

ANNEXE 1

Assemblée Générale du 28 juin 2018

Rapport Moral de l'exercice 2017-2018

1. Préambule

Ce Rapport Moral clôture la 11ème année d'exercice de notre club sous la bannière associative ŒnoloGif.

Après le rappel de nos objectifs, nous passerons en revue nos activités et notre organisation. Cette analyse s'appuie essentiellement sur les questionnaires d'évaluation, ainsi que sur les commentaires qui nous sont parvenus tout au long de l'année.

Au fil de l'exposé, nous indiquerons les mesures d'amélioration proposées en réponse aux remarques formulées.

N.B. Ces mesures d'amélioration figureront en italique dans le texte.

2. Objectifs (rappel)

La vocation de l'association telle que définie dans nos statuts est d'explorer l'univers de la vigne et du vin, selon les axes suivants :

- Apprécier le vin : savoir conduire une dégustation, maîtriser son analyse et acquérir la capacité à le commenter
- Comprendre le vin : approfondir les notions de terroir, de cépages, de techniques de vinification et d'élevage
- Développer la connaissance des régions viticoles et les faire découvrir
- Appréhender la dimension culturelle du vin
- Nous informer et informer sur le contexte social, économique, culturel et médical de la consommation de vin
- Jouer un rôle citoyen par la diffusion d'une image réaliste et rationnelle du vin, à travers une animation à vocation éducative, bien au-delà de son action auprès de ses adhérents

De même, le fonctionnement du club repose sur un certain nombre de principes :

- Le bénévolat
- La participation et l'implication
- La collégialité
- La démocratie
- La transparence

3. Ambiance et fonctionnement général

Chiffres-clé de participation à nos activités cette année :

- Nous avons accueilli 6 nouvelles personnes au sein du club cette année, portant ainsi notre effectif à 65 membres, soit 1 de plus que l'année dernière pour éviter de séparer un couple
- Nous comptons parmi nous 24 Dames et 41 Messieurs
- Bienvenue donc à : Didier Giacalone, Marie-Noëlle & Patrick Jany, Catherine Lafrance, Sophie & Lionel Pozzoli
- Nous n'avons pas enregistré de démission en cours d'année
- Nous avons enregistré et confirmé, tant au forum qu'au cours de l'année, une liste d'attente de 36 personnes ; parmi eux 14 personnes ont participé à au moins une séance ouverte
- 49 personnes sont inscrites dans la liste au verre et 35 en liste d'attente ; parmi les 49 personnes "au verre", seulement 9 ont participé au moins une fois à une séance
- Si on prend l'ensemble de tous les extérieurs qui ont été présents, nous avons eu 48 participations aux séances ouvertes (idem vs l'année passée)

Valérie va procéder à l'apurement des listes d'attente / au verre, en retirant les personnes n'ayant pas donné de nouvelles depuis longtemps.

L'intégration de nos nouveaux adhérents semble s'être bien passée.

Nous continuerons à favoriser l'intégration des nouveaux adhérents en encourageant leur participation au sein des commissions et autres activités du club.

La bourse aux échanges entre sous-groupes s'est maintenue, sur la base des demandes reçues par mail. Soulignons encore le gros travail réalisé par notre secrétaire Valérie pour mener à bien ce suivi.

Pour que ce système fonctionne bien, nous insistons sur la nécessité de signaler votre absence pour les séances en sous-groupes.

La logistique des séances sous la responsabilité des personnes indiquées dans le planning a été coordonnée cette année par notre nouvelle responsable Logistique, Paula.

Rappel important - La responsabilité logistique de séance implique l'ouverture/fermeture de séance :

- Récupérer la clé de la salle et la caisse de dégustation
- Arriver 1/2h avant la séance pour préparer la salle
- En fin de séance, s'assurer du rangement et du nettoyage de la salle
- Rester jusqu'à la fin pour vérifier l'extinction des lumières, la fermeture des portes et la mise en route éventuelle de l'alarme
- Restituer les clés du placard aux membres du bureau, après rangement de la caisse du club

Un mail récapitulatif de l'ensemble des consignes spécifiques à chaque salle est envoyé aux responsables avant chaque séance. Merci de vous y conformer scrupuleusement de façon à ne pas générer de frictions avec les personnels municipaux.

Plus généralement, l'implication de chacun demeure un facteur essentiel de convivialité, d'intégration et de bon fonctionnement du club.

