CADETS ROYAUX DE L'ARMÉE CANADIENNE

ÉTOILE ROUGE

GUIDE PÉDAGOGIQUE

SECTION 7

OCOM C224.01 – LA CUISSON EN CAMPAGNE

Durée totale : 60 min

PRÉPARATION

INSTRUCTIONS PRÉALABLES À LA LEÇON

Les ressources nécessaires pour l'enseignement de cette leçon sont énumérées dans la description de leçon qui se trouve dans l'A-CR-CCP-702/PG-002, chapitre 4. Les utilisations particulières de ces ressources sont indiquées tout au long du guide pédagogique, notamment au PE pour lequel elles sont requises.

Réviser le contenu de la leçon pour se familiariser avec la matière avant de donner la leçon.

Provenant de l'OCOM M224.05 (chapitre 13, section 5), réviser les éléments suivants :

- choisir un emplacement de feu sécuritaire;
- préparer un feu;
- allumer un feu;
- entretenir un feu;
- éteindre un feu.

DEVOIR PRÉALABLE À LA LEÇON

S.O.

APPROCHE

Un exposé interactif a été choisi pour le PE1 pour présenter la cuisson en campagne et pour présenter la matière de base ou des renseignements généraux.

Une activité pratique a été choisie pour le PE2, parce qu'il s'agit d'une façon interactive d'initier les cadets à la cuisson en campagne. Cette activité contribue au développement des compétences de survie dans un environnement amusant et stimulant.

INTRODUCTION

RÉVISION

La révision de cette leçon est tirée de l'OCOM M224.05 (chapitre 13, section 5).

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

QUESTIONS

Q1. De quoi un feu a-t-il besoin pour brûler?

Q2. Comment allume-t-on un feu?

Q3. Comment peut-on éteindre un feu?

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. Afin de brûler, un feu a besoin d'air (d'oxygène), de combustible et de la chaleur.

R2. Pour allumer un feu en utilisant une allumette, allumer le petit bois et le surveiller.

R3. Pour éteindre un feu, on peut arrêter de l'alimenter, le couvrir avec de la terre humide ou l'arroser avec beaucoup d'eau.

OBJECTIFS

À la fin de la présente leçon, le cadet doit être en mesure de faire la cuisson en campagne.

IMPORTANCE

Il est important que les cadets connaissent différentes façons de cuisiner et de préparer des repas en campagne. Dans une situation de survie, il est extrêmement important de se familiariser avec les différentes options de cuisson. Avoir la confiance d'utiliser ces méthodes pour cuisiner aide le cadet à s'alimenter pour avoir de l'énergie quand il en a besoin.

Point d'enseignement 1 **Discuter des méthodes de cuisson en campagne**

Durée : 15 min Méthode : Exposé interactif



Toutes les méthodes énumérées nécessitent une préparation des aliments avant la cuisson. Cela implique l'épluchage et le dépouillement, le nettoyage et l'emballage. Lors de la cuisson en campagne, les aliments doivent être préparés correctement. Les cadets prépareront une pomme de terre pour la cuisson au four dans le PE2. La préparation des autres aliments (p. ex. la viande, comme des lapins) sera discutée dans l'étoile d'argent.

La cuisson en campagne est une compétence importante pour les personnes qui se retrouvent dans une situation de survie. Puisque le corps humain a besoin de nutriments et d'énergie, la cuisson est essentielle. Il y a diverses autres façons de cuisiner en campagne.

LA CUISSON DANS UN FOYER PEU PROFOND DOUBLÉ AVEC DES ROCHES

La meilleure façon de cuire en campagne est dans le sol. Quand les aliments sont enfouis, ils cuisent plus vite. Pour ce faire :

