

VILLE : Montignac – Lascaux
(Région) : Nouvelle Aquitaine, en Dordogne – Périgord
Villages de vacances * Le Manoir du Chambon**

Réf : 24 004 01

Mis à jour le 11/06/2020



ADRESSE DU CENTRE **Accueil/Remise des Clés**

Le Manoir du Chambon
24290 Montignac

Tél : 05.53.51.14.71.

Laissez un message avec vos coordonnées sur le répondeur en cas d'absence, nous vous rappelons rapidement, promis.

Mail : contact@manoirduchambon.org

• **Horaires d'ouverture :**

- **Dimanche** : 8 h 01 – 20 h 01

- **Autres jours** : 9 h 01 – 13 h 01 et 17 h 46 – 19 h 46

Arrivée tardive possible, pensez à nous prévenir afin que nous vous gardions votre apéritif au frais et votre repas au chaud...

BIENVENUE !

Votre séjour au village Vacances Passion «Le Manoir du Chambon»

Site

Le Manoir du Chambon est posté à l'entrée du charmant bourg de Montignac sur Vézère, commune du Périgord Noir de 3000 habitants environ.

Implanté sur un domaine de 5 hectares, il est notamment composé d'un manoir du XVIème siècle abritant réception, salle de ping-pong, clubs enfants, salle vidéo... et de deux bâtiments combinant chambres et salles à manger formant une cour intérieure et un jardin d'agrément clos.

Il faisait partie d'un grand domaine agricole, situé à un carrefour de voies de communications dans la vallée de la Vézère, tout près du bourg de "Montignac-Le-Comte". Cette demeure bourgeoise disposait de 3 étages pour l'habitation et d'une tour destinée à la défense du lieu. C'était encore dans les années 1970 une ferme équestre avant de devenir un hôtel-restaurant puis un Village de Vacances*** accueillant également les groupes scolaires et les groupes d'adultes.

Aujourd'hui, les 24 chambres simples et équipées, regroupées autour du patio fleuri incitent aux retrouvailles familiales et aux rencontres conviviales. Toutes les chambres donnent directement sur la cour intérieure. Le nombre restreint de chambres permet un accueil et un séjour réellement conviviaux dans un cadre de vie permettant l'épanouissement de chacun.

Cadre de vie

En [Nouvelle-Aquitaine](#), la Dordogne vous propose de découvrir ses richesses réparties sur les quatre couleurs du Périgord :

- **Le Périgord Noir** : Au Sud-est, la partie du département au relief vallonné très marqué, aux falaises abruptes, traversée par les vallées de la Vézère et de la Dordogne, est appelée depuis très longtemps [le Périgord Noir](#) pour ses collines très boisées et ses forêts de chênes verts à feuilles persistantes et denses. **Il est surtout connu pour ses châteaux, ses sites préhistoriques (Lascaux), ses villages médiévaux et ses paysages.**
- **Le Périgord Pourpre** : Au Sud-ouest, la région de [Bergerac](#) et ses alentours, terre vaste et doucement vallonnée, qui reçoit la rivière Dordogne et ses alluvions, a pris récemment l'appellation de Périgord Pourpre. Cette couleur évoque les teintes dominantes de la vigne ainsi que les teintes automnales de la forêt de la Bessède. La terre du vin de Dordogne.
- **Le Périgord Blanc** : Au centre, [le Périgord Blanc](#) s'étale d'Est en Ouest du département sur un sol calcaire très blanc et crayeux. L'architecture des villes (comme Périgueux) et villages (comme ici Brantôme), les façades très claires des maisons, bâties avec ce matériau trouvé sur place en attestent.
- **Le Périgord Vert** : Au Nord se trouve [le Périgord Vert](#) avec ses vergers, ses grandes prairies verdoyantes et ses forêts de châtaigniers. Il est traversé par de nombreuses rivières telles que l'Isle, l'Auvezère, la Dronne et intègre pour une part Le Parc Naturel Périgord-Limousin.



Les accès :

COORDONNEES GPS :

Pour préparer votre itinéraire jusqu'au centre [cliquez ici](#)

Latitude : 45.07792

Longitude : 1.17425

N'entrez pas dans Montignac si vous arrivez par Brive, Périgueux, Hautefort... (le nord, l'est et l'ouest). Le Manoir est situé à proximité du rond point précédant le panneau d'entrée dans la ville. Pour vous repérer ; sur ce rond point se situe un garage "AD". Ne pas suivre "Montignac" mais Brive sur quelques mètres, nous sommes juste à votre gauche. Voir schéma ci-dessous.