4. Salles mises à disposition

Le bureau profite de l'opportunité de l'Assemblée Générale pour souligner l'importance du soutien fourni par la mairie de Gif-sur-Yvette, grâce notamment à la mise à disposition des salles pour l'organisation de nos séances. Au nom des membres de l'association, le bureau tient à présenter ses plus sincères remerciements à M. le Maire, aux adjoints à la Culture, aux service des Affaires Citoyennes et à la Jeunesse, ainsi qu'aux personnels municipaux qui contribuent à la vie et au développement de notre association.

A noter que la Mairie est de plus en plus sollicitée pour le prêt de salles et qu'il devient de plus en plus difficile d'obtenir des modifications de réservations en cours d'année.

Suite aux retours d'expérience, nous avons décidé :

- *De réserver systématiquement l'Espace du Val de Gif pour les séances ouvertes, en raison de sa capacité (jusqu'à 80 personnes) et de son équipement sonorisation/vidéo*
- *De ne plus réserver les salons du Château pour des raisons acoustiques*

5. Séances

Notre programme a suivi les grandes lignes habituelles :

- 4 séances animées par des vignerons
- 4 séances animées par des professionnels du vin (non vignerons) : œnologues, cavistes, sommeliers...
- 5 séances animées par des membres du club
- 1 soirée Accords Mets & Vins au restaurant
- 2 soirées Convivialité

5.1. Séance(s) d'initiation

Pas de séance d'initiation programmée en 2017-2018.

Une nouvelle rubrique "L'art de la dégustation" a été créée sur le site, regroupant les documents d'aide à la dégustation.

Pour la saison 2018-2019, nous souhaitons ré-instaurer une séance d'initiation, en plus du programme déjà établi à ce jour. Nous faisons appel aux bonnes volontés pour assurer cette initiation...

5.2. Séances animées par des vignerons - Ouvertes aux extérieurs

Nos séances ouvertes aux extérieurs rencontrent de plus en plus de succès, grâce à notre nouvelle formule : envoi d'un mail avant chaque séance ouverte à toutes les personnes inscrites sur liste d'attente et "au verre" et choix de l'Espace du Val de Gif pour pouvoir accueillir jusqu'à 80 personnes. L'utilisation du système de sonorisation a été un vrai plus, de l'avis général.

Séance "Notre-Dame de Cousignac - Côte du Rhône Sud", animée par Raphaël Pommier

Une belle animation très documentée et un vigneron passionné par son métier. La dégustation comparative des vins du domaine a été très appréciée.

Notes : 4,8 - 5 - 4,4 - moyenne 4,7

Séance "Château Lamartine - Cahors", animée par Lise Gayraud

De bons vins, mais l'animation n'était peut-être pas à la hauteur. L'acoustique de la salle y était sans doute pour quelque chose.

Notes : 4,2 - 3,7 - 4,7 - moyenne 4,2

Séance "Domaine Heywang - Alsace", animée par Hubert Heywang

Très belle qualité des vins, certains venant directement de la réserve personnelle du vigneron. Toujours ce problème d'acoustique.

Notes : 4,4 - 3,8 - 4,4 - moyenne 4,2

Séance "Domaine Jérémie Mourat - Fief Vendéens", animée par Thierry Libessart

Des vins variés, des commentaires intéressants. C'est la découverte d'un vignoble peu connu.

Premier essai, à affiner, de la sonorisation.

Notes : 4,6 - 4,3 - 4,7 - moyenne 4,5

Ces séances sont toujours très appréciées, même si elles dépendent de la personnalité de l'invité, de l'intérêt des vins présentés et de l'organisation.

5.3. Séances animées par des professionnels du vin (hors vignerons)

Séance "La pratique des vinifications", animée Christophe Lancmann, oenologue

Toujours une bonne note pour l'animation, mais un peu de déception quand même cette année par rapport aux années précédentes. L'approche pédagogique séduit, mais un support papier plus complet pour la présentation serait apprécié.

Notes : 4,2 - 4,5 - 4 - moyenne 4,2

Séance "La micro-biologie des sols", animée par Arnaud Laguette, oenologue & caviste

Déception cette année pour cette séance. L'intérêt de la séance n'a pas convaincu et on a regretté également qu'il n'y ait pas de support papier.

Notes : 4,0 - 3,7 - 4,3 - moyenne 4

Suite aux commentaires reçus, le bureau a décidé de lui demander de fournir désormais un support de présentation.

