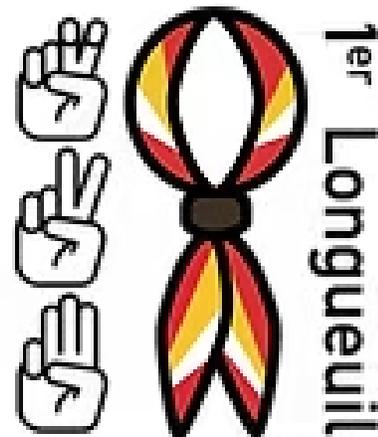


Comment rendre les camps et événements scouts plus écoresponsables?



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

Pourquoi réduire l'impact environnemental des camps scouts?

Les faits

L'Organisation des Nations Unies reconnaît l'existence d'une « triple crise planétaire »¹ :

- **Changements climatiques:** ils ont des conséquences majeures sur la qualité de vie des populations, conséquences qui ne feront que s'intensifier².
- **Perte de la biodiversité:** un million d'espèces sont menacées d'extinction.
- **Pollution:** une des principales causes de décès prématurés dans le monde.



Il n'y a plus de doute possible : la crise environnementale est une problématique grave et les jeunes d'aujourd'hui devront composer avec une réalité marquée par cet enjeu toute leur vie. Toutefois, on peut encore agir pour bâtir le futur qu'on souhaite voir émerger.

On doit donc s'engager à rendre nos camps plus écoresponsables parce que...

Cela nous permet de remplir notre mission :

outiller les jeunes pour les aider à devenir des **citoyen.nes épanoui.es et engagé.es** qui **contribuent à leur façon à l'amélioration du monde**. En effet, il semble impossible aujourd'hui de faire cela sans **éduquer et responsabiliser les scout.es à l'importance des enjeux environnementaux** et aux actions qu'on peut entreprendre pour atténuer l'impact de nos activités sur la santé de notre planète.

Il est important de **s'engager en tant qu'organisation à faire notre part** pour assurer un avenir souhaitable aux jeunes générations, **en réduisant l'impact environnemental de nos activités et camps scouts**.



Cela figure dans notre loi scout :



RESPECT

renvoie notamment au **respect de l'environnement** et exprime notre volonté de **vivre dans le respect du vivant**



JUSTICE

englobe la justice envers ceux et celles qui **subiront plus durement** que nous les **conséquences des changements climatiques**.

1 Composter en camp

Le compost, c'est quoi?

C'est la **décomposition des matières organiques en terreau fertile pour les végétaux**. On recycle les restes et résidus alimentaires, les papiers mouchoirs et essuie-tout et d'autres rebuts organiques pour en faire un terreau qui enrichit le sol, tout en leur évitant de se retrouver à l'enfouissement où ils émettent du biogaz, soit des gaz à effet de serre³.

Composter en camp, oui, c'est possible!

Insectes, animaux, puanteur... Composter dans la nature, pendant plusieurs jours, ça peut faire peur. Pourtant, en adoptant les bonnes pratiques, **c'est possible de bien composter en camp** sans attirer les animaux ni se retrouver avec un compost pestilentiel. Ce guide est justement là pour vous donner les outils pour y arriver!

Où est-ce que je dispose de mes matières organiques?

Vous pouvez d'abord vous informer auprès du **site de camp** pour savoir si votre unité peut disposer de ses matières organiques dans un composteur maison ou un bac de compost de la collecte municipale directement sur le site.

Si ce n'est pas le cas, vous devrez les rapporter à bord d'un véhicule et en disposer une fois de retour du camp. Vous avez alors trois options.

1. Disposer de vos matières organiques à travers la collecte municipale: beaucoup de municipalités du Québec ont un système de collecte de matières organiques à domicile⁴. Il est toutefois possible qu'elles ne soient pas collectées à l'endroit où vous faites vos réunions, et il faudra alors mandater une personne pour les rapporter dans le bac de compost municipal de sa maison. Attention: si vous choisissez cette dernière option, sachez que certaines villes interdisent une quantité de matières organiques dépassant la capacité du bac brun qui vous est alloué. Si vous produisez une trop grande quantité de matières organiques pendant votre camp, il faudra donc se tourner vers une autre alternative pour vous en débarrasser.



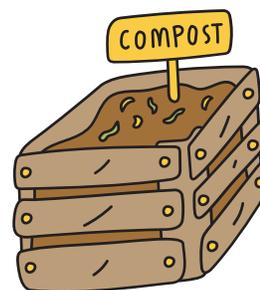
2. Déposer vos matières organiques dans un site d'apport volontaire. Certaines villes québécoises offrent ce service: il s'agit de grands bacs extérieurs accessibles à tous.tes dans lesquels vous pouvez simplement aller déposer vos matières organiques. Vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité pour savoir si ce service existe chez vous.



1

Composter en camp

3. Vous informer auprès des membres de votre unité et de votre groupe pour savoir si une personne possède un **composteur maison** à son domicile et serait volontaire pour y rapporter les matières organiques de votre camp.

