CADETS ROYAUX DE L'ARMÉE CANADIENNE

ÉTOILE ARGENT

GUIDE PÉDAGOGIQUE

SECTION 10

OCOM C324.05 – PRÉPARER UN REPAS À PARTIR DE SOURCES DE NOURRITURE TROUVÉES EN CAMPAGNE

Durée totale : 90 min

PRÉPARATION

INSTRUCTIONS PRÉALABLES À LA LEÇON

Les ressources nécessaires à l'enseignement de cette leçon sont énumérées dans la description de leçon qui se trouve dans l'A-CR-CCP-703/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 d'enseigner la leçon.

Photocopier l'annexe J pour chaque cadet.

Préparer toutes les ressources pour les PE 2 et 3.

Choisir une méthode de cuisson et préparer le secteur pour le PE 3.

Les cadets, qui ne se sentent pas à l'aise à l'idée de dépouiller un petit animal, ne sont pas tenus de participer à cette partie de la leçon, mais ils doivent être présents pour le PE sur la préparation d'un poisson.

Un seul lapin devrait être attrapé ou acheté et dépouillé à des fins de démonstration. Consulter les règlements provinciaux sur la façon d'attraper et de tuer les petits animaux.

Il faut informer les parents de cette instruction et de la date à laquelle elle aura lieu.

Les instructeurs doivent utiliser des poissons achetés ou attrapés. Les poissons doivent être entreposés convenablement dans un endroit frais (une glacière avec de la glace) pour ne pas qu'ils se gâtent.

DEVOIR PRÉALABLE À LA LEÇON

S.O.

APPROCHE

La méthode d'instruction par démonstration a été choisie pour le PE 1, parce qu'elle permet à l'instructeur d'expliquer et de démontrer la façon de dépouiller un petit animal.

La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour le PE 2, parce qu'elle permet à l'instructeur d'expliquer et de démontrer la façon de préparer et de faire cuire un petit animal ou un poisson en campagne, tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer cette compétence sous supervision.

Une activité pratique a été choisie pour le PE 3, parce que c'est une façon interactive qui permet aux cadets de faire l'expérience de cuire un petit animal ou un poisson. Cette activité contribue au perfectionnement des compétences en survie dans un environnement amusant et stimulant et sous supervision.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

INTRODUCTION

RÉVISION

S.O.

OBJECTIFS

À la fin de cette leçon, le cadet doit avoir préparé un repas à partir de sources de nourriture trouvées en campagne.

IMPORTANCE

Il est important que les cadets préparent un repas à partir de sources de nourriture trouvées en campagne, parce que, dans une situation de survie, ils peuvent avoir à préparer et cuire des aliments frais qu'ils viennent d'attraper. Avoir la confiance et la capacité de cuisiner aidera les cadets à s'alimenter pour avoir de l'énergie quand ils en auront besoin dans une situation de survie.

Point d'enseignement 1 **Expliquer et démontrer comment dépouiller un petit animal**

Durée : 25 min Méthode : Démonstration



Pour ce PE, il est recommandé que l'instructeur explique et démontre chaque étape nécessaire pour mettre en pratique la compétence.

L'instructeur doit déjà avoir fait l'expérience de dépouiller un animal avant cette leçon.

Il est important de savoir comment préparer un poisson et du gibier en vue de les cuire dans une situation de survie. S'il n'est pas correctement nettoyé ou entreposé, le poisson ou le gibier risque d'être impropre à la consommation et de poser un risque pour la santé.

DÉPOUILLER UN PETIT ANIMAL

Une fois qu'on attrape un petit animal, on doit suivre certaines étapes importantes pour le préparer à la consommation.



La plupart des petits animaux se dépouillent sensiblement de la même façon. Aux fins de démonstration pour cette leçon, on se servira d'un lapin.

Étape 1 – Saigner l'animal. Après avoir attrapé le lapin, le saigner en l'égorgeant. Dans la mesure du possible, nettoyer la carcasse près d'un cours d'eau en aval de la source d'eau et à au moins 100 m du campement.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 1 Étape 2

Étape 2 – Préparer le matériel. Étendre le lapin sur une surface plate et rassembler le matériel nécessaire (un couteau ou une hachette, et de l'eau) (voir figure 1).



