



Sommaire

- Mot du président
- Evènements
- Café des associations : 12/10/2013
- Fiche pratique : vente de produits alimentaires lors de manifestations
- Zoom sur Aigles du Basket, GAG
- En bref : résultats sportifs

Événements

- ◆ *Forum des associations - 14/09/13 Salle Polyvalente*
- ◆ *Journée Européennes du patrimoine - 15/09 - SDF*
- ◆ *Fête du sport - 21/09 - Salle Po*
- ◆ *Amis Valée de la Gresse - 28/09 - conférence - SDF*
- ◆ *APMV - 28/09 - LOTO - Salle po*
- ◆ *-Fête de l'Égyptologie - 5 et 6/10 - Salle po*
- ◆ *Les Aigles du Basket - 11/10 - Spectacles - salle po*
- ◆ *RCVMT - 12/10 - Repas dansant - salle po*
- ◆ *Amicale Franco Italienne - 13/10 - Repas Polento - salle po*
- ◆ *Spectacle de Mr Serge PAPAGALI - 17/10 - Salle po*
- ◆ *Club soleil d'automne - 19/10 - Concours de belote - SDF*
- ◆ *VALAVI - 25/10 - Concerts Alain Noel - salle po*
- ◆ *FCVG - 26/10 - LOTO - salle po*
- ◆ *FNACA - 27/10 - Thé dansant - salle po - Au profit des enfants cancéreux*



Mot du président :

Une fin d'année s'achève et une autre commence. Nous espérons que cette période estivale vous aura permis de recharger les batteries pour être fin prêts pour entamer cette nouvelle saison. Quelques infos sur le comité et la MDA, concernant le comité ; nous avons réalisé les achats prévus (nouveau chapiteau, nouvel appareil de sono notamment). Coté MDA soyez attentif pour communiquer avec nous ; l'adresse mail a changé, pour nous joindre il faut maintenant passez par : mda.vif@gmail.com.

De plus un nouveau système de badge, nommé Salto, qui va gérer l'ensemble des portes de la mairie - dont la MDA -, va être mis en place. Pensez à venir récupérer ce nouveau badge auprès de Julie à la MDA contre l'ancien. Je vous souhaite à tous une excellente rentrée et vous donne rendez-vous bien sûr au forum.

Associativement votre

Thierry GARDETTE
Président du C.A.V.

Le Comité des Associations vous propose

Café des Associations

Venez échanger
discuter
diffuser vos informations



boire un verre...

le samedi 12 octobre 2013
entre 10h et 12h à la MdA

Fiche pratique vente de produits alimentaires lors de manifestations

Toute manifestation associative est généralement accompagnée d'une buvette dans laquelle sont proposées à la dégustation ou à la vente des denrées alimentaires préparées.

Les conditions d'hygiène et de sécurité qui régissent ces opérations sont encadrées par l'arrêté du 9 mai 1995 et le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dit " paquet hygiène " à suivre absolument...

Le "paquet hygiène"

Il impose une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), de manière à exclure les risques de contamination des aliments traités. Il faut donc s'interroger constamment sur les gestes accomplis et les effets qu'ils peuvent avoir sur les produits ou leur transformation.

Trois questions doivent être examinées :

- l'hygiène des personnes,
- les locaux et le matériel utilisés,
- le traitement et la conservation des produits.

L'hygiène et la formation des personnes

Une formation minimale des personnes qui vont intervenir est indispensable. Chacune d'elles doit prendre conscience des principes prônés dans l'approche HACCP.

Il peut être intéressant de se faire accompagner pour toute la durée de la manifestation par une personne ayant des compétences dans le domaine.

Les personnes qui manipulent, transportent et servent les aliments doivent respecter une hygiène scrupuleuse, porter des vêtements propres (blouse jetable ou tablier propre, charlotte jetable) et veiller à un lavage régulier et approfondi des mains.

Cela implique, sur le lieu de production comme sur le lieu de distribution, la présence d'installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène.

