

BULL' INFO

BULLETIN D'INFORMATIONS UDAI / URABA

**UDAI / URABA**

63 route de Lyon - 38140 APPRIEU

04 76 93 70 02

contact@udai.fr

www.udai.fr

**FFBA**

(Fédération Française du Bénévolat et de la vie Associatif)

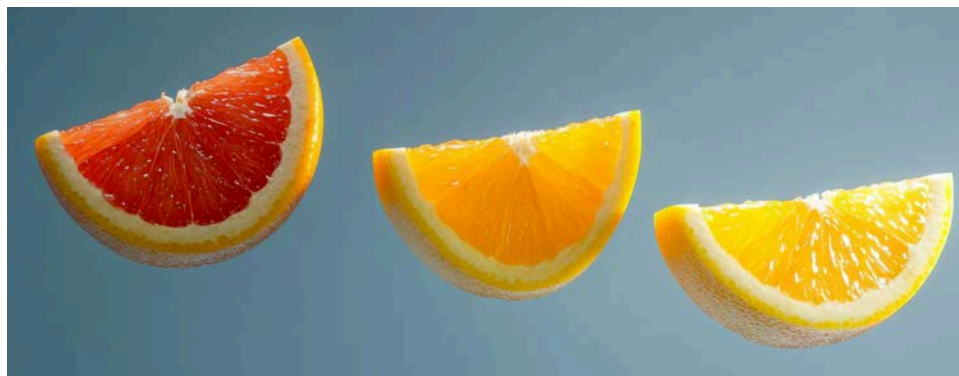
www.benevolat.org



La fin d'année est toujours un moment particulier : on boucle les derniers projets, on prépare les suivants, et on mesure le chemin parcouru grâce à l'énergie de chacun. Dans cette période rythmée et souvent intense, la vie associative montre une fois encore toute sa force : celle du collectif, du partage et de l'engagement au quotidien.

Merci à toutes et à tous pour ce que vous faites dans vos communes, vos clubs et vos structures. Vos actions créent du lien, donnent de l'élan et font vivre nos territoires.

Nous vous souhaitons une très belle fin d'année et une entrée en 2026 pleine d'envie, d'initiatives et d'élan associatif !



REPAS PRÉPARÉ PAR DES BÉNÉVOLES, QUELLES SONT LES RÈGLES ?

Les associations organisent régulièrement des repas pour créer du lien, financer leurs actions ou simplement partager un moment convivial. Mais lorsqu'un plat est préparé par un bénévole, quelles règles doit-on respecter ?

Principes généraux (Règlement CE 852/2004)

- Toute préparation ou distribution de repas, même par une association, est considérée comme une activité du secteur alimentaire.
- Obligation de respecter les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
 - Lavage des mains fréquent et soigné.
 - Nettoyage et désinfection du matériel, plans de travail, ustensiles.
 - Séparation stricte des aliments crus et cuits.
 - Utilisation d'eau potable uniquement.

Respect des principes de l'HACCP : identifier les risques (rupture de chaîne du froid, cuisson insuffisante, contamination croisée) et mettre en place des mesures de maîtrise adaptées.

Températures de conservation et cuisson (Arrêté du 21 décembre 2009)

- Les préparations à base de viande, poisson, œufs, lait, doivent respecter des températures précises :
 - Réfrigération : $\leq +3^{\circ}\text{C}$ pour viandes et préparations sensibles, $\leq +4^{\circ}\text{C}$ pour produits laitiers et plats cuisinés.
 - Congélation : $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
 - Maintien au chaud : $\geq +63^{\circ}\text{C}$.
- Refroidissement rapide : un plat chaud préparé à l'avance doit redescendre de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures.
- Le service doit être réalisé au fur et à mesure, en évitant les longues attentes à température ambiante.

Manipulations et service

- Le déconditionnement (ouvrir, découper, préparer) doit être effectué dans des conditions propres et limitées dans le temps.
- Les bénévoles doivent utiliser du matériel propre, éventuellement des gants pour certaines manipulations.

