



Notre séjour autogéré



au Château de Coudray



à AUREL

version du vendredi 5 mai 2023

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop
Office Central de la Coopération à l'École



Le centre du Château de Coudray est situé à 5 km de Sault et à 2 km d'Aurel, au pied du Mont Ventoux, au cœur d'un parc de 26 hectares de bois et landes.

Il appartient à la mairie de Pernes les Fontaines qui le confie à l'OCCE Vaucluse pour les séjours scolaires.



Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

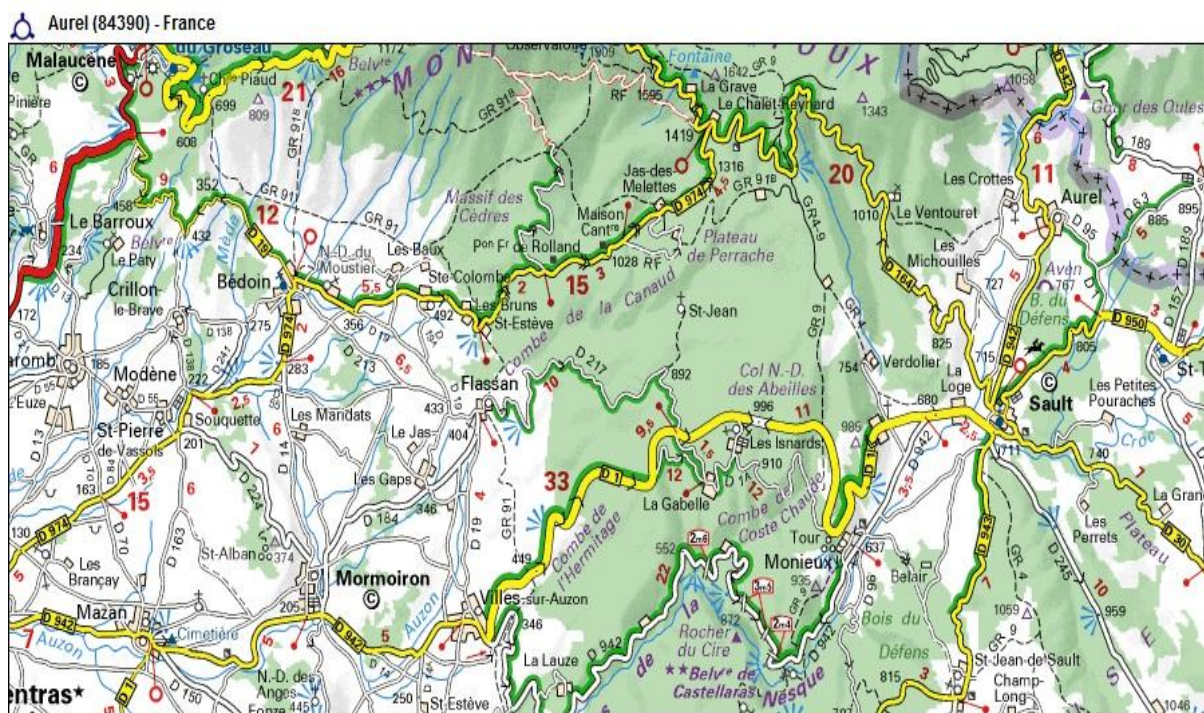
Office Central de la Coopération à l'École



Aller au Château de Coudray – recommandations pour accès en car :

Une fois à Sault, prendre la D942 vers Aurel.
Tourner à gauche au bout de 3 km (à la petite chapelle votive).
Poursuivre 200 m, puis de nouveau tourner à gauche.

La « *colonie de Pernes* » est fléchée.



Colonie de vacances de Pernes
Château de Coudray
84390 AUREL

Gardien : M.Christophe LAVAUT – 06 22 64 74 82

Classement ERP type R1 4e catégorie n°005-01
Agrément Jeunesse et Sport n° 84 0172 du 12 octobre 1954
Agrément Education Nationale (DA84) pour 2 classes et 52 couchages:
n°92.31.10.02 du 3 janvier 2013
Commission de sécurité passée le 20 mars 2012

La Mairie de Pernes et l'OCCE vous feront parvenir un questionnaire
de satisfaction en fin de séjour.

Contacts - Numéros de téléphone utiles

Téléphone sur place : Colonie : **04.90.64.15.28**

Sécurité :

- Ambulances de Sault : **04.90.64.05.61**
- Hôpital de Carpentras : **04 32 85 88 88**
- Hôpital de Sault : **04.90.64.19.00**
- Gendarmerie : **17**
- Médecins :
 A Sault ...
 DILEON Robert, place du Château : **04.90.64.04.93**
 IASCOV Irina, hôpital local - quartier Mougne : **04.90.64.19.18**
 DAZIN Thierry, quartier de l'Oratoire : **04.90.64.02.96**
- Pharmacies :
 A Sault : **04.90.64.18.88**
 A Montbrun – Pharmacie des Thermes : **04.75.28.80.41**
- Pompiers : **18**
- SAMU : **15**

Approvisionnement :