Séance "Les vins corses", animée par Jean-Noël Boutard, sommelier

Nouvel intervenant présenté par Georges. Nous avons beaucoup aimé le thème et l'adéquation des vins. Séance très instructive, mais l'animation était un peu calme.

Notes : 4,7 - 4,1 - 4,6 - moyenne 4,5

Séance "Les vins belges", animée par Gary Taminiau, oenologue belge

Nouvel intervenant présenté par Isabelle. Une très bonne surprise. L'enthousiasme de Gary a séduit tout le monde. Il a su nous faire découvrir les qualités des vins belges, ce qui n'était pas gagné a priori ! On espère le revoir.

Notes : 4,9 - 4,9 - 4,6 - moyenne 4,8

Séance "Bière - Volcelest"

La séance a malheureusement dû être annulée en dernière minute, en raison du déménagement de la brasserie début mars ayant généré un arrêt de production pendant plusieurs semaines et des ruptures de stock sur certaines références.

Cette séance a été reconduite pour la saison 2018-2019.

Odile Pontillo n'est pas venue cette année car nous n'avons pas pu nous accorder sur les dates.

Rappel important - Accompagnement des intervenants :

Le bureau tient à adjoindre à chaque vigneron ou intervenant ponctuel un animateur de séance, dont le rôle est de préparer le contenu de la séance avec lui, puis de l'accompagner ou de le relancer en cours de présentation. Nous devons également veiller à le décharger du service des vins au profit des commentaires accompagnant chaque dégustation.

Nos nouveaux intervenants ont tous été très sensibles à notre accueil et à cet accompagnement personnalisé qui sont devenus la signature d'OEnoloGif.

Pour la prochaine saison, nous avons invité Christophe, Arnaud & Gary à revenir et nous recevrons une nouvelle intervenante présentée par Hélène. Nous restons à l'écoute de toute suggestion. N'hésitez pas à discuter de l'organisation de soirées avec les passionnés de vins que vous pouvez croiser !

5.4. Séances animées par des membres du club

Séance "Retrouvailles", animée par le bureau avec la participation d'OTT

Cette séance de début d'année est toujours un moment important de la vie du club : retrouvailles des "Anciens" après la pause estivale, découverte des "Nouveaux" et de la programmation à venir.

La nouvelle formule avec diffusion des photos du voyage soigneusement sélectionnées par OTT et (re)dégustation des vins découverts permet de partager ces bons moments avec ceux qui n'avaient pas pu y participer. Une façon conviviale de démarrer l'année, très appréciée de tous.

Pour la saison prochaine, nous aurons une très belle surprise à vous présenter !

Séance "Ballade en Jura", co-animée par Philippe & Denise

Une très jolie séance, superbement préparée. Elle a intéressé tous ceux qui avait apprécié le voyage et tous ceux qui n'avaient pas pu y aller. Nous avons goûté une jolie sélection de vins sans oublier les gourmandises.

Notes : 4,7 - 4,7 - 4,8 - moyenne 4,7

Séance "6 vins à commenter", animée par Richard

Une séance fort intéressante, qui nous fait voir les vins différemment. On a pu y goûter des vins plus âgés, auxquels nous ne sommes pas habitués. Merci encore à Richard qui anime ces séances depuis tant d'années...

Notes : 4,5 - 4 - 4,5 - moyenne 4,3

Une rubrique spécifique "6 vins à commenter" a été créée sur le site (avec les comptes-rendus de séances, en partie privée). Cette rubrique permettra désormais de suivre facilement l'évolution des vins au fil des ans.

Séance "Qui Veut Gagner des Bouteilles", animée par la Commission Ludique

Tout le monde s'est bien amusé et les extraits de films ont beaucoup plu. Les questions accessibles aux non-spécialistes ont été appréciées. La sélection de vins était appropriée mais les vins n'étaient pas tous très bons...

Notes : 4,7 - 4,7 - 3,8 - moyenne 4,5

Séance "Prestige", animée par la Commission éponyme

Très bonnes notes pour la séance. Les vins étaient bons et on a apprécié le côté ludique de la soirée ainsi que la comparaison entre les vins français et les vins étrangers.

Notes : 4,8 - 4,8 - 4,8 - moyenne 4,8

5.5. Soirée "Accord Mets & Vins" au restaurant

Cette année encore, Isabelle s'est chargée de l'organisation de la soirée. Retour à la Belle Epoque, où nous avons retrouvé avec plaisir la sommelière Caroline Furstoss.

