

Les sections enfants occupent la plupart du temps un bâtiment pour leur camp.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Jouer la fée du logis peut aider à voir plus clair... Une ampoule sans poussière, c'est 40% de flux lumineux supplémentaire.

Il conviendra à chacun d'avoir des réflexes communs pour économiser l'énergie ou l'utiliser à bon escient.

GESTES À PRIVILÉGIER

- Utiliser des piles rechargeables.
- Utiliser des lampes de poche solaires ou à dynamo.
- Mettre un couvercle sur les casseroles qu'on met sur le feu.
- Utiliser des casseroles bien dimensionnées par rapport aux plaques de cuisson.
- Eteindre les plaques de cuisson ou le four dès la fin de leur utilisation.
- Rationaliser l'usage des gsm, ordi, imprimantes, sono...
- Eteindre les appareils électriques après utilisation. C'est plus que de les mettre en mode 'veille'.
- Utiliser des veilleuses à détecteur de mouvements pour les déplacements nocturnes.
- Se protéger de la chaleur par des tentures, voilages... et en gardant tout fermé.
- Sortir à l'avance du congélateur les surgelés. Les laisser au frigo pour maintenir la chaîne du froid.



GESTES À ÉVITER

- Garder les lumières allumées toute la journée ou toute la nuit.
- Laisser des chargeurs branchés sans appareil en bout de fil.
- Allumer l'éclairage plutôt que d'ouvrir les rideaux.
- Laisser le frigo ou le congélateur ouvert pendant trop de temps.
- Employer des lampes halogènes.
- Ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Mettre des restes de repas encore chauds au frigo.
- Utiliser une quantité d'eau trop importante pour cuire des aliments.
- Remplir ou vider le frigo d'un coup.

UN PEU DE MATIÈRE

Où faire attention ?

Un ménage moyen dépense, dans son budget énergie :

- 55 % pour le chauffage
- 27 % pour s'éclairer et pour l'électroménager
- 12 % pour l'eau chaude
- 6 % pour la cuisson

En camp, on peut faire la différence sur les trois derniers points. Un effort qui porte donc sur presque la moitié du budget énergie d'un camp. Une économie non négligeable qui pourra mieux servir à l'animation.



Retrouver un air pur

Nos activités multiples dégagent des excédents d'humidité ou des polluants à l'intérieur de notre bâtiment : respirer, faire la cuisine, subir des émanations diverses (peinture, aggloméré et autres matériaux...).

La meilleure façon de rétablir à l'intérieur la qualité de l'air, c'est d'aérer toutes les pièces : 10 minutes par jour suffisent.

Le frigo

Dans la plupart des frigos, il se crée des zones de température variant de 0°C à 15°C. La zone la plus froide se situe généralement près de l'évaporateur, dans le haut des réfrigérateurs traditionnels. Chaque aliment a une durée de vie spécifique variant avec la température et l'humidité. C'est pourquoi il doit être rangé à une place particulière dans le frigo.



- Dans la partie la plus froide (0°C à +5°C) : viande crue, charcuterie, volaille, poisson, crème fraîche, produits laitiers.
- Dans la partie intermédiaire (+5°C à +7°C) : légumes cuits, fromages affinés.
- Dans le bac à légumes : légumes et fruits.
- Dans les compartiments des portes (changements fréquents de température de +5°C à +15°C) : beurre, œufs, sauces entamées, boissons.

POUR ALLER PLUS LOIN

- www.defipourlaterre.org (télécharger le " Petit livre vert pour la terre " : une mine d'idées d'économie d'énergie).
- www.passeursdenergie.be
- www.defi-energie.be
- <http://wallonie.energie.be>

Ces trois derniers sites regorgent de conseils pour économiser l'énergie.



L'ÉNERGIE DANS UN CAMP SOUS TENTES

Déjà économisée par la force des choses et les limites des infrastructures, l'énergie peut également être contrôlée dans un campement sous tentes. Quelques petits plus à refiler à l'équipe d'intendance...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Maintenir 1,5 litre d'eau en ébullition dans une casserole demande 4 fois moins d'énergie (donc de temps et d'argent) avec un couvercle.

