

Guide des visites

.....2020.....



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



www.visiteznosentreprises.com



Le Tourisme de Découverte Economique

La visite d'entreprise complète aujourd'hui naturellement les offres touristiques traditionnelles. C'est une démarche qui permet au public de découvrir l'excellence des savoir-faire et la diversité des métiers. Avec 13 millions de visiteurs, le tourisme de découverte économique a le vent en poupe en France et la région Pays de la Loire se positionne sur ce marché en plein essor.



Nos entreprises vous accueillent en Pays de la Loire

En 2019, plus de 480 000 personnes sont allées visiter les entreprises de notre région Pays de la Loire. Chaque année, notre Guide des Visites d'Entreprises en Pays de la Loire se renouvelle et s'enrichit d'offres que nous vous invitons à découvrir ou re-découvrir : choisissez, réservez et laissez-vous guider par ces femmes et ces hommes qui vous accueillent dans leur univers professionnel pour partager fièrement leurs savoir-faire et passionnément leur métier !

Sommaire

44 LOIRE-ATLANTIQUE

- 1 Airbus Saint-Nazaire p. 6
- 2 Brosserie Julio p. 6
- 3 Centrale EDF de Cordemais p. 7
- 4 Charier Carrières et Matériaux p. 7
- 5 Château Cassemichère p. 8
- 6 Château du Coing p. 8
- 7 Domaine Les Hautes Noëllès p. 9
- 8 Domaine Ménard Gaborit p. 9
- 9 Faïencerie de Pornic p. 10
- 10 Fromagerie Beillevaire p. 10
- 11 Fromagerie Le Curé Nantais p. 11
- 12 Goubault Imprimeur p. 11
- 13 La Fraïseraie p. 12
- 14 La Route des Comptoirs p. 12
- 15 Les Chantiers de l'Atlantique p. 13
- 16 Les Côteaux Nantais p. 13
- 17 MiN Nantes Métropole p. 14
Nantes Saint-Nazaire Port p. 14/15
- 18 Nantes p. 14
- 19 Saint-Nazaire p. 15
- 20 Royal Mer p. 15
- 21 Suez Epuréo p. 16
- 22 Terre de Sel p. 16

49 MAINE-ET-LOIRE

- 23 Ackerman p. 17
- 24 Acml p. 17
- 25 Atelier de la Girouetterie p. 18
- 26 Bouvet Ladubay p. 18
- 27 Carré Cointreau p. 19
- 28 Cave Veuve Amiot p. 19
- 29 Cave Vivante
du Champignon p. 20
- 30 Chaucer Foods p. 20
- 31 Chocolaterie Guisabel p. 21
- 32 Cynfaël, Le Prince du Safran p. 21
- 33 Distillerie Combier p. 22

- 34 Fer et lignes p. 22
- 35 Giffard p. 23
- 36 Gratien et Meyer p. 23
- 37 La Manufacture p. 24
- 38 Langlois-Château p. 24
- 39 La Ruche de Mary p. 25
- 40 Le Fumoir p. 25
- 41 Le Moulin Bouin p. 26
- 42 Maison Louis de Grenelle p. 26
- 43 Martineau p. 27
- 44 Pasquier Biscotte p. 27
- 45 Pasquier Brioche p. 28
- 46 SIVERT Est Anjou -
UVE Salamandre p. 28
- 47 Suez Activité Eau p. 29
- 48 Tecaboïs - Tecametal p. 29
- 49 Vinci Autoroutes p. 30

53 MAYENNE

- 50 Co SynErgie 53 p. 30
- 51 La Cité du Lait® - Lactopôle p. 31
- 52 Réauté Chocolat p. 31

72 SARTHE

- 53 La Sablésienne p. 32
- 54 Maliterie.com p. 32

85 VENDÉE

- 55 Domaine Eric Sage p. 33
- 56 Fleury Michon p. 33
- 57 La Criée des Sables p. 34
- 58 La Lutine p. 34
- 59 La Mie Câline p. 35
- 60 La Vieille Poterie de Nesmy p. 35
- 61 Le Chocolatier Sablais p. 36
- 62 Musée du Chocolat
Gelencser p. 36