Notes : 4,8 - 4,9 - 4,4 - moyenne 4,7

La date avait été déplacée au printemps pour pouvoir découvrir de nouveaux types d'accord. A noter que certains ont trouvé qu'il y avait un peu trop d'accords sucrés-salés...

5.6. Soirées Convivialité

La première soirée Convivialité a eu lieu le 18 novembre et la seconde le 23 juin, une belle occasion de célébrer ensemble l'arrivée de l'été !

6. Salon des Vignerons

Le salon des vignerons a réuni cette année 18 viticulteurs, dont 7 nouveaux domaines :

1. Domaine G. Maurice: Bordeaux - Montagne Saint-Emilion
2. Domaine X. Durand : Bourgogne - Côte de Beaune
3. Domaine de la Greffière : Bourgogne - Saint-Véran
4. Domaine Grand Arc : Languedoc - Corbières
5. Château de Ligré : Loire - Chinon
6. Domaine P. Durand : Loire - Touraine
7. Domaine de la Ganse : Côte du Rhône - Vacqueyras

Deux vignerons pour leur 4^{ème} et dernière année : Fayolle et Riere Cadene.

L'édition 2018 soutient la comparaison avec 2017 en nombre de bouteilles vendues :

- 8674 cols vendus en 2018
- 8734 cols vendus en 2017
- 7389 cols vendus en 2016

La fréquentation 2018 est similaire à celle de 2016 :

- 674 visiteurs en 2018
- 731 visiteurs en 2016

En conclusion, les clients ont acheté davantage en 2018.

Pour autant, il convient de rester vigilant sur la fréquentation et de maintenir notre effort de communication.

Comparatif de gammes :

- Depuis 2016, les ventes "d'entrée de gamme" sont en hausse
- Les ventes de "milieu de gamme" connaissent une baisse assez nette
- Les ventes "haut de gamme" marquent une légère baisse

"L'entrée de gamme" répond bien aux attentes d'une nouvelle population d'acheteurs.

L'approche qualité/prix raisonnable est fondamentale pour notre Salon (par ex. en Côte de Beaune avec les Domaines X.Durand / Changarnier)

Bilan global :

- Positif
- Le nombre important de nouveaux vigneron (7) n'a pas nui au succès du Salon

Les améliorations proposées pour la gestion des flux : séparation entrées/sorties avec 1 personne en poste, ainsi que le basculement d'un vigneron de la salle B vers la salle A ont été positives (meilleure fluidité des visiteurs et moins de perte de verres).

Résultats des vignerons :

- Chez les nouveaux Entrants de belles réussites : Grand Arc et X. Durand en particulier
- Performances inégales des Anciens : croissance pour certains, baisse pour d'autres ; l'ensemble s'équilibre

Déroulement général du Salon :

- Déroulement du Salon : sans souci grâce à la participation de tous (mise en place du samedi, permanences du dimanche, nettoyage et rangement du dimanche soir. Un grand merci à tous
- Ratage au niveau du Food Truck : certes la météo n'a pas aidé. Cependant la question de renouveler ce service s'est posée ; nous avons décidé de retenter l'expérience en 2019 et en fonction du résultat, ce service sera maintenu ou non
- Repas du samedi soir : positif sur le plan de la convivialité et du nombre de vignerons (14 sur 18 - presque trop !). Par contre des difficultés sur le respect du timing et le service (personnel du restaurant pour les plats et membres du club pour les vins). Il a été très difficile de servir et goûter 14 vins pendant le repas dans de bonnes conditions (décalages plats/vins, repérage des vins). A cela s'est ajouté un service en salle moins agréable que l'année dernière, un timing impossible à tenir, pas de sono... Le choix du Novotel se pose pour 2019

Points d'amélioration :

- Food Truck : meilleure communication avant et pendant le Salon
- Repas : début de l'apéritif à 19h et repas à 20h ; meilleure gestion du timing et du service des vins (chefs de rang/serveurs...)
- Disposer sur les tables d'une "carte des vins", classés par plat (Apéritif, Entrée, Plat principal, Dessert)
- Exiger la mise à disposition d'une sono
- Relancer les actions de communication (des idées ?)
- Valoriser les vignerons au-delà du Salon en réalisant une Carte Interactive des vignerons ayant participé au Salon depuis sa création

Budget / Droits d'inscription :

- Budget 2018 : des économies ont été réalisées (voir tableau ci-dessous)

