



URASCE
Bourgogne - Franche-Comté
couleur passion



**BILAN DES JOURNEES DES DELEGUES AUX AFFAIRES SPORTIVES,
CULTURELLES ET D'ENTRAIDE DES 8 ET 9 OCTOBRE 2015
DEVELOPPEMENT DURABLE**

Les organisateurs :	l'URASCE Bourgogne Franche-Comté
Les responsables :	Catherine DUCROZET : responsable générale de l'organisation et secrétaire Pascale SALET : présidente Christelle VACELET : restauration Christophe LEPAGE : inscriptions Robert LOCATELLI : hébergements Jean-Marc DARGAUD : bar Alain NICOLAS : transports - bar - pauses Lucien PERDERIZET : photographe Eric MOUGENOT : comptabilité
Lieu :	Charnay-Les-Mâcon – 71 Saône et Loire
Salle et lieu de rendez-vous :	Salle de la Verchère
Nombre de participants sur l'ensemble des journées :	290
Membre de l'organisation :	28

Les DASCE en Mâconnais : une manifestation éco-responsable

Pourquoi Charnay-Les-Mâcon :

- ▶ accès facilité par les autoroutes A6 (axe Paris-Lyon – A40 (axe Mâcon-Genève) – A406 (contournement sud de Mâcon) – RCEA – TGV : gare de Mâcon-Loché (axes Paris-Marseille et Paris-Genève) – Gare SNCF de Mâcon Ville (axe Dijon-Lyon et Dijon-Marseille).
- ▶ site unique : la salle de la Verchère et la salle du Temple :
un grand parking gratuit à disposition de tous les ascéistes
accueil, réunions, ateliers, pauses, repas, exposants, partenaires, soirées regroupés sur ce site unique
une salle prévue pour les PMR aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Choix des hébergements

- 6 hôtels dans un périmètre de 4 kilomètres de la salle,
- des chambres de qualité, confortables

Transports des participants

L'URASCE a mis en place des navettes pour acheminer les congressistes sur les lieux de travail et d'hébergement :

- 4 minibus loués
- 2 minibus prêtés par l'ASCE 40 et Eric MOUGENOT
- 2 prêts de véhicules hybrides : 1 par VNF, 1 par la DDT 71

Bilan très positif : très appréciées des participants – très confortable pour les utilisateurs – les navettes ont tourné de l'aube à l'aurore avec des horaires de départ pour les soirées toutes les 1/2 heures.

Politique d'achat

Vêtement pour le comité d'organisation :

Achat réalisé au magasin Décathlon de Mâcon :

pas de frais d'envoi, d'emballage

en coton bio

sans flocage, pour une utilisation future dans l'URASCE BFC

Pauses

Viennoiseries individuelles fraîches, confectionnées et livrées gratuitement par un boulanger de Charnay-les-Mâcon, sans emballage et aux horaires souhaités.

Café confectionné dans 2 percolateurs 100 tasses apportés par 2 ASCE de l'URASCE et servi dans des tasses en porcelaine.

Jus de fruits provenant d'un hypermarché de Mâcon servi dans des verres blanc en plastique, lavés et réutilisés.

Apéritif de bienvenue

Offert le mercredi de 18h30 jusqu'à 19h30,
Produits régionaux acheminés par les organisateurs : comté, morbier, mont d'or saucissons au comté, morbier, vin jaune provenant du Jura, gaufrettes salées fabriquées par l'association « Le Patrimoine Igéen » des alentours de Mâcon, le tout préparé, coupé et présenté sur des socles en bois, des assiettes en porcelaine,
Du mac vin, apéritif typiquement jurassien, du vin blanc du Mâconnais, du Jura le tout servi dans des verres à canon, apportés par l'ASCE 39,
Des jus de fruits provenant d'un hypermarché de Mâcon servis dans des verres blanc en plastique lavés et réutilisés.

Bar :

Alimentés au fur et à mesure des besoins par un hypermarché de Mâcon, qui a repris les invendus et un fournisseur de bière également proche du lieu de la manifestation,
Des biscuits apéritifs, mis à disposition gratuitement, provenant de l'entreprise CORNU de Besançon, acheminés par un membre de l'organisation, ont remplacé les traditionnelles chips et cacahuètes servies ordinairement.
Tout au long des journées, le café a été offert.

Gobelets :

L'utilisation de verres jetables a été maintenue comme prévu dans le dossier de candidature, où toutes les explications avaient été fournies
Ces gobelets ont été nettoyés au fur et à mesure, limitant ainsi la quantité de déchets

Bilan très positif : très appréciés des participants heureux de découvrir la gastronomie locale.