- **U Express** – Montbrun : 04.75.28.83.62 – Vous pouvez bénéficier de livraisons sur place, dans le respect de la chaîne du froid, avec facturation en fin de séjour.
ATTENTION : Il vous faut les contacter au moins une semaine avant
- **Intermarché** – Sault : 04.90.64.01.63
- **Boulangerie AUX SAVEURS DU VENTOUX** - SAULT : 04 86 38 19 93
(Livraisons possibles dès 7h00 – Prévoir le chéquier pour le règlement avec la dernière livraison)

Marché :

- Sault : le mercredi matin
- Montbrun : le samedi matin



Hébergement

Le centre comprend :

- 2 salles d'activités/classe de 43 et 45 m²,
- 2 blocs sanitaires équipés chacun de 4 douches, 4 wc et 8 lavabos,
- une cuisine : La cuisine fonctionne au gaz. Il y a 3 frigos et 2 congélateurs.
- deux dortoirs séparés et identiques.

Les draps housses et taies d'oreillers ne sont PAS fournis. **Il faut les prévoir dans le trousseau.** Prévoir aussi les draps plats ou sacs de couchage selon votre préférence.

En cas de nécessité vous pouvez demander des couvertures au gardien.

Le ménage de fin de séjour est à votre charge.

Vous pouvez le réaliser vous-même ou le faire réaliser par une entreprise partenaire au tarif 2023 de 250,00€ TTC. Dans ce cas, en informer l'OCCE (ad84@occe.coop) au moins 2 semaines avant le séjour.

Description d'un dortoir :

- un rez-de-chaussée :
 - première salle avec 8 lits (6 bas et 2 en hauteur)
 - deuxième salle avec 6 lits (5 bas et 1 en hauteur)
 - un « box » avec 1 lit simple. Ce box peut être réservé pour les « surveillants ».
- un étage en mezzanine :
 - première salle avec 5 lits (4 bas et 1 en hauteur)
 - deuxième salle avec 5 lits (3 bas et 2 en hauteur) **+1 lit adulte en dortoir**
 - troisième salle avec 4 lits (2 bas et 2 en hauteur)

Soit au total pour un dortoir : 28 lits enfants (20 lits bas + 8 lits en hauteur) + 1 lit adulte en box et 1 lit adulte en dortoir.

Le second dortoir est identique.

Le couchage maximal est donc de 54 lits enfants (38 lits bas et 16 lits en hauteur) et 6 lits surveillants (1 dans le box et 1 dans une autre partie du dortoir).

*ATTENTION : Des couchages SUPPLEMENTAIRES (uniquement au-delà de 60 personnes) sont de nouveau possibles dans la partie « château ».

Merci dans ce cas d'avertir le gardien AVANT le séjour.

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

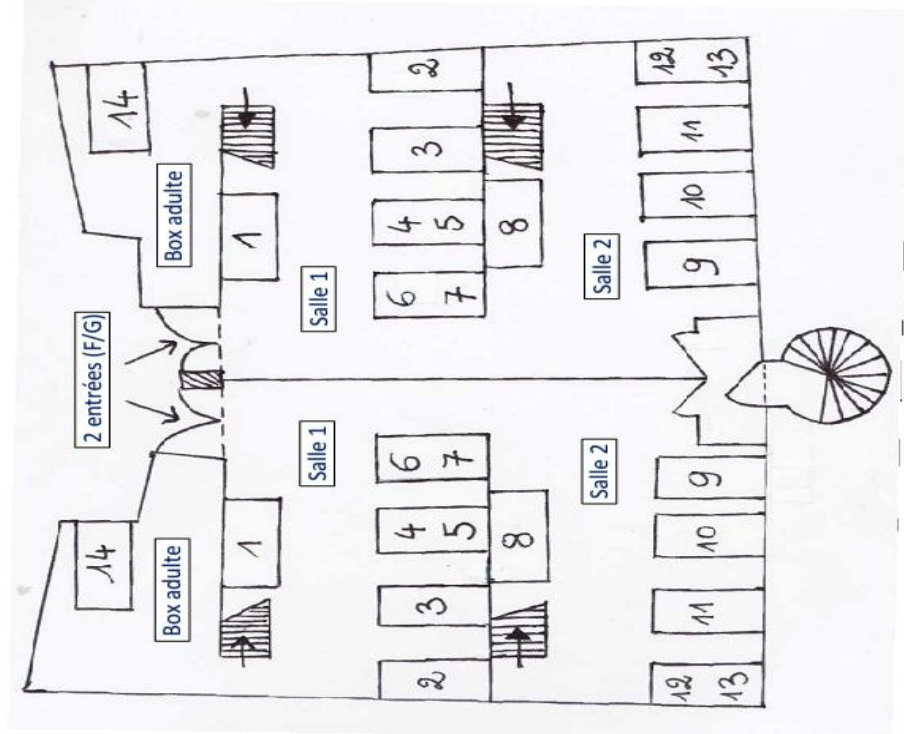
Office Central de la Coopération à l'Ecole



