# Guide pour une organisation responsable des événements scientifiques de l'Iscj



ISCJ | Institut de Sciences Criminelles et de la Justice
université de BORDEAUX

# Table des matières

Contexte - Les transitions environnementales et sociétales à l'Université de Bordeaux ..... 3

L'événementiel à l'Université de Bordeaux ..... 4

L'événementiel à l'Institut de sciences criminelles et de la justice ..... 5

L'accessibilité des locaux ..... 7

La communication relative à l'événement organisé ..... 9

Restauration ..... 11

Tri et collecte ..... 21

Intervenants extérieurs ..... 22

Le transport ..... 22

L'hébergement ..... 26

# CONTEXTE

## Les transitions environnementales et sociétales à l'Université de Bordeaux

Établissement public de recherche, de formation et d'innovation, l'Université de Bordeaux dispose de tous les leviers pour accompagner les transitions environnementales et sociétales sur ses campus et avec ses partenaires.

Riche de ses communautés engagées qui portent de nombreuses initiatives, l'Université de Bordeaux met en œuvre depuis 2021 une **feuille de route des transitions environnementales et sociétales** inscrite dans son plan stratégique à 2030. Son objectif est ainsi d'engager des actions transformatrices en interne et avec ses partenaires territoriaux et économiques afin de relever les défis des crises environnementales, sociales, économiques et politiques de l'ère anthropocène. Chaque membre de la communauté peut contribuer par son action individuelle ou collective à ces transitions et trouver sa place au sein de ce vaste chantier.

En s'appuyant sur plusieurs programmes structurants qui soutiennent cette trajectoire, notamment les projets ACT, InnovationS, ENLIGHT et RESET – l'Université de Bordeaux a pour ambition de devenir **une université de référence en matière de transitions environnementales et sociétales**, en

accompagnant le passage à l'échelle métropolitaine, régionale et européenne des actions de transition.



## L'événementiel à l'Université de Bordeaux

L'université organise de nombreux événements toute l'année et les organisateurs et organisatrices sont très diversifiés : associations étudiantes, départements et laboratoires de recherche, composantes de formation, services administratifs, en particulier ceux de la vie étudiante mais aussi des partenaires extérieurs qui utilisent les espaces de l'université.

De quelques dizaines à quelques milliers de participantes et participants, tous les événements n'ont pas la même ampleur mais tous les acteurs et actrices ont à cœur d'améliorer leur organisation afin d'en réduire l'impact environnemental et d'en amplifier l'inclusion. Pour cette raison, a été élaboré, sous l'égide de l'Institut des Transitions de l'Université de Bordeaux, un guide de l'événementiel responsable, de portée générale, qui mérite d'être décliné de manière adaptée au sein de chacune des composantes de recherches de l'université, à commencer par les unités de recherche.

# L'événementiel à l'Institut de sciences criminelles et de la justice

Contrairement aux structures et collègues relevant d'autres champs de recherche, les pratiques en droit sont telles que la prise en charge du déplacement, du séjour et de la restauration liés aux événements et projets scientifiques auxquels prennent part les enseignantes-chercheuses et enseignants-chercheurs sont pris en charge par l'établissement organisateur et non les invités. Par conséquent, c'est sur les unités de recherche que reposent l'empreinte écologique de ces activités, celles-ci ayant la main sur leur politique de financement et sur les liens avec les partenaires et prestataires locaux qu'ils choisissent.

Par conséquent, alors que les déplacements, les séjours et la restauration des membres de l'ISCJ, lorsqu'elles ou ils se déplacent pour de tels événements et projets de recherche ne sont pas à mettre au compte de l'empreinte écologique de l'Institut, ni sur le plan financier ni sur le plan écologique, **tous les événements dont l'ISCJ est organisateur relèvent de sa responsabilité, financière, administrative mais aussi sociale et environnementale**. Or l'activité de l'ISCJ en ce domaine est importante avec de nombreux, colloques, conférences et *workshops* tous les ans, à l'occasion desquels des participant.es extérieur.es à Bordeaux sont assez souvent sollicité·es.

Pour cette raison, la direction de l'ISCJ et ses référent·es transitions, conformément au plan d'action élaboré au titre de la « Charte Labo en transitions » adoptée par le Conseil de l'Institut, ont rédigé un guide pour une organisation responsable des évènements scientifiques, s'inspirant de la politique de l'établissement et adapté à nos pratiques et notre localisation.

