Bulletin des

LOGISTICIENS

VOLUME 9, PUBLICATION #2

JUIN 2019

Logisticien de l'année

Par: Intégrateur du Service royal de la logistique du Canada

Le prix du logisticien de l'année a été créé en conjonction avec nos activités du 50ième anniversaire. Le but du prix est de reconnaître le militaire du rang subalterne et l'officier junior du Service royal de la logistique du Canada qui a le plus fait preuve de professionnalisme, d'intégrité, et de dévouement exemplaire dans la prestation de services logistiques aux Forces armées canadiennes.

Capt Tyler Allan, officier de logistique au 2e bataillon des Service à Petawawa, est le premier récipiendaire et s'est vu présenté le prix par le BGen Quinn le 17 avril à Ottawa.

Sur le certificat nous pouvons lire:

Au cours de la dernière année, le capitaine Allan a travaillé sans relâche en support aux opérations dans un environnement multinational. Son leadership inébranlable et son engagement exceptionnel ont été le moteur du soutien d'opérations diverses dans les pays baltes et de l'identification et de l'exploitation d'opportunités d'interopérabilité multinationales. Le capitaine Allan incarne toutes les qualités d'un logisticien exceptionnel - professionnalisme, dévouement, innovation et leadership – il est par conséquent reconnu comme étant le logisticien de l'année 2018.
Servitium Nulli Secondus / Service à nul autre pareil

Le prix a été créé par le Capt(C) G.D. Thompson de D Log M, qui est aussi l'artisan derrière GDT Custom Woodcraft.

https://www.facebook.com/GDTWoodcraft/

La prochaine photo nous permet d'observer le trophée de près. On peut remarquer qu'il n'est pas parfait. Il y a des trous de vis et de clous ainsi des marques et des taches. Ces imperfections indiquent que le bois avait une autre utilité auparavant. Il convient que ces marques d'une vie passée apparaissent sur ce trophée du Service royal de la logistique du Canada, car elles sont toutes

(suite à la page 2)

(suite de la page 1)

des marques de service logistique.

La partie principale est fabriquée à partir d'érable à sucre provenant d'une érablière. Les trous où les chalumeaux étaient enfoncés dans les arbres afin de recueillir la sève, ainsi que les taches de cette sève, sont très visibles. Il est difficile de penser à un symbole plus Canadien qu'un érable utilisé pour la production de sirop. Le bois qui contient les jetons d'occupations du Service et qui remplit les «maillons de chaîne emboîtés» de l'emblème du Service de la Logistique est fabriqué à partir d'un bois mou non identifié (bien que probablement du pin) récupéré sur des palettes utilisées pour expédier les meubles et les effets d'un membre du Service revenant au pays suite à une mutation à l'étranger.

Le bois foncé représentant les maillons de chaînes emboîté a aussi une histoire intéressante. Le système de canon de 3 pouces de calibre 70 sur les navires RESTIGOUCHE et MACKENZIE a été conçu et fabriqué en Grande-Bretagne, à une époque où le Royaume-Uni possédait encore un nombre important de territoires à l'étranger. Nous suspectons que certaines des munitions achetées par le Canada furent emballées dans un ancien territoire Britannique en Extrême-Orient, où les bois durs se trouvent en plus grandes quantités que l'épinette habituellement utilisée pour emballer les munitions au Canada. Lorsque les canons de 3 pouces de calibre 70 ont été retirés du service au tournant du siècle, les munitions restantes ont été démilitarisées. Au moment de briser les boîtes, il a été découvert que sous les épaisses couches de peinture, un certain nombre de boîtes étaient construites de bois exotiques, comme de l'acajou, utilisé pour la fabrication des "maillons de chaîne emboîtés".

Espérons que le bois recyclé utilisé pour la fabrication de ce trophée continuera à répondre aux besoins des logisticiens tout comme ils l'ont fait dans le passé.

Dans ce numéro

Les occupations

Page 4 - Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve
Par Capt Seymour, Strat J4 Food Svcs 3-2 & MWO Joly, 5 CMBG, HQ & Sigs Sqn

Page 10 - Calibre .50 : réparation, transport par voies aériennes, dédouanement diplomatique et livraison aux Bermudes en 48 heures
Par Capt Alister Lombardo, CO QG FCA, 5 GOMA

Page 11 - Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE
Par Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

Page 16 - Nourrir le feu - La 22e Escadre North Bay appuie le ministère des Richesses naturelles et des Forêts
Par Sgt Eric Doxsee, Responsable de la Cuisine

Page 18 - Le dépôt à haut niveau de préparation participe à un exercice de réponse en cas de catastrophe
Par Lcol Gord Bennett, J4 - 1re Division du Canada

Page 21 - L'atelier annuel des carburants et lubrifiants
Par L'État-major interarmées stratégique J4 Carburants et Lubrifiants

Page 22 - Op PALACI: Gardiens du passage de l'hiver
Par Cpl M. Winkie - QG 1 RAC et BIE SVC

Page 23 - Tradition du dîner de Noël au Mali – Op PRÉSENCE
Par Adjum Karen Jones, COIC J4 Svc Alim 2

Page 25 - Les unités du GS à votre service
Par Adjum Mario Pelletier, chef des opérations, Services d'alimentation de la région de Montréal

Événements des Services de logistique des Forces canadiennes

Page 27 - 41ième Bonspiel annuel de la logistique de la région de l'ouest
Par Capt Gauzman Bontemps, 2 I/C, 3CDSG

Page 28 - Musée de la logistique des Forces canadiennes (MLFC) coordonne avec le 25 DAFC pour mettre l'accent sur son patrimoine
Par Dr Andrew Gregory, conservateur du Musée de la Logistique des Forces canadiennes

Page 29 - Programme de Bourse du Service royal de la logistique 2019

Page 30 - Demandes de Financement de SRLC

L'Adjuc du Service de la logistique

Page 31 - Le coin du chef
Par l'Adjuc P. Dufour

Contactez-nous: +Logistics Branch Secretariat@SJS LBI@Ottawa-Hull
Adress postale:
Secrétariat du Service de la logistique
10CBN, Édifice MGen George R Pearkes
Quartier général de la Défense nationale
Ottawa ON K1A 0K2

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

Photo gracieuseté de: Capt Seymour, ÉMIS J4 Strat Svc Alim 3-2

De G à D: Cpl Alarcon, Mat1 Hélie et Cplc Peyton lors de la première journée d'entraînement / d'essais

Par: Capt Seymour, ÉMIS J4 Strat Svc Alim 3-2 et Adjum Joly, QGET, 5CMB

Les cuisiniers des FAC font preuve d'un dévouement, d'un professionnalisme, de compétences culinaires et d'une expérience équivalant à des chefs civils, et parfois même la surpassant. Les cuisiniers des FAC travaillent sur des navires en mer, des sous-marins, à bord d'avions des FAC, en garnison et dans des bases, ainsi que lors d'opérations de déploiement utilisant des systèmes de cuisines mobile de campagne / VSE et RTC; ils sont toujours en train d'apprendre et d'améliorer leurs capacités opérationnelles. De plus, ils sont encouragés à tous les niveaux à participer à des compétitions nationales et internationales lorsque les opportunités se présentent.

