



# CENTRE VALCOLINE

Le Collet d'Allevard - Isère





## **/ Sommaire**

Situation et implantation.....	3
Hébergement.....	5
Salles d'activités.....	7
Thèmes d'activités.....	8
Restauration.....	10
Menu.....	11
Plan du centre .....	12
Informations complémentaires.....	15
Labels et démarche qualité du centre.....	16
Photos .....	17

# La situation et l'implantation

Le Centre de Montagne Valcoline est idéalement situé à 1450 mètres d'altitude au pied des pistes en station de ski au Collet d'Allevard, sur le massif de Belledonne en Isère. A 45 mn de Grenoble et de Chambéry et à 20mn d'Allevard, bourg Thermal.

La station de ski Du Collet d'Allevard est une station familiale particulièrement adaptée aux groupes et aux scolaires en toute saison.



Les +

**Un centre permanent au pied des pistes en centre station**

**Une station Familiale dynamique**

**Des activités toute l'année et en toute saison**

## DISTANCES

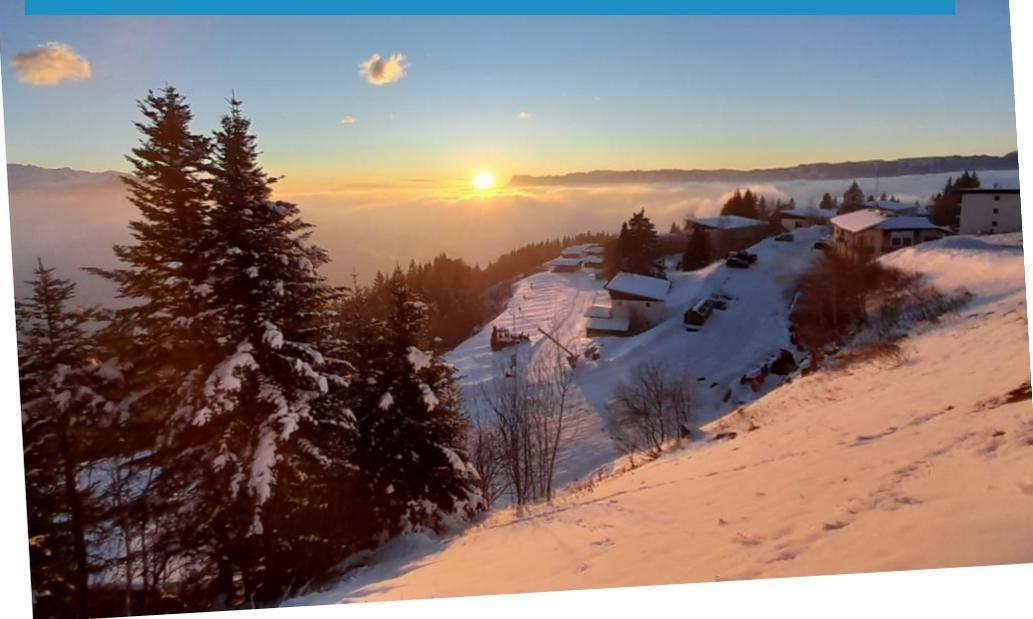
- A 48 km de Grenoble et de Chambéry
- A 147 km de Lyon, à 557km de Paris, à 288km de Dijon

## ACCÈS

- Accès par la route : autoroute A41 de Grenoble (sortie Goncelin) ou Chambéry (sortie Pontcharra) Accès train : Gare SNCF de Grenoble ou de Chambéry, puis navette autocar



Mer de nuages et vue sur le massif de la Chartreuse



Des espaces naturels sensibles à préserver



Les départs de randonnée au printemps



Une vue d'une partie du domaine skiable en hiver



# L'hébergement

Le centre propose 30 chambres de 4 à 6 lits réparties sur 5 étages. Elles offrent une vue imprenable avec leur balcon privé et sont toutes équipées de sanitaires et de salles de bain. Tous les lits sont équipés de couettes et disposent d'un casier-rangement pour y mettre ses affaires. Les lits sont faits à l'arrivée.