Les membres de l'Institut, souhaitant contribuer à ce que l'ISCJ continue de s'inscrire dans cette démarche, pourront y trouver réunis des leviers à utiliser et les informations utiles à cet effet et sont invité·es à l'enrichir.

# L'accessibilité des locaux

En amont de votre événement, l'accessibilité du site doit être vérifiée. Plusieurs aménagements permettent de faciliter la vie de l'ensemble des participantes et participants, qu'elles et ils aient des besoins spécifiques ou pas :



Avoir une **communication lisible** sur la programmation relative au lieu de l'événement et des transports en communs à proximité, notamment *via* des plans d'accès détaillés : ces informations, qui sont souvent les mêmes, pourraient utilement être rendues accessibles *via* un lien ou un QR code renvoyant vers une page du site de l'ISCJ sur laquelle elles seront consignées ;



Faire connaitre un **contact pour tout besoin et question** (un membre de l'organisation de l'évènement qui dispose du maximum d'informations) ;



Avoir une **signalétique claire jusqu'aux différents espaces de l'événement** et dans l'idéal des **personnes sur place pour accueillir**, rediriger et aider les participants ;



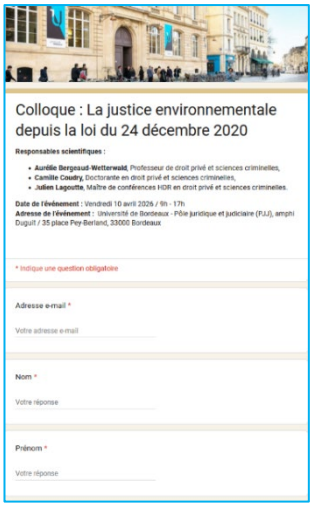
Prévoir **des espaces calmes et des possibilités pour s'asseoir** (même si vous prévoyez un format debout, notamment dans vos espaces buffet) ; Avoir un **volume sonore clair**, l'utilisation de micro est à privilégier.

Si vous connaissez les participants (événement sur invitation ou sur inscription), il faut leur permettre de **déclarer leur situation de handicap** auprès de l'organisateur de l'événement. La personne en situation de handicap est la mieux placée pour connaitre les aménagements dont elle a besoin, le rôle de l'organisateur sera donc d'écouter et de répondre au mieux à ces besoins. Si vous ne savez pas comment y répondre, Nathalie Constant la correspondante handicap de l'université est disponible pour vous aiguiller :

06.19.64.75.12 | correspondant.handicap@u-bordeaux.fr.

Entre autres possibilités d'aménagement, pour les personnes à mobilité réduite, une plateforme élévatrice est notamment disponible sur réservation lorsque cela est nécessaire. Si une personne sourde ou malentendante en fait la demande, vous pouvez également mettre en place une traduction en langue des signes française. Un marché est disponible à l'université pour commander cette prestation.

Ces expressions de besoin sont déjà prises en compte dans les formulaires en ligne d'inscription aux événements de l'ISCJ. Il faut simplement veiller à y répondre lorsqu'ils sont exprimés.


Colloque : La justice environnementale depuis la loi du 24 décembre 2020

**Responsables scientifiques :**

- **Aurélie Bergeaud-Wetterwald**, Professeur de droit privé et sciences criminelles,
- **Camille Coudry**, Doctorante en droit privé et sciences criminelles,
- **Julien Lagoutte**, Maître de conférences HDR en droit privé et sciences criminelles.

**Date de l'événement :** Vendredi 10 avril 2026 / 9h - 17h
**Adresse de l'événement :** Université de Bordeaux - Pôle juridique et judiciaire (PJJ), amphi Duguit / 35 place Pey-Berland, 33000 Bordeaux

* Indique une question obligatoire

Adresse e-mail *
Votre adresse e-mail

Nom *
Votre réponse

Prénom *
Votre réponse

# La communication relative à l'événement organisé

L'Université de Bordeaux conseille de mettre **l'ensemble des informations en ligne à un seul et même endroit** : formulaire d'inscriptions, plan et information sur l'accessibilité, programme, services sur place, etc., et de **ne pas imprimer le contenu**.



