

Présents : merci à tous ceux qui ont pu se libérer !

Excusés : merci à tous ceux qui ont prévenu de leur absence, voici le CR de notre réunion pour vous donner une idée

Début de la réunion 20h, présentations, INTRODUCTION

## **Quelle est notre VISION DU SERVICE INTENDANCE ?**

Quelques pistes de réflexion...

- Tout spécialement cette année, l'accent est mis sur « Prendre soin de ce(ux) qui t'entourent ». Cela me parle non seulement de prendre soin des autres dans les tâches qui nous sont confiées, dans ce service pour Dieu et pour mes prochains, mais cela me demande aussi d'être intentionnelle dans l'expression et l'attitude en pratique, dans ce que je vais laisser à voir autres enfants, jeunes et adultes.

- Le soin que nous apporterons aux autres, c'est aussi faire équipe, se soutenir : svp n'oubliez pas que vous pouvez demander de l'aide en cas de besoin. D'expérience, je sais que chacun d'entre nous sommes prêts aussi à dépanner les amis ! En pratique, ce sera sans aucun doute juste un échange, mais n'oublions pas cette possibilité. Ce sera là aussi un témoignage pour les petits yeux qui, sans vous le dire, auront un œil posé sur vous...

Au-delà de cet aspect matériel, les jeunes qui nous sont confiés doivent pouvoir avoir confiance en nous, sachant que nous nous soucions d'eux, de les nourrir.

Prenons donc soin les uns des autres, conscients des défis à relever, mais aussi avec plaisir !

*Voici quelques définitions de « prendre soin » :*

*Attention que l'on porte à faire quelque chose avec minutie, propreté*

*Souci de bien faire*

*Devoir de veiller à quelque chose, de s'en occuper*

*s'efforcer, se donner la peine de*

## Qu'en dit la Bible ?

### ➤ *Ezéchiel 34*

<sup>11</sup> Car, ainsi dit le Seigneur, l'Éternel : Me voici, moi, et je rechercherai mes brebis, et j'en prendrai soin. <sup>12</sup> Comme un berger prend soin de son troupeau au jour où il est au milieu de ses brebis dispersées, ainsi je prendrai soin de mes brebis, et je les sauverai de tous les lieux où elles ont été dispersées au jour de la nuée et de l'obscurité profonde.

### ➤ *1Pierre 5*

<sup>7</sup> rejetant sur lui tout votre souci, car Il prend soin de vous.

# 1- HYGIENE INTENDANCE et CUISINE

1. Chaque cuisine prévoira pour son propre usage (pas pour les enfants) sa trousse à pharmacie pour la « bobologie » : brûlure, coupure, désinfection des petites plaies... chacun prévoit, si blessure, des pansements étanches ou des « bouts de doigts » pour ne pas contaminer la cuisine ou la préparation en cours. L'infirmierie centrale prévoit les pansements compressifs (coupures profondes).
2. Pour votre sécurité, quelques précautions svp : évitez de travailler seule ou prévenez une autre personne qui reste sur votre lieu de meute, demander de l'aide pour les charges lourdes ou bouillantes.
3. Chaque cuisine disposera si possible d'un poussoir propre pour le gel hydroalcoolique. L'intendance générale achètera la recharge, ne jetez pas les contenants svp. Le lavage de vos mains (et des ustensiles) doit se faire systématiquement avant de rentrer en cuisine, après chaque changement d'aliment à manipuler et après utilisation de la poubelle.
4. L'intendance générale doit prévoir si besoin un stock d'eau pour les infirmeries de proximité dans les meutes.
5. Pour ce qui concerne l'hygiène plus globale des cuisines et espaces de stockage, l'organisation doit respecter le cadre des règles d'hygiène des cuisines de plein air. Sachant que **l'intendance générale prévoit :**
  - les produits pour nettoyer les bâches de sol, le savon liquide en pompe, des désinfectants de surfaces
  - des éponges différentes réservées à l'usage exclusif de la vaisselle (double couleur) ; d'autres pour les tables/plans de travail (lavette carré), paille de fer.
  - des pompes de gel hydroalcoolique à destination des intendants et cuisiniers **uniquement**, si besoin pour les jeunes, usage contrôlé par un adulte
  - les lingettes et spray désinfectants pour les plans de travail de la cuisine, les toilettes (à confier uniquement aux adultes)
  - les gants à usage unique (tailles M et L)
  - le mélange adéquat de javel pour **désinfecter (10%) les éponges, les**

