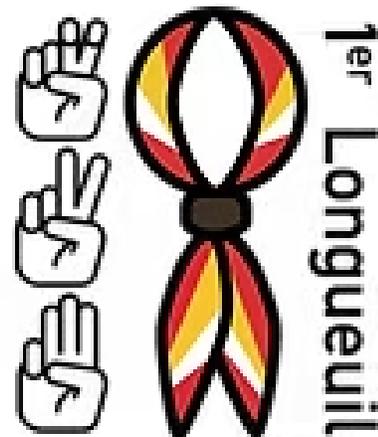


Comment rendre les camps et événements scouts plus écoresponsables?

Version résumée



Tu aimerais réduire l'impact environnemental de ton camp, mais tu ne sais pas par où commencer?



Un guide clés en main à destination des jeunes de niveau aventurier/éclaireur/pionnier et des animateur.trices

Juliette Comtois, alias Dauphin Engagée
Aventurière, 17 ans

1

Composter en camp

Vous pouvez disposer de vos matières organiques...

- **Sur le site de camp:** informez-vous auprès des propriétaires!
 - **Dans un bac de la collecte municipale¹:**
 - À votre lieu de réunions
 - Au domicile d'un.e membre de l'unité
- *Attention: Certaines villes interdisent une quantité de matières organiques dépassant la capacité du bac de collecte municipale*
- **À un site d'apport volontaire:** grands bacs extérieurs accessibles à tous.tes en tout temps présents dans certaines villes du Québec
 - **Dans le composteur domestique** d'un.e membre de l'unité

Les deux méthodes pour composter en camp

1. Vous avez accès à un congélateur

- Placer un grand sac compostable de type «sac au sol» dans le congélateur.
- Ramasser les matières organiques produites dans un plat ou un bol, puis, après chaque repas, aller le vider dans le sac au congélateur.
- À la fin du camp, sortir le compost à la dernière minute du congélateur pour en disposer sur le site de camp ou le rapporter.

2. vous n'avez pas accès à un congélateur

Mettre un grand sac compostable de type « sac au sol » dans un bac, et entreposer votre compost dans le sac.

- Bac intérieur: choisir un bac aéré
- Bac extérieur:
 - le bac idéal: aéré et inaccessible aux animaux
 - ... mais si vous devez choisir entre les deux, privilégiez l'inaccessibilité aux animaux. Ex.: baril de canot-camping.
 - Si le bac n'est pas aéré, ouvrir le couvercle pour oxygéner votre compost régulièrement durant le jour lorsque vous êtes assez près du bac pour surveiller l'arrivée d'animaux.

Qu'est-ce qui va dans le compost?

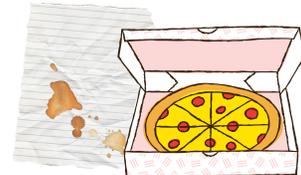
Restes et résidus alimentaires: restants de nourriture, épluchures de légumes, coquilles d'œufs, résidus de viande et os...



Papier essuie-tout et mouchoirs s'ils ne sont pas imbibés de produits non-organiques comme des produits nettoyants



Papier journal et carton souillé sauf s'ils sont imbibés de produits non-organiques



**Attention: ces consignes sont valables pour la plupart des municipalités du Québec, mais certaines ont des consignes de tri légèrement différentes*

- L'emplacement du bac: à l'ombre et à l'écart de l'endroit où vous dormez.
- **éviter d'y ajouter des résidus de viande, des produits laitiers ou de la nourriture grasse.** Sinon, on risque de se retrouver avec un bac plein de vers et d'attirer les animaux.



2

Recycler en camp

Les bons coups qui facilitent le travail des employé.es du centre de tri²



Vider et rincer les contenants et emballages avant de les mettre dans le bac.



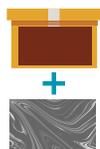
Faire des boulettes avec le papier d'aluminium après en avoir retiré les restants de nourriture.



Mettre séparément dans le bac le contenant et son couvercle ou bouchon, sauf pour les petits bouchons de moins de 5 cm de diamètre.



Mettre les matières recyclables séparément dans le bac, sans les emboîter.



Séparer les différentes matières d'un même contenant ou emballage.

Astuces pédagogiques

Comment responsabiliser les jeunes pour le tri?

Tous les âges

- Regrouper les poubelles, bacs de recyclage et bacs de compost côte à côte en « centre de tri »: permet aux adultes comme aux jeunes de trier facilement sans avoir à se déplacer.

