

Des actions pour un camp durable

« Soyez le changement que vous voulez voir dans ce monde »

Gandhi

GUIDE À DESTINATION DES MOUVEMENTS DE JEUNESSE

MAI 2019 – 1ÈRE ÉDITION



Le présent guide a été réalisé à l'initiative de la direction du Développement Durable de la Wallonie (<https://www.wallonie-demain.be/>). Il s'inscrit dans le cadre d'un projet pilote à destination des mouvements de jeunesse. L'objectif de ce pilote : soutenir la transition des camps et activités de jeunesse vers plus de durabilité : alimentation saine et durable, réduction des déchets, activités de sensibilisation et de découvertes de la biodiversité, mobilité douce, hygiène lors du camps...

Ce guide s'adresse à tous les mouvements de jeunesse de Wallonie.

INTRODUCTION

Les mouvements de jeunesse ont toujours eu un contact particulier avec la nature. En effet, outre l'apprentissage de valeurs, ils permettent aux jeunes de sortir de leurs habitudes et de (re) découvrir les bienfaits de la vie en plein air. L'environnement est donc le terrain de jeux et une grande source d'apprentissage.

C'est pourquoi ce guide vous propose les outils et inspirations nécessaires à la mise en place d'actions respectueuses de notre planète dans le cadre de vos activités.

Ce guide est orienté vers votre projet de camp mais les actions peuvent également être répliquées tout au long de l'année lors de vos activités hebdomadaires.

Ce guide est organisé par thématique et grappes d'initiatives, afin de retrouver les informations les plus pertinentes possibles.

THÉMATIQUES ET INITIATIVES CONTRIBUANT AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Piochez dans les pistes d'actions présentées ci-dessous, selon celles qui sont les plus appropriées à vos activités. Pensez à évoluer pas à pas, en pensant à long terme et en ciblant des objectifs clairs et réalistes. N'oubliez pas la sensibilisation de vos animés, de leurs parents et de vos intendants !

N'hésitez pas à vous former ou vous faire accompagner au besoin.

En faisant cela vous participez à l'effort international au regard des 17 Objectifs de Développement Durable à atteindre d'ici 2030. Chacune des actions proposées dans ce guide contribue à au moins un de ces 17 objectifs de développement durable. Saurez-vous les atteindre tous ?



CHAPITRE 1 : Alimentation durable

Notre système actuel de production et de consommation alimentaire provoque de lourds dégâts sociaux, environnementaux, économiques et sanitaires. L'accès à une alimentation plus durable et l'application des principes ci-dessous passent par un petit peu de formation et d'organisation. De cette manière, vous aurez accès à des aliments locaux, de saison et avec un minimum d'emballages.

Quels sont les problèmes liés à notre alimentation ? Citons, entre autres, la pollution des sols et des eaux, la perte de la biodiversité et des espèces anciennes, les fortes émissions de gaz à effet de serre, les difficultés d'accès à la terre et le surendettement des agriculteurs, l'oubli du savoir-faire culinaire et la standardisation des saveurs, l'explosion des maladies dites « modernes » (cancers, diabète, obésité, etc.). Notre système alimentaire doit évoluer vers plus de respect de la nature, des animaux et des hommes, qu'ils soient producteurs ou consommateurs, ici ou ailleurs sur la planète.

L'alimentation durable est la voie mise en avant pour réformer notre système alimentaire, de la fourche à la fourchette. Les principes sont de privilégier :

- Les produits frais, complets, bruts ou « faits maison » ;
- Les produits locaux et de saison ;
- De diminuer les protéines animales et d'augmenter les protéines végétales ¹ ;

¹ Pour avoir une protéine complète, il est nécessaire d'associer une céréale et une légumineuse. La cuisine du monde nous en donne beaucoup d'exemples : semoule de blé et pois-chiche dans le couscous, maïs et haricots rouges dans les tortillas d'Amérique centrale, riz et lentilles dans le dhaal en Inde...

- De se fournir en produits animaux issus d'élevages non intensifs et de pêche durable et renoncer aux espèces menacées ;
-
- De préférer les aliments issus de filières biologiques et/ou équitables (pour les produits exotiques) ;
-
- De privilégier les circuits courts et les variétés anciennes et locales de céréales, fruits et légumes ;
-
- De diminuer le gaspillage alimentaire, les emballages et favoriser le tri des déchets ;
-
- Et de valoriser le plaisir de la table et la convivialité.

“ Faire un menu local, de saison, sans produits ultra-transformés et sans déchets, c'est bien beau, mais comment on fait ? ”



Astuces

Manger de saison



Lorsque l'on veut aller vers l'alimentation durable, le premier principe à mettre en place est le respect de la saisonnalité pour les légumes et les fruits. En effet, manger de saison vous permettra facilement ensuite de vous fournir chez les producteurs locaux, d'utiliser des produits frais et donc, réduire le coût environnemental causé par le transport et le chauffage des serres. Il existe de nombreux calendriers des fruits et légumes de saison. Le mieux est d'afficher des exemplaires dans vos locaux et sur votre endroit de camp.

- Commencer par exemple par choisir des collations avec des fruits de saison ;
- Pour le camp, si possible, préparez un menu à l'avance avec les ingrédients de base avec le calendrier à vos côtés.

Créer des liens avec les producteurs locaux



Le respect de la saisonnalité des aliments vous permet plus facilement de vous fournir directement chez le producteur. De cette manière, vous supprimez des intermédiaires inutiles et vous pouvez donc vous offrir des produits de qualité à un prix plus abordable. De plus, beaucoup de producteurs qui vendent en direct ont des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.

Il est important de repérer à l'avance les producteurs qui se trouvent à proximité de votre endroit de camp et de les contacter en amont. Pour vos activités quotidiennes, vous pouvez également vous mettre en lien avec les producteurs ou initiatives près de chez vous.

