



VISITEZ  
NOS  
ENTREPRISES  
EN PAYS DE LA LOIRE



# SOMMAIRE

## 44 LOIRE-ATLANTIQUE

- 1 Airbus Saint-Nazaire p. 4
- 2 Alcea p. 5
- 3 Arc-en-Ciel p. 6
- 4 Charier CM p. 7
- 5 Château Cassemichère p. 8
- 6 Domaine Les Hautes Noëllés p. 9
- 7 Domaine Ménard Gaborit p. 10
- 8 EDF - Centrale Thermique de Cordemais p. 11
- 9 Faïencerie de Pornic p. 12
- 10 Fromagerie Beillevaire p. 13
- 11 Fromagerie Le Curé Nantais p. 14
- 12 Goubault imprimeur p. 15
- 13 La Fraiseriaie p. 16  
Nantes Saint-Nazaire Port
- 14 Nantes p. 17
- 15 Saint-Nazaire p. 18
- 16 Royal Mer p. 19
- 17 Suez Epuria p. 20
- 18 Terre de Sel p. 21

## 49 MAINE-ET-LOIRE

- 19 Ackerman p. 22
- 20 Bouvet Ladubay p. 23
- 21 Cave Vivante du Champignon p. 24
- 22 Chocolaterie Guisabel p. 25
- 23 Cynfaël, Le Prince du Safran p. 26
- 24 Distillerie Combier p. 27
- 25 Giffard p. 28
- 26 Langlois-Château p. 29

- 27 Le Fumoir p. 30
- 28 Le Moulin Bouin p. 31
- 29 Maison Louis de Grenelle p. 32
- 30 Pasquier Biscotte p. 33
- 31 Pasquier Brioche p. 34
- 32 SIVERT Est Anjou - UVE Salamandre p. 35
- 33 Suez Activité Eau p. 36
- 34 Tecaboïs - Tecametel p. 37
- 35 Veuve Amiot p. 38

## 53 MAYENNE

- 36 La Cité du Lait\* Lactopôle p. 39
- 37 Réauté Chocolat p. 40

## 72 SARTHE

- 38 La Sablésienne p. 41
- 39 maliterie.com monfauteuil.com p. 42

## 85 VENDÉE

- 40 Confiserie Bonté p. 43
- 41 Fleury Michon p. 44
- 42 La Criée des Sables p. 45
- 43 La Lutine p. 46
- 44 La Mie Câline p. 47
- 45 Le Chocolatier Sablais p. 48
- 46 La Vieille Poterie de Nesmy p. 49
- 47 Musée du Chocolat Gelencser p. 50

# PAYS DE LA LOIRE



**VISITEZ  
NOS  
ENTREPRISES**  
EN PAYS DE LA LOIRE

EDITION  
**2018**



**SECTEURS D'ACTIVITÉS / ACTIVITIES**

- Industrie**
- Métiers d'Arts**
- Saveur et Gastronomie**
- Bois Papier Tissu**
- Distillerie Cave**
- Recyclage et Environnement**

**LABELS / LABELS**

	Qualité Tourisme		La Loire à vélo
	Tourisme & Handicap		Caves Touristiques Excellences
	Entreprise du Patrimoine Vivant		Caves Touristiques
	Monument Historique		Vignobles et Découvertes

# 1 AIRBUS SAINT-NAZAIRE



Service Commercial Groupes  
Saint-Nazaire Agglomération Tourisme  
BP 173  
44613 SAINT-NAZAIRE CEDEX

✉ [resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com](mailto:resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com)

☎ 02 28 54 08 09

🌐 [www.leportdetouslesvoyages.com](http://www.leportdetouslesvoyages.com)

Le site Airbus de Saint-Nazaire est l'un des établissements de production européen. Il œuvre pour la fabrication des avions civils des familles A320, A330, A350 XWB, A380 et militaire A400M. Développés en réponse aux besoins des clients, ces appareils sont d'une flexibilité inégalée. L'établissement assemble et équipe les fuselages avant et centraux de tous les Airbus. Une visite impressionnante qui plonge dans l'intimité des avions et des hautes technologies.



## Découverte du processus de construction des avions en cours de fabrication

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied dans les ateliers en activité

#### • Publics

- tous publics (déconseillé aux enfants en bas âges)
- Groupes : à partir de 20 personnes
- Professionnels : [www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/groupes](http://www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/groupes)
- Scolaires : [www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/enseignants](http://www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/enseignants)
- Personnes en situation de handicap : Visuel (visite avec audiophones), auditif (pas de dispositif particulier), mental (site industriel bruyant)
- Langues : Visites en français - en anglais (sur demande)

#### • Périodes de visite

- toute l'année (sauf en janvier) sur réservation
- Jours : du lundi au vendredi
- Durée de la visite : 2h

#### • Tarifs

- à partir de 10,35 €/adulte 6,75 €/enfant
- Moyens de paiement : chèque  
- carte bancaire - espèces - virement bancaire - mandat administratif

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Au moment de la réservation : fournir le nom, prénom, date, lieu de naissance, nationalité de chaque participant
- Inscription close au plus tard 10 jours avant la date de visite
- Jour de la visite : Carte nationale d'identité ou passeport ou livret de famille pour les jeunes

(jusqu'à 15 ans inclus) (originaux seulement - permis de conduire refusé)

- Prises de vue interdites sur site

*Nous vous rappelons que les sites industriels visités peuvent vous exposer à des désagréments sonores et olfactifs sur une courte durée*

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Pass'port 3 visites

Escal'Atlantic - Sous-marin Espadon - Ecomusée

#### Forfait Visite d'entreprise/ Escal'Atlantic

Une journée à Saint-Nazaire avec un déjeuner (organisation prise en charge par le Service Commercial Groupes)



415, rue de l'Etier BP 20  
44319 NANTES

Marine BAINVEL

m.bainvel@groupe-seche.com

02 40 52 85 52

www.usine-alcea.fr

Alcea est un outil de traitement et de valorisation des déchets au service de Nantes Métropole. Préserver et soutenir la biodiversité est également un engagement fort d'Alcea. C'est pourquoi l'intégration environnementale d'Alcea regroupe plusieurs types d'actions, en plus de la quadruple certification ISO 14 001, ISO 9001, OHSAS 18 001 et ISO 50 001.

Vous découvrirez la passion de ces femmes et de ces hommes qui mettent leurs compétences au service d'une mission à forte utilité publique : prendre en charge les déchets produits par les ménages et l'activité industrielle et les valoriser ou les traiter dans les meilleures conditions techniques et environnementales. Durant 1h30, vous serez pris en charge par un animateur qui vous guidera sur le circuit de visite.



Découverte du processus de prise en charge et de traitement des déchets

### MODALITÉS DE VISITE

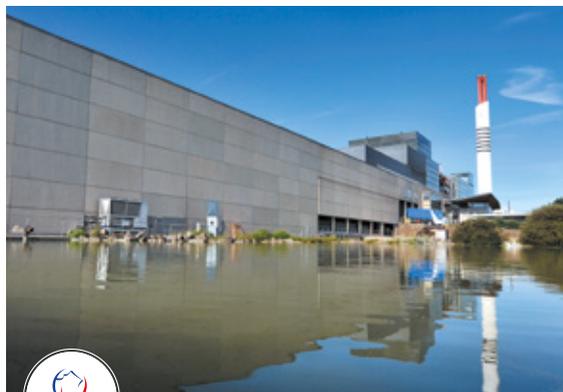
- **Visite**
  - circuit guidé gratuit
- **Publics**
  - tous publics à partir de 12 ans
  - Groupes : 5 personnes minimum
  - Scolaires : à partir de la 6<sup>e</sup>
  - Langues : visites en français
- **Périodes de visites**
  - toute l'année (hors dates arrêt techniques)
  - Jours : Du lundi au vendredi (éviter le mercredi pour Tri'sac)
  - Horaires : 9h-12h et 13h30-18h
  - Durée de la visite : 1h30

- **Tarifs**
  - Gratuit
- **Conditions/restrictions d'accès**
  - Animaux, bijoux, appareils photos, talons aiguilles non acceptés
  - Accès : Tram arrêt Vieux Doulon ou San Francisco/Vélo/Voiture

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Exploitant du Centre de traitement et de valorisation des déchets de la Prairie de Mauves depuis octobre 2012, Sèche Environnement a réalisé un chantier d'envergure (18 mois de travaux) et investi, aux côtés de Nantes Métropole, 12 Me pour doter Alcea des technologies les plus performantes, notamment en matière de valorisation énergétique. Alcea devient ainsi un maillon essentiel de la gestion des déchets, au service des 600 000 habitants de l'agglomération nantaise.

# 3 ARC-EN-CIEL



📍 La Cité Navale  
44220 COUËRON

👤 Béatrice MOIROUX

✉ beatrice.moiroux@veolia.com

☎ 02 40 85 36 78

🌐 www.usine-arcenciel.fr

Arc en ciel offre une réponse complète à la gestion des déchets ménagers et industriels banals de la Communauté Urbaine de Nantes. Avec une architecture ouverte et transparente, elle reçoit plus de 8 000 visiteurs par an.

Dans un 1<sup>er</sup> temps, vous serez en amphithéâtre (1h) pour une présentation multimédia sous la forme de vidéos, de jeux du tri et de quiz et dans un 2<sup>nd</sup> temps, vous visualiserez le Traitement des Fumées (30 mn) uniquement à partir du niveau scolaire 4<sup>ème</sup>.

Si vous le souhaitez, vous pourrez vous rendre sur le site du compostage (30mn) pour les niveaux scolaires à partir de la 6<sup>ème</sup> (véhicule obligatoire, le site étant situé à 5 km de l'usine).



Le guide de l'agence Suivez le Guide spécifiquement formé sur les métiers de valorisation des déchets

## MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
  - présentation multimédia suivie d'une visite guidée (selon âges)
- **Publics**
  - tous publics
  - Groupes : 10 personnes minimum/ 60 personnes maximum
  - Scolaires : à partir du CP - Compostage (à partir de la 6<sup>è</sup>)
    - Traitement des fumées (à partir de la 4<sup>è</sup>)
  - Personnes en situation de handicap : Moteur - Visuel - Auditif - Mental
  - Langues : visite en français et en anglais

- **Périodes de visite**
  - toute l'année
  - Pré-réservation sur [www.usine-arcenciel.fr](http://www.usine-arcenciel.fr) et confirmation à retourner signée pour acceptation
  - Jours : du lundi au vendredi
  - Horaires : matin ou après-midi
  - Durée de la visite : 1h à 2h
- **Tarifs**
  - gratuit
- **Conditions/restrictions d'accès**
  - Animaux non autorisés
  - Photos de vue d'ensemble uniquement autorisées

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Site

La Maison de Lavau, œuvre de Jean-Luc Courcoult, sur le parcours Estuaire quai Emile Paraf 44220 Couëron à découvrir depuis l'estacade du quai Emile Paraf, à 200 m de la Tour à Plomb

# 4 CHARIER CM



📍 La Clarte  
44410 HERBIGNAC

---

✉ contact-carrieres@charier.fr

---

☎ 02 40 00 48 00

---

🌐 www.charier.fr

Ouverte en 1929, entre Guérande et La Roche Bernard, la carrière de La Clarté compte aujourd'hui 120 salariés. L'entreprise Charier CM accueille le public pour lui permettre de découvrir un site exceptionnel et fascinant. La visite guidée de la carrière de La Clarté vous entraînera sur le parcours de l'exploitation de ses granits : extraction, transport, traitement, chargement...



Immersion dans une carrière en exploitation

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- circuit guidé en autocar

### • Publics

- tous publics sur réservation

- Groupes : sur demande

- Scolaires : à partir du collège et écoles spécialisées

- Langues : en français

### • Périodes d'ouverture

- toute l'année

- Jours : lundi au vendredi (hors journées portes ouvertes)

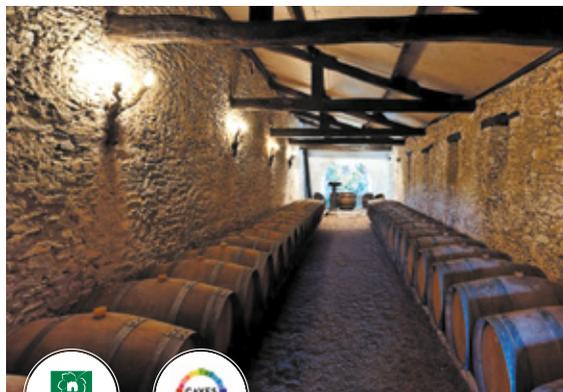
- Durée de la visite : 0h45

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions/restrictions d'accès

- Autocar à prévoir



LOIRE-ATLANTIQUE

La Chapelle-Heulin

- 📍 La Cassemichère  
44330 LA CHAPPELLE-HEULIN
- 👤 Philippe GANICHAUD
- ✉ contact@chateaucassemichere.fr
- ☎ 02 40 06 74 07
- 🌐 www.chateaucassemichere.com

A 1/2 h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 25 hectares de vignes, se dresse le Château de Cassemichère, berceau du Muscadet depuis 1740. Dans ce cadre de verdure, chargé d'histoire, la famille Ganichaud, heureuse propriétaire des lieux, accueille les visiteurs, le temps d'une promenade-découverte guidée, d'un événement ou d'un séjour.