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 2 Étape 3

Étape 3 – Enlever les pattes. Sectionner chaque patte à l'articulation en la tranchant nettement.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 3 Étape 4

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Étape 4 – Enlever la peau. Sur une surface plate, étendre le lapin sur le dos et pincer la peau dans le mou du bas-ventre. Faire un trou dans la peau à l'aide du couteau, et pratiquer une incision jusque sous les pattes avant. Prendre soin de ne pas perforer la paroi de l'estomac.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 4 Étape 5

Étape 5 – Séparer la peau. Séparer le muscle couvrant les intestins de la peau en partant de l'ouverture (la peau se sépare assez facilement) et en continuant autour jusque dans le dos.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 5 Étape 6

Étape 6 – Enlever la peau sur les pattes arrière. Tirer la peau pour la dégager des pattes arrière comme si on enlevait une chaussette.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 6 Étape 7

Étape 7 – Enlever la peau sur les pattes avant. Tirer la peau vers l'avant et retirer délicatement chaque patte avant, une à la fois.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 7 Étape 8

Étape 8 – Exposer le cou. Tirer la peau vers l'avant en exposant le cou.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 8 Étape 9

Étape 9 – Enlever la tête et la peau qui reste. Sectionner la tête et enlever la peau qui reste.



RiverCottage.net, How to Skin a Rabbit. Extrait le 15 avril 2008 du site http://forum.rivercottage.net/viewtopic.php?t=12605

Figure 9 Étape 10

Étape 10 – Enlever les entrailles et les glandes. Pratiquer une incision à l'aide d'un couteau le long du ventre du lapin jusqu'à la cage thoracique et au bassin. Ouvrir les côtés du ventre et saisir la trachée sous le cou sectionné et la retirer. Bien nettoyer la cavité thoracique du lapin en la rinçant à l'eau. Porter une attention particulière aux endroits comme la cavité thoracique et les plis dans la peau.

Creuser un trou et y enterrer toutes les parties animales rejetées pour éviter d'attirer des charognards.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 1

QUESTIONS

Q1. Dans quelle position doit être placé l'animal quand on se prépare à le dépouiller?

14-C324.05-6

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Q2. Quelle partie du corps de l'animal est incisée en premier?

Q3. Quelle est la dernière étape du dépouillement d'un animal?

RÉPONSES ANTICIPÉES

R1. L'animal doit être étendu à plat.

R2. La première partie qui doit être incisée est le cou pour saigner l'animal.

R3. La dernière étape du dépouillement consiste à nettoyer le petit animal et à bien rincer la cavité thoracique à l'eau.

Point d'enseignement 2 **Expliquer et démontrer la façon de préparer un poisson et demander aux cadets de le faire**

Durée : 25 min Méthode : Démonstration et exécution



Pour ce PE, il est recommandé que l'instruction se déroule de la façon suivante :

(1) Expliquer et démontrer chaque étape nécessaire pour mettre en pratique la compétence.

(2) Surveiller les cadets lorsqu'ils répètent les gestes de chaque étape.

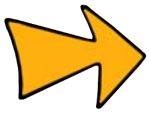
Des renseignements de base ont été fournis pour appuyer la démonstration et l'exécution. Des instructeurs adjoints peuvent aider à surveiller la performance des cadets.

CONNAISSANCES PRÉALABLES

PRÉPARER UN POISSON

Tous les poissons d'eau douce sont comestibles. Ceux qui font moins de 5 cm (2 po) de longueur ne nécessitent aucune préparation et peuvent être mangés en entier. Les gros poissons doivent être vidés. Pour empêcher le poisson de s'avarier, le préparer aussitôt que possible. Les entrailles peuvent servir d'appât ou être enterrées pour éviter que leur odeur n'attire les insectes et les charognards.

Il peut se passer un certain temps entre le moment où l'on attrape le poisson et celui où on le cuit. Garder le poisson au frais, loin de la lumière du soleil et des insectes. Le recouvrir de mousse trouvée dans la forêt ou le mettre dans une mare d'eau fraîche.



Tous les types de poisson ne nécessitent pas les mêmes méthodes de préparation. Déterminer le poisson local commun et décrire la méthode de nettoyage qui s'applique à ce type de poisson.

