

ASSOCIATION AGRÉÉE POUR LA PÊCHE ET LA PROTECTION DU MILIEU AQUATIQUE
DE COLOMBIER – FONTAINE

1 rue de la Libération – 25260 ETOUVANS – Tél. 03.81.93.63.40

Commission Salon des vins et de la Gastronomie

Compte-rendu de la réunion du 08/06/2018

Objet : Réunion préparatoire (Revue de Projet et Présentation des menus aux Dames)

Personnes Présentes :

Mesdames : G. BÉGUÉ, C. CHARLES, D. CHOIGNARD, J. FAIVRE, A. ROPIOT, F. PETITE/SCHREINER, M. POULETTE, Y. KEMPF, D. VALET.

Messieurs : D. BONGARDEN, J. BÉGUÉ, J. BARON, C. BRUCHON, A. CHOIGNARD, G. COURTOT, J-P. CORVEC, G. DACOSTA, D. LUTTENAUER, B. PERROTTEY, J. POULETTE, A. SEFTEN, Y. TOCHOT, J-L. VAUTHERIN, J. VALET.

Absents excusés: P. et M-L. BIENMULLER, N. BONGARDEN, S. et M. BATAILLARD, D. et Y. KUDELKA.

ORDRE DU JOUR :

1. Améliorations / salon 2017
2. Les exposants.
3. Définition des flyers et affiches.
4. Distribution des flyers.
5. Nombre d'affiches, Flyers, Banderoles.
6. Service repas.
7. Service cuisine.
8. Sécurité.
9. Installation chapiteau et barnum.
10. Désignation des pilotes pour actions AVANT salon.
11. Désignation des équipes: « organisation et mise en place des binômes».
12. Organisation des buvettes.
13. Plan « B »! Marche à suivre en cas de violentes intempéries.
14. Date à définir pour prochain point sur le salon et tour de table.

LE MOT DU PRESIDENT :

Le Président prend la parole pour remercier toutes les personnes présentes à cette réunion d'information et adresse toutes ses félicitations au groupe pour le travail accompli et le bon état d'esprit des membres de l'AAPPMA pour mener à bien ce projet.

Il profite de cette occasion pour partager avec nous tous une pensée émue suite à la disparition « d'Hélène », l'épouse de Daniel LUTTENAUER (organisateur du salon).

Il remercie Daniel de trouver la force de poursuivre avec nous dans l'organisation de cette manifestation auquel son épouse tenait tant.

1. AMELIORATIONS PAR RAPPORT À 2017 :

- 1.1. Suppression de la restauration en salle
- 1.2. Chapiteau à l'extérieur pour la restauration, avec parquet, chauffage et facilité d'accès.
 - **Voir plan d'implantation en ANNEXE 1.**
- 1.3. Implantation plus aérée de la salle (allées + larges).
- 1.4. Plan salle et chapiteau
- 1.5. Espace dégustation sur la scène.
- 1.6. Augmentation du nombre d'affiches et flyers.
- 1.7. 22 exposants = + 2 nouveaux (20 de 2017).
- 1.8. Repas servi le samedi soir sur invitation spéciale (exposants, organisateurs et invités).
- 1.9. Buvettes :
 - principale en salle d'exposition.
 - 1 petite sur la scène pour la dégustation.
 - 1 entrée du chapiteau pour l'accompagnement des repas
- 1.10. 4 500 flyers distribués (13 500 habitants).
- 1.11. Plusieurs rédactionnels / Est Républicain.
- 1.12. 3 passages en direct sur « *France Bleu Belfort et Besançon* » + promotion dernière semaine avant le salon.
- 1.13. Information sur le site internet AAPPMA.
- 1.14. Publicité sur journal toutes boîtes « Rahin Edition Communication » distribué dans les départements « 25 / 70 / 90 » et sur www.lecomtois.com.
- 1.15. Informations par les exposants à leur clientèle
- 1.16. Annonce gratuite, à faire paraître début septembre, sur le journal « le lion » :
 - **ACTION : Daniel LUTTENAUER.**

