

Bilan du Ravitaillement Magma

Nourriture : Le fait de prendre des produits locaux est un gage de qualité.

Carottes : difficiles à conserver, deviennent brunes et moisissent.

Pain : le pain de boulangerie se conserve très bien durant plusieurs jours à condition de le stocker au sec dans un cadre de palette et emballé dans des draps propres.

Légumes et pommes de terre : à stocker au frais, à l'ombre. Le garage étant peu frais, il a fallu recouvrir les caisses avec des draps mouillés qui, en s'évaporant, rafraîchissaient l'atmosphère.

Afin de répartir au mieux certains aliments, des balances sont utiles afin de peser les quantités nécessaires... Riz, pâtes, légumes...

Recettes : Un menu équilibré permet de varier l'alimentation tout au long du camp. Il est facile de ne pas faire deux fois les mêmes repas. Les recettes doivent être adaptées : pour les éclais, il faut compter selon les indications du livre de cuisine militaire et pour les louveteaux+Staff, les quantités du livre de cuisine scolaire suffisent.

Un feuillet regroupant diverses indications culinaires et les recettes a été fourni aux cuisiniers au début du camp. Une réunion avec les cuisiniers est utile en début du camp afin de présenter le fonctionnement du Ravitaillement.

Nombre de mangeurs : Afin d'avoir le nombre le plus précis possible de personne par groupe, il est important de demander aux groupes de signaler toute modification le plus tôt possible. Le mieux c'est de demander aux cuisiniers des unités de transmettre ce chiffre chaque jour en venant chercher la nourriture. La maîtrise du camp demandait également ce chiffre, mais du temps qu'il soit transmis au RAV, c'est trop tard pour modifier une commande (et le responsable ravitaillement n'a pas le temps d'aller chaque jour recopier le tableau des présences à l'autre bout du camp !).

Les inscriptions aux pique-niques ont été envoyées aux unités 2 mois avant le camp.

Certaines inscriptions ont été difficiles à obtenir. Il est utile d'avoir le maximum de stock «pique-nique» à l'avance, afin de combler les oublis ou erreurs d'inscription.

Budget avant le camp : Un prix de 9,60 par personne et par jour était budgété avant le camp. Pour faire le budget, aujourd'hui, il est facile d'obtenir les prix des différents aliments sur les sites des grandes surfaces (Coop@Home, Le Shop.ch...) Grâce à ces indications, un budget est facile à dresser. Afin de se simplifier la tâche, les quantités ne sont pas arrondies (nombre de pièces par paquet, quantités...) et il suffit d'ajouter environ 10% au prix calculé. Dans mon cas, la Coop nous offrait 10% sur nos achats. Il m'a suffi de ne pas tenir compte de ces 10% pour avoir un budget équilibré. Les prix des producteurs locaux sont plus bas que ceux de la grande surface, il faut compter une marge bénéficiaire d'environ 10% pour des produits plus frais et de meilleure qualité. Cette marge peut couvrir les imprévus...

Contacts avec les producteurs : Une première prise de contact est utile le plus rapidement possible, au minimum une année avant le camp ! Ce premier contact permet de vérifier qu'aucun producteur ne sera en vacances durant le camp. Dans notre cas, le boucher a déplacé ses vacances pour nous ! Quelques prises de contact durant l'année peuvent être utiles au gré des questions. Les premières commandes doivent être discutées dans les mois précédant le camp. Dans les deux semaines précédant le camp, il faut envoyer les commandes presque définitives aux différents producteurs et grandes surfaces.

Transports : le minibus de 12m³ était très pratique (possibilité d'y mettre jusqu'à 3 palettes). Le fait de pouvoir décharger au manitou les palettes était un gain de temps précieux (palettes de lait, de légumes).

Il faut compter un trajet par jour jusqu'aux grandes surfaces et chez certains producteurs. En plus des trajets, il faut compter bien 2 heures dans la grande surface et une demi-heure par producteur...

Manutention et stockage : Afin de simplifier la manutention et le stockage, nous avons utilisé :

Des caisses vertes pliables (env. 200 caisses), un plancher dans la zone de stockage de 4m par 7m, le garage avec la possibilité de stocker 6 palettes au «frais» sous des draps humides, 2 frigos ainsi que la remorque frigorifique de 2-3m².

Un transpalette et un manitou ont permis de déplacer de lourdes charges sans devoir à chaque fois tout porter.