**réipients servant à stocker l'eau** (fréquence possible : début de camp, puis tous les 2 à 4 jours et immédiatement si signes gastriques), ne pas oublier de désinfecter les robinets des jerricans par trempage

- le vinaigre pour la bassine de rinçage de la vaisselle
- les sacs poubelles plusieurs capacités, 120L uniquement pour les vêtements, duvets souillés.
- les rouleaux de papier essuie-mains pour les mains des cuisiniers uniquement
- le papier WC

**Chaque cuisine peut prévoir pour elle-même :**

- balai, balayette, brosse
- des pompes à savon vides ou pleines (écolabel zone natura 2000) à recharger, l'intendance générale achète des pompes avec savon et la recharge (à la demande)
- Serpillères, Conteneur poubelles
- ses contenants de stockage : boîtes hermétiques vides (pour sucre, farine, épices), cantines (biscuits, brioches), boîtes GF vides (pains)

Et, selon comment vous aimez travailler en cuisine :

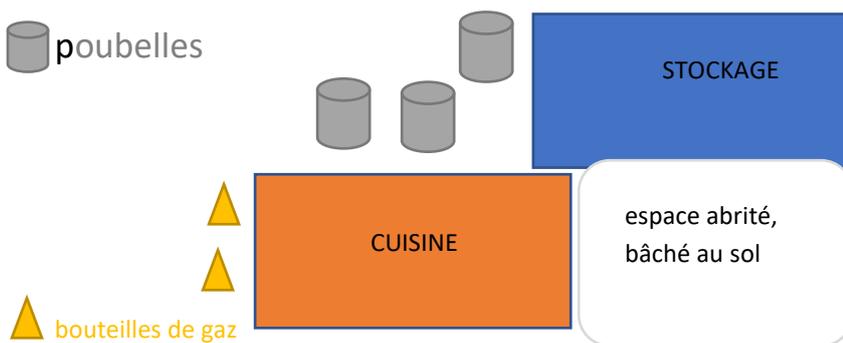
- Torchons, serviettes (Attention : 1/ jour, usage 1 seul jour, soit emportés en nombre suffisant pour tout le camp, soit lessivés à l'eau bouillante; en utilisant une corde pour séchage à l'air libre, selon vos habitudes)
- Un tablier en coton, couvrant avec lien autour du cou (un autre propre pour la rotation), des sabots plastique (pour ceux qui en utilisent en cuisine, ou des chaussures réservées à l'accès en cuisine), un couvre-chef ! ...en tout cas les cheveux longs seront toujours attachés.

## 2- IDEE D'IMPLANTATION POSSIBLE DES TENTES

### INTENDANCE

Cela dépend bien sûr de chacun et des conditions du terrain sur place !

Pour l'implantation des tentes de cuisine et stockage, on pourrait par exemple les positionner en couloir ou en parallèle (voir schéma ci-dessous), très proches afin de dégager un espace devant l'entrée de la cuisine qui puissent être couvert pour accéder au sec au stockage. Les bouteilles de gaz restent (réglementairement) à l'extérieur des tentes, ainsi que les poubelles.



- Dans la tente de stockage avec sol bâché, rien n'est laissé au sol. Tout doit être rangé sur étagère ou palette propre. Deux étagères peuvent suffire : penser à séparer les produits alimentaires et les produits de droguerie, ne pas les mettre ni à côté ni les uns au-dessus/dessous des autres. Les denrées susceptibles d'intéresser les rongeurs peuvent être fermées dans des boîtes avec couvercles ou des cantines. Ce n'est pas idéal de devoir partager cet espace avec une autre fonction (matériel, déguisement, outils), mais si vous n'avez pas d'autres possibilités, c'est faisable.

- Dans la tente de cuisine avec sol bâché, j'ai une nette préférence pour limiter l'accès aux seuls cuisiniers, pour des raisons d'hygiène et de sécurité. A l'entrée, on pourrait installer une bassine d'eau (à changer très régulièrement) pour se

laver les mains avec du savon liquide + rouleau de papier essuie-mains + gel hydroalcoolique. Rien n'est stocké au sol, même les plus grosses casseroles. Le sol doit être nettoyé au moins une fois par jour, dans l'idéal après chaque service. Les plans de travail après chaque utilisation, et dès que l'on change de catégorie d'aliments (surtout après la viande, les légumes, les fruits...).

Si, dans le cadre d'une activité ponctuelle, les louveteaux sont amenés à vous aider, veuillez svp à le faire proprement, mains propres, pas de course autour pour éviter la poussière, plan de travail ou table propre.

