

LIVRET D'ACCUEIL DE L'ASSOCIATION LE MAT AU VIEL AUDON



BIENVENUE !

L'association Le Mat Ardèche est heureuse de vous accueillir au sein du hameau du Viel Audon.

Afin de faciliter votre séjour dans le hameau, vous trouverez dans ce document des informations pratiques, des consignes, des idées d'activités...



SIRET
329 142152 00019

ASSOCIATION LE MAT,
1481 chemin d'Audon,
07120 Balazuc (Ardèche, France)

MAIL : accueil@levielaudon.org
TEL FIXE : 04 75 37 73 80
TEL PORTABLE : 07 82 08 19 96

S O M M A I R E

PRÉSENTATION DU VIEL AUDON	3
Bref historique	3
LE VIEL AUDON, C'EST AUSSI...	4
Les activités de la ferme	4
Les activités de chantier de jeunes	5
Les activités culturelles et artistiques	6
Les activités pédagogiques et d'accueil de publics	7
PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION LE MAT	8
Association le Mat	8
Nos agréments	8
Nos ressources humaines	8
Nos valeurs d'accueil	9
BALAZUC ET SES ALENTOURS	10
Balazuc : village de caractère	10
où faire vos courses à proximité ?	12
Marchés locaux	12
Idées d'activités	13
INFORMATIONS PRATIQUES	14
Plan d'accès	14
Hébergement	14
Restauration	15
Cohabitation sur le hameau	15
Jardin pédagogique	15
Boulangerie	15
Boutique paysanne	16
Arrivées et départs : horaires	16
Téléphones et codes WIFI	16
Gestion des déchets	16
Ménage	17
Linge : serviettes, draps	17
Venir avec des animaux ?	17
Appels d'urgence	17
En cas d'annulation	17
EN CAS D'INCENDIE	18

PRÉSENTATION DU VIEL AUDON

BREF HISTORIQUE

Le site du Viel Audon a été **habilité dès la préhistoire** par des populations heureuses d'y trouver un climat doux, une rivière poissonneuse, une source à température constante, une faune et une végétation abondantes. Les grottes surplombant le hameau ont gardé trace de leur passage.

On estime qu'au XVIII^e siècle, **huit familles**, soit une centaine de personnes, vivaient sur le site et pratiquaient une **agriculture vivrière**.

Au début du XIX^e siècle, époque "dorée" de la soie en Ardèche, les habitants quittèrent ce lieu pour construire de **grandes magnaneries** (bâtiments servant à l'élevage des vers) sur le plateau qui surplombe le hameau.

Un **siecle d'abandon et d'oubli** l'a fait tomber en ruine et disparaître sous le lierre et les ronces.

Dans les **années 70**, quelques "utopistes" se sont mis en tête de redonner vie au Viel Audon. Pour réaliser ce projet un peu fou, ils ont organisé des **chantiers de jeunes bénévoles**.

C'est ainsi que **plus de 10 000 bénévoles**, jeunes de chantier, ont participé à la reconstruction du hameau s'appuyant sur un socle de partage et d'entraide, dans le chantier comme dans la vie quotidienne.



En 1972, il ne restait que des pans de murs envahis par le lierre et les ronces, les toitures et les charpentes avaient été démontées, des arbres poussaient au milieu des tas de pierre, seuls les caves voutées des maisons demeuraient.



Depuis, le Viel Audon a bien changé et ceci grâce à la participation de milliers de jeunes bénévoles. A ce jour, on peut voir les toits des nombreuses habitations ou bâtiments pouvant recevoir du public.

Aujourd'hui, le Viel Audon a atteint son but en **redonnant vie au hameau**. Les jeunes de chantiers perdurent. L'enjeu actuel est de réussir à **maintenir et pérenniser les activités en place** dans la culture et les valeurs du lieu (transmission, pédagogie, accueil).

LE VIEL AUDON, C'EST AUSSI...

LES ACTIVITÉS DE LA FERME

La ferme du Viel Audon existe **depuis 1979** et s'est constituée en **SCEA, fondée en 1991** pour structurer le patrimoine foncier du Viel Audon et accorder aux agriculteurs un statut de salariés. Les activités de la ferme sont orientées vers la valorisation des ressources du territoire par **l'élevage** (chèvres, cochons, vaches) et **les cultures** (plantes aromatiques, vergers, jardins, oliviers) et servent de **support pédagogique** aux actions éducatives de l'association.

