

Le Manoir d'Argueil

Bienvenue au domaine!

Livret d'accueil

Règlement
intérieur



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

Visite guidée

Nos trois bâtiments principaux :

- **Le Château**, datant du XVI^{ème} siècle, avec ses salles d'activités et ses chambres équipées de sanitaires individuels sur deux étages.
- **Les Terrasses**, comportant les deux salles de restauration communicantes "Frémont" et "Castelbajac" ainsi que ses chambres avec sanitaires individuels et terrasses.
- **Les Communs**, avec ses salles d'activités, et ses chambres en enfilade, bâtiment adapté PMI. Le bâtiment abrite aussi les bureaux de l'administration, l'infirmerie et la lingerie. Il est accessible PMR.

La salle des arcades, entièrement vitrée, relie les bâtiments des Terrasses et du Château, offrant un panorama sur tout le Domaine.

La salle du Donjon, dans le Château, est mise à votre disposition sur demande (30 personnes maximum).

Une télévision est accessible aux groupes d'adultes dans la **salle des Gardes**. La télécommande pourra être remise au responsable du groupe en échange d'une pièce d'identité.

Une piscine hors-sol est implantée derrière le bâtiment des Communs. L'accès est interdit sans autorisation de la direction.

Une **double sécurité** (barrière et hauteur de bassin de plus d'1,20m) permet de limiter l'accès aux enfants.

La baignade n'est autorisée qu'en présence d'un adulte possédant les qualifications nécessaires à la surveillance de la baignade et conformément à la réglementation, la piscine ne peut accueillir plus de 18 personnes (adultes compris).

Un terrain de pétanque est accolé à la piscine.



Nos extérieurs

Une mini-ferme pédagogique occupe une partie du Domaine. Y vivent en toute quiétude des ânes, poneys, moutons, chèvres, cochons, lapins, poules, canards,...

Seules les personnes accompagnées d'un personnel Odcvl sont autorisées à entrer dans les enclos. Les animaux sont habitués au contact des enfants, ils sont curieux et joueurs! Demandez aux enfants d'éviter de crier et de courir pour avoir de meilleures chances de les approcher.

Afin de garantir et sauvegarder la faune et la flore du Domaine, nous vous demandons d'être attentifs aux déchets laissés dans l'herbe et dans les enclos des animaux. De plus, il est interdit de nourrir ces derniers en dehors des temps prévus.

Attention : Les barrières des enclos sont électriques. Ceci sera expliqué aux enfants mais devra faire l'objet d'une attention permanente.

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.

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

Pour pouvoir profiter des forêts et des arbres centenaires du domaine **en toute sécurité**, l'accès aux zones boisées est interdit si la météo annonce une vigilance jaune ou plus.



Agenda 21

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



Nous n'utilisons pas de serviettes en papier: merci de demander aux enfants d'apporter une serviette de table en tissu pour leur séjour.



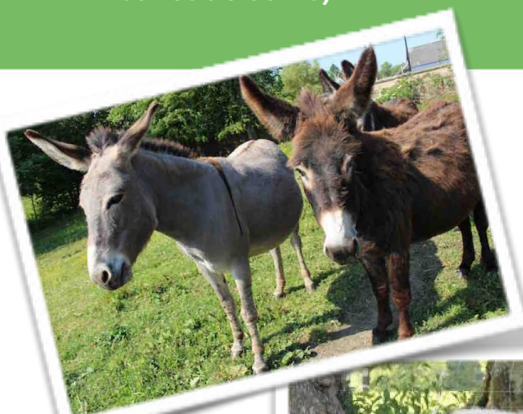
Veiller à ce que les robinets soient fermés après leur utilisation



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



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



Informations pratiques

L'infirmerie du Domaine se trouve dans le bâtiment des Communs et vous permettra de déposer les médicaments dans un placard fermé à clé.