2018	Budget	Résultat	Ecart
Inscriptions	3 960,00 €	3 960,00 €	- €
Communication	- 1 300,00 €	- 349,72 €	950,28 €
Repas des vignerons	- 800,00 €	- 880,00 €	- 80,00 €
Salon	- 950,00 €	- 498,73 €	451,27 €
TOTAL	910,00 €	2 231,55 €	1 321,55 €

A retenir :

- Un bénéfice nettement supérieur à 2017 (2231€ contre 1638 en 2017)
- Une réduction des dépenses de communication de 850€ suite aux changements de sociétés d'impression
- L'augmentation des dépenses pour le repas suite au franc succès de la participation des vignerons (22 participants contre 17 l'année passée)

Nota : cela ne tient pas compte de la dépense exceptionnelle pour le rachat de verres (environ 300€)

Proposition budget prévisionnel 2019 :

- Droits d'inscription : augmentation de 10€ pour 2019 (230€ vs. 220€ en 2018)

2019	Budget	Résultat	Ecart
Inscriptions	4 140,00 €	4 140,00 €	- €
Communication	- 500,00 €	- €	500,00 €
Repas des vignerons	- 800,00 €	- €	800,00 €
Salon	- 700,00 €	- €	700,00 €
TOTAL	2 140,00 €	4 140,00 €	2 000,00 €

La sélection des vignerons pour le salon du 17 mars 2019 :

- 3 nouveaux : Minervois en remplacement de Rièr Cadene, Côte du Rhône en remplacement de Fayolle et Moselle en remplacement du Deffends
- 1 retour pour 1 année : Dubourdieu - Bordeaux
- 1 prolongement pour une 4ème année : Lamartine - Cahors

NB : en 2020 nous devrions théoriquement avoir 8 nouveaux vigneron. C'est beaucoup trop, car nous estimons qu'au-delà de 6 nouveaux vigneron, un visiteur n'a pas le temps de les découvrir.

La Commission Salon a donc décidé de prolonger certains vigneron pour une 4ème année, afin d'avoir seulement 5 ou 6 nouveaux.

CC2 et Maison des Peupliers :

Nous remercions encore le Club Chevy 2 qui a de nouveau accepté de nous prêter la Maison des Peupliers. Pour information, nous nous sommes reconnus de ce prêt par le cadeau de 3 magnums au bureau du CC2.

Nous avons décidé de reconduire le salon dans ce lieu.

7. Voyage

Il faut bien le dire, le 2 juillet 2017, la SNCF avait fait rêver toute l'équipe OTT en mettant Bordeaux à 2h04 de Paris. Evidemment, on n'avait pas bien compris que si effectivement elle nous emmenait en 2 heures, elle ne nous ramenait pas... Enfin pas tous ! Bref.

Nouveauté cette année puisqu'une journée optionnelle – le vendredi - était proposée.

Nous étions donc 24 pour visiter la tonnellerie TARANSAUD à Merpins près de Cognac, recommandée par Cousin Renouf, notre Diogène à nous. La visite fut fort instructive et très bruyante ! Depuis le temps, qu'on en rêvait de cette visite ...

Nous avons enchaîné à Cognac par une visite un peu anachronique mais tout à fait délicieuse de la maison Bache-Gabrielsen créée en 1903 par jeune sous-lieutenant norvégien, débarqué à Cognac «pour parfaire son français et ses connaissances du Cognac ». La fin de soirée à Cognac fut à l'image de cette journée : Sobre et joyeuse.

Le lendemain :

Nous partîmes 24 ; mais par un prompt renfort

Nous nous vîmes 42 en arrivant à bon port

Tant, à nous voir marcher avec de tels visages

Les plus assoiffés reprenaient du courage !

Le choix éclectique et fortement pensé de Domaines aussi différents que :

- Château Puygueraud (Francs Côtes de Bordeaux), 80 hectares appartenant à une longue lignée de négociants flamands
- Château Franc La Fleur (Castillon Côtes de Bordeaux), 1,5 hectare d'un magnifique parc-jardin et autant de vignes bios cultivés et vinifiés par un fou furieux ancien professeur de mathématiques, comme quoi la science ...
- Château la Dominique (Saint-Emilion Grand Cru), 25 hectares côtoyant les vignes de Cheval Blanc, château dotés d'un chouette et récent chais réalisés par Jean Nouvel lui-même
- Château Gaby (Fronsac, Canon Fronsac) 23 hectares, et une splendide terrasse avec vue imprenable sur la Dordogne, le tout abandonné aux Américains argentés

Ce choix donc, nous a permis de sortir des sentiers battus des sempiternels grands crus classés de 1855, pour, toute l'équipe d'OTT l'espère, le plus grand bonheur de tous.

