

Une liste pour un camp réussi !

Le secret d'un camp réussi est sans aucun doute l'anticipation de la vie quotidienne et sa gestion sur place. Voici une liste quasi exhaustive des points à réfléchir en maîtrise avant votre camp.

Mode d'emploi de cette liste :

- La lire en maîtrise et prendre le temps de réfléchir à chaque point (certaines choses vont très vite et sont souvent implicites !)
- Une fois qu'un point a été réfléchi, vous pouvez cocher la case « oui », et vous pouvez même, dans un document word, écrire toutes les choses qui ont été décidées en maîtrise sur tous les points de cette liste ! (pour des recrutements de chefs tardifs, pour s'y référer pendant le camp s'il y a des dysfonctionnements sur la vie quotidienne...)
- Et enfin, vous pouvez (et même, vous devez) joindre ce document récapitulatif de la façon dont vous allez gérer la vie quot', à votre dossier de camp en l'envoyant à vos RG et à vos AP mais surtout en l'emmenant au camp !!!!

Bonne lecture !!

<u>En maîtrise</u>, nous avons réfléchi...	OUI	NON
Aux horaires de sommeil, au coucher et au lever, c'est-à-dire :		
Au temps de sommeil nécessaire aux jeunes de ma tranche d'âge.		
A adapter les horaires de coucher et de lever pour respecter ce temps de sommeil.		
Aux différentes étapes du temps de coucher (à quelle heure se termine la veillée ? quand vont-ils se laver les dents ? avec qui ? combien de temps à discuter dans la tente ? à quelle heure les chefs vont réclamer le silence pour toute la nuit ?)		
Aux personnes chargées du lever (chefs, une équipe de jeunes)		
Aux horaires de lever (le chef responsable du petit déj, l'équipe responsable du petit déj, les autres chefs, les autres jeunes) et donc à la façon dont on échelonne ou pas, le réveil		
Aux moyens de réveil utilisés (sono avec une musique douce, petit mot aimable du matin...)		
Aux services, c'est-à-dire :		
A comment les services vont tourner jour après jour.		
A quel chef coordonne quel service à quel moment du camp		
A ce que fait le chef concrètement quand il est responsable d'un service		
Au temps alloué à chaque service en fonction du lieu de camp (Conseil : prenez le temps dans les services et les repas de manière générale !)		
<u>Préparation du repas</u>		
Au fait qu'il faut 10 fois plus de temps pour faire à manger pour 20 que pour 1 ou 2 (ce n'est pas aberrant de prendre 45min pour préparer un repas en camp.)		
<u>Vaisselle</u>		
A qui fait la vaisselle individuelle		
A qui fait la vaisselle collective		
Au temps prévu pour la vaisselle		
A l'endroit où se fait la vaisselle		

A l'organisation de la vaisselle pour chaque repas (individuelle, en équipe de tente, en équipe de service...)		
<u>Rangement</u>		
A ce que fait très concrètement l'équipe responsable du rangement		
Au moment où ce service est expliqué aux jeunes		
Aux repas, c'est-à-dire :		
A qui mange avec qui à quels moments (chefs et jeunes) (en équipe, en unité)		
A l'intendance, c'est-à-dire :		
A quel chef est responsable de chaque partie du rôle d'intendant (courses ? menus ? gestion de la conservation des aliments ? responsable du service préparation des repas ? Responsable de la traçabilité ? Rangement de la tente intendance ? Hygiène du matériel d'intendance ?)		
A ce que les quantités soient adaptées à l'âge et au nombre des jeunes (Conseil : le cahier d'intendance explique très bien ce dont a besoin un louveteau, un scout ou un pionnier !)		
A ce que les menus soient adaptées aux activités et au lieu de camp (feu, butagaz, four)		
A ce que les menus puissent être adaptables en fonction de la météo.		
A ce que les recettes soient compréhensibles et faisables par les jeunes (éventuellement faire un livret de recettes).		
A proposer un petit déjeuner varié mais adapté aux habitudes des jeunes (Conseil : il est important que chaque jeune mange le matin pour bien commencer la journée !!)		
Aux allergies alimentaires des jeunes et des chefs et à comment on les gère.		
A l'hygiène, c'est-à-dire :		
A la vérification régulière de l'hygiène des jeunes (douches, brossage de dents, feuillets...)		
<u>Douches</u>		
Au temps prévu pour les douches (Les douches prennent du temps mais ce temps est important à prendre.)		
A qui se douche à quel moment et en même temps que qui ?		
Au temps prévu pour les douches des chefs (Conseil : Il est important pour votre santé que vous vous laviez régulièrement et il est capital que vous ne vous laviez pas en même temps que les jeunes.)		
A la gestion de la mixité		
A la gestion de l'intimité (douches individuelles, déplacements jusqu'aux douches, aménagements d'un « vestiaire » à proximité des douches)		
A l'approvisionnement en eau (qui ? quelle quantité ? comment la gérer ?)		
<u>Brossage de dents</u>		
Aux moments pendant lesquels les jeunes doivent se laver les dents		
<u>Feuillets</u>		
A la personne chargée de l'hygiène des feuillets		
A la fréquence et à la manière d'entretenir les feuillets (sciure, Eparcyl...)		
Au nombre de feuillets et à qui utilise quel feuillet (1 feuillet pour 10 personnes, séparer les filles et les garçons...)		
<u>Lavage de mains</u>		