C'est avec passion que l'accompagnateur remonte le temps pour raconter l'histoire de l'édifice et du vignoble Nantais à ses hôtes. Une balade, balisée à l'aide de bornes interactives et de tablettes numériques, guide les promeneurs à la découverte du domaine (45 mn). La visite se poursuit dans les très belles caves aux foudres et à Bacchus puis s'achève par une initiation à la dégustation des vins du château Cassemichère, souvent récompensés (médaille d'or à Paris en 2014 pour son Muscadet Sèvre et Maine sur lie).

LE PLUS  
DE LA VISITE

Visite ludique dans le domaine avec tablettes

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée

#### • Publics

- tous publics
- Groupes : à partir de 10 personnes minimum
- Scolaires : tous niveaux
- Séminaires : jusqu'à 200 personnes
- Réceptions : repas jusqu'à 200 personnes et + si extérieur (parc)
- Langues : visites en français - en anglais - en espagnol - en allemand
- Personnes en situation de

handicap : moteur/auditif/visuel/mental

#### • Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jours : du lundi au dimanche
- Horaires : de 9h à 12h et de 14h à 18h

#### • Tarifs

- 5 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

#### • Conditions/restriction d'accès

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Formule restauration au Château Cassemichère avec traiteur jusqu'à 200 personnes et + en extérieur (parc)

#### Visite

Château de Goulaine - Allée du Château - 44115 Haute Goulaine  
02 40 54 91 42  
à partir de 8 €/personne sans dégustation (en fonction de la taille du groupe)  
www.chateaugoulaine.fr  
à 8 km

# 6 DOMAINE LES HAUTES NOËLLES



LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Léger-  
les-Vignes

📍 Rue de Nantes  
44710 ST LEGER-LES-VIGNES

👤 Jean-Pierre GUEDON

✉ domaine@les-hautes-noelles.com

☎ 02 40 31 53 49

🌐 www.les-hautes-noelles.com



Créé dans les années 1930, sur la commune de Saint-Léger-Les-Vignes, à 15 mn de Nantes en direction de Pornic, le Domaine Les Hautes Noëllles fait partie de l'appellation « Muscadet Côtes de Grandlieu ». Le Domaine s'étend sur 25 hectares de vignes cultivées selon les règles de production biologique. Dans ce cadre bucolique, Jean-Pierre Guédon accueille les visiteurs au Domaine Les Hautes Noëllles pour partager sa passion du monde du vin.

« Lors de votre visite, nous vous raconterons l'histoire du vignoble et du domaine. Nous vous guiderons dans une parcelle de vigne où nous vous présenterons les travaux que nous réalisons. Dans nos chais, nous vous expliquerons les vinifications et vous pourrez, selon le moment, voir la mise en bouteille ou l'étiquetage. La visite s'achèvera par une dégustation commentée de 4 vins. »



LE PLUS  
DE LA VISITE

La production de vins biologiques

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée dans le domaine et les chais suivie d'une dégustation commentée

### • Publics

- tous publics  
- Groupe : 15 personnes minimum/  
60 personnes maximum  
- Scolaires : tous niveaux  
- Langues : en français - en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année (sur réservation par mail)  
- Jours : lundi, mardi, jeudi, vendredi  
- Durée de la visite : 1h30

### • Tarifs

- 5 €/personne  
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux interdits

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Balade autour du Lac de Grand-Lieu

# 7 DOMAINE MÉNARD GABORIT



LOIRE-ATLANTIQUE

Monnières

- 📍 30, La Minière  
44690 MONNIERES
- 👤 Pascale MENARD
- ✉ menardpascale3@gmail.com
- ☎ 02 40 54 61 06 - 06 24 31 64 44
- 🌐 www.domainemenardgaborit.com



Ancré dans le vignoble nantais, Le Domaine familial Ménard Gaborit, sur lequel veille le Moulin de la Minière, vous invite à le visiter, à découvrir un métier, à partager ses savoir-faire !

*« Être vigneron aujourd'hui... c'est une aventure qui débute bien sûr dans une parcelle de vignes. Après un parcours dans nos chais, nous vous présenterons tout le travail de cave, la vinification et l'élevage du vin. Nous vous raconterons l'histoire de notre famille, installée sur le site de la Minière près du Moulin, depuis 1734 ! Nous vous dévoilerons les secrets de « fabrication » du Muscadet et, en fin de visite, nous vous inviterons à un temps de dégustation, Muscadet, Crus Communaux ou jus de raisin, vous pourrez découvrir les appellations du vignoble de Nantes pendant cet atelier dédié au plaisir. »*



La rencontre avec une famille de vignerons

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée des chais et caves suivie de dégustations commentées

### • Publics

- tous publics à partir de 18 ans
- Groupe : 10 personnes minimum / 50 personnes maximum
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français - en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année, sauf début septembre (vendanges) uniquement sur réservation
- Durée de la visite : 1h30 (dégustation comprise 1h)

### • Tarifs

- 6 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Parking

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Le Moulin à papier du Liveau à Gorges

lemoulinduliveau@orange.fr  
www.lemoulinapapierduliveau.fr  
Renseignements : Office de tourisme : 02 40 54 24 22 à 2 km

### Restaurant

La Gaillotièrre à Château Thébaud  
02 28 31 31 16  
www.auberge-la-gaillotièrre.fr  
Capacité d'accueil groupe : 50 personnes à 4 km

# 8 EDF CENTRALE THERMIQUE DE CORDEMAIS



LOIRE-ATLANTIQUE

Cordemais

📍 44360 Cordemais

👤 Claire LE GUERN

✉ visite-cordemais@edf.fr

☎ 02 40 44 30 44

🌐 www.edf.fr/cordemais



Située en bord de Loire, entre Nantes et Saint-Nazaire, la Centrale EDF de Cordemais s'étend sur 140 hectares. A pied ou en navette, la visite des installations industrielles ne laisse jamais indifférent !

Tout au long de l'année, la centrale propose des visites et animations gratuites et commentées à destination de tous les publics. Connectez-vous sur notre site internet/rubrique visitez la centrale pour en savoir plus et vous inscrire !

Le saviez-vous ?

La centrale de Cordemais expérimente un projet de reconversion, appelé ECOCOMBUST, qui vise à substituer tout ou partie du charbon par des résidus verts ligneux densifiés. La valorisation de ces énergies renouvelables permettrait une évolution du parc charbon vers une production moins carbonnée.

 LE PLUS DE LA VISITE

Circuler entre les installations industrielles

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée en autocar, à pied ou en bateau (*Formule définie avec le service de visites*)

### • Publics

- tous publics à partir de 12 ans  
- Scolaires (niveaux/spécialités) : collèges - lycées - études supérieures  
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental  
- Langues : visites en français - en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année sauf août  
- Jours : du lundi au vendredi sur rendez-vous  
- Durée de la visite : 2h  
- Groupe : 8 personnes minimum

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions/restrictions d'accès

- Carte d'identité ou passeport en cours de validité (à partir de 12 ans pour les scolaires)  
- Prises de vue interdites  
- Animaux interdits

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Curiosité touristique à proximité

Au cours d'une balade, découvrez la Villa cheminée, œuvre de l'artiste japonais Tatzu Nishi qui offre un point de vue imprenable sur la Loire et ses roselières. Possibilité de séjour sur place. Plus d'informations info@nantes-tourisme.com

### Restaurant L'Ancre de Marine

rue de la Loire - 44360 Cordemais  
02 40 57 70 14  
lancredemarine@orange.fr  
à 1 km

# 9 FAÏENCERIE DE PORNIC



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

📍 Rue de la Faïencerie  
44210 PORNIC

👤 Claudine RIVIÈRE

✉ [visite@faïencerie-pornic.fr](mailto:visite@faïencerie-pornic.fr)

☎ 02 51 74 19 10

🌐 [www.faïencerie-pornic.fr](http://www.faïencerie-pornic.fr)

Laissez-vous séduire par le charme d'une entreprise unique dans la région dont la renommée dépasse largement les frontières de l'Hexagone. Fondée en 1947, la Faïencerie de Pornic emploie aujourd'hui 25 personnes dont 13 décoratrices qui perpétuent la peinture personnalisée à la main de 500 000 pièces par an, dont 300 000 bols prénom « Petits Bretons ».

Pendant la visite, une décoratrice explique le cheminement de l'objet de faïence, de l'état de biscuit au produit fini, en passant par toutes les étapes de la décoration.



Voir la fabrication des bols prénom « Petits Bretons »

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée de l'usine

### • Publics

- tous publics

- Groupe : 10 personnes minimum/  
20 personnes maximum/groupe

- Scolaires : à partir de 10 ans

- Personnes en situation de  
handicap : moteur (aidé)/  
mental (prévenir)

- Langues : en français - en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année (sauf vacances  
scolaires) sur réservation  
uniquement

- Fermeture : vacances scolaires  
de Noël, week-end et jours fériés

- Jours : mardi matin, mercredi,

jeudi matin (sauf jours fériés)

- Horaires : 10h30, 14h30 sur  
réservation

- Durée de la visite : 0h45

### • Tarifs

- 4 €/adulte 2€/enfant (7-15 ans)

- 3 €/scolaire (chauffeur/gratuit)

- Moyens de paiement : CB -  
Chèque

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Combinez vos visites d'entreprises :  
En plus de la visite de La Faïencerie  
de Pornic, découvrez la Fromagerie  
Le Curé Nantais et La Fraiserie à  
Pornic !

# 10 FROMAGERIE BEILLEVAIRE



LOIRE-ATLANTIQUE

Machecoul

📍 11, rue Denis Papin  
44270 MACHECOUL

👤 Charlotte RONDEAU

✉ evenementiel@beillevaire.com

☎ 02 40 02 33 98

🌐 www.beillevaire.com

La Fromagerie Beillevaire, c'est l'aventure d'une passion autour du lait et des fromages. Ancrée dans la petite ville de Machecoul, au sud de la Loire Atlantique, l'entreprise familiale ouvre ses portes au public depuis 2003 pour partager son histoire et les techniques de fabrication de ses fromages.

La Fromagerie Beillevaire propose à ses visiteurs le choix entre 2 formules : la visite découverte ou la visite gourmande.

La « visite découverte » comprend une visite de la Fromagerie Beillevaire suivie d'une dégustation des fromages maison.

La « visite gourmande » est une formule découverte suivie d'un déjeuner composé de fromages et de vins dans la ferme familiale Beillevaire.



LE PLUS  
DE LA VISITE

L'histoire familiale et le savoir-faire d'une fromagerie artisanale

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée de la fromagerie suivie d'une dégustation ou d'un déjeuner

### • Publics

- tous publics

- Groupe :

10 personnes minimum/

50 personnes maximum (visite découverte)

12 personnes minimum/40 personnes maximum (visite gourmande)

- Scolaires : tous niveaux

- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental

- Langues : visites en français - en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année (uniquement sur réservation)

- Jour : du lundi au vendredi

- Horaire : 10h

- Durée de la visite : 1h30

(découverte) 4h30 (gourmande)

### • Tarifs

- Visite découverte : 3 €/adulte 1 €/enfant (gratuit -6ans)

- Visite gourmande : 30 €/personne

- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Château de Machecoul

02 40 78 50 42

sur réservation 8 personnes minimum 6 €/adulte 3 €/enfant jusqu'à 15 ans à 1 km

# 11 FROMAGERIE LE CURÉ NANTAIS



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

16, rue du Docteur Auguste Guilmin  
44210 PORNIC

Pierre-Laurent RONDINEAU

boutique@curenantais.com

02 40 82 28 08

www.curenantais.com

C'est en 1980, cent ans après la création du fromage, que Georges Parola, crémier passionné de produits du terroir, a décidé d'installer la fromagerie à Pornic, afin de perpétuer une fabrication au lait cru de la traite du matin, dans le respect de la tradition. La production n'excède pas les 2000 fromages par jour... « lait cru oblige » ! Aujourd'hui l'atelier s'est modernisé mais les gestes sont toujours les mêmes.

La visite de la fromagerie se déroule le matin. Le circuit permet aux visiteurs de voir toutes les étapes de la fabrication du produit laitier et d'assister à la transformation du lait en fromage. Puis, dans le « petit musée », une exposition permanente d'objets retrace l'histoire du plus ancien fromage du Pays Nantais.