Castors/louvetoux

- Essayez ce [jeu conçu par ÉducationNutrition](#) où il faut classer des images de déchets dans la bonne voie de collecte.

Aventuriers/éclaireurs

- Laisser aux patrouilles la responsabilité de gérer le tri des matières résiduelles, et inclure celui-ci dans l'inspection des coins de patrouille (voir annexe 1 pour un modèle de grille d'inspection du tri des matières résiduelles).

Qu'est-ce qui va au recyclage²?



Contenants



Emballages



Imprimés

Pour aller plus loin: la consigne

Vous pouvez consigner vos canettes et bouteilles en allant les porter à un lieu de retour. Pour plus d'information sur les façons de retourner les canettes, consulter [cette page du site de Consignation](#).

Voici les contenants consignés en 2025³:

Contenants entre 100 ml et 2 L



Canettes



Bouteilles de boisson gazeuse et de bière en verre



Bouteilles de boisson gazeuse, d'eau et d'eau pétillante en plastique



Bouteilles de jus et de lait en plastique

**Attention: le système de consigne est dans un processus de modernisation. Pour consulter la liste actualisée des contenants consignés, consultez [cette page du site de Consignation](#).*

3

L'alimentation écoresponsable

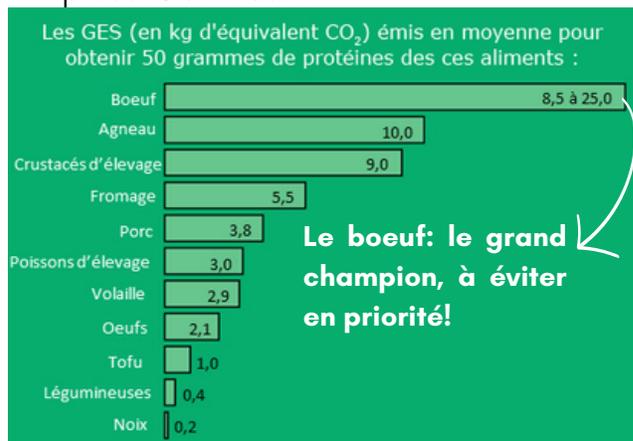
Choisir les aliments: les 6 clés

- Il ne s'agit PAS de proscrire complètement certains aliments ou d'essayer de tout faire en même temps.
- Travail graduel qui doit se faire de façon adaptée à votre réalité.
- Commencez par une clé de votre choix, puis essayez d'en implanter d'autres pour les prochains événements, à votre rythme!

CLÉ 1 : Réduire les produits animaux

Pourquoi?

- Quantité de GES émis par la production de produits animaux⁴:



Comment?

- **Diminuer la quantité de viande, de produits laitiers, de poisson et d'oeufs** consommés et les **remplacer par des protéines végétales**: légumineuses, noix, céréales de grains entiers...
- Commencez graduellement: par exemple, réduisez les portions de viande et intégrez progressivement des repas sans produits animaux à vos menus de camp.
- Consultez le [Guide de menus durables](#) pour choisir les protéines les moins néfastes.
- Pour des idées de recettes végétales, consultez un site de cuisine végétarienne ou végétalienne comme [La cuisine de Jean-Philippe](#).

Attention! Certains produits végétaux ont aussi un grand impact environnemental:

- Certains aliments de base: ex. amandes⁵, avocats⁶
- Aliments ultra-transformés présentés comme substituts aux protéines animales⁷

CLÉ 2 : Acheter local

Pourquoi?

- Réduit les GES liés au transport des aliments⁸

Comment?

- Produit local: provient du Québec⁹
- On les repère grâce...
 - À la provenance des fruits et légumes frais vendus en vrac qui est toujours indiquée¹⁰
 - Aux **logos « Aliment du Québec »**¹¹



Pour aller plus loin: Privilégier les circuits courts (marchés publics, kiosques fermiers)⁹

CLÉ 3: Acheter équitable

Pourquoi?

- Le commerce équitable¹²...
 - Favorise l'équité dans le commerce mondial
 - Garantit les droits des travailleurs.es

Comment?

- Chercher les logos des systèmes de garantie reconnus: ils certifient que le produit respecte les principes du commerce équitable¹³



Symbole des
petits
producteurs



Fairtrade



World Fair
Trade
Organization



Fair Trade
Federation



Fair For Life

Si vous voyez un de ces logos sur un produit, c'est qu'il est bel et bien équitable.

3

L'alimentation écoresponsable

CLÉ 4: Acheter bio

Pourquoi?

- L'agriculture biologique, un mode de production respectueux de l'environnement :
 - Sans pesticides ni engrais chimiques
 - Favorise la santé durable des sols, etc.¹⁵

Comment?