<b>Capacité d'accueil</b>	<b>145 lits</b>
<b>Nbre d'enfants par chambre</b>	<b>4 à 6 lits</b>
<b>Rangement</b>	<b>Bac de rangement sous les lits</b>
<b>Nbre de niveaux</b>	<b>7 étages</b>
<b>Chambres d'adultes</b>	<b>2 par étage au même étage que les enfants</b>
<b>Localisation des sanitaires</b>	<b>Dans les chambres</b>
<b>Nbre de douches</b>	<b>1 pour 6</b>
<b>Nbre de lavabos</b>	<b>2 pour 6</b>
<b>Nbres de WC</b>	<b>1 pour 6</b>



Une douche



Une chambre d'enfants

# Les salles d'activités

Les espaces de vie, chambres, salles de restauration ou d'activités, sont agencés et équipés afin d'offrir une qualité optimale.

**Nombre** 5 Salles

**Destination** Salles de classe ou d'activités équipées de tableaux blancs

**Surface** Salles de classe de 25 à 35 élèves de 35 à 80m<sup>2</sup> (Espaces modulables avec une cloison amovible)

**Autres équipements**

- Une Bibliothèque
- Une Infirmerie
- Un espace convivial avec Baby-foot
- Une salle ping-pong
- Un jardin privatif clôturé
- Un garage local à ski
- Un hall d'accueil

- Une sonorisation de qualité
- Un vidéo projecteur
- Un ascenseur



L'espace convivial



Une salle de Classe

# Des thèmes d'activités variés

## Nos Activités de l'hiver:

Ski de piste

Randonnée en raquette à neige, biathlon pédestre

Chien de traîneau

Luge, jeux de neige, construction d'igloos

Lecture de paysage

Visite de ferme, écomusée

## Nos Activités du printemps, de l'été, de l'automne :

Vtt, escalade, accrobranche, tir à l'arc, biathlon pédestre

Randonnée découverte du milieu montagnard

Initiation à l'orientation, course d'orientation

Développement durable et préservation de l'environnement

Découverte des chiens husky

Rallye photo, lecture de paysage, Land art

Astronomie, Cirque

**Chaque projet est élaboré conjointement entre l'enseignant et le responsable du centre.**

Consultez-nous pour en savoir plus sur les activités proposées.



Sortie avec un accompagnateur en montagne



Activité Vtt parcours d'initiation

# La restauration

Les menus sont établis par le responsable du site et le cuisinier. Tous les repas font l'objet d'une attention particulière en proposant une cuisine familiale simple mais de qualité en utilisant un maximum de produits frais. Ils prennent en compte l'équilibre alimentaire et l'aspect nutritionnel. Une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a été initiée afin de limiter l'impact environnemental.

<b>Salles de restauration</b>	Une grande salle à manger
<b>Nombre de couverts</b>	145 en deux services
<b>Type de service</b>	Plats servis à table
<b>Préparation des repas</b>	Cuisinier professionnel
<b>Adaptation des menus</b>	Oui, repas de substitution si allergie ou régime alimentaire
<b>Repas à thème</b>	Oui, possibilité de repas de spécialités montagnardes, pique-nique sur demande
<b>Circuits courts</b>	Oui (au minimum 1 à 3 fois par semaine), 10% des produits issus de l'agriculture biologique ou locale
<b>Petit déjeuner</b>	En buffet et à table
<b>Terrasse extérieure</b>	Oui



