

# Le Manoir d'Argueil

## Bienvenue au domaine!

Livret d'accueil

Classes de  
découverte Odcvl



Au coeur d'un domaine de 9 hectares, arboré et entièrement clos, le Manoir d'Argueil vous accueille dans un cadre exceptionnel. Nous, Julien (Adjoint au Directeur) et Jacques (Directeur) répondons à vos premières questions dans ce guide, en restant à votre disposition pour de plus amples renseignements.

Le Domaine du Manoir d'Argueil  
2, route des Vallons  
76780 ARGUEIL

02 35 90 70 19  
manoir@odcvl.org

# Nos lieux de vie

**Le Château, les Communs et les Terrasses** sont nos trois bâtiments. Un mois avant votre séjour, vous recevrez le plan de répartition des chambres pour votre groupe.

**Aux étages**, un nouveau revêtement de sol a été installé en 2019. Nous avons choisi de la moquette, pour plus de chaleur, moins de risques lors des chutes, un confort en marchant en chaussettes ou en chaussons, permettre aux enfants de jouer par terre, éviter le bruit...

Pour des raisons de nettoyage et pour respecter le travail de nos salariés, **le port des chaussons** est obligatoire aux étages. Des rangements permettent de stocker chaussures et bottes au rez-de-chaussée de chaque bâtiment, dès le jour de votre arrivée.

**Entretien**: chacun est responsable de son espace individuel. Les équipes d'encadrement inviteront les enfants à faire leur lit le jour de leur arrivée, garder leur chambre en ordre, ranger leurs chaussures correctement sur les étagères... **Le personnel Odcvl nettoie tous les jours les espaces communs ainsi que les sanitaires**: pour faciliter leur passage, merci de ne pas encombrer les lavabos (brosses à dents, dentifrices, ...).

**Salles de bains**: le temps des douches, entre le goûter et le dîner, est **un moment important**. Les enfants doivent pouvoir prendre le temps de se laver sans chahuter dans les chambres. Nous proposons aux enseignants de mettre en place un temps de classe à ce moment de la journée (17h-19h) afin que les animateurs et accompagnateurs surveillent les chambres et permettent aux enfants de réaliser un roulement, d'aller se laver chacun leur tour.

Wifi dans chaque bâtiment : se connecter au réseau public « orange » et remplir le formulaire pour 30 minutes de connexion, à renouveler au terme de la session.

Sono disponible sur demande

Des livres et petits jeux peuvent être installés par l'équipe d'animation : kapla, lego...

Bibliothèque collaborative : les livres que vous souhaitez donner ou échanger sont les bienvenus !

Pensez-y !  
En Normandie et à la campagne, le sol peut être très boueux... Il est essentiel que tous les enfants aient une paire de bottes !

# Notre Restaurant

Au Manoir d'Argueil, on ne parle pas de cantine, mais de restaurant : un chef prépare les plats chaque jour, avec un menu réfléchi selon une démarche qui allie plaisir et éco-responsabilité.

Les assiettes, les couverts et les verres sont mis à disposition **afin que les enfants puissent dresser la table** en arrivant au restaurant.

Notre personnel apporte les plats sur les tables. L'équipe d'animation accompagne les enfants dans le partage des portions, les encourage à goûter, les aide à couper le pain, à débarrasser, ... Nous avons à coeur de faire de ce moment **un vrai temps de partage et de convivialité** pour les enfants. Votre participation est la bienvenue !

Pour faciliter le travail du personnel qui apportera les plats, et pour limiter l'agitation, nous vous proposons de désigner un **responsable de table** à chaque table d'enfants. Il aura pour rôle de remplir le pichet d'eau, d'aller chercher le pain pour sa table et de participer au moment de débarrasser.

**Important** : pour des raisons d'hygiène et pour éviter les mottes de terre, merci de ne pas venir au restaurant en bottes ! Chaussures de ville ou chaussons uniquement.

## Agenda 21

**Notre démarche éco-responsable se traduit aussi par ces gestes simples :**

Récupérer les bouteilles en plastique pour nos activités scientifiques



Veiller à ce que les robinets soient fermés



Recycler les emballages dans les poubelles jaunes (la Seine-Maritime recycle même pots de yaourt, papier aluminium, ...!)

Ne pas utiliser de serviettes en papier : merci de demander aux enfants d'apporter une serviette de table en tissu pour leur séjour



Éteindre la lumière en quittant une pièce (vigilance particulière pour les toilettes et salles de bains)



# Les ingrédients d'une cuisine responsable

Découvrez comment, au Manoir d'Argueil, nous mettons en place les objectifs communs à tous nos centres Odcvl, et les moyens concrets par lesquels nous nous engageons pour une cuisine plus éco-responsable.

## Accroître la qualité de nos matières premières

Nous avons créé des **partenariats** avec des producteurs locaux afin de servir un maximum de produits provenant de **circuits courts**.