8. Fonctionnement des commissions

Les commissions ont rencontré un franc succès cette année avec une participation record :

- Commission Salon : 14 inscrits
- Commission Voyage (OTT) : 8 inscrits
- Commission Ludique (QVGB) : 6 inscrits
- Commission Prestige : 7 inscrits
- Commission Photo : 7 inscrits

Soit un total de 42 participants aux commissions sur 65 inscrits, dont bon nombre participent à plusieurs commissions. Bravo à tous pour votre implication.

La Commission Photo a innové cette année ! Elle présentera son travail pour partie en fin d'AG, et pour partie à la prochaine soirée Retrouvailles.

L'année prochaine, nous mettrons en place une Commission Convivialité chargée de gérer l'organisation de nos 2 soirées annuelles, pour alléger le bureau.

Rappel important - Nous devons tous rester vigilants en ce qui concerne :

- Les engagements financiers du club, car la responsabilité juridique et financière de l'association exige une contractualisation rigoureuse conforme à nos règles internes pour tous nos engagements
- La transmission d'information par les canaux officiels de communication, de façon à garantir la traçabilité des actions engagées et la capitalisation de l'expérience au sein du club

9. Missions du Bureau (rappel)

- Administrer l'association
- Organiser le planning des séances
- Assurer la communication interne et externe
- Coordonner les commissions
- Tenir les comptes
- Et préparer l'avenir...

Nous enregistrons cette année la démission de notre trésorier Georges, et devons élire un nouveau membre du bureau.

10. Communication & outils

Suite au départ de Nicolas, Laurent a accepté l'année dernière d'assurer la reprise de la fonction de webmestre (hors bureau).

Un grand merci à lui pour son implication sans faille, car l'année s'est avérée épouvantable en matière d'outils de communication !

Nous subissons de nombreuses difficultés avec les adresses « laposte.net » depuis le mois d'avril :

- Mails d'information au membres non envoyés ou bloqués
- Mails reçus non distribués aux destinataires (bureau, commissions...)

« laposte.net » a reconnu de gros problèmes techniques dans ces serveurs. A l'heure actuelle, les problèmes ne sont toujours pas complètement résolus.

Du coup, nous avons quasiment interrompu nos mails de diffusion d'information générale, en essayant tant bien que mal d'assurer la communication vitale pour la vie du club.

D'autre part, l'hébergement du site du club a quelques limitations techniques qui empêchent d'insérer simplement dans les comptes-rendus les présentations faites en séance.

Nous sommes donc en train de « déménager » le site du club et les boîtes mails du club. Nous avons sélectionné un hébergeur français, dont les serveurs sont en France, et affichant un bon rapport prestations/prix. Tout sera prêt pour la rentrée.

La nouvelle adresse du site sera : www.oenologif.fr

Le mail pour écrire au club (membres du bureau) sera : mail@oenologif.fr

10.1. Quelques rappels d'utilisation du site

Le site est constitué de 2 zones :

- Un espace public, accessible à tous, avec des informations générales
- Un espace privé, accessible uniquement aux membres après connexion au site

Page d'accueil de l'espace public :

OEnoloGif

Le club œnophile de Gif sur Yvette

Page d'accueil de l'espace privé, après connexion :

The screenshot shows the homepage of the OEnoloGif private space. At the top, there's a header with the OEnoloGif logo and the text 'Le Club Oenophile de Gif-sur-Yvette'. Below this, there's a navigation menu on the left with links like 'Articles aux salles', 'Assemblée Générale', 'Association OenoloGif', 'Infos news', 'L'art de la dégustation', 'Programme annuel', 'Recettes de cuisine', 'Salon des Vignerons', and 'Voyages du club'. The main content area is titled 'Articles les plus récents' and features three articles: 'Cours de dégustation œnologique', 'Voyage en Libournais', and '2018-06-05 Séance Prestige'. On the right, there's an 'Agenda' section with a calendar for June 2018 and a 'Brèves' section with short news items.