→ Par la route :

Par l'autoroute A89 reliant Lyon et Bordeaux, prendre la sortie 17 (attention située juste avant le péage). Suivre ensuite la direction Brive, Montignac, puis Montignac pour une dizaine de km au feu tricolore du "Lardin Saint Lazare". Le Manoir se situe juste AVANT le rond point d'entrée de Montignac en venant de l'autoroute.

Par la RN89, à mi-chemin entre Brive et Périgueux suivre Montignac.

→ Par le train :

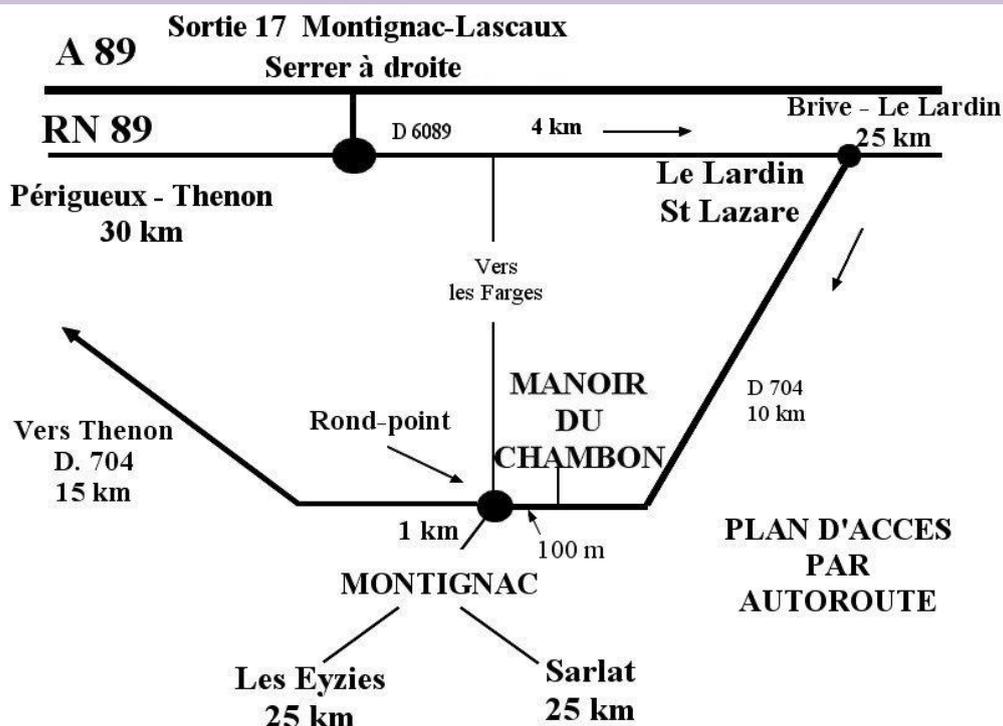
Arrivée à la gare de "Condat-le-Lardin", située à 10 km du Manoir, avec un changement à Brive ou Périgueux.

Navette gratuite depuis cette gare, sur rendez-vous.

→ Par avion :

Brive vallée de la Dordogne à 41 km de Montignac, puis prendre un taxi

Transfert en taxi possible : Taxi Loridan : 05 53 51 80 46



Accueil

Vous êtes attendus le premier jour à partir de 17 h 00.

Si vous arrivez plus tôt, deux solutions, soit votre chambre est déjà prête et c'est volontiers que nous vous en remettrons les clés, soit les conditions ne sont pas réunies pour vous remettre les clés et vous pourrez profiter de la piscine ou des diverses installations en attendant au plus tard 17 h 00. Un conseil donc, n'oubliez pas de placer le maillot de bain de vos enfants sur le dessus de la valise afin de leur faire plaisir dès leur arrivée, même avec un peu d'avance...

Si vous prenez du retard sur le parcours, pas d'énervement votre santé et les points de votre permis nous sont chers. Vous êtes attendus et l'apéritif vous sera gardé au frais. Il est préférable toutefois de nous prévenir de l'heure estimée de votre arrivée afin que nous ne nous inquiétions pas et que votre dîner soit gardé au chaud (05.53.51.14.71.).

