

RAPPORT D'ACTIVITES 2024/2025 ASSEMBLEE GENERALE 11 OCTOBRE 2025

Une vie associative qu'elle soit départementale, régionale ou fédérale est riche de ses valeurs entourée de ses membres comme vous ici présents par cette envie de donner mais hélas nous ne sommes pas toujours soutenus à notre juste valeur

Encore trop de parents pensent que nous confier leurs enfants est pour nous un passe-temps sans en connaître ce nombre d'heures de bénévoles qui gravite autour

C'est comme dire qu'un juge ne travaille que durant la compétition ou des membres de comité qui regardent ce qui va se passer.etc. les exemples sont nombreux

Mais j'ai envie de prendre une autre image

Imaginez qu'une année sportive ou culturel c'est préparer un repas pour 40 personnes voire plus en étant à la fois à la cuisine (préparation de la saison) au service (rencontres, compétitions) et à la plonge (rangement, nettoyage)

C'est pourquoi cette année pour le compte-rendu d'activités je serai secondée par un chef étoilé avec ses expériences qu'il veut bien nous dévoiler afin de concocter une recette qui pourra peut-être aboutir à un menu riche d'ingrédients je l'espère et qui de plus connaît la FSCF

Merci d'accueillir maître » Brice «

ENTREE BRICE

B : merci à toi Anne-Marie pour cet accueil et ton challenge m'a beaucoup plus et sans tarder au travail

Il me semble que je t'ai entendu parler d'une préparation pour 40/45 personnes

AM :eh bien !!euh !! je ne voulais pas te faire peur mais c'est un peu plus...

B : c'est-à-dire ??le double ??le triple ?? car je te connais

AM : pour être franche le chiffre exact est pour 5024 licenciés

B : vous ne faites pas dans la dentelle à la FSCF mais je relève le défi

AM : Juste Brice que le menu nous est imposé par nos instances Dirigeantes dans leurs bureaux à Paris et qui sont loin d'imaginer du rôle que nous avons à jouer ici dans notre comité départemental où réunion après réunion par des groupes de travail on s'efforce d'apporter un stock d'ingrédients afin de ne manquer de rien pour nourrir nos trois nouvelles commissions territoriales fraîchement constituées.

B : hum !! je vois et je suppose que parfois la complexité du menu (programme) fait que la recette est difficile à trouver (organisateurs et dates compétitions) et il me faut trouver tout seul les ingrédients et bien les préparer sans les connaître (juges en espérant que le jour J tout se passe pour le mieux)

AM : Et tu n'as pas peur qu'une fois une recette maîtrisée, le menu change et recharge (défection de juges)

B : NON !! Et heureusement parfois on sait d'avance que ce sera succulent en cuisinant sans gâchis

Il arrive même que les convives (encadrants, licenciés) adoreront le repas et en parleront des années après, montreront de la reconnaissance et ce sera génial et parfait

Souvent on m'ajoute des convives à la dernière minute (bouleversement de dernière minute) mais si aucune intolérance alimentaire (dérèglement du fonctionnement) je gère même s'il faudra trouver si c'est possible des solutions pour que les assiettes ne volent pas, c'est comme ça

AM : arranges toi pour n'y mettre que de bonnes choses car parfois certains ne veulent rien manger et accuseront le cuisinier plutôt que le menu (désolation des encadrants face à l'absence accrue aux veilles de rencontres)

B : Il existe une façon simple d'y remédier c'est l'envie de leur donner envie de manger en préparant un nouveau plat (stand jeu de l'oie ou stand astronomie lors de la compétition poussines et jeunes poussines où 516 gym se sont retrouvés à VALENTIGNEY et AUDINCOURT) : très enrichissant pour tous

AM : Je sais par mes simples petites expériences culinaires si tu le permets que mélanger plusieurs ingrédients avec douceur et doigté on peut arriver pour le plaisir de tous à un mélange homogène Les Interclubs par exemple où 3 catégories n'en faisant qu'une le 16 février à AUDINCOURT ont obtenu un succès craquant devant tant de travail et de complexité avec ses 334 filles

B : mais parfois tout ne roule pas comme on veut !! il m'est tout de même arrivé d'avoir un four qui tombe en panne (souci de palmarès qui pénalise le podium de droits) mais du côté déco je me suis amélioré, rappelles toi à thise le 13 avril et au départemental jeunesses (363) et aînées (154) à ROULANS une animation qui a mis en avant votre Fédération sur écran géant et une grande valorisation des gym présents et un petit coup d'œil au podium Fédéral en gym garçon

AM : comment fais-tu lorsque tu es face à une irruption gigantesque de convives dans ton restaurant ??

(Surpopulation des parents dans nos gymnases limités en nombre au mètre carré)

B : la solution dirait que c'est le bon sens mais quand le repas est bon il est très difficile de se le partager qu'en petit comité mais restons vigilants quant au débordement possible

AM : Dans ton resto te sens tu responsable de l'avenir de ton établissement ??

B : oh oui, vous souhaitez vous former sur la cuisine mijotée et sur l'utilisation des nouveaux outils et des recettes digestes (formations proposées par la commission juges, découverte des malles en Eveil, stage base) et bien on vous formera sur le grandiose du nouveau menu pour faire de vous des chefs responsables en qualité et savoir faire

AM : et du côté inspection !!

