



**Fédération Française d'Haltérophilie,
Musculation, Force Athlétique et Culturisme**

CHARTRE DE L'ORGANISATION

LORS D'UNE JOURNEE DU

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES CLUBS

D'HALTEROPHILIE

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

La F.F.H.M.F.A.C. 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.
- Chauffée si nécessaire, pendant la compétition.
- 150 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 à 182 kg minimum,
- 1 système d'arbitrage électronique,
- 3 tables et 36 chaises pour les arbitres et officiels,
- le secrétariat doit se situer à 5 m et au même niveau que le plateau, et posséder une excellente sonorisation.

3. Salle d'échauffement

- 1 salle d'échauffement attenante et communicante avec la salle de compétition chauffée pendant la période hivernale
- 1 plateau d'échauffement par équipe,
- 1 haut parleur relié au secrétariat,
- 1 barre chargée à 182 kg minimum par équipe,
- 1 tableau d'affichage pour le suivi de la compétition,
- 1 liaison vidéo avec la salle de compétition,
- 1 liaison phonique avec la salle de compétition pour le changement des barres,
- Bouteilles d'eau + magnésie à disposition des athlètes.

4. Salle pour la pesée

- Table et chaise pour le secrétaire,
- Les formulaires nécessaires pour la pesée, crayons, etc.

5. Vestiaires

- Vestiaires chauffés,
- 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. Rôle du délégué de la F.F.H.M.F.A.C.

- Voir document spécifique à la CNA

8. 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.)

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

9. Récompenses

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

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