LE PLUS  
DE LA VISITE

La dégustation des fromages de la maison Le Curé Nantais clôturé délicieusement la visite

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie d'une dégustation

### • Publics

- tous publics  
- Groupes : 60 personnes maximum  
- Personnes en situation de handicap moteur, visuel, auditif, mental  
- Langues : en français

### • Périodes de visite

- toute l'année (sauf juillet et août pour les groupes)  
- Jours : du mardi au vendredi  
- Horaire : 10h (nous consulter)

### • Tarifs

- 1 €/personne  
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

### • Conditions/Restriction d'accès

- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Balade sur le sentier des douaniers par le Port et vue sur le Château de Pornic, la fontaine aux bretons... à 3 km

### Restaurants

accueillant des groupes à proximité :  
Le Comptoir Gali, Le Retz, Le Jade à Pornic  
Plus d'informations :  
www.ot-pornic.fr

# 12 GOUBAULT IMPRIMEUR



LOIRE-ATLANTIQUE

La Chapelle-sur-Erdre

📍 8, Rue de Thessalie  
44244 LA CHAPPELLE / ERDRE

👤 Véronique RACINEUX

✉️ [accueil@goubault.eu](mailto:accueil@goubault.eu)

☎️ 02 51 12 75 75

🌐 [www.goubault.com](http://www.goubault.com)

Elle a beau être la plus ancienne imprimerie de la région nantaise, Goubault Imprimeur reste à la pointe de la technologie, avec des équipements performants, et de l'exigence, avec des services et produits, certifiés ISO 9001 et 14001.

Engagé en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle, Goubault Imprimeur propose 2 visites spéciales de son entreprise :

- la visite « découverte » destinée aux scolaires (collégiens/lycéens)
- la visite « qualifiée » destinée aux étudiants en formation spécialisée. À tour de rôle, un référent par service prend en charge les groupes, explique sa fonction et son rôle dans l'entreprise.

Sur réservation uniquement, l'entreprise Goubault accueille ces publics pour leur permettre de découvrir son histoire, son organisation, son savoir-faire et ses métiers, voir les machines en fonctionnement, rencontrer ses hommes au service de leurs clients et comprendre leur rôle dans l'imprimerie.



LE PLUS  
DE LA VISITE

Ouverture au grand public lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise sur réservation

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite professionnalisante à vocation pédagogique uniquement sur réservation

### • Publics

- restreints sur demande
- Groupes  
10 personnes minimum/  
25 personnes maximum
- Etudiants : formations spécialisées

- Scolaires : collégiens – lycéens
- Personnes à mobilité réduite
- Langues : visite en français

### • Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : sur rendez-vous

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions/restrictions d'accès

- Sur réservation uniquement
- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Brasserie

Brasserie L'Atelier  
9 rue de la Toscane  
44244 La Chapelle/Erdre  
02 51 123 124

[contact@brasserialatelier.fr](mailto:contact@brasserialatelier.fr)

Modalités :

Tous les jours sauf dimanche soir  
Groupes jusqu'à 40 personnes

# 13 LA FRAISERAIE



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

📍 Zone de l'Europe - Rue de Strasbourg  
44210 PORNIC

👤 Typhaine TETEDOIE

✉ contact@lafraisaie.com

☎ 02 40 82 08 21

🌐 www.lafraisaie.com

Depuis 40 ans, La Fraisaie a acquis une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités gustatives reconnues, lui a permis de développer toute une gamme de produits transformés à base de fruits rouges entre 1975 et 1980. Avec le temps, la gamme s'est élargie et les exigences envers les ingrédients utilisés et la fabrication excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel, garantissent des produits de première qualité au goût inimitable, le plus proche du fruit. Ancrée à Pornic, La Fraisaie commercialise ses sorbets, cocktails et glaces, dans ses magasins de la côte de Jade, La Baule, Guérande et Nantes.

La Fraisaie propose plusieurs formules de découverte :

- la cueillette de fraises du mois de mai jusqu'à juillet (selon les fraises disponibles)
- des ateliers confiture de mi-juillet à mi-août, du lundi au jeudi de 14h30 à 15h30
- l'histoire et le savoir-faire de La Fraisaie commentés par Typhaine, pour les groupes, sur réservation

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- Projection commentée sur l'histoire et la production de l'entreprise

### • Publics

- tous publics  
- Langues : en français

### • Périodes de visites

- d'avril à octobre sur réservation  
- Jours : mercredi et vendredi  
- Horaires : 15h  
- Groupes : 20 personnes minimum/  
50 personnes maximum

### • Tarif

- Gratuit

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Vous souhaitez devenir acteurs de vos visites ? participez à nos ateliers confiture en saison ou aux ateliers « venez peindre votre assiette » proposés par la Faïencerie de Pornic !

### CRÊPERIE « LA FRAISAIE »

Place du petit Nice  
44210 Pornic  
creperie@lafraisaie.com  
02 40 82 39 65  
à 4 km

# 14 NANTES SAINT-NAZAIRE PORT



LOIRE-ATLANTIQUE

Nantes

📍 Le Voyage à Nantes - Nantes Tourisme  
1-3, rue Crucy BP 92211  
44022 NANTES Cedex 1

✉ groupes@nantes-tourisme.com

☎ 02 40 20 60 11

🌐 www.levoyageanantes.fr

## NANTES

Ancré dans une histoire profondément en lien avec la ville, le domaine portuaire nantais représente aujourd'hui 590 ha. Concentré sur environ 300 ha sur les sites de Cheviré, Cormerais et Roche-Maurice, le trafic portuaire représente environ 2 millions de tonnes et près de 600 escales de navires par an.

Durant cette visite guidée par des guides professionnels du Voyage à Nantes, vous effectuerez un voyage dans le temps pour mieux connaître l'activité portuaire. D'abord, son origine, en explorant, à pied, dans la ville de Nantes, des lieux emblématiques du commerce maritime. Puis vous découvrirez le Port d'aujourd'hui en visitant, en car, les sites portuaires nantais et leurs installations. Blé, sable, bois, pièces aéronautiques, produits issus du recyclage... les marchandises en transit via Nantes Cheviré sont multiples. Véritable plate-forme logistique multimodale, les sites nantais vous ouvrent des portes sur le monde.

 LE PLUS DE LA VISITE

Découvrir le port de Nantes et son histoire

### MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
  - circuit guidé tout en bus ou à pied et en bus
- **Publics**
  - tous publics
  - Groupe : 30 personnes/guide maximum
  - Scolaires : tous niveaux
  - Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
  - Langues : en français - en anglais - en espagnol
- **Périodes de visites**
  - toute l'année sur réservation
  - Horaires : selon calendrier
  - Durée de visite : 2h

- **Tarifs**
  - Groupe : à partir de 180 € TTC/groupe
  - Scolaire : 125 € TTC/groupe
  - Moyens de paiement : Chèque - CB - Pass'culture
- **Conditions/restrictions d'accès**
  - Moyen de transport du groupe à prévoir
  - Pièce d'identité obligatoire le jour de la visite

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Ile de Nantes, Patrimoine et Créations

Ce quartier est l'emblème du passé industriel de Nantes mais aussi de

son renouveau. Les aménagements et l'architecture contemporaine sont l'expression de cette créativité. Cette île au cœur de la métropole Nantaise vous invite à longer les rives de Loire, parcourir les jardins autrefois cales de constructions navales mais aussi à découvrir une sélection d'œuvres de la collection Estuaire, sans oublier les célèbres Machines de l'île, implantées ici en 2017.

A environ 800 m du siège de Nantes Saint-Nazaire Port

Durée : 2h à pied (2 km)

Tarif : à partir de 180 € TTC/groupe adulte - 125 € TTC/groupe scolaires  
Groupe : 30 pers. maximum/guide

#### Restaurants

[www.lestablesdenantes.com](http://www.lestablesdenantes.com)



## SAINT-NAZAIRE



- 📍 Service Commercial Groupes  
Saint-Nazaire Agglomération Tourisme  
BP 173 - 44613 SAINT-NAZAIRE Cedex
- ✉ Pour les groupes :  
resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com  
02 28 54 08 09
- 🌐 [www.leportdetouslesvoyages.com](http://www.leportdetouslesvoyages.com)

Premier port de la façade atlantique française, Nantes Saint-Nazaire Port accueille chaque année près de 3 000 navires, 1 000 trains de marchandises et 400 transferts par barge fluviale.

Porte ouverte sur le monde, Nantes Saint-Nazaire Port invite le public à découvrir ses activités. 7 000 personnes choisissent chaque année cette visite, reconnue par la marque Qualité Tourisme.

L'excursion en autocar, au départ de la base sous-marine, est commentée par un guide agréé de Saint-Nazaire Agglomération Tourisme. Le circuit, avec des points d'arrêt selon l'activité portuaire du moment, dure 2 h. Vous circulerez sur les terminaux, irez au plus près des conteneurs, de colis industriels XXL (pièces aéronautiques, éléments d'éoliennes...) ou encore assisterez à des transferts de diverses marchandises, à Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et Donges.

### LE PLUS DE LA VISITE

L'été, embarquez sur une navette fluviale pour découvrir les terminaux sous un autre angle ! Cette visite commentée dure 2 h. Le bateau part des bassins de Saint-Nazaire, gagne l'estuaire de la Loire puis longe le littoral balnéaire. Depuis la Loire, des cargos du monde entier s'offrent en spectacle aux passagers pour une visite unique

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- Excursion guidée en autocar

#### Publics

- tous publics (déconseillé aux enfants en bas âges)
- Groupe à partir de 20 personnes
- Professionnels : (sur demande)
- Scolaires
- Personnes en situation de handicap :  
Visuel (visite avec audiophones),  
auditif (pas de dispositif particulier),  
mental (site industriel bruyant)
- Langues : Visites en français -  
en anglais (sur demande)

#### Périodes de visite

- toute l'année (sauf janvier et le week-end)
- Calendrier des visites : sur demande

après du service réservations

- Durée : 2h

#### Tarifs

- 10,35 €/adulte - 6,75 €/enfant
- Moyens de paiement : chèque -  
CB, virement bancaire, mandat  
administratif

#### Conditions/Restrictions d'accès

- Au moment de la réservation :  
- fournir le nom, prénom, date, lieu de  
naissance, nationalité
- Inscription au plus tard 10 jours  
avant la date de visite
- Jour de la visite :  
- Carte nationale d'identité ou  
passeport ou livret de famille pour  
les jeunes (jusqu'à 15 ans inclus)  
(originaux seulement - permis de  
conduire refusé)

- Prises de vue interdites

*Nous vous rappelons que les sites industriels visités peuvent vous exposer à des désagréments sonores et olfactifs sur une courte durée.*

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

- L'été : 2h de sorties en mer commentées
- 3 Croisières découverte au choix :  
Saint-Nazaire sur Mer, La Côte  
d'Amour, Croisière nocturne La  
Route des Phares
- à partir de 16,20 €/adulte 9€/enfant
- Groupes : à partir de 20 personnes  
resagroupe@saint-nazaire-tourisme.com



LOIRE-ATLANTIQUE

La Régrippière

📍 ZA des Treize Vents  
Route de Beaupréau  
44330 La Régrippière

👤 Katia SECHER

✉️ [eshop@royal-mer.com](mailto:eshop@royal-mer.com)

☎️ 02 40 33 69 20

🌐 [www.royal-mer.com](http://www.royal-mer.com)

Royal Mer est une entreprise familiale spécialisée dans la maille d'inspiration marine, ancree depuis 1946, dans le pittoresque vignoble nantais, à seulement 30 mn au sud de Nantes. Reprise en 2016, la société lie aujourd'hui ce savoir-faire authentique et la qualité de fabrication, qui ont fait sa réputation, à une politique de création moderne et novatrice. Depuis 2017, l'entreprise accueille les visiteurs qui sont guidés dans les ateliers de confection de vêtements en maille pour découvrir les étapes de fabrication de la matière première au montage final, les métiers du tricotage et les outils de production électroniques...



Circuler au cœur des ateliers de confection en passant par le magasin d'usine

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée à l'intérieur des ateliers de confection

### • Publics

- tous publics
- Groupe : 5 personnes minimum / 10 personnes maximum
- Scolaires : à partir du lycée
- Personne en situation de handicap : moteur (avec accompagnateur)
- Langues : visites en français

### • Périodes de visite

- toute l'année sur réservation

- Jours : mardi ou vendredi (consulter le calendrier)
- Horaires : 10h
- Durée de la visite guidée : 0h45

### • Tarifs

- gratuit
- Moyens de paiement (magasin d'usine) : Chèques - CB - Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

- Au moment de la réservation : n° de téléphone et adresse mail pour confirmation
- Animaux non autorisés
- Prises de vue non autorisées

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Le Vignoble de Nantes vous entoure : vous êtes au cœur d'un Pays d'Art et d'Histoire... découvrez La Loire, le marais de Goulaine, les vignes, les rivières pittoresques et Clisson, paysage de Toscane ! Plus d'informations sur : [www.levignobledenantes-tourisme.com](http://www.levignobledenantes-tourisme.com)



64, quai Emile Cormerais  
44800 SAINT-HERBLAIN

Marielle POULIQUEN  
marielle.pouliquen@suez.com

02 40 46 96 24  
www.suez.com

La station d'épuration de Tougas, propriété de Nantes Métropole, est la plus importante du grand Ouest (600 000 équivalent habitants). Elle reçoit les effluents du nord de l'Agglomération Nantaise et participe à la reconquête de la qualité de la Loire.