2. POINT SUR LES EXPOSANTS :

- 2.1. 2 exposants supplémentaires / 2017 :
 - **Côtes du Rhône** : Domaine de la Deydière (Grillon 84).
 - **Corse** : Thierry CASANOVA spécialités corse (vins, bières, fromages).
- 2.2. Modifications du dossier d'inscription des exposants :
 - Courrier à entête AAPPMA.
 - Une lettre de présentation générale accompagnera ce dossier avec une liste des exposants.
 - Dossier transmis par mail.

3. DEFINITION DES FLYERS ET AFFICHES:

- 3.1. Tous les exposants sont validés.
- 3.2. Construction des affiches et des flyers réalisée.
- 3.3. Des corrections éventuelles peuvent être apportées, date butoir avant fabrication 1^{er} septembre 2018.

3.4. Voir proposition en **ANNEXES (2a, 2b, 2c)**.

3.5. **Alain SEFTEN** propose un flyer double, plus lisible:

- À voir pour l'année prochaine mais vu l'augmentation du coût, il faudra faire appel à des sponsors pour combler la différence.

ACTION : Alain SEFTEN.

4. POINT SUR LA DISTRIBUTION DES FLYERS :

4.1. Travail essentiel qui demandera la participation de tous, clé de la réussite de notre manifestation.

4.2. Désignation des personnes volontaires responsables par secteur géographique.

4.3. Période de distribution prévue **mi-October**. (*Prévoir réunion pour la distribution des flyers fin septembre 2018*).

4.4. Env. 4 500 Flyers à distribuer : voir tableau ci-dessous

12 villages	Nombre de foyers
Colombier Fontaine	639
Blussans/Blussangeaux/La Prétière/Le Châtelot	89
Etouvans	335
Lougres	312
Saint-Maurice-Colombier	377
Ecot	173
Montenois	552
Longevelles	284
Berche	177
Dampierre	228
Beutal	114
Villars sous Ecot	149
TOTAL	3429

**Liste des villages
concernés par la
distribution des
Flyers**

5. POINT SUR LE NOMBRE D’AFFICHES, FLEYERS ET BANDEROLES :

5.1. **Nombre d’affiches:**

- Format A3 (297 x 420) = 60 (commerçants)
- Format A2 (420 x 594) = 15 (bords de routes)
- ATTENTION : l’implantation en bords de route est réglementée.

Se renseigner = **ACTION : Joël BÉGUÉ**

- Denis BONGARDEN propose un assemblage de deux formats A3 : **A ETUDIER le moment venu.**

5.2. **Nombre de Flyers :**

- Format A5 (148 x 210) = env. 4 500

5.3. Les banderoles:

- Modifications en cours (dates)
- Nombres: 2

5.4. Lieux de pose à définir.

6. POINT SUR LES REPAS :

6.1. Définir les différents secteurs à servir.

6.2. Désigner les binômes.

6.3. Désigner deux personnes pour organiser la zone dégustation sur (buvette, desservir et nettoyage des tables).

6.4. Les réservations devront être arrêtées avant le 05 Novembre.

6.5. Alain SEFTEN propose un service au plateau : à étudier pour 2019 (avantages/inconvénients).

7. POINT SUR LA CUISINE :

7.1. Assurer la chaîne de froid, la livraison ne sera faite que le samedi avant midi :

- A confirmer : **ACTION : Denis BONGARDEN.**

7.2. Présentation des menus pour **avis des Dames**:

- Nota : la désignation « **dessert glacé** » a remplacé « **nougat glacé** »
- Voir les menus en **ANNEXE (3a, 3b).**