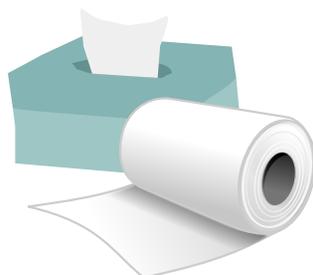


Qu'est-ce qui va dans le compost?

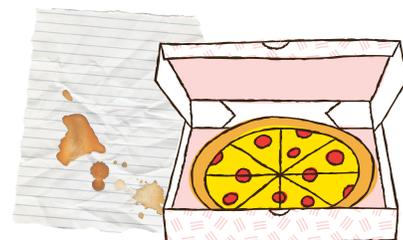
Dans les collectes municipales de compost, on accepte généralement **tout ce qui est organique**⁴:



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

Certaines municipalités ont toutefois certaines particularités dans les matières acceptées; vérifiez sur le site de votre ville pour voir si c'est le cas.

Si vous disposez de vos matières organiques dans le composteur domestique d'un.e membre de votre groupe, vous pouvez demander à cette personne quelles sont les matières qu'elle accepte.

1 Composter en camp



Les deux méthodes

Option 1: vous avez accès à un congélateur

L'idéal, si votre site de camp comprend un congélateur accessible, c'est d'y entreposer le compost au fur et à mesure pour la durée du camp. Aucun risque d'odeurs, de mouches ou de vers!

- Placer un grand sac compostable de type «sac au sol» dans le congélateur. S'assurer de prévoir assez de sacs pour le nombre de campeur.euses et la durée du camp.
- S'assurer de ne pas remplir trop les très grands sacs, car si la charge est trop lourde, le dessous du sac pourrait se distendre ou se déchirer. Faites le test en essayant de soulever le sac lorsque vous arrivez à la moitié de sa capacité de volume ou lorsque vous croyez qu'il pourrait être trop lourd.
- 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.

Option 2: vous n'avez pas accès à un congélateur

Vous pouvez aussi entreposer votre compost dans un bac à l'intérieur ou à l'extérieur: grâce à ces quelques trucs, vous pourrez facilement gérer votre compost pour éviter qu'il devienne une bombe biologique!

- Bien choisir son bac:
 - s'il est entreposé à l'extérieur, le bac idéal dispose d'aération tout en étant impossible à ouvrir pour les animaux, mais si vous devez choisir entre les deux, privilégiez l'inaccessibilité aux animaux. Par exemple, vous pourriez utiliser un baril de canot-camping. Si le bac n'est pas aéré, il faudra veiller à ouvrir le couvercle pour oxygéner votre compost régulièrement durant le jour lorsque vous êtes assez près du bac pour surveiller l'arrivée d'animaux.
 - S'il est entreposé à l'intérieur dans un endroit inaccessible aux animaux, le bac doit simplement être aéré.
- Bien choisir l'emplacement de son bac: il doit être à l'ombre pour ralentir la décomposition et positionné à l'écart de l'endroit où vous dormez.
- Mettre un grand sac compostable de type «sac au sol» dans le bac, et entreposer votre compost dans le sac.
- Faire attention à ce que vous mettez dans le bac: lorsque le compost est entreposé à l'extérieur, il faut **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.
- Prévoir un bac assez grand ou plusieurs bacs ainsi que suffisamment de « sacs au sol » pour le nombre de campeur.euses et la durée du camp.

2

Recycler en camp

Qu'est-ce qui va où, déjà?

Ouf... Trier, c'est parfois compliqué. Mais pas de panique! Récemment, au Québec, le tri s'est simplifié : toutes les matières vont au recyclage, à condition que ce soit **un emballage, un contenant ou un imprimé**⁶.

Si vous habitez ailleurs, vous pouvez consulter le site de votre municipalité ou de votre gouvernement pour connaître les consignes de tri qui s'appliquent chez vous.

Peu importe où vous habitez, voici une liste de bons coups⁶ qui vont faciliter le travail aux employé.es du centre de tri.



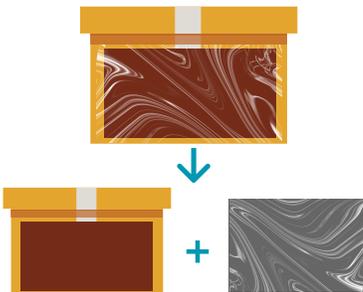
Vider et rincer les contenants et emballages avant de les mettre dans le bac.



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.



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



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

2

Recycler en camp

Pour aller plus loin: la consigne

Au Québec, il est possible de consigner les canettes en aluminium, les bouteilles de plastique et certaines bouteilles en verre en les apportant à un lieu de retour. Vous pouvez rassembler et entreposer les canettes et bouteilles utilisées lors des camps et activités, puis faire un seul voyage à un lieu de retour une fois que vous en avez suffisamment en stock. Comme vous obtenez 10¢ ou 25¢ par canette ou bouteille consignée, si vous en accumulez suffisamment au fil des événements, cela peut même contribuer au financement de votre groupe!

Pour plus d'information concernant les types de lieux de retour et les différentes façons de retourner les contenants et de se faire rembourser ainsi que pour trouver un lieu de retour, consultez [cette page du site de Consignaction](#).