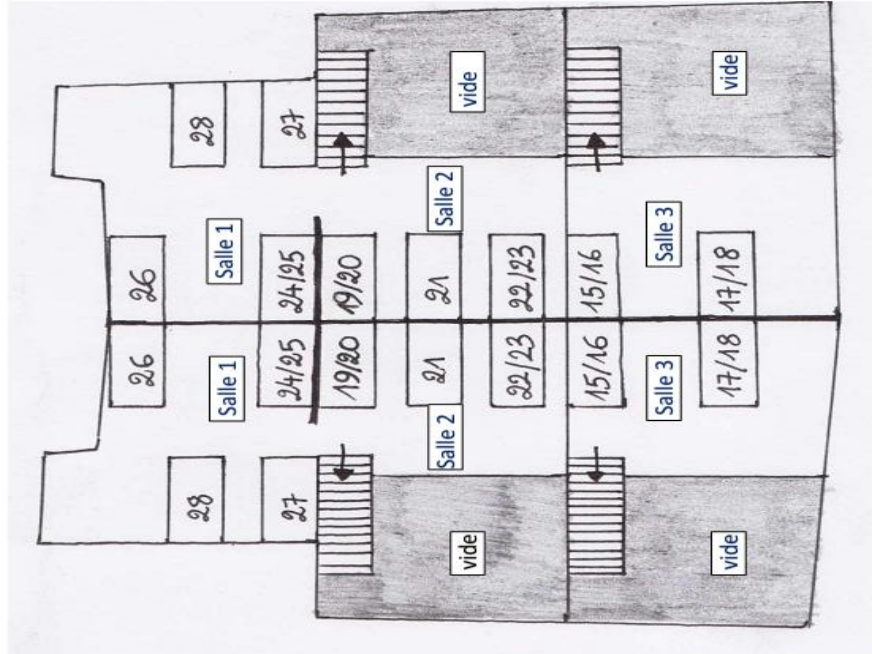
AUREL – PLAN DES DORTOIRS

mise à jour 14 décembre 2014

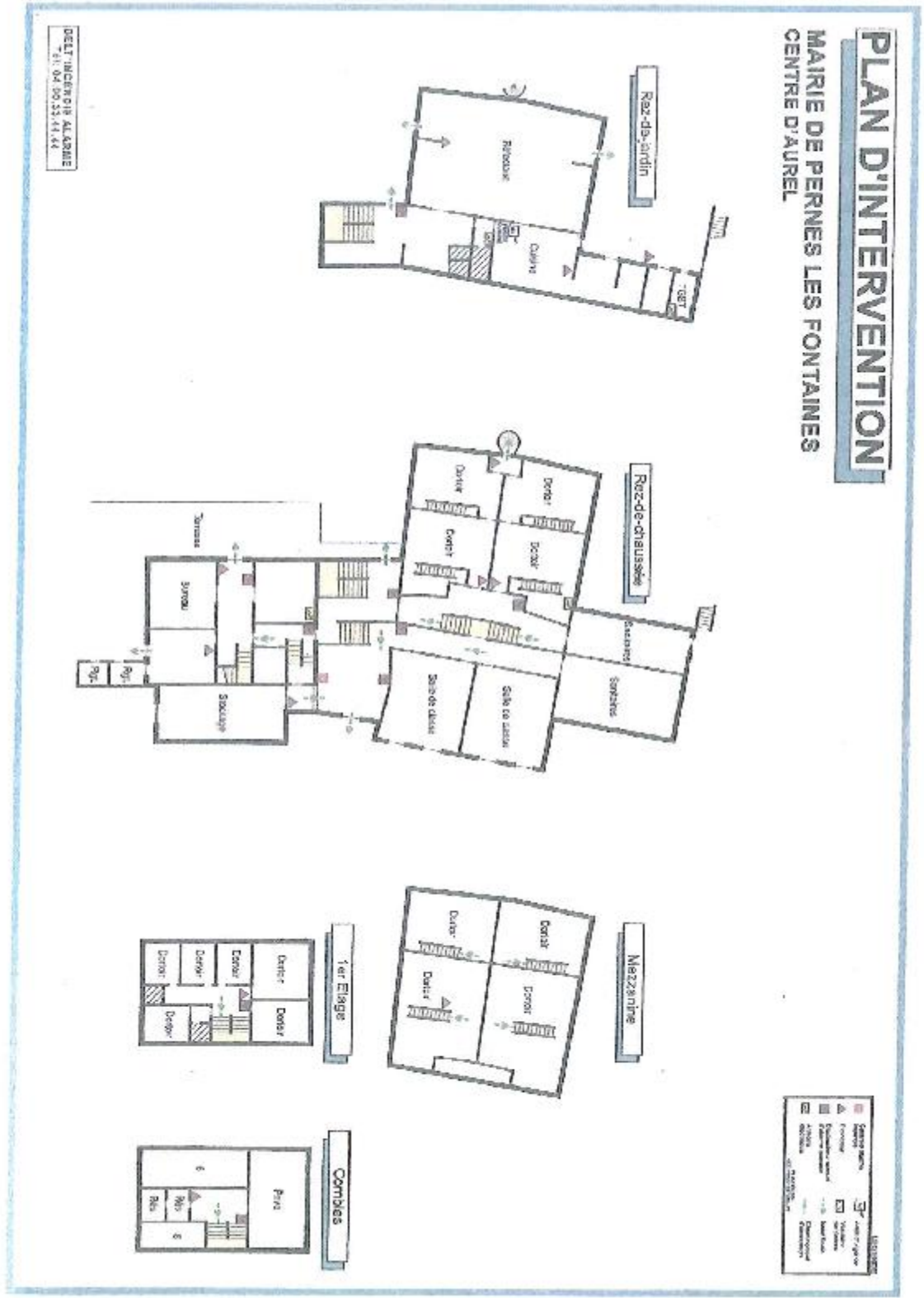
REZ-DE-CHAUSSÉE



ÉTAGE - MEZZANINES



ATTENTION : Plan à mettre à jour avec ajout de deux lits en sales 1 et 3





Liste de thématiques possibles à Aurel

THEMATIQUES	AVEC OUTILS	OUTILS EN Evolution (questionnez-nous sur les dernières versions)	SANS OUTILS	Avec personnes ressources extérieures identifiées
- Agriculture et élevage				X
- Animaux de la forêt	X	X		X
- Apiculture	X	X		X
- Artisanat : savonnerie, nougaterie, distillerie...				X
- Astronomie	X	X		X
- Chantier permanent de pierres sèches		X		
- Contes	X			X
- Eau				X
- Flore : arbres, aromatiques...	X	X		X
- Géologie				X
- Habitat (cabanes)	X	X		X
- Insectes	X	X		X
- VTT : itinérance ou « pétales »	X	X		
- Lecture de paysages	X			
- Ludothèque coopérative		X	X	
- Orientation	X	X		
- Ornithologie	X			x
- Patrimoine des sens : truffe, lavande, agneau, châtaigne, champignon, nougat, miel, distillerie...				X
- Potager coopératif		X		
- Randonnée				X
- Survie...	X	X		

DISPOSITIFS SPECIFIQUES ET D'ECHANGES COOPERATIFS	AVEC OUTILS	OUTILS EN CONSTRUCTION	SANS OUTILS
- Potager coopératif	X	X	
- Chantier permanent de pierres sèches			X
- Ludothèque coopérative		X	
- LAND'ART Coopératif	X		



Contacts liés aux thématiques

<u>thématique 1</u>	<u>thématique 2</u>	<u>organisme</u>	<u>personne ressource</u> <u>identifiée</u>	<u>adresse</u>	<u>téléphones</u>	<u>courriel</u>	<u>site</u>	<u>type</u> <u>d'intervention</u>
