



Damvix
Vendée
Village vacances “L’Emeraude”



Bienvenue !
Votre séjour sur notre Village Vacances passion

En Vendée, dans le parc naturel du Marais poitevin, Damvix est un point de départ idéal pour visiter le Futuroscope, le Puy du Fou, La Rochelle, profiter des plages atlantiques et découvrir l’art de vivre des Maraîchins le temps de vos vacances.

> Accueil > Remise des Clés

Village Vacances passion L’Emeraude
Route du Grand Port - 85420 DAMVIX
Tél : 02-51-87-13-02 - Mail : vpt-damvix@laligue.org

L'Emeraude



INFO COVID-19 // Eté 2020

Dans ce contexte particulier et sans précédent que nous connaissons depuis plusieurs semaines maintenant nous avons dû revoir notre façon de penser vos vacances.

En effet, compte tenu des nouveaux protocoles sanitaires à mettre en place, des normes d'hygiène et de propreté renforcées, vous trouverez dans ce document toutes les informations relatives aux mesures prises pour assurer notre objectif principal :

vous offrir des vacances exceptionnelles avec des conditions sanitaires d'accueil maximales.

Infos Pratiques +

Cadre de vie

Au cœur du Marais mouillé, le village vacances est situé sur un domaine de 4,5 ha sans voitures, au bord de la Sèvre niortaise, au milieu des conches, et à seulement 400 m du village de Damvix et de ses commerces. Un lieu magique pour déconnecter.

★ Les accès

Par la route :

- **Depuis PARIS :** autoroute A10 direction BORDEAUX, avant NIORT bifurquer sur l'A83 direction NANTES, prendre la sortie n°9 « MARAIS POITEVIN », puis la direction BENET CENTRE VILLE, LE MAZEAU par la D25, direction MAILLE, à 4,5 km, prendre à gauche la D104 direction DAMVIX.
- **Depuis BORDEAUX :** autoroute A10, sortie 33, direction NIORT par la RN148, direction LA ROCHELLE, puis à 10 km, sortie EPANNES/MARAIS POITEVIN. Direction SANSAIS, D1 ARCAIS/DAMVIX.
- **Depuis NANTES :** autoroute A83 direction NIORT, prendre sortie n°9 « MARAIS POITEVIN » puis direction BENET CENTRE VILLE/LE MAZEAU par D25, direction MAILLE, à 4,5 km prendre à gauche la D104 direction DAMVIX.

Par le train :

- **Gare de NIORT** (2h30 de trajet depuis Paris). Gare à 30 km puis taxi.
- **Gare de La Rochelle** (3h00 de trajet depuis Paris). Gare à 45 km puis taxi.

Par avion :

- **Aéroport de Laleu - La Rochelle** puis taxi.

★ Accueil

Vous êtes attendus le premier jour à partir de 17h. Les départs se font le dernier jour avant 10h.
(Le repas du dernier jour est le petit déjeuner pour les séjours en demi-pension et pension-complète).

En cas d'arrivée tardive, nous vous remercions de bien vouloir nous prévenir pour organiser votre accueil.

★ Services

Inclus	Avec participation	
WI-FI (à la réception et dans les parties communes)	Animaux (chiens de 1ère et de 2ème catégories strictement interdits)	46€/animal/séjour
Prêt de baignoire et de lit bébé (selon disponibilité – réservation conseillée)	Location du linge de lit et de toilette	
	- drap 1 personne	9.30€
	- kit (drap de bain + serviette + tapis de bain)	7.20€
Parking extérieur (non surveillé)	Le ménage de fin de séjour (sauf coin cuisine et vaisselle)	
	- logement 2 pers	59€
	- logement 4 pers	72€
	- logement 6 à 8 pers	81€
	Buanderie	-
	Bar avec terrasse	-
	Location de TV (inclus en flexipass)	49.40€/semaine
	Location de vélos	NC
	Snack et plats à emporter (juillet/août)	

★ Nos formules à la carte (à réserver dès l'inscription)

En Location :

Δ Formule Confort + :

Fourniture des draps, du linge de toilette et lits faits à l'arrivée.

Tarif (par séjour) = 16€/personne

Δ Formule VIP :

Fourniture des draps, du linge de toilette et lits faits à l'arrivée et le ménage de fin de séjour.

