

# Le cahier d'intendance de camp

RÉDUIRE LES DÉCHETS DÈS L'ACHAT ...

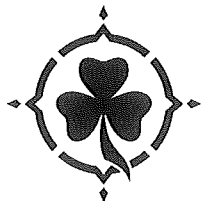


CAMP (nom) : .....

ORGANISATEUR (groupe/région) : .....

DATES : .....

LIEU : .....



ÉCLAIREUSES ♦ ÉCLAIREURS  
DE FRANCE

# L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN CAMP

## 12 CONSEILS À CONSOMMER SANS MODÉRATION

### 1 LES COURSES ET LE STOCKAGE

- 1 Les denrées altérables sont achetées au maximum 4 heures avant chaque repas ou stockées dans un réfrigérateur (bien rangé, propre, muni d'un thermomètre)
- 2 Utiliser des glacières ou des sacs isothermes pour transporter les aliments
  - du magasin au camp
  - du camp vers les coins d'équipe juste avant leur utilisation

### 3 LA PRÉPARATION DU REPAS

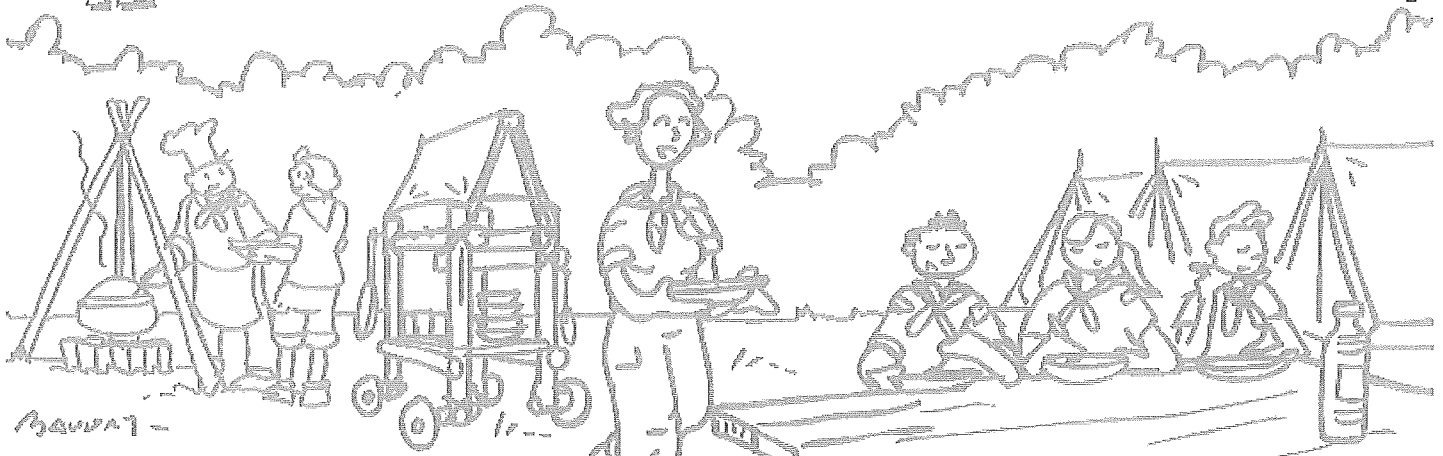
- 3 Installer la cuisine dans un endroit non poussiéreux, à l'abri du soleil, éloigné des poubelles et des toilettes
- 4 Se laver les mains avec du savon
- 5 Porter des vêtements propres (tablier de cuisine conseillé)
- 5 Ranger et nettoyer la cuisine aussitôt le repas terminé

### 6 LE REPAS

- 7 Se laver les mains avant de passer à table
- 8 Recouvrir les tables du repas avec des nappes en plastique et nettoyer la surface de la table avant et après les repas

### 9 APRÈS LE REPAS

- 9 Jeter tous les restes non consommés à la poubelle
- 10 Fermer les poubelles après chaque repas, les stocker dans un endroit prévu à cet effet et les évacuer au plus vite
- 11 Nettoyer la vaisselle à l'eau chaude et au produit vaisselle dans des bassines réservées à cet usage
- 12 Stocker la vaisselle dans une boîte hermétique indépendamment de tout autre matériel



# Etre intendant

Etre intendant ou intendante est une réelle responsabilité. Sans qu'il y ait lieu de s'épouvanter ! Qualité première : son organisation, qui lui permet de tout prévoir (ou presque !) et de s'adapter (quand il le faut). Exigence demandée : l'anticipation, qui permet de prévoir des menus équilibrés, de planifier les achats et les fournisseurs, d'organiser un espace spécifique. Option retenue : la maîtrise financière, le budget alimentation d'un camp étant généralement conséquent. Qu'il ou elle soit appelé(e) intendant(e) ou économ(e), qu'il ou elle soit membre de l'équipe pédagogique ou parent volontaire, cette mission au cœur de la vie du camp se révèle passionnante. Ce cahier a pour ambition de la faciliter tout en permettant de respecter le cadre réglementaire des camps de Scoutisme.