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Alimentaire
- Artisanat Métiers d'art
- Bâtiments Travaux Publics
- Bois/Papier
- Confection
- Distillerie Cave
- Industrie
- Recyclage et Environnement
- Service de transports

PAYS DE LA LOIRE



- Individuels
- Groupes
- Chercheurs d'emplois
- Professionnels
- Scolaires/étudiants
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Visite GB/D/SP/NL
- EPI Equipement de Protection Individuel
- Prises de vue interdites
- Animation
- Dégustation
- Boutique/magasin d'usine
- Sur réservation obligatoire
- Visite payante



1 Airbus Saint-Nazaire



Saint-Nazaire Agglomération
Tourisme
Base sous-marine - boulevard de la
Légion d' Honneur
44600 SAINT-NAZAIRE
02 28 540 640
contact@saint-nazaire-tourisme.com
www.saint-nazaire-tourisme.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 et aussi de l'avion 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.

• Visite

- Circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied
- Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI ou passeport obligatoire (originaux)
- Selon calendrier du lundi au vendredi - 7j/7 en juillet août
- Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- Groupe à partir de 20 personnes



Dans de vastes et lumineux ateliers, les visiteurs assistent en direct à l'assemblage et à l'équipement des flottes d'avions commerciaux et aussi militaires d'Airbus, voient le grand nombre d'avions en cours de fabrication et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.

- Durée : 2h
- Tarif : 17€/adulte
8,50€/4-17ans



2 Brosserie Julio



7 rue de Bretagne
ZAC Erdre Active
44240 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE
02 40 29 85 99
j-saulnier@brosseriejulio.com
www.brosseriejulio.com

Il y a un siècle, sur les quais de l'Erdre, George-René Julio, le futur époux d'Andrée Jardin débutait son apprentissage de brossier à Nantes. Aujourd'hui, ses petits-fils, Jean-Baptiste et François-Marie ont fièrement repris le manche de cette maison familiale pour réhabiliter le savoir-faire d'antan et décliner une collection de brosses et accessoires haut de gamme pour usages quotidiens. A la Brosserie Julio, le travail des fibres se base sur l'expérience de plusieurs générations où rien ne remplace le doigté humain, seule façon d'obtenir une qualité exclusive. La fabrication, en petites quantités, demeure artisanale.

• Visite

- Visite guidée au cœur de l'atelier en production
- Toute l'année sur réservation obligatoire
- Mardi, jeudi et vendredi à 14h30
- De 10 à 15 personnes maxi.
- Durée : 1h
- Tarif : gratuit



Immersion réaliste dans le quotidien de la Brosserie avec M. François-Marie Julio dans l'atelier aux côtés des ouvriers pour découvrir les étapes de fabrication des produits présentés dans la boutique attenante.



3 Centrale EDF de Cordemais



Service des visites de la centrale
44360 CORDEMAIS
02 40 44 30 44
visite-cordemais@edf.fr
www.edf.fr/cordemais
@EDFCordemais

Située en bord de Loire, entre Nantes et Saint-Nazaire, la Centrale EDF de Cordemais s'étend sur 140 hectares.

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 !

• Visite

- Circuit guidé en car ou à pied
- Toute l'année
- Du lundi au vendredi sur rendez-vous
- Durée : 2h
- Tarif : gratuit



*La découverte du projet **Ecocombust**, un projet du groupe EDF qui vise à développer une filière de fabrication d'un combustible innovant et écologique.*



4 Charier Carrières et Matériaux



La Clarté
44410 HERBIGNAC
02 40 00 48 00
contact-carrieres@charier.fr
contact@mygravier.com (pour les particuliers)
mygravier.com

• Visite

- Circuit guidé en autocar
- Toute l'année
- Du lundi au vendredi (hors jours fériés)
- Sur réservation
- Groupes scolaires sur demande
- Scolaires : à partir du collège
- Durée : 0h45
- Tarif : gratuit



Immersion dans une carrière en exploitation



5 Château Cassemichère



La Cassemichère
44330 LA CHAPELLE HEULIN
02 40 06 74 07
contact@chateaucassemichere.fr
www.chateaucassemichere.com



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. La visite se poursuit dans les caves aux foudres et à Bacchus puis s'achève par une initiation à la dégustation des vins du château de Cassemichère, souvent récompensés pour son Muscadet Sèvre et Maine sur lie.

