



CHARTE DE L'ORGANISATION

D'UNE JOURNEE DU

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES CLUBS

D'HALTEROPHILIE

L'organisation d'un match du championnat de France des clubs implique un engagement moral et financier de la part de l'organisateur.

La F.F.H.M., avec ses organes déconcentrés, rappelle, et ce conformément à l'objet de ses statuts, que le développement de l'activité passe par la promotion et le respect de notre réglementation.

1. Salle de compétition

- ✓ 300 m² de surface au sol (au minimum) avec une accessibilité qui en aucun cas ne peut troubler le bon déroulement de la compétition
- ✓ Salle chauffée (si nécessaire) pendant la compétition (minimum 15 degrés)
- ✓ 100 places assises (minimum)
- ✓ Tableau d'affichage pour le suivi de la compétition pour les spectateurs

2. Aire de compétition

L'aire de compétition doit satisfaire à la réglementation I.W.F.

- ✓ 1 plateau de compétition de 4 m sur 4 m
- ✓ 1 barre chargée en fonction du sexe des athlètes (minimum 150 kg pour les féminines et minimum 200 kg pour les masculins)
- ✓ 1 système d'arbitrage électronique
- ✓ Tables et chaises pour les arbitres et officiels
- ✓ Le secrétariat doit se situer au même niveau que le plateau et posséder une excellente sonorisation
- ✓ La feuille de match scoresheet tenue par le secrétaire de compétition à disposition du speaker sur un écran.
- ✓ Prévoir une brosse et du produit désinfectant pour nettoyer la barre de compétition

3. Salle d'échauffement

- ✓ 1 salle d'échauffement attenante et communicante avec la salle de compétition chauffée si nécessaire (minimum 15 degrés)
- ✓ 2 plateaux d'échauffement par équipe
- ✓ 1 haut-parleur relié au secrétariat
- ✓ 1 barre chargée par équipe, en fonction du sexe des athlètes (minimum 150 kg pour les féminines et minimum 200 kg pour les masculins)
- ✓ 1 écran pour le suivi de la compétition, relié au système scoresheet du secrétaire de compétition
- ✓ 1 liaison vidéo avec la salle de compétition
- ✓ Bouteilles d'eau + magnésie à disposition des athlètes
- ✓ Mise en place du système scoresheet, un chef Marshal et un secrétaire de compétition fournis par l'organisateur
- ✓ Si plusieurs plateaux s'enchaînent, prévoir de libérer la salle d'échauffement 20 minutes minimum avant la présentation

4. Salle pour la pesée

- ✓ Table et chaise pour le secrétaire
- ✓ Salle chauffée (minimum 15 degrés) de 10 m² minimum
- ✓ Les formulaires nécessaires pour la pesée, crayons, etc.
- ✓ Une balance avec certificat de contrôle à jour (pesant jusqu'à 200 kg)

5. Vestiaires

- ▣ Vestiaires chauffés (minimum 15 degrés)
- ▣ douches à la disposition des athlètes
- ▣ sanitaires proches de la salle d'échauffement

6. Contrôle anti-dopage

- ▣ 1 local avec lavabo et eau courante, équipé de toilettes, mis à la disposition du préleveur
- ▣ 1 salle d'attente prévue à proximité
- ▣ Bouteilles d'eau fermées à disposition

7. Hébergement, restauration

Au plus tard trois semaines avant la compétition, le club recevant doit impérativement faire parvenir aux autres équipes participantes, l'ensemble des renseignements concernant la compétition (plan de la compétition, liste des hôtels et restaurants à des prix abordables proches du site, restauration rapide sur le site, etc.) En l'absence de restauration rapide ou de buvette, le club organisateur devra en informer les clubs lors de la convocation.

Il est souhaitable qu'un banquet ou un vin d'honneur soit organisé à la fin de la compétition.

8. Récompenses

Toujours dans un souci de convivialité, chaque participant se verra remettre des présents par le club recevant (produits du terroir, spécialités, etc...).

Le club participant au championnat de France des clubs s'engage à respecter l'ensemble des articles composant ce cahier des charges.

Bon pour accord le :

Club :

Signature du représentant :