Les **fromages** sont fabriqués et vendus essentiellement sur place **à la boutique**, qui a ouvert ses portes en 2000, mais aussi au **marché de Balazuc**. Une production de **plantes aromatiques** est valorisée sur place et dans les boutiques alentours avec la fabrication de sirops, sels aux herbes, infusion. Les **viandes** sont également vendues sur place et cuisinées pour les besoins du centre d'accueil. Il est également possible d'assister à la **traite des chèvres** qui se fait toute l'année entre 16h et 19h.



Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) du Viel Audon

Date de création : 1991

De 2 à 8 salarié.e.s selon la saison

Gouvernance : Collège d'associé.e.s avec des gérants

Activités:

- Elevage caprin, bovin, porcin
- Culture et transformation de plantes aromatiques
- Production de fromages de chèvres
- Revente de produits locaux
- Petite restauration et buvette

Contact: ferme@levielaudon.org

04 75 37 77 15 / 06 77 97 39 63

LES ACTIVITÉS DE CHANTIER DE JEUNES

Les chantiers de jeunes bénévoles œuvrent depuis 1972 pour **réhabiliter et ramener la vie sur les ruines du hameau**. Grâce à cette association, le Viel Audon est devenu un **hameau plein de vie** où il se passe de multiples activités : hébergement, formations, lieu de vie pour plusieurs habitants, exploitation agricole (ferme, exploitation de plantes médicinales), ...

Ces chantiers ont lieu principalement l'été et durant la période du nouvel an. Ils sont **organisés entièrement par des bénévoles**, regroupant quotidiennement entre 50 et 70 jeunes **de 17 à 25 ans**. Les jeunes viennent seuls ou en groupe, de différentes régions de France ou d'ailleurs, et viennent s'organiser collectivement autour d'un travail coopératif. Le chantier est un espace d'apprentissage et d'expérimentation, pour et par la jeunesse !



Association des Jeunes de Chantiers (AJC)

Date de création : 2012

Pas de salarié.e.s

Gouvernance : Conseil d'administration avec une présidence tournante

Nb adhérents : environ 200

Activités:

Reconstruction du hameau par les chantiers de jeunes l'été de juillet à août. Une équipe de bénévoles porteuses.euses du projet à l'année se réunit ponctuellement pour préparer le chantier d'été et se former. Organisation d'un bal folk chaque été à Balazuc.

Contact: chantier@levielaudon.org

07 61 43 22 18

LES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ACCUEIL DE PUBLICS

A partir de **1976**, l'**association Le Mat** voit le jour. Cette dernière sert de cadre aux chantiers de jeunes et va progressivement servir de support à toutes les activités qui vont se développer par la suite, excepté celles relevant du domaine agricole.

L'association gère un **gîte d'étape** et un centre d'accueil, ouverts toute l'année, permettant d'accueillir des **séminaires, séjours éducatifs, formations thématiques** et de vivre concrètement les questions posées par la transition écologique, économique et sociale.

Une pédagogie active, un apprentissage par le faire et la coopération sont les valeurs portées par l'association le Mat.



Association Le Mat

Date de création : 1976

6 à 10 salarié.e.s selon la saison

Gouvernance : Conseil d'administration composé de membres individuels et personnes morales

Nb adhérents : environ 75

Activités :

- Gestion du lieu d'accueil : hébergement et restauration en gîte (50 places), -
- Ateliers d'animation et d'éducation à l'environnement,
- Centre de formation au développement durable et à l'économie sociale et solidaire,
- Structure d'animation territoriale

Contact : accueil@levielaudon.org

04 75 37 73 80

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION LE MAT

ASSOCIATION LE MAT

Son nom est celui d'une **carte de tarot** ancien illustrant un homme avec son baluchon qui **symbolise l'aventure et la recherche**. Les lettres M, A, T sont également les initiales pour "**Matière, Animation, Tradition**".

L'objectif de départ de ce projet porté est de favoriser la participation de la jeunesse aux activités de type traditionnel dans la cadre de loisirs.

Le Mat dispose d'une partie du hameau en pleine jouissance grâce à un bail emphytéotique de 99 ans.