## Des informations qui s'anticipent

Rien ne vaut la visite du lieu de camp...

Mais à défaut, il est indispensable de se renseigner auprès du gestionnaire du site, de responsables (et intendants) qui ont déjà campé sur place, sur :

- les équipements particuliers facilitant ou non la mission d'intendance sur le site même : locaux, matériels, accès... ;
- les fournisseurs locaux et régionaux ;

Mais aussi les particularités régionales, notamment gastronomiques !

## Intendance et cuisine écocitoyennes

La démarche des écolocamps, initiée en 2008 durant l'année Dimbali, demande une réflexion et des changements de pratique dans les 5 éléments fondamentaux d'un camp : le choix du lieu de camp, les transports, les installations et aménagements, les activités... Et l'alimentation ! Nous avançons vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement tout en restant tout autant (sinon plus) adaptée aux besoins énergétiques et diététiques d'enfants, de jeunes et d'adultes. Une « charte du bon goût » a été posée, tant sur le choix des menus, des denrées, des fournisseurs que sur une approche pédagogique de notre alimentation. L'intendant de l'écolocamp va devoir relever se défi, qui est loin d'être insurmontable car il s'appuie sur du réaliste. La lecture du chapitre correspondant du Dimbalguide 2 est à ce stade incontournable.

## Des aspects administratifs incontournables

Trop de fausses informations circulent à ce sujet. Faisons le point de ce qui indispensable et de ce qui est utile :

## Des infos indispensables

S'il ne fait pas partie de l'équipe pédagogique, l'intendant est en droit de demander à l'organisateur et/ou au directeur de camp, différents éléments indispensables à sa mission (qui de toute façon doivent être mesurés dans la démarche de préparation du projet pédagogique du séjour) :

- la durée du camp ;
- le nombre de campeurs ;
- l'horaire type d'une journée de camp ;
- les grandes lignes du programme (la grille des activités) pour prévoir les menus (y compris les pique-niques extérieurs) et les modalités de distribution ;
- les activités en lien direct avec l'intendance (concours de cuisine, repas festifs...);
- le budget alimentation ;
- le matériel disponible (cuisine, intendance et même véhicule de servitude) ;
- les capacités culinaires des campeurs et des responsables.

L'idéal est que l'intendant puisse participer au moins à une réunion de préparation du camp...

## Utiliser le registre quotidien

Les pages 20 à 80 permettent de tenir ce registre quotidien. Chaque soir, il faut consacrer de 15 à 30 minutes à le compléter :

- étape 1 : inscrire le menu servi et le nombre de convives du jour ;
- étape 2 : reporter la liste des ingrédients et des quantités utilisés : facile si au fil de la journée, on a noté les sorties de stock (tableau ou cahier). Bien évidemment, en cas de menus multiples ou complexes, on peut rajouter une fiche complémentaire à la page du jour) ;
- étape 3 : calculer le prix de journée en reportant les prix d'achat (TTC) à partir des factures et tickets de caisse des différents fournisseurs. Cela peut se faire directement ou par l'intermédiaire d'une gestion de stock (sur cahier ou informatisée). Addition générale et division par le nombre de convives, vous avez votre prix de journée !
- étape 4 : coller les différentes étiquettes de lot et de traçabilité  
Bonne fin de soirée !