Tarif (par séjour) = +115€ (logement 2-3 pers) ; + 174€ (logement 4-5 pers) ; +230€ (logement 6-7 pers)

En PC/DP :

Δ Formule VIP :

Ménage quotidien

Tarif (par semaine) = + 80€ (logement 2-3 pers) ; +106€ (logement 4-5 pers) ; + 132€ (logement 6-7 pers)



★ Hébergement

- Pavillons avec kitchenette équipée (micro-ondes et lave-vaisselle pour la plupart). Terrasse et jardinet privatif. Sanitaires complets. TV (avec participation).

2 pièces 3/4 pers. PMR* (44 m² environ) : séjour avec 2 lits jumeaux, chambre avec 2 lits jumeaux, sanitaires adaptés. * Accessible aux personnes à mobilité réduite.

3 pièces 4/6 pers. (44 m² environ) : salon avec 2 banquettes-lits simples, 2 chambres séparées avec chacune 2 lits jumeaux. 2e sanitaires complets.

3 pièces 6 pers. spécial pêche (44 m² environ) : même descriptif que le pavillon 4/6 pers, mais spécialement équipé pour les pêcheurs (local technique sécurisé et chauffé, contenant évier et réfrigérateur).

Les gîtes sont spécialement équipés pour les pêcheurs et répondent au label « Vacances Pêche en Vendée ». Ils sont équipés d'un local technique sécurisé et chauffé contenant un évier et un réfrigérateur.

- Pavillons sans lave-vaisselle avec un mini-frigo. Terrasse et d'un jardinet privatif. Sanitaires complets. TV (avec participation).

3 pièces 4/6 personnes (44 m² environ) : 2 chambres séparées avec chacune 2 lits jumeaux, 2 sanitaires complets, salon avec 2 banquettes-lits simples, terrasse et jardinet privés.

★ Entretien du logement

À votre arrivée : nous vous remettons un logement propre et son équipement complet ainsi qu'une feuille d'inventaire à remettre à l'accueil dans les 24h.

À votre départ : nous vous remercions de prendre rendez-vous à l'accueil afin d'organiser l'état des lieux. **Nous vous rappelons que vous devez rendre un appartement propre.**

Le prix comprend

- La mise à disposition de l'hébergement :
Pour les longs séjours (7 nuits et +) : du 1er jour 17h au dernier jour 10h,
Pour les mini-séjours et les week-ends : du 1er jour 14 h au dernier jour 14 h
- Les animations adultes et enfants selon les dates indiquées

Le prix ne comprend pas

- La caution de 200€ (à verser à l'arrivée et restituée au départ après état des lieux)
- La taxe de séjour à régler sur place
- Le linge de lit et de toilette
- Le ménage de fin de séjour
- Les services et activités mentionnées avec participation, les dépenses personnelles

Dans le cadre de votre réservation en séjour en location, vous avez réservé un hébergement d'une capacité maximale mentionnée sur votre confirmation d'inscription. Nous attirons votre attention sur le fait que pour des raisons d'assurance et de normes d'accueil, la réception de votre lieu de vacances est en droit de refuser l'accueil des personnes en surnombre (y compris les bébés) par rapport à la capacité de l'appartement réservé.

Nous vous rappelons qu'en vertu du décret 95 949 du 25/08/95 : les couchages en hauteurs (lits superposés) ne conviennent pas à des enfants de moins de 6 ans.

Séjours en Flexipass⁺

3 formules d'hébergement, de restauration

Pension complète / Demi-pension / Nuit avec petit déjeuner

❶ Info COVID-19 : compte tenu des mesures sanitaires à respecter, les formules avec repas ne pourront être assurées cette saison.

Vous avez réservé un séjour sur l'une de ces 3 formules avec restauration ? → vous serez contactés très prochainement par nos équipes pour vous informer de nos solutions de report.

★ Hébergement

Tous les pavillons disposent d'un mini-frigo, d'une terrasse et d'un jardinet privatif (communs pour les 2 pièces 2 pers et 3/4 pers.), transats. Sanitaires complets. TV écran plat.

2 pièces 2 personnes (19 m² environ) : chambre avec 2 lits jumeaux, terrasse et jardinet communs.

2 pièces 3/4 personnes « handicapé » (44 m² environ + terrasse) : chambre avec 2 lits jumeaux, sanitaires complets adaptés, séjour avec 2 lits jumeaux, terrasse et jardinet privatifs.