Nos AGRÉMENTS

Le Mat est une **association**, régie par la loi du 1er juillet 1901, bénéficiant de deux structures d'hébergement : le **centre d'accueil** ouvert depuis 1988 et le **gîte d'étape** depuis 1992. Ces bâtiments peuvent recevoir du public (réglementation ERP) et ont désormais différents agréments :

- **Jeunesse éducation populaire** par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP),
- **Accueil de mineurs** par la DDCSPP :

Pour les + de 6 ans : 46 places,

Pour les - de 6 ans : 23 places et 2 nuits maximum

- Éducation nationale pour **l'accueil de scolaire**
- **Organisme de formation** certifié Qualiopi
- Enregistrement pour la **certification à la formation à l'hygiène alimentaire en cuisine** : HACCP

Aujourd'hui, l'association Le Mat reçoit des publics très variés : groupes familiaux, groupes amicaux, centre de loisirs, centre de formations, groupes scolaires, groupes éducatifs...

Nos RESSOURCES HUMAINES

Au cours de votre séjour, vous pourrez croiser différents acteurs et actrices de l'association, salariés ou bénévoles. Le Mat dispose d'une équipe permanente d'accueil et d'animation ainsi que de saisonniers et stagiaires pendant la période de mars à septembre.

Vous aurez aussi l'occasion de rencontrer nos collègues des autres structures dans la vie quotidienne du hameau.

NOS VALEURS D'ACCUEIL

Le but de l'association Le Mat est de promouvoir des actions citoyennes en sensibilisant à l'environnement, à l'aménagement du territoire, à la gestion durable des ressources et à l'animation du cadre de vie en milieu rural.

Accueillir au Viel Audon est, à la fois, l'emblème de notre forte volonté d'humanité, de notre engagement éducatif et d'une recherche de qualité.

1

D'une volonté d'humanité : nous sentons que chaque accueil nous amène à des rencontres uniques et riches de sens. Et nous souhaitons que chacun.e, au Viel Audon, puisse retrouver une ambiance conviviale, familiale, bienveillante et propice au partage et à l'expérimentation.

2

D'un engagement politico-éducatif : en accueillant sur site nous prônons une gouvernance partagée et une gestion collective du lieu à travers des expériences de vies éducatives qui sont ancrées dans les pierres du Viel Audon. Malgré une forte saisonnalité sur le territoire, nous militons pour être ouvert toute l'année et valoriser des emplois locaux.

3

D'une recherche de qualité : nous ressentons le besoin de prendre soin de ceux.celles qui veulent découvrir le Viel Audon, nous souhaitons leur offrir un environnement sécurisant, de la cuisine éthique, des espaces propres, des temps personnalisés de transmission de ce qui anime le Viel Audon, ainsi que notre énergie et notre enthousiasme.

Le site est en lui-même porteur de pédagogie et de sensibilisation aux problématiques environnementales (cycles du vivant, gestion de l'eau, des déchets, des énergies, choix de consommation orientés vers l'alimentation biologique et/ou locale, ...) et les valeurs du lieu reposent sur le respect de l'environnement, l'investissement personnel, le partage des responsabilités, la polyvalence, l'égalité des salaires et le niveau bas de rémunération, la pérennisation des emplois, le réinvestissement des bénéfices dans le projet, etc.

BALAZUC ET SES ALENTOURS

BALAZUC : VILLAGE DE CARACTÈRE

Le hameau du Viel Audon fait partie de la commune de Balazuc, petit village de 374 habitants. Des petites maisons serrées les unes contre les autres, accrochées à la falaise au-dessus de la rivière Ardèche, des ruelles pavées fraîches et ombragées, des passages secrets comme celui de la « Fachinière » (la jeteuse de sorts), des voûtes, des calades, des boutiques d'artisans d'art, une église romane très jolie vous séduiront ! Et puis la plage ! Quel coin magique pour une baignade, face aux falaises !



Ce village médiéval a d'ailleurs obtenu les labels *Plus beaux villages de France* & *Villages de caractère*. Son caractère touristique en fait un lieu privilégié de séjours de vacances (en témoignent le nombre de résidence secondaire, meublés, gîtes et campings présents dans et aux alentours du village) et permet à quelques commerçants et artisans locaux de conserver une activité sur place. La plupart des commerces et boutiques sont ouvertes de mai à septembre, profitant de la grande affluence estivale .