** Photos de l'organisation du lieu de stockage et de distribution en fin de dossier.*

Organisation de la journée type pour les aides : Achats l'après-midi, répartition de la nourriture pour les groupes en fin de journée et le soir (afin de profiter de la fraîcheur de la nuit pour la conservation des aliments), distribution du pain frais le matin dès 7h30 (également les pique-niques), distribution des packs repas entre 9h30 et 11h.

Un minimum de 2 aides efficaces (qui sont présent plusieurs jours d'affilés [temps d'acclimatation important]) est nécessaire pour la répartition de la nourriture.

Temps de travail : Au final, il faut compter un mois de travail à plein temps pour une personne afin de mener à bien la préparation d'un tel projet. Durant le camp, le responsable Ravitaillement est le premier levé (réception du pain) et le dernier à travailler (transmission des modifications de commande pour les jours suivants aux différents producteurs).

Matériel de cuisine : La cuisine pour la première branche ainsi que pour le Staff devant être créée de toutes pièces, il a fallu trouver du matériel de cuisine.

- La ville de Neuchâtel et les Travaux Publics possèdent des Romaines (rôtissoires).
- Le boucher nous a prêté un howk à paella (très pratique pour préparer les émincés) et des grills (à gaz et à charbon, mais ceux à charbon sont plus rapides !)
- Une cuisinière électrique (utile pour réchauffer les repas du staff n'ayant pas pu manger à temps, ou les petites quantités pour allergiques)
- une partie des casseroles, des ustensiles... a pu être acheté chez Emmaüs à La Chaux-de-Fonds.
- La Protection Civile nous a prêté des autocuiseurs, des égouttoirs, de grandes casseroles, des fouets, spatules pour Romaines...
- Un grand boiler électrique permettait d'avoir de l'eau chaude pour la vaisselle louveteaux, staff et cuisine première branche.
- Des linges de cuisine, des tabliers ainsi que des draps peuvent être obtenus auprès de Blanchâtel, laverie à La Chaux-de-Fonds...
- ...
 - 3 Romaines, 3 réchauds à gaz et 2 grands grills suffisent, pour 250 personnes.

Staff cuisine 1ère branche + Staff

- Une équipe efficace d'une petite dizaine de personnes était nécessaire pour cuisiner pour 300 personnes et gérer les imprévus... (Chercher le pain, la viande... et pouvoir se reposer !) But : nourrir le staff et les aides durant les montages puis les louveteaux et le staff durant la première semaine de camp.

Le concept vaisselle : basé sur un boiler électrique de 500 litres (fourni par un installateur sanitaire). Une table faite de palettes et de panneaux de coffrage supportait plusieurs rangées de caissettes de vigne. 4 caisses se suivaient à chaque fois : dégrossissage, lavage, prérinçage et rinçage. Ce principe garantissait de l'eau de rinçage propre pour tout le monde !

Informatique : Une feuille de calcul est idéale pour calculer les quantités de nourriture que l'on doit acheter puis répartir dans les différents groupes. Le fait d'imprimer la liste avec les quantités, que chaque groupe reçoit, a été très apprécié des cuisiniers.

Communication interne au camp : Quelques soucis ont eu lieu. Bien vérifier que les enfants ont un pique-nique pour le repas du premier jour. Que les parents prennent des couverts pour la journée des parents. Vérifier le 1er jour avec les cuistots que leurs responsables d'unité ont bien prévu les pique-niques nécessaires (activités à option...). Il est important de pouvoir participer à la rencontre que les unités éclais ont eue quelques mois avant le camp avec leurs responsables de sous-camp. Quelques questions et idées préconçues peuvent être résolues à cette occasion.

Dons et sponsoring : Le sponsoring peut-être un gain intéressant, mais peut également prendre beaucoup de temps et en faire perdre... *L'entreprise X offre une palette de madeleines à aller chercher aux Grisons...* est-ce toujours rentable ?

Nestlé Suisse nous a offert dans le cadre d'un partenariat avec le MSdS une dizaine de packs de nourriture (céréales, concentré de tomate, Nesquik, moutarde et mayo, sauce à salade, tubes de Parfait). Le tout pour une valeur d'environ 3200.- CHF.