En extérieur, il faudra prévoir l'accès à l'eau courante ou prévoir suffisamment d'eau potable entreposée dans des bidons de type alimentaire pour pouvoir procéder à ce lavage régulier des mains.

Le séchage pourra être effectué à l'aide de tout système permettant d'éviter le risque de contamination microbienne (serviette à utilisation unique, papier absorbant, air pulsé...).

Les produits à utiliser pour le lavage des mains doivent permettre un nettoyage efficace.

Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, ou souffrant de plaies infectées, d'infections, de lésions cutanées ou de diarrhée ne doivent pas être autorisées à manipuler les denrées alimentaires.

Nota : pour une hygiène efficace, il est important de se laver les mains à de nombreuses reprises, à la condition de ne jamais les essuyer avec un torchon ou une serviette ayant déjà été utilisé pour un premier essuyage.

Le port de gants est inutile (voire nuisible) car ils peuvent se contaminer très rapidement au contact des différents aliments et des surfaces.

Des locaux adaptés

Les locaux utilisés pour la préparation doivent être fermés, avec des plans de travail lavables. Préférez des cuisines de collectivités : cuisine d'école, de salle de fête, de traiteur...

Si les préparations doivent être effectuées à l'extérieur, sous tente par exemple, la tente utilisée devra être fermée, réservée à l'usage de la cuisine et comporter un plan de travail adapté lisse et facilement lavable (pas de bois).

Pour l'ensemble des préparations, vous devrez disposer de suffisamment d'eau potable, soit directement à partir de l'alimentation publique, soit entreposée dans des bidons de type alimentaire. Le matériel, comme les plans de travail, doivent être nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire. L'accès aux locaux doit être exclusivement réservé aux personnes en charge des préparations. Là encore, il s'agit de pouvoir démontrer qu'on prend toutes les précautions pour éviter la contamination.

Préparation et manipulation des produits

La manipulation, le stockage et la préparation des produits nécessitent une grande vigilance. Il est hors de question de laisser des produits non protégés traîner par terre ou sur des tables. Un soin extrême doit être consacré aux températures de stockage, que ce soit pour entreposer les denrées avant traitement ou pour les conserver après préparation ou transformation. Vous devrez prévoir des équipements suffisants pour pouvoir les conserver à température adéquate. Il faut également éviter les longues périodes d'attente, même à bonne température, une fois qu'une préparation est faite. Ceci est valable pour l'aspect microbien mais aussi envers les qualités gustatives des produits que vous proposerez. Les plats chauds (qui devront rester à une température de plus de 62 °C une fois réalisés) doivent évidemment être préparés le matin pour un service à midi et l'après-midi pour un service du soir. Les sandwichs sont stockés à 3 °C. Une trop longue attente en vitrine multiplie les risques de contamination. Dans tous les cas, les aliments non utilisés à la fin de l'animation ne pourront être réutilisés et devront être jetés.

source : <http://www.maif.fr/>

ZOOM SUR

Le GAG

Le Groupe d'Animation de la Gresse (Gag) a été créé en 1981.

Actuellement, nous proposons comme activités: de la danse classique, du modern jazz, du badminton, des cours de motricité parents/enfants, des massages bébé parents, de l'aquarelle. La diversité de celles-ci vient du fait que le Gag a su répondre positivement à des personnes qui souhaitaient créer des activités et qui cherchaient une structure pour les encadrer.

Depuis très longtemps, nous avons mutualisé notre matériel comme les tapis de danse achetés en partenariat avec Ambiance Rock ou la barre de danse classique déplaçable financée avec le centre social Olympe de Gouges. De même, nous mettons à disposition de toutes associations qui le demandent un fonds de scène noir pour la Salle Polyvalente.

Adhérente depuis le début de sa création au Comité des Associations, nous avons transféré notre siège social à la Maison des Associations ce qui simplifie de nombreuses démarches pour les associations. Forte de cette structure, nous sommes convaincus de la nécessité de participer à cette vie associative à travers leurs différentes manifestations comme le café des associations ou le Forum des Associations. C'est un véritable atout pour une commune d'avoir une Maison des Associations animée par un Comité des Associations très actif.