7.3. Conditionnement à la livraison.

7.4. Préparation des parts.

7.5. Assurer des plats chauds.

8. POINT SUR LA SECURITÉ :

8.1. Organisation générale :

- **IMPORTANT** : le responsable de le SECURITÉ ne devra pas avoir d'autres fonctions à assurer durant les 2 jours de salon. (réglementation Préfectorale).
 - Localisation des 3 défibrillateurs : 1) Bâtiment de l'ancienne CC3C, à côté de la poste, 2) Stade de foot, 3) Pharmacie de Colombier-Fontaine.
- **Identifier les personnes ayant leur diplôme de « secouriste » :**
 - Il s'agit de Messieurs : **Jean Pierre CORVEC, Sébastien BATAILLARD, Julien BARON et Cédric BRUCHON.**
- **Nombre maximum de personnes dans la salle** : les normes de sécurité de la salle des fêtes de Colombier-Fontaine limitent le nombre de personnes à **150 assises et 260 debout** (selon le règlement intérieur de la salle des fêtes de Colombier-Fontaine)
 - Moyen de comptage : à réfléchir mais pas évident avec les entrées/sorties des visiteurs !
 -

8.2. Liste de l'équipe de « Sécurité » :

- **Responsable : Jacques POULETTE**
- **Adjoint : Sébastien BATAILLARD**
- ☐ **Contrôle Parking:**
 - Sébastien BATAILLARD
 - Fabian SYLVAN
 -
- ☐ **Contrôle des entrées / sorties :**
 - Cédric BRUCHON
 - Benjamin PERROTEY
- ☐ **Accès Tente repas et autres :**
 - Gilles COURTOT
 - Jacques POULETTE

8.3. Consignes générales de sécurité :

- Plan Vigipirate = Contrôle visuel des sacs à l'entrée du salon.
- Passages de la Brigade Gendarmerie de Bavans.
- Extincteurs à l'intérieur tente dégustation.
- Matérialisation sortie de secours par grilles protection.
- Planchers au sol fixés pour éviter les chutes.
- Prévoir éclairage de secours dans la tente (voir où se situe le disjoncteur).
- Chauffages sécurisés dans la tente
- Assurance salon validée « GAN Pontarlier »
- Contrôle parking voiture (2 personnes sécurité).
- Protection tente de dégustation par voitures du personnel alignées le long de la tente.
- Libérer le passage pour l'entrée des personnes handicapées derrière la tente.
- Parking exposant vers sortie secours (côté RN).
- Brancard transport blessé libre d'accès.....
- Identifier les personnes à la sécurité secouristes à l'aide de brassards « Sécurité)
- Défibrillateur (indiquer lieu de stockage).

8.4. N° de téléphone des « Urgences » : la liste des n° de 1^{ère} urgence sera affichée à l'entrée du salon.

9. POINT SUR L'INSTALLATION DU CHAPITEAU ET DES BARNUMS :

9.1. Le plancher devra être posé à l'intérieur pour assurer une meilleure étanchéité en partie basse.

9.2. La disposition des barnums intermédiaires sera appréciée sur place.

9.3. Etanchéité à la pluie entre les éléments sera vue sur place (y réfléchir dès maintenant).

9.4. L'éclairage sera de type « guirlande ».

9.5. **Chauffage : l'utilisation du « Parasol à gaz » est PROSCRITE (interdite par la législation)**

L'utilisation du « Soufflant électrique » (location 29€ / jour « Kiloutou ») est à étudier :

- **ACTION** : voir avec l'UDS si le matériel existe et noter les puissances électriques : **Joël BÉGUÉ.**

9.6. Sécurité incendie : trouver des extincteurs : voir avec les pompiers :

- **ACTION** : Yves TOCHOT

10. DESIGNATION DES PILOTES :

10.1. Organisation générale :

- Daniel LUTTENAUER/Joël BÉGUÉ (suivis, réunions, relance Exposants,).

10.2. Trésorerie Générale:

- Alain CHOIGNARD.