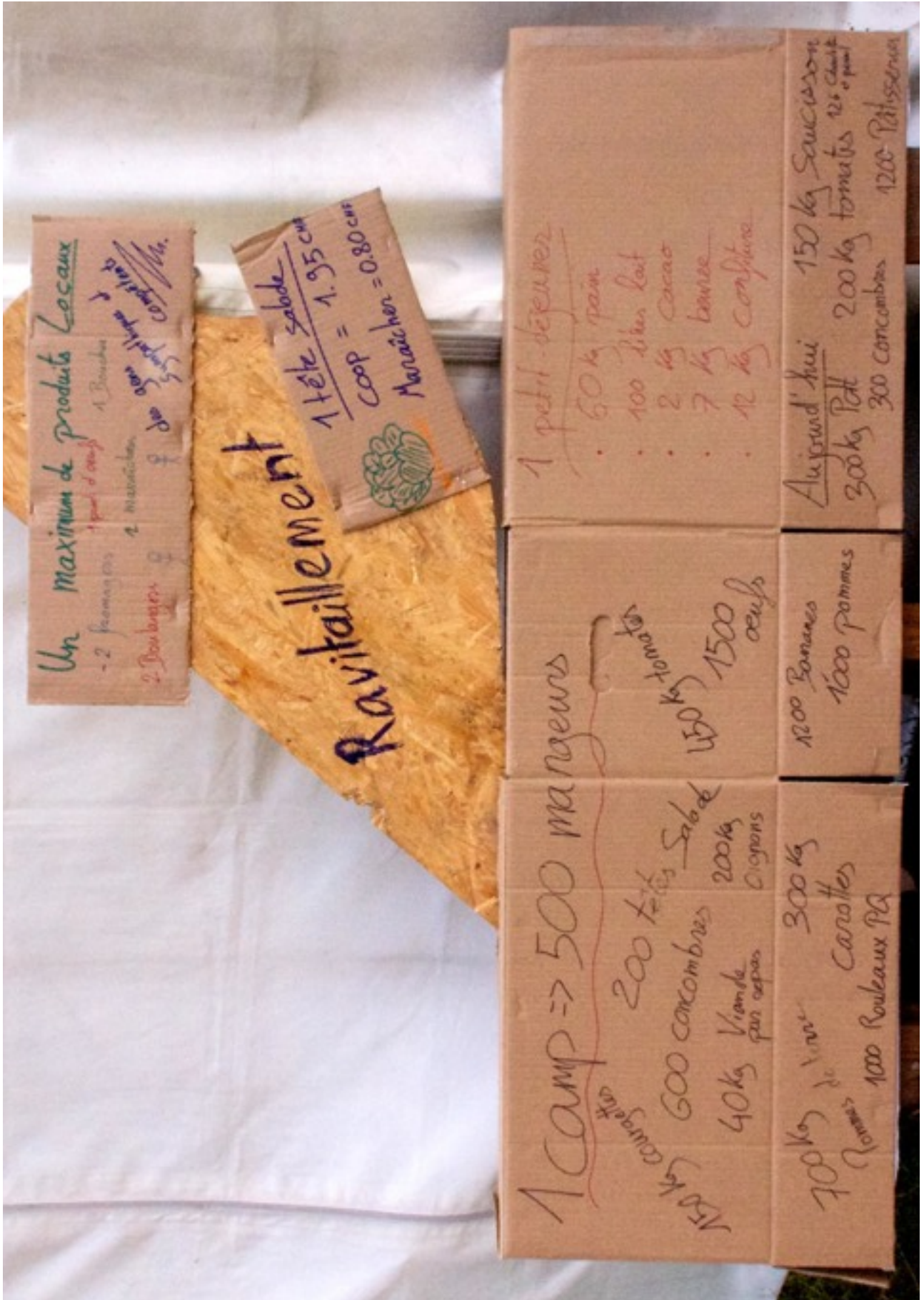
Avec mes meilleures salutations,

*Le responsable Ravitaillement de Magma,
le camp des scouts neuchâtelois.
Antoine Ducommun.*

www.aduco.ch



Pour les chiffres, il y a ceux sur cette photo...



Quelques chiffres intéressants...

- **Prix des repas : 8,20 CHF par jour et par personne**
(locations, logistique et matériel compris)
- *Si l'on ne compte que la nourriture, on arrive à 7,30 par jour et par personne !*

Prix des différents repas...

- Pt déj : 1.- CHF
- Repas viande 3.- à 5.- CHF
- Pique-nique 4.- (3.- à 5.-) CHF
- Repas sans viande : 2.- à 3.- CHF
- Repas des parents 5,60 CHF (Saucisson, salade et pâtisserie pour le dessert)

Répartition des principaux achats chez les producteurs régionaux

- 11'000.- de boucherie
- 2'500.- de légumes
- 600.- de Pdt
- 1'600.- de fromage
- 800.- de yogourt
- 500.- d'oeufs
- 6'000.- de boulangerie (dont 1'000.- de pâtisserie !)