**ATTENTION : il faut souligner le fait que les cuisiniers doivent veiller à l'ordre dans lequel on cuisine les aliments surtout si l'on cuisine pour des jeunes allergiques**, y compris aux traces d'aliments. Peut-être devra-t-on aussi utiliser des planches à découper réservées à cet usage ? Il faut penser donc à se renseigner en avance pour voir si la meute est concernée : parler avec votre assistant sanitaire de meute impérativement avant le camp.

D'un point de vue pratique, veiller à rester organisés, propres, méticuleux et à l'écoute de votre binôme jusqu'à ce que le repas soit fini, mangé et rangé, vous aidera à vous y retrouver, à vous entraider, à ne pas vous sentir débordés et à accomplir votre tâche avec plaisir. N'oubliez pas, en cas de difficultés, que Akéla et les autres chefs seront à votre écoute, et le cas échéant pourront peut-être même vous venir en aide. Vous êtes dans une équipe et nous travaillons tous dans le même sens : les intendants de l'intendance générale sont aussi un soutien.

### **3- LA CONFECTION DE REPAS**

Le frais et le surgelé seront amenés dans les meutes à l'heure de la confection des repas dans vos glacières. C'est l'intendance générale qui s'occupe de ce point.

**Il faudrait donc que chaque intendance prévoit :**

- ses glacières + plaques eutectiques (de froid) + thermomètre(s) **marqués**, en nombre pour la rotation dans les congélateurs (contenance en fonction du nombre de convives)

- son matériel de cuisson et de préparation : au moins 2 gaz. Un troisième pour faire chauffer de l'eau pour la vaisselle pourrait s'avérer utile. La caisse isotherme en polystyrène noir, peut-être contenue dans une caisse de transport en bois, pourrait idéalement vous permettre de garder vos plats « gastro » au chaud une heure avant le service.

**Les denrées cuites**, quelle que soit leur nature doivent être consommées rapidement. Le lait qui a chauffé au bain-marie, même fermé, ne peut pas être chauffé à nouveau pour être consommé plus tard, une brique de lait ouverte ou chauffée fermée doit être consommée dans l'heure suivante. A défaut, le lait doit être jeté.

**Les denrées surgelées** doivent toutes être cuites et consommées : elles ne seront pas reprises par l'intendance générale ni restockées. La législation interdit de la même façon de resservir un plat aux jeunes. Si cela est ennuyeux de jeter, alors il va falloir essayer de calculer juste ! un défi !! Et comme vous n'avez pas de frigo, vous ne pourrez pas non plus resservir un plat aux adultes.

**Les denrées fraîches** doivent être utilisées en priorité par rapport au sec ou conserves.

Si vous vous apercevez d'une erreur de comptage dans les parts, n'hésitez pas, dites-le au plus vite pour que cela soit corrigé !

Quoiqu'il en soit, passé un délai de 4 à 6h en glacière à l'ombre, une denrée fraîche ou surgelée doit avoir été cuisinée avant d'être consommée rapidement dans l'heure suivante.

Dans le même délai, vous aurez pour mission de **prélever un échantillon de vos préparations** et de l'apporter à l'intendance générale dans votre glacière (tout de suite) après le repas, disons avant 13h30/14h si c'est possible :

**POURQUOI ?** en cas de contrôle sanitaire, les échantillons sont gardés au frais pendant 5 jours glissants pour être analysés

**QUAND ?** dès que vous assemblez plusieurs matières premières. Par exemple : haricots rouges + viande hachée pour faire le chili con carne

## COMMENT ?

1- préparer sur un sac de congélation PF, indiquer au feutre indélébile dessus : le jour + date complète en abrégé + repas + plat + meute XXX.

Par exemple : LUNDI 05/08/2024, MIDI, chili con carne, meute XXX (ou le nom !)

2- avant de servir la meute, prélever l'équivalent de 2 cuillères à soupe bombées (soit 100g environ)

3- avec des mains propres et une cuillère n'ayant pas servi avant, verser dans le sachet puis zipper

4- ranger le sachet directement dans votre glacière fraîche. Dès que possible après le repas, le rapporter à l'intendance générale.

*Si vous disposez d'un frigo gaz pour le camp, merci de me le signaler, pour que je vous remette le nécessaire (lavage du frigo, désinfection, fiche de relevé de températures 2x/jour à heures fixes).*

## 4- MENUS

Ils sont susceptibles de varier en fonction des livraisons des fournisseurs, mais devraient rester assez proches de ceux qui vous ont été envoyés.

