

La « gamelle scout » saine et locale

Avec « Vert le Camp », le saucisse-compote et autres plats traditionnels des camps scouts cèdent la place à des repas plus équilibrés. L'occasion aussi de privilégier l'achat local plutôt que le caddie démesuré du supermarché, tout en respectant un budget-camp souvent serré.

« Vert le Camp » est une action organisée par Les Scouts asbl en partenariat avec The Green Challenge et Empreintes asbl - CRIE de Namur. Né en 2009, ce projet vise à mettre en oeuvre une action collective pour sensibiliser les jeunes à l'empreinte écologique et à sa réduction lors des grands camps d'été. Du matériel informatif et pédagogique est fourni aux animateurs : des fiches d'actions concrètes, le jeu « AlimenTerre », etc. Cinq domaines d'action sont proposés : ressources naturelles, alimentation, traitement des déchets, transports, et gestion de l'énergie. En été 2010, plus de 530 sections ont participé à l'aventure, soit près de 16 800 jeunes, des baladins aux pionniers.

Contact :
Les Scouts asbl -
02 508 12 00 -
www.lesscouts.be/vertlecamp

Dans l'unité de Rance, les animateurs louveteaux (8-12 ans) ont commencé à remuer le thème de l'alimentation en vue du camp d'été 2009, avec une réflexion sur l'achat de produits locaux. Cette démarche, entamée grâce à l'action « Vert le Camp » (*lire encadré*), s'est poursuivie en 2010. Le but étant de concocter des repas équilibrés, sans pour autant que les cuistots passent des heures aux fourneaux.

« On a fait appel à une diététicienne qui nous a aidé à constituer un menu plus sain, tout en restant facile à cuisiner, explique Anne-France Brogniet, animatrice. A la base, on a tendance à faire souvent du poulet, par exemple, parce que les enfants aiment bien ça. La diététicienne nous a proposé de faire de temps en temps du rôti, qui se cuit facilement. Et au lieu de faire de la compote, plutôt une salade de tomates ou des petits pois et carottes. On a aussi prévu plus de légumes. » Les recettes saines et simples, pour 3 repas et 2 collations par jour, sont proposées par les animateurs aux cuistots qui se chargent de faire les courses et de mettre cela en oeuvre. « Ça n'a pas été trop compliqué pour les cuistots. Il leur a suffi de bien gérer et d'adapter pour 60 personnes. »

Achats de proximité

Les courses, revenons-y... Les louveteaux de Rance se régalaient de pain et de viande achetés auprès de commerçants locaux. Il en va de même pour presque tous les légumes, fruits et produits laitiers (beurre, œufs) dégotés dans une ferme toute proche du camp. Le reste (riz, pâtes, céréales...) est acheté en grande surface, mais comparativement aux autres années, la quantité provenant du grand magasin a sensiblement diminué.

« Désormais, on cherche un endroit de camp aussi en fonction des commerces de proximité et des fermes situées aux alentours, poursuit Anne-France. Ça crée des liens avec les commerçants et les villageois. L'accueil est chaleureux et il arrive même que certains commerçants fassent des réductions parce qu'on achète en grande quantité. Et comme on s'y rend à pied, ça nous fait économiser de l'argent sur l'essence. » Ce qui n'est pas négligeable quand on connaît le budget limité dont disposent les animateurs pour organiser leur camp.

L'art de la débrouille

L'alimentation représente précisément une grosse part du budget camp. Quelles conséquences de ces aménagements « sains et locaux » sur le portefeuille ? « Au départ, on a tendance à croire que ça va coûter trop cher. Mais en réalité, on ne voit pas la différence au niveau financier. » L'art de la débrouille aidant : l'équipe d'animateur a en effet obtenu de l'APAQ-W un subsidé dans le cadre de « Bon app' au camp »¹ afin de manger wallon lors du camp.

Quant aux restes, ils n'ont qu'à bien se tenir : « On ne jette presque rien en nourriture : soit on réutilise pour le plat du lendemain, soit on sert les restes comme deuxième choix, raconte encore Anne-France. On demande aussi aux cuistots d'écrire la quantité d'ingrédients disponibles pour chaque repas, afin de calculer plus ou moins ce que les loups mangent (exemple : X litres de lait pour X personnes) et d'éviter les restes. » Et le goût dans tout ça ? « Les enfants ont dit que tout était bon ! » Et ça, c'est certainement la plus belle victoire.

Céline TERET

¹ Plus d'infos : 081 33 17 00 - www.apaqw.be > Pédagogique