1. Creuser un foyer peu profond dans le sol.

2. Doubler le foyer avec des roches.

3. Faire brûler un petit feu pour obtenir une couche de charbons ardents.

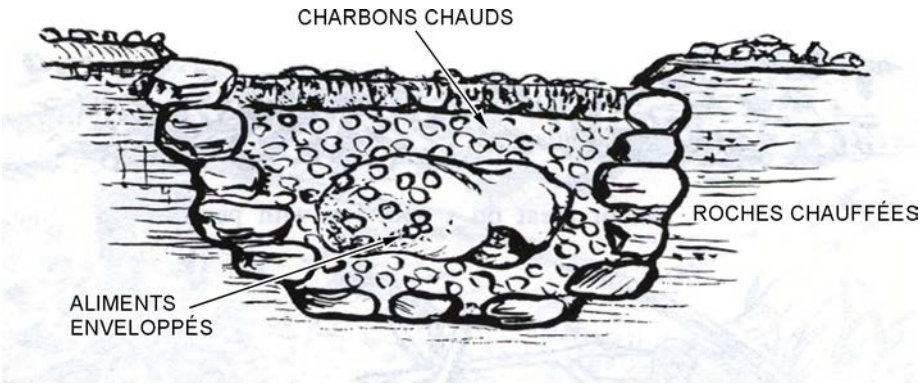
4. Mettre une couche d'herbe mouillée sur les braises quand il n'y a plus de flamme nue et qu'il ne reste que des braises chaudes et ardentes (si l'herbe est sèche, utiliser de l'eau).

5. Placer les aliments (déjà préparés pour la cuisson) sur le dessus de l'herbe mouillée.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

6. Utiliser un bâton pour déplacer les charbons chauds pour les mettre le plus proche possible des aliments. Essayer de mettre quelques charbons sur le dessus des aliments.

7. Couvrir les aliments avec la terre qui a été enlevée du foyer.



B-GA-217-001/PT-001, La survie sous tous les climats (p. 130)

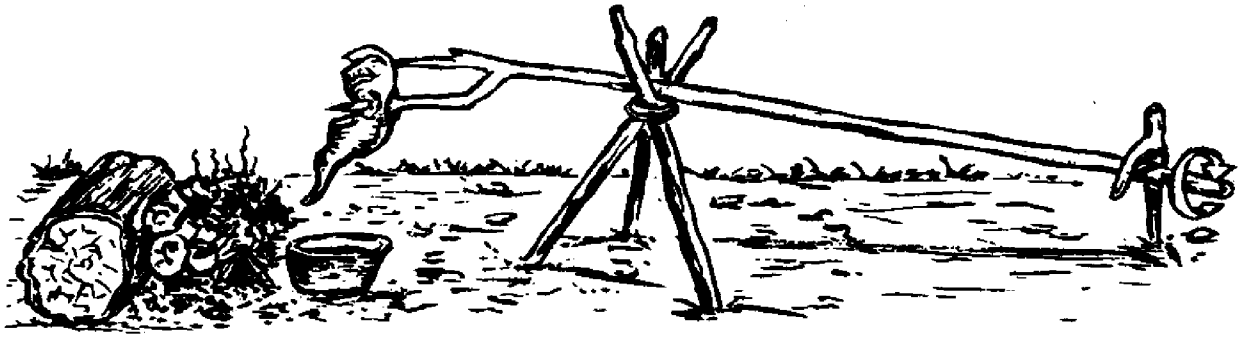
Figure 1 La cuisson dans le sol

Quand on utilise cette méthode, il est très difficile de vérifier et de voir si les aliments sont cuits. Le temps de cuisson varient selon les aliments à cuire. S'assurer que la nourriture est complètement cuite avant de la consommer. Si on n'est pas certain, la remettre dans le sol pour la cuire plus longtemps.

RÔTISSAGE AVEC UN BÂTON

Le rôtissage est une méthode facile pour produire des résultats savoureux. Malheureusement, cela produit aussi beaucoup de graisse quand on fait cuire de la viande. Pour minimiser les dépôts, mettre une casserole ou un contenant sous les aliments qui rôtissent pour ramasser la graisse. Mettre le morceau qui cuit à l'extrémité d'un bâton, à côté d'un feu en plein air. Les aliments ne doivent pas être placés directement au-dessus du feu et un contact direct avec la fumée et la flamme doit être évité autant que possible.