Apiculture		particulier	Daniel François	St Jean de Sault	04.90.64.17.69			occasionnelle
		mairie de Pernes	Christophe Lavault	Aurel	06,22,64,74,82			occasionnelle et liée à préparation (info 7 jours avant)
Artisanat	gastronomie savonnerie	Nougaterie BOYER Savonnerie Brunarôme		Sault Sault	04.90.64.17.99	contact@brunarome.com		visites
Astronomie		Observatoire Sirène		Lagarde d'Apt	04.90.75.04.17	sirene@obs-sirene.com		visites, interventions, stages
Eau		Maison Régionale de l'Eau	Ghislain Viciano	Avignon	06.10.28.72.74	ghislain.viciano@mrepaca.com		1/2 journées + semaine possible
Faune	flore	Fédération de chasse Ferme Constantin	Rosette Roux	Sault		rosette-roux@orange.fr		occasionnelle
	photo	Les SILENCES du Ventoux	Nicolas Ughetto	Sault		nicolas.ughetto@gmail.fr	www.les-silences-du-ventoux.com	1/2journées et +
gastronomie	fromagerie	Ferme de Margolive	Isabelle Doursin	Reihanette	04.75.28.84.02	margolive@orange.fr	www.lafermedemargolive.fr	à définir
	patrimoine	Aroma-plante	Guillaume Lardier	Sault		aroma-plantes.gaec@orange.fr		1/2journées et +
Patrimoine	randonnée	Comité des fêtes d'Aurel	Daniel Grangier	Aurel	04.90.64.76.22	grangierdaniel@orange.fr		occasionnelle
Randonnée	faune, flore, géologie...	Ventoux Passion Nature	Daniel Villanova	Sault	06.83.89.23.96	ventoux-passion-nature@orange.fr	www.randonnee-vaucluse.fr	1/2 journées et +

+ voir livret SMAEMV <http://www.smaemv.fr/la-reserve-de-biosphere/education-et-sensibilisation>

Le GARDIEN peut assurer la visite des animaux, si entente préalable 1 semaine AVANT et pour les séjours en semaine complète uniquement.

