

Les Amis du Vieil Alleins

Décembre 2025

Contact: amisvieilalleins@gmail.com

Web: amisduvieilalleins.com



*Telles des hirondelles frigoriées, notre équipe
sur le fil du stand du marché de Noël ©Roland*

Prochain rendez-vous:

Convocation à l'assemblée générale

**Le dimanche 11 Janvier à 10H 30 au Bastidon, précédée
d'un Conseil d'administration pour les membres du CA.**

**Les personnes qui veulent entrer au CA et/ou bureau
sont priées de se faire connaître.**

Dimanche 11 janvier à l'issue de l'AG: Galette des Rois

*Bonnes fêtes à tous et à l'an que ven....
Le Bureau*

Convocation à l'Assemblée Générale annuelle

Rapport moral- Rapport financier
Election du nouveau C.A, élection du bureau . Cotisation pour 2026
Apéritif de clôture et galette des Rois

Si vous ne pouvez être présent, pensez à envoyer votre procuration par mail à
amisvieilalleins@gmail.com

Ou par courrier:
à la trésorière Isabelle Gramusset 12 Les Remparts 13980 Alleins

Si vous désirez intégrer le CA, faites-le nous le savoir

Procuration

Je soussigné.....

donne procuration

à

pour l'Assemblée Générale annuelle des Amis du Vieil Alleins du 11 janvier 2026

Fait le à

Signature:

Rappel: le règlement de la cotisation 2025 est nécessaire pour voter.

Vous avez reçu le Post de Blog de décembre : Petits métiers ambulants et santons de la crèche - Chroniques de Léon Preteroti.



Activités de Novembre et Décembre

Une bonne équipe de volontaires de l'association est venue tenir un stand pour le **marché de Noël**, puis pour **le Téléthon**: dans les deux cas, il faisait froid (Bastidon en panne chauffage!) ; mais autant la journée du marché de Noël a été animée avec beaucoup de rencontres et de ventes, autant celle du Téléthon a été peu réussie. Nous pensons que la formule ne convient pas et que c'est la dernière fois que l'Association y proposera un stand.



Sortie gourmande le samedi 13 Décembre



Une journée sous le soleil et des dégustations sympathiques. Premier arrêt à la **chocolaterie de Banon**. Une dégustation de produits locaux, amandes, chocolat, pâtes de fruits, pâtes à tartiner. Des confiseries fondantes et croquantes à tous les parfums. Puis la **Caramélerie de Mane**. Des caramels à l'huile d'olive fabriqués sur une machine des années 50. La seule en fonctionnement en France. Cette entreprise est installée dans une ancienne magnanerie et est entourée d'un jardin de sensibilisation à la protection des papillons. Et enfin **l'écomusée de l'olivier à Volx**. Cet ancien bâtiment construit

au 20ème siècle était tour d'abord un lieu industriel où l'on transformait le calcaire en chaux vive. Maintenant il propose une immersion dans l'univers de l'olivier, de l'olive de la cueillette à la fabrication de l'huile d'olive autour du bassin méditerranéen, avec de très belles photos d'artistes sur ce thème. Visite gratuite à recommander, mais pas en cette période où le lieu était glacial!

Anne-Marie Petitgas