2 pièces 3/4 personnes (24 m² environ) : chambre avec 2 lits jumeaux, salon avec 2 banquettes-lits simples, terrasse et jardinet communs.

3 pièces 5/6 personnes (44 m² environ) : 2 chambres séparées avec chacune 2 lits jumeaux, 2 sanitaires complets, salon avec 2 banquettes-lits simples, terrasse et jardinet privatifs.

★ Restauration

Une salle de restaurant + terrasse à l'ombre de mûriers platanes

Petit déjeuner buffet, déjeuner et dîner servis à table ou en buffet selon la période.

Vous partez à la journée : en prévenant la veille, un repas froid sera mis à votre disposition.

Petit déjeuner jusqu'à 11 h.

En juillet et août, découvrez chaque semaine le « Menu Signature » de l'été spécialement concocté par un chef renommé pour régaler vos papilles dans un esprit festif !

Entretien du logement

À votre arrivée : nous vous remettons un logement propre, dans le cas contraire ne manquez pas de le signaler afin de faire intervenir une équipe de ménage.

À votre départ : le ménage de fin de séjour (excepté coin cuisine et vaisselle) sera effectué par notre personnel.

Le prix comprend

- La mise à disposition de l'hébergement du 1er jour 17h au dernier jour 10h,
- Les repas du 1er jour au dîner jusqu'au dernier jour au petit-déjeuner suivant la formule choisie (PC : petit déjeuner, déjeuner et dîner / DP : petit déjeuner, déjeuner ou dîner en demi-pension / Nuit PDJ : petit déjeuner)
- Le linge de lit et de toilette,
- Les animations adultes et enfants selon le descriptif,
- Le ménage de fin de séjour.

Le prix ne comprend pas

- La taxe de séjour à régler sur place
- Les services et activités mentionnées avec participation, les dépenses personnelles

Profitez de vos vacances !

Nos équipes vous proposeront des activités pour découvrir la région et s'amuser en famille : balades, tournois et jeux en équipes intergénérationnelles pour de vrais moments de partage !

(Inclus du 04/07 au 29/08/2020)

★ Animations adultes

△ En journée

- **Découverte** : sortie pédestre à la découverte de Damvix, randonnées à pied ou à vélo.
- **Artistique** : activités créatives, danses de salon (découvrez, enrichissez, approfondissez... la danse de votre choix). Écriture de textes et mise en musique. Atelier percussions, atelier ludique autour de nouveaux jeux de société ... (selon les semaines)
- **Sport** : aquagym, tournois.
- **Loisirs** : jeux musicaux ou quiz régionaux autour d'un café ou d'un apéritif, jeux en famille (jeux maraîchins, jeux piscine, tournois sportifs).

△ En soirée

- **Jeux familiaux**, soirée dansante, karaoké.
- **Piscine en nocturne**, film familial sur grand écran.
- Selon les semaines : contes, danses folkloriques, concert live, spectacle de magie.

★ Clubs enfants

① **Info COVID-19 : compte tenu des mesures sanitaires à respecter, les groupes seront constitués de 15 enfants maximum.**

Pour les séjours inférieurs à 7 nuits les clubs accueillent vos enfants suivant **les plannings définis** et sous réserve de disponibilité (avec participation pour les formules nuit + petit déjeuner)

△ Club 3/5 ans + 6/11 ans

4 demi-journées + 1 journée (repas en supp pour les locations et demi-pension) + **soirée** (repas en supp pour les locations)

Chaque semaine un thème principal rythme de nombreuses activités ludiques adaptées à chaque âge. Loisirs créatifs, jeux en plein air, balade découverte de la nature et jeux d'eau. Préparation du petit spectacle de fin de semaine.

△ Club 12/17 ans

2 à 3 rendez-vous dans la semaine avec notre animateur, participation à tous les tournois organisés sur le village.

★ Côté détente

- **Piscine chauffée** (18 x 8 m, couverte ou découverte en fonction de la météo). Hors vacances scolaires, la piscine est accessible toute la journée les week-ends et jours fériés, et suivant horaires spécifiques en semaine (de 12 h à 13 h 30 et de 17 h à 19 h 30).
- **Aire de jeux** pour enfants,
- **Courts de tennis**, ping-pong.
- **Palets vendéens**, boulodrome, minigolf.
- **Plan d'eau privé** et empoissonné pour les pêcheurs.
- **Salle d'animation** et de TV, bibliothèque.
- **Snack et plats à emporter** (juillet/août),
- **Barbecues collectifs**.