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

Office Central de la Coopération à l'École



Liste du matériel disponible – Attention : actualisation en cours

LIVRES

Titre ISBN	Auteur	Editeur	exemplaires	cycle	Où le trouver	Contenu
ARBRES						
Connaître les arbres 978-2092784853	Fischesser	Nathan	1	tous	Malle OCCE	C'est à la découverte de l'arbre dans tous ses états que nous convie cet ouvrage. Très illustré, il se veut accessible à tous et s'efforce de répondre simplement à l'ensemble des questions que l'on peut se poser au sujet de ce géant du règne végétal : qu'est-ce qu'un arbre ? Comment fonctionne-t-il ? Quelles sont ses exigences écologiques ? Comment et où le planter et comment le soigner ? Quels mythes a-t-il fait naître ? L'Auteur s'est reporté aux résultats des récentes recherches suscitées par les menaces qui pèsent depuis quelque temps sur nos arbres : pollutions et pluies acides, maladies introduites, urbanisation, sécheresse... Les principales essences européennes sont présentées sous la forme d'un ensemble de fiches illustrées, qui permettront, grâce à des critères de détermination utilisables par tous, de les reconnaître désormais sans difficulté.
Quel est cet arbre ? 978-2040289140	Tavernier	Bordas	3	tous	Malle OCCE	Ce guide d'identification permet de trouver facilement le nom de plus de 230 espèces d'arbres et arbustes. Il fournit pour la plupart des espèces des informations variées : pays d'origine, répartition géographique, exigences climatiques, utilisation du bois...
Forêts de Vaucluse 2-909-825-02-7	Sabine Le Falher	Narration	17	tous	Malle OCCE	
Imagerie de la nature 978-2215083382		Fleurus enfant	1	tous	Malle OCCE	Grâce à des textes courts et précis enrichis de magnifiques illustrations, cette imagerie fera découvrir la nature à l'enfant. Il apprendra à reconnaître les arbres et les fleurs, trouvera les réponses à ses questions sur les animaux, le temps, le cycle de l'eau et les montagnes. Quelques pages lui donneront des conseils pour respecter l'environnement
FAUNE ET FLORE						
L'âne, tendre et courageux 978-2745934642	V. Tracqui	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	Série documentaire avec de belles photos à exploiter avec les élèves de tous cycles ainsi que de nombreuses informations documentaires concernant la morphologie, le mode de vie, l'habitat, la nourriture, la reproduction, les prédateurs...pour chaque animal.
Le loup, brigand des bois 978-2745931450	C. Havard	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	
L'écureuil, croque-noisettes 978-2745937131	S. Ledu	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

Office Central de la Coopération à l'École



Le renard, chasseur malicieux 978-2745933270	C. Havard	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	Série documentaire avec de belles photos à exploiter avec les élèves de tous cycles ainsi que de nombreuses informations documentaires concernant la morphologie, le mode de vie, l'habitat, la nourriture, la reproduction, les prédateurs...pour chaque animal.
Le hérisson, boule de piquants 978-2745904867	V. Tracqui	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	
Le chevreuil, farouche et gracieux 978-2745917393	P. Hedelin	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	
L'abeille, amie des fleurs 978-2841138012	P. Starosta	Milan jeunesse	1	tous	Malle OCCE	
Les Loups : Pour les faire connaître aux enfants 978-2215082378	E. Beaumont	Fleurus	1	tous	Malle OCCE	Livres documentaires grands formats, illustrations à exploiter avec les élèves de tous cycles. Textes documentaires plutôt à destination du cycle 3, mais très intéressants également pour la documentation personnelle de l'enseignant quel que soit le cycle.
Les animaux de la forêt : pour les faire connaître aux enfants 978-2215066842	E. Beaumont	Fleurus	1	tous	Malle OCCE	
Les abeilles 978-2215097303	S. Boccador	Fleurus	1	tous	Malle OCCE	
Faune et Flore d'Europe 978-2700019018		Gründ	1		Malle OCCE	
La vie dans la forêt 978-2700015508		Gründ	1		Malle OCCE	
Plantes de Méditerranée 978-2092782750	Wolfgang Lippert	Nathan	5	Tous	Malle OCCE	Pour reconnaître plus de 400 espèces de plantes du pourtour méditerranéen, de la France à la Grèce, de l'Afrique du Nord à l'Italie, du bord de mer à 300 m d'altitude. Les plantes, classées selon la couleur de leurs fleurs, sont présentées sous forme de fiches et illustrées d'une photo et d'un schéma explicatif.

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

Office Central de la Coopération à l'École



Traces et empreintes 978-2745947857	Frédéric Lisak	milan	1	tous	Malle OCCE	Les animaux sauvages sont souvent difficiles à observer mais, si tu ouvres l'oeil, tu vas découvrir de multiples traces de leur passage. A toi d'apprendre à repérer et à identifier ces indices variés : empreintes, restes de repas, crottes, poils, plumes, fruits rongés, cônes décortiqués, écorces abimées... Et tu pourras très facilement pister mammifères et oiseaux.
Insectes de France et d'Europe Occidentale 978-2082013758	Michaël Chinery	Arthaud	1	tous	Malle OCCE	Ce guide présente les insectes et autres arthropodes d'Europe de l'Ouest à l'aide de dessins qui allient esthétique et vérité scientifique. Il couvre la plupart des familles qui vivent à l'ouest d'une ligne allant de la Finlande à la mer Adriatique. Une clé d'identification simple et efficace facilite les recherches : nombre et structure des ailes, longueur des antennes et des cerques, forme du corps... Le texte précise pour chacun des insectes la posture, le comportement, la nourriture, l'habitat, la période d'apparition ainsi que la répartition géographique. Les aquarelles, d'une rare précision, ont été réalisées par une équipe de peintres animaliers secondés par des entomologistes de renommée internationale.
Reconnaître les plumes, les traces et les indices des oiseaux 978-2040129668	Roy Brown	Bordas	1	tous	Malle OCCE	
La forêt de Tilou et Marcou		SMAEV	1	tous	Malle OCCE	
Le guide de l'éducateur nature 978-2840582137	Philippe Vaquette	Le souffle d'or	1	tous	Malle OCCE	Pour les enseignants, éducateurs, animateurs qui veulent pratiquer une éducation à l'environnement, voici un ouvrage très pratique et bien présenté qui offre une réflexion sur notre vie sensorielle et son évolution, sur l'éveil et la conscience de nos gestes en matière d'écologie et sur le besoin d'une pédagogie globale. 28 jeux sensoriels pour voir, entendre, toucher, sentir et goûter la nature, et 15 jeux écologiques pour la connaître et la comprendre.
RANDONNÉES, VISITES						
Petites boucles pédestres autour d'Aurel		Comité des fêtes d'Aurel	1	tous	Malle OCCE	
Une heure sur les pas du loup à Sault		Office de tourisme de Sault	1			