Voici les contenants consignés au Québec en 2025⁶:

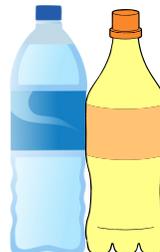
Contenants entre 100 ml et 2 L



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. Il est prévu que de nouveaux types de contenants soient consignés en 2027 (date potentiellement sujette à changements). Pour consulter la liste actualisée des contenants consignés, consultez [cette page du site de Consignaction](#).

Si vous n'habitez pas au Québec, vous pouvez vous informer pour savoir si un service de consigne existe dans votre région.

2

Recycler en camp

Astuces pédagogiques

La meilleure façon de faire en sorte que le recyclage soit bien trié, c'est de **responsabiliser les jeunes!** Voici quelques méthodes adaptées aux différents groupes d'âge.

Tous les âges

- **Regrouper la poubelle, le bac de recyclage et le bac de compost côte à côte** en « centre de tri » : que ce soit lors des camps, des événements ou même dans la disposition permanente de votre local de réunions, rassembler les trois voies de collecte au même endroit permet aux adultes comme aux jeunes de trier facilement sans avoir à se déplacer et diminue le risque de céder à la facilité en jetant toutes les matières résiduelles dans la même voie de collecte car les autres sont trop loin ou plus difficiles à trouver.



Castors/louveteaux

- Apprendre aux jeunes comment bien trier grâce à ce [jeu conçu par ÉducationNutrition](#) où il faut classer des images de déchets dans la bonne voie de collecte (variantes disponibles pour les deux groupes d'âge).
- Inciter les jeunes à effectuer le tri avec attention, et surveiller pour éviter les erreurs et la contamination.

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).

3

L'alimentation écoresponsable

Choisir les aliments: les 6 clés

Voici les aspects importants à considérer pour construire des menus et faire des choix alimentaires écoresponsables pour vos camps et événements. Ici, il ne s'agit pas de proscrire complètement certains aliments ou d'essayer de tout faire en même temps : changer les pratiques alimentaires, surtout pour des groupes, c'est un travail graduel qui doit se faire de façon adaptée à votre réalité. Vous pouvez commencer par incorporer dans votre menu une clé de votre choix, en fonction de vos préférences et de vos capacités budgétaires et organisationnelles, puis essayer d'en implanter d'autres pour les prochains événements, à votre rythme!

CLÉ 1: Réduire les produits animaux

Même si certains modes de production sont plus néfastes que d'autres, les produits animaux ont un impact environnemental considérablement plus élevé que les aliments végétaux. Ainsi, pour réduire l'empreinte écologique de son alimentation, on peut **diminuer la quantité de viande, de produits laitiers, de poisson et d'œufs** consommés et les **remplacer par des protéines végétales**, qu'on trouve dans des aliments tels que les **légumineuses, les noix et les céréales de grains entiers**¹².

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

- Certains aliments de base comme les **amandes**¹⁰ et les **avocats**¹¹ dont la production demande énormément d'eau.
- **Aliments ultra-transformés** présentés comme **substituts aux protéines animales**, qui sont aussi néfastes pour la santé lorsque consommés en trop grande quantité¹².

Saviez-vous que...

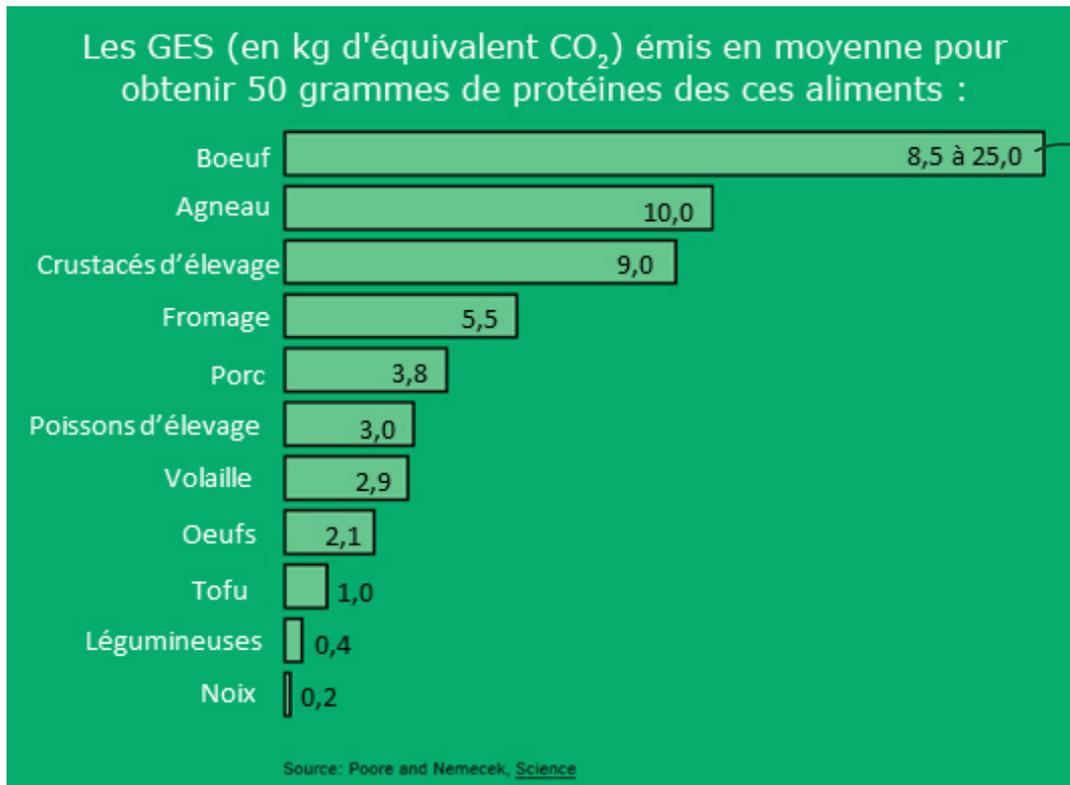
- l'élevage industriel est responsable de plus de 12% des émissions mondiales de GES⁷?
- selon une étude, il faudra réduire la consommation de protéines animales de la population globale pour assurer la sécurité alimentaire de tous d'ici 2050⁸?