Comment se connecter au site :

Pour se connecter, il faut cliquer sur « Connexion » dans le menu à gauche. Puis saisir son adresse email et son mot de passe. Et enfin cliquer sur « valider » (à droite de l'écran) :

The screenshot shows the login form on the OEnoloGif website. The form is titled 'Accéder à l'espace privé'. It has a dropdown menu for 'Langue du site' set to 'fr français'. Below this, there's a section for 'Identifiants personnels' with fields for 'Login ou adresse email', 'Mot de passe', and 'mot de passe répéter'. There's also a checkbox for 'Rester identifié quelques jours'. At the bottom right, there's a 'Valider' button.

Il est possible de sauvegarder son mot de passe dans l'explorer. Voici par exemple, pour « Microsoft Edge » :

The screenshot shows a Microsoft Edge password manager dialog box. It asks 'Voulez-vous enregistrer le mot de passe pour oenologif.free.fr ?'. There are two buttons: 'Oui' and 'Jamais', and a close button (X). A link for 'Plus d'informations' is also present.

Ainsi, vous n'aurez plus à saisir le mot de passe lors des prochaines connexions.

Si vous avez des difficultés avec le site, envoyez un email à webmestre@oenologif.fr.

10.2. Quelques statistiques d'utilisation du site

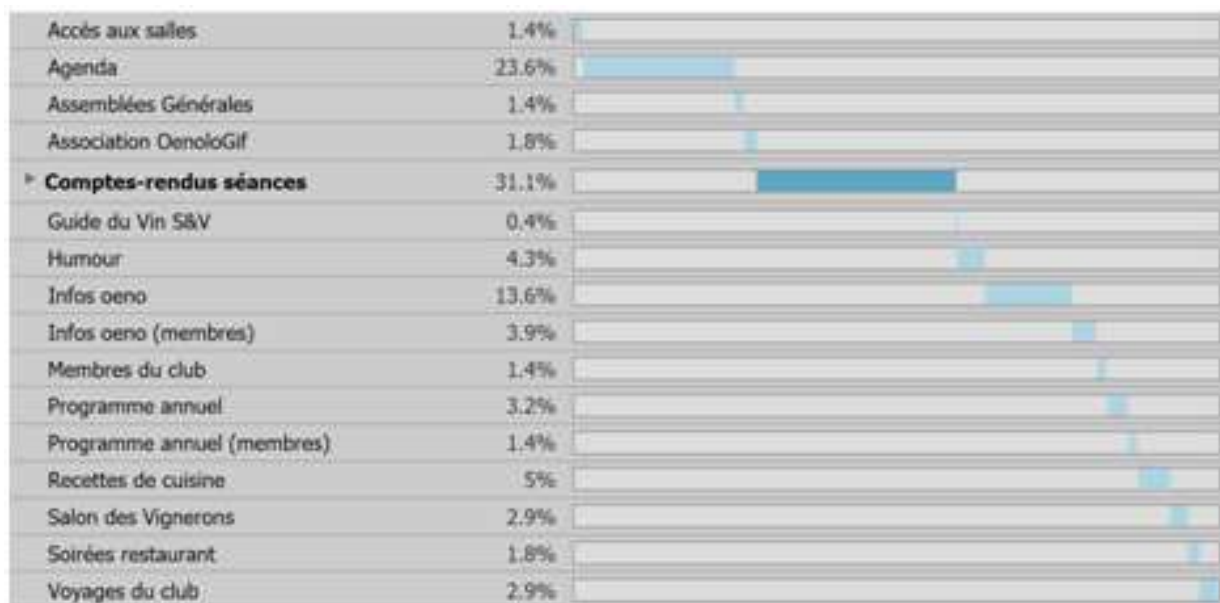
Origine des visites :

- 2176 visites [Google](#)
- 205 visites www.salondesvignerons-gif.fr
- 158 visites www.ville-gif.fr
- 33 visites outlook.live.com
- 23 visites [Bing](#)
- 22 visites [Qwant](#)

Nombre de visites par mois :



Statistiques par rubriques :



Les articles les plus lus :