	Indispensable	Conseillé	Remarques
<b>Plan alimentaire hebdomadaire</b>	C'est obligatoire ! De toute façon, il n'y a pas d'autre alternative pour organiser ses achats, sa mission au jour le jour et être en phase avec le programme des activités.		Ce cahier comporte des pages pour élaborer ce plan hebdo. Elles peuvent être affichées dans l'intendance à moins que ce cahier soit d'accès facile au fil de la préparation des repas. Il est inutile de l'afficher à la vue de tous (car il y aura forcément des changements !)
<b>Menu du jour</b>		De la simple feuille sur le panneau actu du camp à la pancarte de restaurant, il concourt à la convivialité et au plaisir du bien-manger !	
<b>Registre quotidien</b>	Indispensable d'y inscrire au jour le jour : - le menu servi - la liste des ingrédients et des quantités servies - l'origine des produits d'origine animale ou pré-cuisinés (traçabilité)	Le calcul du prix de journée, s'il n'est pas obligatoire reste très conseillé ! En complément à la gestion comptable du camp, il permet d'avoir une vue précise sur le budget alimentation...	Quand on dit au jour le jour, c'est un bon conseil
<b>Echantillons alimentaires</b>	Des échantillons témoins de 50 à 100g de chaque repas doivent être conservés pendant au moins cinq jours à + 3° après le dernier service. Ils sont à la disposition de services officiels de contrôle. Ils doivent être représentatifs du repas. Le prélèvement des échantillons se pratiquera donc au plus près possible de la consommation du produit. Ils doivent être conservés dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique. Les plats témoins sont conservés séparément dans une boîte en plastique hermétique, sac décongélation,... suivant la nature du plat.	Pour les accueils fixes sous tentes, dans la mesure du possible, il faut observer les mêmes règles mais lorsque celles-ci sont inapplicables il faut alors privilégier des aliments qui se conservent facilement à température ambiante.	

# L'équipement de l'intendance

## Du matériel adapté

Même si la préparation du matériel de camp n'est pas le seul fait de l'intendant, celui-ci doit pouvoir compter sur des équipements indispensables. Bien entendu, cette liste va varier en fonction du cadre du camp (sous tente, appui en dur...), du projet (camp fixe/itinérant) et du nombre de convives...

Tente d'intendance	<ul style="list-style-type: none"><li>- hauteur : 2 mètres minimum</li><li>- en « tissu » plastique type anti-feu M2 (coton à éviter)</li><li>- fermeture correcte de tous côtés</li><li>- tapis de sol résistant et facilement nettoyable</li><li>- indépendante de la tente cuisine de préférence</li></ul> <p>Un point d'eau de proximité sera appréciable (lavage des mains).</p>	<p>Ce local doit être toujours propre, aéré et bien rangé. Attention à bien protéger les aliments de la chaleur et des animaux : chiens, insectes, rongeurs... Et campeurs affamés et indécents !</p> <p>Un auvent qui s'ouvre facilement pour la distribution est bien pratique.</p>
Equipement en froid	<ul style="list-style-type: none"><li>- réfrigérateur électrique ou à gaz</li><li>- conteneurs isothermes (glacières)</li><li>- plaques réfrigérantes (2 jeux)</li><li>- accès à un conservateur (-18°C)</li><li>- thermomètres</li><li>- des boîtes closes de qualité alimentaire pour les rangements</li></ul>	<p>Les équipements électriques doivent être soigneusement câblés : câbles électriques normalisés (NF C 15100), disjoncteur/ tableau, passage des câbles</p>
Mobilier	<ul style="list-style-type: none"><li>- plan de travail (déconditionnement et répartition des denrées) facilement lavable (pas de bois brut)</li><li>- bureau administratif</li><li>- rangements clos (armoires, cantines, « box » empilables) ou ouverts/à claire voie (pour les boîtages)</li></ul>	<p>L'essentiel est de trouver rapidement les denrées, de pouvoir les surveiller et d'évaluer facilement les stocks.</p>
Petit matériel et fournitures	<ul style="list-style-type: none"><li>- poubelle avec couvercle et sacs poubelles à la dimension correspondante</li><li>- couteaux, ciseaux, balance...</li><li>- sachets de qualité alimentaire</li><li>- caisse de distribution (bacs plastique facilement lavables)</li><li>- bassines</li><li>- sacs à pain</li><li>- grands tabliers, torchons</li><li>- rouleau de papier essuie-mains type collectivité</li></ul> <p>produits et matériel d'entretien</p>	

# L'équipement de la cuisine

Tente cuisine	<ul style="list-style-type: none"><li>- en « tissu » plastique type anti-feu M2 (coton à éviter)</li><li>- fermeture correcte de tous côtés</li><li>- tapis de sol résistant et facilement nettoyable</li></ul>
Gros matériel	<ul style="list-style-type: none"><li>- un plan de travail facilement lavable</li><li>- des réchauds surélevés du sol (palettes)</li><li>- la vaisselle et la platerie, rangées dans un équipement clos (cantine...)</li></ul>
Petit matériel	<ul style="list-style-type: none"><li>- poubelle avec couvercle, sacs poubelles de la dimension correspondante</li><li>- bassines distinctes pour vaisselle et lavage de légumes (et encore plus du linge !). Mais la vaisselle ne se fait pas dans cette tente...</li><li>- jerricanes de qualité alimentaire</li><li>- un extincteur CO2 de 3kg</li></ul>

