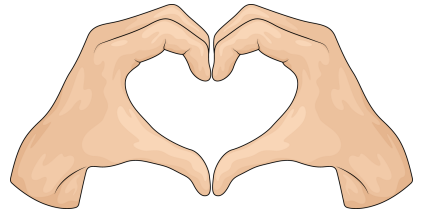


GUIDE DE L'INTENDANCE CAMP YGGRASIL 2026



PRÉFACE



Bienvenue à toi cher·e super parent intendance !
Tout d'abord merci infiniment d'avoir accepté cette
mission d'intendance sur le camp EEDF Rose des Vents
Simone Veil "Yggrasil 2026" !

J'imagine que tu ne sais pas trop ce que ça signifie
assurer l'intendance d'un camp aux Eclaireuses Eclaireurs
de France. Pas de panique ! Ce petit livret a été créé
spécifiquement pour ça !

Dans ce ce livret, tu trouveras toutes les ressources
nécessaire pour que ta mission se passe pour le mieux et
que tu puisse garder un super souvenir de ce moment là !
Et bien sur, je suis disponible à n'importe quel moment
pour t'aider dans la réalisation de ta mission !
J'espère de tout coeur que ce livret va pouvoir t'aider et
que tu vas apprécier le camp avec nous !
Alors encore une fois merci de ton engagement et à très
vite !

Margot "Artamie", directrice du camp
EEDF Rose des Vents Simone Veil "Yggrasil
2026" 07.81.74.45.03
margot.chenut@gmail.com
rosedesvents@eedf.fr

SOMMAIRE



L'intendance sur un camp d'été	4
Les missions de l'intendant·e	5
La grille des menus et le planning de l'intendance	10
Les quantités optimales	11
Des contacts et des ressources en plus	13

L'INTENDANCE EN CAMP



Ah, l'intendance, c'est l'équipe magique qui fait tourner la marmite et qui garde le camp en pleine forme ! Au sein du groupe EEDF Rose des Vents Simone Veil, c'est toi qui gères les courses, les stocks, et qui veille à ce que l'espace intendance soit aussi propre qu'une cuisine de chef étoilé. Tu t'assures aussi que les aliments sont bien suivis à la trace ! Les jeunes cuisinent leurs propres festins, mais c'est à toi de leur préparer les cagettes de rêve pour concocter leurs plats.

Ton rôle est crucial pour que le camp fonctionne comme une horloge bien huilée. Eh oui, sans ton talent d'organisateur, le reste du camp pourrait bien marcher sur la tête ! L'alimentation, c'est le moment chouchou où les participants se détendent, partagent des rires, et retrouvent un peu de chez eux dans cet univers de découverte.

Les missions d'intendance sont aussi variées qu'une boîte de chocolats, mais pas de panique, tu n'es pas seul-e ! La directrice, les jeunes et les responsables sont là pour te prêter main-forte. Être intendant-e, c'est découvrir le scoutisme sous un nouveau jour, participer à une aventure épique, et offrir aux enfants des souvenirs qu'ils chériront pour toujours !

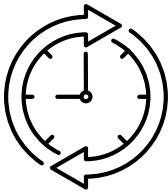
LES MISSIONS DE L'INTENDANCE

LA GESTION DES COURSES



Sauf exceptions, tu n'auras rien à dépenser de ta poche, c'est la carte bleue du groupe qui paiera tout !

- Etablir la liste de course en fonction des menus prévus et des stocks présents (tous les produits secs seront déjà achetés)
- Faire les courses (pains, produits d'hygiène compris)
- récupérer les justificatifs et les transmettre à Artamie pour la comptabilité



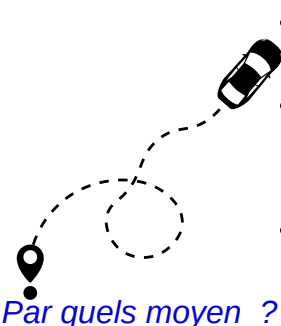
Quand ?



La durée

Une fois tous les deux jours
voir tous les jours pour des
courses de raccords

Entre 1h et 2h30 selon les
quantités de cours



Par quels moyen ?

- Si tu es permifié-e et véhiculé-e, tu es autonome dans la gestion des courses
- Si tu es permifé-e mais non véhiculé-e tu peux prendre la voiture du camp à condition qu'elle ne soit pas utilisée pour une urgence
- Si tu n'es pas permifié-e, soit tu fais un drive à aller chercher ou Artamie te dépose aux courses et revient te chercher quand tu as terminé

LES MISSIONS DE L'INTENDANCE

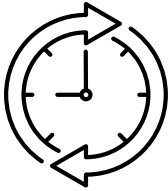
LA GESTION DES STOCKS

WHAT?



