

## L'INTENDANCE /



Le camp approche à grands pas, le thème est choisi, les malles sont remplies, les enfants sont inscrits, les déguisements finis, mais le plus important, ne l'oublions pas : « Qu'allons-nous manger ? ».

L'intendance, en effet, reste un élément essentiel pour la réussite d'un camp et ce, à tout âge. Vous pouvez organiser les meilleures activités, avoir la meilleure météo, les meilleurs jeunes et les meilleur-es animateur-rices, une mauvaise intendance pourrait tout gâcher.

Tourne vite la page pour en découvrir plus sur le sujet !

## Mais quel est le rôle de l'intendance ?

Même si les intendant-es n'ont pas fait *TopChef*, ce n'est pas du tout un problème ! Si ces personnes arrivent à anticiper, à se renseigner au besoin, à s'appuyer sur les outils disponibles et à s'organiser, vous aurez une très bonne équipe.

Les frigos doivent être remplis, en voiture, à vélo, à poney... Avec le bon nombre de tranches de gouda et de jambon pour chacun-e, sans oublier que les jeunes en camp se dépensent et mangent souvent plus que les quantités « nécessaires ».

Il ne faut également pas oublier toutes les particularités qui font le charme de chacun-e : ceux et celles qui ne mangent pas de viande ou de porc ou qui sont intolérant-es au lactose, au gluten...

Une petite discussion au préalable peut aussi être utile sur la dynamique des repas. Par exemple, si Timothée déteste les haricots, que faire pendant la potée liégeoise ? Est-ce qu'on mélange le tout ou est-ce qu'on les met à part et qu'il en goûte quelques-uns ?

Le menu peut être simple mais il doit être bien réfléchi. Souvenons-nous qu'une petite douceur ou un petit plaisir remonte toujours le moral des troupes. Le spaghetti bolo reste une valeur sûre au milieu du camp et un petit cacao chaud après une grosse pluie peut faire la différence.

Rappelons-nous aussi qu'un peu de flexibilité et de créativité sont toujours les bienvenus : réorganiser le menu si certains plats ne parlent pas du tout aux cuistot-es, inverser des plats en fonction des activités et de la météo...

Enfin, même si le repas ne doit pas être servi à la même heure exacte tous les jours, il est compliqué d'avoir de trop grandes variations d'horaires : tout le monde risque d'avoir faim si on doit attendre 1h30 de plus que prévu. Les intendant-es doivent donc bien anticiper le temps que met l'eau pour bouillir pour 50 personnes, les temps de cuisson, de pelage de patates...



En résumé, l'équipe d'intendance fait partie intégrante de votre camp. Sans elle, rien n'est possible mais avec les ventres bien remplis, votre camp sera réussi !

# CONCRÈTEMENT...

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7
<b>Petit-déjeuner</b>	<p>Buffet petit-déjeuner</p> <p>Tips : Chaque jour, propose au moins une sorte de pain et des accompagnements sucrés et salés, une à deux sortes de céréales, des fruits frais, du yaourt, etc.</p>						
<b>Collation 1</b>	<p>Fruits + eau</p> <p>Tips : Propose des fruits locaux et/ou de saison. Pour les plus jeunes, les couper en morceaux peut les rendre plus attractants. Avec les plus grands, laisse un panier de fruits en libre service.</p>						
<b>Midi</b>	Pain et accompagnements	Pain et accompagnements	Omelettes aux légumes	Pain et accompagnements	Soupe et croque-mr	Salade de pâtes	Pain et accompagnements
	<p>Dans les tartines, fais déguster divers accompagnements. Propose des crudités, surtout si tu ne sers pas de la soupe au même repas. Tu peux aussi éviter les charcuteries, si de la viande ou du poisson sont prévus au menu du repas du soir.</p>						
<b>Collation 2</b>	Yaourt aux fruits	Cake au yaourt	Biscuits	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Glace	Biscuits
	<p>Un petit boost en sucre est toujours apprécié ! Les biscuits et gâteaux peuvent être faits maison.</p>						
<b>Dîner</b>	Chili sin carne	Stoemp saucisse/oeufs	Curry végétarien	Spaghetti bolognaise	Risotto courgette-citron	Couscous falafel	Crêpes salées
	<p>Des plats originaux peuvent être simples. Propose une alternative à la viande, même aux jeunes qui ne se sont pas déclarés végétariens. Parfois, l'alternative végétarienne nous tente plus.</p> <p>Quand c'est possible, dispose les ingrédients disponibles en mode "buffet". Tu peux y mettre des conditions (ex : obligatoire de prendre au moins un des légumes proposés).</p>						
<b>5<sup>e</sup> repas</b>	<p>Selon les envies du staff</p>						

## LES CONSTRUCTIONS

Les constructions en camp, c'est un peu comme les chants, les ancien-nes nous les enseignent, on les adopte, et puis c'est rare qu'on tente de nouvelles choses. Et c'est totalement normal, les traditions se passent au fil des années et cela fait aussi partie des valeurs de notre Mouvement. Mais un peu de nouveauté, de fraîcheur, est toujours appréciable et bénéfique, et c'est pour ça qu'on écrit ces lignes.

Cette fiche espère vraiment te pousser, toi, ton Staff et tes jeunes, à tenter de nouvelles choses. Construire en groupe renforce les liens et instigue la coopération, et tu seras fier-ère de vous quand le projet sera terminé !

Vu les différences de "niveau" parmi toutes nos Unités, donner un exemple de construction n'a pas beaucoup de sens, mais voici **quelques pistes d'inspiration** :

Marre de creuser un trou à feu et de cuisiner accroupi-e ? Pourquoi ne pas tenter de construire une **table à feu** ? C'est assez rapide, plus ou moins simple en fonction de ce que tu veux faire, et ça le fait quand même beaucoup plus qu'un trou (même si on l'entoure de pierres).

La table à feu n'a plus de secret pour toi ? Pourquoi ne pas créer un **four** ? Une pizza en camp, ça n'a pas de prix.



Ras-le-bol de faire la vaisselle par terre ? Construis un **vaisselier** ! Internet regorge d'images et de tutoriels qui te permettront de pimper ton terrain de camp.

Même la **feuillée** peut être améliorée. On peut la rendre plus confortable qu'en utilisant une (ou deux) perche(s) : trouver un moyen de garder les rouleaux de papier toilette au sec, créer une feuillée qui ne demande pas un grand écart avant de pouvoir se soulager...

Pour finir, parlons des **pilotis**. Pour certain-es, ils sont une évidence, mais d'autres Unités n'ont jamais tenté l'expérience, et la tâche a l'air insurmontable à première vue. Mais n'aies pas peur ! Tente, prends contact avec des Unités de ta Région, va sur internet, et lance-toi ce défi !