

CAHIER DES CHARGES Du Tour Territorial des Intercomités

Date : Samedi 30 Novembre 2019

Equipes participantes :

⇒ 5 sélections départementales masculines et féminines + 1 sélection ETR masculine et féminine

Nombre de participants : environ 250 personnes

CLUB ou COMITE ORGANISATEUR :

Le Club organisateur se charge de la réservation des installations.

Candidature à déposer avant le 19 août 2019

Auprès de la LIGUE à l'adresse suivante : 6200000.tec@ffhandball.net

SOMMAIRE

- 1/ Cahier des charges Equipements
- 2/ Cahier des charges Organisation
- 3/ Cahier des charges Média/Communication
- 4/ Cahier des charges Sécurité/Médical
- 5/ Cahier des charges finances
- 6/ Annexes

CAHIER DES CHARGES EQUIPEMENTS

L'organisateur doit disposer de 2 salles durant le déroulement de la manifestation. Celles-ci doivent répondre aux exigences fixées dans le document annexe 1

Les salles devront être accessibles et disponibles 1 heure avant le début de la première rencontre et 2 heures après la dernière rencontre. Elles devront être suffisamment proches pour que le déplacement à pied n'excède pas 10 min.

1.1 L'aire de jeu

1.1.1 Dimensions et distances règlementaires

Les terrains mesurent 40m en longueur et 20m en largeur avec un espace d'évolution souhaité de 44m x 24m. Toutes les caractéristiques règlementaires figurent en Annexe 1. L'aire de jeu devra être protégée (main courante, corde, filet...). La résine doit pouvoir être utilisée dans les 2 salles.

1.1.2 Buts

Ils doivent être fixés au sol, conformément aux normes et décrets en vigueur. Outre le filet principal répondant aux normes en vigueur, prévoir si possible un filet amortisseur.

1.1.3 Protection de l'aire de jeu

Toute intrusion illégale de spectateur doit pouvoir être empêchée afin d'assurer la protection des joueurs et des arbitres, pour cela le responsable de salle doit assurer la police du terrain.

1.1.4 Arbitres et Délégué

Les arbitres et les délégués seront désignés par la Ligue de Handball (CTA)

1.1.5 Serpillères

L'organisateur sollicitera les accompagnateurs des équipes pour assurer l'essuyage de la transpiration sur l'aire de jeu à l'aide d'un matériel adéquat

1.2 Zone officielle

1.2.1 Dimension de la zone officielle

Elle est de 18m par 1m70 au total, à l'extérieur de l'espace d'évolution

1.2.2 Emplacement de la table de marque

La table de marque est située dans l'axe central de la zone officielle, face à la ligne médiane entre les bancs des remplaçants. Si possible, elle peut être surélevée.

Elle accueillera uniquement les personnes suivantes

- Une place pour le délégué ou le juge superviseur désigné par la Ligue
- Une place pour le secrétaire désigné par la CTA
- Une place pour le chronométreur désigné par la CTA
- Une place pour le responsable ETR en charge du suivi de détection

A titre informatif, l'organisateur devra prévoir le matériel de table de marque :

- Fiches d'exclusion et marqueurs de couleur en état de marche
- Supports pour les exclusions (deux) dont la largeur permettra de supporter 3 fiches d'exclusion si possible
- Deux sifflets et 2 chronomètres
- Une installation technique liée au tableau d'affichage

1.2.3 Feuille de match

La feuille de match électronique sera fournie par la Ligue de Handball et établie par l'organisateur. Deux ordinateurs dédiés et mis à jour par table afin de pouvoir enchaîner les matchs

Après la rencontre, la feuille de match est remplie par le délégué avec le concours des arbitres et transmises dans les plus brefs délais via internet.

1.2.4 Bancs des joueurs

Prévoir la place pour 18 personnes par équipe (joueurs et encadrement), avec de préférence des bancs. Si des chaises sont prévues, elles doivent être solidarisées.

Les bancs sont placés dans l'alignement de la table de marque

1.2.5 Sièges en cas de disqualification de joueurs

En cas de disqualification d'un ou des joueurs pendant la rencontre, l'organisateur devra prévoir quelques sièges en tribune libre pour asseoir les joueurs exclus.