Les compétitions culinaires reproduisent, autant que possible, les véritables défis de l'industrie. Ces opportunités permettent aux FAC de réinvestir dans la formation, le développement, le moral et le bien-être de la profession de cuisinier, tout en participant à des exercices internationaux de formation compétitifs qui se rapportent fortement aux valeurs fondamentales des FAC, à leurs opérations et à leurs capacités de génération de forces.

La 44^{ième} édition annuelle de cet exercice / compétition d'entraînement culinaire conjoint à Fort Lee, en Virginie, aux États-Unis, promettait d'être plus excitante et stimulante que jamais pour l'équipe culinaire des FAC 2019. Le concours d'arts culinaires de l'armée américaine est le plus important concours culinaire militaire reconnu en Amérique du Nord et se déroule depuis 1973. Il est sanctionné par la Fédération culinaire américaine (FCA), mettant en valeur les talents de chefs cuisiniers militaires du monde entier dans toutes les branches des forces armées.

Pour la saison de compétition 2019, les dates d'entraînement était du 3 au 10 mars 2019, à l'école des cuisiniers du Centre d'instruction de logistique des Forces canadiennes (CILFC), à Borden. Non, ce n'est pas une erreur; notre équipe ne disposait que de 7 jours pour parfaire

(suite à la page 5)

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

(suite de la page 4)

les compétences culinaires essentielles à la compétition sur cette scène internationale. De là, l'équipe s'es rendu à Fort Lee, en Virginie, du 10 au 15 mars, pour participer à la 44ième édition de la compétition contre les meilleurs chefs de l'armée américaine et de nos alliés.

Comment nos cuisiniers se qualifient?

La compétition culinaires en équipe des FAC commence au niveau local et les environnements examinent les aptitudes et compétences des cuisiniers travaillant dans leurs cuisines, cuisine sur véhicules spécialement équipés, remorques de cuisine mobiles et navires, sous-marins et avions. Les dossiers du candidat de chaque environnement sont examinés et un candidat principal et secondaire est sélectionné, ce qui leur donne le droit de lutter pour cette opportunité internationale au cours de l'année.

Directives de compétition

Afin de garantir que chaque environnement soit bien représenté, les Adjuc et PM 1 des commandements des éléments ont été informés que les concurrents nommés doivent répondre à des critères spécifiques:

1) Démontrer des habiletés et des compétences culinaires poussées;

2) Adhérer et suivre les directives établies de la compétition;

3) Travailler en équipe dans un environnement d'équipe;

4) Avoir une évaluation F.O.R.C.E. valide;

5) N'avoir aucune accusation administrative ou punitive en instance;

6) Respecter les normes de conservation de l'universalité du service;

7) Être professionnel et capable de représenter les FAC, leur environnement et leur métier, sur la scène internationale.

L'arrivée à Fort Lee était enivrante, un mélange d'excitation et d'appréhension. Les horaires de la compétition étaient serrés et rigoureux: Préparez, cuisinez et servez 10 portions du menu de chaque service (4 portions pour les juges, 1 pour affichage et critique et 5 pour le service en assiette) dans un délai de 40 minutes, soit environ 10 minutes par service.

L'équipe sélectionnée, composée du Cpl Miguel Alarcon et du Mat1 Maxime Hélie, a participé au concours International Boîte Mystère le 14 mars 2019. La boîte noire se composait de: lapin entier, épaule de porc, truite arc-en-ciel fraîche, huîtres crues, bacon, baies noires, marrons, rhubarbe, racine de bardane, mélasse, riz noir, poire japonaise et diverses herbes fraîches.

(suite à la page 6)

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

(suite de la page 5)

Avec ces ingrédients, l'équipe culinaire de la CAF a créé un menu succulent et séduisant composé de;

Soupe

Velouté de pannais et racine de bardane
avec riz noir soufflé

Entrée

Truite arc-en-ciel et huîtres sur un lit
de légumes brunoises crémeux

Plat principale;

Ballantine de lapin farcie aux marrons
et au porc, garni de bacon

**

Tortellini farcis aux champignons
Shiitakes
Macédoine de légumes marinés
Champignons pochés au
jus de beurre noir

Dessert

Poire japonaise pochée au jus de vin
rouge
Crème fouettée au fromage de chèvre
Garnii d'un biscuit à la pistache et de
coullis de mange

L'équipe des FAC, composée du Cpl Miguel Alarcon de la 19ième Escadre Comox, et du Mat1 Maxime Helie du NCSM Ville De Québec, ont remporté la médaille d'or lors du concours de la Boîte Mystère. Le Brigadier-général Douglas McBride, Quartiers-maîtres Général, Roland Schaeffer, juge en chef de la Fédération culinaire américaine, et le Sergent-major Eric Vidal, du commandement des quartiers-maîtres, on présenté la médaille d'or aux gagnants lors de la cérémonie de remise des prix le 15 mars 2019. Notre équipe culinaire des FAC a fait un travail extraordinaire en remportant l'or. Le dévouement, l'énergie, l'enthousiasme et les compétences culinaires de toute l'équipe ont été exemplaires. Ils sont une grande source de fierté pour les FAC, leur élément, les services d'alimentation et le métier de cuisiner. Bravo Zulu et bien joué.

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

Forces armées canadiennes

Équipe culinaire 2019

Équipe culinaire des FAC 2019: (Il manque l'entraîneur de l'équipe, le Cpl Jordan Hoare de CANSOFCOM, Petawawa, vainqueur de la médaille d'argent de la compétition en 2018)

Adjum Eric Joly, FAC EAECC- Responsable d'équipe

Cpl Miguel Alarcon

Cplc Aaron Peyton

Mat1 Maxime Hélie

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

Le Mat1 Hélie prépare une entrée.

Le Cpl Alarcon prépare le lapin.

Toutes les photos ci-dessus sont une gracieuseté de:
Dani Johnson - Affaires publiques du Commandement du soutien des forces combinées

G à D: Le Mat1 Hélie et le Cpl Alarcon, nettoient et préparent les palourdes pour leur menu.

Les Gladiateurs de l'arène culinaire mettent leurs compétences à l'épreuve

Photo gracieuseté de: Dani Johnson - Affaires publiques du Commandement du soutien des forces combinées

Les juges de la Fédération culinaire américaine dégustent un plat contemporain.

