

# Chantiers nature de bénévoles-volontaires

## Métiers et formation



**OFB**  
OFFICE FRANÇAIS  
DE LA BIODIVERSITÉ

## 2.6 - Le séjour . hébergement, restauration et logistique

[Hébergement](#)

[Restauration](#)

[Transport](#)

Parce que manger est un plaisir indispensable, parce que dormir au chaud dans un gîte confortable n'a jamais fait de mal à personne, parce que les courses sont rarement livrées sur le chantier et que la fée du logis n'existe que dans les contes, le séjour se prépare minutieusement.

### 2.6.1 Hébergement

C'est un point à régler rapidement. dès que la date et le lieu de chantier sont arrêtés.

#### Localisation

- Choisir un site proche des commerces et du lieu de chantier: permet de gagner un peu de sommeil le matin, du temps de présence sur le chantier, de limiter le kilométrage et les risques inhérents au transport.

- Etre au coeur de la commune permet également d'être visible par la population et favorise aussi bien l'intégration des bénévoles dans le milieu local, que la participation des habitants au projet. Attention cependant à l'effet inverse: le groupe peut se sentir surveillé par la population ou être blâmé pour cause de "tapage nocturne".

- Attention aux disponibilités des gîtes de groupe en fonction de la saison et de la région.

#### Nature de l'hébergement

Entre le bâtiment en dur et le camping, privilégier une structure bâtie, plus pratique, adaptée à un public varié et aux caprices de la météo. Le camping peut être une alternative intéressante à condition de respecter certains aspects :

- conditions météo adaptées (chantiers d'été). public homogène et plutôt jeune,

- prévoir une grande tente pour se regrouper, stocker des affaires et préparer les repas, ainsi que le matériel collectif (batterie de cuisine, réchaud, lampes, glacières...),

- prévoir l'équipement pour chacun (tente, tapis de sol/lit de camp, duvet / couverture ... ) ou n'inscrire que des bénévoles possédant leur propre matériel.

#### Taille et confort de l'hébergement

La taille de la structure doit être adaptée au nombre de participants afin d'éviter la promiscuité ou au contraire l'isolement. L'équipement minimum requis comprend cuisine, douche, sanitaire, salle commune et dortoir. On peut privilégier un peu moins de confort et plus d'isolement: possibilité de faire du bruit en évitant les plaintes du voisinage.

#### Des pistes pour trouver un hébergement

- Gîtes ruraux, fermes auberges et camping à la ferme.

- Bâtiments communaux: possibilité de mise à disposition par la municipalité (dans tous les cas de mise à disposition, il est indispensable d'établir une convention avec le propriétaire).

- Camping (si la commune ne dispose pas de camping, on peut envisager de monter le camp sur le terrain de foot, et utiliser les vestiaires pour les douches et sanitaires),

- Auberge de jeunesse.

- Centre de découverte nature, CPIE...

## Hébergement de mineurs

Les Centres de Vacances assurent l'hébergement ou l'accueil des enfants et des adolescents hors du domicile familial en période de vacances scolaires ou hors des temps scolaires. Ils sont soumis à un "contrôle de l'autorité publique pour tout ce qui concerne les conditions sanitaires matérielles, morales et éducatives de cet hébergement" (textes de référence: arrêtés du 25 février 1977, 19 mai 1975, 26 mars 1993 et 4 mai 1981).

### *Soumis à déclaration*

L'obligation de déclaration auprès de la DDJS du siège social de l'organisateur du séjour (2 mois avant) s'applique à tous les séjours réunissant au moins douze mineurs pour une durée de plus de cinq nuits.

### *Non soumis à déclaration*

Moins de 12 mineurs, moins de 6 nuits. Il est néanmoins indispensable de demander :

- une autorisation parentale
- une fiche sanitaire de liaison

## 2.6.2 Restauration

Les repas sont un temps privilégié pour vivre la dimension interculturelle (découverte de recettes des pays et régions, au sein du groupe ou en relation avec la population locale).

### **Choix des produits**

Privilégier les productions locales en essayant de se fournir sur un marché ou directement chez le producteur (attention aux grosses quantités, il faut parfois prévenir à l'avance). Sans imposer le "tout Bio" ou le "tout commerce équitable" (solution optimale mais souvent incompatible avec le budget ou le contexte). une réflexion peut être menée et un effort doit être réalisé pour au moins faire connaître ces alternatives aux bénévoles.

On se retrouve souvent face à une contradiction entre les produits bio (un peu plus chers) ou du terroir (répartis chez plusieurs producteurs). la grande surface (prix plus bas et choix important). et la supérette du coin pour faire tourner le commerce local (peu de choix et des prix élevés). Chacun privilégiera la solution la mieux adaptée au contexte de son chantier.

### **Choix du cuisinier**

Plusieurs cas de figure sont envisageables en fonction du budget et des équipements.

- Généralement, les bénévoles se chargent des repas. Informer les bénévoles lors de l'inscription évite qu'ils soient surpris d'avoir à faire la cuisine. Etablir les menus avec le groupe en fonction des régimes alimentaires, de la saison, de la localisation, des possibilités de cuisiner, des talents des bénévoles et du budget. Prévoir les menus sur plusieurs jours pour éviter de passer trop de temps à faire les courses.
- Parfois, la restauration est sous-traitée ou prise en charge par les communes disposant d'un minimum d'infrastructures (pour leurs centres aérés par exemple) : solution intéressante qui permet de varier les repas du midi (le soir le groupe a le temps de cuisiner).

### **Choix du lieu**

Généralement le repas du midi est pris sur place, en plein air (prévoir un endroit pour pique-niquer et/ou s'abriter en cas de météo capricieuse). La proximité d'une salle permet également de préparer un vrai repas et d'éviter le sandwich du midi (agréable une journée mais monotone si le chantier dure plusieurs semaines).