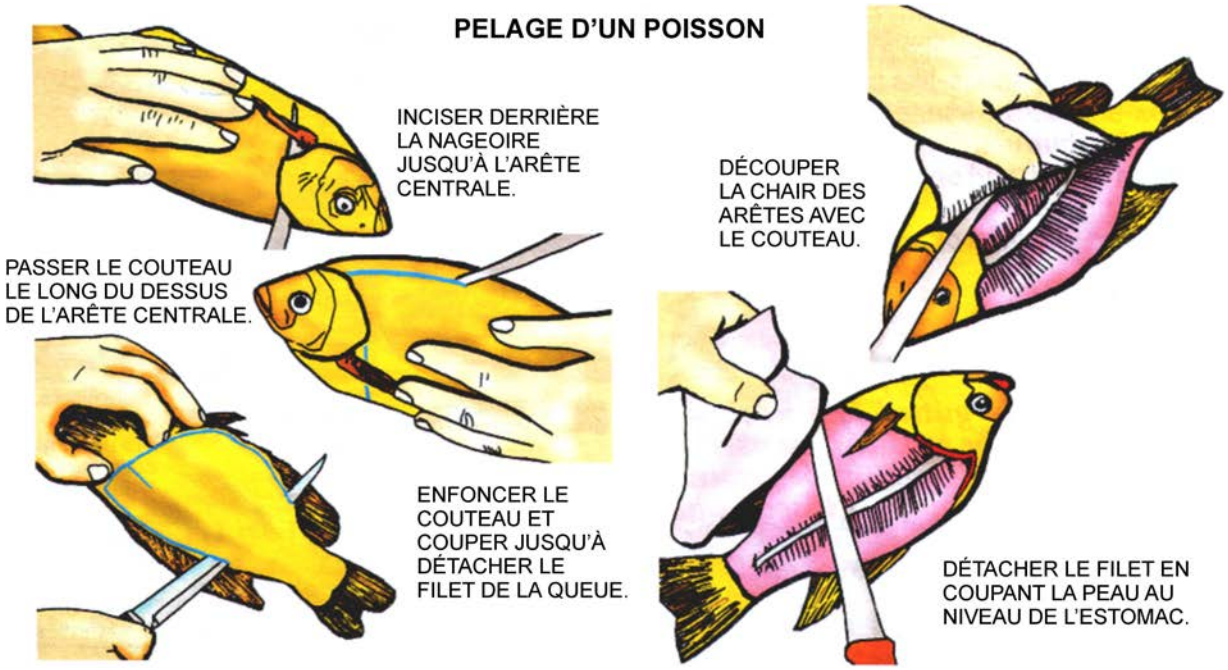
Saignée. Aussitôt que le poisson est pêché, lui couper la gorge et le laisser saigner. Essuyer le dépôt gluant sur le poisson pour le rendre moins glissant. S'assurer de ne pas laisser ce dépôt entrer en contact avec les yeux. Enlever les branchies au couteau.

Vidage. Pratiquer une incision de l'orifice anal jusqu'à l'endroit où la gorge a été coupée. Retirer les entrailles - elles peuvent servir d'appât d'hameçon. Garder les œufs, car cette substance est très nutritive.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Écaillage. Il n’est pas nécessaire d’écailler le poisson - il peut être cuit avec ses écailles, mais si le temps le permet, les enlever en les grattant. Enlever les écailles en tenant le poisson par la queue et en passant un couteau émoussé sur la peau à un angle de 45 degrés, de la queue vers la tête.

Pelage. Le pelage constitue l’une des façons de préparer un poisson. Passer le couteau le long du dessus de l’arête centrale. Inciser derrière la nageoire jusqu’à l’arête centrale. Enfoncer le couteau et couper jusqu’à détacher le premier filet de la queue. Retirer la peau des arêtes avec le couteau. Détacher le filet en coupant la peau au niveau de l’estomac.



P. Tawrell, Camping and Wilderness Survival, Paul Tawrell (page 144)

Figure 10 Pelage d’un poisson

ACTIVITÉ

OBJECTIF

L’objectif de cette activité est de permettre aux cadets de préparer un poisson.

RESSOURCES

- un poisson,
- un couteau.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Demander aux cadets de préparer un endroit dégagé avec une table propre ou une surface plate pour préparer le poisson.