Je vais créer un tableau Excel pour pouvoir s'y retrouver.

- Tenir à jour l'inventaire des stocks de nourritures en fonctions des menus établis
- Ranger les courses qui ont été acheté de façon logiques
- Vérifier que la nourriture n'est pas attaquée par des animaux



Quand ?

Tous les jours



La durée

30/45 minutes si c'est fait
de manière régulière

How?

- Il s'agit d'indiquer à chaque repas ce qui a été utilisé et si jamais il faut racheter des choses car les quantités ne vont pas suffire pour la suite du camp ou s'il manque un ingrédient pour les prochains repas
- Il est conseillé de ranger les aliments selon leur catégories ou leur jour de consommation pour pouvoir s'y retrouver plus facilement

Par quels moyen ?

LES MISSIONS DE L'INTENDANCE

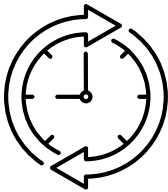
LA PRÉPARATION DES REPAS

WHAT?



N'oublies pas de mettre dans les cagettes les alternatives si jamais il y en a !

- préparer les cagettes repas pour les deux branches
- Aider la branche louveteaux/Louvettes ou éclé.e à la préparation du repas si nécessaire (manque de temps de la part des responsables, trop de choses à faire...)
- Faire pré-cuire des aliments qui cuisent lentement



Quand ?

Tous les jours le matin, midi et le soir pour les cagettes, de façon ponctuelle pour les autres missions



La durée

15 minutes pour les cagettes, entre 1h et 1h30 pour les autres missions

How?

Par quels moyen ?

- La cagette de repas c'est une cagette où on met tous les aliments nécessaires à la préparation du repas
- Pour les aliments frais, ne pas les mettre dans la cagette mais indiquer le lieu et les donner au moment prévu (ou les mettre dans une glacière)
- Pour le petit déjeuner, préparer la cagette la veille ou tot le matin
- Pour le goûter, il n'y a pas forcément de cagettes à préparer mais plutôt une indication de l'endroit où il se trouve

LES MISSIONS DE L'INTENDANCE

LA GESTION DE L'ESPACE INTENDANCE

WHAT?



*organise ton espace intendance
de la meilleure façon pour toi*

- S'assurer que l'espace intendance est toujours propre et rangé (🕒: un gros coup de nettoyage tous les soir et du rangement un peu tout le temps; durée : 20 minutes le soir)
- Faire respecter les règles d'hygiène et sécurité (règles de marche en avant, pas de couteaux ou nourriture qui traîne) (🕒 tout le temps ; pas de durée précise)
- Laver les ustensile de cuisine utilisés et les torchons (tous les jours pour les ustensiles, 1 jour sur 2 pour les torchons)
- Laver les cagettes de repas (tous les soirs; 10 minutes)
- Relever la température des frigos matins, midi et soir 5 minutes
- Désinfecter les jerricans d'eau (1 jour sur ; 30 minutes)

How?

- La marche en avant signifie de mettre en place un parcours d'entrée et de sortie dans l'espace intendance : on ne revient jamais en arrière !
- En principe seulement les équipes d'intendance et la directions sont autorisées à entrer dans l'espace intendance
- Attention, il y aura surement 2 espaces intendances : un au niveau des batiments en dur avec l'électricité et un autre plus sur le camp (pour le dépôt des cagettes, pour les ustensiles) ; il faut bien penser aux deux
- Pour les jerricans comme il faut qu'on en ait toujours il faut alterner tous les jours

Par quels moyen ?

LES MISSIONS DE L'INTENDANCE

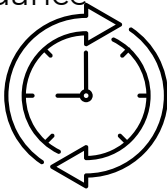
LA GESTION ADMINISTRATIVE DE L'INTENDANCE

WHAT?



*pour les repas témoins pensez à
mettre un sac de congélation
dans les cagettes à chaque fois
pour ne pas oublier*

- Assurer la tracabilité des ingrédients
- Assurer la gestion des repas témoins
- Tenir à jour le registre quotidien
- Assurer la passations entre les membres de l'équipe intendance



Quand ?

*Tous les jours, à chaque repas,
à chaque nouvelle arrivée
pour la passation*



La durée

*20 minutes pour les taches
administratives
Au moins 2 heures pour les
passations*

How?