DIVERS

Max n'aime pas lire Max est maladroit Max a une amoureuse Max et Koffi sont copains	Dominique de Saint Mars	Calligram	1 de cha que	tous	Malle OCCE	
Mille ans de contes nature 978-2867267826		Milan	1	tous	Malle OCCE	Des contes classés par âges, durées, thèmes...
Les sciences dès la maternelle 978-2725612935	Denise Chauvel	Retz	1	1-2	Malle OCCE	
Observer le ciel à l'œil nu et aux jumelles 978-2040153014	Pierre Bourge – Jean Lacroux	Bordas	1	3	Valise rouge astronomie	<ul style="list-style-type: none"> - Se repérer dans le ciel : les bases indispensables, de la voûte céleste à l'emploi des cartes du ciel. - Le ciel selon les saisons : où, quand, comment et quoi observer de l'été au printemps. - Le zodiaque : l'exploration mois par mois des constellations zodiacales. - L'exploration du ciel aux jumelles : quelles jumelles choisir, apprendre à les régler... - Vos observations : identifier les planètes, repérer les étoiles binaires, les satellites, à quel moment observer les essaims d'étoiles filantes... - Les grands spectacles du ciel : découvrir des comètes, assister à des occultations d'étoiles, observer l'ombre de la Terre, la Lune au fil des jours, les taches du Soleil, les éclipses...
La vraie légende du nougat de Sault	André Boyer	Aubanel	1		Voir avec Joël	

CARTES / AFFICHES

Les eaux de surface et les eaux souterraines – cartes

Cartes de CO vierges format A4 en couleurs

Association départementale OCCE du Vaucluse

Bât. A - Résidence Clos St Henry - 16 Chemin St Henry 84000 AVIGNON

Tel : 09 50 26 99 45 ou 04 90 81 06 66 - Fax : 09 55 26 99 45

Courriel : ad84@occe.coop Site Internet : <http://occe84.overblog.com/>

www.occe.coop

Office Central de la Coopération à l'École



« OUTILS » PEDAGOGIQUES

thème	descriptif
insectes	15 « boîtes loupes »
Indices de présence des animaux	<p>Une armoire contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des crânes (sanglier, lapins...) - Des bois (cerf), des cornes - Des crottes (renard, blaireau, sanglier, lapins...) - Des plumes... <p>1 pochette bleue contenant 1 jeu de Memory des empreintes des animaux (malle OCCE)</p>
Observation de la faune	4 paires de jumelles
Lecture de paysage	<p>2 sacoches (verte et noire) contenant chacune :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 porte-vues contenant un guide pédagogique sur le thème « lecture de paysages » (description d'activités possibles) - 15 masques - 1 livre « forêts de Vaucluse » - 3 pochettes « formes, trames et couleurs » - 2 bâtons creux pour observer les détails du paysage - 1 ardoise - 1 trousse avec feutres
abeilles	<ul style="list-style-type: none"> - 6 tenues d'apiculteurs pour enfants (3 tailles différentes) - 2 tenues pour adultes - 1 rucher de 4 ruches « habitées » - La visite des ruches n'est possible que si la classe a travaillé au préalable sur ce thème, et après entente avec le gardien, par un contact au moins 1 semaine AVANT le séjour.



orientation	<ul style="list-style-type: none"> • 2 porte-vues (dans les sacs noirs et verts) contenant des outils d'orientation : <ul style="list-style-type: none"> – Cartes de CO vierges et en couleur (Château de Coudray) – Carte de CO avec 10 balises numérotées sur tout le parc du château (cycle 3) + 1 fiche réponse pour le parcours avec indices remarquables à proximité des balises + Fiches par équipes pour parcours en étoile – 1 parcours dans le village de Sault (à demander à gchrismiche@aol.com) • 3 pochettes (verte, jaune et bleue dans une malle OCCE) avec CO cycle 1 (plan avec balises, fiche réponse vierge + complétée, étiquettes animaux) • 1 pochette plastifiée avec « parcours photo » cycle 1 (photos + lettres + fiche réponse pour les équipes)
Lire écrire	1 cahier avec textes photos dessins « Notre CAHIER d'Aurel » à compléter pour ceux qui le souhaitent
espace	1 maquette des 2 dortoirs avec lits
plantes	Domino des plantes (malle OCCE)
animaux	Moutons, ânes, chevaux, poneys... Le GARDIEN peut assurer la visite des animaux, si entente préalable 1 semaine AVANT et pour les séjours en semaine complète uniquement.
cabanes	1 espace dédié aux cabanes en bois
Land'art	1 espace dédié au land'art autour d'un arbre totem.
Jeux de société	Memory des empreintes des animaux (malle OCCE, pochette bleue) Domino des plantes (malle OCCE)
Jeux de coopération	Une série de plusieurs jeux en bois, construits par les classes successives, avec Joël.
Astronomie	2 Valises rouges comprenant chacune : 5 Cartes du ciel (tournantes) + documentations diverses + 1 livre (observer le ciel à l'œil nu)
Divers	1 valise noire, 1 sac à dos, 1 sacoche vides