- **Le terme « biologique » est une appellation contrôlée** au Québec et au Canada: tous les produits désignés par ce mot doivent respecter les exigences de l'agriculture biologique et être certifiées par un organisme reconnu¹⁵.
- L'astuce: **combinez l'achat bio et l'achat local** pour les **fruits et légumes frais!** Plusieurs producteurs.trices québécois.es adhèrent également aux normes de l'agriculture biologique¹⁴.

CLÉ 5: Réduire les aliments ultra-transformés (AUT)

Les AUT, c'est quoi?

- Aliments produits en usine qui contiennent:
 - Beaucoup de sucre, de sel et de gras
 - des additifs¹⁶

Pourquoi les réduire?

- Ingrédients produits par « élevage et monocultures intensifs qui dégradent la biodiversité »
- Souvent suremballés¹⁶

Comment les reconnaître?

- Liste d'ingrédients longue, **ingrédients inconnus**
- **Emballage coloré** avec des personnages attrayants pour les enfants ou des allégations « santé » comme « riche en fibres »¹⁷

Des exemples d'AUT souvent mangés en camp¹⁸:

- Nouilles instantanées
- Chips, bonbons
- Certains pains industriels
- Biscuits industriels (ex.: Oreo)



Le meilleur truc pour les éviter: cuisiner¹⁷!

CLÉ 6: réduire les emballages

Pourquoi?

- les emballages ont de lourds impacts environnementaux, par exemple:
 - 9,2 milliards de matières plastiques produites depuis les années 1950 : seulement 10% recyclé¹⁹
 - Enfouissement: rejette des produits chimiques dans l'eau et le sol²⁰

Comment?

- Face à un emballage, **posez-vous la question: est-ce nécessaire?** Pourrais-je trouver une alternative moins emballée²²?
- **Évitez les produits suremballés** : ceux qui possèdent plus d'emballage que nécessaire
 - Ex: emballages de fruits et légumes comme les bananes qui ont déjà un emballage naturel, sachets de plastique dans une boîte ou un sachet en carton²².
- Choisissez des **portions en grand format** plutôt que des portions individuelles lorsque possible²².
- **Initiez-vous au vrac!**
 - On en trouve dans des épiceries spécialisées ou dans le rayon dédié au vrac de certaines épiceries régulières.
 - Faciles à trouver en vrac: produits secs comme les pâtes, le riz ou les mélanges du randonneur²².

L'astuce

Pour remplacer les **collations emballées individuellement transportées par les jeunes lors de sorties en camp:**

Dans la liste de matériel individuel pour le camp, ajoutez un **contenant en plastique réutilisable** de petite taille (entre 170 et 300 ml de capacité environ). Celui-ci servira à transporter la collation du jeune pendant la sortie, et peut ensuite être lavé avec la vaisselle du prochain repas.

3

L'alimentation écoresponsable

Astuces pédagogiques

Comment sensibiliser les jeunes à l'alimentation écoresponsable et les impliquer dans les changements entrepris?

Tous les âges

Explorez la [Marmite éducative](#), une plateforme en ligne qui réunit toute une panoplie de ressources, d'activités clés en main et de matériel éducatif pour aborder l'alimentation écoresponsable et l'alimentation saine avec des groupes de jeunes. C'est une ressource particulièrement pertinente pour trouver des jeux éducatifs pour aborder l'alimentation écoresponsable avec les Castors/louvetoux comme [Vas-y Léon!](#)

Aventuriers/Éclaireurs

Impliquez les jeunes directement dans les choix alimentaires écoresponsables: Présentez une courte formation sur les 6 clés de l'alimentation durable, puis, lors de l'élaboration du menu, demandez à chaque patrouille de se lancer au minimum un défi lié à une des 6 clés. Voir l'annexe 2 pour un exemple de fiche à remplir par les patrouilles indiquant le ou les défis choisis ainsi que les critères de réussite.

4

Le transport

Au Québec, le transport routier est la principale source d'émissions de GES²³.

Il est donc primordial de **réduire les émissions de GES liées au transport en camp**.

Réduire la longueur des trajets

- privilégier les sites de camp qui sont plus proches de votre ville si possible.
- Si vous faites des sorties durant les camps, de choisir des destinations à proximité du site de camp.

Les modes de transport



1^{re} position: louer un autobus scolaire électrique



2^e position: louer un autobus diesel



3^e position: Mettre en place un système de communication pour favoriser le covoiturage

Un moyen de transport non-conventionnel: le vélo

Le vélo n'émet pas de GES pendant son utilisation!