Lors de votre communication par mail, veillez à utiliser **un hyperlien plutôt qu'une pièce-jointe** pour vos supports de communication ou même à rediriger vers votre page complète hébergée en ligne. Pour les supports de grande taille (bâches, kakémono, flammes, t-shirt, etc.) achetés pour des événements qui se répètent, il est conseillé de ne pas y indiquer de date ou de programmation précise afin de les rendre réutilisables : les dates peuvent être inscrites sur un adhésif et être changées à volonté et un QR code peut être ajouté afin de renvoyer vers la programmation complète.

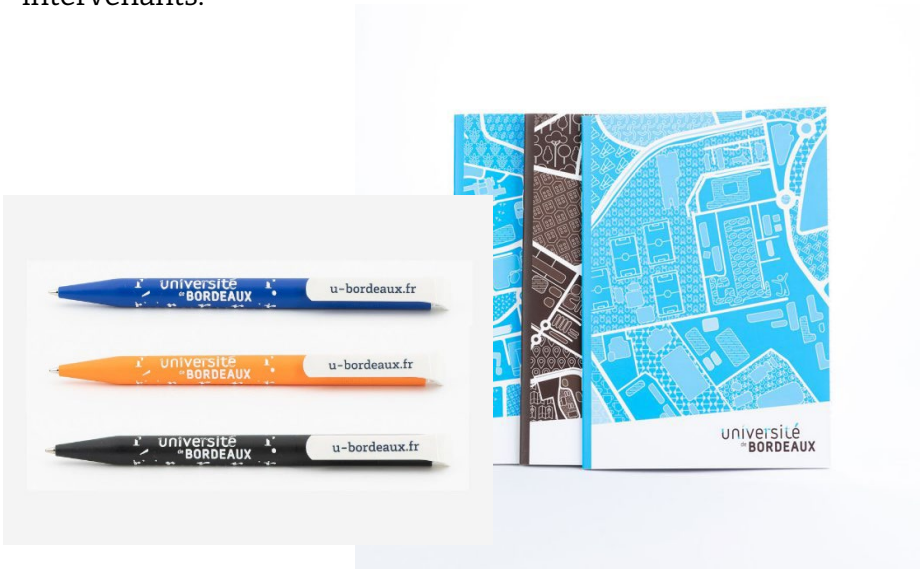
Plus spécifiquement :

- Les **programmes** ne doivent **plus** être **imprimés mais diffusés** au cours de la manifestation pour le public. On imprimera en interne **un programme par président de session**.
- Les **affiches** seront imprimées au nombre de **5 maximum**, à raison d'une affiche par l'un des 5 sites suivants : ISCJ, PJJ, campus Montesquieu, ENM, EDA. Des impressions supplémentaires ou différemment

affectées sont admises si l'événement scientifique est organisé ailleurs (site de la Victoire, MSH, Agen, Périgueux, par exemple).

- Un **kakémono** neutre a été acheté. Pensez à le demander et à y faire apposer les autocollants souhaités

Pour des raisons aussi bien écologiques qu'économiques, nous ne commandons plus de ***goodies***. Ceux non épuisés, que l'ISCJ a pu conserver d'événements antérieurs, pourront être mis à disposition des intervenants sur une table dédiée (ceux qui le souhaitent pourront se servir). Il n'est plus possible de distribuer des petits sacs remis à chacun. Des feuilles et des stylos pourront être laissés à la disposition des intervenants.



# RESTAURATION

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, l'établissement suggère de commander moins pour les buffets traiteurs car les quantités prévues sont souvent trop importantes par personne conviée. Nous conseillons de **commander pour minimum 25% moins de personnes que le nombre de personnes attendues**.

Si vous avez du mal à évaluer à l'avance le nombre de participants, éviter de sur-commander. Vous pouvez aussi **vous rapprocher d'une association en amont de l'événement pour prévoir une chaîne de redistribution des restes éventuels ou prévoir de déposer les restes dans des frigos anti gaspillages.** Les plus proches se trouvent :

- Pour le PJJ : à l'Union Saint-Bruno | 49 Rue Brizard, 33000 Bordeaux
- Pour le campus Montesquieu : au Centre hospitalier Charles Perrens | 137 bis rue Léo Saignat, 33000 Bordeaux.