B : parfois un inspecteur viendra vous contrôler parfois en vous reprochant d'avoir mis 2 pincées de sel au lieu d'une (rôle de chaque commission avec mise en place de cahier des charges précis pour ne pas déborder sur du n'importe quoi) et ainsi de travailler sur du concret

AM : très positif au sens qu'il faut parfois savoir changer les choses plutôt que de rester dans le négatif, écouter ce qui est dit avant de mettre n'importe quoi sans savoir que ce que l'on entend et

ce que l'on comprend nuit à la bonne compréhension de chacun et ne pas trop mettre d'ingrédients car tu vas finir par en avoir de trop (trop de communication tue la communication)

B: Le repas terminé, il faut établir un bilan en observant les assiettes et analyser celles qui restent pleines ou déplacées et observer les petites têtes brunes ou blondes afin de repérer ce qui pourrait paraître comme un malaise (ouvrir les yeux face aux violences, harcèlement sexistes et sexuels), pour cela notre secrétaire Adélaïde a suivi une formation afin de vous venir en aide au cas échéant, et il serait important que chaque association ait un tableau d'affichage dans sa salle d'entraînement avec information sur les dispositifs permettant d'accueillir les témoignages, orienter et accompagner les victimes ou les témoins de violences ou de discrimination physique et sportive)

AM : Il est vrai qu'avec le ventre vide on baisserait plus facilement les bras et nous avons pour consigne d'être à l'écoute, avancer sur le même chemin pour ne perdre personne, ce qui parfois demande beaucoup d'énergie

B : il est vrai également que parfois certains chefs cuistots blasés ou découragés servent du réchauffé cela peut peut-être fonctionner mais !!!

(nous de notre côté notre projet associatif sur notre mandat 2024/2028 voit nos commissions techniques avec validation et nomination des candidatures en pleines expansions: le TAA a lancé son challenge avec succès; la commission garçons avec Sophie SITTLER et ses nouveaux membres travaillent sur la mise place d'une commission départemental non existantes à ce jour; la commission gym filles avec Isabelle GIRARDIN et Stéphanie BOULCOURT (EN ATTENTE DE LEUR CPT-RENDU); des projets culturels avec notre référente Julie Dubois sont en route avec l'élaboration d'un questionnaire; un point santé avec Solène Barthod toujours présent aux rencontres sportives et découverte d'un stand astronomie en prévision; l'Eveil de nos petits avec Joëlle ROLET)

(Tu vois la routine on essaie de s'en éloigner et ce grâce à des personnes motivées comme tu peux le remarquer avec nos responsables des commissions techniques que l'on remercie)

B : un bel avenir

AM : notre avenir est également entre les mains de notre équipe Eveil (9 animateurs ont participé à la formation dans le haut-DOUBS en novembre 2024 pour une découverte Eveil de l'enfant dans un premier temps et présentation des malles d'activités du CID par la suite Ainsi chacun a pu grâce aux malles sportives ou culturelles proposer des activités différentes à leurs adhérents

Février 2025 Pour faire suite à cette rencontre la commission a invité les animateurs du Haut-Doubs et ceux de Montbéliard à participer à leur réunion avec objectif de partager leur expérience avec les malles sur le terrain et d'échanger sur d'éventuelles difficultés dans la mise en œuvre des modules et des idées partagées

Mise en place d'un AF1 dans le Haut-Doubs cet automne

Mars 2025 Présentation par Mr Jean-Pierre ARNOUD du projet « d'enfance en nature » du comité Régional où la commission reste à l'écoute et s'engage à travailler sur le sujet

Juin 2025 travail sur la remise à jour du cahier des charges des Fêtes de l'Eveil pour la saison 2025/2026

La Sportive d'AUDINCOURT et la Française de VILLERS-LE-LAC ont accueilli et pris en charge les fêtes de l'Eveil 2025 où environ 150 enfants y ont participé

Et je peux aussi te parler des projets déjà bien réfléchis :

B : Ah bon !

La dématérialisation de nos droits d'appartenance, licences avec photos à la clé

La construction d'un nouveau site internet BFC en bonne progression

B : ah !! le site internet Anne-Marie j'y ai été invité et je peux te dire qu'il est bien dénoué et maîtrisé

Mais tu m'as demandé de concocter une recette et je vois que tout est bien ficelée mais une question me trotte dans la tête, si je peux me permettre, côté financier comment ça marche ???

AM : Eh bien si toutes associations paient ses droits de ré-affiliation, un bon point pour nous car on en récupère la partie départementale

Il y a : Les droits d'engagements sur les compétitions

Une partie sur les licences fait bouillir la marmite

Les subventions : FDVA (fond développement de la vie associative)

PSF (projet sportif Fédéral) : financé par l'agence du Sport

Contrat d'objectif (financé par le département)

B:Je m'aperçois que je n'ai guère à apporter à votre organisation , pour une meilleure cuisine ,changer d'ingrédients amène parfois une meilleure saveur et en réorganisant vos territoires (le grand Besançon, le Haut – DOUBS avec leurs 6 représentants chacun et où des sièges vous y attendent et le pays de Montbéliard avec ses 14 membres ,la brigade y est complète) vous arriverez à une cuisine succulente car une cuisine fait maison est une cuisine qui prend du temps ,de l'énergie mais surtout la naissance d'une grande famille et d'un grand amour

AM : Merci Brice pour ce partage et il est certain qu'il est important d'avoir un chef mais sans ingrédients le repas ne peut se faire ((membres du comité et autres) !!peut-être qu'une autre fois on parlera des ingrédients appelés abréviation car cela ne manque pas chez nous !!

Merci à vous tous pour votre écoute

A et B : Bonne saison sportive et culturelle

Les secrétaires Anne-Marie et Brice