



Les mouvements de jeunesse « zéro déchet »

Guide à consulter en ligne



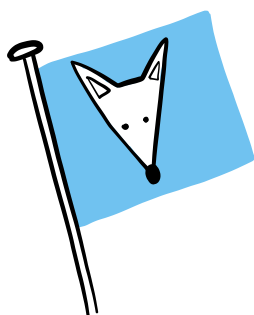
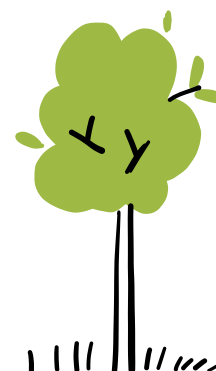


Les mouvements de jeunesse sont pour les jeunes d'aujourd'hui une source d'épanouissement personnel, un lieu d'apprentissage de valeurs, de rencontres et d'encouragement à la prise de responsabilités, à l'autonomie et à la débrouillardise sans oublier l'amour de la nature. En Belgique, les jeunes investis dans les mouvements de jeunesse seraient pas moins de 300 000.

Quand on aime se balader et vivre dans la nature comme ces jeunes, quoi de plus normal que de la respecter ? Les scouts/guides/patronné.e.s ont de tout temps été les pionnier.ère.s du « zéro déchet » en adoptant la gourde, la gamelle, les couverts, la malle de camp, la récup, la location des tentes et en développant l'esprit de la débrouillardise.

Vous trouverez dans ce dépliant quelques conseils et astuces pour faire en sorte que votre mouvement de jeunesse soit respectueux de la nature et de ses ressources, en appliquant des notions « zéro déchet » pour les réunions hebdomadaires, pour les hike, pour les repas « parents » mais également pour les camps d'été. Ce document n'est pas exhaustif et souhaite donner positivement des pistes d'actions pour réduire la production de déchets.

Pour éditer ce document, la Ville de La Louvière s'est basée sur l'expérience menée depuis septembre 2017 par la meute Waingunga de La Louvière.



Waingunga portrait de la meute

La Waingunga est le fleuve qui parcourt la Jungle de Mowgli. C'est également le nom d'une des meutes louveteaux de La Louvière. En septembre 2017, les chefs ont embarqué leurs animés dans une nouvelle aventure : celle du zéro déchet. « *Nous avons eu un déclic lors de notre participation à l'opération de nettoyage Be Wapp où nous avons été choqués et tristes du nombre de déchets ramassés. Cela a soulevé des interrogations auprès des louveteaux...* », explique Laurie Zanolin, Akela de la meute Waingunga. Après un peu plus d'un an, les loups ont relevé avec succès le défi zéro déchet et ont contribué, directement, à la non production de déchets. « *Rien que pour les 10 jours de camp, nous sommes passés de 10 sacs pour une quarantaine de personnes à 1 sac !* » Aujourd'hui, la meute a évolué vers d'autres horizons. Mais cette expérience, que vous découvrirez au fil de ces pages, reste marquante pour chacun...



Le « zéro déchet » c'est quoi ?

Le « zéro déchet » est une tendance

qui vise à ne produire aucun déchet,

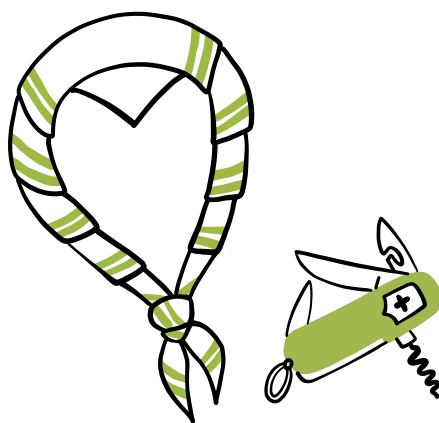
ou presque.

Un changement d'habitudes est nécessaire pour y arriver et celui-ci se base sur la règle des 4R + 1C

- Refuser ce dont nous n'avons pas besoin ;
- Réduire ce dont nous avons besoin ;
- Réutiliser ce que nous consommons et ne pouvons ni refuser ni réduire
- Recycler ce que nous ne pouvons ni refuser ni réduire ni réutiliser
- Composter le reste.

Et comme le monde ne s'est pas fait en un jour, inutile de bouleverser toutes les habitudes du jour au lendemain. Un pas à la fois suffit !

Pour commencer, faites vos premiers constats : observez vos poubelles, listez avec votre équipe d'animateurs et/ou vos animés les déchets que vous produisez, classez-les par types de déchet et pesez les quantités de déchets. En fonction de vos résultats et observations, fixez ensemble des objectifs à atteindre et planifiez les actions à mettre en œuvre pour y arriver.



Les réunions hebdomadaires

.....

Que ce soit le samedi ou le dimanche, chaque semaine, des centaines de jeunes se retrouvent pour vivre ensemble des moments d'échanges et de partages autour d'activités et de jeux.