À Balazuc, vous trouverez :



Marché de producteurs de 18h à 20h les mardis de juillet à août.

Deux épiceries, **La Grande Épicerie De Belenn et Lou Cigalou**, dans le centre du village, ouverte toute la semaine excepté le jeudi.

04 75 37 02 15



Des restaurants :

- La Granja delh Gourmandas : 06 70 08 77 18
- La Feinière : 04 75 88 85 50
- Le Fazao : 06 80 40 60 78
- Le 294 : 04 75 87 13 61
- Le Bec Faim : 04 75 37 08 56
- Le Cygne Blanc : 04 26 62 76 65
- Le Buron Bar : 04 75 37 70 21



Le **Muséum de l'Ardèche** (cf. page idées d'activités)

Des boutiques d'artisanat et de souvenirs

- Caveau de la Chazotte : 06 87 04 21 88
- Maison des Artisans et Galerie Miss Liberty : 04 75 37 78 08
- L'Espace Naturel : 04 75 39 72 09
- La Tribu : 06 14 03 84 26
- A vous de Voir : 06 03 10 51 83
- Non Mais Oui

Circuit patrimonial

L'**église romane** et son clocher en peigne
Le **sarcophage** des Salles
La **tour carrée** du XIIème siècle
Le **château** de Balazuc
La **tour** de la Reine Jeanne
Deux **anciennes chapelles**



Pour plus d'informations, des prospectus sont disponibles dans le classeur à prospectus.

où FAIRE VOS COURSES À PROXIMITÉ ?

Le **Village des Producteurs** (Aubenas et Ruoms) : Légumes et produits locaux

La **Musette** (Aubenas) : Point de vente de producteurs

La **Maison d'Olive** (Pont d'Aubenas) : Coopérative bio

La **Chèvre et le Chou** (Villeneuve-de-Berg) : Légumes et produits locaux

Zones commerciales (Aubenas, Rosières, entre Ruoms et Vallon-Pont d'Arc)

MARCHÉS LOCAUX

LUNDI

MATIN

Vogüé

Places de la Garde et de
la Heyd
(juillet et août)

Rosières

Avenue André Jean
(juillet et août)

Saint-Alban-Auriolles

Place Aristide Briand
(avril à septembre)

APRÈS-MIDI
Chassiers

Place de l'église (juin
à septembre)

SAMEDI

MATIN

Aubenas

Place du Château

Les Vans

Rues du Centre-ville

MARDI

MATIN

Largentière

Place des Récollets

SOIR

Lablachère

Cour du Domaine du
Vialat
(mai à septembre)

MERCREDI

MATIN

Joyeuse

Place de la Grand Front

VENDREDI

MATIN

Ruoms

Place Général de Gaulle

Montréal

Place du village

SOIR

Lagorce

Dans le village
(avril à novembre)

Saint-Sernin

Place de la Mairie,
(juin à septembre)

DIMANCHE

MATIN

Lablachère

Place de la Poste

Ruoms

Place de la République
(avril à septembre)

Saint-Maurice-d'Ibie

Place de l'église



IDÉES D'ACTIVITÉS

RANDONNÉES À PIEDS

De nombreuses balades sont possibles dans le secteur, que ce soit au bord de la rivière, en direction du village ou en remontant au-dessus des falaises. La carte IGN du secteur Balazuc est la n°2938, **nous en avons une à vous prêter si vous le désirez.**

RANDONNÉES AVEC DES ÂNES

Carab'âne (Chauzon)

CANOË ET VÉLO

Balazuc Loisirs (Balazuc)

BAIGNADE

Plage du Pont (Balazuc) : surveillée de juillet à août

Plage du Vieux Pont (Vogué) : non surveillée

Plage de l'allée du stade (Ruoms) : non surveillée

Plage du Village (Labeaume) : non surveillée

Plage du Pont d'Arc - Amont (Vallon-Pont d'Arc) : surveillée de juillet à août

Plage du Pont d'Arc - Aval (Vallon-Pont d'Arc)

