le Flumet

Chalet de vacances à Vaujany – Alpe d'Huez

www.leflumet.fr

Page 3

Bienvenue à Vaujany

- *Situation et accès* *page 4*

Page 5

Le Flumet vous accueille

- *L'équipe* *page 6*
- *Présentation et photographies du centre* *page 7*

Page 11

Annexes

- *Répartition et plan des chambres* *page 12*
- *Restauration* *page 14*

Bienvenue à Vaujany

Bienvenue à Vaujany, en plein cœur des Alpes du Dauphiné et aux portes du Parc National des Ecrins. Cette station village de l'Oisans s'est dotée ces dernières années d'infrastructures performantes et modernes en matière de loisirs, et ce tout en conservant son caractère authentique et familial.

Le téléphérique de l'Alpette dépose en quelques minutes seulement les skieurs jusqu'à 3300 mètres d'altitude sur le Grand Domaine Oz-Vaujany / Alpe d'Huez (240 kms de pistes). La pratique du ski de fond et de la randonnée en raquettes sont également possibles sur des pistes balisées.

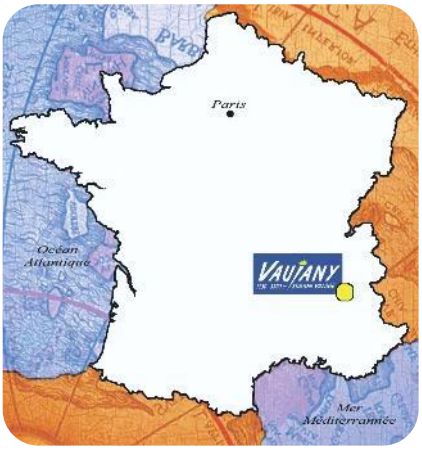
En station et tout au long de l'année, l'espace loisirs flambant neuf apporte lui aussi son lot de plaisirs : piscine avec toboggan, patinoire et bowling garantissent d'excellents moments de détente…

www.vaujany.com

Clip hiver (office du tourisme)

- ***Situation***

  A 55 kms de Grenoble, 18 kms de Bourg d'Oisans. Commerces de proximité, médecin, pharmacie, poste à Allemont (7 kms).



- ***Accès***

  En voiture
  Depuis Grenoble, prendre N85 direction Vizille puis D1091 jusqu'à Allemont. A Allemont, suivre direction Vaujany.

  En train
  Gare SNCF de Grenoble puis autocar Transaltitude (www.transaltitude.fr) ou lignes Transisère 3000 et 3010 (www.transisere.fr) ou transport privé (nous contacter).

Le Flumet vous accueille

Depuis plus de 30 ans, un accueil adapté aux groupes d'enfants et d'adultes.

1 bâtiment qui offre la possibilité d'une vie quotidienne à taille humaine.

A seulement 2,5 kms du centre de la station village et des remontées mécaniques.

Un projet de fonctionnement axé sur le développement durable.

Les loisirs au naturel… *ou comment concilier les séjours éducatifs et la prise en compte devenue incontournable de la notion de développement durable ?*

Tout au long de l'année, nous accueillons des groupes d'enfants, d'adolescents et d'adultes avec une idée simple : **favoriser l'accès aux loisirs et à l'éducation en s'inscrivant autant que possible dans une démarche de développement durable.**

Au quotidien, cette dynamique se traduit par une série de gestes et mesures simples :

- *Repas intégralement préparés sur place, le plus souvent à base de produits frais et de saison.*
- *Formations de nos équipes en modèle de cuisine durable…*
- *Tri sélectif effectué directement dans les bâtiments. Compostage des bio-déchets.*
- *Limitation des portions individuelles pour éviter la multiplication des emballages (lors des pique-niques et gouters notamment, préférence donnée aux gourdes plutôt qu'aux bouteilles d'eau…).*
- *Investissement en matériel de cuisine permettant de travailler la matière brute.*
- *Fourniture d'électricité d'origine 100% renouvelable.*
- *Eclairages en ampoules LED à faible consommation énergétique…*
- *Utilisation de produits d'entretien diluables et éco-labellisés.*
- *Priorité donnée à l'utilisation de matériaux recyclables, peu polluants et réutilisables (batteries).*
- *Investissement dans des gros appareils ménagers à faible consommation d'énergie.*
- *Calcul de l'empreinte carbone de nos établissements, pour une meilleure analyse des postes en permettant une amélioration (sur accompagnement de la fondation Good Planet)*

Fonds Tourisme Durable

Nous sommes engagés depuis 2022 dans le Fonds Tourisme Durable « hébergeur et restaurateur » initié par l'ADEME.