Pour tous renseignements : Mme Levassort-But 06.21.31.10.72

AIGLES BASKET VIF

Notre conception du basket, que ce soit sur le terrain où chaque joueur est prêt à tout donner pour son coéquipier, ou encore à l'entraînement où tout le monde tire dans le même sens, c'est de prendre du plaisir.

Il nous faut maintenant se projeter vers l'avenir, en récoltant le travail fourni durant les dernières années par les entraîneurs et les dirigeants qui se sont succédés. Nous allons d'abord prendre place dans des domaines novateurs :

- La mise en place d'un encadrement sportif au travers d'une commission technique
- La communication en se servant au maximum de notre site internet
- Solliciter le Maire, le conseil général et le plus grand nombre de sponsors, sans leur confiance et leur soutien le club ne pourrait avancer

Et bien sûr nous allons continuer les actions habituelles tout au long de la saison. Pour grandir, il faut avoir des valeurs qui se résumeraient en trois mots : Respect, Plaisir et Convivialité.

Venez vibrer et découvrir toutes les équipes au sein d'un club qui vous promet des surprises et du divertissement .

Bonne saison à tous
Marie-line et Hervé

Pratique & Pédagogie

Aux Aigles Basket Vif, nous avons toujours vu la pratique du sport comme un vecteur pédagogique. En outre, nos membres sont appelés à développer de nombreuses capacités essentielles :

- Respect de l'adversaire et de l'arbitre
- Respect des règles
- Esprit d'équipe
- Considération du public
- Stratégie et lecture du jeu
- Adresse et rapidité
- Réactivité et vivacité

Palmarès

2012 :

- Les Minimes G finissent 3^e

2010 :

- Les Séniors finissent 1^{er}
- Les Cadets finissent 1^{er}

2009 :

- Les Minimes G vainqueur du tournoi de Tullins

2008 :

- Les Séniors évoluent en région

Adresse Postale :

Les Aigles Basket Vif
4 Rue du Polygone
38450 VIF

Adresse Mail :

aiglesbasketvif@gmail.com

Site Web :

www.aiglesbasketvif.com

Numéros utiles :

- Responsable Sponsors :

06 60 94 77 03
(Alice CHANTEUX)

- Co-présidents :

06 26 72 46 76
(Marie-line ARDITO)
06 51 50 22 70
(Hervé LAMBERT)



Comment mettre en lumière votre association ??

Faites nous parvenir un texte de présentation (historique, membres, activités et objectifs etc.....)

Email : mda.vif@gmail.com ou cav.vif@gmail.com

Et nous nous chargerons de le faire paraître dans un des prochains numéros de ce journal.

A votre plume !!



Information du journal

En Direct de la MDA :

Déjà la parution du n° 13 de ce bulletin !!!

N'hésitez pas à nous faire part de vos impressions et de vos suggestions de sujets d'articles.

Comité de rédaction du CAV :

Jean-Louis, Muriel.

Mise en page : Julie et Muriel.

En bref

quelques résultats sportifs :

JUDO CLUB : Une saison qui se termine d'une façon magistrale avec deux titres de champions de France. Audrey PIALOT en cadettes première en moins de 70kg, Steson STRIPOLLI en minimes premier en moins de 60kg. et encore...

Les PLUMOBILS (vieux crampons) ont battu les Ecosais.

En séjour à Edimbourg ils ont rencontré les solides gaillards de l'équipe de BROUGHTON et remporté par 25 à 10 avec beaucoup d'engagement.

Maison des Associations

4, rue du Polygone
38450 Vif

Téléphone :
04.76.72.73.52

E-mail :
mda.vif@gmail.com

Horaires d'ouverture

Maison Des Associations :

Lundi	10h à 12h	15h à 18h
Mardi au vendredi	10h à 12h	15h à 17h