A vocation pédagogique, la station d'épuration accueille en particulier les scolaires du territoire, environ 2000 enfants par an.

La station de traitement des eaux usées Tougas accueille le public pour lui permettre de découvrir l'usine qui traite les eaux usées issues des ménages et des entreprises. Le process nettoie les eaux qui, une fois propres, sont rejetées dans la Loire. Ce parcours pédagogique s'inscrit dans la compréhension globale du Grand Cycle de l'Eau. Des animations sont organisées avec l'association Ecopole et sur demande particulière, avec l'équipe SUEZ en charge de l'exploitation de la station.



Un parcours au cœur de la station avec une équipe de passionnés

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation

### • Publics

- restreints sur demande  
- Groupes : 10 personnes minimum / 25 personnes maximum  
- Scolaires : à partir de 10 ans  
- Langues : visite en français

### • Périodes de visite

- limitée toute l'année (sauf de juin à septembre)  
- Jours : mardi et jeudi  
- Horaires : de 14h à 16h  
- Durée : 1h30

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux et prises de vues non autorisés  
- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite  
- Transports en commun : Bus ligne 81 ou tram

# 18 TERRE DE SEL



LOIRE-ATLANTIQUE

Guérande

📍 Pradel  
44350 GUÉRANDE

👤 Annaël PAJOLEC

✉ a.pajolec@seldeguerrande.com

☎ 02 40 62 08 80

🌐 www.terredesel.fr

Terre de Sel vous accueille au cœur des marais salants de Guérande. Découvrez les mystères du sel de Guérande sur le lieu de production, les salines de la presqu'île guérandaise. Tous les jours de l'année, les visites s'effectuent à pied sur le terrain accompagnées par des professionnels, paludiers et guides naturalistes. Terre de Sel, filiale de la coopérative « Les Salines de Guérande », propose une quinzaine de sorties différentes adaptées à la curiosité et aux goûts de chacun.

Prolongez la découverte du métier de paludier et des richesses écologiques des marais salants par la visite libre de notre espace d'exposition et par la boutique de sel et de produits locaux.



Rencontrer, écouter et échanger avec les professionnels des marais salants

## MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
  - visite guidée à pied
- **Publics**
  - tous publics
  - Groupes : 18 personnes minimum/ 30 personnes maximum
  - Scolaires : à partir de la maternelle
  - Langues : visites en français - en anglais - en allemand

- **Tarifs**
  - 7 €/adulte 4 €/enfant (3 à 15 ans) (entrée dans l'espace exposition incluse)

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Océarium du Croisic avenue de Saint Goustan - 44490 Le Croisic  
02 40 23 02 44  
www.ocearium-croisic.fr  
Ouvert 7j/7 14,50 €/adulte 11,50€/enfant Durée de la visite 1h30/2h à 10 km

# 19 ACKERMAN



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

19 rue Léopold Palustré  
St-Hilaire St-Florent  
49400 SAUMUR

Emeline MARTINEAU - Claire PLASSAIS

tourisme@ackerman.fr

02 41 53 03 21

www.visite.ackerman.fr

Embarquez pour une véritable expérience « Au Cœur de la Bulle » dans les caves spectaculaires en tuffeau de la Maison Ackerman et percez les secrets de Jean-Baptiste Ackerman, le pionnier des fines bulles de Loire. Découvrez une scénographie unique en son genre, avec des animations et jeux pour tous, et laissez-vous gagner par la magie de l'art en caves. La Maison Ackerman unit son savoir-faire avec Fontevraud-La Scène pour accueillir des artistes dont les oeuvres d'art éphémère subliment les lieux... Dégustations commentées des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

LE PLUS  
DE LA VISITE

Installations artistiques en caves - Possibilité de visite libre avec tablette

## MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
  - visites guidées ou libre
- **Publics**
  - tous publics et passionnés des vins
  - Groupes : 20 personnes minimum/ 60 personnes maximum
  - Réception et séminaires : de 20 à 150 personnes dans les salles troglodytes équipées
  - Personnes en situation de handicap : entièrement de plain-pied
  - Langues : visites en français et en anglais
- **Périodes de visite**
  - toute l'année, tous les jours (sauf le 25/12 et 1/01)
  - Horaires : détail sur le site [www.visite.ackerman.fr](http://www.visite.ackerman.fr)

- **Tarifs**
  - Particuliers : 5€ pour la visite libre / 5€ pour la visite guidée
  - Professionnels : 3€ uniquement en « visite guidée » sur réservation
  - Moyens de paiement : Chèques - CB - espèces
- **Contraintes/restrictions d'accès**
  - Dernier départ de visite 1h30 avant la fermeture

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

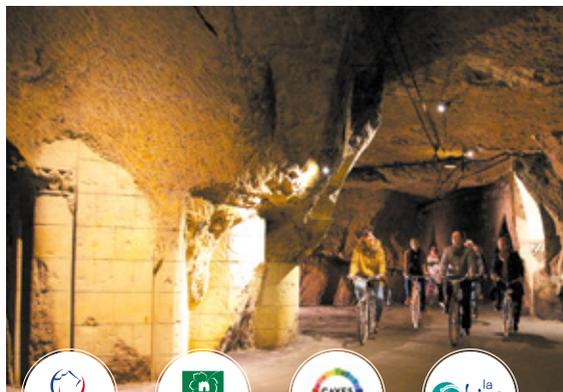
## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Musée du Champignon - Route de Gennes St-Hilaire St-Florent 49400 Saumur 02 41 50 31 55 [www.musee-du-champignon.com](http://www.musee-du-champignon.com) à 2 km  
Visites : tous les jours du 7/2 au 31/3 de 10h à 18h ; du ¼ au 30 /9 de 10h à 19h ; du 1/10 au 15/11 de 10h à 18h - Tarifs : 9 €/adulte - 7 €/enfant (6-16 ans)

### Evènements :

« Les Caves Ackerman présentent les Scènes musicales » de mai à décembre  
« Divin Chocolat » en décembre



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 11, rue Jean Ackerman  
St-Hilaire St-Florent  
49400 SAUMUR

👤 Véronique RIQUEUR

✉ vriqueur@bouvet-ladubay.fr

☎ 02 41 83 83 83

🌐 www.bouvet-ladubay.fr



Découvrez la Maison Bouvet Ladubay, Brut de Loire, fondée en 1851. Visitez nos caves et percez les secrets de la cathédrale engloutie, symbole de l'histoire du terroir du Val de Loire, tout en découvrant les étapes de la méthode traditionnelle, tout au long de l'année. Engagée dans les Arts, la Maison Bouvet Ladubay accueille et organise différentes manifestations dans son Centre d'Art Contemporain et au petit théâtre Bouvet Ladubay.

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée des caves avec dégustation

### • Publics

- tous publics à partir de 18 ans
- Groupe : 12 personnes minimum / 50 personnes maximum
- Scolaires : niveau bac et plus
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
- Langues : en français - en anglais (allemand - espagnol sur rendez-vous)

### • Périodes de visite

- toute l'année (sauf 25/12 et 1/01)
- Horaire : 10h30, 11h30, 15h, 16h, 17h (sur rendez-vous uniquement)
- Durée de la visite : 1h (prestation : visite + dégustation)

### • Tarifs

- 2€ par personne
- Moyens de paiement : chèque - CB - Espèces

### • Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non acceptés
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Musée de la Cavalerie place Charles de Foucauld - 49400 Saumur  
www.musee-cavalerie.fr  
02 41 83 65 05  
à 2 km

### Restaurant

La Table des Fouées  
www.latabledesfouees.fr  
02 41 38 62 87  
à 50 m

# 21 CAVE VIVANTE DU CHAMPIGNON



MAINE-ET-LOIRE

Le Puy-Notre-Dame

📍 1, rue du château Sanziers  
49260 LE PUY-NOTRE-DAME

👤 Jacky ROULLEAU

✉ contact@lechampion.com

☎ 06 81 17 35 74

🌐 www.lechampion.com

Dans ces galeries troglodytiques du XVI<sup>e</sup> siècle, exploitées dans les années 1950 pour la culture du champignon, la Cave Vivante du Champignon propose au public une visite guidée pour découvrir les cycles et le mode de production du champignon.

Le circuit commence au cœur d'un véritable petit musée aménagé dans une partie du labyrinthe souterrain. Un « jardinier de la nuit », Monsieur Jacky Roulleau, raconte l'histoire du tuffeau et du champignon. Puis, dans l'autre partie des galeries de la champignonnière, toujours en activité, les visiteurs découvrent comment Jacky et son fils Julien perpétuent cette culture, souvent méconnue et si mystérieuse, du champignon.

 LE PLUS DE LA VISITE

La culture sous-terrine du champignon

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon

### • Publics

- tous publics  
- Groupe : 50 personnes maximum  
- Scolaires : tous niveaux  
- Langues : visites en français et en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année  
- Jours : 7/7  
- Horaires : de 10h à 18h  
- Durée de la visite : 1h

### • Tarifs

- 5 € pour les adultes / 4€ pour les enfants (6-16 ans)

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Découvrez Doué La Fontaine, cité de la rose et des troglodytes

### Restaurant

Auberge de la Rose  
12 place de Gennes  
49700 Doué La Fontaine  
à 9,5 km

# 22 CHOCOLATERIE GUIABEL



MAINE-ET-LOIRE

📍 Route de Loiré - ZA Le Bois Robert  
49440 CANDÉ

👤 Marie COLAS

✉ m.colas@guisabel.fr

☎ 02 41 92 70 88

🌐 www.guisabel.fr

Ancrée dans le pays du Haut-Anjou, la Chocolaterie Guisabel fabrique dans son laboratoire de production à Candé des créations en chocolats, à base de beurre de cacao... «Nez» et maîtres-chocolatiers unissent leurs talents pour décliner chaque année de nouvelles saveurs et moulages, sucrés et épicés.

Depuis 2015, les visiteurs viennent tout au long de l'année écouter l'histoire de la Chocolaterie Guisabel, découvrir la fabrication des chocolats de la maison à travers un parcours scénographique explicatif et voir le travail minutieux réalisé dans ses ateliers de fabrication.



Un atelier chocolat pour les plus gourmands  
(visite et atelier 7€/personne)

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée des ateliers de fabrication

### • Publics

- tous publics à partir de 3 ans
- Groupe : 15 personnes minimum /75 personnes maximum
- Scolaires : à partir de la maternelle
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français et en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année, uniquement sur réservation
- Horaires de visite : de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Durée de la visite : 1h15

### • Tarif

- 4,50 €/personne (visite découverte)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Sites à visiter à proximité :  
Les Fours à Chau de la Veurière à Angrie à 5mn  
La Mine Bleue à 25mn

### Restaurants

accueillant des groupes  
Le Pigeon Blanc  
Le Domaine du Moulin

## 23 CYNFAEL, le prince du safran



MAINE-ET-LOIRE

Saint-Sauveur-de-Landemont

📍 La Bouquetière Saint-Sauveur de Landemont - 49270 ORÉE D'ANJOU

👤 Sabrina CLAVIER

✉️ [cynfaelleprincendusafraan@gmail.com](mailto:cynfaelleprincendusafraan@gmail.com)

☎️ 02 41 14 75 66 ou 06 24 69 44 92

🌐 <https://safrancynfael.wordpress.com>

Le safran Cynfael, c'est l'histoire d'une passion, entre la productrice et la fleur de crocus, aux qualités gustatives reconnues. Aujourd'hui, l'entreprise développe, à base de fruits du jardin ou de la cueillette, toute une gamme de produits naturels, excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel. Cynfaël, Le prince du safran, commercialise ses produits sur les marchés festifs, dans les magasins d'artisans, épicerie fines et les restaurants des Pays de la Loire.

Depuis 2011, Sabrina Clavier propose une visite éducative et participative, au cours de laquelle elle révèle les techniques de production de ses fleurs de crocus sativus.

C'est dans un espace panoramique ouvert sur l'atelier de transformation que débute la présentation suivie d'un film sur la production du safran au fil de l'année. Pendant 1h30, Sabrina, « la paysanne », vous raconte l'histoire et les applications bienfaites du safran, dans la cuisine et la cosmétique. La visite se termine... par une dégustation savoureuse, bien méritée !



