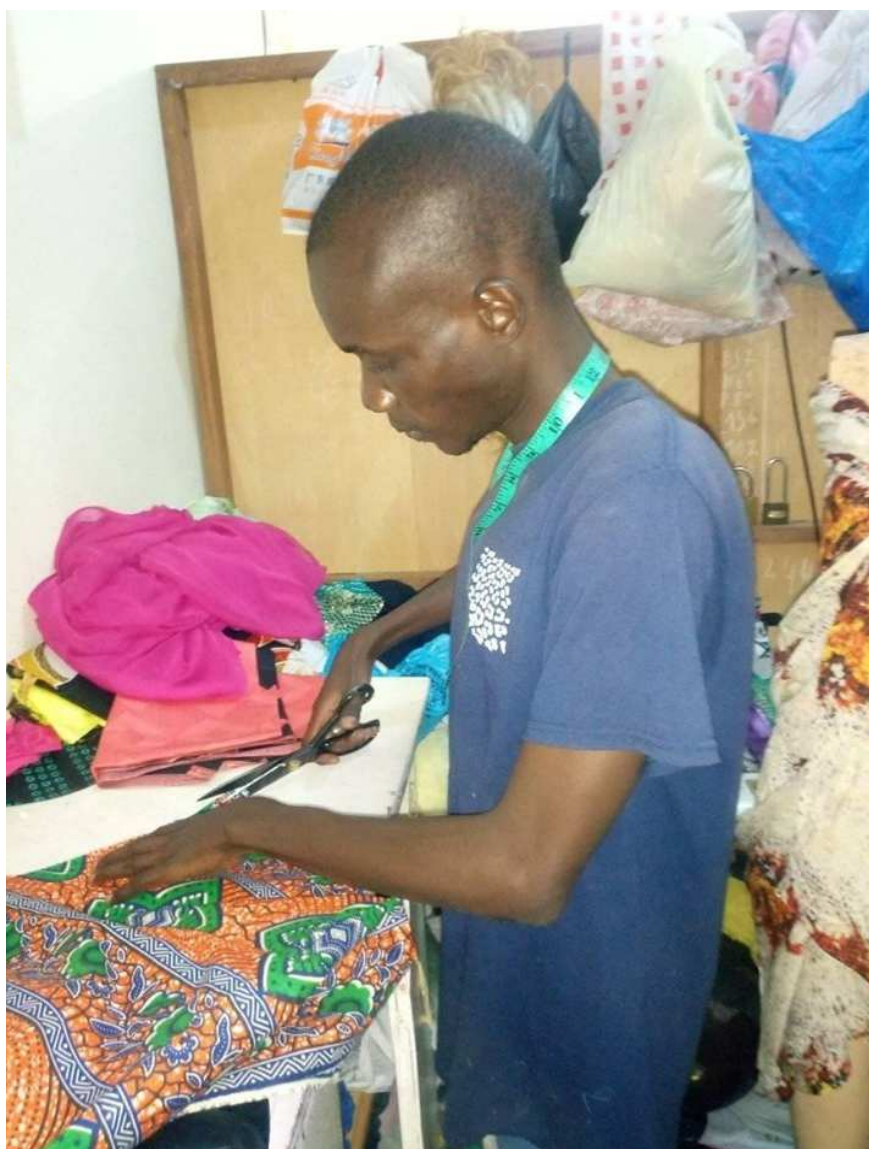




LE JOURNAL SPORTIF, HUMANITAIRE ET DE LA DIVERSITÉ CULTURELLE



RÉNOVATION D'UN ATELIER TECHNIQUE DE COUTURE AU SÉNÉGAL

ACTUALITÉ P.5

NUTRITION

Recette :
Tarte au Thon

p. 6

FOCUS

Prévention contre le Covid-19

p. 2



SPORT

Arrêt des championnats de
football et futsal

p.3



EVENEMENT

Report Tournoi FADSA de
Futsal 2020

p. 4



FOCUS	2
Prévention contre le Covid-19	
SPORT	3
Arrêt des championnats de football et futsal	
EVENEMENT	4
Report Tournoi FADSA de futsal 2020	
ACTUALITE	5
Rénovation d'un atelier technique de couture au Sénégal	
NUTRITION	6
Recette : Tarte au Thon	

PRÉVENTION CONTRE LE COVID-19

COVID-19

CORONAVIRUS,
POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

**Se laver
très régulièrement
les mains**



**Tousser
ou éternuer
dans son coude**



**Utiliser un mouchoir
à usage unique
et le jeter**



**SI VOUS ÊTES MALADE
Porter un masque
chirurgical jetable**

Depuis le mois de mars 2020, Nous vivons une situation inédite.

En effet une nouvelle maladie est apparue, se propageant rapidement dans le monde entier.

A ce jour, il n'y a pas de remèdes faisant consensus, la maladie pouvant rester bénigne chez certaines personnes tandis que pour d'autres, elle peut devenir grave pouvant provoquer des infections respiratoires.

Au-delà des mesures de confinement qui ont été adoptées pour frei-

ner les contaminations, il est nécessaire d'appliquer des gestes barrières pour se protéger et protéger les autres.