Photo gracieuseté de: Dani Johnson - Affaires publiques du Commandement du soutien des forces combinées

G à D: Le Brigadier général Douglas McBride, quartier-général, juge en chef de la Fédération culinaire américaine, Roland Schaeffer, Cpl Alarcon, Mat1 Hélie et SMR du commandement de quartier-maître, Eric Vidal

Calibre .50 : réparation, transport par voies aériennes, dédouanement diplomatique et livraison aux Bermudes en 48 heures

Par: LCdr Alister Lombardo,
CO QG FCA, 5 GOMA

En fin d'après-midi, vendredi le 1er février, un appel a été reçu d'un port de la marine sous le soleil des Bermudes. Le NCSM KINGSTON effectuait un arrêt en route vers la côte ouest de l'Afrique pour l'OP PROJECTION et a informé Groupe des opérations maritimes (GOM) 5, situé à Halifax, qu'il avait besoin de toute urgence de deux mitrailleuses de calibre .50. Les armes devaient être à bord du NCSM KINGSTON avant le départ, le lundi 4 février au matin. Après avoir appris la nouvelle, les professionnels de la logistique se sont mis au travail. La magie de la logistique s'est effectuée, et les armes de remplacement qui devaient d'abord être retirées d'un navire actuellement dans le port d'Halifax et se sont retrouvées entre les mains de l'équipage du NCSM KINGSTON en seulement 48 heures. Compte tenu des étapes à franchir, du nombre de personnes impliquées et des difficultés rencontrées pour transporter des armes militaires au-delà des frontières internationales, il s'agissait vraiment d'une démonstration d'excellence en matière d'exécution.

Tous les logisticiens impliqués ont vraiment respecté la devise des logisticiens du *service à nul autre pareil*!

En tant que commandant du QG de GOM 5, je tiens à dire un grand merci et Bravo Zulu aux Logisticiens suivants:

M1 Hatton: FLTCANANT, GOM 5 Appro
PM2 Adshade: FMAR(A) N4
Adjum Quade: FMAR(A) N4
Cpl Charette: Logistique de la base, Halifax
Frank Pottie: Logistique de la base, Halifax
Adjum Cordick: COIC J4 Mouv
Lt(v) Blaquiere: CI FLS, OP PROJECTION

Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE

Photo gracieuseté de: Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

Par: Adj. R.G. Hillier,
Chef cuisinier ESN Roto 10

Aménagement temporaire de services d'alimentation

L'élément de soutien national (ESN) a établi une installation d'alimentation temporaire du 1er au 3 août afin de permettre la fermeture de la salle à manger du pays hôte, en vue d'un assainissement complet, du contrôle annuel de l'inventaire, et de rénovations de l'équipement.

Avec l'aide de tous les éléments déployés au soin du « eFP », y compris leurs pays d'origine, les services d'alimentation ont été en mesure d'installer, de faire fonctionner et de démonter les ressources nécessaires pour nourrir six des neuf pays logés au Camp Adazi. En outre, le contingent polonais a fourni deux cuisiniers et un camion de transport pour appuyer cette tâche. Les services d'alimentation ont servi plus de 1800 repas frais par jour (déjeuner et souper) à l'aide de deux véhicules de cuisine spécialement équipés, de quatre cuisines mobiles de campagne et d'un personnel limité, ce qui a permis au GT du eFP de maintenir le rythme des entraînements essentiels.

Les pays d'origine ont bénéficié de l'expérience, car cela leur a permis d'observer les pratiques des cuisiniers canadiens lorsqu'ils fournissent des repas frais à partir de cuisines mobiles de campagne, tout en respectant les normes régissant les services d'alimentation de l'OTAN. Les services d'alimentation ont reçu des félicitations de tous les convives pour la qualité supérieure de la nourriture et son service attentionné.

Enfin, la fermeture a permis aux services d'alimentation de l'ESN de mettre à l'épreuve tout l'équipement et le matériel pour veiller à ce que les cuisines de campagne soient déployables. Après un travail acharné et quelques difficultés, l'installation a démontré qu'elle était capable de nourrir plus de 900 militaires pendant de brèves périodes.

Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE

Photo gracieuseté de: Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

Par: Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

Les cuisiniers de l'ESN nourrissent le GT multinational au sein de la mission « eFP » et ses ESN

Pendant la roto 10, les cuisiniers de l'ESN étaient chargés de nourrir le GT et les ESN de neuf pays. Les militaires ont pris leurs repas dans la salle à manger, et ont reçu des repas dans des contenants thermos et des boîtes-repas, au besoin. Du mois de juillet au 13 novembre 2018, les repas suivants ont été servis ou fournis:

Repas en salle à manger

Déjeuner	186 456
Dîner	199 725
Souper	192 239

Repas en contenants thermos

Déjeuner	6 893
Dîner	9 318
Souper	9 938
Barbecue	1 427

Boîtes repas

Déjeuner	527
Dîner	3 420
Souper	437

Nombre total de repas = 610 380

NSE

Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE

Photo gracieuseté de: Adj. R.G. Hillier,
Chef cuisinier ESN Roto 10

Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE

Photo gracieuseté de: Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

G à D: Cpl Courchesne, Sgt Thorne

Par: WO R.G. Hillier, NSE KO Roto 10

Les cuisiniers canadiens de l'ESN au Salon de l'alimentation de Riga 2018

Du 5 au 8 septembre 2018, le Sgt Thorne et le Cpl Courchesne ont été invités par l'ambassade de la Lettonie à participer à la 23ième édition du salon de l'alimentation de Riga. Ce n'est que la deuxième fois que des membres des Forces armées canadiennes participent au salon de l'alimentation, qui est ouvert aux entreprises et aux fournisseurs du monde entier pour démontrer leur savoir-faire.

Le Sgt Thorne et le Cpl Courchesne ont reçu des produits canadiens fournis par des entreprises canadiennes. Ceux-ci comprenaient du saumon de l'Atlantique, du sébaste de l'Atlantique, du sirop d'érable du Québec, et des frites McCain, pour n'en nommer que quelques-uns. En utilisant ces produits, ils ont préparé du saumon caramélisé à l'érable avec sauce chili au vin rouge, du sébaste atlantique avec sauce au raifort, aux câpres et au vin blanc, ainsi que des crêpes maison avec fromage à la crème, framboises, bleuets et réduction de vin rouge et vin blanc.

Environ 40 000 personnes sont venues visiter le salon de l'alimentation chaque jour, soit un record depuis son lancement il y a 23 ans. Cette année, le Sgt Thorne et le Cpl Courchesne ont fait partie d'un groupe de professionnels qui ont fait du salon de l'alimentation de Riga un succès sans précédent. Leur participation au salon de l'alimentation de Riga a dépassé les attentes des organisateurs de l'ambassade canadienne.

Élément de Soutien National (ESN) du Canada – Roto 10, OP REASSURANCE

Photo gracieuseté de: Adj. R.G. Hillier, Chef cuisinier ESN Roto 10

Nourrir le feu: La 22ième Escadre North Bay appuie le ministère des Richesses naturelles et des Forêts

Photo gracieuseté de: Cpl Robert Ouellette, Département d'imagerie de la 22e Ere

Par: Sgt Eric Doxsee,
Responsable de la Cuisine

Le ministère des Richesses naturelles et des Forêts (MRNF) a contacté les services d'alimentation de la 22ième Escadre de North Bay en 2018 pour fournir des vivres à leur personnel de lutte contre les incendies au quartier général de North Bay. Le ministère de North Bay a soutenu les équipes de lutte contre les incendies qui contrôlaient la région de Temagami. Le MRN exploite trois camps de base situés dans la région du nord, où environ 500 pompiers actifs ou plus étaient en poste. Les incendies provinciaux de 2018 ont battu le record des 10 dernières années avec une moyenne de 124 incendies brûlant 33 395 hectares du paysage du nord de l'Ontario.