LE PLUS DE LA VISITE

Pour les groupes qui le désirent, la visite découverte devient « visite gourmande » lorsqu'elle se prolonge par un repas tout safrané.

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite éducative et participative

#### • Publics

- tous publics

- Groupes : 15 personnes minimum / 45 personnes maximum

- Scolaires : tous niveaux

- Personnes en situation de handicap : moteur

- Langues : visites en français

#### • Périodes de visite

- du 1<sup>er</sup> mars au 6 novembre

- Jour : du lundi au vendredi (de

mars à septembre) ; tous les jours (octobre et novembre)

- Horaires : de 10h à 12h

- Durée : 1h30

#### • Tarifs

- 8 €/personne

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux autorisés

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

Château de l'Aujardière  
Domaine du Grand Logis

44430 La Remaudière  
02 40 33 72 72

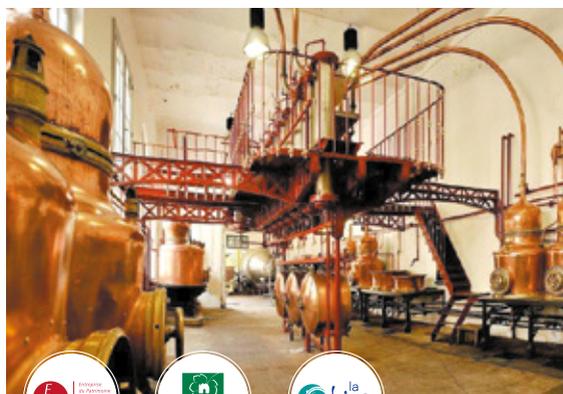
[contact@vinsfinslebrin.com](mailto:contact@vinsfinslebrin.com)

du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 19h - Samedi, de 9h à 12h30 - Groupes de 20 à 50 personnes - 4,50 €/personne à 7,5 km

#### Restaurant

L'île d'Or à La Varenne(49) capacité 200 pers. ouvert tous les midis au 02 40 98 13 40

# 24 DISTILLERIE COMBIER



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 48, rue Beaurepaire  
49400 SAUMUR

👤 Sophie YOUBI/ Marion AILLOUD

✉️ [tourisme@combiere.fr](mailto:tourisme@combiere.fr)

📞 02 41 40 23 02

🌐 [www.combiere.fr](http://www.combiere.fr)



A Saumur, c'est dans l'arrière-boutique de sa confiserie, que Jean-Baptiste Combière créa en 1834 ses premières liqueurs, dont le triple-sec. La Distillerie Combière est aujourd'hui la plus ancienne distillerie du Val de Loire en activité.

La Distillerie Combière propose des visites guidées pour présenter au public son savoir-faire ancestral. Les visiteurs découvrent la transformation artisanale, dans de petits alambics en cuivre datant de 1901, des fruits, épices et herbes aromatiques en liqueurs, crèmes de fruits et sirops.

 LE PLUS DE LA VISITE

Dégustation commentée des liqueurs ou sirops au goût de fruits intenses

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée

### • Publics

- tous publics
- Groupes : 20 personnes maximum
- Scolaires : lycées, écoles de tourisme, sommellerie
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
- Langues : visites en français et en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jours : du mardi au samedi (en janvier, février, mars, novembre, décembre)
- du mardi au dimanche (Pâques, avril, mai, octobre)
- tous les jours (en juin et septembre)
- Durée de la visite : 1h (dégustation comprise)

### • Tarifs

- 4€/personne (à partir de 10 personnes) Gratuit/moins de 18 ans
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Musée de la Cavalerie  
Place Charles de Foucauld  
49400 Saumur  
02 41 83 69 23  
[www.musee-cavalerie.fr](http://www.musee-cavalerie.fr)  
à 200 m



📍 Chemin du Bocage - ZA La Violette  
49240 AVRILLÉ

👤 Marion DALLET

✉ marion.dallet@giffard.com

☎ 02 41 18 85 14

🌐 www.giffard.com

Indépendante et familiale, créée il y a plus de 130 ans, la Maison Giffard est une entreprise emblématique de la région des Pays de la Loire.

Tout a commencé en 1885 par le pari de l'audacieux pharmacien, Emile Giffard, qui, dans son officine, inventa la Menthe-Pastille. Giffard s'inscrit ainsi dans la tradition des liquoristes nés en Anjou au XIX<sup>e</sup> siècle.

Installée à Avrillé depuis 1972, l'entreprise Giffard ouvre aujourd'hui les portes de son espace patrimonial et de son site de production au grand public.

La visite débute dans l'Espace Menthe Pastille, dédié à la découverte de l'histoire de l'entreprise Giffard, au fil d'une exposition d'affiches, de documents et d'objets présentés dans les cuves de macération. Le parcours se poursuit dans les ateliers de production, depuis l'arrivée des fruits jusqu'à leur mise en bouteille.



Les dégustations de saveurs et reconnaissances de senteurs qui viennent délicieusement clôturer le circuit.

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée du site de production

#### • Publics

- tous publics

- Groupe : 15 personnes minimum/  
50 personnes maximum

- Scolaires : lycées et études  
supérieures

- Personnes en situation de  
handicap : moteur/visuel/auditif/  
mental

- Langues : visites en français et  
en anglais

#### • Périodes de visite

- toute l'année (sauf semaine du  
15/08 et entre Noël et 1<sup>er</sup> de l'an)

- Sur réservation uniquement
- Jour : du lundi au vendredi
- Horaire : 10h30 et 14h30 (du  
lundi au jeudi) 10h30 (vendredi)

#### • Tarifs

- 4 €/personne (gratuité pour  
l'accompagnateur) 2 €/personne  
(groupes scolaires)

- Moyens de paiement : Chèque -  
CB - Espèces

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

*L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé. A consommer avec  
modération.*

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

Parc Terra Botanica Route d'Epinaud  
49106 Angers Cedex 02

www.terrabotanica.fr

02 41 25 00 00

à 1,8 km de l'entreprise Visite d'avril à  
septembre de 10h à 18h ou 19h selon  
la période Tarif : 14,50 €/personne  
(selon la taille du groupe)

#### Restaurant

à Terra Botanica pour les visiteurs  
du Parc

# 26 LANGLOIS-CHÂTEAU



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

3, rue Léopold Palustre  
Saint-Hilaire Saint-Florent  
49400 SAUMUR

Michel LAUNAY

visite@langlois-chateau.fr

02 41 40 21 42

www.langlois-chateau.fr

Depuis 1885, Langlois-Château a gardé son caractère familial et a la chance de posséder un site viticole remarquable. Dans la région Pays de la Loire, à Saumur, la Maison Langlois-Château propose une découverte guidée dans les « Couliesses du Vin » qui se décline en 4 actes.

Le rideau se lève sur une initiation à l'œnologie dans l'authentique « École du vin ». Les visiteurs sont guidés dans les chais de vinification pour voir le pressoir, les cuveries de vins blancs et vins rouges. C'est le long d'un parcours de 300 mètres, dans les caves souterraines, que le guide explique les différentes étapes de la méthode traditionnelle. La pièce s'achève par une dégustation comparative et commentée des vins : Bruts (blanc et rosé), Saumur Blanc et Saumur Rouge, Saumur Champigny, Cabernet...



LE PLUS  
DE LA VISITE

Un petit cours amusant sur les bancs de l'école du vin

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée dans les caves troglodytes suivie d'une dégustation dirigée

### • Publics

- tous publics  
- Groupe : 20 personnes minimum/  
55 personnes maximum  
- Scolaires : lycées, écoles de  
tourisme et sommellerie  
- Langues : visites en français et  
en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année  
- Jours : 7 jours/7 uniquement sur  
réservation

- Horaires : sur demande au  
moment de la réservation

- Durée de la visite : 1h30

### • Tarifs

- 5 €/personne  
- Moyens de paiement : Chèque -  
CB - Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés  
- Caves inaccessibles aux  
personnes à mobilité réduite

*L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé. Consommer avec  
modération.*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Restaurant

Les Quatre Saisons  
82, rue Ackerman  
49400 St Hilaire St Florent  
02 41 50 17 90  
à 50 m



MAINE-ET-LOIRE

Champtoceaux

📍 ZA des Tailis  
49270 CHAMPTOCEAUX

👤 Patrice GAROFF

✉ lefumoir@orange.fr

☎ 06 70 69 59 22

🌐 www.lefumoir.fr

Implanté depuis 1984 dans la commune de Champtoceaux en Anjou, Le Fumoir est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon.

Patrice Garoff accueille les visiteurs, sur rendez-vous, pour partager son savoir-faire artisanal et présenter en 8 étapes l'art de préparer ses poissons de qualité supérieure, venus directement des eaux froides d'Écosse ou d'Irlande, qui sont filetés à la main, salés au sel sec, aromatisés à 5 épices puis fumés au sarment de pied de vigne et à la sciure de hêtre vert.

Seule une recette gardée secrète donne au saumon du Fumoir sa saveur si particulière... qui saura enchanter les sens et réveiller les papilles de ses hôtes, grâce à la finesse de son goût, à la fermeté de sa chair et à la délicatesse de son arôme !



LE PLUS  
DE LA VISITE

La rencontre avec l'artisan passionné

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite commentée avec démonstration de savoir-faire

### • Publics

- tous publics  
- Groupe : 5 personnes minimum/ 15 personnes maximum  
- Scolaires : lycées et écoles restauration  
- Langues : visites en français et en anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année sauf décembre  
- Sur réservation uniquement

- Jours : jeudi et vendredi

- Horaire : sur demande

- Durée de la visite : 0h45

### • Tarifs

- gratuit

- Possibilité d'achat à la suite de la visite

- Moyens de paiement acceptés :  
Chèque - CB - Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

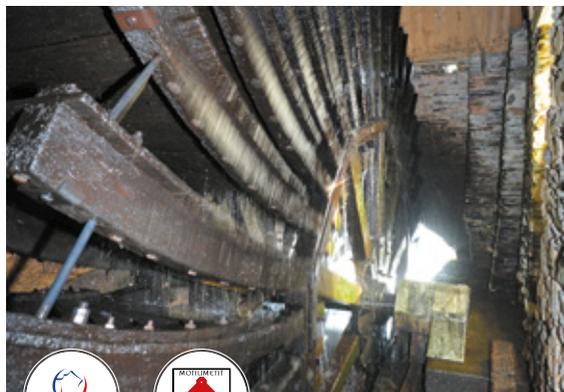
- Inadapté aux personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental  
- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Restaurant

Le Champalud  
Place de l'église  
49270 Champtoceaux  
02 40 83 50 09  
à 1 km

# 28 LE MOULIN BOUIN



MAINE-ET-LOIRE

Chenillé -  
Champeusse

📍 LE MOULIN BOUIN - le moulin  
Chenillé-Changé  
49440 CHENILLÉ - CHAMPTEUSSÉ

👤 Aurélie GALPIN

✉ reservation@anjou-moulin.com

☎ 02 41 95 14 23

🌐 www.anjou-moulin.com



**En Anjou, il existe un dernier moulin à eau fortifié toujours en activité sur la rivière de la Mayenne !**

**Le Moulin Bouin, inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques, arbore une roue à aubes de 7m de diamètre et une turbine hydraulique, seule force motrice qui permet au grain de blé de devenir farine. Depuis 2007, grâce à deux génératrices reliées à la roue et à la turbine, le moulin produit de l'électricité.**

**La visite du Moulin Bouin lève le voile sur des savoir-faire et métiers ancestraux pour permettre aux visiteurs de découvrir l'histoire de ce moulin à eau fortifié, la production de blé, le travail du meunier et... sur son activité hydraulique d'aujourd'hui !**



Un sac de farine offert à chaque visiteur

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée de savoir-faire ancestraux renouvelés

### • Publics

- tous publics à partir de 6 ans  
- Scolaires : à partir du CP  
- Langues : visites en français

### • Périodes de visites

- d'avril à octobre sur réservation  
- Groupe : 15 personnes minimum/  
17 personnes maximum  
- Jours : sur réservation  
- Horaire : sur demande  
- Durée de la visite : 0h30

### • Tarifs

- 5 €/personne

### • Conditions et Restrictions d'accès

- Prises de vue autorisées  
- Animaux non autorisés  
- Inaccessible aux personnes en situation de handicap : moteur/  
visuel/auditif/mental  
(la visite s'effectue sur 3 étages)

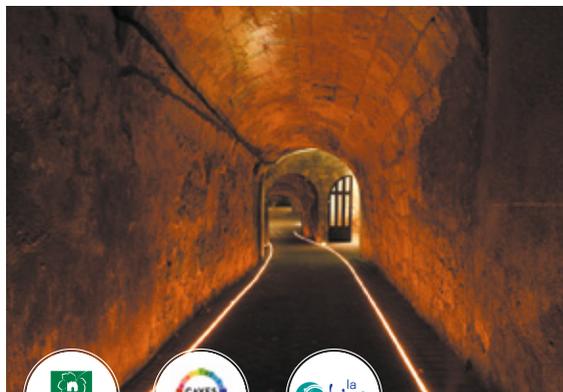
## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

L'église classée monument  
historique à 25 m

### Restaurant

La Table du Meunier  
49220 Chenillé-Changé  
02 41 95 10 98  
à 500 m  
Menu groupes à partir de 21,60 €  
(boissons incluses) de 20 à 110  
personnes



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 839, rue Marceau - BP 206  
49415 SAUMUR Cedex

👤 Service des visites

✉ contact@louisdegrenelle.fr

☎ 02 41 50 23 21

🌐 www.louisdegrenelle.fr

**Émerveillement et Exigence de la perfection...** Fondée en 1859, l'entreprise familiale Louis de Grenelle ouvre les portes de ses caves en activité au public dans le centre-ville de Saumur.

