

MODIFICATION DES STATUTS POUR UNE MEILLEURE HARMONIE



Une analyse a été menée sur la Charte en raison de certains pays où la complémentarité pouvait être analysée négativement pour les Femmes.

En effet, si en Europe, la complémentarité est source de valorisation pour les femmes, il n'en est pas de même dans certains pays où Elles n'ont pas la même reconnaissance



Il en a été de même pour les statuts, nouveaux sur le plan international afin qu'ils soient adaptables, par une trame identique, mais avec un règlement intérieur spécifique à chaque pays.



Claudine Speltz Vice-Présidente à l'international, en a été l'élément de contrôle sur le plan juridique et Nicole, Hilde, Anne-Marie et Véronique se sont consultées pour que chacune puisse donner son opinion et trouver des solutions acceptables pour les statuts déjà déposés, en particulier en France

En voici quelques particularités mais les nouveaux statuts seront présentés lors de l'Assemblée Générale Mondiale

Femmes Leaders Mondiales est un réseau mondial créé en France et plus précisément à Clermont-Ferrand qui sert de fondement sur la base duquel chaque association locale s'articule, avec pour objet de promouvoir la place de la femme dans la société et de défendre l'égalité de droits des femmes et des hommes.



La qualité de Membre de l'Association se perd:

- par démission adressée au Conseil d'Administration. Le Membre Actif démissionnaire reste tenu d'acquitter les cotisations échues restant impayées à la date de sa démission;

- par exclusion décidée par l'Assemblée Générale à la majorité des deux tiers des voix des membres présents ou représentés, après convocation et audition de l'intéressé, pour les motifs suivants soit



- pour défaut de paiement des cotisations, soit pour motifs graves;

- Non respect des statuts

- non respect du règlement d'ordre intérieur

- non respect de la Charte de Femmes Leaders Mondiales

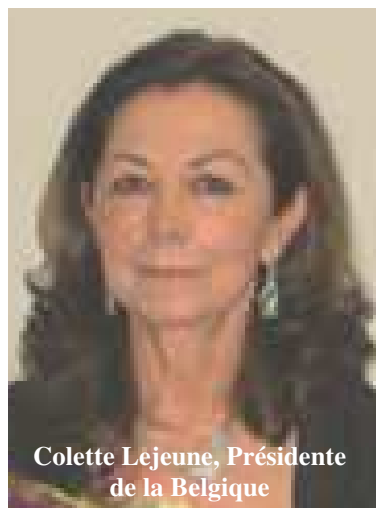
Article 24 Les membres doivent se conformer à la charte de Femmes Leaders Mondiales

NOS 15 ANS Nous avons préparé ces journées du 17 au 20 Septembre 2015 afin que cette Rencontre soit une réussite et qu'elle ne grève pas trop vos budgets.

Nous comptons sur votre présence pour l'Assemblée Générale Mondiale

Répondez rapidement car nos forfaits sont minorés avant le 15/06

Comité de Belgique



Colette Lejeune, Présidente
de la Belgique

*Le Cercle Royal Gaulois—Artistique—Littéraire
et Femmes Leaders Mondiales en partenariat*

*Organise une Ladie's Night à l'occasion de la parution du livre de
S.M. Le Roi Siméon II DE Bulgarie, « UN DESTIN SINGULIER »
Le baron Bernard Snoy, Président de l'Association de la Noblesse
du Royaume de Belgique, introduira le Roi
Hilde Heye Présidente à l'International et Claudine Speltz,
Vice-Présidente à l'International
représenteront Femmes Leaders Mondiales avec
La Présidente du Comité de Belgique, Colette Lejeune*

Comité de la Côte d'Azur

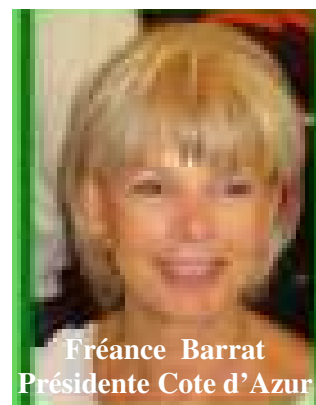
Réunions régulières du Comité de France Barrat. Pour nos 15 ANS, France a organisé un co-voiturage et nous aurons ainsi 5 ou 6 Femmes Leaders qui seront présentes/
C'est un Comité récent mais qui a trouvé sa vitesse de croisière Dynamiques et efficaces, elles ont accueilli de nouvelles Femmes Leaders durant l'année 2014 et 3 nouvelles sont prévues



Dominique Blanc



Dominique BLANC, Vice-Présidente du Comité Côte d'Azur' travaille sur les thèmes, qu'il s'agisse de la Silver Economy ou de la Nutrition
Elle transmet régulièrement au Conseil Mondial les informations sur la vie du Comité et sur les travaux réalisés. Elle s'occupe de faire passer les articles dans la presse, des réunions régulières de Femmes Leaders avec des personnalités de la région Merci Dominique



Fréance Barrat
Présidente Cote d'Azur



La dernière réunion de notre Comité s'est organisée chez notre adhérente Virginie, manager directeur de l'hôtel Holiday Inn Toulon city.

