée une *marmite portative*, procurant une cuisson prompte. — De plus, il serait avantageux que les gamelles individuelles fussent en fer battu, afin que, cas échéant, elles pussent tenir au feu.

Quant à la *réserve d'aliments*, elle est prévue par le projet d'organisation militaire. Outre celle contenue dans la première partie du

train d'approvisionnement, il y a la réserve confiée aux équipages de la troupe et que nous appellerions : *première réserve;* puis, les vivres de réserve, portés par le soldat lui-même (outre sa ration de pain) et qu'on pourrait désigner comme *réserve extrême*. Le rapport, qui traite ce sujet, diffère du projet d'organisation relativement à la composition de ces réserves, que ce dernier indique comme devant être de même nature. Il serait préférable, semble-t-il, que la *première réserve*, accompagnant la troupe, fût composée d'aliments se conservant bien, tels que fromage, légumes en boîtes, lait condensé, café grillé et sel, ainsi que de la ration de pain du jour suivant ; tandis que la *réserve extrême*, dont il ne serait fait usage qu'à la dernière extrémité et serait portée dans le sac du soldat, pourrait être composée seulement d'extrait de viande, de sel et de café moulu, renfermés dans de petites boîtes de ferblanc, tenant peu de place (ou bien encore d'un aliment dans le genre de la saucisse aux pois des Allemands). Ceci suppose, naturellement, la troupe pourvue d'un ustensile de cuisson portatif.

VI

Le sixième caractère d'une bonne alimentation est que la *nourriture délivrée soit de bonne qualité.*

Le pain et la viande étant à la base de l'alimentation de nos troupes, il importe qu'ils soient de qualité irréprochable.

Or, on se plaint parfois que notre pain de munition n'est pas assez cuit, qu'il a trop de mie, qu'il contient trop d'eau, que, par conséquent, il se moisit avec facilité. On se plaint souvent aussi de la qualité de la viande.

Le mal semble provenir du système, si défectueux, des *soumissions*, que le projet d'organisation militaire sacrifie, du reste et remplace par les compagnies d'administration.

Relativement au *pain*, il pourrait être remédié en partie aux inconvénients signalés, en faisant de petites miches à la ration, qui seraient délivrées chaque jour fraîches à la première réserve et remises aux hommes le lendemain.

La *qualité des boissons* est aussi très importante. — La distribution régulière d'une *boisson*, fournie par l'administration, offrirait une garantie de qualité bien autrement sérieuse que ce qu'on peut obtenir des cantiniers, qui suivent la troupe et qu'on ne peut jamais surveiller d'assez près.

Enfin, la *bonne cuisson* de l'ordinaire est aussi un point qui doit être pris en sérieuse considération. Plusieurs rapports insistent sur l'opportunité qu'il y aurait à désigner, dans chaque compagnie, un *chef de cuisine spécial* pour chaque service. Ils demandent également un *manuel* indiquant la force nutritive des divers aliments, la manière de les apprêter et de les varier ; ils désireraient une instruction spéciale de ce sujet dans nos écoles militaires.

CONCLUSIONS.

En réponse à la question posée, un des rapports conclut d'une manière générale, comme suit : *La meilleure alimentation de nos troupes, dans les diverses saisons, sera celle qui, composée d'aliments de bonne qualité et appropriée aux circonstances climatériques, sera*

proportionnée aux charges imposées et se rapprochera le plus de la nourriture de la vie civile, ce qui peut être obtenu par une quantité suffisante, par la variété et la régularité.

De cette conclusion générale et des points soulevés dans le cours de cette analyse, il ressort également les conclusions suivantes :

1° *L'alimentation réglementaire actuelle est insuffisante.*

2° *Elle doit être appropriée aux saisons et au travail imposé; à cet effet, il devrait être établi deux genres de rations :*

La ration forte.

La ration faible.

3° *L'alimentation doit être augmentée et cette augmentation porter essentiellement :*

a) *Sur la viande, dont la ration forte pourrait être fixée à 500 grammes (16 onces) et la faible, à 375 grammes (12 onces);*

b) *Sur les graisses (lard, saindoux) et les fécules, surtout en hiver;*

c) *Sur les légumes.*

Il devrait être ajouté, en outre réglementairement :

d) *Une ration de chocolat ou de café, avec du lait si possible, plus une distribution régulière d'une boisson tonique.*

4° *Il est nécessaire de pourvoir la troupe d'un matériel de cuisine portatif, à cuisson prompte, ainsi que d'une réserve d'aliments.*

Le rapporteur : E. MURET, major d'infanterie.

TIRAILLEURS ET LIGNE DE COLONNES.

L'article qu'on va lire est détaché des *Petites opérations de la guerre*, de M. le capitaine Barthélemy (*). La *Revue militaire* a précédemment rendu compte sommairement des huit premiers fascicules du *Cours d'art militaire*, publié par le même auteur sous les auspices de la réunion des officiers, en annonçant l'intention de revenir plus en détail sur cet ouvrage quand il serait terminé. Les *Petites opérations de la guerre* forment un volume à part, extrait du *Cours d'art militaire;* et ce volume doit être complété prochainement par un recueil d'exemples historiques destinés à servir d'application aux principes tactiques posés dans la première partie.

Nous aurons donc à revenir encore sur le *Cours d'art militaire*, dont le succès s'accentue à mesure que l'auteur avance dans son ouvrage.

L'auteur des *Petites opérations de la guerre* n'a pas la prétention de produire un cours de doctrine complet; il s'adresse aux commençants et leur expose les principes généraux applicables aux cas ordinaires de la guerre. Il s'écarte du système de tactique positive préconisé dernièrement par M. le général Lewal, et sans chercher à se faire remarquer par l'exposition d'une doctrine originale, il s'est pénétré des principes admis par les maîtres dans l'art de la guerre et applique avec clarté les règles fondamentales de cette science à des circonstances diverses.

Les matières contenues dans ce volume sont rangées dans un ordre méthodique qui en rend la lecture attrayante et instructive; elles sont divivées en six titres, comprenant : la *tactique des petites unités;* les *propriétés tactiques du terrain;* les *petites unités tactiques en station, en marche, au combat* et *en détachement.* Chaque titre est suivi d'un bulletin bibliographique, soigneusement rédigé, renvoyant le lecteur aux ouvrages spéciaux, avec l'indication précise des chapitres à consulter.

(*) *Petites opérations de la guerre*, par H. Barthélemy, capitaine au 84e régiment d'infanterie, professeur à l'Ecole militaire de St-Cyr. Paris, Delagrave 1875. Un vol. in-8°, prix 6 fr.