1.3 Les équipements techniques

1.3.1 Sonorisation

Une sonorisation de qualité est implantée sur l'installation pour la diffusion des messages parlés et de musique. Celle-ci doit pouvoir permettre la diffusion de programmation musicale.

1.3.2 Tableau d'affichage et chronomètre

Les salles devront être équipées au minimum d'un tableau d'affichage correspondant à la réglementation en vigueur.

L'organisateur s'assurera du bon fonctionnement du tableau d'affichage.

En cas de défection du chronométrage officiel électronique, l'organisateur devra prévoir un chronomètre de secours placé obligatoirement à la table de marque.

1.3.3 Les ordinateurs

Chaque salle devra disposer de 2 ordinateurs pour permettre le remplissage en amont de la Fdme et le remplissage de la feuille de table du match en cours. La Ligue selon les besoins pourra fournir 1 à 3 ordinateurs. La compétition sera créée sur le numéro du club.

1.4 Les locaux techniques

1.4.1 Vestiaires

Equipes : 4 vestiaires d'une capacité minimum de 20 places, 6 si possibles serait souhaitable

Arbitres : 2 vestiaires de dimension minimum 2m x 3m fermant à clef avec porte manteaux, tables et sièges, identifiés vestiaire arbitres.

Prévoir un responsable de clefs des vestiaires.

1.4.2 Infirmierie

Une salle pourvue du matériel nécessaire sera réservée à cet effet dans au moins un gymnase.

Mobilier : une table d'examen, une lampe, une table, une chaise

1.4.3 Local pour contrôle antidopage

En application de l'article R 232-48 du code du sport, l'organisateur devra mettre à disposition des préleveurs officiellement mandatés pour diligenter un contrôle, notamment ceux mandatés par l'Agence française de lutte contre le dopage, des locaux appropriés, comprenant obligatoirement un local réservé au contrôle anti-dopage.

1.4.4 Défibrillateur semi-automatique

Un défibrillateur semi-automatique devra être accessible dans les salles de match si possible. Si possible, il est souhaitable que des bénévoles du club connaissent le matériel et son utilisation.

1.5 Divers

1.5.1 Signalétique

Une signalétique claire et efficace doit être mise en place aux alentours des enceintes et à l'intérieur pour faciliter les flux de spectateurs vers les tribunes.

1.5.2 Buvette

Dans le respect des dispositions réglementaires légales, l'organisateur peut mettre en place une buvette. Celle-ci devra être dans un lieu indépendant de la salle. Les recettes de la buvette resteront acquises à l'organisateur.

1.5.3 Décoration de la salle

L'organisateur prévoira un habillage de la salle conforme aux directives de la Ligue. La Ligue fournira les supports (roll up, oriflamme, banderoles...)

1.5.4 Lieu d'accueil

Afin de faciliter l'accueil des délégations, un espace spécifique à part devra être dédié. Une signalétique spécifique devra être mise en œuvre pour faciliter l'arrivée des délégations.

CAHIER DES CHARGES ORGANISATION

Une visite des sites de compétitions sera effectuée par la Ligue de Handball. Celle-ci permettra d'apprécier le respect du cahier des charges

2.1 Moyens humains nécessaires

L'organisateur s'entourera de bénévoles tout au long de la préparation et du déroulement de l'événement. A titre d'information, l'organisateur devra définir un organigramme avec des référents par secteur. Ci-dessous quelques exemples non limitatifs de postes devant être tenus par l'organisateur :

- Responsable club du site de la compétition, il sera l'interlocuteur prioritaire de la Ligue
- Responsable de salle, dans chaque salle ils veilleront au bon déroulement de la compétition et à l'accueil des délégations
- Responsable presse, il s'assurera de la communication de l'événement dans la presse locale
- Responsable logistique, il s'assurera du bon fonctionnement des équipements et sera sollicité en cas de défaillance durant la compétition
- Responsable restauration, il s'assurera de la commande des repas dans le respect du cahier des charges (menu, prix...) et de l'organisation du service de restauration
- Responsable arbitrage, il assurera l'accueil et l'accompagnement des arbitres, des délégués et des juges superviseurs sur la journée de compétition

L'ensemble des bénévoles pourront être distingué par une accréditation et/ou une tenue spécifique pour faciliter leur reconnaissance

2.2 L'accueil des équipes

2.2.1 Accueil des équipes

L'organisateur organisera l'accueil des équipes à leur arrivée pour leur indiquer le point d'information qui les concerne

2.2.2 Restauration des équipes, arbitres, délégués et officiels

1 site de restauration

Capacité d'accueil : pouvoir recevoir au moins 80 personnes.