## Des conditions d'installation (intendance et cuisine)

- Si possible à l'ombre aux heures les plus chaudes
- à proximité raisonnable d'un point d'eau potable
- accès au réseau électrique conseillé
- implanté à plus de 5 mètres des autres tentes
- éloigné des sources de nuisances (poubelles, sanitaires, lieu de grand passage, ...)

## De la bonne utilisation des jerricanes

- Jerricanes de qualité alimentaire. Le robinet facilite le service à condition que le jerricane ne soit pas posé au sol (le robinet se salit invariablement !)
- uniquement rempli à l'adduction publique
- réservé à cet usage
- déposé à l'abri du soleil et surélevé
- tous les jours nettoyé et désinfecté : 1/2 cuillère à café de javel à 12°CHL sans additif pour 10 L pendant 20 minutes puis rincer abondamment

Notes :

# Rations de base :

## les chiffres magiques de l'intendant

**Tableau 1 : Les rations quotidiennes conseillées**

	6 à 11 ans	12 à 15 ans	15 à 20 ans
Lait Fromage	0,50 l 30 à 60 g Ces deux aliments peuvent se compenser mutuellement.	0,50 l 30 à 60 g	0,50 l 50 à 75 g
Viande ou poisson sans déchet Œufs	80 à 100 g 1 à 2	120 g 1 à 2	130 g 1 à 2
Beurre Huile	20 à 25 g 10 à 20 g	20 à 25 g 20 à 30 g	30 g 20 à 30 g
Pain Pommes de terre	150 à 300 g 200 à 300 g Soit un plat par jour, à remplacer 2 à 3 fois par semaine par des pâtes, du riz et, une fois par quinzaine, par des légumes secs.	250 à 350 g 300 g	350 à 500 g 300 g
Légumes frais	100 à 200 g Soit un plat par jour de légumes cuits et une portion de crudités	200 à 300 g	300 à 400 g
Fruits frais	150 à 200 g ou 2 fruits moyens	150 à 200 g ou 2 fruits moyens	200 à 300 g ou 2 gros fruits ou 3 fruits moyens
Sucre (environ) Confiture (environ)	30 g 50 g peuvent être remplacés par du chocolat, des pâtes de fruits, des fruits secs, etc.	40 g 30 g	50 g 20 à 30 g

**Tableau 2 : Des rations de base réalistes**

Ce tableau propose des quantités moyennes que l'intendant adaptera en fonction de l'appétit des participants !

	6 à 11 ans	12 à 15 ans	15 à 20 ans
Carottes légumes	200 g	225 g	250 g
Charcuterie en plat chaud	60 g	80 g	100 g
Charcuterie en hors d'œuvre	30 g	35 g	40 g
Chocolat à croquer	30 g	30 g	30 g
Chocolat instantané	25 g	25 g	25 g
Choux-fleurs	160 g	180 g	200 g
Confiture	25 g	25 g	30 g
Compote	100 g	100 g	100 g
Crudités en entrée	90 g	100 g	110 g
Fromages	30 g	40 g	40 g
Fruits crus	100 g	130 g	150 g
Fruits secs	35 g	40 g	45 g
Gâteaux secs et biscuits	25 g	25 g	30 g
Haricots secs	60 g	70 g	80 g
Haricots verts (conserves)	1 boîte 4/4 pour 5	1 boîte 4/4 pour 4	1 boîte 4/4 pour 3
Haricots verts (frais)	150 g	200 g	250 g
Huile	10 à 20 g	10 à 30 g	10 à 30 g
Lentilles à cuisiner	60 g	70 g	80 g
Miel	15 g	20 g	25 g
Pain d'épices	25 g	30 g	35 g
Pâtes	40 g	50 g	70 g
Petits pois (conserves)	1 boîte 4/4 pour 5	1 boîte 4/4 pour 4	1 boîte 4/4 pour 3
Poisson entier	200 g	220 g	240 g
Poisson en filet	100 g	100 g	110 g
Pommes de terre : plat principal	200 g	300 g	300 g
Poulet	200 g	220 g	240 g
Riz	40 g	50 g	55 g
Sardine à l'huile	1 par personne	2 par personne	2 par personne
Tomates (hors d'œuvre)	100 g	100 g	150 g
Tomates (plat)	100 g	200 g	250 g
Viande (sans os ni déchets)	100 g	120 g	130 g
Pot-au-feu, ragoût	120 g	130 g	145 g