Dans ce cadre, nous sommes accompagnés dans le financement et la mise en place d'actions concrètes favorisant la transition écologique.

- ***2 salles à manger avec accès à une terrasse de 100 m²…***

Le rez-de-chaussée est entièrement dédié à la restauration. Des repas savoureux et équilibrés sont servis dans 2 salles à manger distinctes. Tous sont préparés dans les cuisines du centre, le plus souvent à base de produits frais, régionaux et de saison.

Photos non contractuelles :
Bâtiment en cours de rénovation complète (accessibilité, performances énergétiques, montée en confort)

- ***19 chambres de 2 à 6 lits…***

Réparties sur 3 niveaux et offrant une vue dégagée sur les sommets enneigés, chaque chambre est équipée de lits et armoires en bois. Espace sanitaire à chaque étage pour un total de 10 ensembles douches-lavabos-toilettes.

Photos non contractuelles :
Bâtiment en cours de rénovation complète (accessibilité, performances énergétiques, montée en confort)

- ***1 salon-détente, 2 salles d'activités, un espace jeux de plein air…***

Le salon-détente et sa grande terrasse avec vue sont des lieux centraux d'animation et de détente à différents moments de la journée. Séparément, 2 autres salles sont également utilisables au quotidien : salles de classes, soirées spectacles et festives, projections de films, salles de jeux, activités manuelles…

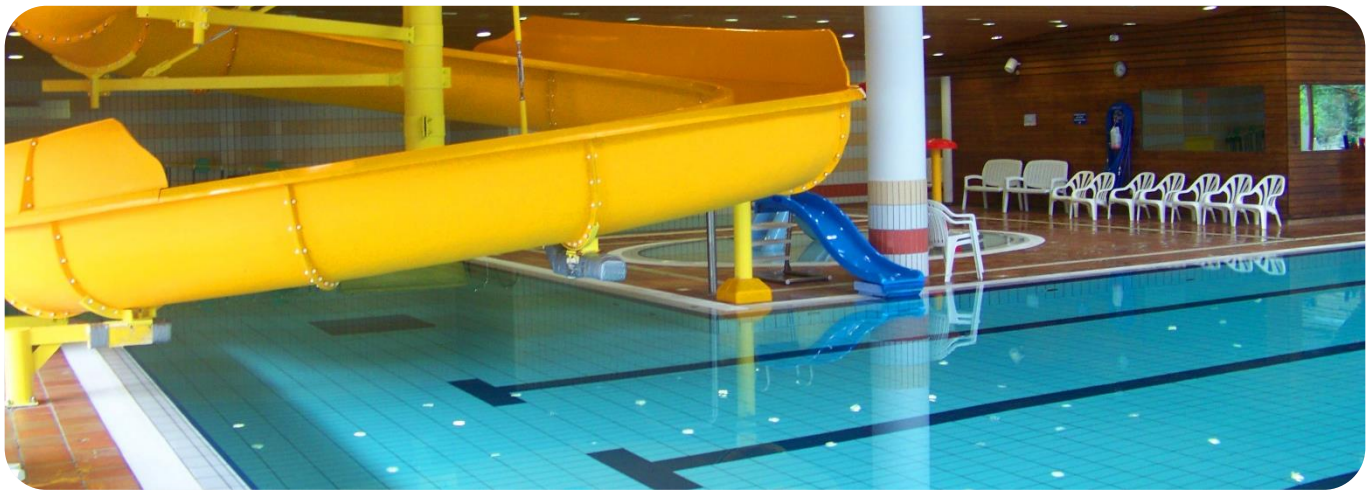
Photos non contractuelles :
Bâtiment en cours de rénovation complète (accessibilité, performances énergétiques, montée en confort)

- ***Les espaces et équipements extérieurs***

Sur le centre : un terrain de sports collectifs et espace de jeux de plein air.

A 2,5 kms dans la station village :

Piscine avec bassin de 25 mètres et toboggan
Patinoire d'une surface totale de 1600 m2 - Bowling 4 pistes.