3

L'alimentation écoresponsable

Ce graphique⁹ permet de visualiser **la quantité de gaz à effet de serre émis par la production de 50 grammes de diverses protéines**. On peut voir que les **protéines animales sont celles dont la production est la plus émettrice!**



Le boeuf: le grand champion, à éviter en priorité!

Comment faire pour réduire les produits animaux?

- 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 des nombreux sites de cuisine végétarienne ou végétalienne comme [La cuisine de Jean-Philippe](#).

3

L'alimentation écoresponsable

CLÉ 2: Acheter local

Acheter des aliments près de chez nous, ça permet d'encourager l'économie locale et de réduire les émissions de GES causées par le transport des aliments¹³. Bien que la définition exacte de l'appellation « produit local » soit controversée, selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), un produit est local s'il est vendu dans la province ou le territoire où il est produit ou dans un rayon de 50 km de sa province ou de son territoire d'origine¹⁴. Comment les repérer à l'épicerie? Grâce aux logos « Aliment du Québec », aux logos régionaux développés par plusieurs régions et en cherchant la provenance des fruits et légumes frais vendus en vrac toujours indiquée sur un écriteau ou un affichage¹⁵.

Pour acheter des produits québécois en épicerie, on peut chercher les logos d'Aliments du Québec¹⁶.

Signifie que le produit est composé à 85% d'ingrédients d'origine québécoise, et que les étapes de transformation et d'emballages sont effectuées dans la province. Se retrouve généralement sur des produits comme les fruits et légumes, les oeufs, la viande et certains produits laitiers.



Signifie que toutes les étapes de transformation et d'emballage sont effectuées au Québec, et que des ingrédients de la province sont utilisés lorsqu'ils sont disponibles en quantité suffisante. Des produits de toutes sortes affichent ce logo.



Il s'agit des déclinaisons biologiques des deux précédents logos, décernées aux produits atteignant les exigences d'une de ces deux catégories ainsi que celles du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) qui est responsable de l'authenticité des produits biologiques au Québec.



Pour aller plus loin

On peut trouver des aliments locaux dans les épicerie, mais pour des produits des fermes québécoises comme les fruits et légumes, il est encore mieux de se les procurer dans des marchés publics ou des kiosques fermiers car il s'agit de circuits courts qui permettent une meilleure rémunération des producteurs.trices¹³. Si vous en avez les ressources, pourquoi ne pas concevoir un menu de camp riche en fruits et légumes québécois de saison en consultant [le calendrier de disponibilité des fruits et légumes d'Équiterre](#) et faire un arrêt à votre marché public local pour acheter des produits frais directement des agriculteurs.trices? Si vous habitez ailleurs, vous pouvez chercher les fruits et légumes disponibles selon les saisons dans votre région et les moyens disponibles pour acheter ces produits en circuit court.

3

L'alimentation écoresponsable

CLÉ 3: Acheter équitable

Selon l'Association québécoise du commerce équitable, « le commerce équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect. Son objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. ». Il offre « de meilleures conditions commerciales et [garantit] les droits des producteurs.trices et des travailleurs.ses marginalisés.ées, tout particulièrement dans les pays du Sud »¹⁷, ce qui contribue à construire un monde viable et durable pour tous. Comme le terme « équitable » n'est pas une appellation contrôlée au Canada, il faut se méfier des entreprises qui s'autoproclament équitables sur leurs emballages et dans leurs publicités sans la vérification par une organisation tierce de leur respect des principes du commerce équitable. Heureusement, il existe des systèmes de garantie fiables et indépendants qui permettent de s'assurer que les entreprises sont véritablement équitables¹⁸.