10.3. Contacts exposants:

- D.LUTTENAUER, J.POULETTE (courriers).
- A.CHOIGNARD (Réservation).

10.4. Achats divers:

- D. BONGARDEN.

10.5. Montage/Démontage salon:

- D. LUTTENAUER, J.BÉGUÉ, D. BONGARDEN, JL. VAUTHERIN

11. DÉSIGNATION DES EQUIPES OPERATIONNELLES PENDANT le salon :

11.1. voir tableau général ci-dessous.

EQUIPES	ORGANISATION	CUISINE	SERVICE REPAS
PILOTE	LUTTENAUER D	VAUTHERIN JL	BÉGUÉ J
ADJOINT	BÉGUÉ J	POULETTE M	BONGARDEN D
II	BONGARDEN D	BIENMULLER ML	BÉGUÉ G
II	CHOGNARD A	KEMPF Y	BARON J
II	POULETTE J	CHOGNARD D	FAIVRE J
II	SEFTEN A	BONGARDEN N	AURORE ROPIOT
II	CORVEC JP	BIENMULLER P	BARON C
II	VAUTHERIN JL	CORVEC JP	PETITE/SHREINER F
II			KUDELKA Y
II			VALET J
EQUIPES	BUVETTE	TRESORERIE	SECURITE
PILOTE	SEFTEN A	CHOGNARD A	POULETTE J
ADJOINT	KUDELKA D	LUTTENAUER D	BATAILLARD S
II	DACOSTA G		PERROTEY B
II	VALET D		BRUCHON C
II	LANGUILLE P		COURTOT G
II	CHOGNARD A		SYLVAN F

11.2. Proposition de travail en binômes pour la cuisine, le service repas et les buvettes:

- **les binômes désignés ci-après n'étant pas figés, nous sommes ouverts à toute proposition de changement de poste.**

.CUISINE:

- Organisation : VAUTHERIN Jean-Luc.
- Préparation des plats : POULETTE Martine / KEMPF Yvette / BIENMULLER Marie Louise / CHOGNARD Danièle.
- Plonge : BONGARDEN Nadine / BIENMULLER Pierre
- Préchauffage des plats : CORVEC Jean-Pierre.

SERVICE REPAS :

- Exposants : BÉGUÉ Geneviève / BARON Julien (prévoir une personne en + en cas de besoin)
- En salle: (4 équipes de 2)
 - KUDELKA Yvonne / VALET Jean
 - BONGARDEN Denis / FAIVRE Jennifer
 - CHARLES Cindy / PETITE-SCHREINER France
 - BÉGUÉ Joël / ROPIOT Aurore

12. BUVETTE :

12.1. 3 débits animés par 3 équipes :

- Buvette Salle des fêtes : SEFTEN Alain / LANGUILLE Pascal
- Buvette chapiteau : VALET Dominique / DACOSTA Georges
- Dégustation : KUDELKA Daniel / Autre personne ?

12.2. Attention :

- La buvette « Chapiteau » n'étant opérationnelle que pendant les heures des repas (12h15 / 14h30), les personnes désignées à ce postes aideront la buvette « salle des fêtes » en dehors de ces heures.
- L' O / F de la « porte » du chapiteau sera pilotée par la « sécurité » pour faciliter le service des repas.

12.3. **Nota concernant la TRESORERIE :**

- Alain CHOIGNARD sera le seul correspondant des exposants concernant toutes transactions et/ou négociations financières.
- Toutes demandes approvisionnement des 3 buvettes lui seront adressées en relation avec Alain SEFTEN.
- La diversité des vins sera affinée en fonction de la demande des consommateurs.