Plage Aval du Pont (Salavas) : surveillée de juillet à août

ACTIVITÉS SUR PLACE

Jeux de société : location au point jeu à Aubenas

Lecture, randonnée, baignade

Voie verte à proximité de Balazuc

Escalade : le topo des voies est disponible sur demande

LIEUX À VISITER

Muséum de l'Ardèche (Balazuc)

Randa Ardesca (Saint-Alban-Auriolles)

Miellerie Les Ruchers de l'Ibie (Lagorce)

Mélvita Usine de cosmétique (Lagorce)

Ver A Soi, Musée Magnanerie (Lagorce)

Grotte Chauvet 2 (Vallon-Pont d'Arc)

Aven d'Orgnac (Orgnac-l'Aven)

Grotte de la Madeleine (St Remèze)

Maison de la Lavande (Saint-Remèze)

Moulinage de Chirols (Chirols)

Ardelaine (Saint-Pierreville)

Mais aussi : le Cirque de Gens, les Gorges de l'Ardèche, le bois de Païolive, le village de Vogué...

ÉVÉNEMENTS

Festival de la Drobie (Beaumont) : mars

Fête de la Tonte (Saint Pierreville) : mai

Festival Joyeuse Escale (Joyeuse) : mai

Ardèche Meeting (Les Vans) : mai

Fête de l'Olivier (Les Vans) : mai

Aluna Festival (Ruoms) : juin

Festival d'Alba (Alba-la-Romaine) : juillet

Loupoulo Festival (Rosières) : août

Castagnades (Ardèche) : octobre/novembre

Festival La Pure & Dure (Jaujac) : novembre

Rencontre des Cinémas d'Europe (Aubenas) : novembre

Pour plus d'informations, vous pouvez joindre l'Office de Tourisme des Gorges de l'Ardèche :

04 28 91 24 10 (**Ruoms**)

04 28 91 24 10 (**Vallon**)

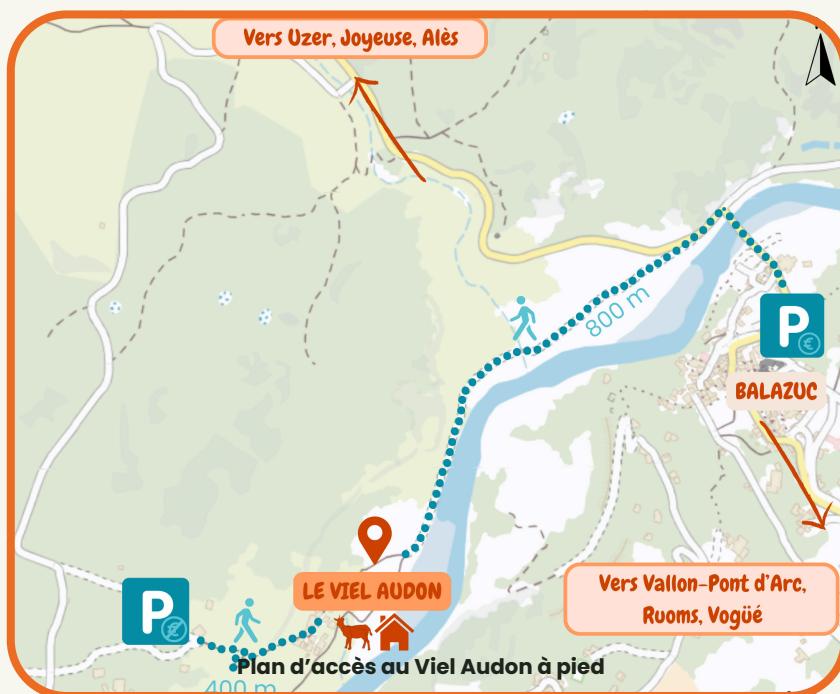
www.pontdarc-ardeche.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

PLAN D'ACCÈS

Nous vous rappelons que le hameau n'est **pas accessible en véhicule**. Il convient de laisser votre véhicule léger (voiture ou camionnette 9 places) sur le **parking «VISITEUR»** situé dans une forêt à 600 mètres du Viel Audon, dont le chemin passe par un petit sentier muletier qu'il faut descendre à pied. Nous vous conseillons de prévoir des bagages qui peuvent être portés et des **chaussures adaptées** et de ne laisser aucun objet de valeur dans vos véhicules.