Wifi: chaque bâtiment a un réseau public orange. Connectez-vous, dans le navigateur choisissez « m'inscrire » puis renseignez vos nom, prénom et mail. Vous bénéficierez alors de 30 min de connexion, renouvelables à la fin de chaque session.

Vous pouvez également avoir accès à un ordinateur à l'administration pour la gestion de blogs.

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 (plus d'informations en fin de document).

Une sono peut être mise à votre disposition pour la boum ou d'autres activités. Nous comptons sur le respect de tous en ce qui concerne les lieux et le volume de la musique. De plus, afin de respecter nos voisins, toute soirée musicale doit être terminée à 22h.

L'accès au Domaine s'effectue par le portail et le parking bus situés Rue de Castelbajac. Le Domaine est entièrement sans voiture, permettant aux enfants de pouvoir profiter des espaces sans danger. En cas d'urgence médicale, un véhicule peut vous être prêté.

Il est entièrement clos par trois portails qui restent fermés en journée et la nuit. Merci de bien vouloir prévenir de votre arrivée afin que vous ne trouviez pas porte close.

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

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

- Fromage de Neufchâtel : 2,50 €
- Cidre : 5 €
- Cartes postales : 0,50 €

Numéros utiles

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

Règlement intérieur

Chambres et couloirs

- Un état des lieux sera effectué avant votre arrivée et un le jour de votre départ, merci de nous avertir le jour de votre arrivée si vous remarquez des dégâts non notifiés.

- 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.

- À votre arrivée, vous trouverez dans les couloirs ou sur chaque lit une parure de draps (drap plat, housse de couette et taie d'oreiller).

- En cas de petit accident, un stock de draps propres sera laissé dans chaque bâtiment à la disposition des adultes, les draps sales devront être placés dans les paniers prévues dans chaque hall.

- Dans les chambres, les sanitaires sont nettoyés quotidiennement. Pour le respect du personnel, merci de veiller à ce que les sanitaires puissent être nettoyés sans encombre, c'est-à-dire de libérer les plans de travail autour des lavabos et de ranger un minimum les chambres. Si tel n'est pas le cas, le personnel, sous tutelle du responsable d'établissement, pourra prendre la décision de ne pas nettoyer. Le responsable du groupe sera alors averti.

- Le ménage des espaces individuels est laissé à la charge des occupants.

- Les chambres ont été aménagées pour garantir la sécurité et le confort de tous, le mobilier ainsi que tout autre matériel des chambres devront donc rester dans la même configuration qu'à votre arrivée.

- Lors de votre départ, nous vous demandons d'ôter les taies d'oreillers, draps plats et housses de couettes et de les déposer en tas dans le couloir. Les couettes, oreillers et alèses devront être laissés sur les lits rangés tels qu'ils l'étaient à votre arrivée.

- Merci de faire attention à laisser le lieu similaire à l'état dans lequel il était à votre arrivée, c'est-à-dire sans papiers ou déchets sur le sol, les couettes et oreillers rangés sur les lits et les sanitaires dans un état convenable.

- L'utilisation du scotch n'est pas autorisée dans les bâtiments, afin de ne pas abîmer la peinture des portes. Merci d'utiliser de la patafix.

Attention, il en va de votre responsabilité si...

- Vous ôtez les chaînettes de sécurité sur les fenêtres

- Vous bloquez les portes coupe-feu rendues obligatoires par la commission de sécurité

- Vous ne nous transmettez pas un plat témoin, en cas d'ateliers cuisine, afin de garantir le suivi et la qualité bactériologique des aliments.

Règlement intérieur

Salles d'activités

- Le ménage des salles d'activités est effectué par le personnel du Manoir. Afin de faciliter leur travail, merci de veiller à poser les chaises sur les tables le soir et à conserver les salles dans un état leur permettant d'être nettoyées.
- Comme dans les bâtiments des chambres, l'usage du scotch est interdit pour ne pas abîmer les peintures. Merci d'utiliser de la patafix.
- Pour toutes activités salissantes (peinture, colle, land art, ...) des toiles de protection pourront être mises à disposition. Des balais et pelles se trouvent dans les salles et halls.
- Tout dommage causé sur le matériel (taches, casse,...) sera facturé lors de l'état des lieux
- Lors de votre départ, merci de ranger les salles telles qu'elles sont représentées sur ces photos.