12.4. Boit debout : Daniel LUTTENAUER propose que l'on installe un ou deux « boit debout » près de la buvette centrale (diamètre 80 cm environ) :

- **ACTION** : voir avec l'UDS : **Jacques POULETTE / D. LUTTENAUER.**

13. PLAN « B » :

- Déclenchement du plan « B » en cas de vent violent (= > à 100 km/h.)
- Dans ce cas, la restauration sera déplacée.
- La restauration s'effectuera sur la scène avec 2 services repas.
- La dégustation sera déplacée, et des tables seront dressées dans le hall de l'ancienne entrée.
« En respectant la sécurité »

14. PROCHAIN POINT :

- A la suite de cette réunion un prochain point sera fait avec les différents « pilotes et leur adjoint ».
- La date reste à définir en fonction de l'avancement du projet.
- Chaque « Pilote » de secteur devra, organiser les tâches de chacun des membres de son équipe.
- Merci à toutes et à tous pour votre participation active à la réussite du

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE 2018

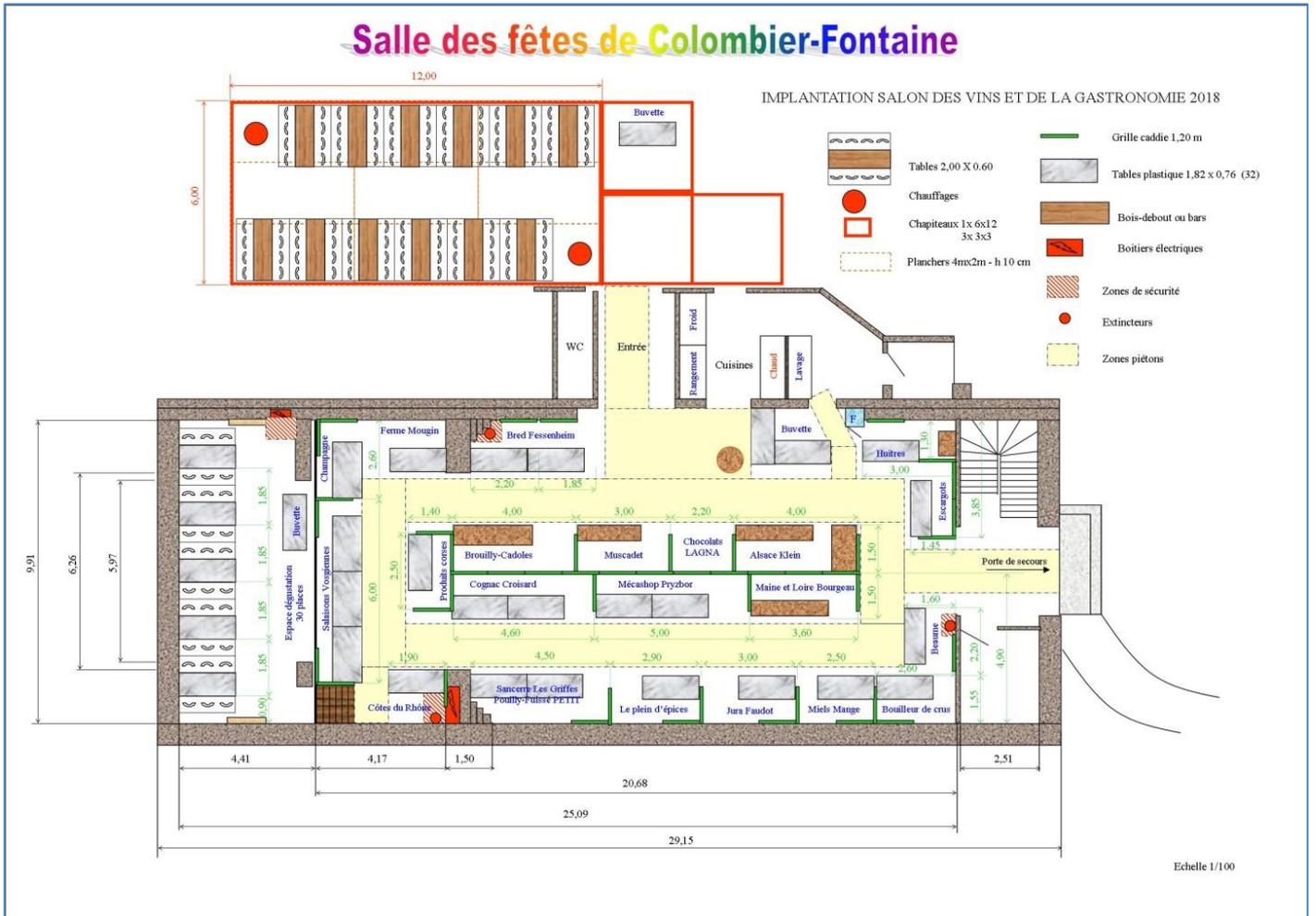
Les Rédacteurs :