Ce niveau de combustion naturelle enregistré était bien supérieur à ce que les départements locaux du MRNF pouvaient contrôler. 735 pompiers du monde entier ont été envoyés par avion et répartis dans des camps situés dans le nord de l'Ontario. Les services d'alimentation de la 22ième Escadre ont rapidement mis en œuvre un plan visant à fournir 3 100 repas au quartier général local, qui s'est ensuite poursuivi sur une période de cinq semaines. Les services d'alimentation de la 22ième Escadre ainsi que la chaîne de commandement du génie de la logistique de l'escadre ont rencontré le QG du MRNF pour voir concrètement ce que nos efforts apporteraient.

Ils ont expliqué que la foudre a provoqué des centaines d'incendies dans la province à cause de la sécheresse.

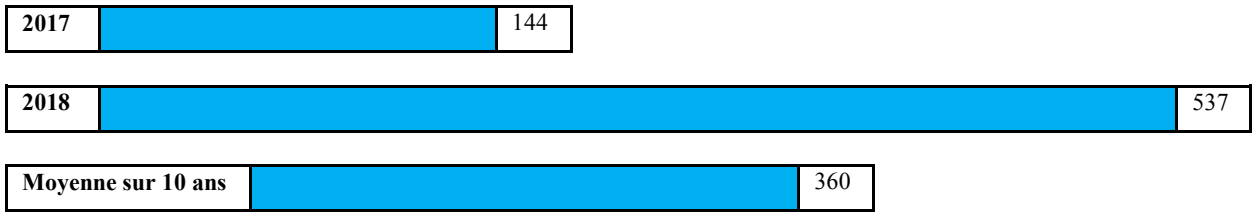
(suite à la page 17)

Nourrir le feu: La 22ième Escadre North Bay appuie le ministère des Richesses naturelles et des Forêts

(suite de la page 16)

Bien que leur temps de réponse ait été rapide, ils ont affirmé qu'ils n'auraient pas pu combattre le feu sans l'appui supplémentaire du bataillon de service local de North Bay. Le 33 Bon Svc a fourni des membres en attente de formation pour les aider à effectuer les tâches générales, la préparation des repas en contenant thermos et la livraison des vivres. De plus, afin de respecter leurs obligations de fournir le soutien institutionnel au personnel résident de la 22ième Escadre, les congés annuels d'été ont été annulés, afin de permettre aux cuisiniers militaires de se voir confier des tâches supplémentaires jusqu'à ce que les 124 feux de forêt soient efficacement atténués.

Diagramme à barres: Nombre d'incendies par année (valeurs en date de juillet 2018)



Le dépôt à haut niveau de préparation participe à un exercice de réponse en cas de catastrophe

Photo gracieuseté de: Personnel de haut niveau de préparation

Par: Lcol Gord Bennett
J4 - 1 Division du Canada

L'exercice READY RENAISSANCE est l'exercice annuel de réponse à une catastrophe qui a pour but d'entraîner et de tester les capacités du quartier-général de l'équipe d'intervention en cas de catastrophe (EICC) et de certains membres du département des affaires mondiales (Affaires mondiales Canada). Cette année, l'exercice s'est déroulé à la 19ième Escadre de Comox, mais aussi au dépôt à haut niveau de préparation situé à la 8ième Escadre de Trenton. Quelques années ont passé depuis le dernier déploiement de l'EICC et le dépôt a connu beaucoup de changements de personnel. La 1re Division du Canada a donc choisi de simuler la préparation du matériel au dépôt comme second groupe-cible à l'entraînement.

À la mi-février, une simulation d'un désastre avec un tremblement de terre suivi d'un tsunami a eu lieu. Par conséquent, le QG de l'EICC et du personnel clé des affaires mondiales ont été activés. Les procédures se sont alors enclenchées avec l'envoi d'ordres et les participants ont été déployés à la 19ième Escadre à Comox. L'exercice de cette année comportait un élément supplémentaire.

Contrairement à l'habitude, le dépôt a physiquement activé ses opérations et l'exercice ne se limitait pas seulement à des simulations par ordinateurs. Les membres du personnel ont dû sortir les équipements et le matériel des étagères et les préparer en temps réel selon la coordination effectuée avec l'EICC déployé à Comox. Une zone de préparation simulant un avion a été conçue dans l'entrepôt du dépôt et les participants devaient préparer les différentes palettes selon les demandes de l'EICC et simuler leur embarquement dans un avion.

La liste réelle de l'équipement fonctionnel disponible a été utilisée pour les besoins de la simulation. L'équipement qui était réellement inutilisable parce qu'il était en cours de réparation ou en panne était identifié

(suite à la page 19)

Le dépôt à haut niveau de préparation participe à un exercice de réponse en cas de catastrophe

(suite de la page 18)

comme tel, offrant ainsi un autre niveau de réalisme et ce, même si le taux de matériel non-utilisable était bas. Une fois l'heure de départ de l'avion passée, on mettait l'équipement en quarantaine pour simuler son expédition.

La mise en quarantaine de l'équipement expédié servait à éviter que l'EICC à Comox puisse faire des commandes irréalistes considérant l'inventaire épuisé. Le mouvement de l'équipement, l'élaboration de listes d'expédition et la préparation de palettes ont été fait afin de confirmer que l'équipe du dépôt avait les compétences et les outils appropriés pour répondre rapidement aux demandes de l'EICC, en temps réel, avec de vraies contraintes et délais.

Cette simulation a été réalisée à un coût minime, mais représentait une véritable opportunité pour le personnel du dépôt, qui pour la plupart, n'avait jamais participé à ce genre d'opération avec l'EICC. Passer d'un exercice théorique à un exercice pratique a permis d'augmenter le niveau de formation offert au personnel du dépôt, mais a aussi bénéficié au commandant de l'EICC, un officier de logistique, et à son personnel, qui a dû s'adapter aux contraintes reliés aux mouvements logistiques. L'annulation d'un vrai vol de passagers qui devait transporter des membres de l'EICC participant à l'exercice a ajouté au réalisme du scénario, et a nécessité un effort de coordination réel et supplémentaire.

Cette opportunité d'exercer le dépôt comme groupe-cible secondaire d'entraînement s'est avérée grandement utile, à peu de coûts. L'exercice a aussi permis de maintenir le niveau préparation élevé en vue de futures opérations internationales.