1. Choix du projet	Penser à	Questions/problèmes
Pourquoi ? où ? les objectifs ?	Conseil de coops	
2. textes et réglementations		
Assurances		
encadrement		
Les autorisations, le dossier	IEN	
3 préparation du projet		
S'informer sur Le centre, le milieu, les commerces, la législation, la sécurité, visite du centre		
Après de Collectivités locales, syndicats d'initiative, associations		
Informier Le conseil d'école, les parents, la municipalité, les autorités de tutelle, réunion avec les intervenants		
S'initier à La gestion de certaines activités, l'éducation nutritionnelle		
Organiser Les transports, les commandes, l'hébergement, les activités, la répartition des tâches, le déroulement de la journée,		
Gérer Le financement (dépenses), l'argent de poche, le séjour avec les intervenants		



<p>Prévoir Les assurances, le trousseau, le matériel, les menus, les intervenants</p>		
<p>Financement Trouver des recettes, participation des parents, subventions, prévisionnel dépenses, tableau équilibré</p>		
<p>Les parents Autorisation parentale, Réunion, présentation centres, équipe d'adultes, courrier, téléphone, argent de poche, santé, sécurité, trousseau, le voyage, le financement, Compte rendu des réunions (pour les absents), compte rendu en fin de séjour</p>		
<p>Le transport La réglementation, les transports en vélo, en train en autocar, véhicule personnel</p>		
<p>Le centre d'accueil Fiche présentation : numéros utiles, agréments</p>		
<p>Le trousseau Par les élèves</p>		
<p>Le matériel Matériel collectif</p>		
4. la nourriture		
<p>Les groupes d'aliments, la ration quotidienne, les menus, l'hygiène Autogestion : La cuisine, les commandes, les restes</p>		



5. sécurité, sanitaire		
Fiche sanitaire, médicaments, sécurité routière, la baignade		
6. vie coopérative du séjour		
Vie quotidienne, arrivée et départ, les services, les repas, le repos, le petit déjeuner échelonné, la réunion de coopérative, les idées, le journal, les activités, environnement		
7. fiche « enfants »		
Convaincre ses parents, l'argent, les voyages, le matériel, le trousseau, le centre, les menus, les activités, les règles de vie, le retour en classe		
8. après le séjour		
Bilan, évaluation, exploitation		



L'INTENDANCE

RATIONS DE BASE

Nous avons adopté des quantités moyennes que l'intendant adaptera en fonction de l'appétit des participants.







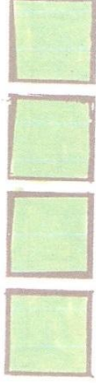














DENREES PAR ORDRE ALPHABETIQUE	6 A 11 ANS	12 A 15 ANS	15 A 20 ANS
Beurre	20 à 25 g	20 à 25 g	30 g
Biscuits	25 g	25 g	25 g
Carottes pour entrée	90 g	100 g	110 g
Carottes légumes	200 g	225 g	250 g
Carottes jardinières	30 g	40 g	50 g
Charcuterie	60 g	80 g	100 g
Charcuterie (hors d'œuvre)	30 g	35 g	40 g
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
Choux pour entrée	120 g	140 g	160 g
Concombres	80 g	90 g	100 g
Confiture	25 g	25 g	30 g
Compote	100 g	100 g	100 g
Flocons d'avoine	20 g	25 g	30 g
Foie de bœuf	80 g	100 g	120 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	20 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
Lait	1/2 l	1/2 l	1/2 l
Lentilles	60 g	70 g	80 g
Matières grasses en moyenne par jour	30 g	40 g	50 g
dont le beurre	15 g	18 g	20 g
Miel	15 g	20 g	25 g
Navets pour jardinière	20 g	30 g	40 g