POULETTE Jacques
BÉGUÉ Joël

Le Pilote de la commission :

LUTTENAUER Daniel

ANNEXE 1





Organisé par la

Société de pêche de Colombier-Fontaine

A.A.P.M.A. Colombier-Fontaine



2^{ème} Salon des vins et de la Gastronomie

Samedi 10 novembre de 10h à 19h
Dimanche 11 novembre de 10h à 18h

Salle des fêtes de Colombier-Fontaine



Entrée gratuite Dégustation - Vente

Dégustation d'huîtres et escargots

Repas sur réservation au 06 88 83 91 94
ou 06 81 02 61 54

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins



Organisé par la
société de pêche de Colombier-Fontaine
Site Internet : www.aappma-colombier-fontaine.fr



2^{ème} Salon des vins et de la Gastronomie



Salle des fêtes de Colombier-Fontaine

10
Novembre
de
10h à 19h00



11
Novembre
de
10h à 18h

- Entrée gratuite
- 22 exposants
- Dégustation - Vente
- Dégustation d'huîtres
- Dégustation d'escargots
- Repas : réservation au dos de la feuille 

Assurances vie, auto, habitation
prévoyance, retraite, santé
assurances professionnelles
Assurance & Épargne Long Terme



AVIVA
Gérard BERNARDIN
Agent général d'assurance
n° ord. 07093761 - www.aviva.fr
7 place de l'Europe 25030 Sainte-Suzanne
Tél : 03 81 32 08 73
bernardin-gerard@aviva-assurances.com



Jean-Marc & Emilie
BONNET

03 81 98 20 09 Courcelles-les-Montbéliard
TRAITEUR - BOUCHERIE - CHARCUTERIE



Organisé par la
Société de pêche de Colombier-Fontaine



Liste des exposants



Vins

- Alsace** : Raymond et Martin KLEIN - Soultzmatt (68)
Beaujolais : Domaine des Cadoles-Brouilly - Odenas (69)
Champagne : Domaine Pascal CHRETIEN - Voigny (10)
Jura : Sylvain FAUDOT Vigneron - Saint Cyr-Montmalin (39)
Loire-Atlantique : Ets Denis CHARBONNEAU EARL Muscadet - Gorges (44)
Sancerre : SARL Les Griffes - Sainte-Gemme-en-Sancerrois (18)
Pouilly-Fumé : GAEC Bernard PETIT et fille - Pouilly / Loire (58)
Charente : Pineau des Charentes, Cognac Domaine Croisard Roulet - Saint Estèphe (16)
Haute-Saône : Olivier CHOLLEY bouilleur de cru, Alcools divers - Fougerolles (70)
Val de Loire : Henri BOURGEAU Vins d'Anjou, Coteaux du Layon - Chalonnes / Loire (49)
Côtes du Rhône : Domaine de la Deydière - Grillon (84)
Corse : Thierry CASANOVA Spécialités corses - Vins - Bière - Fromages - Bastia (2B)

