



Convivialité et ravitaillement

Voici quelques conseils pour réconforter et rassasier les participants de votre manifestation. Quelle que soit la famille de votre randonnée, son succès va dépendre en grande partie de sa convivialité et de la pertinence des collations ou ravitaillements proposés.

Choisir des emplacements stratégiques :

Le départ et l'arrivée constituent les premiers emplacements pertinents pour proposer des collations ou ravitaillements.

Pour les randonnées qui débutent le matin, un accueil avec boisson chaude (café, thé, etc.) sera toujours apprécié au départ. Selon votre budget, la collation peut être renforcée avec des fruits, du jus de fruits, des viennoiseries, etc.

La collation à l'arrivée est également importante : certaines randonnées proposent une restauration aux marcheurs (voir paragraphe suivant). Cette collation d'arrivée vous permet d'échanger avec les randonneurs et d'être à leur écoute pour savoir s'ils sont satisfaits de leur randonnée. Ces informations utiles vous permettront de faire évoluer et d'améliorer vos organisations futures.

Si vous proposez des ravitaillements en cours de randonnée, essayez de les répartir régulièrement (tous les 4 à 6 km). Choisissez des emplacements pratiques et agréables, avec si possible un abri en dur, un point d'eau potable, des toilettes et un accès en voiture.

Après l'effort, le réconfort !

Lorsque l'arrivée se déroule dans un lieu abrité et équipé (salle des fêtes, salle polyvalente, etc.) les organisateurs peuvent proposer aux marcheurs une assiette garnie (prestation incluse dans le prix de la randonnée ou en supplément). Quelques idées d'assiette garnie : soupe, pot-au-feu, saucisses et pommes de terre, pâtes, etc.

Certaines manifestations ont développé cette prestation avec une organisation très rodée et/ou une spécialité locale très appréciée, si bien qu'elles sont connues, parfois avant tout, pour la restauration qu'elles proposent en fin de randonnée !

Anticiper pour le bon fonctionnement des ravitaillements :

Pour les manifestations avec plusieurs circuits et ravitaillements, vous devez pouvoir anticiper sur le nombre de marcheurs qui va arriver à chaque ravitaillement. Après avoir fait une première estimation pour chaque ravitaillement avant la manifestation, il est nécessaire de tenir la comptabilité des inscrits par circuit pour évaluer l'écart entre les prévisions et le réel. Dès que les inscrits sont plus nombreux que les prévisions, il faut réagir rapidement et réapprovisionner les ravitaillements concernés avant l'arrivée des participants.



randograndpublic@ffrandonnee.fr

Credit photo : CD84 et CD34



Convivialité et ravitaillement :

Quelques conseils supplémentaires :

- évitez de faire passer tous les circuits au même ravitaillement (en particulier le premier fréquenté par les marcheurs) pour limiter l'attente des participants ;
- pointez les passages aux ravitaillements pour pouvoir comparer avec le nombre d'inscrits ;
- restez en contact téléphonique avec les responsables des ravitaillements.

Le contenu des ravitaillements :

Quel que soit votre choix au niveau de denrées, il est primordial de respecter les règles de base en matière d'hygiène : vérifiez la qualité des produits distribués, privilégiez les denrées alimentaires non périssables, pouvant se conserver sans avoir à respecter la chaîne du froid, évitez le stockage des denrées au soleil, etc. Pour une première organisation, il est conseillé de proposer des produits simples (chocolat, tranche de pain ou de cake, pâtes de fruit, etc.) ou qui peuvent être facilement préparés à l'avance (sandwichs). Un plus pour votre manifestation : privilégiez les produits du terroir !

Évitez les gaspillages :

En anticipant sur le nombre de marcheurs, vous pourrez éviter des gaspillages de denrées (par exemple, trop de sandwichs préparés à l'avance). Certains fournisseurs reprennent les produits non entamés. Des denrées peuvent également être offertes à des associations humanitaires (restos du cœur, banque alimentaire, etc.).

La fréquentation de votre randonnée sera très réduite en cas d'intempérie. Dans ce cas, faites revenir les produits en excédent sur les ravitaillements dès que possible pour les proposer à la vente, à prix coûtant, aux quelques marcheurs tout de même présents sur votre manifestation.

Pour limiter le gaspillage et vous simplifier l'organisation, il est également conseillé d'éviter les produits suremballés (emballages individuels notamment). Cela vous évitera de récupérer et d'avoir à gérer beaucoup de papier ou d'emballages au niveau des postes de ravitaillements.

Les gobelets réutilisables :

Les marcheurs sont de plus en plus sensibilisés et équipés en gobelets réutilisables. Pensez, sur vos documents de communication, à les inviter à venir avec leur gobelet. En tant qu'organisateur, vous pouvez aussi proposer des gobelets en location ou vente au départ de votre randonnée.

Des prestataires peuvent vous proposer des gobelets personnalisables avec, par exemple, le nom de votre manifestation ou le logo de votre association.