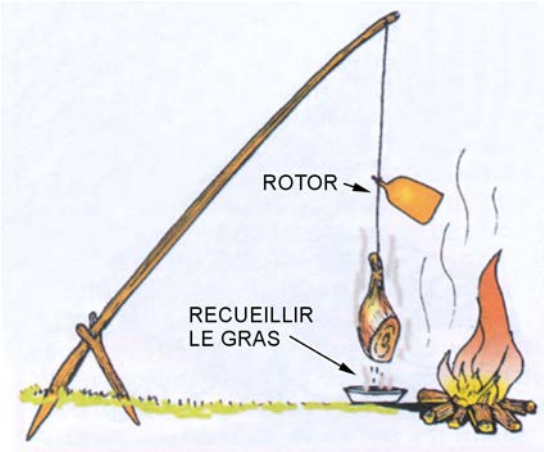
On doit tourner les aliments pour s'assurer qu'ils sont bien cuits. Si on suspend le morceau, on peut attacher un rotor, fait de plastique ou de papier épais (voir la figure 3). Le rotor attrape le vent qui le fait tourner, tournant les aliments.



B-GA-217-001/PT-001 (p. 129)

Figure 2 Le rôtissage

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

Figure 3 Le rôtissage avec un rotor



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 448)

Figure 4 Le rôtissage d'un poisson

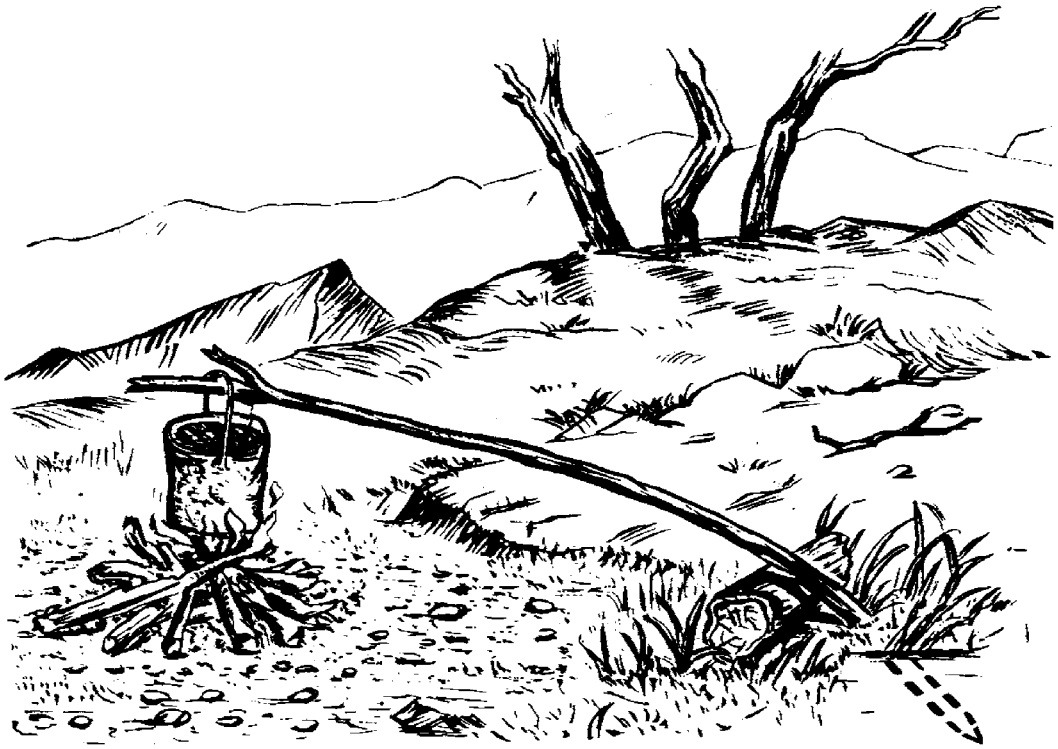
L'ÉBULLITION DANS UN CHAUDRON

L'ébullition dans un chaudron peut se faire par-dessus un feu en plein air, tout comme sur un réchaud. Lorsqu'on fait bouillir dans un chaudron, s'assurer que le chaudron est bien droit sur le feu. Cela peut se faire en utilisant une grille, en le coinçant entre deux morceaux de bois épais ou en plaçant des roches autour pour le stabiliser. Il y a plusieurs façons de placer un chaudron sur un feu en utilisant du bois (voir les figures 5 à 8). Il est important de s'assurer que le chaudron est stable et qu'il n'y a aucun risque qu'il tombe dans le feu.