A Proximité +

Quelques lieux et activités à découvrir !

À voir :

- **Puy du Fou** (110 km),
- **Futuroscope** (130 km),
- **La Rochelle** et son aquarium (45 km).
- **Coulon**, capitale de la Venise verte (15 km), abbayes du Marais (20 km).
- Parc ornithologique de **Saint-Hilaire** (10 km).
- Fontenay-le-Comte et la forêt de Mervent (25 km), Niort (25 km), cité médiévale de Vouvant (30 km).

À faire :

- Balade en plate pour découvrir la **Venise verte**.
- **Embarcadère** avec location de plate, canoë, bateau à pédales (100 m), pêche, croisière fluviale.
- **Centre équestre**, découverte du Marais à cheval ou en calèche.
- **Location de Rosalies**, balades en vélos.



Toutes nos équipes se mobilisent pour que
vous passiez un agréable séjour !



Vacances passion

21 rue Saint-Fargeau – CS 72021 - 75989 PARIS CEDEX 20

Inscrit au Registre des Opérateurs de Voyages et Séjours - Certification d'Immatriculation : IM 075 100 379
Agrément national d'organisme de tourisme social et familial n°06.07.04

www.vacances-passion.org

GUIDE SANITAIRE POUR LES **VILLAGES VACANCES** DANS LE CONTEXTE DE COVID-19

●SOMMAIRE●

Fiche votre personnel	page 3-4
Fiche ménage	page 5
Fiche accueil-réception	page 6-7
Fiche restauration	page 7
Fiche piscine	page 8
Fiche animations.....	page 9
Fiche cas suspects	page 10
Annexes	page 11-13

VOTRE PERSONNEL



ORGANISATION



- Nomination d'un référent de l'application des mesures de prévention COVID-19 au sein de chaque structure.
Il(elle) aura notamment la responsabilité de :
 - Mettre en place les mesures générales ainsi que celles spécifiques à l'exploitation de son site,
 - Prendre les actions préventives et correctives ainsi qu'effectuer l'amélioration continue de l'application des mesures sanitaires,
 - S'assurer que le personnel est correctement sensibilisé, formé et applique les mesures de prévention des risques sanitaires,
 - Appliquer la procédure en cas de suspicion de cas de COVID-19,
 - S'assurer de la conformité des mesures et procédures en lien avec les demandes du gouvernement,
 - Maintenir à jour l'ensemble des procédures,
 - S'assurer du suivi des stocks d'équipements, matériels et produits,
 - Mettre à jour les documents de référence,
 - Effectuer régulièrement un bilan de l'application des procédures de sécurisation sanitaire,
 - S'assurer de la mise à jour et de la conservation et de la mise à disposition des documents de procédures liés au COVID-19.
- Organisation de l'arrivée des collaborateurs par un espace où seront installé le nécessaire de désinfection (savon ou gel hydroalcoolique) et remis les dispositifs de protection (masques grand public, gants pour certaines fonctions).
- Dans les structures où cela s'applique et est possible, réorganisation des plannings afin de limiter les regroupements de collaborateurs à un poste de travail donné.
- Organisation des horaires et des lieux de repas du personnel afin d'appliquer les règles de distance et les gestes barrières.
- Pour les métiers concernés, vérification de la sectorisation et de la protection des tenues propres dans les vestiaires. Prévoir un changement de tenue de travail à chaque prise de poste et prévoir la fréquence de lavage en conséquence.
Le linge sale devra être disposé dans des sacs spécifiques accessibles sans manipulation manuelle.
- Organisation de la sortie des collaborateurs par un espace où sera installée une poubelle (à commande non manuelle et contenant un sac poubelle doublé) destinée au jet des éléments de protection jetables.