Photo gracieuseté de: Personnel du dépôt à haut niveau de préparation

Le dépôt à haut niveau de préparation participe à un exercice de réponse en cas de catastrophe

Leçons apprise pour les exercices futurs

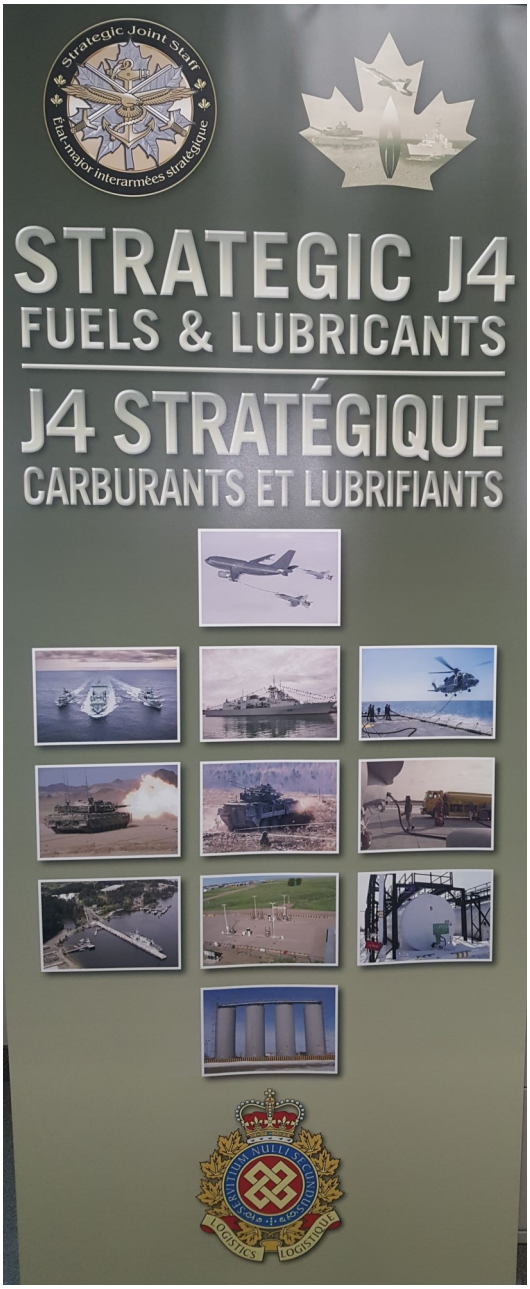
L'exercice physique du dépôt à haut niveau de préparation a permis de constater un certain nombre de leçons, qui normalement, n'auraient été apprises qu'au cours d'un déploiement réel. Celles-ci incluent :

1. Il est possible d'effectuer de l'entraînement à peu de coûts avec ce type d'exercice.
2. L'utilisation des messages de vol a permis de constater les délais réels générés par le mouvement.
3. L'utilisation des listes de matériel stocké à donné une opportunité de faire la planification basée sur ce qui était disponible en réalité, plutôt que de façon simulée. L'exercice a permis de valider les quantités entreposées comparativement aux besoins.
4. Bien que certain matériel soit pré-emballé et prêt pour l'embarquement, il est important d'être en mesure de le modifier selon les besoins.
5. Les temps nécessaires pour la coordination et le chargement ont été identifiés de manière réaliste, recréant des conditions de travail réalistes.

Les membres du dépôt à haut niveau de préparation préparent les charges de l'aéronef pour simuler un déploiement de l'EICC. Cet entraînement avait pour but d'assurer que l'EICC avait les compétences et le matériel appropriés pour lancer une mission dans les délais et avec les avions disponibles pendant le scénario.

Photo gracieuseté de: Personnel du dépôt à haut niveau de préparation

L'atelier annuel des carburants et lubrifiants



L'édition 2019 de l'atelier annuel des carburants et lubrifiants, organisé par l'État-major interarmées stratégique J4 Carburants et Lubrifiants, se tiendra du 29 à 30 octobre 2019 à la BFC Petawawa. Cet atelier, d'une durée de deux jours, présentera des séances d'information des organisations clées qui sont impliquées dans le domaine des carburants et lubrifiants. Il y aura aussi une visite de l'installation de carburant d'aviation en vrac de la base, ainsi que les sections de ravitaillement de la base. La participation à cet atelier se fera aux frais des unités qui fourniront des participants, et les réservations de quartiers et rations à la BFC Petawawa seront effectuées par les participants ou par leur SR respectives. Pour enregistrement à l'atelier, veuillez contacter Major Christine Kiryk, ÉMIS J4 C&L, christine.kiryk@forces.gc.ca par courriel avec les détails suivants : division, # unité, rang, nom de famille, prénom et position.

Veuillez noter qu'il y a deux **cours obligatoires** requis pour être employés dans une installation de carburant en vrac. Le cours **d'opérateur d'installation de carburant en vrac** (AIUI) est constitué en 2 parties, la première est un cours à distance sur le Réseau d'apprentissage de la Défense (RAD) et la deuxième partie est la formation en cours d'emploi (FCE) d'une durée de trois mois. Le contenu de cours est présentement en cours de révision et sera enseigné en automne 2019. Le second cours, **Superviseur des installations de carburant en vrac** (AJAD) est obligatoire pour les responsables et les commandants en second des installations de carburant quel que soit votre statut, militaire ou civil. La première révision du cours de superviseur de carburant a été faite du 15 au 31 mai 2018 et le deuxième cours est prévu pour être enseigné en juin 2019.

Pour toutes questions concernant la formation en C&L, veuillez contacter contacter l'Adjum Tim Lidster, ÉMIS J4 C&L au 613-971-6552.

Op PALACI, Gardiens du passage de l'hiver

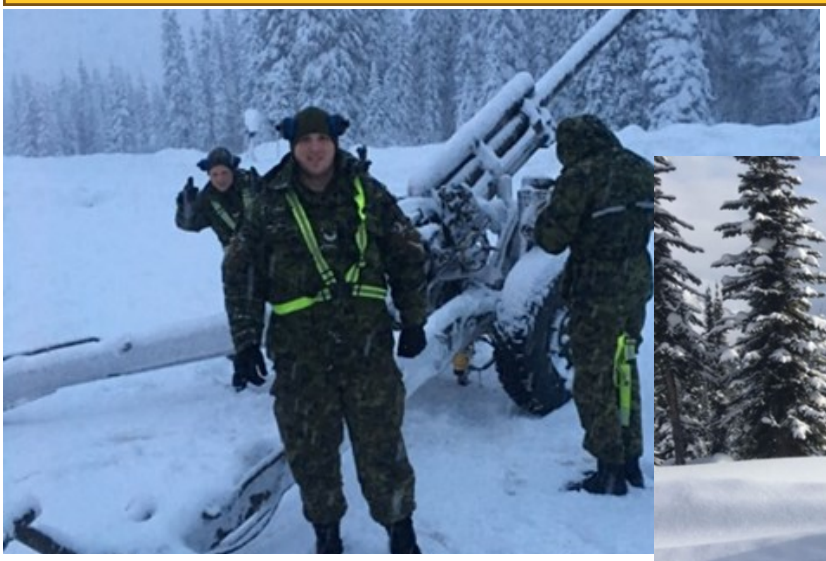


Photo gracieuseté de : Cpl M. Winkie-QG 1 RAC et Bie Svc

Par: Cpl M. Winkie
QG 1 RAC et Bie Svc

L'opération PALACI a lieu chaque année dans le parc national des Glaciers, en Colombie-Britannique. Sa mission consiste à aider Parcs Canada à utiliser des moyens sûrs pour déclencher des avalanches de manière contrôlée. Les militaires doivent s'assurer que les 40 km de la route transcanadienne et de la ligne de chemin de fer du Canadien Pacifique demeurent ouverts et à l'abri des avalanches. Jusqu'à 4000 véhicules et 40 trains empruntent chaque jour cette portion de l'autoroute, qui traverse le col Rogers. La fermeture de ce corridor routier a une répercussion considérable sur l'économie canadienne.