A ½ h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 45 hectares de vignes, se dresse le Château 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.

• Visite

- Visite guidée suivie d'une dégustation commentée
- Toute l'année
- Du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Sur réservation
- Groupes à partir de 10 personnes
- Scolaires : tous niveaux
- Réception jusqu'à 200 personnes
- Durée : 1h
- Tarif : 7 €/personne



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

6 Château du Coing



Le Coing
44690 ST-FIACRE S/MAINE
02 40 54 02 03
commercial@vgc.fr
www.vgc.fr

• Visite

- Visite guidée et dégustation
- Toute l'année (fermé dimanche et jours fériés)
- Sur réservation
- Tous publics
- Tarif : 8 €/tarif plein
6 €/18 ans gratuit/- 6 ans
- Durée : 1h30
- Visite en français - anglais - allemand (sur réservation)



Le Vignoble Günther Chereau est une structure familiale spécialisée dans la production de Muscadets haut de gamme. Nos trois domaines : Château du Coing, situé à la confluence de la Sèvre et de la Maine, Château de la Gravelle et Grand Fief de la Cormeraie sont réputés pour leurs terroirs, pour leur potentiel de garde et les crus communaux. L'ensemble de notre production couvre 75 hectares, dont 30 hectares en Agriculture biologique certifiée. Nous travaillons autour d'une démarche globale et pérenne.



Visite des extérieurs du château, d'une parcelle de vignes et des chais historiques suivie d'une dégustation de 3 vins emblématiques du domaine.

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

7 Domaine Les Hautes Noëlles



Rue de Nantes
44710 ST LÉGER-LES-VIGNES
02 40 31 53 49
domaine@les-hautes-noelles.com
www.les-hautes-noelles.com

• Visite

- Visite guidée dans le domaine et les chais suivie d'une dégustation commentée
- Toute l'année
- Lundi, mardi, jeudi, vendredi
- Sur réservation par mail
- Groupes : de 15 à 50 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Durée : 1h30
- Tarif : 5 €/personne



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 Noëlles 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 pour partager sa passion du monde du vin.



Lors de la 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.

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

8 Domaine Ménard Gaborit



30 La Minière
44690 MONNIÈRES
02 40 54 61 06 - 06 24 31 64 44
Pascale MÉNARD
menardpascale3@gmail.com
www.domainemenardgaborit.com

• Visite

- Visite guidée des chais et caves suivie de dégustations commentées
- Toute l'année (sauf début septembre - vendanges)
- Uniquement sur réservation
- Tous publics
- Groupes : de 10 à 50 pers.
- Durée : 1h30
- Tarif : 7 €/personne
- Accessible aux personnes en situation de handicap
- Visites en français et anglais



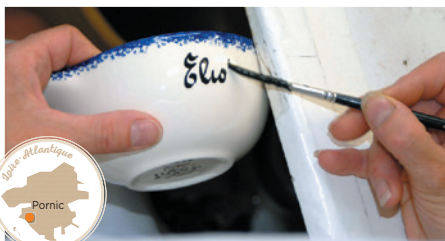
Ancré dans le vignoble nantais, Le Domaine familial Ménard Gaborit, sur lequel veille le Moulin de la Minière, vous invite à le visiter, à découvrir un métier, à partager ses savoir-faire !



« 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 dégustations : Muscadet, Crus Communaux ou jus de raisin et de découverte des appellations du vignoble de Nantes lors de cet atelier dédié au plaisir »

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

9 Faïencerie de Pornic



• Visite

- Visite guidée de l'usine
- Particuliers : mardi et jeudi à 14h30 toute l'année sauf jours fériés, y compris pendant les vacances scolaires
- Groupes : sur réservations (hors périodes pour les particuliers et en fonction des disponibilités), de préférence mardi, mercredi et jeudi à 10h ; mercredi à 14h
- Tous publics.
- Scolaires : à partir de 10 ans
- Personnes en situation de handicap (se renseigner au moment de la réservation)
- Groupes : de 10 à 20 personnes maximum

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 28 personnes dont 14 décoratrices qui perpétuent la peinture personnalisée à la main de 600 000 pièces par an, dont 400 000 bols à prénom « Petits Bretons ». 20 millions d'exemplaires ont été produits à ce jour.