Et si vous partiez en expédition de vélo pour deux jours, trois jours ou même plus? À l'Association des Scouts du Canada, vous pouvez même vous mériter un badge, qui se décline en 3 niveaux²⁴:

- **l'Initiation:** requiert une expédition d'une journée d'au moins 20 km ainsi qu'une formation sur la sécurité et l'entretien de base d'un vélo, et on peut le réaliser à partir de 9 ans.
- **Le vrai défi:** requiert une expédition de deux jours d'au moins 75 km, incluant un coucher en tente, chalet ou abri, et une formation sur la sécurité et l'entretien de base d'un vélo. On peut le réaliser à partir de 12 ans.
- **Tout un défi:** requiert une expédition de trois jours d'au moins 200 km, incluant les couchers sous la tente et le transport du matériel par les participant.es, ainsi qu'une formation sur la sécurité et l'entretien d'un vélo. On peut le réaliser à partir de 15 ans.

Annexe 1: modèle de grille d'inspection du tri des matières résiduelles*

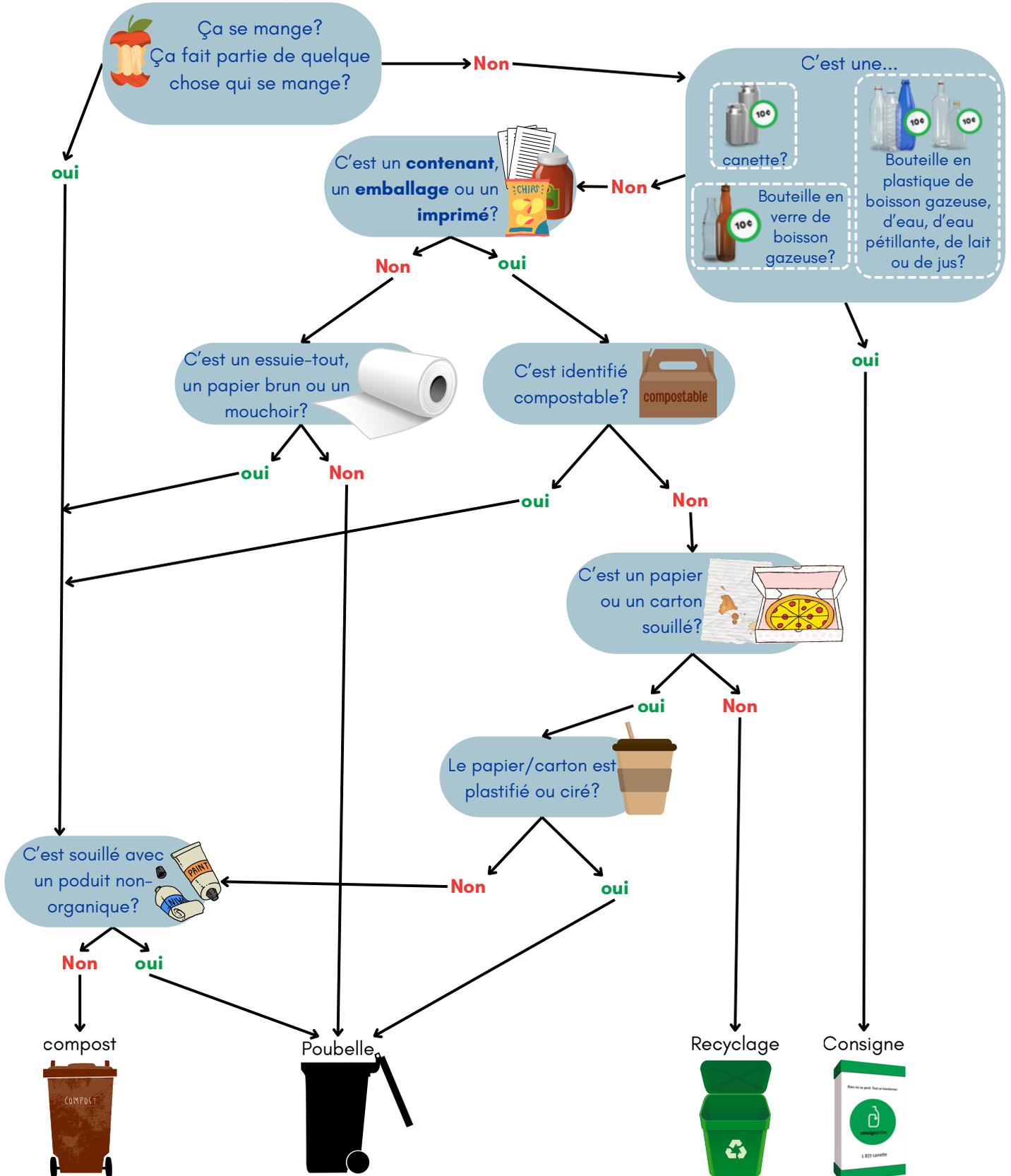
Recyclage	Oui 2 pts	+/- 1 pt	Non 0 pt
Aucun objet non recyclable présent			
Recyclage entreposé dans un sac ou contenant adéquat inaccessible aux animaux et empêchant les matières de s'envoler.			
Les différentes matières sur un même emballage, contenant ou imprimé sont déposées séparément dans le sac ou contenant.			
Les contenants, emballages ou imprimés sont vidés et minimalement rincés.			
Les emballages, contenants et imprimés sont déposés séparément dans le sac ou contenant.			
Poubelles			
Déchets ultimes entreposés dans un sac ou contenant adéquat inaccessible aux animaux et empêchant les matières de s'envoler.			
Aucune matière ou objet pouvant être recyclé ou composté présente			
Compost (sauf s'il est entreposé au congélateur)			
Compost entreposé dans un sac de type « sac au sol » fermé et situé à l'intérieur d'un bac adéquat impossible à ouvrir pour les animaux.			
Bac de compost situé à l'ombre à une distance suffisante de l'endroit pour dormir.			
Aucune matière ou objet non-compostable présent			
Total	/20		