L'Association québécoise du commerce équitable reconnaît les systèmes de garantie de ces organisations:



Symbole des petits producteurs



Fairtrade



World Fair Trade Organization



Fair Trade Federation



Fair For Life

Donc, **si vous voyez un de ces logos sur un produit, c'est qu'il est réellement équitable.**

Bien que le commerce équitable soit dominé par des produits cultivés ou préparés dans les pays du Sud, il existe aujourd'hui une grande variété de denrées alimentaires équitables vendues sur le marché, allant du café au riz en passant par certains produits transformés comme la crème glacée¹⁹

Les produits équitables sont parfois difficiles à trouver en épicerie, mais l'idée reçue selon laquelle ils sont plus chers est fautive¹⁹. Si les consommateurs.trices peuvent avoir cette impression, c'est parce que les produits équitables respectent de rigoureuses normes de qualité qui font en sorte qu'ils sont souvent de meilleure qualité que certains de leurs équivalents du commerce conventionnel²⁰: ils affichent donc un prix comparable à leurs équivalents conventionnels de qualité semblable. Toutefois, cette supériorité de qualité et de prix est très variable selon le produit. Vous pourriez donc commencer par intégrer certains produits équitables plus abordables, tout en respectant votre budget.

3

L'alimentation écoresponsable

CLÉ 4: Acheter bio

Selon Équiterre, « manger bio, c'est choisir des aliments qui se distinguent de leur version traditionnelle par des techniques de production plus respectueuses de l'environnement et de la santé humaine: par exemple, les pesticides et les fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les semences génétiquement modifiées sont interdits. »²¹. Toutefois, c'est bien vrai: les produits bio, c'est souvent plus cher. Si vous voulez vous lancer, vous n'avez pas à choisir une alternative bio pour tous vos aliments. Un bon truc, c'est de combiner 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 biologique²¹.

Une autre chose à savoir, c'est que le terme « biologique » est une appellation contrôlée au Québec et au Canada: cela signifie que tous les produits désignés comme tels qui sont vendus sur le territoire doivent être conformes aux exigences canadiennes et québécoises en matière d'agriculture biologique et être certifiés par un organisme accrédité²².

CLÉ 5: Réduire les aliments ultra-transformés

Les aliments ultra-transformés (AUT), ce sont des aliments produits en usine qui contiennent une très grande quantité de sucre, de sel et de gras, ainsi que des additifs destinés à améliorer la texture, le goût ou la conservation du produit²³. Ils sont néfastes pour la santé, mais aussi pour l'environnement : pour faire des économies afin de produire en plus grande quantité, leurs ingrédients sont généralement produits par « élevage et monocultures intensifs qui dégradent la biodiversité », et ils sont souvent surremballés²³. Une étude a même prouvé que leur fabrication nécessite 10% plus d'eau potable que pour les aliments moins transformés²⁴, alors même que l'accès à l'eau potable demeure difficile à plusieurs endroits dans le monde et que cela risque de s'aggraver avec les changements climatiques.

Comment les reconnaître?

- Une liste d'ingrédients longue et remplie d'ingrédients que vous ne reconnaissez pas et que vous ne pouvez pas avoir à la maison²⁵.
- Un emballage coloré avec des personnages attrayants pour les enfants ou des allégations « santé » comme « riche en fibres »²⁵
- Si le sucre arrive en premier dans la liste d'ingrédients, c'est presque assurément un AUT²³.



3

L'alimentation écoresponsable

Des exemples d'AUT souvent mangés en camp²⁶:

- Nouilles instantanées
- La plupart des chips et bonbons
- Certains pains industriels
- Biscuits industriels (ex.: Oreo)
- Saucisses et certaines viandes froides
- Barres tendres
- Céréales à déjeuner
- Certains gruaux aromatisés
- Certaines sauces et condiments
- Yogourts aux fruits
- Boissons sucrées comme certaines boissons gazeuses

Le meilleur truc pour éviter les AUT : Cuisiner²⁵!

Au lieu d'acheter des aliments déjà transformés en usine, vous pouvez les préparer vous-même à partir d'ingrédients culinaires de base peu transformés : c'est vous qui transformez les aliments! Par exemple, remplacez des biscuits industriels par des biscuits faits maison.



CLÉ 6: Réduire les emballages

De leur production jusqu'à la façon dont on en dispose, les emballages ont de lourds impacts environnementaux. Et bien que certains types de matières soient plus néfastes que d'autres, la meilleure solution pour diminuer leur empreinte est de **réduire globalement la quantité d'emballages produits et utilisés.**



Photo : expliquenoussimplement.blogspot.fr

Saviez-vous que...

- « 10 % seulement des 9,2 milliards de tonnes de matières plastiques qui ont été mises en circulation depuis les années 1950 ont été recyclées »²⁷?
- Lorsque les emballages ne sont pas recyclés ou compostés, ils sont soit incinérés, ce qui libère des substances toxiques dans l'air, l'eau et le sol, soit enfouis, ce qui rejette des produits chimiques dans l'eau et le sol en plus d'émettre des gaz à effet de serre²⁸?

3

L'alimentation écoresponsable

Comment faire pour acheter moins emballé?