Cette année encore, les membres du 1 RCHA ont reçu le mandat d'aider Parcs Canada à garder l'autoroute ouverte. Cette opération, menée de novembre à avril, est divisée en deux rotations de trois mois auxquelles participent des membres de la Force régulière et de la Réserve. L'équipe de 17 membres compte 2 dét d'artilleurs qui utilisent l'obusier C3 de 105 mm et un cuisinier. Lorsqu'ils sont appelés à tirer, les artilleurs s'installent dans l'une des positions de tir dispersées dans le parc. Ils ciblent des endroits déterminés par l'équipe des prévisions d'avalanche de Parcs Canada.

L'Op PALACI constitue une occasion unique très enrichissante pour les cuisiniers qui appuient l'opération. Un cuisinier à lui seul doit cuisiner trois repas par jour, établir les menus de la semaine en respectant le budget et effectuer les achats dans les magasins situés près de Revelstoke. De plus, le cuisinier doit livrer les repas dans les positions de tir en mouvement afin que les artilleurs soient nourris convenablement pour accomplir leurs tâches efficacement.

Dans le cadre de l'Op PALACI, le cuisinier détient l'important mandat de maintenir le moral des troupes. C'est d'autant plus vrai lorsque les opérations font en sorte que les militaires sont séparés de leurs êtres chers durant les Fêtes. Cela peut être très simple : préparer un repas demandé, commander les ingrédients afin que les militaires puissent faire des recettes familiales sous supervision, distribuer des gâteries pour les anniversaires et cuisiner des repas traditionnels pour des fêtes ou des célébrations comme Noël, le jour de l'An, ou la Sainte Barbe. *(Note de l'éditeur: Sainte Barbe est la sainte patronne des artilleurs.)*

Durant la journée, il y a toujours du temps pour admirer les magnifiques paysages en pratiquant la glissade sur tube et en tirant la corde des canons avec les artilleurs.

Tradition du dîner de Noël au Mali – Op PRÉSENCE

Photo gracieuseté du: Maj Whiting, COIC J4 Svc Alim

G à D: Cplc Guay, Adj Ross, Cpl Melancon, Cpl Dupont, Cpl Dani-Lemay

Par: Adjum Karen Jones, COIC J4 Svc Alim 2

Nous attendons toujours avec impatience l'arrivée de Noël, où nous mettons de côté nos routines habituelles et profitons de l'esprit des fêtes. Bien que les origines de la coutume ne puissent pas être attribuées à un événement ou à une période spécifique, cela est devenu une pratique «normale» datant du 18ième siècle. Cette tradition a été illustrée par divers dirigeants nationaux à travers l'histoire, tels que Sir Robert Laird Borden et Sir Winston Churchill, et elle se retrouve dans les archives du ministère de la Défense nationale. Le temps change tout, mais est-ce que ça change véritablement? Lors de la première guerre mondiale: la trêve de Noël de 1914; Plus d'un siècle plus tard, à l'heure du nouveau millénaire, la «normalité» n'était devenu qu'un concept vague pour les civils et les militaires.

Les fêtes revêtent une signification encore plus grande pendant cette période, car chacun attend avec impatience la familiarité de la saison des fêtes, d'être en famille et de partager la camaraderie qui va avec. Les soldats sont les plus affectés par l'absence de ces traditions lorsqu'ils sont déployés dans les coins les plus éloignés du monde, et certains d'entre eux n'ont jamais été éloignés de leurs proches durant cette période de l'année avant leur déploiement. Chaque unité militaire fait ce qu'elle peut pour faire honneur à la saison. En novembre 2018, le chef d'état-major de la défense (CEMD) a ordonné au COIC de donner un dîner de Noël à 300 membres des FAC en appui à l'opération de la Mission multidimensionnelle intégrée des Nations Unies pour la stabilisation au Mali (MINUSMA), qui coïnciderait avec la visite au Mali du Premier ministre du Canada et du ministre de la Défense nationale.

Initialement, sous le sceau de la confidentialité, l'équipe du COIC a travaillé

(suite à la page 24)

Tradition du dîner de Noël au Mali – Op PRÉSENCE

(suite de la page 23)

sans relâche pour coordonner toutes les composantes nécessaires à la réalisation de cet objectif. L'Armée canadienne faisait partie intégrante de ces nombreuses composantes: la 2ième Division du Canada fournissait l'équipe d'appui aux cuisiniers, tandis que la section des services d'alimentation du 2ième Bataillon des services de la 4ième Division du Canada préparait et fournissait la cuisine sur véhicule spécialement équipé (VSE) nécessaire pour appuyer cette activité. De plus, l'ARC, par sa 8ième Escadre des services d'alimentation de Trenton (Adj Hunter,) a fourni la nourriture et l'a préparée pour ce long voyage en Afrique. À l'arrivée des aliments en théâtre, l'équipe culinaire a travaillé sans relâche pour organiser un dîner de Noël traditionnel le 22 décembre. Les cuisiniers du 5 GBMC, qui ont travaillé de façon volontaire pendant les vacances, ont joué un rôle essentiel dans le succès de cette tâche extraordinaire: Adj Ross; Cplc Guay; Cpl Melançon; Cpl Dani -Lemay (du 3R22eR); et Cpl Dupont (5e Amb de Campagne). Fidèle à la tradition, le dîner a été servi par les officiers et sous-officiers supérieurs de l'Op PRÉSENCE.

Le Premier ministre Trudeau, le ministre et le CÉMD ont également participé aux activités de service, tout en ajoutant à l'atmosphère de fête. De nombreux membres du personnel ont fait remarquer que c'était le meilleur repas qu'ils avaient eut lors de leur déploiement au Mali. Ce compliment visait à remercier les nombreuses personnes ayant contribué à la réussite de cette entreprise. C'était un effort collectif formidable à l'échelle des FAC, qui témoignait du dévouement et de la solidarité afin de promouvoir le moral des troupes en préservant la tradition du dîner de Noël, tant au pays qu'à l'étranger.

Les unités du GS à votre service

Crédit de photo: Adjum Pelletier

G à D: André Dextradeur, cuisinier, superviseur de quart et Adjum Mario Pelletier, chef des opérations, Services d'alimentation de la région de Montréal

Par: Adjum Mario Pelletier, chef des opérations, Services d'alimentation de la région de Montréal

Les services de l'Alimentation de la région Montréal relèvent des services au Personnel du Groupe de soutien de la 2ième Division du Canada. Il compte 70 employés civils et 25 militaires, en plus d'une cinquantaine d'employés contractuels. À la Garnison de Saint-Jean, l'équipe est responsable de nourrir les clients de l'École de leadership et des recrues des Forces canadiennes et ceux du Détachement Saint-Jean de l'École de langues des Forces canadiennes, ce qui signifie plus de 5 500 repas par jours. Au centre d'entraînement de Farnham, une équipe de trois militaires et d'une quinzaine d'employés contractuels s'affaire à nourrir les recrues en entraînement ainsi que des unités de la réserve et des cadets de la région allant jusqu'à 500 personnes par repas.