⚠ Il ne faut rien laisser de précieux, visible dans votre véhicule. ⚠



HÉBERGEMENT

Ces bâtiments peuvent accueillir entre 18 et 28 personnes. L'hébergement est en **chambres collectives** de 2 à 10 lits, équipées principalement de lits superposés. Les **sanitaires** (douches et sanitaires) sont collectifs et peuvent être partagés avec les éventuelles autres personnes accueillies en même temps que votre groupe. Les bâtiments sont équipés d'une **cuisine traditionnelle** entièrement équipée ou d'une **cuisine professionnelle**. À l'extérieur, se trouve une grande **terrasse privative** avec tables de pique-nique.

Une **salle polyvalente** est à disposition avec canapés, livres, jeux... pouvant aussi servir de salle de réunion ou de réception pour des groupes (jusqu'à 18 personnes max).

Prévoyez également une **lampe de poche** pour vos déplacements en soirée dans le hameau, toutes les ruelles ne sont pas éclairées.



RESTAURATION

Il est possible de prendre des repas sur réservation uniquement.

Si vous réservez un repas: le repas est cuisiné, sur place, par notre équipe. Il est livré "prêt à réchauffer" au frigo. Le menu vous est transmis à votre arrivée. Vous aurez simplement à le mettre à réchauffer en fonction de votre heure de repas. Vous êtes autonome sur le service et la vaisselle.

La grande majorité des ingrédients utilisés en cuisine est **issue de l'agriculture biologique**. La **ferme du Vieux Audon** fournit la viande et le fromage de chèvre et un **maraîcher local**, nous propose ses légumes bios. Notre engagement écologique nous a amené vers une consommation de viande raisonnée mais de qualité, que nous mettons à l'honneur 1 à 3 fois par semaine au menu.



COHABITATION SUR LE HAMEAU

Les acteurs.trices du Vieux Audon sont heureux.ses de pouvoir vous accueillir et de vous héberger pour faire découvrir leur projet et leur passion. Par respect pour les habitant.e.s du hameau, nous vous demandons **d'être vigilant et d'éviter le bruit à l'extérieur des bâtiments au-delà de 22h30**.



JARDIN PÉDAGOGIQUE

Le jardin pédagogique est aménagé entre les terrasses et les murets de pierre sèche, réalisés par les chantiers de jeunes. A l'origine, ce jardin avait une vocation de production maraîchère (jusqu'en 1995). Depuis, il est davantage destiné à des **animations pédagogiques** avec les personnes accueillies au Vieux Audon. Il est possible de s'y rendre pour aller visiter ce lieu ressourçant et créateur de vie. Les légumes sont récoltés pour la cuisine destiné aux groupes. Vous pouvez prendre des aromatiques pour la cuisine.



Si vous avez envie de donner **un coup de main**, c'est envisageable, informez nous de votre envie !



BOULANGERIE

Le four à pain a été spécialement conçu et fabriqué pour l'animation d'un **atelier pain**, proposé aux jeunes du chantier, aux classes et aux groupes d'enfants. Le pain fabriqué est, soit emporté, soit consommé sur place par les groupes accueillis.

Cet atelier très riche permet d'aborder de nombreux sujets tels que : histoire, agriculture durable, alimentation et modes de consommation, origine des matières premières...



BOUTIQUE PAYSANNE

La boutique paysanne permet de valoriser et de rendre visible la **production du Viel Audon ainsi que de nombreux produits locaux** : fromages de chèvre, vin de pays, miels, confitures, jus de fruits, terrines, sirops, bières et vins locaux, cartes postales. Elle est ouverte **toute l'année de 10h à 18h**.

Une permanence est assurée sur sonnerie **d'octobre à mars**.

La petite restauration est ouverte **d'avril à septembre** où des tartines gourmandes, glaces, cafés, etc sont proposés tout au long de la journée.



ARRIVÉES ET DÉPARTS : HORAIRES

Les accueils du public ont lieu de préférence **entre 16 et 18h**.

Concernant les départs, le gîte doit être libérés **avant 11h** du matin s'il y a une réservation prévue après votre groupe.