GESTES À PRIVILÉGIER

- Utiliser des piles rechargeables.
- Utiliser des lampes de poche solaires ou à dynamo.
- Mettre un couvercle sur les casseroles qu'on met au feu.
- Utiliser des douches solaires.
- Privilégier la cuisson au gaz pour les grandes quantités.
- Investir dans un panneau solaire.
- Rationaliser l'usage des gsm.
- Se servir de balises solaires pour l'accès nocturne aux toilettes.
- Employer des bougies comme éclairage.

GESTES À ÉVITER

- Emporter un groupe électrogène au camp.
- Laisser brûler des lampes à gaz de façon inutile.
- Utiliser son ordinateur portable de façon immodérée.
- Employer une trop grande quantité de bois par rapport à la cuisson demandée.
- Utiliser une quantité d'eau trop importante pour cuire des aliments.
- Multiplier les tables à feu : plutôt une pour deux patrouilles.



© Les Scouts ASBL - www.lescouts.be - Editeur responsable : Olivier Callant - rue de Dublin, 21 - 1050 Bruxelles
Réalisé en 2009 par : Les Scouts ASBL - Empreintes ASBL - The Green Challenge



UN PEU DE MATIÈRE

Pour chauffer de l'eau avec le soleil

- Soit de simples bouteilles en plastique peintes en noir et placées au soleil qui permettent de chauffer l'eau à une température de 70°C. Attention aux brûlures ! On peut obtenir le même résultat avec des contenants de plus grande capacité, par exemple des jerrycans, mais il faudra plus de temps pour que ce soit efficace. L'essentiel est de maximiser la surface en exposition.
- Soit une douche solaire. Pour environ 17 €, on peut trouver dans le commerce une douche solaire. En une heure en plein soleil, le réservoir en polyéthylène avec robinet et douchette absorbe la chaleur pour produire une eau chaude (28°C).

Deux accessoires indispensables pour une économie de temps et d'énergie. Au-delà du couvercle (comme déjà dit), il y a aussi le protège feu (demi-cercles métalliques ou assemblage de pièces métalliques). L'implantation des foyers sera protégée des vents dominants.

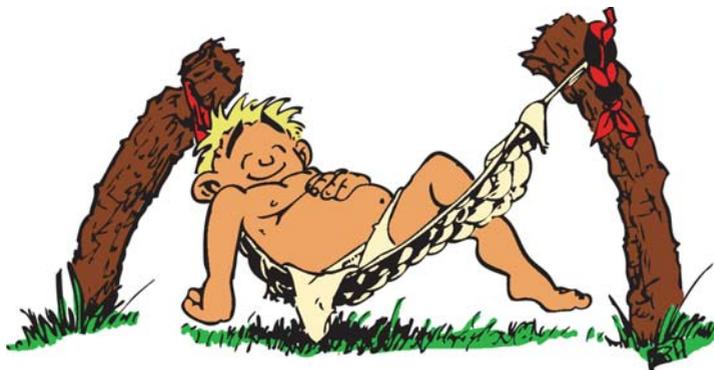
POUR ALLER PLUS LOIN

- www.defipourlaterre.org (télécharger le "Petit livre vert pour la terre" : une mine d'idées d'économie d'énergie).
- www.passeursdenergie.be
- www.defi-energie.be

Un défi de patrouille : l'éolienne - roue à eau bricolée

Une dynamo de vélo sur laquelle tu montes une roue qui tourne avec la force du vent/de l'eau. Un chouette projet à lancer aux patrouilles pour le camp. Une bonne occasion de tester leurs connaissances, leur débrouillardise et surtout leur fonctionnement de groupe.

L'électricité produite permet de faire fonctionner une lampe de vélo. Un éclairage suffisant pour un coin de patrouille le soir.

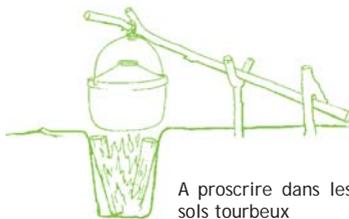


Quelques idées de feux moins énergivores en combustion et en construction....

LE FEU POLYNÉSIEEN

Il tient très longtemps. La cuisson y est très rapide et il nécessite peu de bois.