L'INTENDANCE

DENREE PAR ORDRE ALPHABETIQUE	6 A 11 ANS	12 A 15 ANS	15 A 20 ANS
Pain	200 à 300 g	300 à 400 g	400 à 500 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
Petits pois jardinière	20 g	30 g	30 g
Pois cassé	40 g	60 g	80 g
Poisson entier	200 g	220 g	240 g
Poisson frais en filet	100 g	100 g	110 g
Poisson congelé sans déchet	100 g	100 g	120 g
Pommes de terre : jardinière	100 g	120 g	140 g
Pommes de terre : hors d'œuvre	130 g	150 g	170 g
Pomme 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	1 par personne	2 par personne	2 par personne
Saucisse	70 g	80 g	100 g
Saucisson pour hors d'œuvre	15 g	20 g	25 g
Sel	10 g	10 g	10 g
Semoule	30 g	40 g	40 g
Sucre	30 g	30 g	30 g
Tomates (hors d'œuvre)	100 g	100 g	150 g
Tomates (plat)	100 g	200 g	250 g
Viande de bœuf			
Beefsteack et rôti	100 g	120 g	130 g
Pot-au-feu, ragoût	120 g	130 g	145 g
Braisé pour hachis Parmentier	70 g	80 g	90 g
Veau à rôtir	100 g	110 g	120 g
Escalope de veau	90 g	100 g	110 g

chaque jour

groupes d'aliments	ration quotidienne	calcul des quantités
viande poisson, oeufs		-1 plat protidique =  -1 complément protidique = 
lait produits laitiers		-1/4 l de lait =  -30/40 g de fromage = 
végétaux crus		-100 g de crudités =  
végétaux cuits		-La salade ne compte pas. -1 ration =  
pain, céréales pommes de terre légumes secs	  adolescents	-1 plat =   -épaississant, biscuit =  -entrée, garniture =   -pâtisserie, dessert =  



des matières grasses: beurre cru, huile...

de l'eau: 1,5 l



des sucres rapides: miel, confiture, sucre... (pour l'effort)



journée du:				viande, poisson, oeufs...	lait produits laitiers	végétaux crus	végétaux cuits	pain, céréales, pommes de terre, légumes secs
	menu	denrées	quantité					
petit-déjeuner				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
déjeuner				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
goûter				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dîner				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
total des rations de la journée								
	viande, poisson, oeufs	lait produits laitiers	végétaux crus	végétaux cuits	pain, céréales, pommes de terre, légumes secs	matières grasses	sucre, miel confiture	



Hygiène et sécurité alimentaire

Les normes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont devenues de plus en plus contraignantes ces dernières années.

L'OCCE Vaucluse organise, depuis près de 40 ans, des séjours en gestion libre dans lesquels la confection des repas est assurée par des personnels qui sont rarement des professionnels de la restauration collective.

Si l'intérêt de tels séjours n'échappe pas aux responsables départementaux chargés de veiller à la sécurité alimentaire ; il n'en demeure pas moins que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont applicables par tous à partir du moment où il est question de restauration collective.

La formule qui nous a été maintes fois répétée est : " il faut évaluer le risque...." (formule que les enseignants connaissent bien dans d'autres domaines !....)

Il n'est pas possible de dresser une liste exhaustive des mesures à prendre pour éviter tout risque.

Toutefois il est bon de rappeler que :

- ⇒ Les marchandises devant être conservées à basse température ne doivent pas subir d'interruption de la " chaîne du froid " et donc être livrées sur place.
- ⇒ Eviter la confection de plats " à risque "
- ⇒ Ne pas réutiliser ou consommer les restes de repas.
- ⇒ Penser à conserver pendant 48H au froid (prévoir les conditionnements spécifiques) des échantillons de chaque repas qui pourraient être analysés en cas d'intoxication alimentaire.
- ⇒ Utiliser des produits d'entretien spécifiques aux locaux (cuisine, plonge)

Les intendants de collège ou de lycée sont des personnes particulièrement compétentes en la matière puisque confrontées quotidiennement à ces questions. Nous vous conseillons vivement de les consulter avant de partir en séjour (celui qui dépend de votre secteur scolaire par exemple....)

Bon séjour à tous



Et pour aller plus loin côté réglementation, le B.O. N°2 du 10 janvier 2002.

ENSEIGNEMENTS ÉLÉMENTAIRE ET SECONDAIRE

SANTÉ DES ÉLÈVES

La sécurité des aliments : les bons gestes

NOR : MENE0102836C

RLR : 505-9

CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002

MEN - DESCO B4

SAN - AGR - ECO

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale ; aux directrices et directeurs d'école ; aux chefs d'établissement scolaire

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température.

Le présent guide est destiné à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

Ainsi, au moment du choix des produits à fabriquer lorsque vous participez à l'organisation de goûters ou repas pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, il faut privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou Chantilly par exemple.

De plus, certains principes, rappelés ici, doivent être mis en application.

Les matières premières à utiliser

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes : cette température doit être respectée, les produits alimentaires doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés mais simplement



réfrigérés.

Les précautions à prendre lors de la fabrication

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, notamment par de nombreux enfants, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils seront transportés et subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés par les parents d'élèves et destinés à être consommés à l'école présentent des risques plus élevés que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation. Leur fabrication nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :

- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincées avec de l'eau du robinet) ;
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- rangement des produits d'entretien ;
- éloignement des animaux domestiques ;
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwichs, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.

Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.

Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :

- munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
- ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

Les conditions de stockage des produits à l'école

Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.

Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

La consommation des produits

Il est préférable, lors de la consommation des produits, d'utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.). Ce matériel doit être entreposé à l'abri des



contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé, surtout si les conditionnements ont été ouverts.

Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.

Si l'événement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.), ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUIT À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes ("bonbons") au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)
Produits à conserver au froid Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	

Pour le ministre de l'éducation nationale
et par délégation,
Le directeur de l'enseignement scolaire
Jean-Paul de GAUDEMAR