Accompagnés de l'un des guides de la Maison Louis de Grenelle, les visiteurs plongent à 12 mètres sous-terre, circulent au cœur des caves en activité là où sommeillent 4 millions de bouteilles. Le parcours dévoile comment s'opère la métamorphose des raisins issus du domaine familial et soigneusement sélectionnés par le Maître de chai.



LE PLUS DE LA VISITE

La plongée dans les caves de tuffeau à 12 mètres sous-terre

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée s'achevant dans la boutique de vins Louis de Grenelle

#### • Publics

- tous les publics  
- Groupe : 15 personnes minimum/ 45 personnes maximum  
- Scolaires : à partir du lycée  
- Personnes en situation de handicap : auditif/visuel/mental  
- Langues : visites en français et en anglais

#### • Périodes de visites

- toute l'année  
- Jours et horaires: Lundi au Vendredi de Novembre à Mars et tous les jours Avril à Octobre

- Horaires : sur [www.louisdegrenelle.fr](http://www.louisdegrenelle.fr)  
- Durée : 1h

#### • Tarifs

- 8,50€/personne (\*1 bouteille de Saumur Brut Cuvée Ivoire offerte)  
- Moyens de paiement : Chèque - CB - AMEX - Espèces

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Inadapté aux personnes à mobilité réduite  
- Animaux non autorisés

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.*

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite / Restaurant

La Cave aux Moines  
Préban - 49350 Chênehutte Trèves  
Cunault  
[www.cave-aux-moines.com](http://www.cave-aux-moines.com)  
02 41 67 95 64

Ouvert toute l'année pour les groupes en visite et au tarif de 4,90€/personne  
Menus à partir de 21 € (2 menus offerts à partir de 40 personnes) à 11 km



MAINE-ET-LOIRE

Brissac-Quincé

📍 7, Boulevard des Fontenelles  
49320 BRISSAC-QUINCÉ

👤 Madame LEMASSON

✉ visite.bpbr@pasquier.fr

☎ 02 41 47 70 00

🌐 www.briochepasquier.com

Sur le site Biscotte Pasquier de Brissac-Quincé, 9 millions de biscottes sont fabriquées par jour.

Guidés par un de nos collaborateurs, vous entrez dans notre usine et suivez la fabrication d'une biscotte, de la réception de ses matières premières jusqu'à son emballage et son expédition.

Après la visite, nous vous inviterons à découvrir tout le savoir-faire Brioche Pasquier dans notre Boutique, ouverte du mardi au vendredi (10h-13h30 et 15h-18h30) et le samedi (10h-13h30 et 14h30-17h)

LE PLUS  
DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication de centaines de biscottes

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée dans le site de production

#### • Publics

- tous publics à partir de 14 ans  
- Groupe : 15 personnes minimum/  
30 personnes maximum  
- Scolaires : à partir de la 3<sup>e</sup>  
- Langues : visite en français

#### • Période de visite

- toute l'année (sauf juillet, août,  
de mi-décembre à mi-janvier,  
vacances scolaires)  
- Sur réservation obligatoire 2  
mois à l'avance  
- Jour : mardi et jeudi

- Horaires : sur demande au  
moment de la réservation  
- Durée de la visite : 2h

#### • Tarifs

- gratuit  
- Possibilité d'achat en boutique  
à l'issue de la visite (vous munir  
d'un sac isotherme pour nos  
pâtisseries fraîches et surgelées)

#### • Conditions/Restrictions d'accès

- Site de production non  
accessible aux personnes en  
situation de handicap  
- Animaux interdits  
- Bijoux retirés (pas de piercing)  
- Prises de vues interdites

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Bistrot

Le Bistrot de Pauline  
parc d'activité des Fontenelles  
49320 Brissac Quincé  
02 41 47 42 66  
lebistrotdepauline.fr  
à 500 m



MAINE-ET-LOIRE

Les Cerqueux

📍 BP2 - Route d'Yzernay  
49360 LES CERQUEUX

👤 Christine LIMBOUR

✉ visite.bpcx@pasquier.fr

☎ 02 41 63 75 48

🌐 www.briochepasquier.com

Venez découvrir les petits secrets de fabrication qui donnent aux produits Brioche Pasquier cette saveur et ce goût inimitable !

Guidés par un de nos collaborateurs, vous entrez dans notre usine et suivez la fabrication d'un beignet ou d'un pitch, de la réception de ses matières premières jusqu'à son emballage et son expédition.

Après la visite, nous vous inviterons à découvrir tout le savoir-faire Brioche Pasquier dans notre Boutique, ouverte du mardi au vendredi de 10h à 18h et le samedi de 9h30 à 16h.

LE PLUS  
DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication d'un beignet ou d'un pitch

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée dans le site de production

#### • Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Groupe : 15 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Langues : visite en français

#### • Période de visite

- toute l'année (sauf juillet, août, de mi-novembre à fin-janvier, vacances scolaires)
- Réservation obligatoire 2 à 3 mois à l'avance

- Jour : mardi et jeudi

- Horaires : sur demande au

moment de la réservation

- Durée de la visite : 2h à 2h30

#### • Tarifs

- gratuit

- Possibilité d'achat en boutique à l'issue de la visite

#### • Conditions/Restrictions d'accès

- Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap

- Animaux interdits

- Bijoux retirés (pas de piercing)

- Prises de vues interdites

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Restaurant

La P'tite Marmite  
20 bis rue Armand Michaud  
49360 Les Cerqueux  
02 41 55 90 11  
<http://www.ptitemarmite/>  
à 500m

# 32 SIVERT Est Anjou – UVE Salamandre



MAINE-ET-LOIRE

📍 Route de Mouliherne à Clefs - Lasse  
49490 NOYANT - VILLAGES

✉ sivert.est.anjou@wanadoo.fr

☎ 02 41 82 58 24

🌐 www.sivert.fr

Grâce à la valorisation de 100 000 tonnes de déchets ménagers par an, l'Unité de Valorisation Énergétique SALAMANDRE de Lasse produit 60 000 Mw/h d'électricité, soit l'équivalent de la consommation électrique d'une ville comme Saumur.

L'entreprise ouvre ses portes au public et propose un circuit de visite, ludique et pédagogique, agréé par l'Inspection Académique du Maine et Loire. Depuis 2008, l'entreprise est engagée dans une démarche qualité. Elle a obtenu le label Qualité Tourisme™ qu'elle a renouvelé en 2017.

Réalisé sur trois étages, le parcours de découverte guidé débute par un quizz et une exposition scénographiée qui sensibilise petits et grands aux notions ayant trait au développement durable et à la maîtrise des énergies : énergies renouvelables et énergies classiques.

Les visiteurs découvrent comment on peut produire de l'électricité à partir de nos déchets, dans le respect de l'environnement !



LE PLUS  
DE LA VISITE

Circuit ludique et pédagogique agréé par l'Inspection Académique du Maine et Loire

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- circuit de visite guidée pédagogique

### • Publics

- tous publics
- Groupe : 40 personnes maximum (en 2 groupes sous réserve)
- Scolaires : à partir du CE2 (avec dossier pédagogique)
- Personnes à mobilité réduite (sauf 1<sup>er</sup> étage)
- Langues : en français (traducteur accepté)

### • Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jour : lundi, mardi, jeudi, vendredi, 2<sup>ème</sup> samedi de chaque mois (autres sur demande)
- Horaire : à partir de 9h et de 14h

### • Tarifs

- 5 €/personne (groupes touristiques)
- Moyens de paiement : chèque - virement

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Château du Lathan  
49490 Breil  
02 41 82 64 98  
cathdefoucaud@gmail.com  
Groupes 40 personnes maximum sur rdv  
Tarif : 3€/pers et 1€ de 3 à 12 ans à 11 km



MAINE-ET-LOIRE

Cholet

📍 Rue des Cinq Ponts  
49300 Cholet

👤 Christelle ARSEAU / Vincent PELLE

✉️ [vincent.pelle@suez.com](mailto:vincent.pelle@suez.com)

☎️ 02 41 49 28 30 / 02 41 63 93 28

🌐 [www.suez.com](http://www.suez.com)

La station d'épuration des Cinq Ponts est l'une des 12 stations d'épuration situées sur le territoire de l'agglomération du Choletais. Inaugurée en 2002, la station entre dans le programme global d'assainissement et de reconquête des eaux de la Moine.

Le site ouvre ses portes aux groupes sur réservation et propose des visites pédagogiques qui répondent notamment aux Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) des établissements sur l'eau.



LE PLUS  
DE LA VISITE

Une visite au cœur de la station pour comprendre les enjeux de l'assainissement pour la protection de l'environnement

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation

### • Publics

- restreints sur demande
- Groupes : 10 personnes minimum / 25 personnes maximum
- Scolaires : à partir de 10 ans
- Langues : visite en français

### • Périodes de visite

- limitée toute l'année (sauf de juin à septembre)
- Jours : mardi et jeudi
- Horaires : de 14h à 16h
- Durée : 1h30

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux et prises de vues non autorisés
- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite



MAINE-ET-LOIRE

Landemont -  
Orée d'Anjou

- 📍 Les châtaigneraies  
49270 LANDEMONT - ORÉE D'ANJOU
- 👤 Sandra MORIN
- ✉ sandra.pohardy@tecabois.com
- ☎ 02 40 98 77 71
- 🌐 www.tecabois.com

Envie de sentir, toucher, écouter le bois se transformer en escalier sous vos yeux ? De découvrir l'histoire d'un escalier jusqu'à son installation ? En 2016, l'entreprise TECABOIS a fêté ses 30 ans et vous accueille à Landemont, dans le Maine et Loire.

Lors de la visite, vous rencontrerez 30 passionnés conjuguant savoir-faire manuel et équipement d'usinage à commandes numériques. Spécialistes du bois à l'origine, ils ont créé TECAMETAL et partagent leur passion et la beauté du travail bien fait en équipe.



LE PLUS  
DE LA VISITE

Voir avec des passionnés toutes les étapes de la fabrication de l'escalier

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- circuit de visite guidée suivant toutes les étapes de la conception d'un escalier

### • Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Groupe : 8 personnes minimum / 15 personnes maximum
- Scolaires
- Langues : visite en français

### • Période de visite

- toute l'année, uniquement sur réservation
- Durée de la visite : 1h30

### • Tarifs

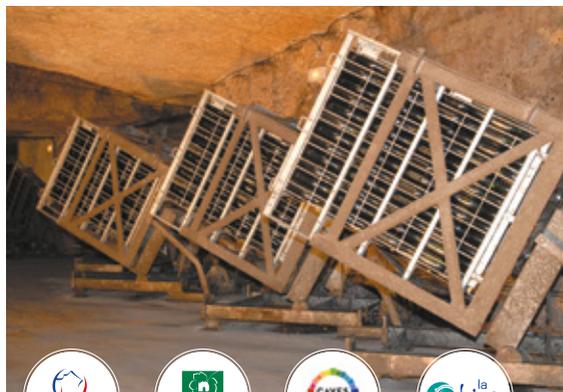
- 5€/ adultes - 3€/enfants (âge minimum 12 ans)

\* la moitié de la participation est reversée à l'association Perce-Neige qui aide les personnes handicapées

- Moyens de paiement : Chèques

### • Conditions/restrictions d'accès

- Inadaptée aux personnes à mobilité réduite



MAINE-ET-LOIRE

Saint-Hilaire  
Saint-Florent

📍 19 - 21, rue Jean Ackerman  
49400 ST-HILAIRE ST-FLORENT

👤 Sandrine COQUELIN

✉ visites.saurmur@veuve-amiot.com

☎ 02 41 83 14 16

🌐 www.veuveamiot.fr



En 1884, Elisabeth Amiot, devenue veuve, prend en main la destinée de son vin, déterminée à élaborer un Saumur de prestige, distingué pour sa qualité dans le monde entier, et fonde sa maison de fines bulles à Saint-Hilaire Saint-Florent. Aidée par ses fils, elle réussit à développer la notoriété de ses vins de prestige, aujourd'hui encore reconnus.

