






INTENDANCE - Camp Zéro Déchet




Ce projet participe à la réalisation des Objectifs de Développement Durable 12 – Consommation et Production Responsables et 13 – Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques. Un camp sans déchets et avec des produits locaux de saison permet de faire vivre aux jeunes une expérience inspirante pour de futures actions qu'ils pourront mener dans leur quotidien.

<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un camp sans déchet - Consommer local et de saison 	<p>Durée & Effectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 camp - 1 peuplade/tribu/caravane/équipe compa
<p style="text-align: center;">Préparation avant le camp :</p> <p>CONCEVOIR LES MENUS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser des ingrédients disponibles en vrac ➤ Penser aux produits frais locaux et de saison. A adapter en fonction du lieu de camp. <p> Pour équilibrer le budget, la consommation de viande peut être réduite à une fois/jour. Pour remplacer la viande : légumineuses, œufs.</p> <p> Pour réduire les déchets, remplacer les yaourts par le fromage blanc.</p> <p> Les légumineuses en vrac sont des produits secs. Il faut les faire tremper une journée à l'avance. A prendre en compte dans l'organisation des menus et à inscrire dans le carnet d'intendance.</p> <p>TROUVER LES LIEUX POUR REALISER LES ACHATS.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Marchés</u> pour les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits animaux (viande, œufs). Noter les jours et les horaires. ➤ <u>Magasins en vrac</u> pour les féculents, les céréales, le chocolat, les condiments ... ➤ Repérer les <u>agriculteurs et coopératives à proximité du camp</u> ➤ Repérer une <u>boulangerie</u> ➤ Repérer une <u>boucherie</u> ➤ Repérer une <u>fromagerie</u> 	

 Les magasins en vrac n'apprécient pas que l'on débarque sans avoir prévenu et que l'on prenne de trop grosses quantités d'un coup. **Il faut anticiper en allant les voir au moins un mois avant.** Et généralement ils apprécient vraiment la démarche. Le mieux est de leur fournir une liste avec les quantités exactes (attention ça demande un gros temps de préparation) + les contenants (sauf s'ils en ont suffisamment à nous donner → à vérifier avec le magasin).

 - Prévoir les contenants nécessaires aux achats.
- Noter les quantités en kilo et par personne pour pouvoir s'adapter partout en fonction des produits proposés.

 Adapter les menus en fonction des jours du marché. Généralement, les marchés à proximité sont une à deux fois par semaine. Privilégier les produits frais qui se conservent moins les jours qui suivent le marché.

ADAPTER LE PLANNING

- Prévoir 1h30 de cuisine pour la préparation des repas au lieu de l'heure habituelle.
- Pour le marché, il faut prévoir au moins 2 chef.fe.s pour un groupe de 20 personnes. Le prendre en compte dans l'organisation des journées.


Pendant le camp :


LES COURSES EN VRAC POUR LES PRODUITS SECS

- Acheter tous les produits secs au début du camp, voire en précamp.
- Tout peut être conservé dans des seaux blancs hermétiques (soit fournis dans le magasin soit à trouver dans des ressourceries, seconde main).

Il reste seulement les produits frais à prendre pendant le camp ainsi que le pain.

LE MARCHE POUR LES PRODUITS FRAIS

 - Partir tôt. L'intendance d'un camp nécessite de grandes quantités. Plus on est tôt, plus on a de chance d'avoir ce que l'on souhaite.
- Il faut être flexible. Il faut facilement pouvoir échanger des nectarines prévues pour des poires fraîchement cueillies.

 Privilégier les stands des producteurs locaux et si possible, le même pendant tout le camp. Cela permet d'établir une relation de confiance.

Pour aller plus loin :

- Pour l'achat de Jus : privilégier des cubis pour avoir moins de contenant.
- Faire un compost ! Mais avant il faut lire cet [article SGDF](#).
- Acheter des savons sans emballage pour les jeunes.
- Fabriquer ses propres produits : liquide vaisselle ([recette](#)), shampoing, dentifrice.
- Fabriquer ses tawashis (éponges)
- Fabriquer ses sacs à vracs pour les courses au marché (avec des vieux tee-shirts) et pour le pain (un très grand).
- Si possibilité : faire ses propres yaourts : (demander aux parents pour le prêt).
- Penser à prendre une balance ! C'est utile quand on a pris du riz pour plusieurs jours mais que tout est dans le même contenant.
- Pas besoin de sopalin
- Pour la fin du camp s'il reste de la nourriture : prévoir des Tupperwares.
- Limiter la consommation d'eau : 2 bouteilles par personne pour les douches, lavage de cheveux 2 fois par semaine maximum, pas de jeu d'eau...
- Ramasser des déchets lors des randonnées
- Proposer un concours cuisine local et sans déchet.
- Faire ses confitures en amont du camp.