Vous retrouverez l'ensemble des emplacements de ces frigos zéro gaspillage ici : Les Frigo Zéro Gaspi en 2026

Au-delà des quantités, **la qualité des produits proposés est un facteur important d'impact écologique**. Un bon moyen de réduire l'impact carbone de votre événement tout en maximisant la plus grande inclusivité des différents régimes alimentaires est d'augmenter la part végétale, sans la rendre exclusive pour autant. L'établissement conseille de

demander 50% minimum de végétarien aux traiteurs lors de votre expression de besoins, de privilégier le poulet et le poisson au bœuf et au porc, ainsi que d'intégrer des alternatives végétaliennes.

Vous trouverez aux pages suivantes une liste de traiteurs et de restaurants du marché public qui correspondent à ces recommandations et sont à proximité du PJJ ou acceptent de s'y rendre.

## Les traiteurs

**Capdevielle** | 11 rue de Fieuzal, 33520 Bruges
capdevielle@capdevielle.com

« Depuis de nombreuses années, nous sommes impliqués dans une démarche active et volontaire pour intégrer nos responsabilités sociales, sociétales et environnementales dans les relations avec nos parties prenantes et dans nos activités commerciales.

Engagés de longue date dans une **démarche écoresponsable**, nous avons toujours privilégié **le commerce de proximité et les produits de notre région**. Nous travaillons en transparence et en partenariat avec les producteurs du Bassin Aquitain. Nous sommes fiers de travailler toute l'année avec les meilleurs **produits de chaque saison**.

Au sein même de nos locaux à Bruges, nous avons inauguré en 2019 **un jardin potager** de 2500 m² sur des terres auparavant maraîchères. Grâce au recyclage de nos propres

déchets organiques, **nous nourrissons une dizaine de poules et produisons des produits frais comme des légumes, fruits et aromates qui sont ensuite réutilisés par les équipes de cuisine**, ou, distribués à l'ensemble des membres de l'entreprise, aux visiteurs et à nos clients. Bien plus qu'un jardin, c'est aussi un véritable projet social et pédagogique que nous voulons créer à notre échelle. »

**Le Chariot** | 4 chemin de bas 33410 Beguey

Traiteur puisant son inspiration dans les gastronomies de rue des 4 coins du monde, Le Chariot vous propose un moment convivial et original au beau milieu d'un Food Court ou village gourmand sur mesure. Au visuel aussi bien travaillé que le goût, les plats proposés par Le Chariot feront voyager vos papilles et celles de vos convives.

**Charlie & Tom** | 145 avenue de Magudas, 33320 Eysines

« Nous sommes une entreprise locale et familiale et avons à cœur de marquer vos repas et dégustations par nos engagement et nos produits fait maison.

Nous orientons nos choix en fonctions de nos valeurs, à savoir la Proximité, le Fait Maison et l'Ecologie.

Nos 3 chefs confectionnent des mets salées et sucrés qui s'adapteront à tous les palais et à tous vos événements, ainsi nos offres traiteur se déclinent en 3 catégories :

- Notre offre Coffret Repas : Individuelle, pratique et copieuse,

- Notre offre Cagette : Champêtre, gourmande, écologique et originale,
- Notre offre Cocktail : raffinée, colorée, conviviale et écologique.

Nous sommes à votre écoute afin d'adapter au mieux nos offres en fonction de vos envies et de votre budget, alors n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de revenir vers vous au plus vite. »

**Marie Curry** | 45 rue de la Compagnie du Midi, 33800 Bordeaux contact@mariecurry.fr

« Aujourd'hui encore, 9 chefs sur 10 sont des hommes en France. Par manque d'opportunités, de réseau, de formation, de conditions de travail décentes et à cause d'un plafond de verre persistant, de nombreuses femmes passionnées de cuisine et dotées d'un indéniable talent peinent à s'imposer dans ce secteur.

Chez Marie Curry, nous sommes convaincues que les matrimoines culinaires (ces savoir-faire que des cuisinières passionnées se transmettent depuis des générations partout à travers le monde) constituent de puissants leviers d'intégration, d'autonomisation et de lien social. Valoriser ces matrimoines, c'est révéler la richesse des talents et permettre à un maximum de femmes de vivre de leur passion.

Au sein de l'association, nous nous engageons pour l'émergence d'une **cuisine plus inclusive et éco-**

**responsable** à travers deux axes principaux : une formation professionnelle et un collectif solidaire de professionnelles engagées pour s'inspirer, s'épauler et oser !