- Face à un emballage, posez-vous la question : est-ce nécessaire? Pourrais-je trouver une alternative moins emballée³⁰?
- Réduisez autant que possible l'achat de produits suremballés, soit ceux qui possèdent plus d'emballage que ce qui est nécessaire pour assurer leur conservation et leur protection. C'est le cas par exemple des emballages de fruits et légumes comme les bananes ou les courges qui ont déjà un emballage naturel, ainsi que des sachets de plastique dans une boîte ou un sachet en carton³⁰.
- Tentez d'opter pour des produits sous une forme nécessitant le moins d'emballage possible: choisissez des portions en grand format plutôt que des portions individuelles lorsque c'est possible, évitez les fruits et légumes pré-coupés, etc³⁰.
- N'oubliez pas d'apporter des sacs réutilisables lorsque vous allez à l'épicerie. Si possible, vous pourriez également vous procurer des sacs en filet pour y mettre les fruits et légumes frais à la place d'utiliser les sacs en plastique fournis en épicerie³¹.
- Initiez-vous au vrac! Vous pouvez commencer graduellement, par exemple avec des produits secs comme les pâtes, le riz ou les mélanges du randonneur qui sont faciles à trouver en vrac. Il existe certaines épicerie spécialisées en vrac, mais vous pouvez aussi en trouver dans plusieurs épicerie régulières qui ont un rayon dédié aux produits en vrac. Il est vrai que le vrac est souvent plus cher, mais pour certains produits comme les noix, les fruits séchés et plusieurs céréales et biscuits, c'est plutôt l'inverse³⁰. Pourquoi ne pas en profiter et commencer par là?

L'astuce

Vous appréciez les collations emballées individuellement comme les barres tendres car elles sont faciles à transporter par les jeunes lorsque vous partez en sortie durant un camp?

Voici une façon toute simple de les remplacer :

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. Le contenant peut ensuite être lavé avec la vaisselle du prochain repas, puis réutilisé pour les autres sorties du camp s'il y a lieu.



3

L'alimentation écoresponsable

Astuces pédagogiques

Comment sensibiliser les jeunes à l'alimentation écoresponsable et les impliquer dans les changements entrepris? Voici des idées adaptées aux différents groupes d'âge :

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. Il y en a pour tous les âges! Pour les groupes d'âge Castor/Louveteau/Louvette, c'est une plateforme particulièrement pertinente car on peut y trouver des activités ludiques comme Vas-y Léon! qui permettent d'introduire de façon amusante différents aspects de l'alimentation écoresponsable.

**Aventuriers/Éclaireurs**

Lorsque les jeunes sont à l'âge de réaliser leur propre menu de camp, vous pouvez les impliquer directement dans les choix alimentaires écoresponsables. Lors de l'élaboration du menu, demandez à chaque patrouille de se lancer au minimum un défi lié à une des 6 clés de l'alimentation écoresponsable. Présentez une courte formation sur les 6 clés ou mettez à la disposition des jeunes la section de ce guide qui les explique afin que les patrouilles aient toutes les connaissances nécessaires pour réaliser leurs défis. 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

On le sait tous, la principale cause des changements climatiques réside dans les émissions de gaz à effet de serre provenant des activités humaines. Or, au Québec, le secteur des transports (routier, aérien, maritime, ferroviaire et hors route) émet 43,3% des émissions totales de GES de la province, et le transport routier à lui seul représente 31,2% de ce même total : c'est la source la plus importante d'émissions dans la province³². Il est donc primordial de prendre en compte et de tenter de réduire les émissions de GES provenant du transport en camp.

Réduire la longueur des trajets

Le déplacement qui émet le moins de GES, c'est... celui qu'on ne fait pas! Ainsi, la première étape pour réduire les émissions de GES de vos trajets, c'est de privilégier les sites de camp qui sont plus proches de votre ville si possible, et, si vous faites des sorties durant les camps, de choisir des destinations à proximité du site de camp. Non seulement cela diminue votre impact environnemental, mais cela vous fait aussi économiser du temps et de l'argent!

Le mode de transport



Première position : l'autobus scolaire électrique

Au Québec, quelques compagnies de location d'autobus proposent la location d'autobus scolaires électriques pour le transport du groupe. L'offre est cependant parfois moins grande que pour les autobus scolaires au diesel et le prix de location est potentiellement plus cher.



Deuxième position : l'autobus scolaire au diesel

Vous n'avez pas le budget pour un autobus électrique ou aucun n'est disponible pour la période et la destination souhaitée? Pas de panique: de nombreuses compagnies louent des autobus scolaires au diesel, dont des modèles avec compartiments à bagages sous l'habitacle pour accommoder tout le matériel du groupe.



Troisième position : le covoiturage

Si louer un autobus n'est pas possible pour votre groupe, vous pouvez mettre en place un système de communication pour favoriser le covoiturage entre les parents qui doivent aller porter puis chercher leurs jeunes au camp. Par exemple, vous pouvez partager à tous les parents un document de type Excel ou Google Sheets dans lequel ils et elles sont invité.es à indiquer si leur(s) jeune(s) a besoin d'une place dans le véhicule d'une autre personne ou s'il y a de l'espace pour un ou plusieurs autres jeunes dans leur propre véhicule. Cela permet de réduire le nombre de véhicules se déplaçant au site de camp et ainsi la quantité de GES émis.