*Note: cette grille a été conçue en fonction d'un système de collecte à trois voies (compost, recyclage, poubelle) et des types de matières et d'objets acceptés dans le recyclage au Québec en 2025.

Annexe 2: modèle de schéma aide-mémoire du tri*

AIDE-MÉMOIRE DU TRI

Est-ce que...



*Note: ce schéma a été conçu en fonction d'un tri à quatre voies (Poubelle, recyclage, compost, consigne) et des directives de tri et de consigne en vigueur au Québec en 2025.

BIBLIOGRAPHIE

1. RECYC-QUÉBEC. « La collecte municipale des matières organiques ». s.d.
2. BAC IMPACT. « Mieux récupérer pour bien recycler ». 2025.
3. CONSIGNACTION. « Contenants visés et non visés ». 2025
4. MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, DE LA FAUNE ET DES PARCS. « Sais-tu comment réduire ton empreinte carbone en modifiant ton alimentation? ». juillet 2020.
5. GIRARD, Laurence, et al. « L'amande, reine de Californie », *Le Monde* (7 janvier 2018)
6. DAVIES, Thomas. « Voici pourquoi manger trop d'avocats est mauvais pour la planète », *The Conversation* (26 août 2024)
7. ÉQUITERRE. « Réduire les protéines animales ». 2021.
8. ÉQUITERRE. « Pourquoi manger local? ». 2021.
9. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Manger local, c'est quoi? ». s.d.
10. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Comment choisir des aliments d'ici à l'épicerie? ». s.d.
11. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Des marques de certification locales pour vous guider dans vos achats ». s.d.
12. ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU COMMERCE ÉQUITABLE. « Le commerce équitable ». 2017.
13. ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU COMMERCE ÉQUITABLE. « Les systèmes de garantie du commerce équitable ». 2017.
14. ÉQUITERRE. « Pourquoi manger bio ? ». 2021.
15. CARTV. « Biologique: mode de production ». 2025.
16. ÉQUITERRE. « Aliments ultra-transformés », 2021.
17. BAILLARGEON, Amélie. « Aliments ultra-transformés : les reconnaître et découvrir des alternatives », dans *Fondation Olo*, 2025.
18. GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN. « Limitez la consommation d'aliments hautement transformés », dans *Gouvernement du Canada*, 3 mai 2022.
19. ALTHOFF, Jens, dir. *L'atlas du plastique*, Paris, 2020, 60 p.
20. GOUVERNEMENT DU CANADA. « Réacheminement et élimination des déchets solides », 2024.
21. FOODPRINT. « The Environmental Impact of Food Packaging », 2024.
22. ÉQUITERRE. « Réduire les emballages alimentaires », 2021.
23. QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, DE LA FAUNE ET DES PARCS. *Inventaire québécois des émissions de gaz à effet de serre en 2022 et leur évolution depuis 1990*, 2024, 66 p.
24. DISTRICT DE LA MONTÉRÉGIE. « Défi vélo scout ». s. d.