Voir des bulles d'air est une façon facile de constater que l'eau bout.

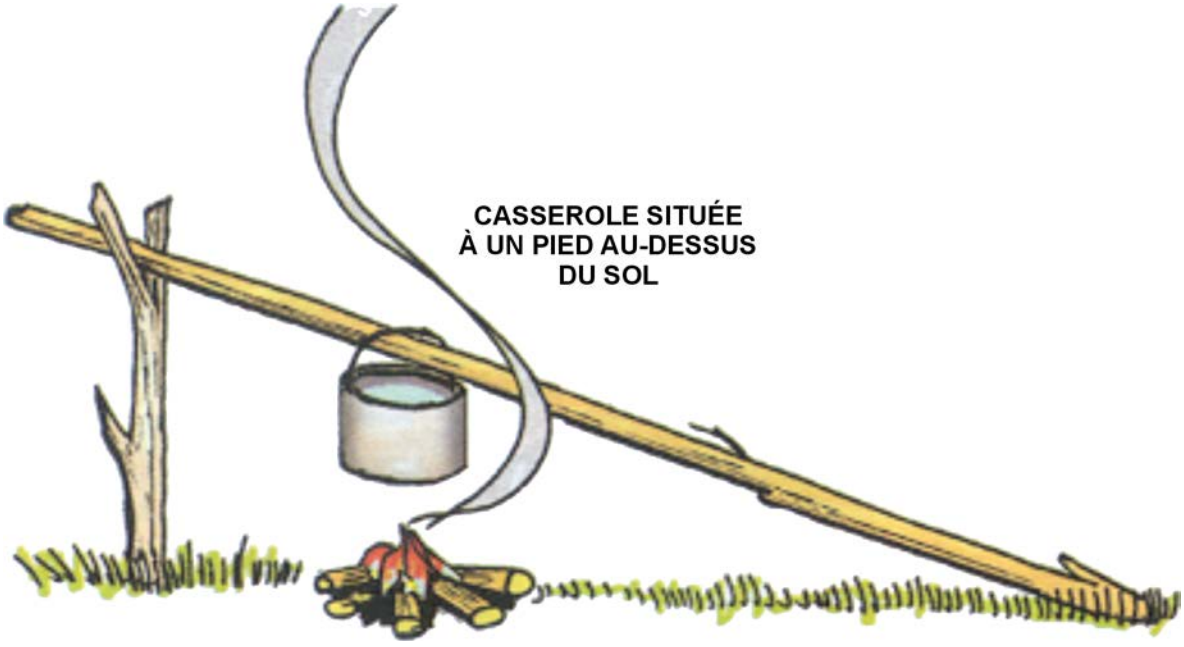
Le débordement par l'ébullition sur un feu en plein air produit normalement une formation de suie à l'extérieur du chaudron. Une couche d'eau savonneuse sur l'extérieur du chaudron facilite le nettoyage.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



B-GA-217-001/PT-001 (p. 128)