- Repérez les initiatives et producteurs près de chez vous ou de votre camp : en allant sur le site d'accueil champêtre, de l'ApqW ou avec l'application Lowco (voir liens utiles). Renseignez-vous par un petit coup de téléphone sur leur offre en produits : œufs ? légumes ? fruits ? produits laitiers ? pains ?
- Le contact avec les producteurs sera l'occasion de les interroger quant à la possibilité d'organiser une visite de la ferme avec vos animés. Ce sont souvent des activités qui plaisent aux animés et favorisent la sensibilisation.

- Lorsque vous contactez les producteurs, vous devrez leur fournir les quantités dont vous aurez besoin et la date à laquelle vous irez les chercher. Vous devrez donc être bien organisé.
- Imaginez d'autres pistes de collaboration avec les producteurs, y compris au quotidien. Par exemple, ils pourraient récupérer votre compost, vous prêter des poules ou vous pourriez directement donner vos déchets organiques.

Privilégier le vrac



Il existe de plus en plus de solutions pour se procurer des produits de base en vrac, des produits que vous utilisez sans aucun doute pour vos collations ou menus de camps (farine, huile, pâtes, sucre, céréales, mélange de noix, biscuits, Etc).

- Repérez un point de vente en vrac allez voir sur place qu'elles sont les produits disponibles et organisez vos contenants.

Pour cela vous pouvez aller voir sur le site <http://www.eco-conso.be/fr/content/magasins-de-frac-et-zero-dechet-de-wal-lonie-et-bruxelles>

Utiliser des produits non transformés



Les produits transformés contiennent des ingrédients fortement déconseillés pour les enfants comme les innombrables colorants, conservateurs (tous les E que nous ne comprenons pas !). De plus, ils cachent très souvent de l'huile de palme (production hautement destructrice au niveau planétaire) et du sirop de glucose-fructose. Bref du sucre qui ne fera que rendre vos animés... comment dire... trop énergisés...

- Évitez : les potages en boîte, les biscuits industriels, les pots de « choco », les sauces toutes prêtes, ...
- Lisez les étiquettes et évitez autant que possible les produits avec des E ou des ingrédients incompréhensibles. Pour info lorsqu'il est indiqué huile végétale dans les ingrédients d'un produit il s'agit en fait souvent d'huile de palme.

Organiser ses menus et ses collations



Lorsque vous avez pris connaissance des possibilités d'approvisionnement en aliments plus durables pour vos activités quotidiennes et votre camp, il vous sera plus simple d'organiser des recettes, menus, collations types dans lesquelles vous pourrez aller piocher !

- Réaliser une liste facile avec le nom des producteurs ou points de vente que vous avez identifiés avec les produits disponibles.

- Collectez quelques fiches recettes : diners, déjeuners, collations. Réalisez un classeur avec ces fiches. Le défi important dans la préparation des menus est également la bonne évaluation des quantités.
- Impliquez les parents de vos animés. Demandez-leur d'envoyer des recettes de saison pratiques et faciles pour les collations ou les repas. Une belle façon de les impliquer.

Vous pourrez également trouver des recettes intégrant les principes de l'alimentation durable sur les sites suivants :

- <https://www.recettes4saisons.be/> qui se présente également sous forme d'application ;
- http://document.environnement.brussels/opac_css/electif/BRO_Alim_RecetteG-F_FR.pdf
- http://environnement.wallonie.be/publi/education/livre_cuisine.pdf
- <https://www.goodplanet.be/goodcook/docs/recepten-FR-web.pdf>

Quelques exemples de repas de midi

- Gaspacho : tomates, poivrons, oignons, concombres, ail

- Nasigoren : riz, petits pois, poulet, œufs

- Salade de lentilles : lentilles, carottes, poivrons,

concombres

- Crêpes salées : crêpes, champignons/épinards, crème

- Sandwich : salade, humus ou pâté végétal au curry

- Couscous/taboulé : légumes de saison, pois cassés et semoule

Il ne reste plus qu'à faire votre liste de courses !

Sensibiliser



Il est essentiel que les animés soient conscients de ce qui se trouve dans leurs assiettes. Comment sensibiliser ?

- La visite à la ferme ;
- Participation à l'élaboration du repas pour qu'ils puissent manipuler et découvrir les légumes à l'état brute ;
- Dégustation à l'aveugle et découverte tactile de légumes de saison ou encore reconnaissance des légumes sous forme de jeu Qui est-ce ?
- Atelier concours cuisine à la top chef : les animés pourraient aller chercher eux-mêmes les produits chez le producteur sur base d'une fiche recette alimentation durable ;
- Affichage d'un calendrier de saison dont voici un exemple : [https://www.province.namur.be/documents/fichier/1/333/20140311_154402calendrier_fruits_et_legumes_wallons_\(affiche\)___nature_&_progres.pdf](https://www.province.namur.be/documents/fichier/1/333/20140311_154402calendrier_fruits_et_legumes_wallons_(affiche)___nature_&_progres.pdf)
- L'asbl Cuisine Sauvage propose des balades autour des plantes comestibles. Sur demande, vous pourrez bénéficier (25 euros/personnes) d'une balade sur mesure, d'un guide expérimenté, d'une dégustation et d'un carnet de recettes par personne.
Plus d'info : <https://cuisinesauvage.org/balade-de-decouverte-a-la-carte/>

- Les CRIE (Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement) proposent également des balades « plantes sauvages » mais aussi alimentation, zéro déchet etc. Découvrez celui qui est le plus près de chez vous ou du lieu de votre camp sur : www.crie.be



Autres liens utiles

- Le collectif Zhéro déchet a créé pour vous un menu prenant en compte les critères de l'alimentation durable dans lequel ils vous décrivent les quantités, les lieux (vrac ou chez le producteur) et tout ça en le comparant à un menu classique : <https://zherodechet.wixsite.com/camps>
- <http://www.additifs-alimentaires.net/>
- Cet été, « l'APAQ-W peut rembourser un montant de 7€ par participant (montant maximal de 600€/camp) pour l'achat de tout type de produits locaux (pain, viande, fromage, produits laitiers, légumes, fruits, œufs...) issus de l'agriculture wallonne. » Plus d'infos sur le site de l'ApaqW. : <http://www.apaqw.be/Au-Camp-mangeons-Wallon>
- <http://www.apaqw.be/Producteurs-locaux.aspx>
- <https://lowco.org/>
- <https://www.accueilchampetre.be/>
- <http://www.ecoconso.be/fr/content/magasins-de-vrac-et-zero-dechet-de-wallonie-et-bruxelles>

CHAPITRE 2 : Gestion des déchets

Plusieurs camps se sont lancés dans le zéro déchet durant l'été 2018 et de plus en plus de camps se préparent à se lancer dans la démarche pour cet été. Si le zéro déchet est un concept qui motive de plus en plus les jeunes et les moins jeunes, c'est car les objectifs sont atteignables et que chacun est capable de se lancer.