La Maison Veuve AMIOT propose au public, individuels ou groupes, de découvrir son histoire et de percer les secrets de fabrication de ses fines bulles à travers 6 kilomètres de galeries creusées dans le tuffeau. Du lundi au jeudi, les visiteurs traversent le site de production en activité et deviennent spectateurs privilégiés d'un savoir-faire d'exception. La dégustation commentée des cuvées achève la visite et présente la gamme des cuvées Veuve Amiot.

LE PLUS DE LA VISITE

Expérimentez les visites sensorielles à la bougie avec dégustation de mets et vins à l'aveugle ou déjeunez en cave un menu 100% local composé des délicieuses fouées du Moulin de Sarré !

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée des caves troglodytes et du site de production\* suivie d'une dégustation commentée des cuvées

### • Publics

- tous publics (boissons sans alcools pour les mineurs)
- Groupe : 6 personnes minimum/ 60 personnes maximum (au-delà, nous consulter)
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : nous consulter
- Langues : visites en français et anglais

### • Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : 7 jours s/7 (sauf le dimanche en janvier et février)
- Site de production en activité\* : selon le planning de production (nous consulter)
- Horaire : de 10h à 13h et de 14h à 18h
- Durée de la visite : 1h environ

### • Tarifs

- gratuit

### • Conditions et restrictions d'accès

- Animaux acceptés (pendant la dégustation) hors parcours de visite
- Prises de vue autorisées

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Déjeuner

proposé dans nos caves à l'issue de la visite à partir de 40 personnes

### Visite

L'École Nationale d'Équitation, Pierre et Lumière à environ 3 km



18, rue Adolphe Beck  
53000 LAVAL

Service réservation

[lactopole@lactalis.fr](mailto:lactopole@lactalis.fr)

02 43 59 51 90

[www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)

Guidés pendant plus de 2 heures, dans un univers de beauté et de lumière de plus de 5000 m<sup>2</sup>, vous comprendrez pourquoi la France est le pays du fromage.

Vous découvrirez tous les métiers du lait et l'histoire du groupe Lactalis, entreprise née à Laval en 1933 et devenue au fil des années le fleuron de l'industrie laitière. Vous plongerez dans la tradition laitière et fromagère française grâce à une impressionnante collection d'objets laitiers (4000 pièces).



LE PLUS  
DE LA VISITE

La collection de 4000 objets laitiers et la dégustation de fromages

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation fromagère

#### • Publics

- tous les publics
- Groupes : 15 personnes minimum/ 200 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : moteur/mental
- Langues : visites en français, en anglais, en espagnol

#### • Périodes de visite

- toute l'année
- Jour : du lundi au vendredi (sur réservation)
- Horaires : sur demande au moment de la réservation

#### • Tarifs

- 6,50 €/personne
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces
- Boutique

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés
- Prises de vue autorisées

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

Le Musée Robert Tatin

« La Frénoise »

53230 Cosse Le Vivien

[museetatin@cosse-le-vivien.fr](mailto:museetatin@cosse-le-vivien.fr)

[www.musee-robert-tatin.fr](http://www.musee-robert-tatin.fr)

02 43 98 80 89

Ouvert tous les jours toute l'année sauf janvier sur réservation obligatoire à 18 km

#### Restaurant

Le Relais de la Malle

319 rue de Bretagne - 53000 Laval

02 43 69 11 16

(capacité d'accueil 1 car)  
à 10 mn

# 37 RÉAUTÉ CHOCOLAT



📍 1, rue de l'Orgerie  
53200 SAINT-FORT CHÂTEAU-GONTIER

👤 Violette HUAULMÉ

✉ visite@reaute-chocolat.fr

☎ 02 43 70 70 90

🌐 www.reaute-chocolat.com

C'est à Château-Gontier, en Mayenne, en 1954, que commence l'aventure familiale de Réauté Chocolat. L'entreprise compte aujourd'hui 59 magasins dans toute la France et fabrique 60 millions de bonbons de chocolat par an.

Réauté Chocolat ouvre ses portes au public à Saint-Fort pour partager son histoire, l'univers du chocolat et son savoir-faire.

La visite Choc' permet de découvrir toutes les étapes de transformation du chocolat : culture des fèves de cacao, importation vers l'Europe, transformation de la matière première et fabrication de bonbons de chocolats... Les visiteurs assistent à la démonstration du chocolatier de la Maison qui explique les subtilités de son métier.



## L'échange avec le guide

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- film en salle de cinéma et visite guidée suivis d'une démonstration de chocolatier

#### • Publics

- tous publics à partir de 3 ans  
- Scolaires : à partir du CP  
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental  
- Langues : en français

#### • Période de visite

- toute l'année  
- Jours : du lundi au vendredi  
- Horaires : de 9h30 à 11h et de 14h à 17h

- Durée de la visite guidée : 1h30  
- Groupe : 12 personnes minimum/ 50 personnes maximum

#### • Tarifs

- 4,50 €/personne  
- Moyens de paiement acceptés : Espèces - CB - Chèques

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés  
- Prises de vue autorisées pendant la visite

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

à Château-Gontier :  
Le Couvent des Ursulines  
Place André Counord  
53200 Château-Gontier

#### Restaurant

accueillant des groupes :  
La Verte Campagne  
1, rue de l'Orgerie  
53200 Saint-Fort

# 38 LA SABLÉSIEENNE



- 📍 1, avenue Jean Monnet - ZA La Denisière  
72300 SABLÉ-SUR-SARTHE
- 👤 Marjolaine SOCHELEAU
- ✉️ [tourisme@sablesienne.com](mailto:tourisme@sablesienne.com)
- ☎️ 02 43 95 04 53
- 🌐 [www.sablesienne.com](http://www.sablesienne.com)

Depuis 1670, la recette du sablé, délicieux petit biscuit pur beurre, se transmet de générations en générations à Sablé-sur-Sarthe. La Biscuiterie La Sablésienne perpétue ce savoir-faire local et ouvre les portes de son site de fabrication aux visiteurs.

La visite, aux parfums de biscuits, commence par l'histoire au fil des siècles de ce délicieux petit sablé. Guidés dans les coulisses des ateliers de fabrication, les visiteurs découvrent chaque étape de la fabrication des biscuits dorés, dentelés et croquants, des pâtons à la sortie du four, jusqu'à leur conditionnement.



L'espace boutique est doté d'un Salon de Thé. Il permet à ceux qui le désirent de déguster quelques gourmandises accompagnées de boissons chaudes (chocolat, thé, café)

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée incluant la projection d'un film et dégustations

### • Publics

- tous publics
- Groupes : 10 personnes minimum/ 50 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes à mobilité réduite
- Langues : visites en français et en anglais

### • Périodes de visites

- de février à octobre
- Jour : du lundi au vendredi
- Horaire : 10h

### • Tarifs

- 3 €/à partir de 12 ans 2 €/de 5 à 12 ans Gratuit (moins de 5 ans) et 1 accompagnateur
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces

### • Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées pendant la visite

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Croisière sur la Sarthe à bord du Sablésien amarré au port de Sablé-sur-Sarthe  
02 43 95 93 13  
à 10 mn

Espace Faïence de Malicorne  
rue Victor Hugo  
72270 Malicorne sur Sarthe  
4 €/visite libre/groupe plus de 10 personnes 5 €/visite commentée sur réservation uniquement  
02 43 48 07 17  
à 20 mn



📍 Zone artisanale de chapeau  
Route de Ballon - D300 - CS 70015  
72190 NEUVILLE SUR SARTHE

👤 Carole PECYNY

✉ pecyny@maliterie.com

☎ 02 72 88 02 74

🌐 www.maliterie.com

Ancrée dans la Sarthe, l'usine maliterie.com monfauteuil.com fabrique depuis 70 ans literies et fauteuils distribués dans 34 magasins en France.

Fière de son savoir-faire, l'entreprise ouvre son site de production au public pour montrer comment sont créés les produits qui apportent à chacun le bien-être qu'il mérite. Quand on passe en moyenne 25 ans à dormir, on comprend l'importance d'une bonne literie pour garder toute sa vitalité !

La visite guidée, d'une durée d'1h, permet de découvrir les ateliers en fonctionnement, d'observer la fabrication d'un sommier, de voir la confection d'un matelas, d'entrer dans l'espace de stockage et d'apprécier la collection de literies présentée dans le showroom.



Voir en direct toutes les étapes de la fabrication d'un lit

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée dans les ateliers de fabrication de literies jusqu'au showroom

#### • Publics

- tous publics  
- Groupes : 10 personnes minimum/ 40 personnes maximum  
- Scolaires : à partir du collège  
- Personnes à mobilité réduite  
- Langues : visite en français

#### • Périodes de visite

- de mi-janvier à juin et de septembre à mi-décembre  
- Sur réservation uniquement (au plus tard 2 semaines avant la date de visite)  
- Jour : du lundi au vendredi  
- Horaires de visite (départ) : 9h ou 14h  
- Durée de visite : 1h

#### • Tarifs

- gratuit  
- Possibilité d'achat en fin de visite : oui

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Restaurants

accueillant des groupes à proximité  
La Chaumière  
rue Principale  
72190 Neuville s/Sarthe  
02 43 29 05 16  
à 5 mn

Le Vieux Moulin  
72190 Neuville s/Sarthe  
à moins de 10 mn

# 40 CONFISERIE BONTÉ



📍 PA Du point du jour- 5, rue Sadi Carnot  
85600 BOUFFÉRÉ

👤 Emma CHAPRON

✉️ magasin.bouffere@confiserie-bp.com

☎️ 02 51 44 51 99

🌐 www.confiseriebonte.com

Confiseur artisanal nantais depuis 1860, la Confiserie Bonté fabrique des bonbons de sucres cuits, dans le respect de la tradition. Au fil des années et des événements, elle a su conserver ses valeurs d'authenticité et de qualité. Aujourd'hui, elle élabore aussi pour le plaisir des grands gourmands des caramels tendres, pâtes à tartiner et chocolats aux cœurs croquants.

C'est dans son magasin d'usine, implantée à Boufféré, village vendéen situé aux confins de la Loire Atlantique, que la Confiserie Bonté propose aux visiteurs de découvrir son savoir-faire, transmis de génération en génération. Emma raconte avec passion l'histoire de la maison Bonté, introduit le film et lève le rideau sur le laboratoire en activité pour expliquer et montrer comment la pâte à sucre est travaillée à la main à sa sortie du cuiseur pour devenir berlingots ou bonbons.



LE PLUS  
DE LA VISITE

La visite d'1/2 heure se prolonge dans le magasin d'usine, au large choix de confiseries...

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- film et présentation commentée du laboratoire de confiserie en activité

### • Publics

- tous publics à partir de 8 ans  
- Groupe : 25 personnes maximum  
- Scolaires : à partir du collège  
- Langues : en français (sous-titrage de la vidéo en anglais)

### • Période de visite

- toute l'année  
- Jour : du lundi au vendredi

- Horaires : de 9h30 à 12h et de 13h15 à 15h (selon la demande au moment de la réservation)  
- Durée de la visite : 0h30

### • Tarifs

- gratuit  
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces  
- Possibilité d'achats dans la boutique à l'issue de la visite

### • Conditions/restrictions d'accès

- Espace inadapté pour les personnes en situation de handicap moteur  
- Animaux non autorisés  
- Prises de vue non autorisées

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Découvrez la cité historique de Montaigu à 12 km

### Restaurant

Le Patio  
1, rue du Fléchet - 85600 Boufféré  
02 51 05 91 28  
lepatio.bouffere@orange.fr  
www.patio-restaurant.fr  
à 1,2 km

# 41 FLEURY MICHON



📍 Route de la Gare  
85700 Pouzauges

✉ [www.tourisme-paysdepouzauges.fr](http://www.tourisme-paysdepouzauges.fr)

☎ 02 51 91 82 46

🌐 [www.fleurymichon.fr](http://www.fleurymichon.fr)

Fondée en 1905, Fleury Michon est aujourd'hui encore une entreprise familiale et indépendante de taille intermédiaire. Elle est implantée en France, en Italie, en Espagne, en Norvège, en Slovénie et au Canada. En France, elle est n°1 en GMS en charcuterie libre service, en plats cuisinés frais et en surimi. Les 3 800 collaborateurs sont rassemblés autour du projet d'entreprise « Aider les Hommes à manger mieux chaque jour » : redéfinir les contours d'un modèle alimentaire vertueux pour tous les acteurs, qui rémunère mieux les éleveurs et les agriculteurs, qui favorise les pratiques qualitatives plutôt que la course aux prix bas, créant ainsi de l'emploi sur les territoires et permettant une alimentation plus saine, plus gourmande et qui préserve les écosystèmes.