À la Garnison Saint-Jean, le service Alimentaire termine une autre phase cruciale de rénovations majeures avec le rajeunissement de l'équipement de production. Après trois ans de réfections au cœur de la cuisine, c'est-à-dire les rénovations de salle de service, de la salle à vaisselle ainsi que de tous les endroits d'entreposage y compris les réfrigérateurs, il était temps de s'occuper de l'équipement de production.

En décembre 2017, le remplacement de tout l'équipement central de la cuisine a débuté en collaboration avec l'Unité des opérations immobilières (Québec) – Détachement Saint-Jean. L'objectif était de remplacer l'équipement vieillissant et ceux qui ne satisfaisant plus aux besoins d'aujourd'hui. Il s'agissait d'un projet de plus de 4,5 M$.

Le projet représentait un certain casse-tête et a nécessité de multiples réorganisations durant les 12 mois de travaux. Il a fallu planifier sept phases de changements d'équipements afin de pouvoir continuer à desservir tous les clients et ce, peu importe les imprévus rencontrés. La tâche n'a pas été toujours facile et elle a été accomplie avec brio par tous les employés. Grâce à leurs efforts et leur collaboration, l'accent a été mis sur le service à la clientèle afin que les usagers ne perçoivent aucun changement majeur.

Grâce au remplacement de l'équipement et à la réfection des aires de travail, les employés profitent maintenant

(suite à la page 26)

Les unités du GS à votre service

(suite de la page 25)

d'espaces de travail plus ergonomiques. De plus, le nouvel équipement leur permet aussi d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson et de présentation pour plusieurs repas. Les employés ont grandement apprécié le changement, ce qui contribue à augmenter le moral de tous.

Adjudant-maître Mario Pelletier

Responsable des opérations, Services d'alimentation de la région Montréal

Mon implication dans le projet des rénovations :

J'ai participé à l'identification des énoncés de besoin avec l'Unité des opérations immobilières (Québec), à l'identification des articles à remplacer, à la sélection des nouveaux équipements avec l'aide de l'analyste des services alimentaire – équipement et installations J4 Stratégique, M. Louis Duchesne et, surtout, à la planification des différentes phases des travaux. Il fallait s'assurer que les cuisiniers aient toujours l'équipement nécessaire afin de produire plus de 5 000 repas par jour, et ce, à l'insu de la clientèle.

André Dextradeur

Cuisinier, Chef de quart, Garnison Saint-Jean

Mon implication dans le projet des renovations :

Avec l'implication et le professionnalisme de tous et chacun, nous avons réussi à améliorer l'emplacement des équipements pour permettre une meilleure utilisation afin d'être plus efficient. Mon expérience et mes connaissances quant à la mission du service de l'Alimentation de la Garnison de Saint-Jean m'ont été très utiles pour maintenir un haut standard et continuer à présenter des choix santé à nos nombreux clients, malgré le mouvement des équipements.

41ième Bonspiel annuel de la logistique de la région de l'ouest

La division qui a été remportée par l'équipe du 7 DAFC.

G à D : Adjuc à la retraite Bob Daly, Adjuc à la retraite Lionel Foote, Commandant du groupe de soutien de la 3ième Division du Canada Lcol Jennifer Parker et l'adjuc Don Cormier du 7ième dépôt d'approvisionnement des Forces canadiennes.

Par: Capt Guzman Bontemps, 2 I/C, 3 CDSG

Les logisticiens retraités et en service dans la région de l'ouest, ont été invités au 41ième Bonspiel annuel du SRLC qui a eu lieu à la garnison d'Edmonton, le 2 mars 2019. La liste d'invités comprenait quelques anciens « chefs », un Lcol ou deux, et un groupe de jeunes souhaitant se joindre aux festivités que le Logspiel avait à offrir.

La journée a débuté par une cérémonie d'ouverture qui incluait un discours de bienvenue par le commandant du Secteur des services techniques du Groupe d'appui de la 3ième Division du Canada, le Lcol Jennifer Parker, et son équipe, composée de l'Adjuc Don Cormier, du 7ième Dépôt des Forces canadiennes, l'Adjuc (retraité) Bob Daly et l'Adjuc (retraité) Lionel Foote. La pierre avait juste besoin d'un peu d'aide pour atteindre le bouton, mais les balayeurs ont travaillé d'arrache-pied pour en faire un lancer parfait. Après une brève adresse de l'organisateur, l'Adj Anderson, les équipes ont participé à une journée de compétition amusante.

L'événement comprenait principalement des équipes d'Edmonton et une équipe de Wainwright. Finalement, après une compétition féroce, quelques chûtes, et beaucoup de rires, la Division A a été remportée par l'équipe du 7 DAFC. La Division B a été remportée par la « Légion de Balai » du 1 RGC SQMR. Les vainqueurs de la Division C étaient les « Vieux garçons », une équipe composée de quelques SQMR et de retraités.

À la fin de l'événement, un buffet a été offert aux participants selon le principe de préparer son burger à son goût et tous ont célébré le Logspiel entouré de leur anciens et nouveaux camarades autour de quelques boissons savoureuses.

En espèrent tous vous voir au Logspiel de l'année prochaine!

Cet évènement a été subventionné par le Fonds du SLRC

Musée de la logistique des Forces canadiennes (MLFC)

Crédit de photo: Dr. Andrew Gregory

Par: Dr Andrew Gregory, conservateur du Musée de la Logistique des Forces canadiennes

Musée de la logistique des Forces canadiennes (MLFC) coordonne avec le 25 DAFC pour mettre l'accent sur son patrimoine

L'automne dernier, le Lcol Hugo Delisle, commandant du 25 DAFC, m'a demandé si le Musée de la logistique des Forces canadiennes (MLFC) pourrait faire du lobby du 25 DAFC une extension du musée, avec des expositions consacrées aux 75 ans d'histoire du 25 DAFC.

Normalement, le MLFC n'envisagerait pas de prêt en raison des risques aux artefacts. Cependant, la proximité du MLFC avec le dépôt, leur investissement dans des vitres anti-UV et le fait que le Musée dispose déjà de présentoirs dans l'édifice, ceci faisait en sorte que l'offre du Lcol Delisle présentait une excellente opportunité.

L'exposition pour le lobby du dépôt a été dévoilée le 30 janvier lors de la visite du colonel C.J. Zimmer, commandant du Groupe de soutien du matériel canadien, et du Bgén D. Quinn, chef d'état-major de soutient de COIC. L'exposition semi-permanente contient cinq uniformes tenant compte de l'historique depuis l'unification des FAC, quelques artefacts du 25 DAFC de la collection du Musée, ainsi que des photos et des cartes aériennes.