INSTRUCTIONS SUR L'ACTIVITÉ

Les cadets prépareront un poisson en suivant chaque étape démontrée par l’instructeur.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

MESURES DE SÉCURITÉ

On doit rappeler aux cadets de toujours couper dans un mouvement vers l'extérieur, en s'éloignant de leur corps.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 2

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

Point d'enseignement 3 — **Expliquer et démontrer la façon de cuire un petit animal et demander aux cadets de s'exercer à cuire un poisson**

Durée : 30 min — Méthode : Activité pratique



Cette leçon comprend de la matière traitée à l'OCOM C224.01 (La cuisson en campagne, A-CR-CCP-702/PF-002, chapitre 14, section 7). Des renseignements de base ont été fournis dans cette leçon, parce qu'il est possible que certains cadets n'aient pas pu participer à l'instruction complémentaire.

Distribuer le document de cours de l'annexe J, un document pour chaque cadet.

L'instructeur fera une démonstration d'une méthode de cuisson. Les préparatifs pour la méthode choisie doivent déjà faits et le feu doit être allumé. Démontrer la façon de cuire le poisson.

Cuire le lapin pendant que les cadets cuisent leur poisson. Les instructeurs peuvent choisir une méthode différente de celle qui est utilisée par les cadets.

CUISSON

La cuisson des aliments peut les rendre plus agréables au goût en plus de tuer les parasites et les bactéries. Toutefois, les aliments perdent de leur valeur nutritive lorsqu'ils sont chauffés – plus la température de cuisson est élevée, plus cette perte est accentuée – c'est pourquoi on ne doit pas les cuire plus longtemps que nécessaire. Les méthodes choisies pour cuire un petit animal ou un poisson simulent les façons de faire dans une situation de survie.



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.

CONNAISSANCES PRÉALABLES

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 à la destruction des bactéries néfastes. Il y a diverses autres façons de cuisiner en campagne.

LA CUISSON

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

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

1. creuser un foyer peu profond dans le sol,

2. doubler le foyer avec des roches,

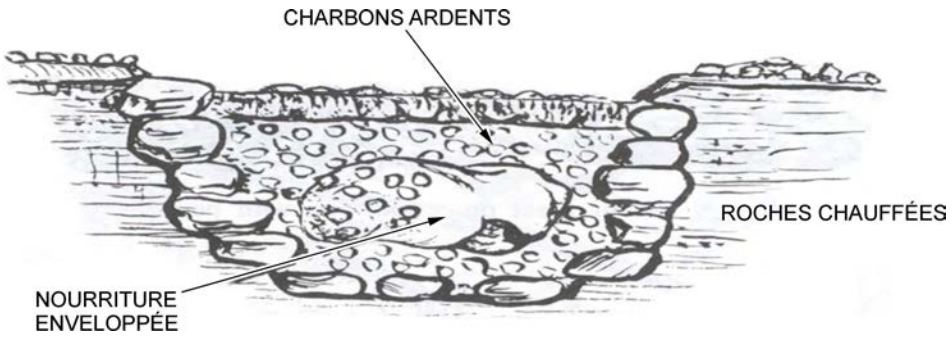
3. faire brûler un petit feu pour obtenir une couche de charbons ardents,

4. 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),

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

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-GG-217-001/PT-001, La survie sous tous les climats (page 130)

Figure 11 La cuisson dans le sol



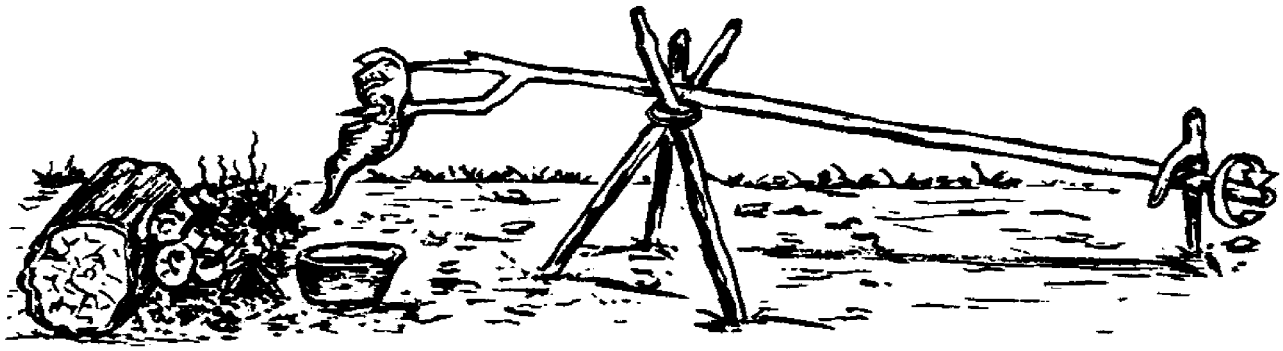
Quand on utilise cette méthode, il est très difficile de vérifier et de voir si les aliments sont cuits. Le temps de cuisson varie selon les aliments à cuire. S'assurer que la nourriture est complètement cuite avant de la consommer. Si on n'est pas certain, la remettre dans le sol pour la cuire plus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