- La tracabilité consiste à relever les numéros de lots des aliments grace à groupe whatsapp ou un téléphone dédié pour
- Tous les repas de chaque branches doivent avoir un échantillon prélevé et gardé au frigo pendant 5 jours en cas de besoin (inspections, épidémie, besoin d'analyse...)
- Dans le registre quotidien il faut indiquer le menu servi (et les alternatives) les ingrédients et les quantités, l'origine des produits animal ou pré-cuisiné

Par quels moyen ?

LA GRILLE DES MENUS ET LE PLANNING DE L'INTENDANCE

Semaine 1						
	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11
						Dimanche 12
Parent Intendance	Fatiha (maman Saad)	Fatiha (maman Saad)	Fatiha (maman Saad)	Fatiha (maman Saad)	Christophe (papa Maxence)	Christophe (papa Maxence) Célia (maman Thiago)
Petit déjeuner		pain, beurre, confiture, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	pain, pate à tartiner, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	brioche, confiture, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	pain, beurre, confiture, pate à tartiner, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	Brunch : Tartinable, crêpes, lait, chocolat, thé, café, pain, beurre, confiture, pate à tartiner, jus de fruits
Déjeuner	Pique nique par les parents	pastèque pates au pesto (vert/rosso) mont blanc (vanille, chocolat, caramel)	salade de betterave haricots verts sautés, pomme de terre fromage	salade de pâtes melon	taboulé yaourt, sucre, confiture	concours cuisine
Gouter	quatre quart	banane	brownie	pomme	cookies	nectarine pêche
Dîner	Carottes rapées à la marocaine riz, poulet crème, champignon fromage blanche et crème de marron	salade de riz prunes	blé zotto compote de fruits	radis beurre chili con carne abricots	salade de tomates plat de quinoa, carottes vichy mousse au chocolat	Salade de concombre sauce fromage blanc pate bolognaise salade de fraise fromage oeufs mayo ratatouille, semoule
Activité notable	visite de la ferme LOUX arrivée des jeunes, installation	visite de la ferme LOUX matin	visite de la ferme ECLAIS matin	du bétail avec les chevaux ECLAIS Matin : LOUX après-midi	Ballade à Verdun à poney ECLAIS Ballade à Verdun à poney LOUX après-midi	concours cuisine Journée bulle, Brunch
Mission spécifique	fin d'installation de l'intendance	faire cuire les pommes de terres en amont de la préparation du repas	Assurer la transition d'intendance	mettre à tremper le quinoa	être jury du concours cuisine, assurer la transition d'intendance	faire la pate à crêpes avant le brunch

LA GRILLE DES MENUS ET LE PLANNING DE L'INTENDANCE

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20
Parent Intendance	Célia (maman Thiago)	Célia (maman Thiago)	Célia (maman Thiago)		Anne Claire (maman Agathe)	Anne Claire (maman d'Agathe)	Anne Claire (maman Agathe)	Anne Claire (maman Agathe) matin ?
Petit déjeuner	Pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	brioche, confiture, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	pain, pâte à tartiner, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	brioche, confiture, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, lait, chocolat, thé, café, jus de fruits	brioche, pâté à tartiner, tartiner, chocolat, lait, thé, jus de fruits	pain, beurre, confiture, lait, chocolat, thé, jus de fruits	pain, beurre, confiture, lait, chocolat, thé, jus de fruits
Déjeuner	salade de tomates omelette aux champignons crème chocolat	polvron marinés et caviar d'aubergine grillades glaces	salade tomates mozzarella purée de pomme de terre et champignons sautés yaourt au chocolat		salade wrap fromage	piémontaise mont blanc (chocolat, vanille, caramiel)	salade de concombre, sauce fromage blanc fondue de poireaux, riz, poulet melon	
Gouter	marbré	pain chocolat pastèque	prunes carottes rappées courgettes, poisson source curry, boulegour kiwi	galettes bretonne	abricots	brownie	mirabelles	banane
Dîner	endive au thon burger tramissu	gnocchis à la crème d'épinards yaourt			salade de betterave couscous nectarine	chorizo banane chocolat enfants	fiesta : chok des enfants	
Activité notable	EXPLO ET RANDO LOUX	EXPLO et retour de la rando loux fin aprem	Fin d'explo et cheval comme outil de communication LOUX aprem	cheval comme outil de communication ECLAIS		Journée Olympiades (tout le monde) + veillee de fin de camp BOOM	RANGEMENT + BOOM	Départ à 16h
Mission spécifique		assurer la transition d'intendance		faire cuire les pommes de terres en amont de la préparation du repas	assurer la transition d'intendance		démonter l'intendance et installer un bar à sandwich	

