



TOTOP CHEF.FE.S

ACTIVITE CREATIVE



OBJECTIFS

- Découvrir des modes de vie durables.
- Réfléchir à ce qui peut être mis en place à l'échelle individuelle, collective et sociétale pour favoriser l'autonomie alimentaire.
- Expérimenter l'autonomie dans le cadre du scoutisme.



2h à 3h



Loux, Eclé-e-s, Ainé-e-s



12 à 30 enfants

Imaginaire

Lire la lettre de Kahil (en annexe) aux participant.e.s.

Présentation

Les Mokau vivent en autonomie alimentaire. Iels savent cuisiner les meilleurs repas à partir de leur environnement. L'objectif ici est de s'amuser lors d'un **concours cuisine** tout en nourrissant une **réflexion sur les enjeux d'autonomie alimentaire**.

Les différentes équipes vont devoir confectionner un repas de fête en s'inspirant du paysage nourricier qui les entoure. Pour cela elles vont dans un premier temps devoir faire le tour des lieux où elles se trouvent, afin d'élaborer une liste de courses en plein air, avec les éléments qu'elles ont pu recenser. Il s'agira ensuite de "récolter" les aliments bruts, puis de concocter un repas de chef.fe.s !

Préparation

Il peut être compliqué de trouver un grand nombre de produits bruts dans certains environnements, surtout si l'agriculture n'y est pas trop développée. Pour parer à cela, les respons' peuvent se renseigner sur ce qui est cultivé dans la région afin de reproduire ces cultures aux alentours du lieu de camp. On attribue à des espaces proches les différents aliments qui pourraient s'y trouver, et on les matérialise dans le paysage : ici une poignée de patate représente un champ de pomme de terre, là un ballot de laine indique une bergerie, ici une bâche symbolise une serre où poussent des aubergines et des salades,...

Pour connaître le paysage nourricier local, on peut se renseigner sur le portail du réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux (<https://france-pat.fr>) à l'onglet "réseaux régionaux", auprès des réseaux paysans (AMAP, ...), ou directement sur le marché.

Check-list pour une
activité inclusive

www.eedf.fr/GuideGB



Fiche d'activité

Eclaireuses Eclaireurs de France

Déroulement

1. On commence par faire un tour du lieu de camp avec les participant-e-s pour recenser ce qui, dans le paysage, peut être utilisé pour cuisiner : c'est la liste des courses en plein air ! Tout peut être sélectionné : les fruits des arbres, les vaches dans le champ voisin (pour le lait comme pour la viande), les fleurs ou les feuilles des plantes comestibles qui nous entourent, ou tout autres sources d'épices et de condiments. C'est aussi à ce moment qu'on s'appuie sur la mise en scène préalablement établie. Le but est de rendre ludique ce moment de présentation des cultures alimentaires locales.

2. En rentrant des courses, on ne ramène pas directement les aliments aux équipes. Au lieu de cela, on les place dans les différentes zones du paysage nourricier explorés en étape 1.

L'idée est qu'elles aillent les récupérer dans leurs espaces de culture, dans le respect des normes d'hygiène (attention à mettre la viande dans une glacière et pas sur le dos de l'animal !)

3. La dernière partie est un concours cuisine classique : Les cuistot-e-s ont un temps imparti pour cuisiner un repas, préparer la table, faire un décor ainsi qu'une potentielle animation. Comme il est d'usage chez les Mokaüs, afin que tout soit à sa place, rangé et prêt à être utilisé, la vaisselle doit également être faite à la fin du temps imparti.

CE QUE DIT LA LOI

- Pour les produits collectés, la loi distingue les denrées d'origine animale (coquillages, poisson,...) dont la consommation est interdite, et les denrées "végétales" (fruits, champignons, plantes) dont la consommation est autorisée.
- Vérifier qu'une réglementation locale n'interdit pas les cueillettes pour raisons sanitaires, ou raison d'espèces protégées.
- Éviter les cueillettes aux abords des routes et des champs cultivés avec apports d'intrants chimiques.



Pour te guider dans une cuisine en collectivité délicieuse, équilibrée, et qui assure la sécurité physique et affective de toutes les personnes du groupe, tu peux te référer à l'outil éclair du **Guide Alimen'terre !**



Conclusion

Kahil rassasiée remercie énormément tout les équipages. Elle peut remettre des prix, comme celui du meilleur dessert, de la meilleure animation, etc.

Les Jeunes ont maintenant la tête pleine d'idées et de recettes !

ADAPTATIONS

- Pour les plus jeunes, imposer une liste des courses.
- Se renseigner sur l'évolution des mœurs culinaires de votre région avec les jeunes.



Partenaires



Fiche d'activité

Eclaireuses Eclaireurs de France

Dessins
@ashrellred

Création et mise en page
Equipe Grand Bivouac



MESSAGE À L'ATTENTION DU CONSEIL DU CAMP ÉCLAIREURS.

Bonjour, je suis Kahil, avant-coureuse Mokau et j'ai repéré votre camp.
Afin de ne pas vous déranger dans votre déroulé du quotidien, je ne vous ai pas contacté directement.

Vous vous êtes installé-e-s harmonieusement avec l'environnement.
Vos sieste à l'ombre dans l'herbe ne sont pas pour me déplaire.

Bien que la présence des papillons, lombrics et coccinelles m'indiquent que votre terre est riche de vies et de nourritures, je ne vois pas vos champs être récoltés, ni vos bêtes paître.

Où sont donc vos ruches pour le miel et où filent ces abeilles qui pollinisent les fruitiers? N'avez-vous pas de plantations? Auriez-vous vous aussi perdu vos récoltes à force de pluies incessantes?

J'ai observé et découvert des sources d'autonomie tout autour de vous. Je peux vous les montrer et je suis persuadée que vous m'en ferez découvrir aussi !

Vous éveillez ma curiosité et je souhaiterai vous rencontrer pour partager un Banquet de Rencontre.

La saison a t-elle été assez généreuse pour accueillir une bouche de plus ?

Serez-vous prêt pour me montrer vos meilleurs mets et découvertes culinaires ?

Grand Maman dit toujours que la cuisine est le reflet de la chaleur qui est en nous. Saurez-vous m'accueillir chaleureusement ?

J'ai hâte de goûter à vos plats, et d'ainsi apprendre à vous connaître.

Chaleureusement,
Kahil