### **Hygiène et sécurité**

Quel que soit le public, il faut penser en début de séjour à présenter et afficher les règles d'hygiène et de sécurité de la cuisine. Prendre en compte la possibilité de conserver les aliments au frais (notamment quand l'hébergement se fait sous tente).

### **Coût des produits alimentaires**

- Coût de base (en 2003) : 6,5 euros par jour et par personne - incluant un petit déjeuner, un pique-nique, un repas et deux pauses.

- Attention aux boissons (apéritif, vin) qui amputent le budget.

- Certains repas sont plus onéreux que d'autres: il vaut mieux faire une moyenne sur la semaine plutôt que de calculer un coût journalier (sauf pour un chantier d'une journée, ça va de soi !).

### **Composition des repas**

Sans maîtriser tous les principes de la diététique, le coordinateur du séjour devra veiller à proposer une nourriture variée et en quantité suffisante pour des bénévoles qui travaillent dur. Ainsi, chaque menu devrait théoriquement comporter :

- un produit laitier (fromage, lait ou laitage),
- un aliment protéique (viandes, poissons, oeufs),
- des fibres (légumes en salade ou en plat principal cuit),
- de l'amidon (un féculent soit en plat principal cuit, soit en entrée, soit en dessert),
- un glucide rapide (un fruit cru et un dessert sucré par jour),
- un élément lipidique (corps gras) pour assaisonner.

Mettre plutôt le féculent en plat principal le midi. Les fromages peuvent être mis n'importe où, pourvu qu'ils soient pris tous les jours.

### *Les quantités*

Pas facile quand on a fait les menus de connaître les quantités nécessaires à leur réalisation . Le petit tableau ci-dessous permet de résoudre cet épineux problème. Il reprend les principaux aliments et indique, la quantité moyenne requise par jour pour qu'un bénévole tienne le coup. C'est une moyenne qui peut varier en fonction des gros mangeurs ou des appétits d'oiseau.

### *Pour le midi*

Pris souvent sur le lieu du chantier, le pique-nique n'empêche pas de se nourrir correctement, par exemple en préparant la veille une salade composée.

### *Pour les pauses*

Café, thé, jus de fruits.

Fruits frais et secs, biscuits.

### *De l'eau*

Surtout l'été, il est indispensable de bien s'hydrater: en fonction des personnes, de la météo et du travail à fournir, prévoir en moyenne 1,5 litre par personne

(simplement pour la journée).

#### Alcool

proscrire de préférence le midi sur le chantier pour des raisons de sécurité ou de fatigue.

A consommer avec modération le soir.

En tous les cas, les règles doivent être fixées dès le début, sachant que pour les mineurs la consommation d'alcool est interdite.

#### Sucre

Cafés, thés, tisanes et chocolats sucrés de préférence.

Compter un dessert sucré à un des deux repas - pour l'autre, terminer par fromage et fruit.

Le sucre des fruits secs, gâteaux, carrés de chocolat sont en plus des 30/35 g.

Nature des denrées	1 personne	Nature des denrées	1 personne
• Produits laitiers Lait Fromage	1/2 litre 80 g	• Matières grasses Beurre Huile	25 g 10 g
• Féculents Pomme de terre Pâtes / riz / semoule Légumes secs Pain	400 g 60 à 80 g 80 à 100 g 300 g	• Petits déjeuners et goûters Café Cacao Farine Jus de fruits	10 g 10 g 10 g 1/4 litre
• Aliments protéiques Viandes Poissons Charcuterie Œufs	120 g (sans os) 150 g (avec os) 150 g 60 g par 2 si plat principal par 1 si entrée par 1/2 si entrée avec légumes ou féculents	• Crudités Fruits Salade Hors d'œuvre	150 g 60 g 120 g
• Desserts et compléments Fruits secs ou cuits Confiture Miel Chocolat Gâteaux secs	85 g 50 g 30 g 20 g 50 g	• Condiments Sucre Vinaigre	30 à 35 g 0,5 cl
		• Légumes frais Plats Potages Hors d'œuvre	300 g 75 g 200 g
		• Boisson Eau Vin	2 litres 20 cl

### 2.6.3 Transport

Pour différents déplacements autour de la zone de chantier (loisirs, courses, déplacement entre l'hébergement et le lieu de chantier), les véhicules sont souvent indispensables. Dans la mesure où les chantiers sont souvent physiques et nécessitent du transport de matériel, éviter au maximum les longs déplacements à pied.

#### Transport collectif

Si l'organisateur dispose d'un mini bus, privilégier ce mode de déplacement plus pratique, convivial et économique. Un mini-bus peut également être loué pendant la durée d'un chantier si les déplacements sont fréquents. Dans ce cas, son coût doit être intégré au budget global. Penser à inscrire plusieurs chauffeurs (expérimentés de préférence) sur le contrat de location. Attention, les mini-bus (non considérés comme transport en commun et accessibles au détenteurs du permis B) sont limités à 9 places, alors que les groupes comportent en général une douzaine de personnes.

#### Véhicules personnels

En l'absence de transport collectif, il faudra utiliser les véhicules personnels des bénévoles (ou des salariés) en essayant d'inscrire un minimum de volontaires possédant une voiture. Prévoir un dédommagement des frais ou envisager une déduction fiscale.

#### Bicyclette

A défaut de véhicule motorisé, l'utilisation de bicyclettes peut être une solution intéressante (louées, prêtées par les habitants ou une association locale, amenées par les bénévoles), permettant par ailleurs d'effectuer des sorties et autres visites.

[Haut de page](#)

Tous droits réservés © - Propriété de l'OFB