Les aliments cuits et crus ne doivent pas être entreposés ou manipulés dans les mêmes contenants.

Adaptation pour les associations

- Pour un événement occasionnel et de petite taille (moins de 10 fois par an), la DDPP (Direction départementale de la protection des populations) peut tolérer la préparation dans des cuisines privées si les règles ci-dessus sont respectées.
- Toutefois, l'association reste responsable en cas d'intoxication alimentaire.

INFOS PRATIQUES

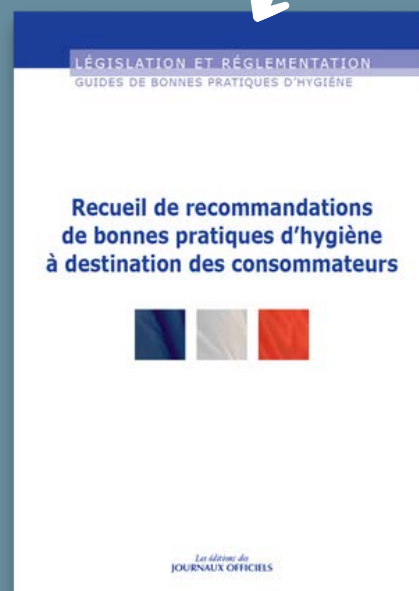


CONSERVATION D'ÉCHANTILLONS TÉMOINS DU REPAS ASSOCIATIF

Des échantillons représentatifs des différents plats servis aux convives doivent **être conservés pendant 5 jours après le repas** associatif (note de service DGAL/SDHA: n° 99-8085 du 8 juin 1999).

RÉFÉRENCES OFFICIELLES

- [Règlement \(CE\) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#)
- [Arrêté du 21 décembre 2009 – règles sanitaires en commerce de détail et restauration](#)
- [Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène validés par l'État](#)





DOIT-ON OBLIGATOIREMENT PRÉVOIR UNE COTISATION ET PRÉCISER SON MONTANT DANS LES STATUTS ?

Non, la loi de 1901 n'impose pas de cotisation. Il est toutefois conseillé de mentionner dans les statuts le principe d'une cotisation et l'organe chargé d'en fixer le montant, car cela formalise l'adhésion des membres.

En revanche, il faut éviter d'y inscrire le montant : toute modification obligerait à réviser les statuts et à accomplir des formalités en préfecture.

La cotisation peut varier selon les catégories de membres, mais doit rester identique pour tous les membres d'une même catégorie.

INFOS EN VRAC

Vous avez des questions ?
Vous souhaitez que le bulletin traite d'un sujet en particulier ?

Contactez-nous :
contact@udai.fr

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UNE DÉLÉGATION DE SIGNATURE ET UNE DÉLÉGATION DE POUVOIR ?

Une délégation est l'acte par lequel une personne (le délégant – ici le bénévole dirigeant) se dessaisit d'une fraction des pouvoirs qui lui sont conférés et les transfère à une personne subordonnée (le délégataire – un salarié). Les délégations de signature ne portent que sur l'autorisation donnée à une personne de signer certains actes en son nom.

Il convient de bien encadrer cette délégation : le montant et la nature des actes doivent être définis précisément. Le délégataire ne peut prendre aucune décision stratégique concernant l'organisation de l'association. Pour ce faire, il devra disposer d'une délégation de pouvoir.

En revanche, dans ce cadre, le transfert de responsabilité est ici plus vaste. Le délégataire, souvent à la direction de l'association, est juridiquement habilité à prendre, à la place du délégant, des décisions qui entrent dans le champ d'application de la délégation ainsi consentie. La personne pourra également subdéléguer elle-même une partie de ses pouvoirs à certains des salariés sous sa responsabilité. Dans tous les cas, les délégations se font entre personnes physiques et sont liées à l'individu et non à un poste de travail.