## Mes rations testées

	6 à 11 ans	12 à 15 ans	15 à 20 ans

## Les différents formats de boîtes de conserve

FORMAT	CONTENANCE <small>Le poids net dépend bien évidemment du contenu !</small>	UTILISATION
5/1	5 litres	Légumes, fruits au sirop, plats cuisinés...
3/1	3 litres	Crudités, fruits au sirop...
4/4	1 litre (le modèle familial !)	A peu près tout ce qui se met en conserve !
½	½ litre	La conserve la plus appréciée quand elle contient de la crème Mont Blanc !
¼, 1/8, 1/16		Rarement utilisées dans les collectivités... A moins que vous ne fassiez de la cuisine aux truffes !

Notes :

# Elaborer ses menus

## Pas si compliqué !

Une alimentation équilibrée et agréable n'impose pas de calculs compliqués ni de régimes monotones. Chaque personne a des besoins qui lui sont propres, variables en fonction de son âge ou de son activité. Aujourd'hui, les aliments sont variés et abondants. Aussi, les harmonies sont-elles aisées, sur la base de quelques notes simples pour favoriser l'équilibre nutritionnel et la convivialité, clés pour une bonne santé.

D'une manière générale, il convient de puiser dans les six grands groupes d'aliments représentés ci-dessous afin d'avoir un apport suffisant des 3 types de nutriments : protides, lipides et glucides, en se gardant toutefois des consommations excessives de graisses - crues ou cuites - de sucre, de sel et de boissons alcoolisées (de toutes façons interdites aux mineurs).

Le lait Les produits laitiers	Le lait, les fromages apportent des protides (indispensables pour bâtir et entretenir les tissus), du calcium (indispensable pour la construction des os et des dents) et des vitamines A, B, D.
Les viandes Les poissons Les œufs	Les viandes, poissons, volailles, abats et œufs fournissent des protides, des vitamines B, du fer (nécessaire à la formation des globules rouges) et quelques lipides.
Les légumes Les fruits (crus ou cuits)	Les légumes verts et les fruits sont des grands fournisseurs de fibres, de sels minéraux, de vitamines B et C.
Le pain Les céréales Les pommes de terre Les légumes secs	Les féculents, les farineux (céréales et dérivés, pain, pâtes, riz, semoule, pommes de terre, légumes secs...) fournissent des glucides (absorption lente), des protéines de complément et des vitamines B. Les aliments sucrés, confitures, sucre, miel, pâtes de fruits, fruits secs apportent des glucides vite transformés en calories.
Les matières grasses  Les boissons	Les corps gras, beurre, huile, margarine, graisses végétales apportent des lipides (très énergétiques sous un faible volume) et des vitamines dites de croissance A, D et E pour les huiles. Le corps élimine près de 2 litres d'eau par jour. Il doit les récupérer sous forme de potages, crudités, fruits frais et mais surtout d'eau ! L'eau, indispensable à la vie, est la seule boisson nécessaire...

## Les 3 lois de l'alimentation rationnelle

- 1ère loi : apporter chaque jour la quantité d'énergie nécessaire
- 2ème loi : apporter chaque jour tous les principes nutritifs
- 3ème loi : EQUILIBRER !

En pratique, chaque jour, les trois repas et le goûter (principalement pour les enfants) sont composés sur les bases suivantes :

<b>LE PETIT DEJEUNER</b>		
protides (laitiers)		Un produit laitier : un grand bol de lait, éventuellement aromatisé
glucides		Un aliment glucidique (pain, biscottes, céréales) complété par du miel, confiture, fruits secs...
lipides		Une matière grasse : un peu de beurre frais
fibres		Un fruit frais ou un jus de fruits frais
<b>LE DEJEUNER</b>		
fibres	protides	Une entrée
protides		Un plat protidique : viande, poisson ou œuf
glucides	fibres	Un plat d'accompagnement
		Un dessert
protides (laitiers)		Un produit laitier (préparation salée ou sucrée ou fromage)
<b>LE GOUTER</b>		
protides (laitiers)		Un produit laitier
glucides		Un aliment glucidique (pain, biscottes, céréales) complété par du miel, confiture, fruits secs...
fibres		* un fruit cru si possible
<b>LE DINER</b>		
fibres		Un potage de légumes ou des crudités
protides		Un plat protidique complétant la ration du déjeuner
fibres	glucides	Un légume vert cuit ou un féculent en fonction du repas de midi
protides (laitiers)	fibres	Un produit laitier (entremet ou fromage) ou un fruit (cru ou cuit) en dessert