La salle à manger

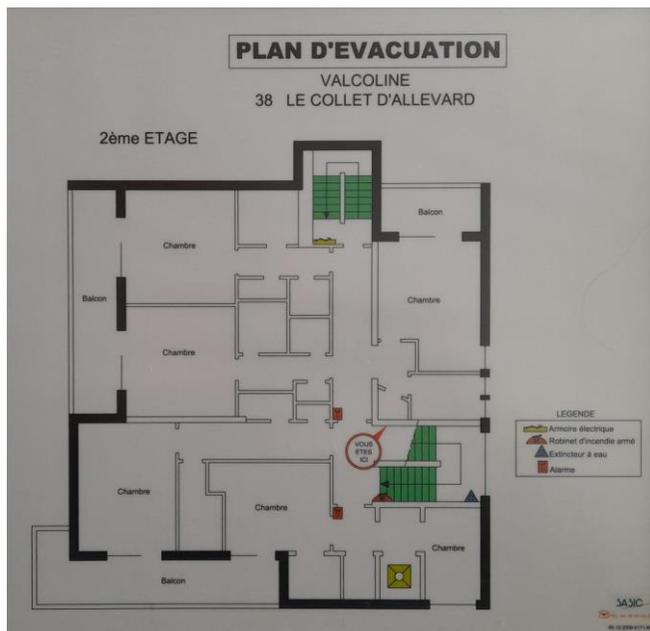
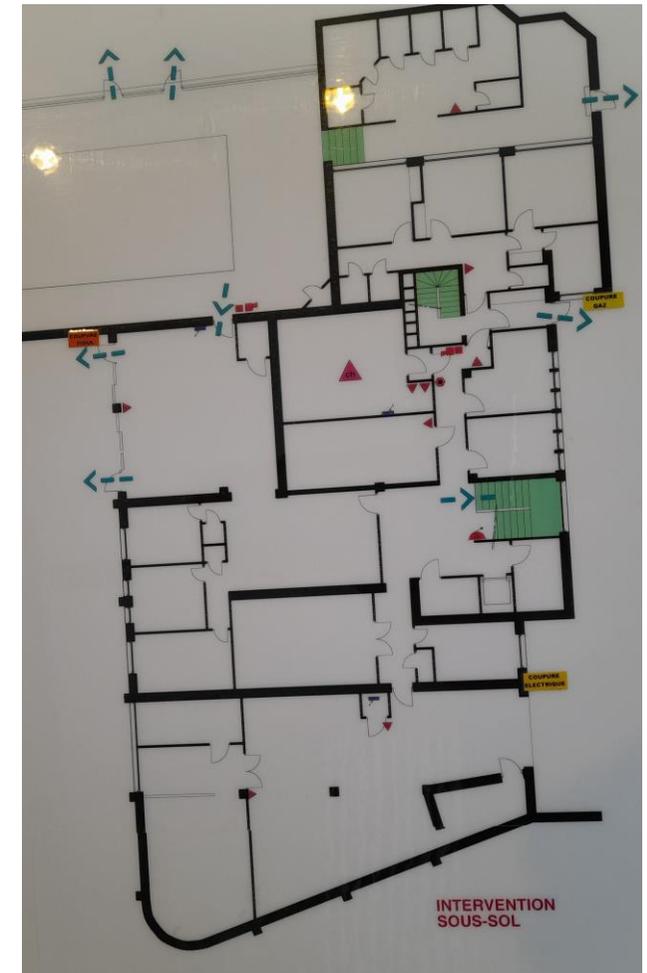
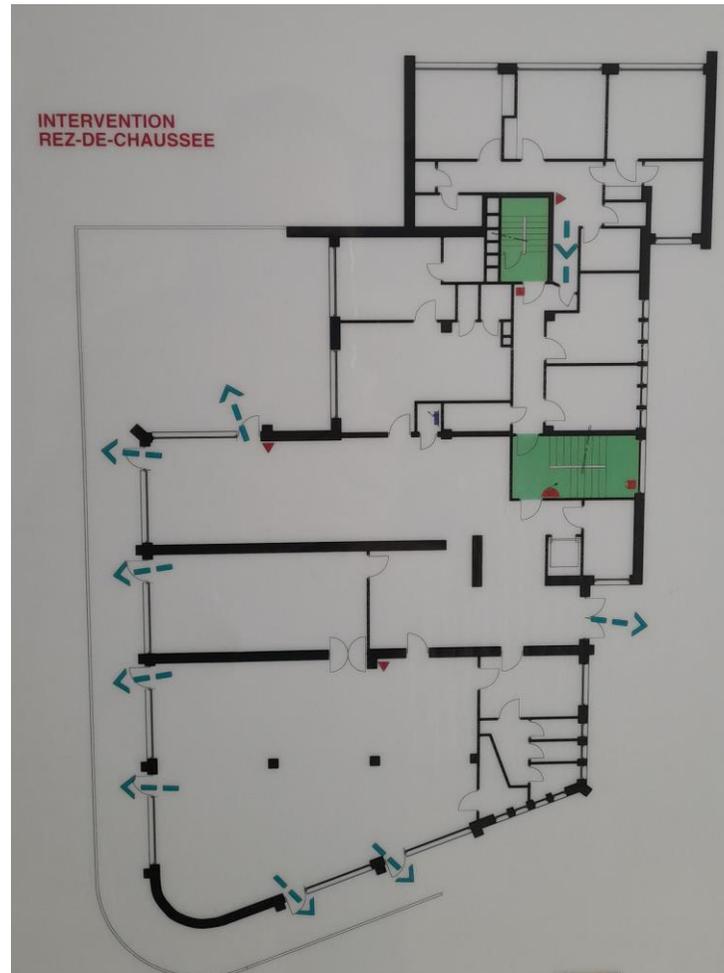
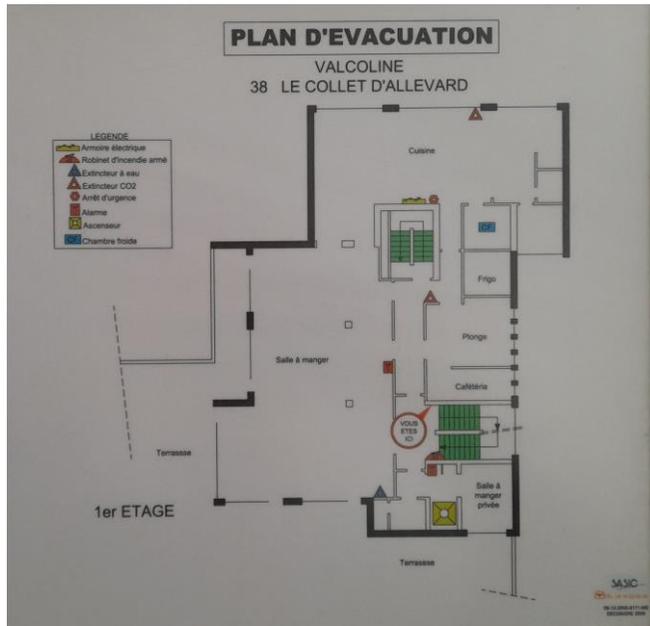