LE RÔTISSAGE

Le rôtissage est une méthode facile de produire des résultats savoureux. Malheureusement, il 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 capter 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.

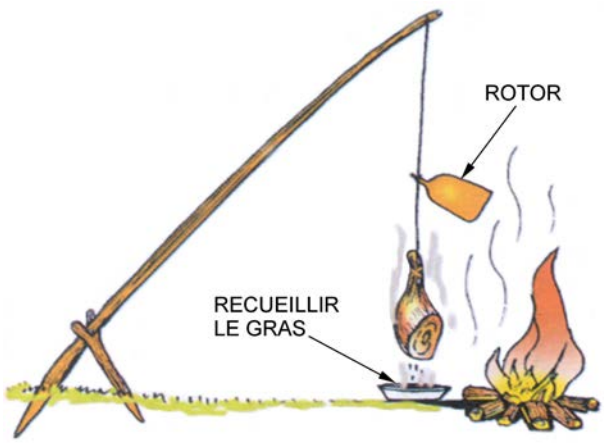
On doit tourner les aliments pour s'assurer qu'ils sont bien cuits. Si l'on suspend les aliments au-dessus du feu, on peut attacher un rotor, fait de plastique ou de papier épais (voir figure 13). Le rotor attrape le vent qui le fait tourner, tournant les aliments.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



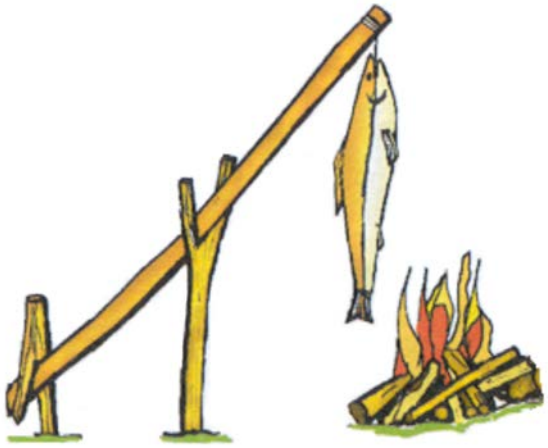
B-GG-217-001/PT-001 (page 129)