Notre souhait ? Rendre visibles de nouveaux rôles modèles : cheffes et cuisinières inspirantes, de tous âges et de tous horizons, qui redéfinissent les codes de la gastronomie et ouvrent la voie à **une cuisine plus diverse et engagée**.

Notre cuisine est labellisée 1 macaron Ecotable depuis 2024, la récompense de notre engagement pour **une cuisine locale, durable et responsable : une cuisine 100% faite-maison, des approvisionnements vertueux et de saison**. »

**Le Nectar** | 13 rue Mercier 33450 Montussan

Le Nectar est né de la rencontre entre deux chefs, Laurent Dufour et Sébastien Fougère.

Le Nectar c'est, de la sincérité, de l'implication et du cœur, que nos équipes mettent dans leur métier pour vous proposer le meilleur de leur savoir-faire. Du goût, des saveurs, un style mêlant tradition française et exotisme. De la positivité, des sourires, de la bienveillance et une écoute attentive de votre accompagnement jusque dans vos assiettes. Un engagement responsable avec une norme ISO 20121 afin de minimiser, autant que possible, notre impact écologique et empreinte carbone.

Partenaire éco-certifié, Le Nectar dispose d'une politique de développement durable publiée sur son site web. L'entreprise utilise notamment des produits de saison et issus de circuits courts, fait des dons alimentaires à des

associations, composte, offre la possibilité d'organiser des prestations entièrement bio, etc.

## Les restaurants



**Les Récoltants** | 18 rue Ste Colombe, 33000 Bordeaux
contact@lesrecoltants.fr

Tram A, Arrêt Place du Palais

Lundi - Mardi : 12h-19h
Jeudi - Vendredi : 12h-22h30

« Tout part d'une idée simple : ouvrir le restaurant dans lequel nous aimerions déjeuner et diner tous les jours. Et rapidement, portés par nos convictions, l'idée s'enracine et va plus loin. Et si tout partait de notre propre ferme pour alimenter ce restaurant de quartier et proposer une **cuisine locavore gourmande et savoureuse** !

L'aventure commence donc par une ferme à 20km de Bordeaux où l'on cultive des légumes, des aromatiques et fleurs comestibles, où l'on a planté un verger et où on élève nos poules. Ici, on respecte le sol et le vivant. On pratique une **agriculture paysanne bio sans chimie**. Et tout ce qu'on récolte approvisionne le garde-manger du restaurant et l'étal du marché des Récoltants.

Les produits frais sont transformés en plats cuisinés pour la cantine ou en bocaux vendus dans l'épicerie. Les déchets de la cuisine alimentent le compost qui retourne à la terre du potager de la ferme. Un véritable écosystème dans lequel rien ne se perd, tout se transforme !

Chez les Récoltants, on met à l'honneur les **producteurs locaux**. Ceux qui travaillent avec passion, avec conviction. Ceux qui militent pour une agriculture bio, paysanne à taille humaine et respectueuse des sols et du vivant. **100% des produits travaillés en cuisine arrivent en direct de producteurs et d'artisans locaux**. Chez les Récoltants, on partage le goût du terroir et du bien manger. On participe à la préservation des savoir-faire et de la biodiversité grâce à la redécouverte de **variétés anciennes** de fruits et légumes et de **races animales rustiques et locales** à sauvegarder. Transparence totale, on sait ce que l'on mange, d'où ça vient et comment ça a été cultivé, élevé ou fabriqué. »



**Casa Gaïa** | 16 bis rue Latour, 33000 Bordeaux
hello@casagaia.fr

Tram B, arrêt CAPC Musée d'art contemporain

Du lundi au vendredi :
12h- 14h30 | 19h-22h30

« C'est avant tout une rencontre entre trois passionnés du produit et de la cuisine, Clémence,

Jean-Michel & Mounir. L'envie d'ancrer ce en quoi nous croyons dans un projet ambitieux et résilient : un restaurant qui serait un lien entre les producteurs et les mangeurs-citoyens.

Nous cuisinons des **produits bruts** cultivés par des producteurs passionnés en **agriculture BIO paysanne locale**, qui respectent les principes de l'**agroécologie**, des sols vivants, et favorisent la biodiversité. Des aliments cueillis à maturité, produits **sans pesticides**, qui ont préservé toutes leurs qualités nutritionnelles.