Restauration

Il était déterminant de proposer des repas avec au menu des spécialités locales, de saison arrosées également de vin de qualité pris chez un viticulteur mâconnais,
Le traiteur a été sélectionné pour sa proximité (6 kms), sa renommée, sa capacité à servir dans le temps imparti (1h30) et spécifié par notre fédération en mettant le personnel nécessaire pour permettre aux participants de rejoindre les ateliers aux horaires fixés.
Aucun menu n'a été déposé sur les tables donc une économie de papier, seuls 2 chevalets, 1 dans le hall et 1 dans la salle, portaient la description des plats proposés
Ces chevalets ont été également fournis par les membres de l'organisation.

Bilan : au vu des retours des fiches d'évaluation, ce poste a été très apprécié.

Gestion et tri des déchets

- Utilisation de tasses en porcelaine pour les pauses café,
- Utilisation de verres à canon pour l'apéritif de bienvenue,
- Utilisation de verre à pied pour la dégustation des vins locaux lors de la venue des viticulteurs le jeudi après-midi,
- Utilisation de viennoiseries non emballées pour les pauses déposées dans des corbeilles en osier,
- Utilisation d'assiettes en porcelaine pour la dégustation de fromage de chèvre proposé par les exposants,
- Pochettes d'accueil avec le strict nécessaire : pas de publicité,
- Stand publicité des régions à disposition des participants : chacun a pris ce qui l'intéressait

Communication

- ✓ Utilisation maximale de la messagerie : du dossier de candidature au dossier d'inscription aux attestations de présence en passant par la fiche d'évaluation, sans compter tous ceux envoyés ou reçus entre membres de l'organisation.
- ✓ Stand sécurité routière : sensibilisation au port de la ceinture avec le test-o-choc : animés les mercredi et jeudi par 4 IDSR de la DDT 71, sans oublié la sensibilisation à l'abus d'alcool.

Animation des soirées

- ◆ Mercredi soir : 2 artistes jurassiens en début de soirée puis soirée DJ animée par un membre de l'organisation en utilisant le matériel en place dans la salle et mis à sa disposition
- ◆ Jeudi soir : 2 jeunes DJ locaux

Bilan : la recherche de ses animateurs locaux a donc permis de réduire les distances domicile et lieu de manifestation et de faire connaître nos artistes.

Actions phares

Pochettes accueil :

formule revisitée par l'URASCE BFC : strict minimum : pas de publicité – pas de petits cadeaux (souvent emballés et Made in China...), un badge, le nom et les coordonnées de l'hôtel, des feuilles de papier brouillon faites avec du papier A3 récupéré dans une DDT, inutilisable dans les imprimantes, et un marque page réalisé par un membre de l'URASCE BFC – c'est tout – et le tout mis dans des pochettes en carton à rabats fournies par l'ensemble des ASCE de l'URASCE.

Pourquoi un tel choix : éviter le gaspillage de documents publicitaires, trop souvent abandonnés dans les poubelles des hôtels, sans même avoir jetés un œil dessus, des

gadgets inutiles, encombrants et déjà distribués lors de précédentes manifestations. L'URASCE a souhaité reporté l'économie budgétaire gagnée sur ces pochettes en proposant un apéritif de bienvenue de qualité avec des produits frais, locaux et en quantité suffisante.

Quiz gastronomique :

l'originalité de ce quiz : le hasard et que le hasard – Pourquoi : bannir l'utilisation d'Internet pour trouver les réponses,

Le document, disposé dans les assiettes des participants le jeudi midi, portait sur 10 propositions (une par ASCE de l'URASCE) : trouver, parmi 3 choix, ce que chaque ASCE avait déposé dans un panier (vin, biscuits, bonbons, terrines, fromages etc.)

Question subsidiaire si égalité : donner au plus près le poids du panier rempli.

Sur 280 bulletins déposés, 200 retours : résultat du dépouillement : 3 quizzes comportant 7 bonnes réponses dont un jurassien (hors comité d'organisation) qui a retiré son bulletin pour éviter des contestations

Le panier a été attribué à la personne qui s'est approché au plus près du poids

Le coût pour chacune des ASCE : entre 10 et 50€.

L'URASCE Bourgogne Franche-Comté, forte de ses organisations successives depuis plusieurs années et de ses nombreuses participations aux diverses manifestations nationales, s'est focalisée autour de l'accueil, la convivialité, la disponibilité en se tournant vers l'essentiel et en évitant le superflu.

Bien recevoir chacun des participants, membres de notre fédération et des ASCE, leur permettre de travailler dans de bonnes conditions, avec des structures adaptées, en restant disponible, sociable, sympathique voilà ce à quoi le comité d'organisation a oeuvré pendant ces journées.

L'efficacité, la simplicité, la joie d'accueillir autant de participants dans un lieu propice à la gastronomie française et encore jamais soumis à ce jour : telle était notre cible et au vu des retours par l'intermédiaire de la fiche d'évaluation, ce défi a été relevé comme en témoigne la lettre de notre présidente et la synthèse des fiches d'évaluation.