Figure 12 Le rôtissage



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

Figure 13 Le rôtissage avec un rotor



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

Figure 14 Le rôtissage d’un poisson

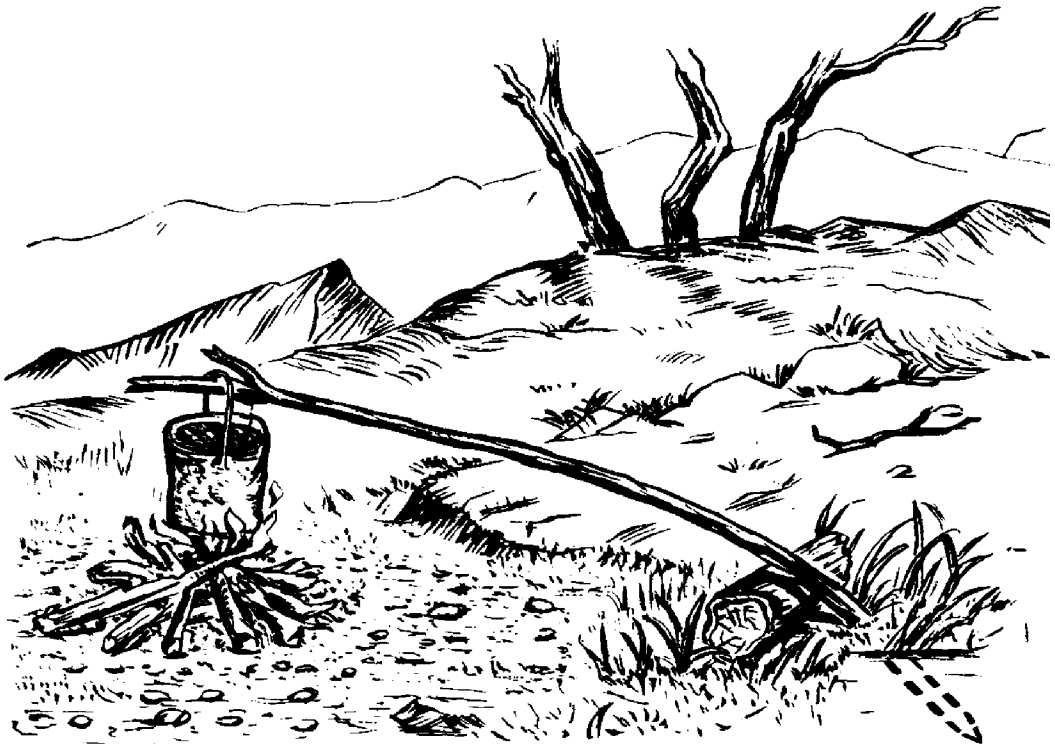
CUISSON À L’EAU

La cuisson à l’eau 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 de nombreuses façons de placer un chaudron sur un feu en utilisant du bois (voir les figures 15 et 16). 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.

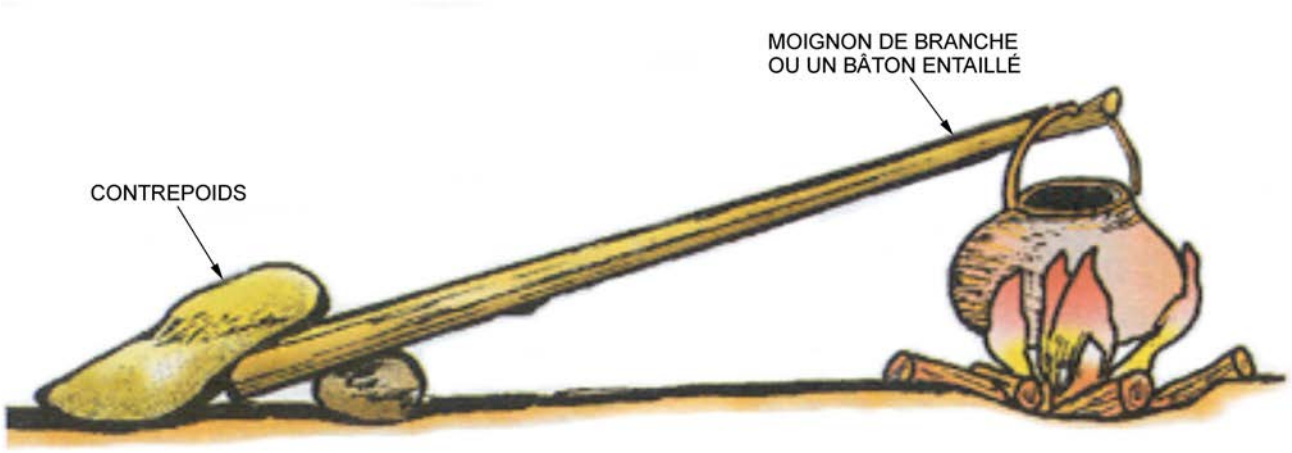
Le débordement par l’ébullition sur un feu en plein air produit normalement une formation de suie à l’extérieur du chaudron. Une couche d’eau savonneuse sur l’extérieur du chaudron facilite le nettoyage.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



B-GG-217-001/PT-001 (page 128)