Avant tout chose, lorsque vous vous lancez dans le zéro déchet, vous devrez avoir le concept des 5 R en tête. C'est-à-dire que vous devrez dans l'ordre :

- Refuser tout ce dont vous n'avez pas besoin ;
- Réduire au maximum ;
- Réutiliser et favoriser la seconde main.

Lorsque vous n'avez pas le choix et que vous n'avez pas su appliquer les trois premiers R, vous devrez :

- Recycler en respectant les règles de tri
- R'composter (Rost en anglais d'où les 5 R) les déchets organiques



Astuces : les déchets organiques

Éviter le gaspillage alimentaire



Sachez qu'1/3 de notre alimentation est jetée sur la planète sans être consommée !

Donc, avant de penser à la manière dont gérer les déchets alimentaires, il faut réfléchir à la manière dont on peut éviter le gaspillage. Voici quelques pistes allant de la sensibilisation à la gestion des quantités :

- Faire participer les animés à l'élaboration du repas. Ils se rendront compte du travail qu'il y a derrière leur assiette et ils seront donc moins enclins à gaspiller le fruit de leur travail.
- Sondez leurs goûts. N'hésitez pas à demander les avis sur les repas préparés. De cette manière, vous pourrez identifier les aliments qui plaisent moins et ainsi réfléchir à une autre manière de les préparer.

- Mettez en place un « Gachimètre » :
Ce système permet de conscientiser vos animés qui se rendent compte de la quantité gaspillée.



Vous pouvez également peser votre gaspillage alimentaire et vous fixer des objectifs à atteindre pour la fin du camp. Communiquez-les avec vos animés afin que chacun soit impliqué dans ce changement d'attitude.

- Bien gérer vos quantités : attention à ne devez pas surestimer celles-ci et les adapter au fur et à mesure du camp. Il est donc important de garder des traces des quantités que vous utilisez chaque année afin qu'il ne faille pas recommencer à zéro l'année d'après !
- Soyez créatifs dans l'utilisation des produits : si vous faites des légumes, réfléchissez à une adaptation en soupe pour le lendemain midi, mais aussi en gratin, quiche, boulettes... Le site « le bruit du frigo ² » peut vous aider, il permet de trouver une recette avec les restes des repas.

Travaillez sur la beauté de l'assiette : on mange avec ses yeux ! Essayer d'avoir des plats qui sont visuellement plus appétissants. Étant donné que les camps se déroulent en été, vous n'aurez pas de problèmes pour trouver des fruits et légumes de saisons colorés, qui donnent envie d'être mangés.

Enfin, essayez de penser à toutes les petites choses qui vous permettent de tenir vos aliments plus longtemps comme couper le pain au fur et à mesure pour éviter qu'il ne soit trop rapidement sec. Et quand le pain est sec, vous pouvez également cuisiner des croustons, des pains perdus, des bodding/pudding

....

² <https://www.lebruitdufrigo.fr/>

Bien gérer ses déchets organiques



Malgré toutes les stratégies mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire, il restera malheureusement toujours des restes alimentaires et autres déchets organiques. Il existe plusieurs solutions pour éviter de devoir jeter ces déchets biodégradables à la poubelle.

- Pensez aux poules : elles vous débarrasseront des déchets organiques et vous fournir quelques œufs et être une animation pour vos animés. Sondez une collaboration avec un voisin ou un agriculteur du coin. Les écoles peuvent également proposer une collaboration : elles ont besoin de poules durant l'année, mais plus pendant l'été, un bon plan pour votre camp !
- Compostez : vous pouvez créer facilement votre compost ou vous arranger avec un voisin qui pourrait partager son compost et donc son futur engrais naturel. Tout comme pour les poules, il vous faudra savoir que faire de votre compost une fois que votre camp sera terminé. De nombreux agriculteurs ou voisins seraient heureux de le reprendre et encore une fois, le mot clé est la collaboration.

Enfin, si la mise en place d'un compost ou de poules n'est pas possible, la commune qui vous accueille possède peut-être un compost communal ou une poubelle organique. La liste des produits organiques non compostables se trouve sur le site de Wallonie environnement ³.

3 <http://environnement.wallonie.be/education/compost/eviterdecomposter.html>



Astuces : les emballages divers

Éviter le suremballage alimentaire



L'étape suivante concerne la réduction des déchets d'emballages alimentaires. Plusieurs pistes ont déjà été mentionnées dans le chapitre alimentation : privilégier le vrac et les produits non transformés !

- Vous aurez dès lors à vous munir de bocaux, Tupperwares, sac légumes ... ou tout autre contenant.
- Organisez une collecte de contenants : vous pouvez demander aux parents de participer à la collecte des contenants, publier sur les groupes Facebook de vos villages pour organiser une récolte.
- Pour les liquides tels que le lait ou les jus, les bouteilles consignées chez le producteur sont la bonne solution. Encore une fois, prévenez le producteur que vous voulez des contenants réutilisables pour qu'ensemble vous trouviez la solution la plus pratique.
- Réalisez vos sacs en tissus : les pains, légumes, fruits, etc. peuvent être emballés dans des taies d'oreillers ou d'autres contenants en tissus. Vous pouvez aussi les faire durant votre camp ou à l'avance comme une activité pour vos animés. La fabrication de sacs permet de valoriser les vieux t-shirts qui traîne dans vos armoires. Pour la marche à suivre rendez-vous sur le site Zérocarabistouille ⁴.