L'effectif accueilli comprend :

- Les bénévoles du club
- Les joueurs et joueuses
- Les encadrants techniques
- Les arbitres
- Les délégués
- Les juges superviseurs
- Les officiels
- Les stagiaires de formation d'entraîneur et leur formateur (optionnel)
- Les officiels
- Toutes personnes invitées à une opération particulière organisée par la Ligue durant la journée

Ainsi, l'effectif global comprend à minima 250 personnes mais peut aller au-delà de 300 personnes

Amplitude de passage de 3 heures, de 11h à 14h

L'ensemble des locaux doivent être sécurisés et assurés par l'organisateur

2.3 La rencontre

2.3.1 Le responsable de salle

Il est chargé de la bonne organisation de la rencontre, du respect des protocoles, du respect de l'horaire, de la bonne présentation du terrain de jeu. Il doit être majeur et licencié.

Il doit être clairement identifié et positionné proche de la table de marque tout au long des rencontres. Il devra disposer d'un moyen de communication avec le responsable de salle de la deuxième salle pour coordonner les horaires. Il sera l'interlocuteur prioritaire durant le déroulement de la compétition entre l'organisateur et la Ligue.

2.3.2 Mi-temps

En cas d'animation prévue, l'organisateur laissera une zone d'échauffement conséquente (délimitée par les 9 mètres) pour chaque équipe.

2.3.3 La réunion technique

La réunion technique sera fixée par l'organisateur avec le responsable technique de la compétition de la Ligue. Elle se déroulera dans un espace dédié au calme à l'arrivée des délégations

Le responsable du site de compétition devra être présent pour répondre à toute question éventuelle

2.3.4 L'eau pour la compétition

La fourniture de l'eau est à la charge de la Ligue de Handball. La Ligue de handball se rapprochera de l'organisateur pour gérer l'acheminement de cette fourniture, l'organisateur se chargeant du stockage dans l'attente de la compétition.

2.3.5 Protocole de récompense

Une cérémonie protocolaire clôturera le tournoi avec remise des récompenses à toutes les équipes ainsi qu'aux JAJ. L'organisateur devra mettre à disposition des tables et des bénévoles pour l'installation des récompenses et l'animation sonore du protocole.

Si la collectivité ou le club organisateur souhaite marquer la journée par un souvenir spécifique, l'organisateur devra convenir d'en organiser et coordonner la mise en œuvre avec la Ligue de Handball.

CAHIER DES CHARGES MEDIA / COMMUNICATION

3.1 Promotion de l'évènement

Un ou des communiqués peuvent être diffusés par la Ligue de Handball

L'organisateur établira à sa convenance un dossier de presse (avec à minima quelques informations essentielles : programme sportif, équipes présentes...). Ce dossier devra obligatoirement être validé par la Ligue de Handball avant d'être communiqué en externe.

L'organisateur a la charge d'assurer le reportage photo de la journée incluant une photo de chaque équipe.

Possibilité d'envoyer un compte rendu de la journée à la presse

L'accès à la salle doit être gratuit pour le public

3.2 Enregistrement vidéo des rencontres

Tous les matchs seront filmés par les accompagnateurs d'équipe durant le match de leur équipe. Pour permettre un bon enregistrement, l'organisateur devra prévoir un emplacement réservé au centre ou au plus proche du centre du terrain avec à proximité une prise électrique.