Si on ne fait pas attention, la collation prévue pour ces « réunions » peut générer de nombreux déchets. Il est en effet tentant et facile de se diriger vers des gaufres pré-emballées ou autres berlingots de jus. Un choix qui génère beaucoup de suremballage... et au final, très peu de satisfaction. Heureusement, des solutions existent.

Elles demandent sans doute un peu d'anticipation et de préparations mais apportent également une grande fierté.

Lors de la réunion de rentrée, en septembre 2017, les chefs de la meute Waingunga de La Louvière ont proposé aux parents de les accompagner dans l'aventure « zéro déchet », en prenant en charge la réalisation des collations. En quelques minutes à peine, des papas et des mamans se sont proposés pour réaliser biscuits, gaufres, barres de céréales et autres cookies. Le tout avec zéro emballage ! Sur ce point, il est important de veiller à une bonne communication avec les parents afin que les bons biscuits ne soient pas emballés dans de l'aluminium par exemple mais bien dans une boîte qui sera récupérée en fin de réunion.

Pour les boissons, les chefs de la meute Waingunga ont décidé de passer aux bidons de 5 litres d'eau, en demandant aux louveteaux d'apporter leur gourde à chaque réunion.

En fin d'année, grâce aux bénéfices générés par leurs différentes activités, les louveteaux ont reçu une gourde.

La réflexion ne s'est pas limitée aux seules collations et boissons mais également sur l'organisation des jeux et du matériel nécessaire. Avec l'envie de faire un maximum avec ce qu'ils ont sous la main et/ou de la récup'.

Résultat ? Des louveteaux heureux et surtout, moins de déchet !



Petit conseil : Les enfants grandissent vite...

Pensez à organiser des bourses aux uniformes en début d'année afin d'encourager le seconde-main.

Les animations

Pensez à créer des animations autour de la thématique zéro déchet et respect de son environnement. Participez à des initiatives régionales ou fédérales comme le Grand Nettoyage de Printemps organisé par la Région Wallonne.

Partager, réutiliser, entretenir

Toujours dans cet esprit zéro déchet, pensez à la récup' pour toutes animations hebdomadaires et les activités du camp.

Et si vous souhaitez donner une seconde vie à votre matériel après le camp, pourquoi ne pas les revendre à d'autres troupes ? Par exemple, l'asbl Les Scouts a développé une **plateforme d'échanges entre camps** sous forme d'une application gratuite notamment pour la revente des perches. Sinon, internet et les sites de vente en seconde main peuvent être utiles.

Plus d'infos sur [kicampou](https://kicampou.be).

Et les outils ? Pas besoin d'en racheter chaque année. Votre manche en bois est désolidarisé de l'outil, plongez-le dans l'eau quelques minutes pour que le bois gonfle. Il est à nouveau utilisable sans danger. Une pierre à affûter coûte moins de 10 euros et permet de garder des outils bien tranchants. Graisser les lames pendant l'année permet d'éviter la rouille. Remplacez les manches s'ils sont cassés, pas tout l'outil.

Pensez à :

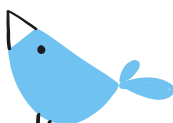
- Utiliser de l'**ancien matériel** pour confectionner les décors.
- Récupérer de **vieux draps et vêtements** pour les déguisements.
- Reconvertir les **rouleaux de papier WC** vides en matériel de bricolage. Utiliser également des cartons de récupération, des pots de yaourt, de vieux tissus, des crayons déjà utilisés, etc.
- Utiliser le **verso de feuilles de brouillon**.
- Réutiliser les **perches et cordes** autant que possible.
- Fabriquer ta [pâte à modeler](#) et ta [peinture](#).

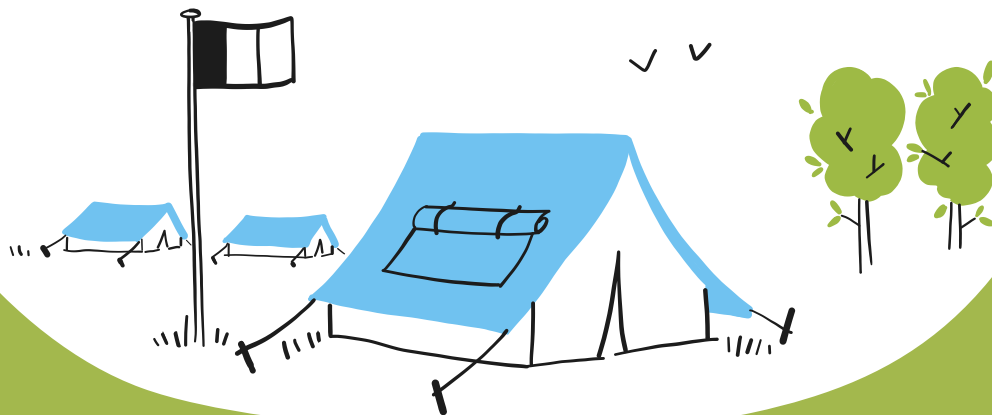


Recette Pâte à modeler :