SENSIBILISATION ET FORMATION

- Mise à disposition d'un guide (tutoriel/e-learning, ou autre format) sur les mesures barrières pour les salariés dans le cadre de l'exercice de leur métier.
- Réalisation de réunions d'information (sur la base des éléments du guide) avec l'ensemble des collaborateurs pour transmettre les nouvelles procédures et ainsi les sensibiliser aux risques et aux nouveaux protocoles à mettre en place avec des sessions spécifiques selon les différents services (réception, étages, restaurant, back office, ...). Privilégier les réunions téléphoniques.
- Une communication spécifique sur la localisation des différents points de lavage des mains et/ou des distributeurs de gel hydroalcoolique sera réalisée sur site.
Des supports visuels judicieusement placés rappelleront les étapes nécessaires pour se laver les mains efficacement.
- Des supports visuels rappelleront la bonne procédure pour mettre/porter et enlever un masque.
- Diffusion à destination des salariés d'un référentiel de bonnes pratiques ainsi que sensibilisation pour qu'ils puissent signaler/alерter les situations anormales sur le lieu de travail.
- Possibilité d'administration de questionnaires pour s'assurer du correct niveau d'information du personnel si nécessaire.



RELATIONS AVEC LES PRESTATAIRES-FOURNISSEURS

- Sensibilisation et information préalable à destination des prestataires extérieurs intervenant dans l'établissement (restriction des accès, respect des gestes barrières pour les livreurs, mise à disposition de gel hydroalcoolique...).

MÉNAGE

& DÉSINFECTION



ORGANISATION

- Protocole complet sanitaire et hygiène revu pour tenir compte des spécificités du virus et adapté à chaque espace (mis à jour régulièrement). Cela comprendra notamment, mais pas uniquement : utilisation de nouveaux produits désinfectants si ceux existants ne suffisent pas, nettoyage plus régulier des poignées de portes...
- Augmentation de la fréquence de lavage des uniformes.
- Procédure renforcée de nettoyage des zones sensibles et en «back office».
- Mise en place spécifique de procédures de gestions des déchets dès que la poubelle est pleine, mettre le sac dans un 2ème sac poubelle 24h avant la mise dans la filière d'ordures.
- Augmenter l'aération des parties communes. Créer des rondes de désinfections régulières dans les espaces communs pendant les périodes d'ouverture. Insister sur la désinfection des parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs..). Afficher de manière visible au public les horaires de rondes de désinfection de l'espace.



ESPACES PRIVATIFS

- Le ménage doit être effectué avec un masque.
- Désinfection par pulvérisation de virucide et aération maximale.
- Révision du planning de nettoyage des hébergements pour éviter autant que possible le travail en duo.
- Privilégier un nettoyage-désinfection humide. Insister sur les parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs, dossiers de chaises..).
- Encadrer l'étape de récupération du linge et des draps (si service disponible) dans le respect de la Fiche Métier rédigée par le Ministère du travail.
Respecter idéalement un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge.
- Laver le linge de lit entre chaque client avec un cycle de lavage adéquat (cycle de 30 mn à 60°C minimum), en incluant également les parures de lit et les protège oreillers et matelas qui peuvent être également à usage unique.
 - lorsqu'un logement se libère, placer le linge de lit sale dans un sac à usage unique. L'ensachage du linge de lit sale doit être réalisé dans le logement du client, et de préférence par le client lui-même.
 - en cours de séjour, les clients doivent placer leur linge sale dans un sac hermétique à usage unique leur ayant été fourni préalablement, et de préférence le déposer à l'extérieur du logement devant leur porte sur une plage horaire fixée.
- Demander aux clients de démarrer un programme lave-vaisselle à 60°C avec la vaisselle qu'ils ont utilisée avant de quitter le logement.



ACCUEIL-RÉCEPTION



ORGANISATION

- À titre préventif avoir à disposition des publics des kits (masques, gel, etc.), et les inciter à se nettoyer les mains avec la solution hydroalcoolique ou savon, à tous les points de contact du parcours client, et plus particulièrement à l'entrée et la sortie des espaces particulièrement sujets à densification (entrée des bâtiments, sanitaires, restauration, réception...).
- Dans les espaces intérieurs rappeler aux clients qu'ils doivent porter un masque grand public conforme, propre et correctement mis à l'entrée pendant les déplacements. Dans les espaces extérieurs le port du masque n'est requis que lorsque le respect de la distance de sécurité est incertain.
- Réaménager les espaces de manière à faire respecter les distances de sécurité sanitaire : 1 mètre entre chaque personne.
- Equipement des comptoirs d'accueil (caisse, réception...) de pare-haleines en plexiglass + masques pour le personnel de réception.
- Dans les structures où cela est possible (notamment en haut de gamme) mise à disposition complémentaire de contenants individuels de gel désinfectant dans le coffret de produits d'accueil.