⁴ <https://zerocarabistouille.be/2016/04/15/je-fais-mes-sacs-a-frac-moi-meme-na/>

<https://www.thepopcase.com/blog/diy-sac-t-shirt/>
<https://zerocarabistouille.be/2016/04/15/je-fais-mes-sacs-a-frac-moi-meme-na/>

- Ces contenants en tissus peuvent également être faits grâce à la méthode japonaise furoshiki à l'aide d'un simple carré de tissu. Un mode d'emploi se trouve sur [bluemarguerite](#)⁵ ou grâce à cette vidéo⁶.
- Limiter les flacons en plastiques : produits de nettoyage, etc.

Deux bonnes pratiques pour limiter les flacons en plastique :

- Produire soi-même dans des contenants réutilisables : différentes recettes sont proposées à la section suivante (hygiène et cadre de vie).
- Bien trier : pour les produits pour lesquels vous n'avez pas réussi à éviter complètement l'emballage, privilégiez l'achat en grosse quantité. Et donc, pour les déchets inévitables, assurez-vous de bien connaître les règles du recyclage. Celles-ci sont disponibles sur la brochure de Fost-plus⁷.

⁵ <http://www.bluemarguerite.com/Loisirs-creatifs/tuto-596-sac-a-dos-furoshiki.deco>

⁶ <https://www.bing.com/videos/search?q=faire+un+sac+%C3%A0+dos+furokishi&qpv=faire+un+sac+%C3%A0+dos+furokishi&view=detail&mid=CCAC0C-0DE46A9BAA8751CCAC0C0DE46A9BAA8751&FORM=VRDGAR>

⁷ https://www.fostplus.be/sites/default/files/Files/Sorteren-en-recycleren/brochure_ici_trions.pdf



Astuces : le matériel pour votre camp

Le matériel pour votre camp



Pour ce qui est du matériel dont vous aurez besoin durant votre camp comme la vaisselle, les tentes, les perches, le mobilier, ect pensez à la seconde main à l'échange avec d'autres camps ou à les donner après votre séjour. Concrètement, vous pourrez trouver sur le site de l'asbl Ressources ⁸, toutes les ressources de Belgique dans lesquelles vous pourrez soit acheter soit donner tous vos objets. De plus, vous trouverez les donneries et autres projets citoyens basés sur l'échange et la collaboration sur le site du réseau des consommateurs responsables ⁹.

Il existe également la plateforme kicampou ¹⁰ et le site Wood for craft ¹¹ qui vous permettent d'acheter ou de revendre vos perches à d'autres camps à proximité. Si vous achetez des perches neuves, achetez-les de manière responsable et assurez-vous qu'elles aient le label PEFC ou FSC qui garantissent que le bois provienne de forêts gérées durablement tant au niveau écologique, que sociale et économique.

⁸ <https://www.res-sources.be/>

⁹ <https://www.asblrcr.be/>

¹⁰ <https://lesscouts.be/animateurs/camps-et-weekends/kicampou/?L=0>

¹¹ <http://wood-for-craft.be/>

CHAPITRE 3 : Hygiène et cadre de vie

Les produits d'hygiène tels que les produits de nettoyage ou pour l'hygiène corporelle sont très importantes pour votre santé, mais ont également un impact fort sur l'environnement. Il est possible de concilier votre hygiène et son empreinte sur la nature !



Astuces

Les produits de soins



Généralement, lors d'un camp, chaque enfant amène ses propres produits de soin : dentifrice, savons et shampoings. Il s'agit, d'une part, d'une source importante de déchets et, d'autre part, d'un risque de pollution des eaux.

Comment sensibiliser les animés dans votre démarche écologique ?

- Intégrer des conseils aux parents dans le courrier qui prépare le camp pour favoriser des produits écologiques et les produits dont on a vraiment besoin.
- Proposez un kit de base : un savon de Marseille et du dentifrice biodégradable sont largement suffisants pour 10 jours de camp. Dans la section Sensibilisation et Animation, vous pourrez trouver des exemples de lettres à destination des parents.
- Montrez l'exemple.

- Proposez d'acheter en vrac pour tout le monde (voir section : achats de produits en vrac) ;
- Un atelier dentifrice : pour aller plus loin, vous pouvez même prévoir un atelier dentifrice maison. Plusieurs recettes sont disponibles.
En voici une facile à réaliser :

Dentifrice en poudre :

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe d'argile blanche
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de calcium ou carbonate de calcium (= Blanc de Meudon)
- 5 gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans un bocal à confiture préalablement bien nettoyé et séché.

- Secouez ou mélangez la cuillère afin que la poudre se mélange bien.

- C'est prêt !

Utilisation :

- Mouillez votre brosse à dents et trempez la pointe de votre brosse dans la poudre

Source : <https://zerocarabistouille.be/2018/10/24/dentifrice-en-poudre/>

Les produits de nettoyage



Le principe pour les produits de nettoyage est le même que pour les produits de soins. D'abord, il faut évaluer vos besoins : savon vaisselle, tablette lave-vaisselle, savon pour le sol, savon pour les mains, ect. Ensuite, plusieurs solutions s'offrent à vous pour limiter l'impact sur l'environnement, les coûts et les déchets !

- Privilégiez les produits écologiques qui portent l'éco label européen et les grands contenants ;
- Constituez-vous un stock de produits de base : du vinaigre blanc et du bicarbonate sont deux éléments essentiels pour garantir une hygiène facile et à moindre coût.
- Réalisez vos propres produits : vous avez le temps et l'envie, il est possible de faire vous-même (avec vos animés pour les sensibiliser) vos propres produits d'hygiène. Avec un bon stock d'ingrédients de base tels que le vinaigre, le bicarbonate et le savon noir ou de Marseille, vous pouvez déjà créer plusieurs produits facilement ! Voici quelques recettes faciles :



Spray multi-usage :

Ingrédients :

- 1 flacon-spray vide
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe de vi-

naigre

- De l'huile essentielle (l'odeur)

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients avec l'eau chaude

- Transvasez dans le flacon

Source : <https://zerocara-bistouille.be/2016/03/16/diy-mon-spray-multi-usages-et-vitres-pour-la-maison/>

Liquide vaisselle :

Ingrédients (1L) :

- 0,8 L d'eau bouillante
- 50g de savon de Marseille râpé
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 culière à soupe de savon noir liquide (facultatif)
- 20 gouttes d'huile essentielle au choix

Matériel :

- Un saladier
- Un bras-mixeur
- Un contenant avec bouchon
- Un entonnoir

Préparation :

- Dans un saladier, versez le savon de Marseille préalablement râpé, puis l'eau bouillante ; et remuez.