Ingrédients : 400 gr de farine - 100 gr de Maïzena - 1/2 l d'eau - 1 sachet de levure chimique ou 1 c.à café de bicarbonate de soude - 100 gr de sel - 4 c.à soupe d'huile - Des colorants alimentaires

- Verser tous les ingrédients « secs » (farine, levure, Maïzena, sel) dans une casserole. Mélanger le tout.
- Verser l'eau et mélanger. Verser l'huile et mélanger.
- Mettre à cuire à feu doux en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Quand le mélange est sec. Arrêter la cuisson.
- Mettre à refroidir le mélange. Une fois la pâte refroidie, prélever des morceaux et malaxer chaque morceau jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.
- Colorer avec le colorant alimentaire de votre choix chaque morceau et malaxer. En fonction de la texture, ajouter un peu d'huile afin de rendre la pâte plus élastique.
- Conserver la pâte à l'abri de l'air dans une boîte hermétique ou dans des sacs de congélation. Cette pâte peut se conserver de la sorte 2 à 3 mois.





Le camp d'été

Le camp annuel est un moment privilégié de vie en groupe.

Une bonne préparation est nécessaire afin d'organiser et ainsi vivre pleinement le camp... Pour s'inscrire dans la démarche zéro déchet, c'est pareil. Anticipation est le maître mot !

La réflexion porte sur différents postes :

- Les jeux et le matériel de camp
- Les bons conseils donnés pour les réunions hebdomadaires peuvent également être appliqués.

l'entretien et le nettoyage

Vous l'avez compris : le zéro déchet demande volonté, anticipation mais également du temps.

Et si on n'en a pas (examens obligent!), on trouve des solutions comme l'ont fait les louveteaux de la meute Waingunga de La Louvière. « Nous nous sommes rendus dans un magasin de vrac pour trouver notre bonheur et les conseils nécessaires. On nous a orienté vers le savon de Panama qui est efficace pour la vaisselle, les tables, le sol, etc. Après nos dix jours de camp, notre bidon de 5 litres est à peine entamé... Ce qui nous permet d'avoir déjà du produit d'entretien pour l'année à venir et de réduire les déchets. »

Si vous avez le temps de réaliser vos produits « maison », nous partageons avec vous quelques recettes testées et approuvées. Pourquoi ne pas le faire durant une animation avec vos jeunes ?



Produit vaisselle (Famille zéro déchet ou presque)

Ingédients : 1,5 l d'eau - 30 g de savon de Marseille - 70 g de savon noir - 2 c. à café de bicarbonate de soude - 2 c. à soupe de sci ou scs (tensioactifs) - 2 c. à soupe de cristaux de soude - 20 gouttes d'huile essentielle de citron ou de menthe

1. Faire chauffer tous les ingrédients dans l'eau sauf l'huile essentielle jusqu'à ébullition.
2. Retirer du feu et ajouter les gouttes d'huile essentielle.
3. Laisser refroidir le mélange et attendre qu'il durcisse pour le mixer.
4. Remplir sa bouteille en laissant un espace vide pour pouvoir secouer.





Un spray nettoyant multi-usages maison

Ce spray 100% naturel vous permettra en plus de diminuer vos déchets puisque vous n'aurez plus qu'un seul flacon de produit, réutilisable autant de fois que vous le souhaitez.

Il vous faudra donc :

Un récipient de type pulvérisateur (récupérez votre ancien flacon de lave-vitres ou d'anti-calcaire) - 50 cl d'eau chaude - 5 cuillères à soupe de vinaigre blanc - 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude - 5 à 8 gouttes d'huile essentielle de votre choix.

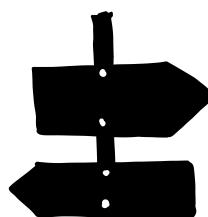
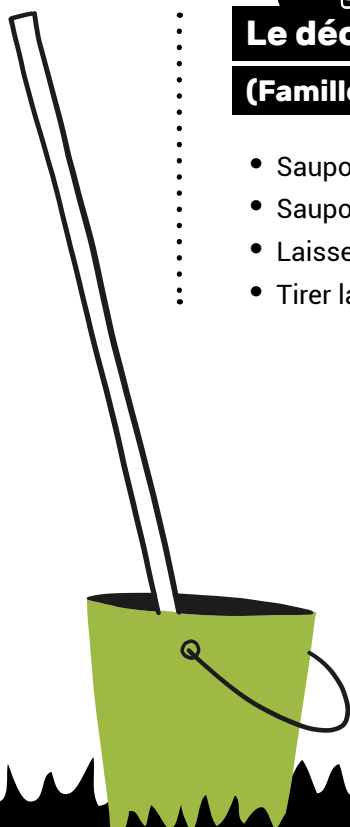
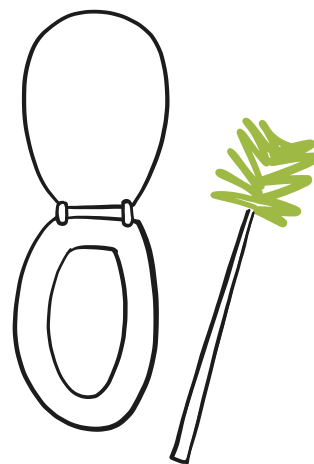
Le mieux ici est d'utiliser de l'huile essentielle d'arbre à thé (tea tree), désinfectante, ou d'agrumes : pamplemousse, citron...