- Animaux interdits
- Durée : 0h45
- Tarif : 4 €/adulte - 3€/scolaire (chauffeur gratuit) 2 €/enfant (7-15 ans)

Rue de la Faïencerie
44210 PORNIC
02 51 74 19 10
visite@faïencerie-pornic.fr
www.faïencerie-pornic.fr



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.



10 Fromagerie Beillevaire



La fromagerie Beillevaire, c'est l'aventure d'une passion autour du lait et du fromage. Pour cette année 2020, nous vous réservons de belles surprises avec notre nouveau circuit de visite, une nouvelle boutique des ateliers sur place et de nouvelles offres déjeuners et soirées...

• Visite

- Visite libre
 - Visite guidée suivie d'une dégustation sur réservation
 - Visite gourmande suivie d'un repas sur réservation
 - De janvier à décembre
 - Du lundi au vendredi
 - De 10h à 18h30
 - Tous publics
 - Personnes en situation de handicap
- Groupes > 16 (nous contacter)
 - Durée : 0h45
 - Tarif : visite libre 3 €/adulte - 1,50 €/enfant (-12 ans)
Visite guidée 8 €/adulte
4,50 €/enfant (-12 ans) -
gratuit (-5 ans)
Visite gourmande
40 €/adulte

11 rue Denis Papin
44270 MACHECOUL
02 72 74 08 30
visite@beillevaire.com
www.beillevaire.com



Découvrez l'histoire et les coulisses de la fromagerie pour percer nos secrets de fabrication. A la fin de la visite, nous vous offrons une dégustation de fromages autour d'un verre de vin. Vous aurez le choix entre la visite libre tout au long de la journée, la visite guidée ou gourmande avec un repas « tout fromage ».



11 Fromagerie le Curé Nantais



16 rue du Docteur Auguste Guilmin
44210 PORNIC
02 40 82 28 08
boutique@curenantais.com
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 par les 2000 fromages par jour... « lait cru oblige » ! Aujourd'hui, l'atelier s'est modernisé mais les gestes sont toujours les mêmes.

• Visite

- Visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie d'une dégustation
- Toute l'année
- Du mardi au vendredi
- A 10h ou 11h sur réservation uniquement
- Tous publics
- Groupes sur réservation
- Durée : 1h
- Tarif : 2 €



La visite 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.



12 Goubault Imprimeur



8 rue de Thessalie
44240 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE
02 51 12 75 75
accueil@goubault.eu
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.

Uniquement sur réservation, l'entreprise Goubault accueille les visiteurs 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.

• Visite

- Visite prise en charge par un référent par service
- Toute l'année
- Sur réservation uniquement
- Groupes (20 personnes maximum)
- Durée : 1h30
- Tarif : gratuit



Engagée en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle, Goubault Imprimeur propose 3 visites spéciales de son entreprise : la visite « découverte » pour les collégiens et lycéens, la visite qualifiée pour les étudiants en formation spécialisée et la visite grand public pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire.



13 La Fraiseriaie



Zone de l'Europe

44210 PORNIC

02 40 82 08 21

contact@lafraiseriaie.com

www.lafraiseriaie.com

Depuis 1970, La Fraiseriaie a acquis une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités gustatives reconnues, lui a permis de développer une gamme de produits transformés à base de fruits rouges. 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 Fraiseriaie commercialise ses sorbets, cocktails et glaces, dans ses magasins de la Côte de Jade, La Baule, Guérande et Noirmoutier.

• Visite

- Projection commentée sur l'histoire et la production de l'entreprise
- Sur réservation uniquement
- Groupes de 20 à 50 personnes
- Durée : 1h
- Tarif : gratuit



La Fraiseriaie propose plusieurs formules de découverte comme la cueillette de fraises du mois de mai jusqu'en juillet, les ateliers confiture de mi-juillet à mi-août et l'histoire et le savoir-faire de La Fraiseriaie commentés par Typhaine Tétedoie.