- Ajoutez le vinaigre blanc, les cristaux de soude, le bicarbonate et le savon noir.

- Mélangez le tout.

- Laissez reposer pendant quelques heures, jusqu'à l'épaississement du liquide.

- Lorsque le liquide est plus épais, mixez la préparation avec un bras-mixeur, pour obtenir un mélange lisse.

- Ajoutez les huiles essentielles.

- Versez la préparation dans un grand flacon (ou bouteille) en verre, à l'aide d'un entonnoir.

Conseil :

- Si le mélange se fige, mélangez-le en secouant la bouteille, ou en rajoutant un peu d'eau chaude

Source : <https://www.mieux-vivre-autrement.com/preparez-votre-produit-vaisselle-maison-ecologique-economique.html>

Les toilettes



Pour les toilettes, plusieurs choix s'offrent à vous et les conseils durables diffèrent en fonction de ceux-ci.

Toilettes traditionnelles

La première possibilité est que vous vous trouviez dans des locaux avec des toilettes traditionnelles.

Économiser l'eau : si ces toilettes ne sont pas équipées de chasses économiques, placez une grande bouteille fermée, remplie d'eau (ou une brique), dans le réservoir afin de réduire le nombre de litres qui s'écoulent à chaque fois que l'on tire la chasse.

Si pendant votre camp, vos toilettes se bouchent, n'oubliez pas la bonne ventouse à toilette et sinon utilisez des produits respectueux de l'environnement qui seront tout aussi efficaces. Ils n'abîmeront pas les canalisations et ils sont moins chers. Voici un exemple :

Ingrédients :

- ½ tasse de bicarbonate de soude
- ½ tasse de vinaigre

Marche à suivre :

- Chauffez une casserole d'eau à feu moyen.

- Versez une 1/2 demi-tasse de bicarbonate de soude dans vos w.c. afin de déboucher ou supprimer les mauvaises odeurs.

- Retirez la casserole du feu avant qu'il ne commence à former des bulles et ébullitions et mélangez-y une demi-tasse de vinaigre.

- Verser le mélange eau chaude et vinaigre dans les w.c. et refermer la cuvette.
- Laisser agir 30 minutes (la réaction du mélange entre eaux chaudes + bicarbonate

de soude + vinaigre va produire des bulles pouvant être impressionnantes, mais totalement inoffensives).

Toilettes en plein air

La deuxième possibilité, lorsque vous n'êtes pas dans des locaux, c'est de faire une toilette en plein air. **Sachez que la feuillée n'est pas la meilleure solution**, et nécessite de respecter certaines règles.

Renseignez-vous auprès de votre commune, car les feuillées ne sont pas autorisées partout en Belgique.

Tout d'abord, tout rejet direct dans les cours d'eau est interdit.

- Il faut donc creuser les feuillées à au moins 25 mètres des points d'eau (ruisseau, rivière ou source). Elles ne doivent pas être trop profondes (60 cm) et il ne faut pas y ajouter de produits chimiques. Au-delà de 30 cm, il n'y a quasi plus de décomposition et un risque de pollution des nappes phréatiques : les urines peuvent s'infiltrer dans le sol sous forme de nitrate après oxydation, élément assez toxique. Il faut donc creuser des feuillées très large et peu profonde.
- Pour une meilleure décomposition, utilisez du papier w.c. double épaisseur et surtout, n'oubliez pas que les feuillées sont des w.c. en pleine nature et non des poubelles.
- Il faudra également reboucher les trous lors de votre départ. **Privilégiez la mise en place d'une toilette sèche.** Le principe des toilettes sèches fonctionne de manière

simple : un récipient qui collecte les matières fécales et une litière pour les recouvrir. Après s'être soulagé, il suffit de recouvrir les excréments avec une litière. Cette litière peut être toute matière sèche et riche en carbone qui est broyé ou déchiqueté. Par exemple de la sciure, de la paille, des feuilles mortes ou des branches broyées... La litière permet non seulement d'absorber les urines mais aussi d'éviter la fermentation des excréments. Il n'y a donc pas à s'en faire : ce type de toilette ne sent rien du tout ! Une fois que le seau est plein, il suffit d'aller le déverser sur un tas servant de compost qui pourra être utilisé plus tard comme engrais.

De plus, il est possible de louer une TLB 5 euros/semaine avec une caution de 70 euros, vous aurez plus d'information sur le site des Amis de la Terre ¹² .

Douches



Au niveau des douches, cela variera bien entendu en fonction du type de camp.

Dans tous les cas, sensibilisez tous les membres du camp à l'importance de ne pas gaspiller l'eau. Dans ce cadre-là, vous devrez veiller à ce que chacun ne reste pas trop longtemps sous la douche, couper l'eau lorsque vous vous savonnez ...

12 <http://www.amisdelaterre.be/Les-Amis-de-la-Terre-et-Green-Corner-Toilet>

Vaisselle : privilégiez la réutilisation de l'eau



Concernant la vaisselle, vous la ferez également dans de grandes bassines plutôt qu'au jet, vous utiliserez les produits décrits dans la section gestion des déchets et vous réutiliserez les eaux usées. Par exemple, lorsque vous nettoyez de la salade, vous pourrez réutiliser l'eau pour rincer la vaisselle ou vous laver les mains. Dans le même sens, lorsque vous rincez des tomates par exemple, faites-le dans une bassine, vous pourrez ainsi nettoyer d'autres aliments par la suite avec cette eau.