Le dégrasse WC

(Famille zéro déchet ou presque)

- Saupoudrer le fond de la cuvette de farine
- Saupoudrez d'acide citrique par dessus la farine
- Laisser agir pendant au moins 30 minutes
- Tirer la chasse et frotter avec le balai





Les repas

La réalisation du menu « zéro déchet » pour le camp doit tenir compte de plusieurs critères :

Des produits locaux, de saison et respectueux de l'environnement

- Achetez tant que possible des produits de producteurs locaux.
 - Avant de partir, renseignez-vous sur les fermes et autres producteurs proches de votre camp. Vous pourrez certainement trouver fruits, légumes, fromage, beurre, lait, confitures, etc. Souvent, ces producteurs donnent un coup de pouce à l'achat de grande quantité.
 - Depuis plusieurs années, l'Apaq-W soutient les camps d'été afin de sensibiliser les jeunes à l'importance d'une alimentation saine, équilibrée, composée de produits locaux et de saison. A travers ce programme, l'Agence apporte une aide aux mouvements de jeunesse, aux structures d'aide à la jeunesse et aux structures d'encadrement porteurs d'handicap reconnus par la Fédération Wallonie-Bruxelles qui s'engagent dans une démarche pédagogique visant à faire découvrir l'agriculture au sens large en proposant de rembourser une partie de leurs achats de produits locaux.
- Infos sur <https://www.apaqw.be/fr/mouvements-de-jeunesse-ma-check-list-prendre-au-camp>
- Acheter des produits frais, locaux et de saison, c'est acheter des produits qui, très souvent, peuvent se passer d'emballages. On pense aux fruits pour la collation, on réalise sa compote maison.
- Faites vos courses dans des commerces ou via des filières qui proposent des produits respectueux de l'environnement, notamment bio ou en vrac.

« Avant notre camp, nous avons pris contact avec plusieurs fermes de la région ainsi qu'avec des commerçants locaux pour expliquer notre démarche. Pour les féculents, nous avons fait nos réserves avant le départ dans un magasin de vrac. Pour cela, nous avons réalisé des sacs en tissus pouvant contenir jusqu'à 5 kilos », confie la cheffe de la meute Waingunga.

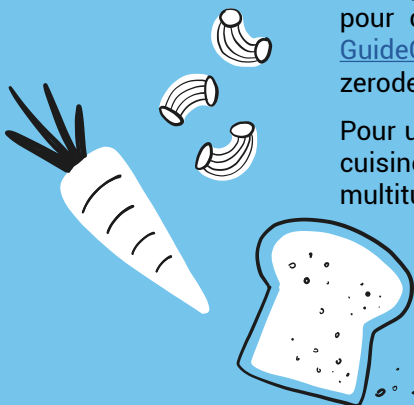


Préparez les justes quantités

Planifiez bien les repas et les quantités : cela évite de jeter trop de nourriture. Vous pouvez vous aider du Guide cantine durable qui propose des recettes originales pour cuisiner pour des groupes : <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf> ou disponible sur demande auprès du service environnement : zerodechet@lalouviere.be.

Pour utiliser aux mieux les légumes et fruits, la Ville de La Louvière a édité le livre « La cuisine zéro déchet. Ou presque » qui pourrait vous inspirer. Par ailleurs, il existe une multitude de sites dans lesquels vous trouverez des idées pour gaspiller le moins possible.

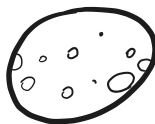
« Nous avons réalisé un menu avec des produits de saison, mais également en tenant compte de l'utilisation éventuelle de restes des repas précédents, notamment avec des buffets froids. »





Chips d'épluchures de pommes de terre

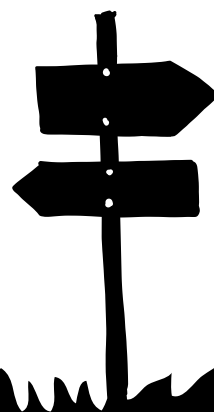
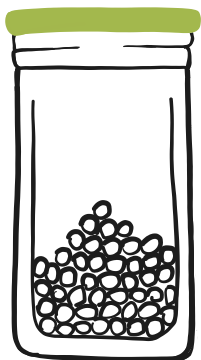
Récupérez les épluchures lavées et faites-les
frire dans de l'huile comme pour les frites.
Une pincée de fleur de sel et dégustez !