A 19 h 00, nous trinquerons à vos vacances qui démarrent, nous vous expliquerons le fonctionnement du Manoir du Chambon et vous aiderons à vous repérer sur notre domaine de 5 hectares.

Le jour de votre départ, il vous faudrait libérer votre chambre vers **avant** 10 h 00. Vous pourrez toutefois, rester sur le domaine et profiter des aménagements, piscine, aire de jeux, bar... toute la journée si vous le souhaitez.

Les animaux gentils sont volontiers accueillis gratuitement

Services inclus

- Téléphone, couverture réseau pour les portables parfois un peu capricieuse dans les locaux vu l'épaisseur des murs, mais pas trop de problème en extérieur
- Stationnement parking privé gratuit (non gardé)
- WIFI gratuit devant le bar et plus encore...
- Kit bébé : nous pouvons vous prêter un lit bébé ainsi qu'une baignoire pour votre "bout de chou", n'hésitez surtout pas à nous contacter avant votre arrivée qu'ils soient placés dans votre chambre dès le samedi après-midi.
- Buanderie (pour les séjours en demi-pension et pension complète) : dans la limite du raisonnable, nous mettrons votre linge à laver gratuitement dans notre machine. Vous pouvez apporter votre lessive si vous tenez à une marque particulière. Nous vous rendons votre linge propre mais humide, il ne vous restera plus qu'à trouver quelqu'un pour l'étendre. Pour celles venant avec leur compagnon, pas de problème, Monsieur s'en chargera volontiers sans qu'on lui demande... **Nous vous accompagnerons à la machine ou vous y placerez votre linge et viendrez le récupérer.**

Services avec participation

- Buanderie après le raisonnable, la somme de 3 € vous sera demandé pour laver votre linge.
- Boutique de produits locaux pendant les horaires d'ouverture de la réception
- Bar avec terrasse de 12 h 01 à 14 h 31 et de 18 h 31 à ~~23 h 31~~ **22 H 31**.
- La location de linge de toilette : si le linge inclus dans votre forfait ne vous suffit pas, vous aurez la possibilité d'en louer sur place :
- Repas non inclus dans la prestation que vous avez choisie : Si vous êtes en demi-pension, en B&B ou si vous souhaitez inviter des amis de passage, vous avez la possibilité de réserver des repas (la veille avant midi) aux tarifs suivants : 15 à 17 € par adulte, 12 € pour les jeunes de 12 à 17 ans, 10 € de 3 à 11 ans. Tarif bébé pour les invités : 5 €

SÉJOURS EN NUIT+PETIT DÉJEUNER, PENSION COMPLETE OU DEMI-PENSION

Hébergement

24 chambres familiales au total, d'un confort simple avec salle de bain et toilettes.

Chambre 2 pers (de 17 à 19m²) : 2 lits simples ou 1 lit double

Chambre 3 pers (de 16 à 20m²) : 3 lits simples ou 1 lit double et 1 lit simple

Chambre 4 pers (20m²) : 2 lits simples + 2 lits superposés ou 1 lit double et 2 lits superposés

Chambre 5/6 pers (22m²) : 2 lits simples et 2 fois 2 lits superposés ou 1 lit double et 2 fois 2 lits superposés

Le Manoir du Chambon dispose à présent d'une chambre PMR (personne à mobilité réduite), ainsi que de quelques aménagements permettant à chacun de passer un bon séjour.

Nouveau !

Les chambres ont été agrémentées de nouvelles têtes de lits avec liseuses et prises pour vos Smartphones ou tablettes.

Restauration

L'équipe de cuisine, permanente, aime à partager les recettes de notre terroir et cela se sent dans tous les repas proposés. D'autant plus que traditionnelle la cuisine est principalement élaborée avec les produits frais locaux.

Chaque jour, le Périgord est mis en valeur, que ce soit par un plat à base de canard ou traditionnel des gens du pays, les fraises du Périgord (première fraise européenne à bénéficier d'un signe d'Identification Géographique Protégée IGP), le fameux cabécou ou simplement par l'un des vins de Dordogne...

De plus, chaque mercredi le dîner n'est constitué que de spécialités périgourdines avec la salade gourmande ou les "grattons" de canard, les aiguillettes, confits ou magrets et les fameux gâteaux aux noix ou aux pommes. Notre chef profite de ce dîner pour vous proposer en option une part de foie gras maison mi-cuit (avec supplément).

Ceci n'exclut pas notre soirée grillades propice aux échanges et aux belles rencontres entre vacanciers, ni la soirée festive du vendredi soir.