# Une méthode simple pour réaliser une grille de menus

En utilisant, les grilles des pages 14 à 19, préalablement datées :

**Etape 1 :** *choisir et inscrire l'ensemble des " viandes " du midi (par exemple : un abat, une volaille, un poisson, un porc, une viande grillée, 2 plats de viande bouillie ou en sauce)*

## Conseils :

- Penser aux jours de livraison... Mettre du poisson le vendredi alors que le poissonnier passe le samedi n'est pas idéal !
- Quelles têtes feront les enfants si vous servez du foie et des épinards un dimanche ?
- viter de mettre 2 viandes bouillies ou en sauce 2 jours de suite.
- Respectez la variété, c'est respecter les apports différents de chacun de ces aliments, mais c'est aussi respecter le budget : il y a des viandes chères et d'autres moins.

**Etape 2 :** *choisir et inscrire les compléments protidiques du soir (par exemple : une charcuterie, une viande, 2 fois des œufs, un poisson, 2 fois un plat à base de lait ou fromage)*

## Conseils :

- Il s'agit d'un complément protidique et non d'une deuxième ration... 50 à 60 g suffisent !
- Equilibrer la programmation en évitant de mettre par exemple colin à midi et sardines le soir !

**Etape 3 :** *Choisir et inscrire les " légumes " du midi et du soir (par exemple : un légume sec, un plat de pâtes, un de riz, 4 fois des pommes de terre, 7 fois des légumes verts cuits).*

## Conseils :

- Il ne faut pas plus d'un féculent (riz, nouilles, légume sec, pommes de terre, blé...) par jour.
- Eviter également de programmer des pommes de terre sur 2 repas successifs (par exemple : dimanche soir et lundi midi).
- Commencer par inscrire les féculents, c'est plus facile !
- Eviter les assemblages de viandes grasses (comme le porc) avec des frites...
- Les légumes dits verts ne passent pas toujours très bien. Ce qui n'est pas une raison pour les supprimer, au contraire, la qualité de présentation va aider (par exemple : avec du persil, de la crème, des lardons...). Ils peuvent aussi mieux passer quand ils sont cuisinés avec la viande en " plat unique " (qui permet également de diminuer la quantité de viande).

**Etape 4 :** *Choisir et inscrire les entrées du midi et du soir (par exemple : 3 fois du potage, 2 fois des cuitités, 3 fois de la salade, 5 fois des crudités, 1 fois des légumes secs en potage ou en salade).*

## Conseils :

- Les crudités sont mangées crues alors que les cuitités sont des légumes (ou des fruits) cuits qui peuvent être mangés en entrée, en salade, en plat de légumes ou en dessert.
- Il est intéressant et diététique d'oublier certaines entrées traditionnelles : charcuterie, sardines, œufs mayonnaise...
- Il vaut mieux présenter des plats variés plutôt qu'une crudité ou une cuitité unique (par exemple : moitié tomates et moitié concombre).
- Les sauces peuvent être servies à part des plats : les convives peuvent alors assaisonner à leur guise ou pas du tout !
- Il est conseillé de proposer un légume ou un fruit cru par repas, soit en entrée, soit en dessert.

**Etape 5 :** *Choisir et inscrire les desserts du midi et du soir (par exemple : 2 fois des fruits cuits (cuitités), 6 fois des fruits crus, 2 fois des gâteaux, 4 fois des laitages).*

## Conseils :

- Eviter que 2 desserts de même nature se suivent.
- Une corbeille de fruits plutôt qu'un fruit unique permet un choix apprécié sans coûter bien plus cher...

**Etape 6 :** *Choisir et inscrire les fromages du midi et du soir (nous considérons par fromage les fromages habituels mais aussi les sauces d'accompagnement à base de fromage et de lait comme les gratins, les sauces béchamel).*

## Conseils :

- Ici aussi, à la place d'un fromage unique, servir des plateaux de différents fromages.

# Fiche signalétique du camp

Nous conseillons de compléter cette page dès que possible mais au crayon, le nombre de convives étant susceptible de varier jusqu'au jour du départ !