Une table d'enfants

Un exemple des menus proposés, ceux-ci varient selon les arrivages et la saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>PETIT DÉJEUNER</b>	Thé, chocolat, lait, pain frais, beurre, confiture, miel, fruits, jus de fruits, céréales, compote, fromage blanc, brioche						
<b>Entrée</b>	Salade de tomates, Feta, basilic	Chou rouge, maïs, olives	Pamplemousse	Melon	Chou rouge, maïs, olives	Concombres crème ciboulette	Carpaccio de betterave, céleri rave
<b>Plat</b>	Escalope de dinde Savoyarde & Haricots verts	Cordon bleu & Gratin de chou-fleur	Merguez & Semoule légumes couscous	Dos de cabillaud Sauce au beurre & citron Riz aux légumes	Cuisse de poulet grillée aux herbes & Petits pois	Risotto aux champignons	Saumon grillé & Boulgour, courgettes sautées
<b>Dessert</b>	Fromage et fruits de saison	Yaourt et fruits de saison	Fromage et fruits de saison	Yaourt et fruits de saison	Fromage et fruits de saison	Yaourt et fruits de saison	Fromage et fruits de saison
<b>GOÛTER</b>	Compote gourde & madeleine	Pain & pâte de fruits	Crêpe chocolat	Banane	Pain au lait + Barre de chocolat	Barre Bretonne	Beignet au chocolat
<b>Entrée</b>	Salade verte	Salade verte	Soupe de légumes	Salade verte, noix, oignons roses	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes	Salade verte
<b>Plat</b>	Omelette campagnarde aux pommes de terre	Spaghettis Bolognaise	Pizza & salade composée	Tartiflette	Bœuf Bourguignon & coquillettes	Diot & Lentilles	Hachis parmentier
<b>Dessert</b>	Fromage blanc aux myrtilles	Eclair chocolat	Glace	Salade de fruits	Île flottante	Fromage blanc	Compote de pomme

# Les plans du centre



# Informations complémentaires

## ADRESSE ET CONTACT

Responsable établissement Marc DESJEUNES

Adresse Centre Valcoline Pep42  
Place Marcel Dumas  
Le Collet d'Allevard  
38580 Allevard

Téléphone 04-76-97-56-13

Mail valcoline@lespep42.org

Site web <http://partiretdecouvrir.fr/>

## INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

Numéros d'agrément DDCS Oui

Agréments EN Oui

Agréments PMI Non

Commission de sécurité 17/03/2022

Commission sanitaire (DSV)

## SÉCURITÉ ET LOGISTIQUE

Mesures de sécurité sur le Centre Alarme et détecteurs incendie. Centre fermé à clé le soir. Responsable du centre habite sur place, joignable 24h/24h.

