

LE MOULIN DES GOURMANDS

Rue René Bazin

85220 SAINT REVEREND

02 51 60 16 72 contact@moulin-gourmands.fr



PLAN DE REPRISE D'ACTIVITE

LE MOULIN DES GOURMANDS

Rue René Bazin

85220 SAINT REVEREND

02 51 60 16 72 contact@moulin-gourmands.fr



A – Présentation du site

Le Moulin des Gourmands est un site de démonstration et de production de farine situé sur la commune de Saint Révérend, à 10 min de la station balnéaire de Saint Gilles Croix de Vie. Il propose habituellement la visite guidée du moulin à vent en activité en compagnie du meunier (durée : environ 30 min) complétée d'un jeu de piste sous forme d'enquête policière en autonomie pour les enfants de 6 à 12 ans. Le parc est aménagé avec une aire de jeux, des tables de pique-nique, un labyrinthe de maïs. Le site dispose par ailleurs d'une boutique dans laquelle les visiteurs peuvent acheter la farine produite sur place, des produits du terroir et autres souvenirs de la région.

Le site touristique, ouvert d'avril à septembre et aux vacances de Toussaint, accueille chaque année près de 14 000 visiteurs.

B- Accueil billetterie et boutique

Le site touristique ouvrira à compter du 5 juillet du lundi au jeudi de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30 ainsi que le dimanche après-midi de 14h à 18h.

La clôture de la billetterie a lieu une heure avant la fermeture du site touristique

La vente de farine et de produits souvenirs en libre-service est proposée au sein de la boutique et un affichage invitant les clients à ne toucher les produits qu'en cas d'achat est mis en place.

Le hall d'accueil peut accueillir jusqu'à 14 personnes maximum avec un marquage au sol de distance et un sens de circulation matérialisé par un fléchage.

Le comptoir est équipé d'une vitre en plexiglas pour tenir à distance le personnel de la boutique et les clients.

Les gestes barrières sont affichés dans le hall d'accueil et à l'entrée du bâtiment. Du gel hydro alcoolique est par ailleurs mis à disposition des clients dès leur entrée avec un distributeur automatique.

Le paiement sans contact est privilégié. Le cas échéant, le terminal de paiement est désinfecté après chaque utilisation.

Les mesures de distanciation et les conditions de venue sont communiquées sur le site internet www.moulin-gourmands.fr sous la rubrique « Préparez votre visite ».

C- Visite guidée du Moulin des Gourmands

La visite guidée du Moulin des Gourmands est limitée à 12 personnes maximum.

Le masque est obligatoire lors de la visite compte tenu de l'exiguïté du bâtiment.

Le gel hydroalcoolique est mis à disposition des visiteurs et également obligatoire avant d'entrée dans le moulin.

D - Hygiène et sécurité des locaux et du matériel

Le ménage complet du hall d'accueil, de la boutique et de l'espace de travail du personnel est assuré chaque fin de journée par le personnel d'accueil (une fois les clients partis).

Le comptoir d'accueil, les poignées de portes et tout autre point de contact font l'objet d'une désinfection régulière par le personnel du site. Les locaux sont par ailleurs régulièrement aérés.

Le local technique (production de farine, vestiaires des meuniers ...) est interdit d'accès aux personnes extérieures au site et exclusivement réservé au personnel (affichage dédié).

D- Mesures pour protéger le personnel

Un protocole sanitaire est présenté au personnel lors de sa reprise présentant les mesures de protection indispensables. Ces mesures ainsi que le DUERP sont affichés dans l'espace qui leur est réservé à l'accueil et dans le local technique.

Le port du masque est obligatoire pour le personnel d'accueil. Du gel hydro alcoolique est par ailleurs mis à sa disposition pour une utilisation régulière.



RECOMMANDATIONS SANITAIRES COVID-19

- * **Visite guidée limitée à 12 personnes maximum dans le moulin** (environ 3 familles ou 5 couples selon configuration).
- * Capacité d'accueil limitée à 14 personnes dans la boutique
- * **Port du masque obligatoire lors de la visite guidée** (exceptés pour les enfants de moins de 12 ans) et fortement recommandée dans la boutique.
- * **Désinfection des mains obligatoire** (gel à votre disposition à l'entrée du moulin et à l'entrée de la boutique)
- * **Paiement sans contact privilégié**
- Toute personne ne respectant pas le protocole sanitaire se fera refuser l'entrée dans le moulin ou dans la boutique par respect pour les autres visiteurs et les employés.

* *Merci de votre compréhension*