LE PLUS  
DE LA VISITE

Découverte de l'histoire de Fleury Michon et du site de fabrication suivie de la dégustation de produits

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- Visite guidée du site de fabrication suivie d'une dégustation

### • Publics

- tous publics à partir de 12 ans  
- Scolaires (niveaux/spécialités) : BAC et +  
- Langues : en français

### • Périodes de visite

- toute l'année  
- Jours : selon calendrier

- Durée de la visite guidée : 3h
- Groupe : 7 à 25 personnes
- Sur réservation uniquement
- **Tarifs**
- gratuit
- **Conditions/restrictions d'accès**
- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité (enfiler les équipements d'hygiène obligatoires)

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Fleury Michon, c'est :  
15 sites de production au total  
717 millions de chiffres d'affaires consolidés

# 42 LA CRIÉE DES SABLES



- 📍 Rue Colbert  
85100 LES SABLES-D'OLONNE
- 👤 Office de Tourisme des Sables d'Olonne
- ✉ billetterie@otls.fr
- ☎ 02 51 96 85 78
- 🌐 www.lessables-tourisme.com

Les professionnels du Centre de Marée vous invitent à découvrir les coulisses du port de pêche, le rôle des crieurs et des mareyeurs, les habitudes des pêcheurs, les secrets de la vente, la diversité des poissons et des crustacés pêchés au large des côtes vendéennes. Cette immersion dans l'activité principale du port de pêche permet aux visiteurs de vivre l'expérience de l'effervescence nocturne au cœur de la criée, de voir le débarquement et la vente de poissons, d'observer le va et vient des bateaux et de rencontrer ces personnages qui animent le port.



Partez à la découverte d'un univers passionnant fait de gens passionnés !

## MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
  - visite guidée et commentée par des professionnels du Centre de Marée
- **Publics**
  - tous publics de juin à septembre
  - Scolaires : toute l'année
  - Langues : en français
- **Périodes de visites**
  - du 19/6 au 11/9/2018
  - Sur réservation uniquement
  - Jours de visite : mardi et jeudi (en juillet/août) mardi (en juin et septembre)
  - Horaires de visite : 6h15
  - Durée de visite : 1h30
  - Groupes : 7 personnes minimum/ 25 personnes maximum

- **Tarifs**
  - 6,30 €/adulte (à partir de 17 ans)
  - 4,10 €/de 5 à 16 ans
  - Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces - chèques vacances
- **Conditions/restrictions d'accès**
  - Animaux non autorisés





📍 La Balingue  
197, rue des Lutins  
85200 L'ORBRIE

👤 Marie HERBRETEAU

✉️ [guilton.lalutine2@orange.fr](mailto:guilton.lalutine2@orange.fr)

☎️ 02 51 69 12 27

🌐 [www.accueil-vendee.com/vendee/la-lutine-boulangerie/](http://www.accueil-vendee.com/vendee/la-lutine-boulangerie/)

## Une Lutine gourmande.

La brioche Guilton, façonnée à la main dans la plus pure tradition artisanale, gonfle dans les fours de la Lutine à raison de 3 tonnes par mois en moyenne : un savoir-faire plusieurs fois médaillé d'or au concours des produits du terroir vendéens.

Au sud de la Vendée, dans le village de L'Orbrie, à l'orée légendaire de la forêt de Mervent, Patrice Guilton entraîne passionnément les visiteurs dans l'univers gourmand de sa boulangerie-pâtisserie artisanale La Lutine, créée par son père il y a 40 ans.

La visite permet d'assister à la cuisson des brioches, à la fabrication du Préfou ou à l'enfournement des gâteaux minute et de découvrir le laboratoire pâtisserie-chocolaterie.

La Lutine propose 2 formules de visite au choix :

- la « visite-dégustation découverte » d'1/2h
- la « visite commentée » des laboratoires suivie d'une prestation assise au salon de thé



Clôturer la visite en terrasse à l'ombre des pins sylvestre

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- Visite dégustation ou visite commentée des laboratoires

### • Publics

- tous publics  
- Scolaires : tous niveaux  
- Accessible aux personnes à mobilité réduite, malvoyants  
- Langues : visite en français

### • Périodes de visite

- toute l'année sur réservation  
- Jours : du mardi au dimanche  
- Horaires : à partir de 10h

- Durée de la visite :  
0h30/visite dégustation  
1h15/visite complète  
- Groupe : 10 personnes minimum/  
60 personnes maximum

### • Tarifs

- 3 €/visite découverte  
- 6 €/visite avec prestation assise au salon de thé (1 gratuité/groupe de 20 personnes)  
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces - virement bancaire

### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Visite

Natur'Zoo de Mervent  
[www.naturzoomervent.com](http://www.naturzoomervent.com)  
à 2 mn



📍 Zac du Clousis - 18 rue des Essepes  
85160 ST-JEAN-DE-MONTS

👤 Héloïse BONNET

✉ heloiseb@lamiecaline.com

☎ 02 51 59 99 88

🌐 www.lamiecaline.com

Née d'une boulangerie familiale vendéenne, La Mie Câline ouvre au public les ateliers de son unique site de production, implanté à l'entrée de la station touristique de Saint-Jean-de-Monts, qui compte aujourd'hui 300 salariés et alimente un réseau de 230 boutiques réparties dans la France entière.

La visite guidée du site de production de La Mie Câline comprend la découverte des ateliers et les secrets de fabrication des produits de l'enseigne, de la conception jusqu'au départ dans les magasins, une vidéo retraçant l'historique de l'enseigne, les différents métiers, le concept de franchise, l'organisation d'un magasin et... une dégustation, bien sûr !



La visite de l'unique site de production de l'enseigne La Mie Câline

## MODALITÉS DE VISITE

### • Visite

- visite guidée du site de production

### • Publics

- tous publics à partir de 6 ans
- Groupe : 15 personnes minimum/ 60 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Langues : visite en français

### • Périodes de visite

- toute l'année, sur réservation
- Jours de visite : mardi, mercredi, jeudi
- Horaires : sur demande au moment de la réservation

- Durée de la visite : 1h30

### • Tarifs

- 4,50€/adulte 3,50 €/jeunes 12/18 ans 2,50€ enfants 6/11 ans
- Moyens de paiement : Chèques
- Espèces

### • Conditions/restrictions d'accès

- Non accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux interdits - Bijoux interdits - Prises de vue non autorisées

## AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

### Restaurant

Le Robinson  
28, Boulevard Maréchal Leclerc,  
85160 Saint-Jean-de-Monts  
à 3 km



14, rue Clément Ader  
85340 OLONNE-SUR-MER

Stéphanie OUVARD

chocolatiersablais@orange.fr

02 51 22 51 32

www.lechocolatiersablais.fr

Créé en 2006, Le Chocolatier Sablais était à l'origine une pâtisserie-salon de thé, située sur le remblai des Sables-d'Olonne où l'on savourait de délicieuses glaces et de fameux chocolats. Aujourd'hui, l'atelier, implanté rue Clément Ader, compte 16 salariés et ouvre les portes de son site de production au public.

Guidés pendant 1h, les visiteurs découvrent tout l'univers du chocolat à travers les différents métiers de l'entreprise : la confection et l'enrobage des bonbons, la fabrication des moulages en chocolat, la réalisation de confiseries et de galettes pur beurre.



Voir de près le travail artisanal manuel et grignoter tout au long de la visite

#### MODALITÉS DE VISITE

##### • Visite

- visite guidée du laboratoire de fabrication

##### • Publics

- tous publics
- Groupes : 10 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : en français

##### • Périodes de visites

- toute l'année sur réservation pour les groupes (vacances scolaires de Pâques, été, Toussaint pour les individuels)

- Jour : du mardi au vendredi
- Horaires : sur demande au moment de la réservation
- Durée de la visite : 45 mn

##### • Tarifs

- 5 €/personne (4,50 €/personne à partir de 20)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

##### • Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées

#### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

##### Visite

La Brasserie La Cabaude,  
Les Salines,  
Le Musée du Coquillage,  
L'Aquarium de Talmont



📍 23, rue Georges Clémenceau  
85310 NESMY

👤 Marie CHARPENTREAU

✉ poteriedenesmy@orange.fr

☎ 02 51 07 62 57

🌐 www.poteriedenesmy.com

Ancré dans le petit village vendéen de Nesmy, au sud de La Roche sur Yon, Bruno Charpentreau fait partie de la 4<sup>e</sup> génération de potiers qui perpétue, à la Vieille Poterie de Nesmy, la tradition familiale de la faïence tournée et garnie à la main, agrémentée d'un décor simple exécuté au pinceau.

La Vieille Poterie de Nesmy accueille les visiteurs toute l'année et propose un circuit libre fléché ou guidé par Marie Charpentreau, sur réservation, dans ses ateliers en activité, pour découvrir l'histoire de l'atelier, les métiers de l'atelier en activité et la fabrication des poteries, depuis le tas d'argile, jusqu'aux objets finement décorés prêts à servir.



L'immersion dans l'atelier de poterie familial en activité

#### MODALITÉS DE VISITE

##### • Visite

- visite guidée de l'atelier sur réservation uniquement

##### • Publics

- tous publics
- Groupe : 10 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires (niveaux/formations) : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : en français

##### • Périodes de visite

- toute l'année sauf septembre
- Jours : du lundi au vendredi

- Horaire : de 10h à 12h et de 14h à 17h

- Durée : 1h

##### • Tarifs

- gratuit
- Exposition de poteries et possibilité d'achat en fin de visite
- Moyens de paiement acceptés : Chèque - CB - Espèce

##### • Conditions et restrictions d'accès

- Petits animaux autorisés

#### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

##### Visite

Le Moulin de Rambourg  
51, Rambourg - 85310 Nesmy  
02 51 07 63 83

Maison des libellules  
9, place de l'église - 85310 Chaillé sur Les Ormeaux  
02 51 06 03 15  
à 3 km

##### Restaurant

L'Amaryllys  
3, rue de la Roche - 85310 Nesmy  
02 51 09 58 89  
à 800 m



📍 38, rue Paul Emile Victor - Espace Bell  
85000 LA ROCHE-SUR-YON

👤 Florence LAMANT

✉ museeduchocolat@chocolats-gelencser.com

📞 02 51 24 22 40

🌐 www.chocolats-gelencser.com

Artisan-chocolatier depuis 1956, la Maison Gelencser vous invite à un voyage chocolaté à travers le temps : plongez au cœur de l'histoire du cacao. Le chocolat n'aura plus de secret pour vous. Un monde ludique, attractif et gourmand vous attend, pour le plaisir des petits comme des grands.

Répartis sur 300 m<sup>2</sup>, avec plus de six univers à découvrir, le Musée du Chocolat vous offre un véritable parcours sensoriel rythmé par diverses dégustations et animations.

Découvrez les chocolatiers en fabrication !

LE PLUS  
DE LA VISITE

Un chocolat unique et artisanal : En France, seulement une douzaine d'artisans chocolatiers fabriquent leur chocolat à partir de la fève... Patrick Gelencser en fait partie !

### MODALITÉS DE VISITE

#### • Visite

- visite guidée du musée et des laboratoires

#### • Publics

- tous publics
- Groupe : 15 personnes minimum / 30 personnes maximum
- Scolaires : à partir du CP
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français et en anglais

#### • Période de visite

- toute l'année
- Jour de visite : du mardi au samedi
- Horaires : de 9h à 19h

#### • Tarifs

- 4,50 €/personne
- forfait 30 €/guide (groupe de 30 personnes)

#### • Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées

### AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

#### Visite

Haras de la vendée  
www.sitesculturels.vendee.fr  
du 1/4 au 30/6 - du 1 au 16/9 :  
mercredis, samedis et dimanches  
de 14h à 18h  
Juillet-Août : tous les jours de 10h  
à 19h

# ACTIONS EDUCATIVES LIGÉRIENNES

## Tout un programme de visites d'entreprises pour découvrir les métiers et savoir-faire régionaux



Les entreprises membres de l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire proposent des visites qui s'inscrivent dans les Actions Educatives Ligériennes, avec le Pacte éducatif Régional, porté par la Région des Pays de la Loire en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Nantes.

Le programme de visites d'entreprises, de septembre à juin, permet aux jeunes lycéens et apprentis ligériens de découvrir les métiers et savoir-faire de la région des Pays de la Loire.



NOS MEMBRES ASSOCIÉS :



# 3<sup>e</sup> JOURNÉES RÉGIONALES DE LA VISITE D'ENTREPRISE



JEUDI 25,  
VENDREDI 26  
& SAMEDI 27  
OCTOBRE  
2018

“LES MÉTIERS  
ET LEURS SAVOIR-FAIRE  
À PORTÉE DE MAIN”

PLUS D'INFORMATIONS :

[www.visiteznosentreprises.com](http://www.visiteznosentreprises.com)