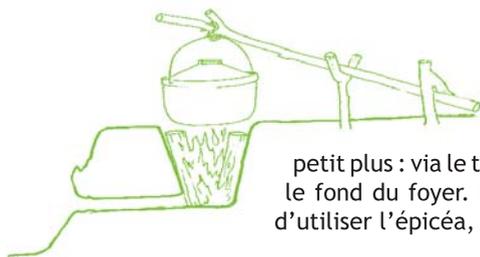
Un trou en terre de la forme et de la taille d'un seau ordinaire suffit. On l'alimentera avec des bûches de 3 à 5 cm de diamètre posées verticalement.



A proscrire dans les sols tourbeux (risque d'incendie).

LE FEU DANS UN TALUS

C'est un cousin du feu polynésien. Le petit plus : via le talus, aménager un conduit d'aération vers le fond du foyer. Le tirage en sera amélioré et permettra d'utiliser l'épicéa, bois le plus courant sur nos camps.



LE FEU POUR CAMP ITINÉRANT

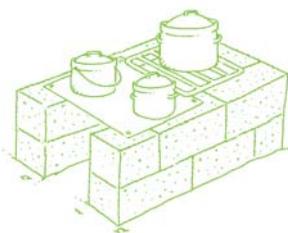
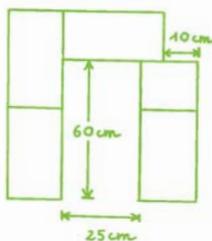
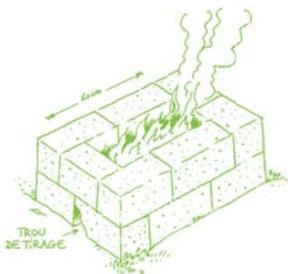
Variante du polynésien



LE FEU ENTRE MURETS

A construire avec des parpaings de récupération mais réguliers. Il aura une grande stabilité et sera facilement monté.

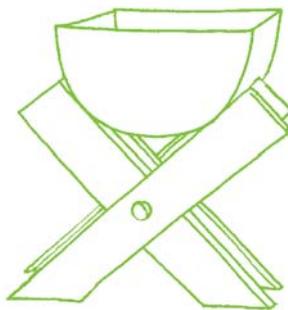
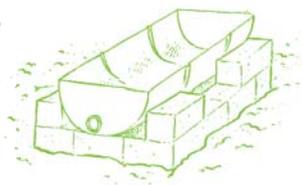
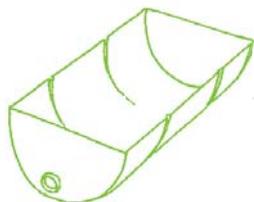
Il peut être conçu ouvert latéralement ou fermé des quatre côtés avec trou de tirage. Prévoir les grilles pour poser les casseroles.



LE FEU DANS UN DEMI TONNEAU

A construire avec des parpaings de récupération mais réguliers. Il aura une grande stabilité et sera facilement monté. Il peut être conçu ouvert latéralement ou fermé des quatre côtés avec trou de tirage.

Prévoir les grilles pour poser les casseroles.



LE FEU DANS UN BRASERO

Le brasero sera constitué d'un bidon métallique coupé à bonne hauteur. Prévoir également des grilles métalliques.

LE TOP DOWN

Une nouvelle technique d'allumage existe : le top down (de haut en bas). Cette méthode nous vient des USA et consiste à préparer son feu en mettant en dessous les grosses bûches, au-dessus des bûches un peu moins grosses au-dessus desquelles on met des bûchettes puis une cagette ou autre combustible léger et enfin du papier journal. Oui, on met le papier au-dessus...

Quel est l'avantage ?

D'abord, cela rend le feu plus stable et empêche que tout s'écroule quand le petit bois est consommé avec la technique traditionnelle.

Mais surtout cette méthode est beaucoup plus écologique. Dans la méthode traditionnelle, le petit bois fait chauffer les bûches en périphérie et libère ainsi les gaz contenus provoquant une pollution importante.

En effet, ces gaz sont libérés dans un foyer encore relativement froid et ne peuvent pas s'enflammer.

La méthode top down permet aux bûches les plus grosses de ne s'enflammer qu'à la fin c'est-à-dire au moment où le foyer est déjà monté en température et les gaz peuvent ainsi être en plus grande partie consommés. On évite donc une partie de la pollution inhérente au démarrage de tout feu.