Nous mettons en valeur les **variétés anciennes** et **des races rustiques** et suscitons une curiosité des fruits et des légumes oubliés, des céréales et ou des légumineuses anciennes.

Respecter la **saisonnalité**, c'est cuisiner les petits pois en mai, déguster les tomates en juillet, savourer les courges en octobre et profiter des marrons en décembre... Nous nous adaptons aux arrivages hebdomadaires de nos producteurs ce qui nous permet de garantir la fraîcheur des produits locaux.

Nos **approvisionnements en direct producteurs et en circuits courts** permettent de réduire les transports en mutualisant des routes logistiques avec d'autres partenaires des circuits courts et de minimiser l'impact du transport sur nos écosystèmes.

En s'approvisionnant en circuit-court, nous soutenons les paysans et les artisans du territoire en leur garantissant un débouché pérenne qui les rémunèrent pour leur savoir-faire

sur le long terme et contribuent à créer de nouveaux emplois, tous en proposant des prix accessibles à tous.

Chaque membre de l'équipe en cuisine comme en salle continue d'apprendre tous les jours en construisant avec nos producteurs de solides relations humaines. C'est ce lien qui nous permet de vous transmettre avec enthousiasme la qualité, la provenance et les méthodes de fabrication de nos produits. »



**Souquo** | 5 quai Sainte-Croix, 33000 Bordeaux
reservation@souquo.fr

Ouverture :
Lundi - Vendredi : 10h-17h
Jeudi - Vendredi soir : 19h30-22h30

« Souquo, c'est un restaurant de quartier qui propose une **cuisine gourmande et 100% maison**. Une carte créative et originale qui vous fera redécouvrir **les saveurs du végétal**.

Tout ça en intérieur dans une ambiance végétale, chaleureuse et colorée ou sur notre terrasse ensoleillée !

Chez Souquo, l'engagement est au cœur de notre démarche. Chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour réduire notre empreinte carbone.

Nous travaillons uniquement des **produits frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique**, que nous sourçons auprès de **partenaires locaux et engagés**.

La carte change chaque mois pour vous proposer de nouvelles saveurs mais avant tout pour s'adapter aux fruits et légumes du moment.

Nous mettons tout en œuvre pour réduire nos déchets, grâce notamment au compost, à la gestion des invendus et aux box à emporter consignées.

Tous nos efforts ont été récompensés par l'obtention des 3 Macarons du label Ecotable et le prix national du restaurant végétarien ! »

# TRI ET COLLECTE

L'Université de Bordeaux est en retard sur la mise en place de solutions de tri satisfaisantes sur ses campus ; une mise en place progressive est en cours. D'ici cette mise en place généralisée**, certains gestes de tri sont déjà possibles** : le papier et le carton doivent être séparés des autres déchets et des bornes pour le verre sont présentes sur les campus ou à proximité. L'Institut a d'ores et déjà initié plusieurs démarches en ce sens : suppression des gobelets carton et plastique ; mise à disposition de vaisselle réutilisable et de torchons en tissus ; suppression de l'achat de bouteilles d'eau en plastique et mise à disposition de carafes en verre par le PJJ pour les intervenants, à la chaire.

Vous pouvez aller plus loin et mettre en place une **collecte des déchets organiques** qui pourront être compostés dans l'un des composteurs du campus. La carte des collecteurs est disponible **ici**.



Le tri sélectif s'améliore aussi au PJJ. Nous n'avons pas de solutions pour certains déchets mais il existe des bornes à proximité de l'ISCJ :

- Pour les déchets alimentaires : place de la République, en face de la cour d'appel ; à l'angle de la rue du Hâ et de la rue du Commandant Arnoult,
- Pour le verre : place de la République, en face de la cour d'appel ; à proximité de l'hôtel de ville, à l'angle de la rue des Trois Conils et de la rue Monbazon.

# INTERVENANTS EXTERIEURS

A titre général, lorsque cela est possible, proposer une retransmission en direct ou en différé de son événement permet à la fois une réduction des impacts des déplacements mais aussi une meilleure inclusivité en permettant au plus grand nombre d'y assister.