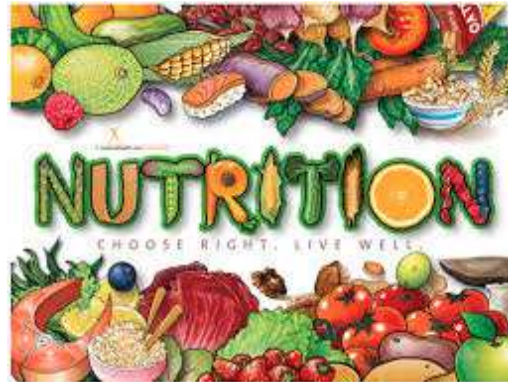
Notre invitée Andrée HEYMONET, femme particulièrement intéressante et qui a fait partie durant quelques années de notre Association nous a parlé de son long parcours politique en tant que femme
Nous avons également travaillé sur le thème LA NUTRITION



Notre Thème La sante par la nutrition

L'esprit, le corps, l'aliment, les 3 piliers de la santé

Nous sommes les premiers acteurs de notre santé



Pour ceux qui souhaitent aller à l'essentiel, voici en quelques lignes et de manière synthétique l'essentiel pour optimiser la qualité de son alimentation au quotidien :

1. Consommez au minimum 4 à 5 portions de fruits et légumes frais et de saison par jour (dont au moins 2 portions de végétaux crus, fruit ou légume). A défaut, préférez les légumes surgelés non cuisinés aux légumes en conserves

2. Assurez un apport minimal d'acides gras de type oméga :
 - Minimum 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 à 2 de colza (à conserver au réfrigérateur) : de préférence crue, d'origine biologique 1ere pression à froid,
 - Une dizaine de noix, amandes au minimum 2 à 3 fois/semaine.
 - 2 à 3 portions de poissons gras/semaine (thon frais, saumon, harengs, maquereaux, sardines, flétan, anchois...), les « petits poissons.



.3. Préférez les produits céréaliers complets (pâtes, riz, pain) et d'origine biologique aux produits raffinés



4. Consommez des légumineuses 2 fois par semaine minimum, par exemple au dîner (lentilles, fèves, haricots secs, pois, soja)

5. Introduisez des protéines animales au petit déjeuner pour favoriser la satiété, la vigilance et l'éveil : œuf coque ou mollet, jambon, fromage de chèvre ou de brebis.

6. Consommez des aliments riches en micronutriments : curry, curcuma, thé, cannelle, ail, aromates...

7. Limitez la consommation excessive de sel (chlorure de sodium), notamment à travers les produits en contenant en grande quantité : fromage, charcuterie, plats cuisinés, eaux sodiques .minimum 1,5 litres d'eau par jour (+500 ml / heure d'activité physique)

8. Buvez au minimum 1,5 litres d'eau par jour (+500 ml / heure d'activité physique).

9. Cuisinez ! C'est en (ré)apprenant à cuisiner des aliments bruts et non transformés, souvent absents de nos placards que vous optimiserez la qualité de votre alimentation, Vous retrouverez le goût des aliments et limiterez ainsi les plats industriels prêts à consommer souvent riches en sels et graisses saturées.



10. Favorisez les cuissons à basse température (vapeur) pour préserver les qualités nutritionnelles des aliments.

Monaco



REVUE DE PRESSE 10 MARS 2015 / soi-
rée d'information grand public :
Quelles vaccinations pour les filles et les garçons ?

Plus de 150 personnes ont assisté hier soir à cette réunion au sein du lycée technique hôtelière de Monaco pour écouter les professeurs Borruto, Tran et Floret.

Le Conseiller à la Santé et aux Affaires sociales Stephane Valeri a donné la position de la Principauté à ce sujet.

Cette réunion a été organisée par l'association des Femmes Leaders de Monaco en collaboration avec l'association WIM

Le projet "La feuille d'or" dossier du Comité de Monaco

<http://fr.ulule.com/lafeuilledor>

Dans les huit objectifs du Millénaire, l'objectif 3 était :

d'Assurer l'éducation primaire pour tous

d'éliminer les disparités entre les sexes dans l'enseignement primaire et secondaire.

L'éducation des filles favorise le développement pour tous.

Provence Méditerranée



Lors de la dernière réunion du mois d'avril du Comité Provence-Méditerranée, Mireille Barthalais Présidente du Comité, avait convié Michel Lacroix, à participer à leurs travaux

Denise Richard, Présidente de l'association l « Joie, Espoir et Différence » et Femme Leader depuis la création, a organisé à l'Office du Tourisme un vernissage d'artistes locaux, avec le Professeur Danièle Rouvier et en présence de Christian Lacroix



Côte d'Azur



Le Comité de la Côte d'Azur dont la Présidente est France Barrat, ait des réunions sur la SILVER ECONOMY et sur le sujet mondial LA NUTRITION

Jean Michel Lavedrine, Président de la délégation territoriale » l'observatoire immobilier de Provence, lors de sa conférence, leur a exposé les divers aspects de la SILVER ECONOMY

Il est revenu sur les différentes étapes en France de la loi autonomie portant sur l'adaptation de la société au vieillissement

Un débat très intéressant auquel Jean Paul Joseph, Invité d'honneur, a assisté avec attention