Des cendres de bois peuvent être utilisée, comme dégraissant et nettoyage à sec de la vaisselle.

Eau de pluie



Au niveau de l'eau de pluie, pourquoi n'inventeriez-vous pas un système pour récolter l'eau de pluie durant tout le camp grâce à des bassines, des tonneaux,... ?

Celle-ci vous sera utile pour la douche, nettoyer vos locaux, faire des batailles d'eau,...

En somme, vous aurez besoin d'eau potable uniquement pour de l'eau de boisson, le rinçage des légumes, la cuisson des aliments, le rinçage de la vaisselle et le lavage des dents.



Gestion des eaux usées



Que faire des eaux usées ? Il vous faudra faire un trou à eaux grasses, c'est-à-dire toutes les eaux usées, l'eau de vaisselle, de l'hygiène corporelle ou de la lessive.

Comment procéder ?

- Vous devrez en faire un premier trou, qui n'est pas trop profond et qui servira de bac de décantation, c'est dans ce trou qu'arriveront les eaux usées.
- Ensuite, vous creuserez un deuxième trou bien plus gros qui servira de réservoir. Il ne faudra pas y verser les eaux usées, vous pourrez le recouvrir d'une grosse claie de branchage.
- Entre ces deux trous, vous creuserez une rigole remplie de galets et de graviers afin de filtrer les eaux usées qui passeront du premier au deuxième trou.
- Vous trouverez souvent des résidus dans le premier trou et dans la rigole, vous mettrez les déchets compostables (déchets végétaux et alimentaires hors viande et poisson) dans votre compost comme développé dans la section gestion des déchets.
- Encore une fois, n'oubliez pas de les reboucher lorsque vous quittez le camp.

Attention à la pollution des eaux !



Au niveau des rivières, comme dit plus haut, il est interdit de vous laver, de faire votre lessive ou tout autre nettoyage, même l'utilisation de produits portant un label écologique ont un impact sur la biodiversité. De plus, vous devrez bannir les barrages sur les cours d'eau, car ils détruisent les écosystèmes. Enfin, devrez être attentif à ne pas abîmer les berges lorsque vous accédez à une rivière.

Les Contrats de Rivière sont des initiatives permettant de mettre autour de la table toutes les parties prenantes afin de préserver au mieux nos rivières. Informez-vous sur le site de Wallonie Environnement ¹³ afin de voir s'il existe un contrat rivière à l'endroit de votre camp. Si oui, contactez-les afin d'obtenir des informations, des conseils et surtout des animations pour sensibiliser vos animés à la gestion des cours d'eau.

Décors et déguisements



Pour vos décors et déguisements, privilégiez la seconde main et la récup', mobilisez vos proches, les parents d'animés pour obtenir tous les matériaux dont vous aurez besoin.

Encore une fois, vous devrez passer le message à vos animés pour qu'ils n'achètent pas de déguisements tout neufs, mais qu'ils laissent aller leur imagination afin d'avoir le plus beau déguisement de récup possible.

¹³ http://environnement.wallonie.be/contrat_riviere/contrats.html

Bons plans

- Pour en savoir plus sur les toilettes sèches
<http://www.eautarcie.org/05a.html>
- Ce site des scouts vous donne des tutos pour réaliser vos nœuds et brelages <https://lesscouts.be/animateurs/camps-et-weekends/woodcraft/noeuds-et-brelages/?L=0>
- Nettoyage à sec de la vaisselle avec des cendres de bois :
http://a.strid.info/wp-content/uploads/2015/07/fiche_vaisselle_cendre_site.pdf
- La toile scoutie vous donne des tutos et des conseils pour vos constructions : <https://www.latoilescoute.net/-installations->

Blog rempli d'idées pour de beaux déguisements faits maison et avec de la récup'.

CHAPITRE 4 : Mobilité durable et intermodale

Avoir une mobilité douce au camp n'est pas aisée car les endroits de camps ne sont pas toujours facilement accessibles.

Vous pouvez cependant réduire au maximum le besoin de voiture et vous renseigner sur l'accessibilité de l'endroit de camp en transport en commun. Même s'il n'est pas possible pour vous d'être totalement sans voiture durant le camp, pensez au covoiturage si vous pouvez venir à une voiture plutôt qu'à quatre c'est déjà ça de gagné !



ASTUCES



Ci-dessous, quelques bonnes pratiques de mobilité :

- Louez un car pour votre unité, ou même vous arranger avec d'autres unités à proximité afin de remplir le car. Les scouts bénéficient de tarifs réduits avec la société Keolis.

Afin d'expliquer aux parents que le coût du camp augmentera à cause du trajet en car, vous pouvez utiliser l'application Mappy afin de comparer les prix par personne par rapport à un trajet en voiture.

- Les mouvements de jeunesse bénéficient de voyage gratuit sur le réseau TEC les week-ends (vendredis compris), les jours fériés et durant les congés scolaires. Toutes les informations sont disponibles ici : <https://www.infotec.be/fr-be/acheteruntitre/titresettarifs/profiletavantages/mouvementsdejeunesse.aspx>

- Organisez un covoiturage : pour ce faire, il existe des applications comme Co-event ¹⁴ ou comOn ¹⁵, ou encore la plateforme kicampou ¹⁶ qui vous permettent d'inscrire votre trajet et ainsi, pouvoir organiser un covoiturage entre parents d'animés, entre le staff et les intendants, avec des camps à proximité,... Encore une fois, il vous faudra insister et sensibiliser les parents au fait que ça soit un geste pour la planète, un geste pour le portefeuille et un gain de temps.
- Sur place, pourquoi ne pas amener un ou deux vélos pour l'utiliser pour les trajets courts ? Vélos cargos ou électrique ? Les solutions ne manquent pas !
- Faites-en un défi de camp : zéro émission carbone ! Tous en train/vélos/à pied. Combinez les modes de transports.