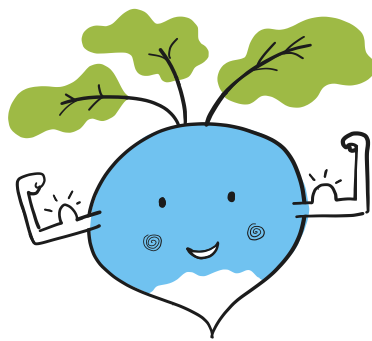


Bodding aux pépites de chocolat

Ingédients : pain rassis - 600 ml de lait - 3 oeufs - 45 g
de sucre - 30 g de farine - 1 sachet de sucre vanillé - 25 g
de beurre - 150 g de chocolat

- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez les oeufs avec les sucres, puis la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux.
- Versez le lait et mélangez à nouveau.
- Ajoutez le pain coupé en morceaux et faites-le bien dissoudre dans la pâte.
- Rajoutez 25 g de beurre fondu et mélangez à nouveau.
- Hachez grossièrement le chocolat et ajoutez-le au mélange.
- Mettez la préparation dans un moule ou un plat beurré et fariné. Enfournez pour 45 min.





Moins de protéines animales, plus de veggio

Pourquoi ne pas essayer de faire des jours sans viande. Ça vous permettra de limiter votre budget et en plus, ce sera l'occasion d'introduire les légumineuses : chili sin carne, burger de lentilles, falafel, etc.



Steak de céréales

Ingédients (4 personnes) : 200 g de millet ou quinoa - 80 g d'oignons - 60 g de fromage râpé - 50 g de carottes - 30 g de persil - 1 oeuf - huile d'olive - sel et poivre - chapelure (facultatif)

- Préchauffez votre four à 180° C.
- Cuisez le millet dans son volume d'eau salée : commencez par un bouillon fort pendant 3 minutes, puis doux pendant 20 minutes.
- Écrasez le millet avec un presse-purée pour en faire sortir l'amidon.
- Laissez refroidir légèrement la préparation.
- Parez, émincez et faites blondir les oignons.
- Lavez et hachez le persil. Lavez, parez et râpez les carottes.
- Mélangez tous les ingrédients et écrasez encore pour que l'ensemble soit bien compact. Si celui-ci est trop humide, rectifiez en ajoutant un peu de chapelure.
- Disposez en forme de palets de 2 cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre sur une platine à four couverte de papier sulfurisé.
- Enfournerez 15 minutes à 180 °C.



Préparations « maison »

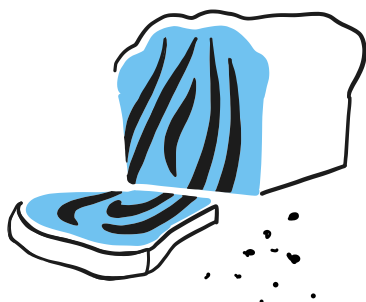
Au lieu d'acheter, il est possible de faire très simplement de nombreuses préparations : pâtes à tartiner, muesli maison, houmous, biscuits, barres de céréales. Et c'est souvent moins cher. Et ça peut être l'occasion d'organiser un atelier avec les jeunes animés !



Recette du 4/4 pour les nuls en math

Ingrédients : 150 g de beurre - 180 g de farine - 3 oeufs - 120 g de sucre - 400 g pommes

- Faites fondre le beurre doucement dans un plat au four.
- Emincez les pommes en lamelles.
- Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez-y le beurre fondu et mélangez. Ajoutez une pincée de sel.
- Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la farine s'intègre dans le mélange sans grumeaux. Plus la farine est travaillée dans une pâte, plus le gluten se développe et va durcir la pâte. Il faut toujours mettre la farine en dernier.
- Dressez la pâte dans un moule beurré et fariné préalablement chemisé à l'aide d'un papier sulfurisé.
- Disposez les pommes de manière serrée. Moins sucré que les autres gâteaux, celui-ci va profiter des sucres dégagés par les fruits.
- Mettez le tout au four à 160° C pendant environ 40 minutes.



Pour les boissons, les eaux parfumées sont tendances et tellement faciles à faire. Des citrons, quelques fruits et légumes, des herbes aromatiques, etc. Et c'est parti. Ici aussi, de nombreuses recettes sont disponibles sur Internet.

On vous l'a dit : pour réduire sa production de déchets, il est important d'anticiper et de préparer.

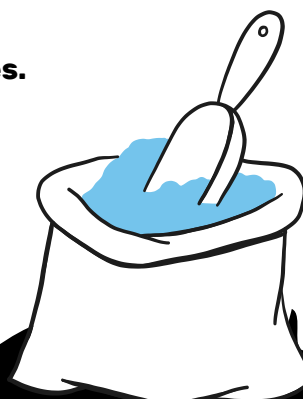
- Emportez vos emballages réutilisables et vos récipients pour faire vos courses ; acheter en vrac : vous pouvez facilement l'appliquer aux fruits et légumes mais également pour des produits secs comme les pâtes, riz, lentilles, céréales.
- Demandez aux animés de se munir de leur boîte à tartines et gourdes



Pour les déchets inévitables, vous pouvez trier pour que ceux-ci puissent être recyclés.