Source : Associations mode d'emploi - Publié le 12/07/2025 - en ligne

ÉVOLUTION DE LA TARIFICATION DES ASSURANCES FFBA À PARTIR DU 1ER JANVIER 2026

La FFBA met en place une nouvelle grille de tarifs d'assurance applicable à tous les renouvellements dès le 1er janvier 2026.

Les principales évolutions sont les suivantes :

- Simplification des classes : la Classe 2 disparaît. Une classe unique couvre désormais toutes les activités (hors MAM).
- Nouvelle structure de tarifs : trois paliers uniques : 59 € jusqu'à 50 membres, 125 € jusqu'à 100 membres, 157 € au-delà.
- Options révisées :
 - Locaux : tarif proportionnel (1,60 €/m², min. 55 €).
 - Biens et matériel : calcul en pourcentage de la valeur assurée.
 - Auto Mission passe à 55 €.
 - Protection juridique : tarif unique à 50 €.
- Les garanties essentielles (RC, accidents corporels, assistance...) restent inchangées.

Cette révision vise à rendre l'offre plus lisible et à mieux adapter les montants aux besoins réels des associations.



LES CHIFFRES CLÉS

SMIC :

Le **SMIC** horaire brut est porté à 11.88€, soit 1 801,80 euros bruts par mois pour un salarié à 35 heures hebdomadaires.

[Décret n° 2024-951 du 23 octobre 2024 portant relèvement du salaire minimum de croissance](#)

Plafond de Sécurité Sociale :

Le plafond annuel de la sécurité sociale (PASS) est fixé à **47 100 €** en 2025, et le plafond mensuel à **3 925 €**.

Montant minimum de gratification de stage :

4.35 €/h

Frais kilométrique des bénévoles :

La loi de finances rectificative pour 2022 a modifié les dispositions permettant aux bénévoles qui renoncent au remboursement de leurs frais kilométriques, de bénéficier d'une réduction d'impôt.

[Le barème applicable est désormais identique à celui des salariés.](#)

La publication au JOAFE est gratuite depuis le 1er janvier 2020.

APPEL DE COTISATIONS 2026

Les associations non sportives dont la validité de cotisation est **du 1er janvier au 31 décembre**, peuvent à tout moment renouveler leur cotisation Udaï/Uraba ainsi que l'assurance sur le site [udaifr](#) rubrique espace adhérent (vos identifiants vous sont fournis dans le mail envoyé à partir du 12 décembre).

Compte tenu des modifications de la tarification, vous devrez choisir les garanties pour 2026 lors du renouvellement.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

La prochaine Assemblée Générale de l'UDAI aura lieu à **Renage, le samedi 28 février 2026 à 9h**.

La convocation officielle, avec l'ensemble des informations pratiques, vous parviendra début février.

Nous pouvons déjà vous confirmer la participation de la Gendarmerie et de la Sûreté, qui interviendront sur le thème de la cybersécurité, ainsi qu'une seconde intervention actuellement en préparation.

Plus de détails très bientôt !

RECRUTEMENT BÉNÉVOLES

L'UDAI et l'URABA souhaitent développer de nouveaux services et recherchent des bénévoles prêts à partager leurs compétences.

Si vous maîtrisez un sujet et souhaitez proposer une formation, ou simplement relayer nos informations dans votre département, contactez Nadège au 07 76 93 70 02. Toute aide est bienvenue !

**CONTACTEZ-NOUS AU 04 76 93 70 02
OU CONTACT@UDAI.FR**

NOS PROCHAINES FORMATIONS

L'agenda des formations gratuites 2025 du second semestre est disponible sur notre site [udai.fr](#) et est mis à jour régulièrement.

Nous vous invitons à consulter [l'agenda des formations](#) de notre site web www.udai.fr.

Si vous souhaitez accueillir une formation dans votre commune, contactez Joël à joel.pras@udai.fr