OUTILS ET LIENS POUR EN SAVOIR PLUS

- Faire sa charrette pour vélo : pour vous aider à transporter vos courses à vélo, une charrette pourrait être très utile. Voici un site pour la faire soi-même.
<http://foiresavoirfaire.org/spip.php?article159>
- Louer sa charrette pour vélo : Si vous n'avez pas le courage de la faire vous-même, vous pouvez toujours la louer pour la semaine. Sur Provélo, vous pourrez en avoir à disposition pour 25euros/semaine
<https://www.provelo.org/fr/page/ottignies-location-remorque>

14 <https://covevent.be/fr/>

15 <http://mobilite.wallonie.be/home/je-suis/un-citoyen/en-voiture/services-et-solutions/covoiturage/le-reseau-comon/lapplication-comon.html>

16 <https://lesscouts.be/animateurs/camps-et-weekends/kicampou/?L=0>

CHAPITRE 5 : Animation et activités de sensibilisation

Pour que les pratiques et actions que vous proposez soient acceptées et que les animés s'impliquent, il vous faudra mettre en avant la sensibilisation. Un projet de camp et plus largement de mouvement de jeunesse durable ne le sera que s'il est partagé et porté par tous : staff, animés, parents et intendants.

Ne sous-estimez pas la force et l'importance des actions de sensibilisation, de communication et de formation. On accepte mieux le changement si on comprend pourquoi il a lieu. On est plus enclin à faire des efforts si on participe à un projet et un challenge collectif.

La sensibilisation passe par le jeu, mais également par la juste information et la formation. Les mouvements de jeunesse sont un terrain idéal d'inspiration et conscientisation aux enjeux d'un monde plus durable.

Dans le cadre de la sensibilisation, veillez toujours à être les plus cohérents possible et à montrer l'exemple. L'idée de cheminer vers un mouvement de jeunesse durable peut se répercuter dans toutes vos activités du menu de la fête annuelle à la réalisation des bricolages de Noël. Bref, pensez large et soyez créatifs ! Et puis surtout, amusez-vous !



Sensibiliser et former le staff



Pour s'approprier un projet, il faut parler le même langage. Si vous vous engagez dans une démarche de mouvement de jeunesse et camp durable, assurez-vous que tout le monde mette le même sens derrière celle-ci.

- Réalisez une charte collective des principes du développement durable pour votre mouvement en staff. Partagez cette charte avec vos animés et les parents pour qu'ils se l'approprient. Vous pouvez la faire signer à la rentrée et l'afficher dans les locaux.
- Construisez un plan d'actions avec des objectifs : pour vous aider, vous pouvez mettre en place vos objectifs et votre plan d'action tous ensemble. Pour ce faire, il existe plusieurs outils et animations vous permettant de faire participer tous les membres, d'avoir des objectifs et un plan pensé par tous et d'échanger sur vos points de vue différents.

Le site de l'UDN vous donne accès à plusieurs méthodes de créativité : <http://universite-du-nous.org/a-propos-udn/ses-outils/>

Partagez vos expériences et bonnes pratiques



Lorsque l'on se lance dans une démarche positive, il est important de le partager dans le but d'être suivi par d'autres et de toucher plus de monde. Partager ses bonnes pratiques pourrait augmenter considérablement l'impact. En effet, 5500 camps seront organisés cet été. Il sera donc intéressant de partager votre expérience de camp durable. Vous pourrez facilement le faire via les réseaux sociaux. Pourquoi ne pas vous filmer lors de la conception de votre dentifrice ou de votre sac à pain ? Vous pouvez montrer aux autres camps que c'est possible et surtout que c'est drôle !

- Documenter pour les suivants : au-delà de la communication vers l'extérieure, vous pouvez prendre note de toutes actions que vous mettez en place, la manière dont vous le faites, le temps que ça vous a pris, ect. Par exemple, gardez vos menus avec les quantités, les adaptations que vous avez dû faire, les contacts avec les producteurs, tout ce qui a bien et mal fonctionné. De cette manière, vous pourrez vous transmettre d'année en année vos bonnes pratiques.

Les intendants



Les intendants ont un rôle clé dans la mise en place d'un camp durable. Ils s'occupent des courses, des menus, parfois de la vaisselle, de la gestion des déchets,... Des activités qui définiront la durabilité de votre camp. Lorsque vous « recrutez

» des intendants, vous devrez donc vous assurer que ceux-ci sont prêts à mettre en place un camp durable et à faire les efforts pour atteindre cet objectif. Pour qu'ils soient bien impliqués, vous devrez les intégrer dans les réunions concernant le camp durable notamment lorsque vous ferez les animations décrites plus haut.

Les animés



La sensibilisation des animés dépendra bien évidemment de leur âge et de leur niveau de sensibilisation.

Vous avez vu, dans les chapitres précédents, plusieurs animations de sensibilisation et d'implication des animés. On peut donc facilement combiner comportement durable, sensibilisation et amusement.

Par exemple :

- lorsque vous irez acheter vos produits chez les fermiers locaux, renseignez-vous, ils organisent bien souvent des visites pour vous et vos animés à petit prix. Les animés pourront découvrir d'où viennent leurs produits et ainsi, prendre conscience du travail qu'il y a derrière leur boîte de lait.
- Au niveau de la gestion des déchets, nous avons vu qu'il était possible de créer soi-même de nombreux produits. Vous pourrez donc avec vos animés faire vos sacs à pains en leur demandant d'amener un vieux T-shirt, ils pourraient aussi faire leur dentifrice... Les amener à produire eux-mêmes leurs produits leur donneront envie de les uti-

liser et pourquoi pas, de refaire l'expérience à leur maison.