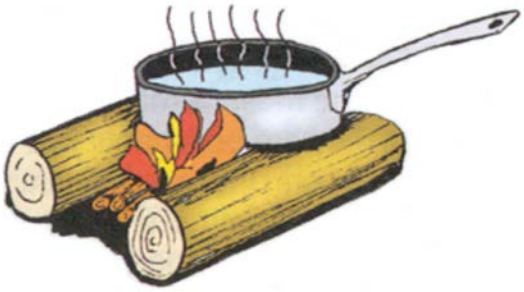
Figure 15 La cuisson à l’eau



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

Figure 16 La cuisson à l’eau en utilisant un contrepoids

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



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

Figure 17 La cuisson à l'eau sur une flamme nue avec du bois

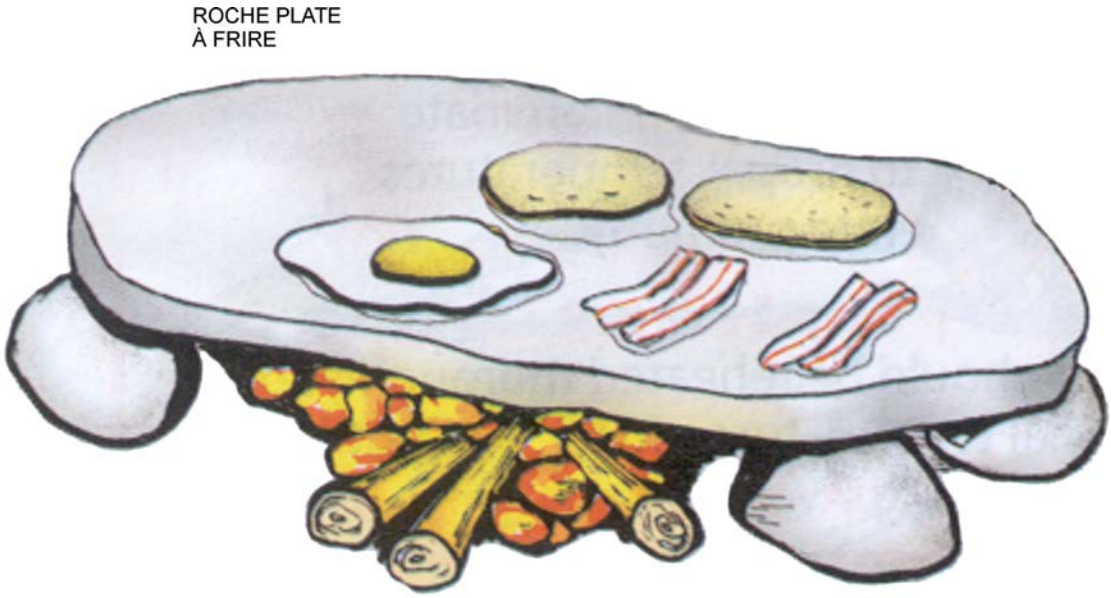


P. Tawrell, Camping and Wilderness Survival, Paul Tawrell (page 442)

Figure 18 La cuisson à l'eau sur une flamme nue avec des roches

LA FRITURE

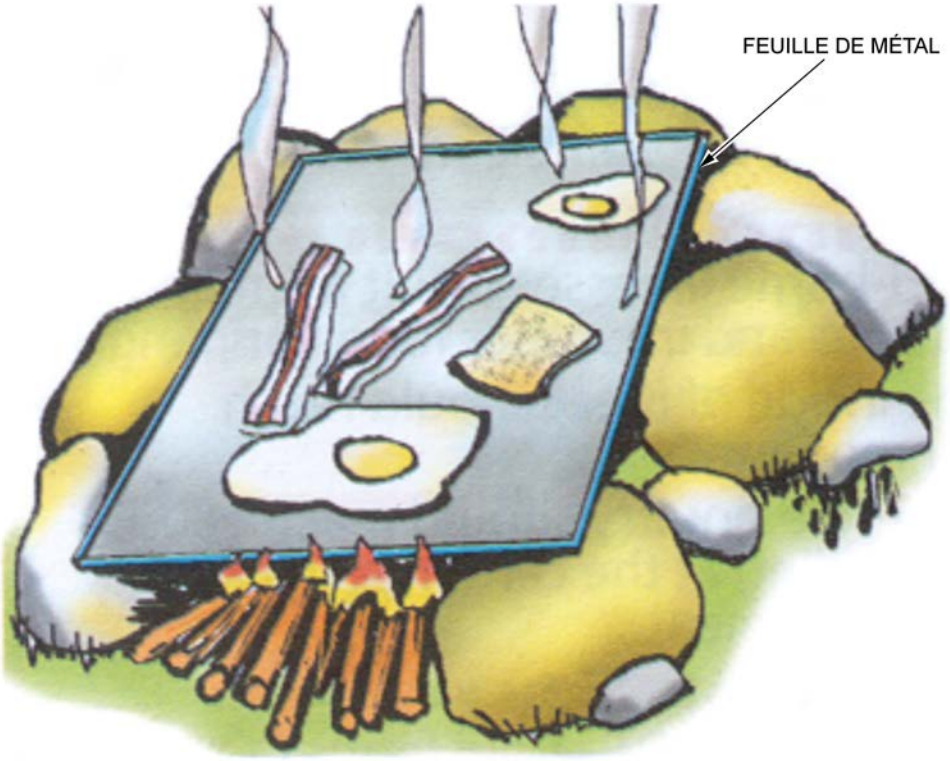
On peut facilement frire des aliments sur une roche ou une feuille de métal. Une roche retient beaucoup de chaleur pendant une longe période de temps. En utilisant cette méthode de cuisson, les aliments peuvent facilement coller s'il n'y a pas une quantité suffisante de graisse.