Ils sont à aménager pour les enfants dont les parents l'ont à la fois signalé sur la fiche sanitaire et fourni un PAI établi par un médecin avec conduite à tenir et vérifié par les médecins du camp. Les adaptations alimentaires pour les louveteaux en lien avec un PAI pour raison médicale seront obligatoirement traitées prioritairement par l'intendance générale et par les cuisines.

Pour l'instant, nous savons : menu sans lactose/sans gluten, menu pour enfant diabétique. Les adaptations possibles sont commandées en ce moment.

## **MENUS de SECOURS, sans frigo**

Les menus de secours sont à utiliser si l'intendance générale ne peut pas vous livrer le repas prévu pour des raisons techniques, sanitaires... (panne de frigo, de congélateurs, problèmes de livraison). Ils ne sont pas destinés à être du dépannage pour des questions de « goût » ou de « préférence ». En effet, ils sont prévus, s'ils ne sont pas utilisés avant, pour être dans les repas des 2 derniers jours, qui seront des jours de rangement/démontage, où il nous faut prévoir de ne plus avoir d'électricité... Vous les stockerez dès le début du camp dans votre propre espace de stockage.

Si/Quand vous les utilisez, merci de le signaler à l'intendance générale, pour être réapprovisionnés.

## **5- INAUGURATION : GOÛTER**

- date : mercredi 7 août

- proposition aux meutes : Préparés pour TOUS vos convives : votre meute et vos visiteurs

Chaque meute peut préparer le goûter de 100 personnes environ (10 meutes, 1000/1100 goûters). Tous les aliments seront présentés au goûter, car ils constituent le goûter EN COMMUN. Les questions concernant le déroulement seront vues avec la direction du pôle louveteaux.

MENU du Goûter :

- ◇ 1 – fruits coupés à présenter en brochette ou en salade de fruits avec brochette pour se servir. Les plats de brochettes ou salades de fruits resteront dans les glacières , sortir seulement au moment de déguster !
- ◇ 2 – quatre-quarts et/ou gâteaux marbrés à couper (pour les présenter de façon esthétique ?) sur les plateaux, à filmer.
- ◇ 3 – décoration (à prévoir par vos soins) si vous le souhaitez
- ◇ 4 – boissons = sirop + eau en bouteilles, dilution dans les bouteilles
- ◇ 5 – verres de popotte prévus par chaque convive

## 6- QUESTIONS

- demander à la direction Louveteaux s'il est possible d'avoir la liste des cuisiniers et de leurs coordonnées téléphoniques pour créer un groupe d'échange sur Whatsapp : échange d'info si besoin d'aide des voisins, pour répartir des denrées en plus ou demander des parts manquantes
- envoi des menus en pdf car impossible de lire un document pub
- deux tournées de livraison en véhicules sont envisagées pour les meutes
- le café fourni pour le petit déjeuner des chefs et intendants sera moulu : comme vous n'avez pas d'électricité, pensez à prévoir ce dont vous aurez besoin ; du thé également
- vous pouvez apporter tout ce qui ne serait pas commandé par l'intendance générale (votre thé, votre infusion par exemple !)
- tout ce qui n'apparaît pas dans le menu ne sera pas acheté. Si vous souhaitez rajouter un plat chaud en cas de temps froid, type potage de vermicelles, ce sera à vous de prévoir vos ingrédients supplémentaires (+ traçabilité).
- **OUBLI D'INFORMATION** : en ce qui concerne la traçabilité, vous réaliserez votre prélèvement d'échantillon d'une part ; **et d'autre part, vous stockerez dans des sachets datés à renouveler chaque jour, que nous vous fournirons, tous les contenants avec la nature et le numéro de lot de chaque produit alimentaire que vous utiliserez. Vous veillerez à conserver cette traçabilité pendant 4 semaines après la fin du camp** (ou vous la confierez à Akéla).
- pour tous les cuisiniers qui ne connaissent pas leur matériel, contactez AKELA de votre meute dans les prochains jours pour faire le point de ce qui sera à votre disposition ou à renouveler. Pour les fusions de meutes, pensez à mutualiser votre matériel. Transmettez à AKELA qu'en cas de besoin, vous pouvez vous adresser aux autres meutes qui pourraient avoir du matériel à prêter.
- pour tous les cuisiniers, pensez svp à vous rapprocher de l'assistant sanitaire qui doit vous communiquer les PAI pour raisons médicales avec impact alimentaire
- en cas de questions « cuisine », pensez à contacter BENGALI : 06 70 60 30 80