TÉLÉPHONES ET CODES WIFI

Les téléphones portables ne captent pas toujours dans le lieu d'hébergement, il faut parfois se déplacer, ou sortir. Vous pouvez utiliser la ligne fixe en tapant 0 et la numéro de téléphone à joindre, ex : 0 06 51 24 53 54.

Un accès internet est proposé dans les parties communes de l'hébergement.

Le code WIFI est noté sur la **box du gîte**.



GESTION DES DÉCHETS

Nous respectons le tri sélectif des déchets.

Pour les déchets ménagers, des poubelles de tri sont mises à disposition dans les parties communes du bâtiment :

- **Poubelle jaune** pour le recyclage papier, métal et plastique.
- **Poubelle grise** pour les ordures ménagères.

Pour les déchets verre, nous n'avons **pas de poubelles à verre** au hameau, le verre est une matière qui se recycle très bien c'est pourquoi nous vous demandons de repartir avec votre verre pour le déposer dans des conteneurs à verre à votre retour.

Pour les déchets de cuisine, nous avons des composts :

- Compost ver de terre
- Compost poule
- Compost cochon : seulement de mars à novembre.

Un **panneau de tri** est mis à disposition dans le bâtiment.

Nous comptons sur vous pour une bonne gestion des déchets et minimiser notre impact.



MÉNAGE

Nous considérons que le ménage est la **part de tous**. Nous demandons à chaque groupe de rendre les lieux à la fin du séjour aussi propres qu'en début de séjour. Les produits nécessaires pour réaliser votre ménage sont mis à votre disposition. Nous vous remercions de nous signaler durant votre séjour et à votre départ tout dysfonctionnement éventuel, pour nous permettre de le prendre en compte au mieux pour les prochains arrivants. Si vous pensez que vous n'aurez pas le temps de faire le ménage, vous pouvez nous le signaler en amont, nous vous facturerons un **forfait ménage** (prix sur renseignement).



LINÉGE : DRAPS ET SERVIETTES

Les lits sont équipés (oreiller, taie d'oreiller, protège-matelas). Par mesure d'hygiène, nous vous demandons de bien vouloir **prévoir un drap housse et, au choix, un sac de couchage ou un drap plat** (couvertures disponibles sur place). Nous proposons un **forfait pour le séjour de "location literie"** : drap housse, housse de couette, serviette (prix sur renseignement).



VENIR AVEC DES ANIMAUX ?

Les animaux domestiques ne sont pas acceptés dans nos bâtiments pour des raisons d'hygiène. Dans le hameau, nous demandons aux promeneurs de bien vouloir les garder **en laisse** pour ne pas déranger les animaux de la ferme et le travail agricole.



APPELS D'URGENCE

Téléphone portable du MAT : 07 82 08 19 96

Téléphone en ligne interne directe permanent : 323

Urgence : 112

Samu : 15

Pompier : 18

Police : 17



EN CAS D'ANNULATION

En cas d'annulation plus de 45 jours avant le début du séjour, les arrhes (30% du montant total du devis) sont remboursées.

Entre le 44ème et 45ème jours précédent le séjour, les arrhes sont conservées à titre d'acompte et 30euros de frais de dossier sont demandés.

Entre le 5ème jour et la veille du séjour, 100% de la valeur du séjour est conservé ou demandé pour paiement du séjour.

En cas d'annulation de repas moins de 5 jours avant le séjour, les repas prévus seront facturés. Chaque séjour est susceptible d'être modifié en fonction des impératifs inconnus au jour de l'inscription (météo, force majeure).

EN CAS D'INCENDIE

1/ DECLENCHEZ L'ALARME

Déclencher l'alarme soit :

- à l'aide d'un déclencheur manuel se trouvant dans tous les bâtiments
- avec la centrale d'alarme se trouvant à l'entrée de la cuisine du Centre d'accueil

2/ EVACUER LES BATIMENTS

L'évacuation des bâtiments doit se faire le plus rapidement possible et dans le calme.

Vérifier chaque pièce et refermer les portes et fenêtres.

Les plans d'évacuation sont affichés dans chaque pièce.

LE POINT DE RASSEMBLEMENT SE TROUVE EN FACE DE LA CHÈVRERIE.

3/ALERTER

Prévenir les responsables du lieu

Appeler les pompiers au 112 **et** la caserne de Ruoms au 04 75 39 62 83