Pour ne commettre aucune erreur, vous pouvez aller directement sur le site [Fost Plus](#).

Pour encourager le tri, n'hésitez pas à créer des supports décoratifs pour vos poubelles.





Hygiène - Produits et cosmétiques faits maison

Il est possible et très facile de préparer soi-même la plupart des produits d'entretien avec les ingrédients de base que sont le citron, le bicarbonate de soude et le vinaigre.

En plus d'être très bon marchés, les produits « faits maison » sont moins polluants une fois rejetés dans la nature (rivière ou par infiltration).

- Pensez juste à récupérer quelques contenants.
- Certaines troupes fabriquent avec les animés les produits pour tout le camp par exemple lors de la 1^e journée. C'est un apprentissage direct et cela permet de fournir un gel douche dans un récipient commun pour tous. Autant de petits récipients en moins.
- Vous pouvez aussi conseiller aux animés d'utiliser un savon « en pain » car une pièce de 250 gr permet de se laver autant de fois que 4 flacons de gel douche de 250 ml.



Gel douche maison

Ingrédients : 1 litre d'eau très chaude - 50 gr de savon de Marseille - ½ c à s de glycérine

- Mélanger les trois ingrédients.



Recettes déodorants

(<https://lestrappeus.es/deo-diy-version-ete/>)

Ingrédients «Déo d'été tout simple» : 60 ml d'huile de coco - 30 ml de cire d'abeille râpée (ou 15 ml de cire de tournesol) - 60 ml de bicarbonate de soude* - 60 ml de fécule d'arrow-root - 36 gouttes d'huiles essentielles antiseptiques (palmarosa, sauge sclérée, tea tree, eucalyptus globulus)

Ingrédients «Déo d'été crèmeux» : 30 ml d'huile de coco - 30 ml de beurre de karité (ou de mangue) - 30 ml d'huile végétale liquide au choix - 30 ml de cire d'abeille râpée (15 ml de cire de tournesol) - 60 ml de bicarbonate de soude - 60 ml de fécule d'arrow-root - 54 gouttes d'huiles essentielles antiseptiques (palmarosa, sauge sclérée, tea tree, eucalyptus globulus)

1. Choisir une recette.
2. Faire fondre la cire et les gras au bain-marie.
3. Lorsque tout est bien fondu, ajouter les ingrédients secs (bicarbonate de soude et la fécule). Bien mélanger et ajouter les huiles essentielles.
4. Retirer du feu et couler rapidement dans vos contenants (la cire durcit rapidement).
5. Placer au frigo quelques minutes.
6. Ils sont prêts à être utilisés une fois durcis!

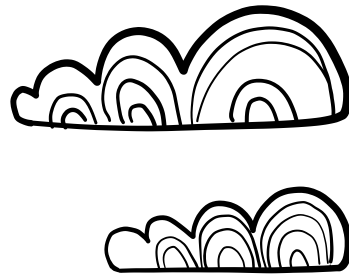
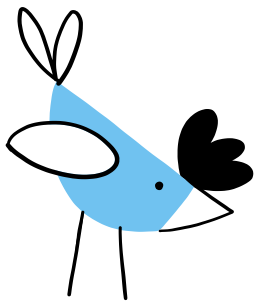


Shampooing (Les Ecolibris)

Dans un flacon de 250 ml :

10 ml d'huile végétale de jojoba - 5 ml d'huile végétale de coco - 15 gouttes d'huile essentielle de lavandin (anti-poux et relaxant) ou 20 gouttes d'huile essentielle de Ylang ylang (ralenti la chute des cheveux) ou 10 gouttes d'huile essentielle de bois de Hô (rééquilibre le cuir chevelu) - 6 gr. de rasshoul ou d'argile blanche

- Compléter la bouteille avec du savon de panama.
- Ajouter si besoin : 3 g de curcuma (antifongique, apaise le cuir chevelu), 2,5 g d'extrait de pépin de pamplemousse (conservateur, antibactérien et antifongique)
- Bien mélanger le tout à chaque usage.



Compost et autres cocottes

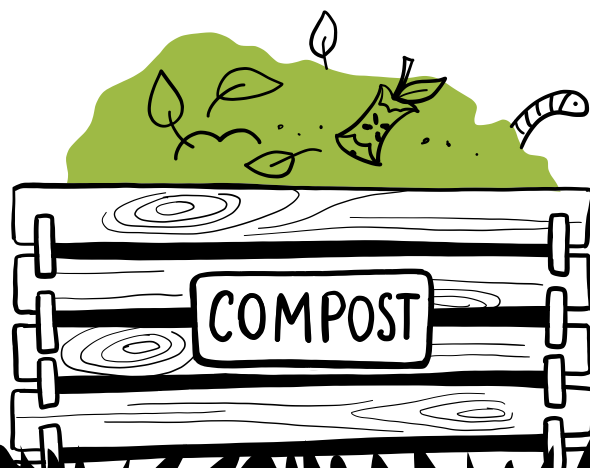
.....