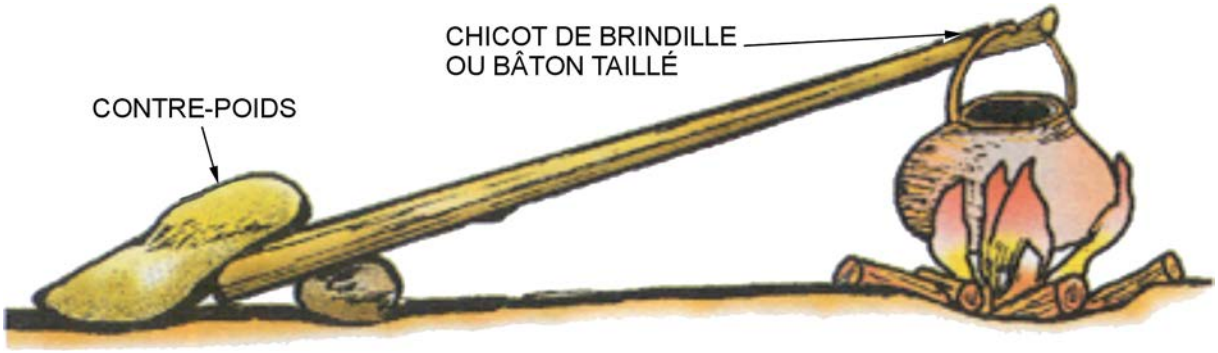
Figure 5 L'ébullition



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

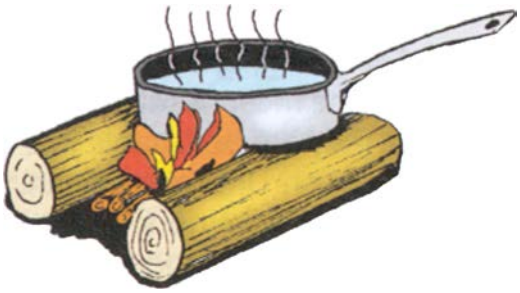
Figure 6 L'ébullition

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

Figure 7 L'ébullition en utilisant un contrepoids



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 444)

Figure 8 L'ébullition sur une flamme nue avec du bois



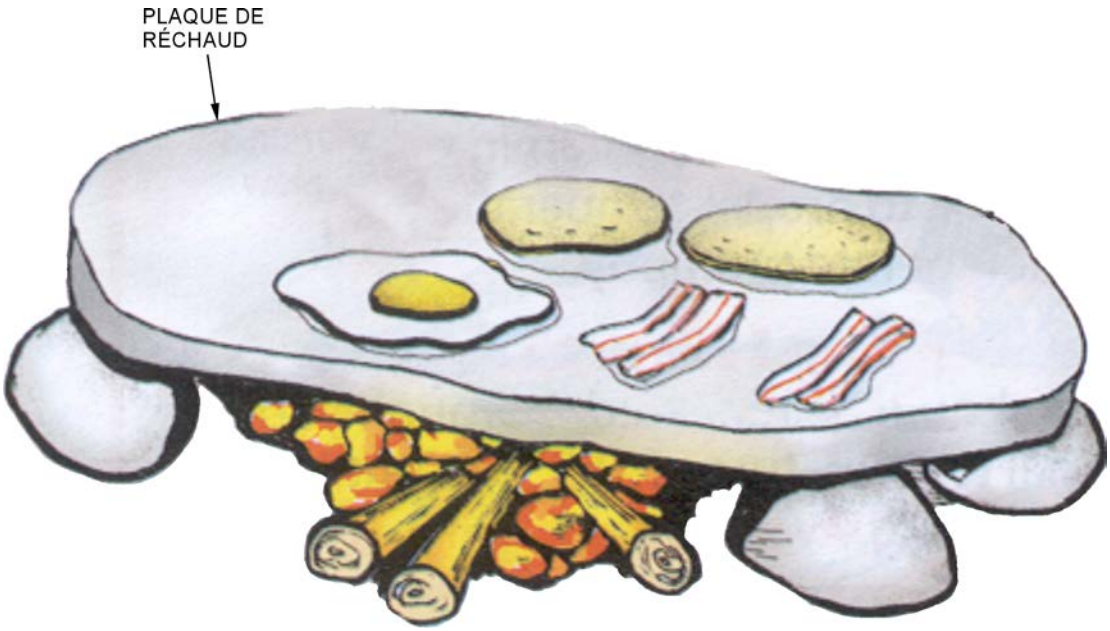
Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