DU CHARBON DE BOIS DE RÛCUP'

Si tu as un excédent de braises inutilisées, disperse-les pour les éteindre. Laisse-les refroidir et récupère-les dans un contenant métallique. Te voilà donc avec du charbon de bois réutilisable...

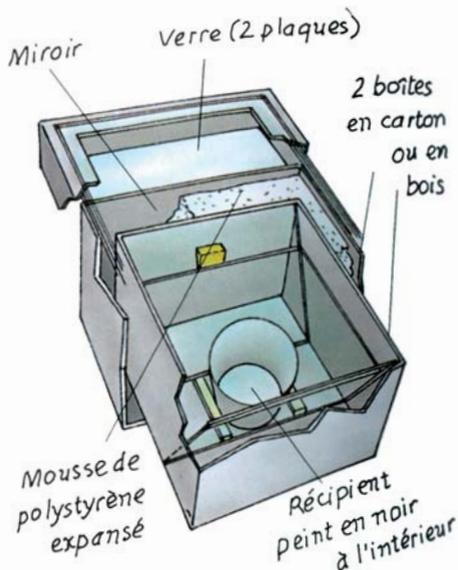
POUR ALLER PLUS LOIN

Le cahier CO06. "Feux", cahiers de la farde de l'animateur, Ed. Les Scouts, téléchargeable sur www.lescouts.be

Voici une fiche pratique pour conscientiser les scouts à la force de l'énergie solaire. Cette réalisation est plus pédagogique qu'efficace mais elle met en évidence les possibilités offertes par le soleil.

CONSTRUCTION

1. Faire une boîte en contre plaqué mince. Longueur : 60 cm, largeur : 60 cm, hauteur : 40 cm. Au milieu, placer et caler un récipient d'aluminium (style moule à cake) dont on peindra l'extérieur en noir. Des deux côtés de ce récipient, placer en oblique des miroirs qui seront coincés par de petites pointes contre les cales, en bas et en haut de la boîte.
2. Fabriquer ensuite une seconde boîte légèrement plus grande que la première. Le dessus de cette boîte sera constitué par deux vitres minces de deux mm d'épaisseur posées sur celle-ci.
3. Placer la petite boîte dans la grande boîte en les séparant l'une de l'autre par des cloisons isolantes. On pourra récupérer pour cela du polystyrène.

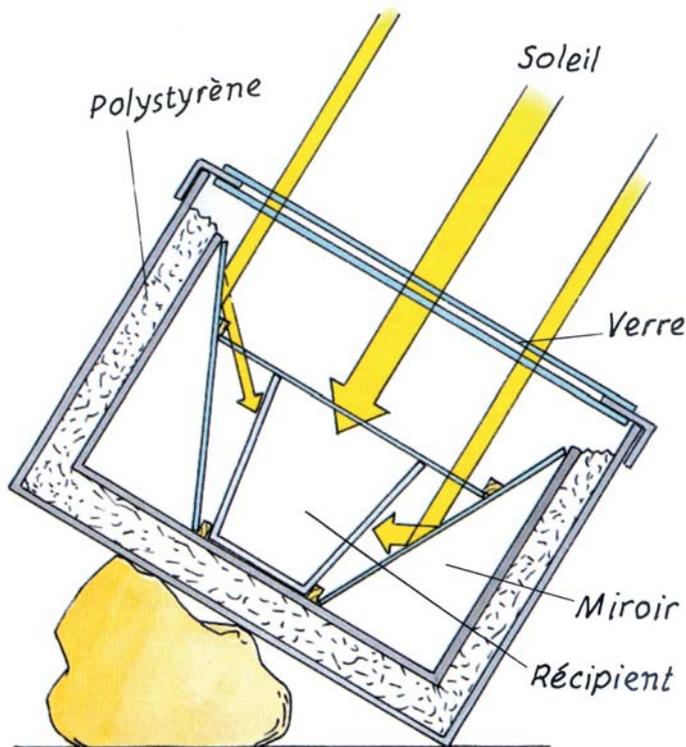


UTILISATION

Le four doit être tenu incliné de telle façon que le soleil frappe les vitres perpendiculairement.

Comme le soleil se déplace, il faut changer de temps en temps l'orientation du four.