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

Figure 19 La friture sur une roche plate

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



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

Figure 20 La friture avec une feuille de métal

ACTIVITÉ

Durée : 20 min

OBJECTIF

L'objectif de cette activité est de permettre aux cadets de cuire du poisson en utilisant une des méthodes suivantes choisies par l'instructeur :

- la cuisson,
- le rôtissage,
- la cuisson à l'eau,
- la friture.

RESSOURCES

- de l'eau,
- le poisson préparé au PE 2,
- des allumettes,
- des pelles.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Un espace ouvert qui convient à l'allumage de petits feux doit être mis à la disposition des cadets pour qu'ils cuisent leurs aliments.

INSTRUCTIONS SUR L'ACTIVITÉ

1. Répartir les cadets en paires.

2. Donner un poisson (utiliser le poisson préparé au PE 2) à chaque cadet.

3. Demander aux cadets de faire les préparatifs nécessaires pour la méthode assignée en vue de cuire leur poisson.

4. Demander aux cadets de préparer une source de chaleur et de cuire le poisson.

5. Demander aux cadets de goûter au poisson cuit, avec l'approbation du personnel responsable de la supervision.

6. Demander aux cadets de s'assurer que le feu est éteint lorsqu'ils ont terminé et qu'il ne reste aucune braise.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Les cadets allumeront des feux. Réviser les consignes d'incendie et les procédures en cas d'incendie.
- Du matériel d'incendie et de secours doit être à portée de main.
- Cette leçon nécessitera une supervision supplémentaire.
- En cas d'incendie non maîtrisé, communiquer avec les services d'incendie.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 3

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

CONFIRMATION DE FIN DE LEÇON

La participation des cadets à la cuisson d'un poisson servira de confirmation de l'apprentissage de cette leçon.

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 les différentes façons de cuire en campagne peut signifier la différence entre réussir ou non à survivre 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 en campagne – bivouac – lors d'une fin de semaine.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

COMMENTAIRES/REMARQUES À L'INSTRUCTEUR

Les cadets, qui ne se sentent pas à l'aise à l'idée de dépouiller un petit animal, ne sont pas tenus de participer à cette partie de la leçon, mais ils doivent être présents pour le PE sur la préparation d'un poisson.

Un seul lapin devrait être attrapé ou acheté et dépouillé à des fins de démonstration. Consulter les règlements provinciaux sur la façon d'attraper et de tuer les petits animaux.

Il faut informer les parents de cette instruction et de la date à laquelle elle aura lieu.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

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

C2-004 (ISBN 1-896713-00-9) Tawrell, P. (1996). *Camping and Wilderness Survival: The Ultimate Outdoors Book*. Green Valley, ON: Paul Tawrell.

C2-008 (ISBN 0-00-653140-7) Wiseman, J. (1999). *The SAS Survival Handbook*. Hammersmith, Londres, HarperCollins Publishers.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-703/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-703-PF-002/A-CR-CCP-703-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.