Figure 9 L'ébullition sur une flamme nue avec des roches

LA FRITURE

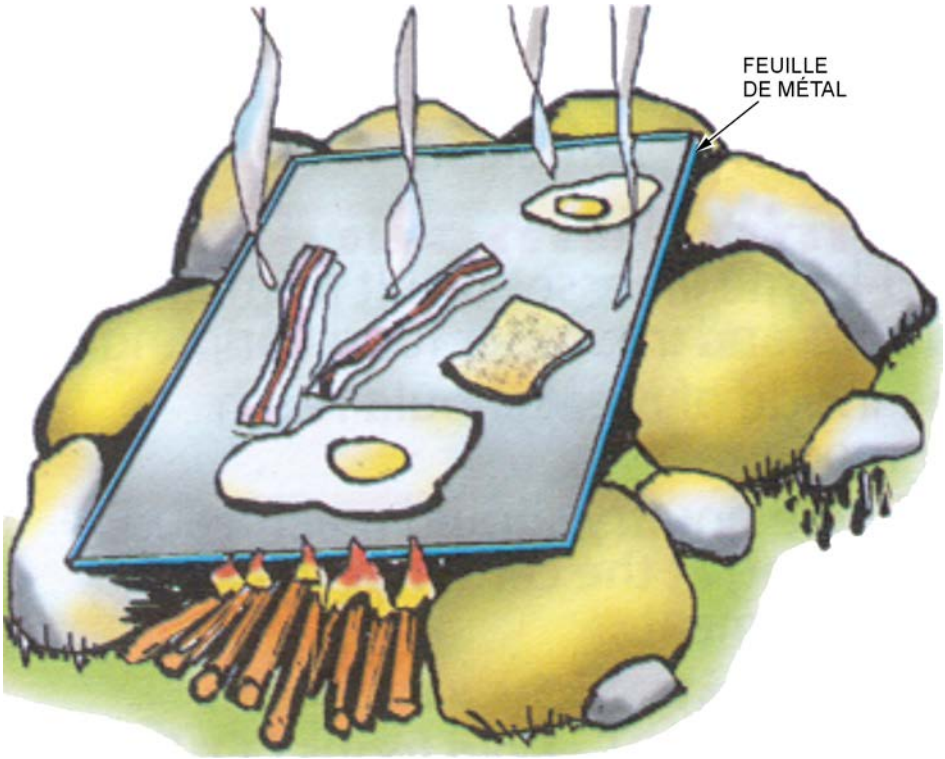
On peut facilement frire des aliments sur une roche ou une feuille de métal. Une roche retient beaucoup de chaleur pendant une longue période de temps. En utilisant cette méthode de cuisson, les aliments peuvent facilement coller s'il n'y a pas une quantité suffisante de graisse.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

Figure 10 La friture sur une roche plate



Tawrell, P., Camping and Wilderness Survival, Leonard Paul Tawrell (p. 442)

Figure 11 La friture avec une feuille de métal

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 1

QUESTIONS

Q1. Nommez quelques-unes des méthodes utilisées pour la cuisson en campagne.

Q2. Pourquoi est-il important de s'assurer qu'un chaudron est stable lorsqu'on fait bouillir?

Q3. Nommez un désavantage de la friture.

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. Certaines méthodes de cuisson en campagne incluent la cuisson au four, le rôtissage, l'ébullition et la friture.

R2. Il est important que le chaudron soit stable pour ne pas qu'il tombe dans le feu.

R3. Les aliments qui collent à la surface de cuisson, quand il n'y a pas assez de graisse, est un désavantage de la friture.

Point d'enseignement 2 **Préparer et faire cuire une pomme de terre dans le sol**

Durée : 35 min Méthode : Activité pratique



En premier lieu, il faut préparer toute nourriture pour la cuisson. Les cadets prépareront une pomme de terre à cuire dans le sol.

S'assurer que les feux sont petits, puisqu'on doit les éteindre avant de commencer la cuisson.

Une fois que les pommes de terre sont placées dans le sol, ils prendront environ 30 minutes à cuire. Les cadets devront revenir après cette leçon pour récupérer leur pomme de terre.