## Le transport

De manière générale, il convient, afin de réduire le bilan carbone et, au-delà, l'empreinte écologique de l'ISCJ, de hiérarchiser les modes de transports de la manière suivante :

### Le train

En complément et afin de faciliter les choses aux participantes et participants, vous pouvez, en amont de l'événement, les informer sur les accès en transport et les horaires (https://www.infotbm.com/fr), mettre en place des navettes pour des événements excentrés non desservis par les transports publics (https://keolis-gironde.com/keolis-gironde/organisation-de-transports/) ou mettre en place une signalétique orientant de l'arrêt de tram ou bus le plus proche jusqu'à l'événement.

## Les modes de transport collectif à énergie carbonée (car, covoiturage, avion)

Pour ce qui est du **covoiturage**, l'établissement conseille, pour cela, de créer votre événement sur un outil de mise en relation de covoiturage dont voici quelques exemples :

- https://caroster.io
- https://www.covievent.org
- https://www.mobicoop.fr/covoiturages-evenements.

Vous pouvez aussi dédier un espace de parking aux covoitureurs et covoitureuses si l'événement s'y prête.

Pour ce qui est de **l'avion**, l'établissement a adopté en juillet 2023 une nouvelle politique voyage qui l'interdit pour les trajets réalisables en moins de 6 heures de train, lors de votre événement. Ainsi, il faut inciter vos participantes et participants venant de structures extérieures à prendre le train plutôt que l'avion.

Cette règle s'applique à toutes les grandes villes françaises, hors Brest, Clermont-Ferrand et Nice. A l'échelle européenne, les villes de Bruxelles, Luxembourg, Rotterdam et Gand sont également accessibles en 6h ou moins.

Pour celles et ceux venant de plus loin, vous pouvez les inciter à faire la correspondance Bordeaux-Paris en train plutôt que de prendre un second avion.

## Les modes de transport individuel électrique

Dans ce cas, vous pouvez informer les participantes et participants sur les bornes de recharge des véhicules électriques présentes aux alentours du campus.

A proximité du PJJ, vous trouverez les stations de recharge suivantes :

- Parking Pey Berland -Saint Christoly (4 points de charge)
- Parking République (71 points de charge)
- Parking Victor Hugo (4 points de charge)
- 72 cours d'Albret (2 points de charge)
- 1 rue Carayon Latour (4 points de charge)

A proximité de la Victoire :

- Parking Victoire (2 points de charge)
- 25 place de la Victoire (2 points de charge)
- 4 cours de l'Argonne (3 points de charge)
- 9 place des Capucins (3 points de charge)

A proximité du campus Montesquieu :

- 142 avenue du Docteur Albert Schweitzer (2 points de charge)

## Les modes de transport individuel à énergie carbonée

Dans une telle hypothèse, il est toujours possible d'indiquer aux intervenants la présence des parcs-relais du réseau TBM dont vous pouvez trouver la répartition **ici**.

De manière générale, l'ISCJ fournit aux intervenants des tickets de tram pour tous déplacements en lien avec l'évènement scientifique (arrivée à ou départ de Bordeaux, à l'hôtel, au restaurant ou au lieu de l'évènement lui-même). Pensez à en demander !



Pour celles et ceux qui souhaiteraient venir en vélo (collègues d'autres unités de recherche bordelaises, collègues d'autres universités vivant à Bordeaux), il convient de leur indiquer qu'il est possible de les stationner dans la cour attenante au bâtiment Joffre et accessible par la rue Cabirol. Le code d'accès sera fourni sur simple demande exprimée *via* le formulaire adressé aux intervenants.



# L'hébergement

La ville de Bordeaux recense les hébergements les moins polluants – et donc à privilégier dès lors qu'ils sont dans le marché – ici :

https://congres.bordeaux-tourisme.com/hebergements.html?environmentally-friendly=1

Ceux figurant sur cette liste, qui sont compris dans le marché et qui sont les plus proches du PJJ sont les suivants :

- L'Hôtel Ibis Bordeaux Centre Mériadeck, à moins de 5 minutes à pied du PJJ en suivant le cours du Maréchal Juin, puis la rue des Frères Bonie,

- L'Hôtel Ibis Styles Bordeaux Mériadeck, à quelques minutes de tram (prendre le tram à la station Gaviniès, direction Gare de Bègles, et descendre à la station Hôtel de ville).