Le gratin du chef, la purée, la soupe de légumes sont cuisinés avec des **pommes de terre et carottes** du producteur Légumes de Cybèle, à Auzouville-sur-Ry à 25km du Manoir.

Le **Neufchâtel et le Brêlois** que vous trouverez sur notre plateau de fromage, dans l'entrée croûtons de Neufchâtel, dans le gratin du chef et dans la salade brayonne sont produits à Illois, à 30km de chez nous. Ce producteur nous fournit également le **fromage blanc** que nous servons. Nos **yaourts** aux fruits viennent de Côté Jardin, une laiterie à Hodeng-Hodenger, à 5km seulement.

La **viande de bœuf** de nos steaks hachés, de la sauce bolognaise, et du chili con carne, provient des éleveurs de la Charentonne, à Gacé en Normandie. C'est d'ailleurs pourquoi nos steaks hachés font 80g par personne : plus pauvres en matière grasse et de meilleure qualité, **ils sont plus nutritifs, et bien meilleurs au goût**.

## Réduire la quantité de déchets

Afin de valoriser les déchets alimentaires, nous trions les restes des repas pour **nourrir les cochons** de la mini-ferme. Bien qu'ils en soient ravis, nous souhaitons sensibiliser les enfants pour réduire ce gaspillage, et cuisiner les quantités adaptées à notre public, et invitons tous nos convives en ce sens. Servir au goûter **des gâteaux cuisinés maison** pour refuser les biscuits ultra-transformés et emballés individuellement, et fournir à nos équipes des gobelets en plastique réutilisables pour servir les boissons, sont également des actions concrètes permettant de réduire la quantité de déchets que nous produisons.

## Offrir une qualité de restauration satisfaisant le plus grand nombre, en accord avec notre position laïque et éducative

L'encadrement fourni par Odcvl est **exclusivement laïque**. Hormis le remplacement, sur demande, de la viande porcine, Odcvl n'élabore pas de projets individualisés en ce qui concerne l'animation, l'hébergement ou la restauration. Ce cadre commun est pour Odcvl la garantie d'offrir à tous un espace de liberté, d'égalité et de tolérance à l'égard de la personnalité, des convictions et de l'intimité de chacun.

En ce qui concerne **les allergies et intolérances alimentaires**, la transmission des plans d'accueil individualisés en amont des séjours nous permet de nous adapter et de respecter les prescriptions médicales.

Nous avons élaboré les menus afin d'offrir une alternance régulière entre des repas sans viande et des repas avec des produits carnés. Cette action nous permet de respecter l'environnement en réduisant la consommation de viande, tout en garantissant l'équilibre alimentaire des convives ne mangeant pas de viande, et en faisant découvrir des **alternatives végétariennes** au public que l'on accueille. Un apport de protéines suffisant est assuré par la présence de poisson, de produits laitiers, de fromage, d'oeufs,...

Un plat plus léger est accompagné d'un beignet au chocolat, un plat comme la pasta party se passe d'entrée, un gratin est servi avec la salade... Un repas, ce n'est pas qu'une assiette, nous considérons les repas comme un tout et leur composition est pensée comme telle.

Enfin, de petits livrets sur les tables servent de supports à nos objectifs. Des illustrations amusantes sur l'équilibre alimentaire, le partage, l'équipe technique qui prépare les repas, les produits locaux, ... accompagnent le menu de la semaine.

# À l'extérieur..

Le domaine du Manoir a de nombreux espaces verts ! Afin d'en profiter au maximum, nous respectons ces quelques règles.



Merci de jeter papiers, bouteilles, mouchoirs... dans **les poubelles à l'intérieur des bâtiments**. En effet, le vent souffle fort ici et nous évitons les poubelles à l'extérieur.

Les enfants peuvent s'approcher des enclos pour voir les animaux, à condition de rester calmes lorsqu'ils s'en approchent. Ils doivent éviter de courir, de crier et il est également interdit de les nourrir et d'entrer dans les enclos sans **un membre de l'équipe d'animation d'Odcvl**.

Le domaine est **entièrement non fumeur** (cigarette et cigarette électronique), y compris sur les espaces verts. Notre équipe vous montrera l'espace dédié.



## Quelques informations utiles..

A 50 mètres sur la place du village se trouvent supérette, Poste, pharmacie, boulangerie.

Nous vous proposons des **produits fermiers locaux** en vente au manoir :

- Fromage de Neufchâtel : 2,50 €
- Cidre : 3,50 €
- Cartes postales : 0,50 €

Numéro de garde du Manoir - 07 89 80 99 88

Médecins à Forges Les Eaux :

Mr Colange - 02 35 90 53 61

Mr Ottaviani - 02 35 09 11 09

Centre hospitalier de Rouen - 02 32 88 80 29

SAMU - 15

Centre anti-poison - 02 35 88 44 00

Gendarmerie de Forges Les Eaux - 02 35 90 50 17

DDCS de Rouen - 02 76 27 71 52

Inspection Académique de Rouen - 02 35 93 02 89

Jacques perso - 06 63 70 54 59