En outre, nous prenons en compte vos restrictions alimentaires (allergies, intolérance) et vous proposons un plat en remplacement. Pour les régimes très particuliers, il est préférable que vous nous préveniez avant votre arrivée afin que le premier dîner corresponde également à vos besoins.

Les tables vous sont proposées par famille, mais il vous est tout à fait possible de vous placer à de grandes tables, **dans la limite de 10 personnes et situées à l'extérieur**, encore plus conviviales et partager ainsi de bons moments avec de nouveaux amis.

Horaires des repas :

- Petit-déjeuner : de 8 h 00 à 10 h 00 avec possibilité d'un petit déjeuner simplifié servi au bar jusqu'à 11 h 00.
- Les déjeuners : de 12 h 30 à 13 h 15*, service au plat
- Les dîners : de 19 h 30 à 20 h 15*, service au plat ~~ou hors d'œuvre sous forme de buffet~~

*il s'agit de l'amplitude horaire pour passer à table, rien ne vous empêche de trainer un peu à table et de profiter ainsi de la terrasse tout en gardant un œil sur vos enfants s'amusant sur l'aire de jeux.



Entretien du logement

Le ménage de fin de séjour des chambres ne vous est pas demandé, quel que soit votre type de réservation : B&B, demi-pension ou pension complète. **Toutefois, en cette période compliquée, vous serez certainement amenés à placer votre linge de lit et de toilettes dans des sacs dédiés afin de faciliter la venue du personnel de ménage.** Seules les locations de nos gîtes impliquent le ménage de fin de séjour par leurs occupants.

Le prix comprend

- L'hébergement selon la composition de votre famille,
- En pension complète : les repas, du dîner du premier jour au petit déjeuner du dernier jour.
Possibilité de paniers repas sur demande la veille avant midi,
- En demi-pension : les dîners et petits déjeuners, du dîner du premier jour au petit déjeuner du dernier jour.
- En B&B : les petits déjeuners.
- Les animations adultes et enfants selon les dates et descriptifs indiqués,
- Les lits sont faits pour votre arrivée,
- Le linge de toilette,
- **Une boisson gratuite (sans alcool) par jour et par personne de moins de 18 ans,**
- Le ménage de fin de séjour.

Nouveau !
Vous êtes en demi-pension ?
Echangez votre dîner contre un déjeuner
et profitez d'un restaurant local en soirée



Le prix ne comprend pas

Cette formule ne comprend pas

- Les activités mentionnées avec participation financière,
- La taxe de séjour, 0.60 € par nuit et par adulte en 2019 à titre indicatif
- Les dépenses personnelles

Nous vous rappelons qu'en vertu du décret 95 949 du 25/08/1995, « les couchages en hauteur (lits superposés) ne conviennent pas aux enfants de moins de 6 ans».

Profitez de vos vacances !

Les animations adultes et enfants sont mises en place afin de vous faire découvrir les richesses culturelles et naturelles du Périgord. Territoire du bien être et de la joie de vivre les activités se déroulent dans la bonne humeur avec une préoccupation principale: que chaque membre de votre famille passe un très bon moment à l'écoute de ses envies

Animations adultes (inclus du 05/07 au 12/07 et du 16/08 au 30/08/2020)

En journée

3 matinées de tir à l'arc, 1 balade accompagnée à la découverte du Périgord

En soirée

4 soirées animées (qui pourront être : karaoké, tournoi de pétanque et de Molki, visite de Sarlat, soirée festive, autour du dîner, animée par un groupe local, initiation à l'art pariétal...

Animations adultes (inclus du 12/07 au 16/08/2020)

En journée

3 matinées de tir à l'arc, 1 matinée marche nordique **ou** marche sportive, 1 matinée balade tranquille, 1 balade en famille à la découverte du petit patrimoine et des paysages périgourdins, 1 balade en famille à la découverte du charmant bourg de Montignac et de ses quartiers médiévaux.

Balade sur une journée complète avec visite de villages typiques

En soirée

5 soirées animées (qui pourront être : karaoké, tournoi de pétanque et de Molki, visite de Sarlat, soirée festive animée par un groupe local autour du dîner, initiation à l'art pariétal...