Gastronomie

- Alsace** : Biscuiterie artisanale BRED - Fessenheim (68)
Doubs : Apiculteur Les miels de Franche-Comté Eric MANGE - Berche (25)
Doubs : Conserverie d'escargots Hervé FUSIS - Glainans (25)
Doubs : Chocolat Clocher Comtois André LAGNA - Colombier-Fontaine (25)
Doubs : Foie gras, foie de canard - Ferme MOUGIN - Bavans (25)
Doubs : Le Plein d'Epices François GRAPPIN Pays de Clerval (25)
Doubs : Meca-SHOP Przybor - Salaisons, confitures, sirops, divers - Bavans (25)
Territoire de Belfort : Pisciculture BEAUME, truite fumée - La Chapelle sous Chaux (90)
Normandie : Dégustation d'huîtres - Comité de jumelage Etouvans - Gratot (50)
Vosges : Salaisons Vosgiennes, pain artisanal, divers - Jean-Luc RALU - Bussang (88)

Réservation des repas avant le 5 novembre par chèque à l'ordre de : AAPPMA Colombier-Fontaine
A envoyer à : Daniel LUTENAUER 14 rue du Chanois 25260 ETOUVANS; Tél 06 88 83 91 94
ou Joël BEGUE - 7 rue de Saint Maurice 25260 Colombier-Fontaine; Tél 06 81 02 61 54

Repas : 13, 50 € - Enfants - de 12 ans : 5 €

Réservation repas du samedi 10 novembre à 12 h 15

Terrine de campagne et ses condiments, jambon à l'os chaud sauce échalotte, gratin maison, salade verte, comté, cancoillotte, dessert glacé, café

Nom : _____ Prénom : _____ Tél : _____

Nombre de repas à 13,50 € : _____ Nombre de repas à 5 € : _____ TOTAL : _____ €

Réservation repas du dimanche 11 novembre à 12 h 15

Cassoulet royal, salade verte, fromage, dessert glacé, café

Nom : _____ Prénom : _____ Tél : _____

Nombre de repas à 13,50 € : _____ Nombre de repas à 5 € : _____ TOTAL : _____ €

ANNEXE 3.a

Repas du Samedi midi à 12h15 (sur réservation)

Terrine de campagne et ses condiments (Prédécoupé)	(BONNET)
Jambon à l'os chaud sauce échalote (Découpé)	(BONNET)
Gratin maison (Prédécoupé)	(BONNET)
Salade verte (Préparée)	(BONNET)
Comté (Prédécoupé), cancoillotte	(BONNET)
Dessert glacé	(THIRIET)
Café.	

Prix de revient :

BONNET : 8,25 €

THIRIET : 0,65 €

CAFE : 0,10 €

TOTAL : 9,00 €

Bénéfice : 4,50 €

Repas du Samedi soir

- Repas est organisé à la demande des exposants.
- Y participeront également les organisateurs du salon et sur invitation.

Assiette de saucissonnade	(RALU)
Tartiflette royale (Livrée chaude)	(BONNET)
Jambon à l'os (vrac), salade, cornichons	(BONNET)
Gâteau Périgourdin	(LAGNA)
Café	

Prix de revient :

RALU : 1,50 €

BONNET : 7,50 €

LAGNA : 1,50 €

CAFE : 0,10 €

TOTAL : 10,60 € Bénéfice : 5,40 €

ANNEXE 3.b

Repas du Dimanche midi à 12h15 (sur réservation)

Cassoulet royal (Livré chaud, 1 portion par personne)	(BONNET)
Fromage	(?)
Dessert glacé	(THIRIET)
Café	

Prix de revient :

BONNET : 7,50 €

THIRIET : 0,80 €

FROMAGE : 0,60 €

CAFE : 0,10 €

TOTAL : 9,00 €

Bénéfice : 4,50 €

À noter : le menu du repas enfant n'est pas encore élaboré à l'heure actuelle. Une rencontre avec notre « traiteur » aura lieu semaine 24 pour définir la composition du « Menu enfant ».

Les membres du Comité salon 2017