Annexes

Répartition et plan des chambres

ETAGE 1	Nombre de couchages	Literie
Chambre N°1	**1**	1 lit simple **SDB (douche lavabo WC)**
Chambre n°2	**4**	2 lits superposés
Chambre N°3	**5**	2 lits superposés + 1 lit simple
Chambre N°4 *Accessibilité PMR*	**3**	1 lit PMR 90cm + 1 lit superposé **SDB (douche lavabo WC)**
Chambre N°5	**4**	2 lits superposés
Chambre N°6	**4**	2 lits superposés
INFIRMERIE		INFIRMERIE
SANITAIRES COLLECTIFS 4 DOUCHES / 2 WC / 2 LAVABOS		

ETAGE 2	Nombre de couchages	Literie
CHAMBRE N°101	**8**	4 lits superposés
CHAMBRE N°102	**5**	3 lits superposés
CHAMBRE N°103	**8**	4 lits superposés
CHAMBRE N°104	**2**	1 lit superposé **SDB (douche lavabo WC)**
CHAMBRE N°105	**4**	2 lits superposés
SANITAIRES COLLECTIFS 4 DOUCHES / 2 WC / 5 LAVABOS		

ETAGE 3	Nombre de couchages	Literie
CHAMBRE N°201	5	2 lits superposés
CHAMBRE N°202	6	2 lits superposés + 1 lit simple
CHAMBRE N°203	3	1 lit superposé + 1 lit simple
SANITAIRES COLLECTIFS 3 DOUCHES / 2 WC / 3 LAVABOS + 1 SALLE DE BAIN ADULTE (douche lavabo WC)		

Restauration

Se nourrir, une nécessité mais aussi un plaisir au quotidien… Chaque repas est confectionné sur place, en utilisant autant que possible des produits frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique (fruits, légumes, viandes, fromages, œufs, pâtes, farine, céréales, semoule…). En s'appuyant sur les recommandations nationales du GEMRCN*, notre équipe de cuisine élabore et prépare ses menus avec pour objectifs principaux de :

- Proposer une nourriture saine aux enfants (repas équilibrés, avec des produits de saison, minimisant les additifs alimentaires).

- S'approvisionner autant que possible auprès de producteurs locaux pour soutenir l'économie agricole du département et favoriser un approvisionnement en circuit court.

- Favoriser la découverte de nouvelles saveurs et habitudes alimentaires.

Repas pique-nique : des repas pique-nique peuvent être préparés et emportés par votre équipe à partir de 9h dans des sacs à dos isothermes fournis par nos soins, sous réserve de nous en avoir fait la demande **au plus tard 10 jours avant votre arrivée** (voir fiche de groupe ci-jointe). Il vous sera également possible de demander des repas pique-nique au cours de votre séjour. Dans ce cas, nous vous en confirmerons rapidement la faisabilité ou non en fonction des délais de commandes, stocks et temps de préparation.

Régimes alimentaires : selon les renseignements que vous nous aurez transmis, notre équipe de cuisine garantit le respect des protocoles liés à une allergie alimentaire. S'agissant des régimes autres que médicaux, 1 menu de substitution peut être proposé (menus sans porc et/ou végétarien et/ou sans viande…).

Exemple de menu – 7 jours

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Potage Lasagnes Crème dessert	Endive/pomme/pignon de pain Poisson haricots verts Compote
MARDI	Friand fromage Hachis chou-fleur Fromage blanc avec coulis	Betterave/maïs Quiche Glace
MERCREDI	Salade verte Riz Kadjeri Yaourt - Fruits	Potage Tartines grillées Tarte aux pommes
JEUDI	Salade de carottes Pâte avec escalope curry Fromage - Fruits	Radis au beurre Gratin de légume Poire chocolat
VENDREDI	Salade verte Tartiflette Fruits	Potage Quinoa provençale Crème dessert
SAMEDI	Salade composée Quenelle lyonnaise Fromage/Fruit	Crêpe au fromage Poêlé de légumes « vaujanienne » Fondue au chocolat
DIMANCHE	Achard de légumes Rougaille saucisse Flan coco	Salade de pois chiche Crumble de légume Gâteau du chef

Petit déjeuner : lait, thé, café, jus de fruits, céréales, pain, confiture, miel, beurre, fruits, laitage…

Nos équipes se tiennent à votre disposition

pour toutes demandes complémentaires d'informations au

05 65 47 07 42

www.leflumet.fr ***www.cheminsdumonde.fr*** ***www.cotebelle.fr***

Administration et gestion :
Association Chemins du Monde
20 rue du Rajol - 12100 Millau
Siren : 495 268 294 • Code APE : 7990Z • Habilitation DDCS : 012ORG0297
Immatriculation tourisme : IM012120004 • Garantie financière : FMS/UNAT • RCP : MAIF