Véhicule du Centre Oui dont 1 minibus

Compagnie de transport partenaire Europe autocar Anselmino  
Notre partenaire depuis 40 ans

Hôtel le plus proche Hôtel des Alpes (12km),  
38580 Allevard

## SERVICES DE SOIN ET DE SANTÉ À PROXIMITÉ

Médecin Cabinet médical des Dr Lunardi, Lecomte,  
Segret et Cuissot  
2 rue Flumet 38580 Allevard

Cabinet d'infirmier Cabinet d'infirmier  
8 place du temple 38580 Allevard

Pharmacie PHARMACIE des Thermes  
2 rue Flumet 38580 Allevard

Hôpital / Clinique Hôpital : Chu de la Tronche (Grenoble) ou  
Médipôle (Chambéry)

# Labels et démarche qualité du centre

Le label Clef verte distingue les hébergements touristiques (hôtels, campings, gîtes, chambres d'hôtes, résidences de tourisme...) et les restaurants engagés dans une démarche environnementale performante, continue et dynamique.

Les critères d'attribution du label concernent aussi bien la réduction de l'impact de l'activité sur l'environnement (gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets, achats responsables, qualité du cadre de vie) que l'éducation au développement durable (gestion environnementale raisonnée, implication des collaborateurs, sensibilisation des clients).



Quelques exemples d'aménagements et d'actions menés par le centre:

Gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie : Mise en place de containers à tri, utilisation d'Eco-cups, création d'une station de compost pour les déchets provenant de la cuisine, installation de réducteurs de débit d'eau dans les salles de bain, changement de l'ensemble des ampoules par des ampoules LED ou à Faible Consommation. C'est également la réduction des produits polluants, la mise en place de centrales de dilution des produits de nettoyage écologique.

La sensibilisation de la clientèle à l'environnement : Prévention sur la protection de la nature en partenariat avec le bureau montagne d'Allevard (Sentier découverte, excursions découvertes et sensibilisations), affichages permanents sur la protection de la nature et le développement durable, création de cabanes à oiseaux dans le jardin, création d'un espace de documentation dédié en bibliothèque...



# Quelques images de nos séjours



# Quelques images de nos séjours



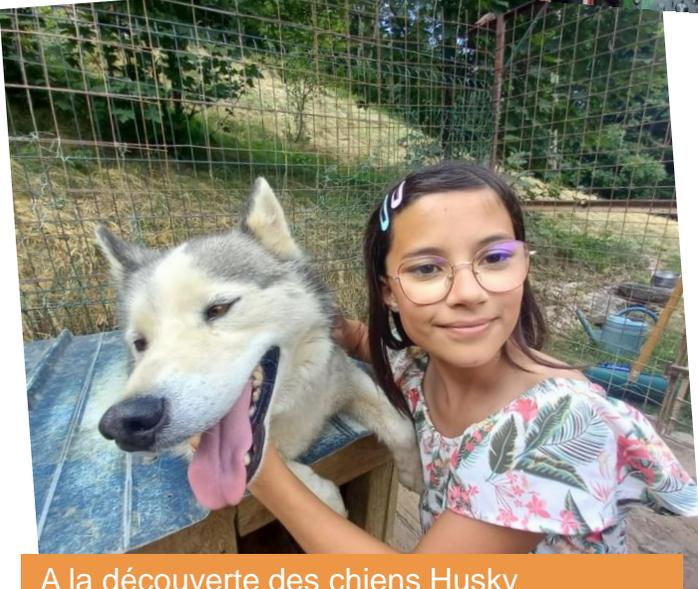
Accrobranche au Collet d'Allevard



Initiation au Vtt de Montagne



Randonnée sur les alpages



A la découverte des chiens Husky



Activité astronomie : construction de la maquette du système solaire