CAHIER DES CHARGES SECURITE / MEDICAL

4.1 Accompagnement médical

Il appartient à l'organisateur de prévoir des conditions d'accompagnement médical :

- un nécessaire médical de premier secours, un emplacement spécifique près des surfaces de compétition et à l'abri du public en vue des premiers soins à apporter en cas d'accident
- une infirmerie pour le public
- un téléphone accessible avec un affichage à proximité des numéros d'appel d'urgence (SAMU, pompiers, responsable de salle)
- un défibrillateur devra être mis à disposition dans chacune des installations utilisées si possible

Dans la mesure du possible, la Ligue désignera un kiné pour l'encadrement médical de la compétition.

4.2 Les aires de stationnement

Dans la mesure du possible, l'organisateur s'attachera à prévoir des aires de stationnement répondant aux besoins spécifiques liés à l'organisation d'une telle manifestation.

Situées le plus proche possible des installations sportives, ces aires de stationnement devront comprendre :

- Parking des services de sécurité (pompiers, secouristes...)
- Parking spectateurs
- Parking équipes (minibus ou bus)

Les emplacements prévus seront diffusés aux intéressés et fléchés.

CAHIER DES CHARGES FINANCES

Les frais liés à l'organisation de cette manifestation sont pris en charge par deux entités :

- La Ligue de Handball des Pays de la Loire
- L'organisateur

6.1 La Ligue de Handball des Pays de la Loire

- les repas de tous les participants
- l'eau

6.2 L'organisateur

Tous les frais autres que ceux supportés par la Ligue

ANNEXE 1 : La salle de handball

Espace de jeu	40*20
Espace d'évolution	44*22
Zone officielle	18*1,7
Nature du sol	Label FFHB
Hauteur sous plafond	7m au-dessus de l'espace de jeu tracé
Eclairage minimum	1000 lux
Buts et filets	Suivant norme en vigueur
Filets amortisseur	Si possible
Table officielle	Obligatoire (4 places minimum)
Tableau d'affichage	Obligatoire
Séparation autour de l'aire de	Recommandée
Tribunes	Une au minimum dans chaque salle
Nombre de places assises	Minimum 300 places dans la principale, 200 dans la deuxième
Vestiaires joueurs	4*16 places minimum, 6*16 est idéal
Vestiaires arbitres	2*3 places minimum
Douches	5 minimum par vestiaire
Chauffage /température	16°
Emplacement caméra	Obligatoire (avec emplacement prise à proximité)
Local infirmerie équipé	Obligatoire dans au moins une salle
Téléphone d'urgence	Obligatoire

ANNEXE 2 : Récapitulatif non exhaustif des ressources humaines nécessaires

Rôle et nombre	Tâches
1 responsable du site de compétition	Interlocuteur principal de la Ligue de Handball dans la préparation de l'évènement
2 responsables de salles	Gestion du plateau de compétition, accueil des équipes, gestion de la sécurité. Interlocuteurs principaux durant l'évènement
12 accompagnateurs d'équipe	Accompagner l'équipe durant la compétition, répondre aux questions des responsables d'équipe, filmer ou assurer la serpillère lors des matchs de l'équipe accompagnée
1 animateur/speaker obligatoire, un deuxième dans l'autre salle si possible	Gestion de l'animation sonore de la salle, speaker lors du protocole de récompense
1 responsable logistique et son équipe	Ressource en cas de défaillance matérielle ou en cas de besoin matériel. Installation et rangement des supports visuels de la Ligue : roll'up, drapeaux, oriflammes, table pour les récompenses
1 responsable restauration et son équipe	Assurent l'accueil et le service de restauration des délégations
1 photographe	Assure la couverture photo de la compétition. Il fournira à la Ligue les photos réalisées à l'issue de la compétition

ANNEXE 3 : Cahiers des charges restauration

Composition du déjeuner :

Eau plate

Entrée : buffet froid e/ou au choix salades composées, charcuterie (jambon, blanc de dinde...) et crudités

Plat chaud : viande blanche, viande rouge ou poisson. Plat sans porc disponible. 1 féculent obligatoire (portion importante) : riz, pâte ou pomme de terre et un légume cuit

Fromage, yaourt

Dessert au choix : pâtisserie, fruit ou compote

Les horaires de passage seront déterminés par la Ligue de Handball.