CIRCULATION

- Mise en place d'éléments de signalisation spécifique (marquage au sol, mural, sur les sièges...), voire de séparation en plexiglas quand cela est possible pour garantir le maintien des distances de sécurité, entre les clients, y compris dans les files d'attente susceptibles de se former à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.
- Dès que possible, s'assurer de la fluidité des files d'attente et du respect du marquage au sol.
- Espaces d'attente : réduction/suppression des espaces d'attente ou réduction du nombre de places assises, de manière à ce que les distances entre individus soient respectées.
- Dès que possible, ségrégation des flux entrées et sorties des clients et/ou marque de sens de circulation à l'intérieur des établissements (couloirs, allées...).
- Mettre à disposition des distributeurs de produits hydroalcooliques dans les parties communes les plus fréquentées.





PAIEMENT

- Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact. Désinfecter systématiquement les terminaux de paiement. Accepter les pourboires par CB.
- Dès que possible, développement de solutions “Contactless Experience” avec des applications mobiles de paiement (par exemple, par scan du code barre) pour réduire les délais d’attente.



COMMUNICATION

- - Affichage et communication des règles d’hygiène, de distanciation et des gestes barrières dans l’ensemble des espaces.
- Brief rapide de sensibilisation des clients à l’accueil de l’établissement.
- Communiquer largement sur cette charte : emailing pré-séjour, site internet, affichage dans les établissements, appli, TV en chambre (si applicable), chevalet... en interne et en externe
Notamment communiquer en amont pour que les clients apportent leurs propres masques pour toute personne de plus de 11 ans.

RESTAURATION

OU SALLE DE PETIT-DÉJEUNER



ORGANISATION

- Disposition laissant 1m minimum de distance entre chaque table.
- Une cellule familiale par table (maximum 10 personnes).
- Port du masque pour les serveurs.
- Port du masque pour les clients lors des déplacements.
- Dans les structures où cela s’applique et est pertinent, possibilité de création d’un espace de restauration temporaire dans le hall s’il est plus grand que la salle de restaurant/petit-déjeuner
- Accentuer les process hygiène de cuisine et notamment réception des marchandises, nettoyage des produits ...
Mise en place d’un process de lavage des mains toutes les 30 minutes pour tous les collaborateurs.
- Port obligatoire du masque et de gants pour les équipes manipulant des aliments
- Pas de buffet (sauf géré par un serveur).



LES PISCINES

OU ESPACES AQUATIQUES



ORGANISATION

- Limitation de la capacité d'accueil des piscines et espaces aquatiques, suivant les prescriptions du HCSP* , pour permettre la mise en place de la distanciation sociale et respecter les recommandations des autorités.

Pour les piscines, intérieures privilégier les ventilations/ ouvertures naturelles cet été.

*Rappel : la capacité d'accueil des piscines est le nombre maximal de personnes (baigneurs et non baigneurs) pouvant se trouver simultanément dans l'établissement.

- Réglementairement, pour les piscines couvertes, cette capacité ne peut pas dépasser 1 baigneur par mètre carré (m²) de plan d'eau. Il paraît toutefois plus sûr de compter 2 baigneurs pour 3 m², voire 1 pour 2 m².
- Réglementairement, pour les piscines en plein air, cette capacité ne peut pas dépasser 3 baigneurs pour 2 m² de plan d'eau.

NB : Le HCSP maintient la recommandation des 4m² entre chaque baigneur dans et en dehors des bassins extérieurs ou intérieurs ce qui conditionne le taux de fréquentation. Cette mesure est maintenue provisoirement en cette période de déconfinement et sera rapidement ré-évaluée après le 22 juin.

- Organiser l'entrée avec marquage au sol pour respecter les règles de distanciation et si possible sens de circulation pour éviter que les entrants se croisent avec les sortants.
Affichage à l'entrée des gestes barrières, règles de distanciation, restrictions d'accès (habituelles + troubles respiratoires et digestifs).
Affichage dans les sanitaires et près des bassins des gestes barrières et règles de distanciation.
- Ajuster les réglages de l'eau pour être toujours dans le haut de l'abaque en termes de chlore actif dans l'eau.
- Réduire ou supprimer (si désinfection trop difficile) les mobiliers type transats afin de respecter la distanciation sociale et de faciliter le nettoyage des plages du bassin.
- Mise à disposition de gel et produits désinfectants dans les vestiaires.
Fermer les vestiaires collectifs.
Supprimer le prêt de matériel/jeux aux baigneurs.
Supprimer sèche-cheveux et sèche-mains à air pulsé.
- Nettoyer plus souvent les plages-piscines en insistant sur les zones fréquemment touchées par les nageurs.
Afficher le protocole de nettoyage et désinfection : produits utilisés, fiche horodatée signée par le collaborateur.
- Dans les pataugeoires, recommander le port du maillot-couche.