	LUTINS	LOUVETEAUX	ECLES	AINES	EQUIPE DE DIRECTION
Dates extrêmes					
Nombre de participants (enfants/jeunes)					
Nombre de responsables (encadrants)					
Total (nombre de rationnaires) par unité					

Nombre total de rationnaires :

Particularités :

Notes :

# Les régimes spéciaux du camp

NOM ET PRÉNOM	UNITÉ/SOUS-CAMP	RÉGIME	IMPORTANT

Achats spécifiques :

Notes :

## Chercher et choisir ses fournisseurs

Lors de la préparation du camp, l'intendant va collecter le maximum d'informations, d'adresses et de contacts :

- Les commerçants installés dans la(les) commune(s) de proximité (boulangier, boucher-charcutier, épicier, légumes et fruits, crémier, grossistes, super marché...) en évaluant les avantages/inconvénients (distance, prix, stock, possibilités de livraison...)
- les commerçants itinérants (jours de passage, possibilité de commander...)
- les achats directs aux producteurs (lait frais, œufs, fromage, légumes et fruits frais...)
- les spécialistes de l'alimentation pour collectivités (catalogue, jours de passage, modalités de commande...).

Ce tableau est fait pour cela !

FOURNISSEUR	COORDONNEES COMPLETES	HORAIRES D'OUVERTURE	CONDITIONS PARTICULIERES (OUVERTURE DE COMPTE, LIVRAISON SUR CAMP...)	NOTES
Boulangerie				
Boucherie				
Primeur				
Grossiste spécialisé épicerie				
Grossiste spécialisé Frais				
Grossiste spécialisé surgelés				
Supermarché				
Gaz				
Autres fournisseurs				







# Plan alimentaire semaine 2

PLAN ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE DU \_\_\_\_\_ AU \_\_\_\_\_

Dîner	Gouter	Déjeuner	Petit déjeuner	Activité principale																																																													
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																					<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												



# Plan alimentaire semaine 3

PLAN ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE DU \_\_\_\_\_ AU \_\_\_\_\_

Dîner	Gouter	Déjeuner	Petit déjeuner	Activité principale	

Journée du \_\_\_\_\_

EFFECTIFS	DENRÉES	QUANTITÉS	PRIX UNIT.		TOTAL
CAMPEURS :					
+					
CADRES :					
+					
VISITEURS :					
=					
<b>TOTAL A DES RATIONNAIRES :</b>					
<i>Menus servis :</i> <i>PETIT- DÉJEUNER</i>					
<i>DÉJEUNER</i>					
<i>GOÛTER</i>					
<i>DÎNER</i>					
	<b>TOTAL B :</b>				
CALCUL DU PRIX DE JOURNÉE : TOTAL DES DEPENSES : TOTAL DES RATIONNAIRES = PX DE JOURNEE TOTAL B : _____ : TOTAL A = ----- = -----					



# Les produits d'entretien

Ils ne rentrent pas dans le prix de journée (ils font l'objet d'une ligne budgétaire spécifique) mais c'est l'intendant du camp qui assure leur approvisionnement et leur gestion. Ils sont conservés séparément des denrées alimentaires (caisse fermée...).

	Stock initial	Réapro 1	Réapro 2	Réapro 3
<b>Sanitaires</b>				
Détergent tous usages				
Désinfection WC				
Papier toilette				
Gants ménagers				
<b>Vaisselle</b>				
Plonge «mains»				
Pastille javel				
Eponges				
Tampon à récurer				
Paille de fer				
<b>Déchets</b> (selon modalités de tri)				
Sacs poubelles 30 l (poubelles d'équipage)				
Sacs poubelles 100/110 l				
<b>Fournitures d'intendance</b>				
Sachets alimentaires plastique				
Sachets alimentaires papier				
Papier essuie-tout rouleaux ménagers				
Papier essuie-tout rouleaux collectivités				
Rouleau alu				
Papier cuisson «sulfurisé»				
Film «étrirable»				
<b>Lessive</b>				
Produit lessive «machine»				
Savon de Marseille				
brosse				
Pinces à linge				
<b>Divers</b>				
Allumettes ou briquets				
Insecticide				
Papier journal				

# Fêtes et anniversaires

Un « bon » camp ne rate pas un anniversaire. L'occasion de changer les rituels, le temps d'un dessert, d'un goûter, d'une veillée ou d'un « 5<sup>ème</sup> » (les Responsables peuvent aussi fêter leur anniversaire en camp !).