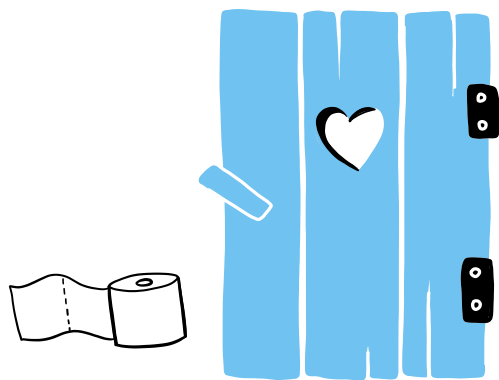
Certaines troupes adoptent une poule le temps du camp pour leur donner les restes de repas ou de leur préparation.

Mais attention, avoir des poules sur le camp demande de respecter scrupuleusement certaines règles. Le [Code wallon du bien-être animal](#) indique en effet qu'il faut assurer l'alimentation adéquate des poules, ainsi que l'apport d'eau en suffisance. Le cas échéant, il conviendra également d'assurer les soins nécessaires aux animaux. En fonction des conditions météorologiques, un abri (même sommaire) pourrait également s'avérer bénéfique pour les poules.

- Tu ne peux pas attacher les poules sur ton camp. Si tu veux éviter qu'elles s'échappent, construis-leur un enclos.
- Il est interdit d'abandonner les poules à leur sort après le camp. Confie-les à un agriculteur, à un particulier ou à un refuge disposé à s'en occuper.
- Vous pouvez également trouver dans le voisinage du camp, de gentils riverains qui accepteront que vous donniez vos restes à leurs cocottes ou dans leur compost. Pour cela, n'oubliez pas d'embarquer un seau dans lequel vous conserverez les restes de nourriture.

Si aucun voisin n'a de compost ou de poules, vous pouvez vous renseigner afin de voir si la commune dans laquelle vous campez a un système de ramassage des déchets organiques. Attention, on ne peut pas tout mettre dans un compost. Renseignez-vous sur www.lalouviere.be





Toilettes « sèches »

Afin de rester dans cette démarche respectueuse de l'environnement , pourquoi ne pas penser aux toilettes à litière bio-maîtrisée ou toilettes « sèches » ? Cette méthode permet d'évacuer ses déchets organiques de manière propre et écologique.

Les WC connus de tous, consomment +/- 40 l d'eau par jour et par personne et le rejet des matières organiques dégrade les écosystèmes aquatiques et les eaux souterraines car les stations d'épurations, aussi performantes soient-elles, ne peuvent pas tout traiter.

Au niveau des feuillées, au delà de 30 cm, il n'y a quasi plus de décomposition et peuvent causer des risques de pollution des nappes phréatiques (les urines peuvent s'infiltrer dans le sol sous forme de nitrate après oxydation).

Pour ce qui est des toilettes chimiques plus connues sous le nom de « Cathy Cabine », on utilise des produits chimiques pour liquéfier les selles. En outre, ces toilettes peuvent dégager de fortes odeurs après quelques utilisations.

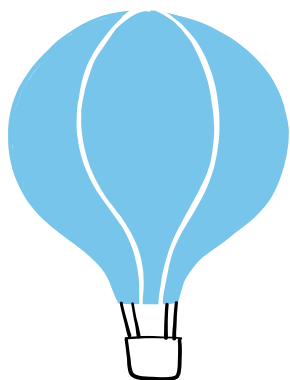
Le principal souci des toilettes est la pollution

qu'elles engendrent. La solution est toute simple :

rendre notre matière fécale à la terre.

Pour y parvenir efficacement, il faut trouver le juste équilibre entre les matières riches en carbone (bois, feuilles mortes, etc) et les matières riches en azote (déjections). C'est sur ce principe que les toilettes sèches fonctionnent : après s'être soulagé, il suffit de recouvrir les excréments avec une litière (sciure de bois, paille, feuilles mortes, etc). La litière permet non seulement d'absorber les urines et de prévenir le dégagement de fortes odeurs. Le produit final de la décomposition (compost) peut servir aux agriculteurs.





Moyens de transport

.....

Train, autocar, véhicule de location, co-voiturage, avion, à vélo, à pied ? Il s'agit de faire le bon choix en fonction de la distance, du nombre de personnes, de la durée du trajet, du coût, de l'impact pour le climat.

Le train est le moyen de transport au plus faible impact en Co2.

En Belgique

En optant pour le [tarif groupe](#), ton groupe bénéficie d'une réduction de 60% sur le prix plein du ticket entre deux gares belges. Les enfants de moins de 12 ans ne paient que 1€ par trajet.

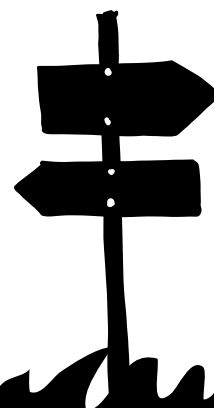
À l'étranger

Pensez aux formules telles que l'Interrail, les tarifs jeunes, les trains de nuit (qui permettent d'épargner une nuitée d'hébergement), les trains low cost... Voir les offres de [B-Europe](#).