Dans ce four, il ne faut pas cuire des aliments qui doivent bouillir dans l'eau. La boîte donnera au maximum 80°C : idéal pour les pommes de terre au four ou les œufs durs.



Source : "Copains des bois", Renée Kayser et Pierre Ballouhey, Milan, Toulouse, 1994.

UN SÉCHOIR À FRUITS

Le principe de ce four solaire est de réaliser des fruits séchés, mais il peut servir à d'autres choses. A noter qu'on utilise uniquement des éléments de récupération.

Les étapes de fabrication

- Récupérer un scanner.
- Vider l'intérieur et garder la vitre. Y déposer une boîte en carton qui recevra les plats.
- Mettre à l'intérieur, pour isoler, de la frigolite (100 % récup') ou des journaux, de la laine, des vieux tissus...
- Les pertes de chaleur venant de la vitre, les gains calorifiques ne viendront pas de l'isolation mais plutôt en augmentant le captage du rayonnement.
- Peindre le carton en noir.
- On va profiter du couvercle du scanner pour rabattre le rayonnement. Le recouvrir (côté intérieur) de papier réfléchissant issu de certaines plaquettes de chocolat.
- Le séchoir est prêt.
- Lors du séchage, on soulève légèrement la vitre : il faut que l'humidité puisse s'échapper...



La température à l'intérieur du four varie entre 38°C (sous grosse couverture nuageuse) et 55°C (en plein soleil). Ce qui est parfait pour les fruits séchés. La clé : rabattre le plus de lumière dans le four.

Quelques exemples

- **les pommes** : lavées et épluchées, on les coupe en fines rondelles.
- **les poires** : idem mais les couper dans le sens de la longueur.
- **les prunes et les cerises** : avant de les poser dans le séchoir, on les trempe une minute dans l'eau bouillante salée puis on les rince à l'eau froide.
- **les abricots** : on les ébouillante comme les prunes, puis on les coupe en deux en enlevant le noyau.
- **les pêches** : on les épluche, on enlève le noyau puis on les sèche comme les abricots.
- **les bananes** : il faut les éplucher avant de les poser sur les claies.
- **le raisin** : le laver en enlevant soigneusement les grains pourris ou abîmés. Déposer grain par grain.

De façon générale, tourner les fruits régulièrement (deux fois par jour).



D'autres idées de récup' sur
<http://foiresavoirfaire.free.fr/>

UN RÉCHAUD BURKINABÉ

Petit bricolage écologique à la portée de tous, qui vous libérera des réchauds à gaz ou à pétrole...

Matériel nécessaire

- une roue avant de vélo
- du fil de fer de 0,5 à 1 mm d'épaisseur
- une pince coupante ou mieux un tournevis pour retirer les rayons

Les étapes

- Retirer les rayons du cercle.



- Retirer les rayons du moyeu. Dévisser et retirer la tige au centre du moyeu, et les roulements à billes éventuels, afin de ne plus avoir qu'un cylindre creux.

- Nettoyer le tout.

- Glisser les rayons à travers les trous du moyeu. Les trous sont plus ou moins en face. La moitié des rayons est utilisée.



- Pour construire le pied, tu peux plier les bouts des rayons, à la main ou à l'aide d'une pince. Ils doivent être pliés tous à la même hauteur, et avec le même angle.



- Lier les rayons trois par trois au bout, avec un petit tour de fil de fer.
- Préparer le volume du foyer : une fois le pied construit, il est facile de plier les rayons de manière homogène. Tous les types de volumes peuvent être tentés.



- Démarrer le tricotage en pinçant un long fil de fer quelque part pour démarrer. Attention : le fil doit passer à l'extérieur pour que le volume du foyer soit plus grand.



- Tricoter le corps du réchaud en serrant bien. Il est beaucoup plus facile de garder la main fixe, le pouce appuyant sur le fil, et de faire tourner le réchaud, que l'inverse. Il est très utile de laisser un trou pour l'allumage dans le bas du foyer.

- Une fois que le volume est suffisant, replier un rayon sur deux vers l'intérieur du réchaud, et plier les autres à l'horizontale, pour faire un support de cuisson.



- Remplir avec du petit bois.

D'autres idées de récup' sur
<http://foiresavoirfaire.free.fr/>