A prévoir des installations adaptées pour un lavage de main fréquent à des points stratégiques (feuillet, coin cuisine) (Conseil : ces install peuvent être minimalistes comme un jerricane surélevé, un pousse-mousse et un torchon mais sont indispensables.)		
<u>Les poubelles</u>		
Au chef responsable de l'évacuation des poubelles		
A la fréquence d'évacuation des poubelles		
Aux points de recyclage		
<u>L'infirmierie</u>		
A prévoir le matériel nécessaire en anticipant les bobos les plus fréquents (brûlures, coupures, ampoules...)		
A récupérer avant le camp les fiches sanitaires et à les avoir lues attentivement pour connaître les éventuels problèmes de certains jeunes (allergies, traitements)		
A récupérer tous les traitements des jeunes et à les conserver dans une malle fermée à clé.		
A l'implantation du camp et aux installations, c'est-à-dire :		
A faire une visite du lieu de camp.		
A me renseigner sur les points d'eaux, les éventuels lieux en dur, les poubelles...		
A dessiner avant le premier du jour du camp l'implantation du lieu de manière logique (les feuillet et les douches sont à l'écart, les tentes sont séparées garçons-filles, la tente infirmierie est accessible mais au calme...)		
A installer l'intendance selon le circuit de la nourriture (entrée du lieu de camp → lieu de stockage → préparation → cuisson → table à manger → déchets → sortie du lieu de camp).		
Au bois qui sera nécessaire aux install et à l'endroit où on peut le trouver (scieries, coupe sur place...)		
A des plans pour les grosses install		
A une protection contre la pluie et contre le soleil des install (nombre de bâches, parapluies pour les petites install...)		
A comment surélever les poubelles et les points d'eau		
A la gestion de l'eau		
A comment rendre les feuillet accueillants et faciles d'utilisation (Cuvette ? Magazines ? Porte-PQ ? Protection contre la pluie ?		
Au rangement et au matériel		
A anticiper la liste du matériel d'intendance, pédagogique, de froissartage, d'hygiène, de vaisselle en fonction du nombre de jeunes, des activités prévues, du lieu de camp...		
A définir la mission du chef responsable du matériel et à le désigner.		
A vérifier tout le matériel avant de partir (Ce n'est pas pratique d'avoir des pelles cassées pour creuser des feuillet ou des tentes dont il manque le double-toit...)		
A prévoir une séparation matérielle entre l'intendance, la pédagogie et le matériel de froissartage.		
A avoir un lieu déterminé pour ranger tous les documents administratifs (dossier de camp, assurance, numéros utiles, diplômes...)		
A déterminer la fréquence et la manière d'entretien des glacières, frigos, jerricanes, malles, bassines, torchons et de tout le matériel d'intendance.		
A l'aspect sécuritaire du rangement des outils dangereux.		

Aux temps calmes et temps libres		
A prévoir le temps nécessaire pour que le jeune puisse se reposer		
A nous laisser la possibilité d'adapter ces temps en fonction de la météo, du lieu de camp, du moment du camp...		
A définir la différence entre temps calme et temps libre et donc ce qui est possible de faire dans l'un et dans l'autre.		
Au matériel qui peut être mis à disposition des jeunes pendant ces temps-là.		
Aux temps mixtes et séparés		
A prévoir des temps entre filles et entre garçons pendant le camp, à quelle fréquence et dans quel but ?		
Aux informations du camp		
A la présence ou non d'un temps d'information quotidien, à ses objectifs (temps forum pour répondre les problèmes soulevés en conseils d'équipe ? Etablir le programme de la journée ? Lancer l'imaginaire ?) et à ses modalités (Tous ensemble ? Le matin ? Avant la veillée ? Plusieurs fois par jour ?)		
A anticiper un panneau d'information avec toutes les informations nécessaires à la vie du camp (services, menus, numéros utiles, charte, trame d'imaginaire...)		
A la façon dont la maîtrise et les jeunes communiquent avec les parents (situations problèmes, informations de dernière minute sur les trajets, information sur le quotidien du camp...)		
A la charte du camp		
A prévoir une activité de construction d'une charte en unité.		
Aux conduites à risques		
Au cadre légal de la tranche d'âge (Conseil : ne pas hésiter à s'appuyer sur les AP et les RPP).		
A la manière dont la maîtrise va gérer des jeunes fumeurs, des problèmes de drogue ou d'alcool quand ces problèmes sont connus en amont.		
A la gestion des chefs fumeurs (où ? quand ? qui ?...)		

Et surtout, au fait que, pendant le camp, nous allons devoir nous adapter à chaque situation et qu'ensemble, nous y arriverons ! (La journée type ne doit pas être figée mais adaptable aux besoins des jeunes !)		
--	--	--