Pour profiter de tarifs avantageux, mieux vaut se renseigner pour profiter des promos et réserver au plus tôt.

Conseils :

- Privilégier le covoiturage en utilisant des sites comme [covevent.be](#) pour t'aider à l'organiser.
- Utiliser les transports en commun en profitant des [tarifs privilégiés](#) avec le TEC, la Stib, la SNCB, ou encore Keolis et Europcar.
- Emporter un vélo au camp pour les déplacements liés à l'animation et pour faire les petites courses (puisque vous aurez déjà fait les grosses courses avant le camp).





Les repas « parents »/ événements

.....

Afin de réduire le prix du camp et ainsi prévoir des activités originales pour les jeunes animés, les mouvements de jeunesse organisent un repas annuel.

C'est un moment important, qui demande souvent beaucoup de temps pour ces animateurs qui doivent jongler avec leur travail et/ou études.

Dès lors, il est important de poser les bons choix, pour tenter de limiter la production de déchets, sans pour autant augmenter sa charge de travail et ni pour réduire le bénéfice espéré.

Le choix du repas

A la Waingunga, la tartiflette est au menu du repas annuel. Une tartiflette « maison » ! Pommes de terre et oignons proviennent directement de producteurs locaux et les lardons du boucher. « *Le seul produit ayant provoqué des déchets est le fromage. L'acheter dans une fromagerie, même avec une réduction, nous aurait coûté trop cher et aurait au final diminué nos bénéfices* », explique la cheffe de meute. Le zéro déchet, c'est aussi pouvoir trouver un équilibre entre ce que l'on peut et ce que l'on veut.

Les boissons

Des sacs poubelles débordant de gobelets en plastique après les repas « parents », les louveteaux de la Waingunga n'en voulaient plus ! La solution ? Les gobelets réutilisables à l'effigie de la meute ! Un petit investissement mais beaucoup de satisfaction ! Les boissons proposées sont achetées dans des contenants en verre.

La bonne idée !

En fin de camp, les parents sont souvent invités à venir rechercher leur enfant... et de manger sur place. Chez les louveteaux de la Waingunga, pour le barbecue de fin de camp, les chefs ont fait une croix sur les couverts et assiettes en plastique. Les parents sont invités à venir avec les leurs ! Les sauces qui accompagnent les saucisses et brochettes sont désormais présentées en bouteille en verre.

« Nous avons diminué de plus de 5 fois le nombre de sac poubelle remplis à la suite de notre week-end soirée/diner »

Au niveau de l'intendance en général

.....

- Acheter un maximum d'aliments en **vrac** : fruits, légumes, pâtes, riz, sucre, céréales...
- Acheter **local**.
- Se rendre au **marché**, où il est possible de trouver de nombreux produits en vrac (fromage râpé, pignons de pin, ricotta, etc.).
- Privilégier les bouteilles en verre **consignées** pour les boissons et boire l'eau du robinet.
- Se procurer la viande, la charcuterie voire le fromage chez le boucher (en utilisant tes propres **boîtes**), le pain à la boulangerie (en utilisant des sacs en coton ou d'anciens sacs à pain), et le beurre et le lait à la ferme (dans des contenants consignés). Bonus : quand tu achètes des produits wallons, tu peux recevoir des [subsidés](#) !
- Pour les desserts et goûters, penser aux fruits, mais aussi aux biscuits et gâteaux **faits maison**. Faire sa propre confiture et sa pâte à tartiner.



Pour aller plus loin

.....

Un camp implique également des promenades, des activités et une vie intense en pleine nature. Il existe d'autres conseils pour faciliter l'organisation de votre camp et rendre la gestion de celui-ci encore plus respectueuse de la nature : autorisation, balisage, feu de camps, tiques, respects des sentiers, évacuation des eaux usées, savoir-vivre avec les habitants, règles de sécurité, etc. Vous trouverez ci-dessous quelques brochures pour vous aider dans l'organisation de vos camps :

[Camps vacances Wallonie](#)

[Kit développement durable](#) pour les mouvements de jeunesse

www.latoilescoute.net/~scout-durable-

www.sgp.be/AgiTaTerre.html

Et, parce que la réduction des déchets est un combat collectif, ce livret a été réalisé grâce aux bons conseils de :

<https://environnement.brussels/>

<https://lesscouts.be/animateurs/camps-et-weekends/zero-dechet.html?L=0>

Ainsi que sur base de l'expérience menée par la meute des louveteaux de la Waingunga de La Louvière.

Les recettes proviennent du livre édité par la Ville de La Louvière « La cuisine zéro déchet. Ou presque ». Les ingrédients sont prévus pour 4 personnes. A vous d'adapter !

Conseil lecture :

[Famille zéro déchet, Ze guide](#)

de Jeremie Pichon (Auteur), Benedicte Moret (Auteur), Nicolas Hulot (Préface)

