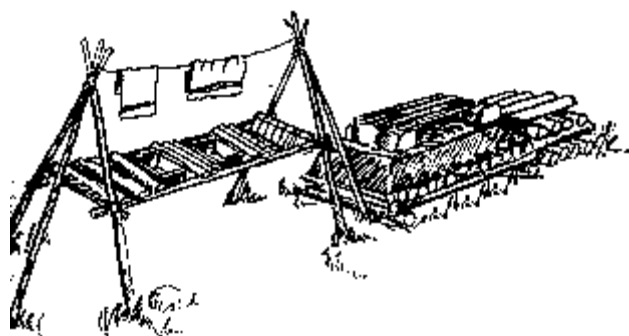


Le coin cuisine



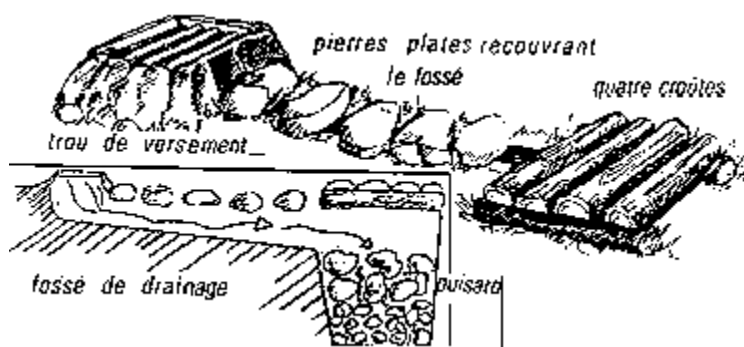
Une cuisine de camp doit être aussi pratique que celle de nos maisons : installations à la bonne hauteur, limitation des va-et-vient inutiles, propreté, hygiène.

La cuisine de camp comporte une table à feu, une réserve de bois, un plan de travail, un vaisselier, un trou à eaux grasses, une poubelle (la table à feu, le plan de travail peuvent être réalisés en type modulo,

tripode ou autre, il n'y a que la sécurité et la solidité qui sont importantes).

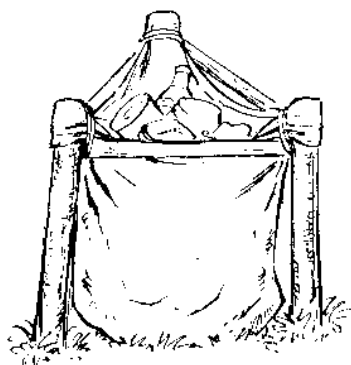
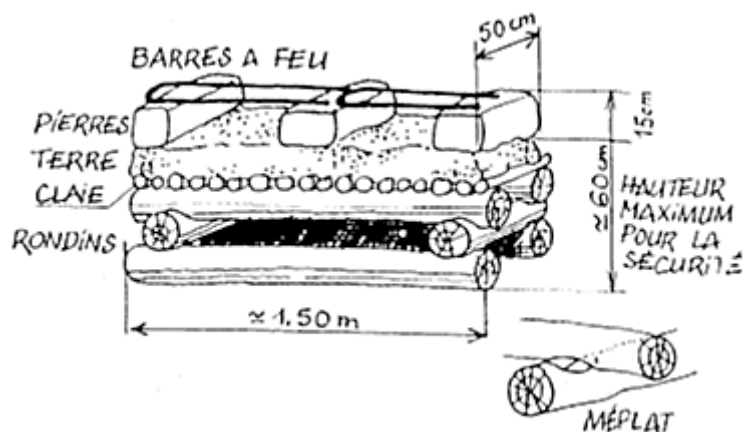
1. Le trou à eaux grasses ou puisard :

Ils sont utiles pour se débarrasser des eaux de vaisselle, de cuisine, ou de lessive en préservant la propreté et l'hygiène du camp;



2. Table à feux :

La taille de la table à feux sera fonction de la taille des utilisateurs (la hauteur de la table et des gamelles utilisées doit être nettement inférieure à la hauteur des yeux qui surveilleront la soupe) et du nombre de scouts à faire manger.



3. Les déchets :

- Faire le tri sélectif s'il est pratiqué sur la commune du lieu de camp,
- il faut bien respecter les jours de ramassage des ordures,
- les sacs doivent être souvent changés, à l'ombre et à l'abri des animaux.

Voici une proposition de "poubelle", mais une vraie poubelle en plastique avec un couvercle est aussi la bienvenue.