Pour toutes questions ou commentaires, vous pouvez me rejoindre au courriel suivant :

andrew.gregory@forces.gc.ca

Programme de Bourse du Service royal de la logistique 2019

Le Service royal de la logistique du Canada (SRLC) offre un soutien aux jeunes qui font des études post-secondaires, sous forme de bourses qu'elle accorde chaque année à un nombre déterminé d'étudiants les plus méritants. Cette année encore, c'est avec grand plaisir que le SRLC annonce officiellement le lancement du programme des bourses de 2019.

Le SRLC accordera jusqu'à six bourses d'une valeur maximale de 1 000 $ chacune cette année. Cinq des bourses sont offertes par le SRLC, et l'autre, par l'Association Logistique des Forces Canadiennes (ALFC).

L'admissibilité à l'aide n'est pas déterminée exclusivement en fonction du classement académique; les candidats doivent également être inscrits à un programme d'études à temps plein dans un établissement d'enseignement post-secondaire ou avoir une combinaison acceptable d'études (réussite d'au moins une année d'études menant à l'obtention d'un diplôme, d'un brevet ou d'un certificat reconnu). Ils doivent aussi démontrer qu'il existe un besoin.

Voici les critères d'admissibilité au programme qui s'appliquent, avant même l'examen des demandes selon un processus concurrentiel:

- Le programme de bourses du SRLC est ouvert aux enfants/dépendants de logisticiens qui sont membres actifs de la Force régulière ou de Première réserve, et qui sont membres du Fonds du SRLC (les membres de la P Rés doivent avoir servi sans interruption depuis au moins deux ans et présenter une attestation du commandant d'unité le confirmant);
- Les candidats doivent être à leur dernière année d'études secondaires ou avoir terminé celle-ci, et être en train de se préparer à étudier dans un établissement d'enseignement supérieur, où ils doivent être inscrits à un programme d'études;
- Les bourses sont réservées aux étudiants qui n'ont pas pu en bénéficier par le passé et qui sont inscrits à un programme d'études post-secondaires, notamment de premier cycle dans une université;
- Les étudiants qui s'inscrivent à un programme d'études menant à un brevet ou à un certificat, normalement d'une durée plus courte et aux droits de scolarité réduits, peuvent bénéficier d'une bourse d'une valeur moindre, déterminée par le comité d'examen des bourses du SRLC.

Ne sont pas admissibles les étudiants qui entament un programme d'études de deuxième cycle ou qui ont été admis au CMR, ou à une université civile dans le cadre de tout programme déjà subventionné par les FAC.

La demande doit être accompagnée d'un court texte de 500 à 1 000 mots, qui vous décrit et qui porte sur vos antécédents familiaux, vos activités scolaires et sportives actuelles, ainsi que vos activités de clubs et de bénévolat, etc., vos intérêts personnels et vos projets d'avenir. De plus, un exposé des raisons pour lesquelles vous devriez obtenir une bourse et de vos besoins financiers doit y figurer.

Le texte peut être rédigé dans la langue officielle de votre choix et il doit être dactylographié à double interligne sur du papier 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm). Le SRLC se réserve le droit d'établir l'authenticité de l'information fournie dans la demande avant la prise de toute décision.

Le formulaire de demande et le texte doivent parvenir par la poste à l'adresse indiquée ci dessous, avant le

28 juin 2019

Malheureusement, les demandes reçues en retard, incomplètes ou non signées seront écartées.

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec le Secrétariat du Service Royal de la logistique du Canada/ Capitaine-Adjudant, au 613-996-4739.

Secrétariat du Service royal de la logistique du Canada
Quartier général de la Défense nationale
Édifice du MGen George R. Pearkes
101 promenade du Colonel-By,
10 CBS J007
Ottawa, Ontario K1A 0K2

Visitez notre site:

http://intranet.mil.ca/fr/organisations/emis/logistique-communiques.page#dir-sl

Cliquez sur le lien "Programme de bourses du Service de la logistique" pour télécharger le formulaire de demande.

L'Adjuc du Service de la logistique

LE COIN DU CHEF

« Faire place à la nouveauté »

L'état-major du Service royal de la logistique du Canada a récemment pris une pause de la délivrance de certificats de retraite et de l'examen des critères de notation de promotion pour accueillir de nouveaux membres du personnel et dire au revoir à d'autres. Une cabane à sucre québécoise et typique dans l'arrière-pays de Gatineau a été choisie pour l'occasion. Pour se rendre à la cabane éloignée, les multiples véhicules ont dû passer par des chemins cahoteux de printemps et de profonds trous de boue, mais une fois arrivés, le repas a bien valu quelques essieux endommagés. Après une offre généreuse de nourriture, telle que du pain frais, des saucisses et des bleuets trempés dans le sirop d'érable, tous étaient rassasiés et la camaraderie s'est intensifiée, même après que notre officier du développement de l'instruction intégré ait décidé que *tous* les restes de bacon devaient être dans son assiette. Les cris demandant de « passer les crêpes » et de « cessez d'accaparer le bacon » ont été suivis à la fin du repas d'un discours du conseiller du SRLC, Col B.K. Johnson, dans lequel il a remercié le Maj Rob Kelly, Officier d'état-major – Production, et le Capt Jim White, Capt-Adjt du Secrétariat du SRLC, pour leur service dévoué et leur a offert ses meilleurs vœux pour leur prochaine affectation. Il a également souhaité la bienvenue au Capt Karine Faulkner au sein de l'équipe en tant que nouvelle Capt-Adjt du secrétariat du SRLC. Dans son nouveau rôle, le Capt Faulkner aidera et soutiendra le conseiller du SRLC relativement à l'exécution de ses fonctions attribuées et servira de point de contact pour la coordination des activités liées au SRLC. Le Capt Chris Stewart, qui se joint à la section de la Production, est absent de la photo. Le remplaçant du Maj Kelly sera le Maj Martinbeault qui joindra au groupe cette été. Parmi les autres changements de personnel qui auront lieu au cours de la PAA, mentionnons que le Lcol Anick Chayer et le Capc Ian Cross quitteront la section de l'instruction, et seront remplacés par le Lcol Eric Chiasson et le Capc Deanna Wilson.

Adjuc P. Dufour

G à D: Maj Kelly, Mrs. Reah Harvey, Capt Faulkner, Capt White, Lcol Drolet, Col Johnson, Capc Fritzpatrick, Capc Cross, Maj Blackmore, Adjuc Dufour

Le Bulletin du Service de la logistique - Restez à l écoute!

Nous aimerions remercier tous ceux et celles qui ont contribué au Bulletin du Service de la logistique. Alors que nous continuons d'évoluer, nous aimerions avoir de vos nouvelles. Votre texte n'a pas besoin d'être long **(habituellement 350 mots mais pas plus de 500 mots)** et n'oubliez surtout pas d'inclure des photos à haute résolution. Veuillez, SVP, vous assurer de nous remettre vos articles dans les deux langues officielles et inclure les noms pour le crédit de l'auteur et la prise des photos. Si vous avez des questions ou des commentaires, veuillez nous contacter au +Logistics Branch Secretariat@SJS LBI@Ottawa-Hull ou par téléphone:

Capt M.S.K. Faulkner (613) 996-4739

La date limite de soumission pour le volume 9, publication no 3 est le 01 sept 2019