Salle Village



Arcades



Salle A



Salle Prairie



Salle B



Salle Blasons



Salle C



Salon de la Marquise

Tout dommage non signalé le jour de votre arrivée, tout manquement aux règles de bon sens de la collectivité citées dans ce document et toute dégradation du matériel seront facturés lors de l'état des lieux de sortie.

Règlement intérieur

Restaurant

- Afin de garantir une hygiène et une propreté indispensables dans un restaurant, et d'éviter la propagation de microbes, le port des bottes y est interdit.
- Ses horaires d'ouverture sont de 7h45 à 9h00, sous forme de buffet pour le petit-déjeuner, à 12h00 pour le déjeuner et à 19h00 pour le dîner. Le restaurant est fermé en dehors de ces temps. Dans le respect des horaires du personnel, merci de bien vous présenter à l'heure aux repas.
- Lors de votre arrivée, vous trouverez les assiettes, couverts, verres et pichets empilés en bout de table. Dans un but pédagogique nous laissons le soin aux enfants de mettre le couvert. Le repas est ensuite servi par le personnel.
- Afin de conserver calme et organisation, nous demandons de désigner un « responsable » par table. L'enfant nommé sera ainsi chargé d'aller remplir le pichet d'eau, de couper le pain mais aussi de débarrasser toute la table et de la nettoyer. Un chariot est mis à disposition pour empiler la vaisselle sale, ainsi qu'un seau pour les déchets comestibles qui nourrissent ensuite les cochons.
- A chaque départ de votre groupe, veillez à ce que les tables soient propres, que les déchets soient triés et que la vaisselle soit correctement débarrassée.
- Le goûter (gâteaux faits maison par notre chef cuisinier) est mis à votre disposition sur un chariot dans le hall du bâtiment des Terrasses, devant les restaurants. Libre à vous de prendre le goûter où vous le souhaitez dans le Domaine, en veillant toutefois à nous ramener les plats et verres après utilisation

- A l'extérieur, des tables sont à votre disposition pour prendre le repas. Il vous suffit pour cela de transporter les couverts sur les tables et de vous installer. Toutefois il vous appartiendra d'assurer la bonne répartition des plats en fonction du nombre de couverts.

Odcvl : la laïcité comme fondement de la vie en collectivité

Odcvl est historiquement lié à l'École publique et laïque. C'est l'une des associations pionnières de l'Éducation Populaire et du droit aux vacances pour tous. Pour installer un cadre dans lequel chacun, quelles que soient ses origines sociales, culturelles, religieuses ou philosophiques, puisse être accueilli de façon libre, juste et égale, Odcvl a, depuis son origine, défini et maintenu les conditions d'une laïcité, qui assure le bon exercice de la vie en collectivité. Les fondements de cette démarche s'appuient sur quelques conventions communes qui permettent de respecter chacun et de favoriser l'équilibre de tous. Odcvl réaffirme ainsi le principe d'éducation à la citoyenneté, qui transcende les appartenances culturelles, sociales, spirituelles ou communautaires, et invite chaque individu au respect mutuel. L'encadrement fourni par Odcvl est exclusivement laïque. L'exercice de quelque culte que ce soit est exclu à l'intérieur de ses locaux permanents ou temporaires, et 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. Le port de signes ou tenues par lesquels les participants ou les salariés permanents ou saisonniers manifestent de façon ostensible une appartenance religieuse, politique ou idéologique est proscrit. 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.

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.

Nos **vianades** proviennent exclusivement d'éleveurs Français. 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.