Afficher les visites pour les articles les plus populaires et pour les derniers articles publiés :	Afficher les visites pour les articles les plus visités depuis le début :
1. Vins Grecs - Val de Gif - Tous 2. Accès à l'espace du Val de Gif 3. Quelques Médailles Agricoles 2012 4. 2016-02-08 Domaine Mourat - Fiefs Vendéens 5. La Table des Blot 6. Le vin dans la tradition Judeo-Chrétienne 7. Règlement de la tombola du Salon des Vignerons 8. Convivialité Juin 2016 - 18 Juin 2016 9. Comment faire revenir ses amis 10. 2017-09-26 La pratique des vinifications 11. Prestige - Com^o Prestige - 22 mai 2012 12. Mistelle et VDN 13. Afrique du Sud - J. Clemence - Mars 2012 14. La Tonnellerie et l'Œnologie du Chêne - 30 Mars 17 - V. Renouf 15. Whisky - A Laguetta - 4 Février 2014	173. 2016 - 22e Salon des Vignerons de Gif-sur-Yvette 255. Programme détaillé 2016-2017 29. Accès au Château de Belleville (Grand et Petit Salons, 20bis) 238. Programme 2011-2012 272. Programme 2008-2009 240. Programme 2010-2011 237. Programme 2009-2010 164. Charte du Salon des Vignerons 159. Activités & thématiques 241. Programme 2012-2013 251. Programme 2015-2016 239. Programme 2013-2014 236. Programme 2014-2015 157. Modalités d'inscription 213. Accès à la Maison du Parc

10.3 Site Web du club

Isabelle a simplifié la structure du site du club (menus, liste des rubriques) avec une distinction claire entre partie publique et partie réservée aux membres. Il est maintenant plus aisé de s'y retrouver.

Pour que le site Web soit vivant, il faut publier régulièrement des articles. Les comptes-rendus des séances et autres activités du club permettent de documenter la vie de notre association.

Cette année, c'est notre présidente qui a écrit la grande majorité des articles. Il est nécessaire de mieux répartir cette activité et c'est pourquoi nous faisons appel à vos talents pour écrire des articles et comptes-rendus.

Laurent propose de former les personnes intéressées pour qu'elles puissent créer elles-mêmes les articles.

Si d'autres, non formés, souhaitent écrire un article, un compte-rendu, ils pourront l'envoyer par mail à l'adresse redaction@oenologif.fr.

10.4 Autres actions de communication

Nous souhaitions représenter cette année un dossier de candidature pour l'Appel à Projet organisé par le Crédit Agricole d'Ile de France, mais les difficultés de fonctionnement liées à nos problèmes de communication se sont avérées trop chronophages.

Il en va de même pour toute autre piste d'actions de communication envisagée.

11. Cave

Depuis quelques années, la cave du club est hébergée chez Bernard, que nous remercions à nouveau pour ce service essentiel, ainsi que pour la possibilité d'effectuer toutes nos livraisons groupées à son garage.

La cave du club compte 325 bouteilles à ce jour, dont :

- 108 bouteilles réservées aux séances "6 vins à commenter"
- 22 bouteilles dédiées aux séances "Prestige"
- 195 bouteilles dites "libres", que nous utilisons pour nos séances informelles type "Retrouvailles", "Convivialité" ou AG

Ces bouteilles proviennent :

- Des reliquats de séances (bouteilles supplémentaires en cas de problème type bouchonnage)
- Des cadeaux de vignerons à l'issue du Salon ou des voyages
- Des achats effectués par le club pour les futures séances

La cave a été inventoriée à l'automne 2017 par Bernard, Etienne et Isabelle. Le rangement des bouteilles a été réaménagé et le fichier de cave a été simplifié pour faciliter le suivi des stocks. Bernard gère désormais les entrées/sorties en temps réel.

Souhaitez-vous qu'on diffuse le fichier de cave ?

12. Bilan Financier

Le Bilan Financier est présenté en annexe 2 du compte-rendu d'Assemblée Générale.

13. Résolutions

Nous proposons les résolutions suivantes pour l'année 2018-2019 :

- Adhésion : 5 € pour tous - adhérents inscrits forfaitairement à l'ensemble des séances de l'année ou participant seulement aux activités ouvertes (inchangée depuis 2008 !)
- Cotisation forfaitaire annuelle pour l'ensemble des séances : 235 € (inchangée depuis 2009 !)
- Cotisation forfaitaire annuelle pour les couples : 210 € pour la deuxième personne

14. Votes

Nous vous proposons de soumettre au suffrage les rapports Moral, Financier et les résolutions relatives au montant de l'adhésion et de la cotisation.

15. Quitus

Dans le cas où la majorité des suffrages exprimés n'approuverait pas un des points suivants :

- Rapport Moral
- Rapport Financier
- Résolutions

Le bureau actuel remettrait sa démission collective et l'association procéderait à l'élection d'un nouveau bureau conformément aux articles 16 et 17 du Règlement Intérieur.

* * *

*