En proportion Grandes Surfaces / Producteurs régionaux :

- 17'000.- à la Coop et à Prodega
- 23'000.- chez les Producteurs régionaux
- **58 % de produits régionaux ! (au niveau du prix)**
- **Plus de 60% de produits régionaux ! (quantité)**
C'est un chiffre qui me remplit de bonheur !

Il y a l'anecdote concernant le maraîcher qui peut nous dépanner même un 1er août !
Mardi soir, je remarque qu'il me manque une vingtaine de kg de courgette. Heureusement, le maraîcher, lui, travaille même le 1er août ! Essayer de faire de même avec une grande surface ! «*Le magasin est fermé, merci de retéléphoner durant les heures d'ouverture !*»

Où acheter quoi :

- **En grande surface** : Pâtes, riz, condiments, produits de nettoyage, barres céréales ou chocolatées, confiture, lait...
 - Il s'agit de produits n'existant plus sous forme régionale ou seulement dans des marchés de niche.
 - L'avantage de Prodega par rapport à la Coop, c'est que l'on ne doit pas commander les grandes quantités, mais les prix y sont équivalents !
- **Chez le maraîcher** : légumes et fruits frais (sauf les carottes, trop difficiles à conserver).
 - Disponibilités étendues (possibilité de se ravitailler les jours fériés).
 - Prix grossiste (salade à 80 cts au lieu de 1,90 CHF).
 - Prêt de caisses pour distribuer la nourriture aux unités.

- Produits super frais se conservant bien plus longtemps que ceux déjà manutentionnés en grande surface.
- Délais de commande raccourcis par rapport aux grandes surfaces.
- Aucun sac plastique ou emballage inutile !
- **Chez le fromager** : beurre, gruyère pour les végétariens et les pique-niques, fromage râpé, raclette, yogourt artisanal...
 - Fromage râpé conditionné selon nos besoins. Facilité de distribution et moins d'emballages.
 - Prix du beurre frais légèrement plus bas que celui de la Coop, mais saveur bien plus élevée !
 - Choix de multiples saveurs de yogourt sans avoir à commander chaque saveur indépendamment !
 - Excellents produits dont les enfants ont souligné eux même le goût et la qualité.
- **Chez le boucher** : toute la viande, y compris les cervelas et autres gendarmes pour les pique-niques !
 - Ici aussi, possibilité de demander la mise sous vide selon les quantités calculées pour chaque cuisine.
 - Saveur de la viande fraîche !
- **Chez le boulanger** : tout le pain, les pâtisseries pour les parents et les croissants pour les montages et démontages du camp !
 - Bien que plus cher que le pain des grandes surfaces, le pain de boulangerie se conserve bien mieux et peut être mangé au petit-déjeuner encore 4 jours après.
 - Les délais de commande sont également raccourcis et le pain nous est livré frais chaque matin directement sur le lieu de camp !
 - Pas de conservateurs ni d'émulsifiants utilisés pour les pâtisseries du jour !

Chez tous ces producteurs régionaux :

- Compétence
- Sourires
- Conseils
- Savoir-faire
- Flexibilité
- Disponibilités
- Produits de qualité ayant un goût incomparable.
- Possibilité de sortir des sentiers battus !
- Prix souvent plus attractifs qu'en grande surface
- Moins de déchets et d'emballages inutiles
- ...



Bref, Magma : Une planète à nous tout seul...



Magma, le camp des Scouts Neuchâtelois - Aducoch



Lieu de distribution aux unités avec pille nominative par groupe.



L'équivalent de deux repas pour 15 personnes...



Zone de distribution avec en bas à droite le cadre de palette avec les balances pour peser au mieux les quantités (riz, pâtes, légumes...)





Distribution des packs pour les raids (30 patrouilles donc 30 caisses de nourriture !)



Stockage des légumes dans un garage. Les légumes se conservent mieux à l'abri de la lumière et au frais. Afin d'améliorer la conservation des aliments, des draps mouillés recouvraient les piles de caisses de légumes.



500 oeufs dans un carton...



Quantité de pain pour une journée (avec pique-niques).
Stockage du pain emballé dans des draps dans un cadre de palette.