4 Le transport

Un moyen de transport non-conventionnel: le vélo

Vous avez envie d'aller plus loin pour réduire les émissions de GES de vos transports? Vous voulez simplement vivre une nouvelle aventure, expérimenter une façon différente de partir en camp? Voici une idée de camp impliquant un moyen de transport qui n'émet pas de GES: le vélo.



Même si une ou deux voitures suivent le cortège pour des raisons de sécurité et de transport du matériel, c'est déjà beaucoup moins polluant que les camps où c'est le covoiturage qui est utilisé. 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 niveaux³³:

1. **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.
2. **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.
3. **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.



4

Le transport

Calculateurs d'empreinte carbone

Pour réduire les émissions de GES de vos déplacements, il est intéressant de calculer avec précision la quantité de GES émis pour savoir où vous en êtes et comparer différents scénarios. C'est à ça que sert un calculateur d'empreinte carbone: vous n'avez qu'à entrer le type de véhicule utilisé et la distance parcourue et le calculateur indique la quantité de GES émise par votre déplacement. Les calculateurs disponibles en ligne sont souvent associés à un service de compensation carbone et servent en principe à calculer combien coûtera la compensation liée à votre déplacement, mais ils indiquent aussi la quantité de GES émis par celui-ci et on peut donc les utiliser simplement pour déterminer l'ampleur de ces émissions.

Voici des calculateurs d'empreinte carbone en ligne québécois et canadiens que vous pouvez utiliser:

[Carbone boréal](#), [Carbone Scol'ERE](#), [Planetair](#) et [CO2 réduction](#).

Pour calculer les émissions résultant d'un déplacement en voiture, vous avez besoin de connaître, selon le calculateur que vous utilisez, soit le type de voiture (ex.: voiture compacte, voiture berline, mini-fourgonnette, etc.), soit la consommation de carburant en L/100 km, ainsi que le type de motorisation du véhicule (à essence, diesel, électrique ou hybride).

Malheureusement, l'autobus scolaire n'apparaît généralement pas dans les options de type de véhicule des calculateurs d'empreinte carbone disponibles en ligne.