- Vous pourrez adapter vos jeux et épreuves durant le camp et même avant afin d'y mettre une touche environnementale. Par exemple :
 - o lors du hike, il pourrait être proposé de ramasser le plus de déchets possibles en marchant. A la fin de cette marche, un bon goûté ou
 - o Si vous leur projetez des films, pourquoi ne pas choisir des films sur la thématique environnementale ? La plateforme Imago ¹⁷ est le Netflix du durable (et gratuit) et pourra donc vous être bien utile. Il y a des films comme Planète océan, Home, En quête de sens, Cowspiracy... Le site pointculture.be est également un bon site de référence pour des sorties culturelles en Wallonie ou à Bruxelles. Enfin, le site ecrandespossibles.be propose tout un catalogue de films positifs, inspirants et qui invitent à passer à l'action.
 - o Vous pourrez également faire de l'environnement votre thème du camp et donc orienter tous vos jeux, déguisements, décors en fonction. Il existe de nombreux jeux basés sur l'environnement (à piocher par exemple sur le site du Réseauldées.be).

17 http://imagotv.fr/php/category.php?type_id=tvshow

Les parents des animés



Comme dit précédemment, il sera très important de faire connaître votre démarche auprès des parents. Ils peuvent être impliqués de multiples façons dans votre projet de mouvement de jeunesse durable : signature d'une charte, respect des consignes du camp pour les produits de soins, partage des bons plans de recettes ou produits de nettoyage à faire soi-même, organisation d'un atelier autour du développement durable, etc.

Les parents de vos animés ont à cœur leur bien-être et leur santé !

Une bonne pratique est également d'inviter les parents à la fin du camp pour un repas. Cela permet par exemple de leur proposer un repas durable et de faire un petit débriefing sur les activités et engagements qui ont été mis en œuvre au niveau du camp.

Bons plans

- **Répétition générale** : Avant le camp, vous pourriez faire une grande répétition générale dans laquelle vous proposez aux parents et aux animés, un souper « alimentation durable » et zéro déchet qui permettrait de vous entraîner et de vous initier à la démarche, vous pourrez montrer aux parents que leurs enfants seront bien nourris et qu'ils ne doivent pas s'inquiéter.
- Le site de l'APAQ-W répertorie toutes les Fermes Pédagogiques de Wallonie qui peuvent vous proposer des acti-

tivités autour des animaux de la ferme et de la production alimentaire : <http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/divers/ferped18-19.pdf>

- Le Réseau Idées vous propose une base de données d'outils pédagogiques qui vous apporterons des idées variées : 56 recettes pour récupérer le pain, 60 activités récup', fabrication de meubles en cartons recyclé, jeux nature, découvrir la forêt, ...
https://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/#search_box
- Sur le site des scouts pluralistes, vous trouverez des idées d'animations autour de différents thèmes comme l'eau, les déchets, le voisinage, la biodiversité et l'énergie.
<http://www.scoutspluralistes.be/AgiTaTerre.html>
- Sur le site éducation environnement, vous pourrez louer des malles d'activités concernant l'environnement
<https://www.education-environnement.be/pedagogie.php?idc=4&c=outils-pedagogiques>
- Pour les patros : la malle du développement durable
https://patro.be/wp-content/uploads/2018/10/malle_dd_bd.pdf
- Sur le site Drôle de Planète, vous pourrez trouver de nombreuses fiches d'animation autour du respect de l'environnement. Ces animations peuvent aller de 5 à 18 ans et couvrent les thèmes de l'air, l'eau, l'alimentation et les déchets. <https://www.droledepanete.be/fiches>
- Sur le site du journal de l'animation vous pourrez trouver toute une série de fiches d'animations :
 - o Jeux « Olympiades du développement durable »

- o Construire un séchoir à plante
- o Land Art
- o Découvrir les « petites bêtes »

<https://www.jdanimation.fr/fiches-gratuites>

- Outils permettant l'implication et la prise en compte de chaque avis lors de vos réunions, vous pouvez vous rendre sur ces sites :
 - o <http://www.resonanceasbl.be/-L-outil-Fiche-par-Fiche-interactif,278->
 - o <http://universite-du-nous.org/a-propos-udn/ses-outils/>
 - o <https://lesscouts.be/equipes-dunite/faire-le-job/support/des-outils-pour-maider/grenier1/-/editions/33/-/html>
- Exemple de **lettre aux parents** :

<https://zherodechet.wixsite.com/camps/accueil>

Enfin, le tableau suivant rassemble différentes associations ou organismes susceptibles de vous proposer gratuitement ou à petits prix des animations biodiversité/alimentation durable/zéro déchets/... dans le cadre de votre camp.

Natagora	Animations nature et découverte des chauves-souris à destination des animés.
Empreintes asbl	Animations sur les thématiques de la biodiversité, l'eau et la mobilité à destination des animés.

Jeunes et Nature	Formation des animateurs en vue d'obtenir le brevet d'animateur nature.
Cercle des Naturalistes de Belgique	Leçon de nature pour les animés.
Aquascope de Virelles	Visite de la réserve naturelle et animations pédagogiques sur la nature à destination des animés.
Réseau des Consommateurs Responsables	Animations autour de l'environnement à destination des animés.
Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement	Activités nature et découverte de l'environnement. Il existe 11 CRIE répartis dans toute la Wallonie.
RAWAD	Animations sur l'alimentation durable.
Grands Parents pour le Climat	Animations variées en lien avec le développement durable et le climat.
Nature et Loisir asbl	Activités variées en lien avec la nature dans le Brabant Wallon.
Vent sauvage asbls	Activités variées en lien avec la nature.

CONCLUSION

La mise en place d'un camp durable nécessite de l'organisation, de l'entraide et l'implication et la sensibilisation de tout le staff, de l'intendance, des parents et des animés. Ce camp peut être un challenge à relever qui pourra créer de la cohésion.

N'hésitez pas à vous lancer, c'est faisable et vous pourrez vous afficher fièrement comme un des premiers camps durables de Belgique !

Lorsque vous le faites, surtout partager-le autour de vous, montrez aux autres que c'est possible et montrez-leur que c'est plein de points positifs. Utilisez abondamment Facebook, Tweeter, Instagram, etc. pour partager vos bonnes pratiques et donner envie aux autres de vous suivre.

Gardez bien des traces de ce que vous avez réalisé pour pouvoir aider les prochains qui se lanceront et surtout pour que vous puissiez faire perdurer ces nouvelles habitudes !

Bonne route !