ANIMATIONS



ORGANISATION

- Adapter le programme d'animations et l'ouverture des services et installations aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement.
- Réduction du nombre d'événements collectifs : pas ou moins de réunions d'information, programme extérieur renforcé, respect des normes de distanciation, animations sportives individuelles (fin des activités sportives collectives : beach-volley, football).
- Revue du programme d'animations en limitant à 10 personnes maximum par groupe et en assurant le respect de la distanciation physique.
- Port du masque obligatoire pour les encadrants



ET POUR LES CLUBS ENFANTS ?

- Possibilité de prise de température dans les clubs enfants si recommandé (sous réserve de disponibilité du matériel et d'autorisation de le faire).
- Revue du programme d'animations en limitant à 15 enfants maximum par groupe et en assurant le respect de la distanciation physique.



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Aération par les fenêtres extérieures le plus fréquemment possible avant l'arrivée des enfants et entre chaque activité
- Normes espaces enfants similaires aux espaces scolaires (application normes écoles), nettoyage systématique des mains à l'arrivée et nettoyage des jeux après utilisation, etc.
- Entretien des locaux effectué en utilisant les procédures et produits virucides cf. page 5 avec une plus grande fréquence (2 fois par jour) et en insistant sur les zones fréquemment touchées.

CAS SUSPECTS



DÉTECTION DU VIRUS

- S'assurer de la mise en place et du respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion au COVID-19
- Mise en place d'un engagement entre les parties de déclaration en cas de symptôme COVID-19
- Tous les employés ou tiers (clients, fournisseurs & intervenants) présentant des symptômes (difficultés respiratoires, perte de goût ou d'odorat...), seront invités par l'organisation à consulter immédiatement un médecin référent, Centre Covid ou autre organisme sanitaire local de référence.
- Sensibiliser les clients aux gestes barrières et les inviter à effectuer un contrôle de leur température si nécessaire.
- Les clients seront également incités à informer la structure d'accueil en cas de contamination post séjour.



MISE EN ISOLEMENT

- Mise en quarantaine de 14 jours de tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes du COVID-19
- Mise à disposition d'un espace dédié d'isolement et de conseil médical pour les clients découvrant des symptômes pendant l'événement, le voyage ou un séjour hébergé..
- Procédure de mise en isolement suite à la découverte d'un cas suspect sur site (appliqué pour tout employé, client ou tiers intervenant sur site), comprenant :
 - Mise à disposition d'un espace pour les personnes présentant les symptômes
 - Appel du centre 15 ou d'un médecin
 - Déclenchement des procédures d'isolement des personnes ayant été en contact rapproché avec les personnes infectées potentiellement
 - Déclenchement des procédures de nettoyage et désinfection renforcées.

ANNEXE 1

COMMENT PORTER UN MASQUE?

COVID-19

PORTER UN MASQUE, POUR MIEUX NOUS PROTÉGER



Se laver les mains **avant**
de mettre son masque
et **après** l'avoir retiré



Mettre et enlever
le masque en le prenant
par les lanières



Couvrir le nez
et la bouche



Une fois posé,
ne plus le toucher



Après utilisation, le mettre
dans un sac plastique et le jeter
ou s'il est en tissu, le laver
à 60° pendant 30 min

**Le masque est un moyen de protection complémentaire
qui ne remplace pas les gestes barrières**



[GOUVERNEMENT.FR/INFO- CORONAVIRUS](https://gouvernement.fr/info-coronavirus)



0 800 130 000
(appel gratuit)

ANNEXE 2

DISTANCIATION SOCIALE



COVID-19

ALERTE CORONAVIRUS

**Pour tenir la maladie à distance,
restez toujours à plus d'un mètre
les uns des autres**



Vous avez des questions
sur le coronavirus ?

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000
(appel gratuit)

ANNEXE 3

NOTRE ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE

COVID-19

Notre établissement s'engage

à respecter
les consignes sanitaires

Date et mention de l'établissement

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**