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

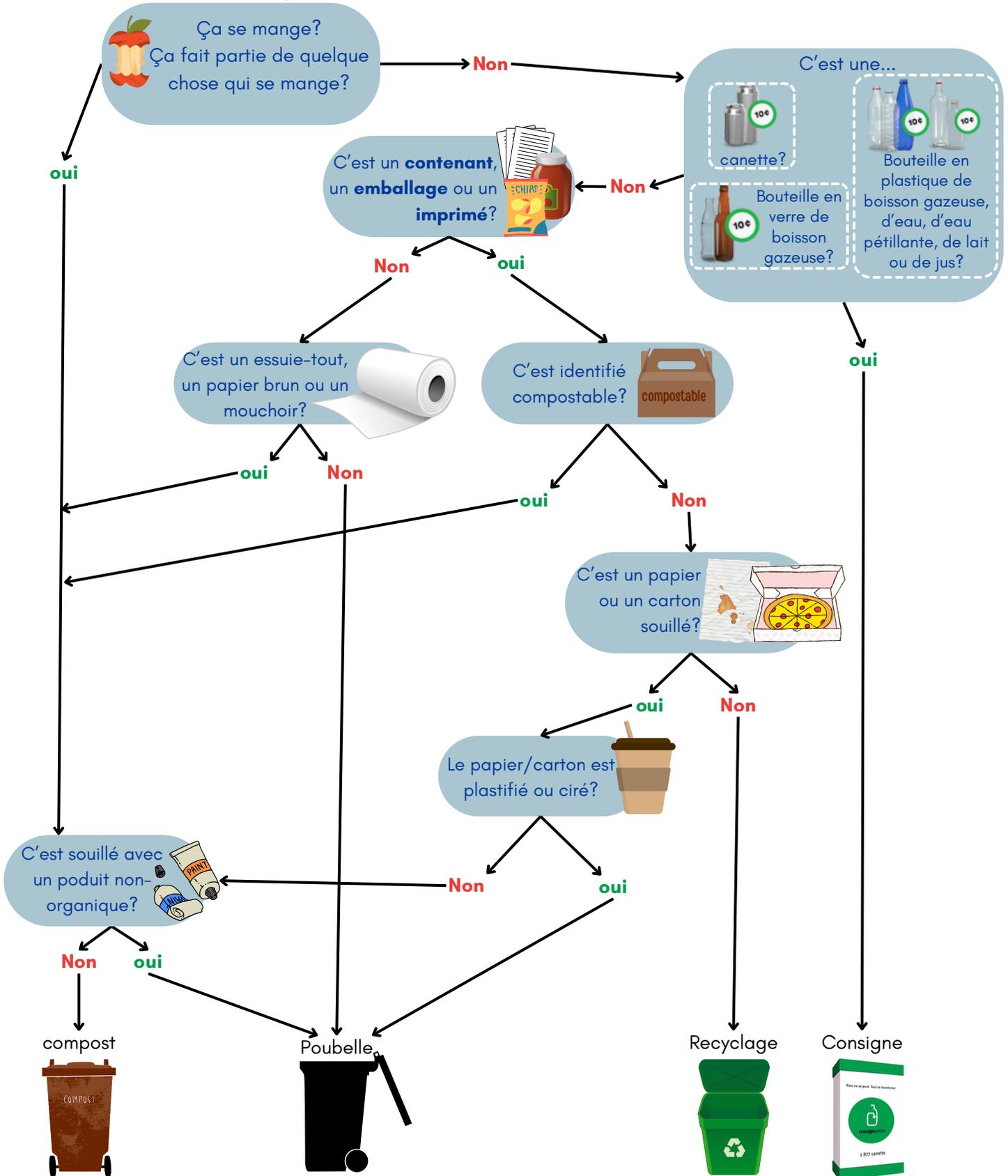
Recyclage	Oui 2 pts	+/- 1 pt	Non 0 pt
Aucun objet non recyclable présent			
Recyclage entreposé dans un sac ou contenant adéquat inaccessible aux animaux et empêchant les matières de s'envoler.			
Les différentes matières sur un même emballage, contenant ou imprimé sont déposées séparément dans le sac 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. ONU, « A l'assemblée de l'ONU pour l'environnement, le monde affronte la "triple crise planétaire" », *ONU Info* (26 février 2024).
2. GIEC, 2021 : Résumé à l'intention des décideurs. In: Changement climatique 2021: les bases scientifiques physiques. Contribution du Groupe de travail I au sixième Rapport d'évaluation du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat [publié sous la direction de Masson-Delmotte, V., P. Zhai, A. Pirani, S.L. Connors, C. Péan, S. Berger, N. Caud, Y. Chen, L. Goldfarb, M.I. Gomis, M. Huang, K. Leitzell, E. Lonnoy, J.B.R. Matthews, T.K. Maycock, T. Waterfield, O. Yelekçi, R. Yu, et B. Zhou]. Cambridge University Press.
3. RECYC-QUÉBEC. Québec sans gaspillage , s.d.
4. RECYC-QUÉBEC. « La collecte municipale des matières organiques ». s.d.
5. BAC IMPACT. « Mieux récupérer pour bien recycler ». 2025.
6. CONSIGNATION. « Contenants visés et non visés ». 2025
7. FAO. Pathways towards lower emissions, Rome, Italie, 2023, 77 p.
8. LE MOUËL, Chantal et Anders FORSLUND. « How can we feed the world in 2050? A review of the responses from global scenario studies » *European Review of Agricultural Economics*, Vol. 44, n° 4 (2017) p. 541-591.
9. 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.
10. GIRARD, Laurence, *et al.* « L'amande, reine de Californie », *Le Monde* (7 janvier 2018)
11. DAVIES, Thomas. « Voici pourquoi manger trop d'avocats est mauvais pour la planète », *The Conversation* (26 août 2024)
12. ÉQUITERRE. « Réduire les protéines animales ». 2021.
13. ÉQUITERRE. « Pourquoi manger local? ». 2021.
14. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Manger local, c'est quoi? ». s.d.
15. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Comment choisir des aliments d'ici à l'épicerie? ». s.d.
16. ALIMENTS DU QUÉBEC. « Des marques de certification locales pour vous guider dans vos achats ». s.d.
17. ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU COMMERCE ÉQUITABLE. « Le commerce équitable ». 2017.
18. ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU COMMERCE ÉQUITABLE. « Les systèmes de garantie du commerce équitable ». 2017.
19. ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU COMMERCE ÉQUITABLE. « 10 idées reçues sur le commerce équitable ». 2017.
20. ÉQUITERRE. « Pourquoi choisir équitable ? ». 2021.
21. ÉQUITERRE. « Pourquoi manger bio ? ». 2021
22. CARTV. « Biologique: mode de production ». 2025.
23. ÉQUITERRE. « Aliments ultra-transformés », 2021.
24. GRENIER, François. « Les aliments ultra-transformés sont aussi nuisibles pour l'environnement », *100 degrés* (23 février 2022)

25. BAILLARGEON, Amélie. « Aliments ultra-transformés : les reconnaître et découvrir des alternatives », dans *Fondation Olo*, 2025.
26. GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN. « Limitez la consommation d'aliments hautement transformés », dans *Gouvernement du Canada*, 3 mai 2022.
27. ALTHOFF, Jens, dir. *L'atlas du plastique*, Paris, 2020, 60 p.
28. GOUVERNEMENT DU CANADA. « Réacheminement et élimination des déchets solides », 2024.
29. FOODPRINT. « The Environmental Impact of Food Packaging », 2024.
30. ÉQUITERRE. « Réduire les emballages alimentaires », 2021.
31. FOODPRINT. « Food Packaging Tip Sheet », 2019.
32. 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.
33. DISTRICT DE LA MONTÉRÉGIE. « Défi vélo scout ». s. d.