Les enfants -3 ans : Vos enfants de moins de 3 ans sont accueillis gratuitement sous votre responsabilité. Ils peuvent tout à fait bénéficier des repas servis au restaurant, il vous suffit de nous prévenir lors de votre arrivée si les menus leur conviennent ou si vous préférez fournir vous-même leurs repas. Nous ne proposons pas de club ou d'animations spécifiques pour les enfants de moins de 3 ans.

Les enfants de 3 à 11 ans : Un panel d'activités est proposé chaque semaine avec un nombre d'heures de prise en charge variant selon les périodes de l'été du **5 juillet au 23 août 2020**. Un atelier traitant de la Préhistoire ou du Moyen Age sera proposé au moins une fois chaque semaine, quel que soit le thème mis en place par les animateurs des clubs. ~~Les enfants de 6 à 11 ans pourront également passer une nuit au club encadrés par les animateurs.~~

Clubs enfants (inclus du 12/07 au 16/08/2020)

Lors de cette période, les enfants âgés de 3 à 11 ans bénéficieront de l'accueil des clubs lors de 4 demi-journées, 1 journée continue de 9 h 15 à 18 h 30 et de 3 veillées ~~avec repas dont une continuera par une soirée pyjama au club pour les plus grands~~. Voir horaires selon les périodes.

Clubs enfants (inclus du 05 au 12/07 et du 16 au 23/08/2020)

Ces deux semaines proposeront 4 matinées de club et 3 veillées, sans nuit au club.



Côté détente (inclus)

- Piscine 12 X 8 non chauffée
- Court de tennis, terrain de volley, boulodrome
- Terrain de swin-golf avec mise à disposition du matériel
- Ping-pong, baby-foot
- Bibliothèque, jeux de société
- salle de télévision : chaînes TNT

Loisirs à thème (avec participation)

Balade familiale en canoë avec pique-nique :

Une journée pour découvrir la vallée de la Dordogne. Cette activité est ouverte à toute la famille à partir de 5 ans et accompagnée par un animateur de l'équipe du Village Vacances.

À proximité

Les richesses culturelles et naturelles du Périgord sont si nombreuses, qu'un seul séjour ne vous permettra pas de tout découvrir.

Alors que certains se laisseront séduire par la descente de la Dordogne ou de la Vézère en canoë, au pied des châteaux de Castelnaud, Beynac ou Losse, d'autres préféreront la découverte des grottes préhistoriques comme Rouffignac ou par leur fac-similé comme [Lascaux](#) (**Centre International de l'Art Pariétal**), et les flâneurs découvriront Saint Léon sur Vézère et son pont Eiffel, Saint Amand de Coly et son abbaye fortifiée ou encore la bastide Domme, 3 des 10 "plus beaux villages de France" de Dordogne.

Pour les plus sportifs, il existe en Périgord près de 1 130 km de sentiers de grande randonnée (GR) pédestre. Parmi eux, **un sentier vers Saint-Jacques de Compostelle**, ou **le GR 36** qui longe les sites préhistoriques de la vallée de la Vézère. Sans oublier les cyclistes, VTT ou cyclotourisme, qui confirmeront que le cumul des petites côtes fortifie les mollets...

L'espace VTT-FFC "Lascaux vallée Dordogne" est ouvert depuis le 1er juin 2015, il est constitué de 565 km de chemins balisés. 24 boucles sont classées par niveaux de difficultés :

- 4 boucles noires, pour un total de 179 km
- 11 boucles rouges, pour un total de 257 km
- 5 boucles bleues, pour un total de 79 km
- 4 boucles vertes, pour un total de 25 km

Les points de départ principaux des circuits sont : Montignac, Saint-Léon sur Vézère, Le Bugue, les Eyzies, Rouffignac St Cernin, Salignac-Eyvigues, Carlux et Rouffiac de Carlux. Les vététistes trouveront dans chacun de ces lieux un parking et un panneau d'appel présentant la cartographie générale des itinéraires

N'hésitez pas, quelle que soit la météo, il y a toujours un endroit magique à apprécier en Périgord.

OFFICE DE TOURISME : <http://www.lascaux-dordogne.com/> Bureau de Montignac : 05 53 51 82 60



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

Séjour Vacances Passion

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

Ce document est remis à titre indicatif et n'a pas de valeur contractuelle. De plus en règle générale, les prestations annexes (piscine, sauna et hammam) peuvent être fermées les jours d'arrivée ou un jour dans la semaine pour entretien.



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

version 6 du 9 juin 2020

●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/alérer 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 des logements par pulvérisation de virucide sur certains villages 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**



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://www.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**