LES QUANTITÉS OPTIMALES

Tableau 1 : Les rations quotidiennes conseillées

	6 à 11 ans	12 à 15 ans	15 à 20 ans
Lait Fromage	0,50 l 30 à 60 g Ces deux aliments peuvent se compenser mutuellement.	0,50 l 30 à 60 g	0,50 l 50 à 75 g
Viande ou poisson sans déchet Œufs	80 à 100 g 1 à 2	120 g 1 à 2	130 g 1 à 2
Beurre Huile	20 à 25 g 10 à 20 g	20 à 25 g 20 à 30 g	30 g 20 à 30 g
Pain Pommes de terre	150 à 300 g 200 à 300 g Soit un plat par jour, à remplacer 2 à 3 fois par semaine par des pâtes, du riz et, une fois par quinzaine, par des légumes secs.	250 à 350 g 300 g	350 à 500 g 300 g
Légumes frais	100 à 200 g Soit un plat par jour de légumes cuits et une portion de crudités	200 à 300 g	300 à 400 g
Fruits frais	150 à 200 g ou 2 fruits moyens	150 à 200 g ou 2 fruits moyens	200 à 300 g ou 2 gros fruits ou 3 fruits moyens
Sucre (environ) Confiture (environ)	30 g 50 g peuvent être remplacés par du chocolat, des pâtes de fruits, des fruits secs, etc.	40 g 30 g	50 g 20 à 30 g

Ce tableau propose des quantités moyennes que l'intendant adaptera en fonction de l'appétit des participants !

	6 à 11 ans	12 à 15 ans	15 à 20 ans
Carottes légumes	200 g	225 g	250 g
Charcuterie en plat chaud	60 g	80 g	100 g
Charcuterie en hors d'œuvre	30 g	35 g	40 g
Chocolat à croquer	30 g	30 g	30 g
Chocolat instantané	25 g	25 g	25 g
Choux-fleurs	160 g	180 g	200 g
Confiture	25 g	25 g	30 g
Compote	100 g	100 g	100 g
Crudités en entrée	90 g	100 g	110 g
Fromages	30 g	40 g	40 g
Fruits crus	100 g	130 g	150 g
Fruits secs	35 g	40 g	45 g
Gâteaux secs et biscuits	25 g	25 g	30 g
Haricots secs	60 g	70 g	80 g
Haricots verts (conserves)	1 boîte 4/4 pour 5	1 boîte 4/4 pour 4	1 boîte 4/4 pour 3
Haricots verts (frais)	150 g	200 g	250 g
Huile	10 à 20 g	10 à 30 g	10 à 30 g
Lentilles à cuisiner	60 g	70 g	80 g
Miel	15 g	20 g	25 g
Pain d'épices	25 g	30 g	35 g
Pâtes	40 g	50 g	70 g
Petits pois (conserves)	1 boîte 4/4 pour 5	1 boîte 4/4 pour 4	1 boîte 4/4 pour 3
Poisson entier	200 g	220 g	240 g
Poisson en filet	100 g	100 g	110 g
Pommes de terre : plat principal	200 g	300 g	300 g
Poulet	200 g	220 g	240 g
Riz	40 g	50 g	55 g
Sardine à l'huile	1 par personne	2 par personne	2 par personne
Tomates (hors d'œuvre)	100 g	100 g	150 g
Tomates (plat)	100 g	200 g	250 g
Viande (sans os ni déchets)	100 g	120 g	130 g
Pot-au-feu, ragoût	120 g	130 g	145 g

DES CONTACTS

MARGOT "ARTAMIE" : 07 81 74 45 03

FATHIA : 06 26 54 16 12

CHRISTOPHE : 06 62 05 96 56

CÉLIA : 06 35 45 98 48

ANNE CLAIRE : 06 21 97 24 94

Caserne Pompiers : 03 29 85 50 46

Centre antipoison de Nancy • 03.83.22
50.50

Samu : 15 | Pompiers 18

SOS Enfance en danger : 119

Gendarmerie Fresnes en Woëvre : 03

29 87 31 15

numéro urgence EEDF : 01 48 15 17 80

ET DES RESSOURCES EN PLUS

le guide ultime de l'intendance



le cahier de l'intendance



POUR CALCULER LES QUANTITÉS :

[HTTPS://CHEFSCADRES.SGDF.FR/RESSOURCES/#/EXPLORE/FILE/I730/](https://chefscadres.sgdf.fr/ressources/#/EXPLORE/FILE/I730/)

pour les quantités





RÊVER
APPRENDRE
AGIR



Rédaction : Artamie

Mise en page : Artamie

Impression : Eyra