## Les anniversaires prévus

NOM ET PRÉNOM	DATE	AGE	FESTIVITÉ PRÉVUE

MES IDÉES DE FÊTES GOURMANDES :

# Recettes régionales

L'esprit écolocamp nous oblige à puiser dans le patrimoine régional pour trouver des recettes locales, autant de sources gourmandes d'éducation à l'environnement. Cette page permet de débiter son petit carnet de recettes...

**Mes recettes régionales :**

# Bibliographie

Si l'on trouve une quantité extraordinaire de livres et autres fichiers de cuisine, force est de constater qu'ils sont rarement utilisables (ou alors très partiellement) en cuisine collective de camp. Notre sélection bibliographique, si elle est mince, correspond à nos besoins. Vous pourrez donc la compléter, côté recettes, par vos compilations personnelles, préalablement testées « en situation ».

<b>Mission intendance</b>	La plupart des ouvrages disponibles concernent les intendances de structures « lourdes »...	
Dimbalguide 2, le guide des écolocamps Editions EEDF	Pour comprendre et mettre en œuvre le concept Eclé des écolocamps dont une des « pistes » est justement l'alimentation en camp...	Oui
Dossiers de l'animation n°20 « Cuisine, repas et alimentation » Editions EEDF	Le complément « théorique » à ce cahier...	Oui
L'économat des centres de vacances et de loisirs. Presses d'Ile de France. Collection Boite à outils	Le guide de référence pour tous les intendants de camp... Tout simplement incontournable.	Oui
Loisirs Education spécial Directeurs Editions JPA	Le dossier de référence sur la réglementation des accueils de mineurs. A « chiper » au directeur du camp pour appréhender les questions réglementaires liées à l'intendance et à la cuisine...	Oui
<b>Cuisine et recettes</b>	Les ouvrages de menus et recettes pour collectivités (type « 100 semaines de menus ») sont difficilement exploitables en camp (menus prévus pour des cuisines avec fours...)	
La cuisine des centres de vacances et de loisirs Presses d'Ile de France. Collection Boite à outils	Un ouvrage très adapté à nos besoins... Malheureusement épuisé chez l'éditeur, mais il en traîne partout !	Non
Et si on cuisinait ? CEMEA	Fichier de 57 recettes + 1 livret pédagogique pour des ateliers « cuisine » réussis. Là-aussi un fichier de référence !	Oui
Copain de Cuisine Editions Milan Jeunesse	Le livre incontournable des jeunes cuisiniers et des animateurs. Recettes, tours de mains, culture gastronomique et gourmande. Un vrai plaisir ! Hélas, épuisé chez l'éditeur à ce jour (printemps 2009), nul doute qu'une réédition sera bientôt disponible	Non (oui si réédition)
Bien se nourrir en randonnée Rando-éditions	Un petit guide pour les familles qui vous donnera bien des idées de diététique sportive, de menus de randonnée et autres pique-nique.	Non
Les toques vertes Editions Milan	Une nouveauté qui intéressera bien des animateurs avec ses 50 recettes pour apprendre à cuisiner sain à des enfants.	Oui

**MES NOTES :**

# Mémento de l'intendant

Camp EEDF de : .....

Adresse précise : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Tél du camp : .....

Responsable du camp : ..... Tél : .....

Intendant du camp : ..... Tél : .....

Autres numéros utiles : .....

.....

.....

Ce cahier d'intendance de camp, édité à l'initiative des Eclaireuses Eclaireurs de France à partir d'une ancienne édition du Scoutisme Français et des contributions de groupes, services vacances et stages de formation de directeurs, se veut perfectible et évolutif. N'hésitez pas à communiquer vos remarques, suggestions et nouveaux contenus ([editions@eedf.asso.fr](mailto:editions@eedf.asso.fr)) afin qu'il continue à rendre, année après année, bien des services aux intendants occasionnels de nos camps de Scoutisme.

**Didier Bisson & Jean-Pierre Lavabre**

Edition 2009

**Eclaireuses Eclaireurs de France**

12 Place Georges Pompidou

93167 Noisy le Grand Cedex

Tel 01 48 15 17 66 – fax 01 48 15 17 60

[www.eedf.fr](http://www.eedf.fr)

[editions@eedf.asso.fr](mailto:editions@eedf.asso.fr)

En fin de camp, nous vous invitons à conserver ce cahier dans les archives du camp et de l'échelon organisateur. L'été prochain, vous apprécierez de le retrouver pour préparer un nouveau séjour ou votre successeur profitera de votre expérience.