1. Se laver très régulièrement les mains avec du savon ou du gel hydroalcoolique.
2. Tousser ou éternuer dans votre coude ou un mouchoir.
3. Rester toujours à plus d'un mètre les uns des autres.
4. Utiliser un mouchoir à usage unique et jeter-le.
5. Saluer sans serrer la main ni d'embrassade.
6. Eviter de vous touchez le visage.

7. Porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respecté ou si vous êtes malade.

En cas de symptômes (toux, fièvre) faisant penser au COVID-19, je reste à domicile, j'évite les contacts et j'appelle le médecin.

Si les symptômes s'aggravent par des difficultés respiratoires, j'appelle le SAMU (15).

Informations :

Numéro vert - infos sur le Coronavirus COVID-19, 24h/24 et 7j/7 : 0800 130 000

ARRÊT DES CHAMPIONNATS DE FOOTBALL ET FUTSAL



Le 12 mars 2020, le président de la république a pris la décision de mesures de confinement pour lutter contre la pandémie du COVID-19.

Le président de la Fédération Française de Football Noël le Graët a décidé aussitôt de suspendre l'ensemble des compétitions amateurs afin de préserver la santé de tous les licenciés de clubs.

Le prolongement du confinement le 13 avril 2020 à nouveau par le président de la république n'a pas permis

une reprise des différentes compétitions dans des délais raisonnables, ce qui a donc mis un terme à l'arrêt définitif de la saison sportive 2019-2020.

Notre club de futsal, le Caucriauville Futsal Club a donc pris acte de cette décision au vu de la situation sanitaire, la santé de nos joueurs étant avant tout une priorité.

Sur les 10 clubs ayant participé au championnat régional 1HN, nous terminons à la 7^e place.

Nous tenons à féliciter le club de l'ASM Château blanc qui est le champion

du championnat futsal régional 1HN cette année et qui, par ses prestations sur le terrain, mérite pleinement son titre.

Nous espérons que cette pandémie prendra fin rapidement et que nous pourrions partir sur de nouvelles bases pour la saison prochaine 2020-2021.

Dès lors, Le Caucriauville Futsal Club organisera en août et septembre des détectations afin de recruter des joueurs pour notre équipe.

REPORT TOURNOI FADSA DE FUTSAL 2020



Le dimanche 2 mars dernier devait se tenir notre tournoi de futsal annuel. Celui-ci devait se tenir au gymnase Eugène Varlin mais pour les raisons liées à la situation sanitaire du COVID-19, nous avons dû l'annuler. Au lieu d'envisager une annulation définitive de cette 8^e édition, la tendance serait plutôt d'aller vers un report au mois d'octobre prochain si la situation



le permet et s'est améliorée. Le tournoi sera ouvert à dix équipes pour des jeunes de 13 à 16 ans. Les inscriptions seront ouvertes 3 semaines avant la date qui sera décidée. Nous diffuserons l'information via notre page Facebook.

RÉNOVATION D'UN ATELIER TECHNIQUE DE COUTURE AU SÉNÉGAL



Idrissa Sy est le gérant d'un atelier de couture dans la ville de Thiarye au Sénégal.

Depuis une vingtaine d'année, il forme de jeunes sénégalais au métier de couturier.

Avec l'expérience, Idrissa a acquis un savoir-faire reconnu par les habitants de la ville, c'est un artisan qui sait faire preuve d'une grande créativité. Le niveau technique de son atelier sort du lot grâce à une bonne discipline et une bonne gestion.

Il est capable de pro-

duire tous types de tenues traditionnelles avec les tissus couramment utilisés (Bazin et Wax). Pour embellir ses tenues, il peut ajouter à ses productions des broderies en tout genres et selon les goûts.

De nombreux jeunes sont passés en formation dans son atelier de couture, certains y sont employés aujourd'hui à temps plein.

L'atelier est un acteur économique dans le quartier car il fournit des services de qualités à ses clients.

Afin de rester productif,

de maintenir ses commandes et de répondre aux demandes de ses clients, l'atelier qui fonctionne grâce à plusieurs machines à coudre aurait besoin d'un renouvellement.

Idrissa aurait besoin de 8 machines à coudre qui l'aiderait à accomplir ses tâches quotidiennes.

Il est possible de soutenir son projet en faisant un don directement sur notre page Facebook FADSA - Fonds d'Aide au Développement du Sport en Afrique ou prochainement sur notre site internet après sa finalisation et mise en ligne.



TARTE AU THON

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 PÂTE FEUILLETÉE
- 2 BOÎTES DE THON
- 2 TOMATES RONDES
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE MOUTARDE
- 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 100 G D'EMMENTAL RAPE
- 2 OEUFS

INSTRUCTIONS

1. TARTINER LE FOND DE LA PÂTE FEUILLETÉE AVEC LA MOUTARDE
2. ÉMIETTER ET RÉPARTIR LE THON PAR DESSUS
3. COUPER LES TOMATES EN RONDELLES ET LES DISPOSER SUR LE THON
4. BATTRE LES ŒUFS ET Y AJOUTER LA CRÈME FRAÎCHE
5. VERSER SUR LA TARTE
6. RECOUVRIR L'ENSEMBLE AVEC L'EMMENTAL RÂPE
7. LAISSER CUIRE 40 MIN À 200°C.