Tous les foyers doivent être marqués pour s'assurer qu'aucun foyer n'est oublié.

ACTIVITÉ

OBJECTIF

L'objectif de cette activité est de préparer et cuire une pomme de terre dans le sol.

RESSOURCES

- De l'eau.
- Des pommes de terre.
- Du papier d'aluminium.
- Des allumettes.
- Des pelles.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Cette activité doit se dérouler dans un grand secteur ouvert, avec suffisamment d'espace pour que chaque groupe de cadets cuisent une pomme de terre dans le sol.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

INSTRUCTIONS SUR L'ACTIVITÉ

1. Pour préparer les pommes de terre :

   a. Distribuer une pomme de terre à chaque cadet.

   b. Demander à chaque cadet de laver et de brosser sa pomme de terre avec de l'eau.

   c. Demander à chaque cadet d'envelopper sa pomme de terre dans du papier d'aluminium. Toutes les pommes de terre doivent être complètement enveloppées au moins trois fois dans le papier d'aluminium.

2. Répartir les cadets en groupes de deux à quatre.

3. Demander à chaque groupe de creuser un foyer peu profond dans le sol.

4. Doubler le foyer avec des roches.

5. Brûler un petit feu en forme de tipi ou en rectangle pour avoir une couche de charbons ardents.

6. Placer une couche d'herbe mouillée sur les braises quand il n'y a plus de flamme nue et qu'il ne reste que des braises chaudes et ardentes (si l'herbe est sèche, utiliser de l'eau).

7. Placer les pommes de terre enveloppées sur le dessus de l'herbe mouillée.

8. Utiliser un bâton pour déplacer les charbons chauds pour les placer le plus proche possible de la pomme de terre en essayant de placer quelques charbons sur le dessus de la pomme de terre.

9. Couvrir la pomme de terre avec la terre qui a été enlevée du foyer.



Certains cadets peuvent préférer peler leur pomme de terre avant de la préparer. On peut utiliser un petit couteau de poche pour le faire.

Si le nombre de pelles est limité, encourager les cadets à trouver des façons créatives pour creuser le trou (p. ex. avec du bois creux ou une cuillière).

Les cadets peuvent préférer avoir du sel, du beurre, de la crème sure, etc. avec leur pomme de terre.

Les pommes de terre prennent environ 30 minutes à cuire. Bon appétit!

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le personnel de supervision doit avoir le matériel d'incendie et de secours disponible en cas d'urgence.
- Les pommes de terre sont chaudes, faire preuve d'une grande prudence.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 2

La participation des cadets à cette activité servira de confirmation de l'apprentissage de ce PE.

CONFIRMATION DE FIN DE LEÇON

La participation des cadets à la cuisson de pomme de terre dans le sol servira de confirmation de l'apprentissage de cette leçon.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

CONCLUSION

DEVOIR/LECTURE/PRATIQUE

S.O.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

S.O.

OBSERVATIONS FINALES

Savoir comment cuire en campagne est une excellente compétence à avoir lorsqu'on est perdu. Connaître différentes façons de cuire en campagne peut signifier la différence entre une personne qui réussit à survivre ou non dans une telle situation. Être capable d'utiliser les différentes méthodes de cuisson en campagne est aussi une façon plaisante de cuire des aliments pendant un EEC – bivouac – lors d'une fin de semaine.

COMMENTAIRES/REMARQUES À L'INSTRUCTEUR

La construction de foyers requiert de la supervision supplémentaire et la disponibilité du matériel d'incendie et de secours. Les foyers doivent être marqués avec des drapeaux et doivent être supervisés pendant que la cuisson est en cours.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

A2-046 B-GA-217-001/PT-001 *La survie sous tous les climats. (n.d.)*, Ottawa, ON, Ministère de la Défense nationale.

C0-111 (ISBN 0-9740820-2-3) Tawrell, P. (2006). *Camping and Wilderness Survival : The Ultimate Outdoors Book (2e éd.)*, Lebanon, NH, Leonard Paul Tawrell.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PF-002/A-CR-CCP-702-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.