14 La Route des Comptoirs



1 ZA La Bossardière

44430 LE LANDREAU

02 40 54 20 00

contact@laroutedescomptoirs.com

www.laroutedescomptoirs.com

• Visite

- Visite guidée dans les ateliers suivie d'une dégustation
- Pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- Sur réservation uniquement lors de programmation d'événements de 10h à 12h et de 14h à 17h
- Tous publics
- Tarif : gratuit
- Possibilité d'achats sur place
- Durée : 0h30/partie atelier



Visite des ateliers pour découvrir l'aromatization, le conditionnement en infusettes, sachets, boîtes, kilo, coffrets suivie d'une dégustation de produits et jeu au rendez-vous.





• **Visite**

- Circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied
- Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI ou passeport obligatoire (originaux)
- Selon calendrier du lundi au vendredi - 7j/7 en juillet août
- Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- Groupes : à partir de 20 personnes
- Durée : 2h
- Tarif : 17 €/adulte
8,50 €/4-17 ans

Saint-Nazaire Agglomération
Tourisme
Base sous-marine - boulevard de la
Légion d' Honneur
44600 SAINT-NAZAIRE
02 28 540 640
contact@saint-nazaire-tourisme.com
www.saint-nazaire-tourisme.com

Normandie, France, Queen Mary 2, Harmony of the Seas... autant de paquebots de légende construits à Saint-Nazaire. La Visite des Chantiers navals vous plonge au cœur de cette aventure industrielle exceptionnelle ! Visiteur privilégié, vous sillonnez les rues de cette « ville dans la ville », vous découvrez les ateliers et cales d'assemblage, tandis qu'au-dessus de vos têtes, l'un des plus puissants portiques d'Europe se met en mouvement. Un spectacle captivant dans l'univers du gigantisme !



Visite guidée de 2h via un circuit en bus avec arrêts et descentes permettant un contact direct avec la réalité des chantiers.



Arboriculteur en région Nantaise depuis 1943, Les Côteaux Nantais n'ont jamais cessé d'élaborer une agriculture respectueuse de l'environnement et du vivant, en harmonie avec la nature et les Hommes. L'entreprise s'est engagée dans la biodynamie en 1995 et concentre ses savoir-faire sur 3 activités :

- La production fruitière : 105 hectares de vergers avec 44 variétés de pommes, 7 de poires, 8 de fraises, de la rhubarbe, des pêches de vignes, prunes, kiwis, coings, culture maraîchère de légumes
- La station fruitière et la transformation : gestion du stockage, calibrage, envoi des fruits frais, atelier de production
- La commercialisation : 88% sur le marché français et 12% à l'export

• **Visite**

- Circuit guidé à pied de l'unité de transformation de fruits biologiques
- Toute l'année
- Les mercredis à 10h30
- Sur réservation uniquement

- Tous publics
- Groupes : à partir de 10 jusqu'à 15 personnes maximum.
- Durée : 0h45
- Tarif : gratuit

18 rue de l'Artisanat
44140 RÉMOUILLÉ
02 40 75 20 20
communication@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com



La visite commence dans les vergers, tunnels de fraises et maraîchages pour appréhender les bases de la culture en biodynamie puis emprunte une coursive pour suivre le processus de fabrication surplombant l'unité de production, pour découvrir le pressage des fruits, la cuisson, le dosage, la pasteurisation, l'étiquetage et le stockage.



17 MiN Nantes Métropole



7 boulevard Alfred Nobel
44400 REZÉ
plateforme-mindenantes@orange.fr
www.minnantes.com

Le MiN Nantes Métropole est le 1^{er} Marché d'intérêt National de région et le 2^e de France. Il est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche et de l'horticulture. Sur 20 hectares, ce marché de gros privilégie les productions locales et propose aussi des productions régionales françaises et internationales. Le MIN est un maillon essentiel du Projet Alimentaire de Nantes Métropole.

• Visite

- Visite guidée
- Toute l'année et pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire à 5h30
- Durée : 3h
- Sur réservation uniquement

- Groupes (professionnels - lycéens - apprentis - étudiants)
- Tarif : gratuit (écoles - lycées professionnels de la bouche) - payant (se renseigner au moment de la réservation)



Visite très matinale dans l'effervescence du pôle agroalimentaire du nouveau MiN Nantes Métropole inauguré en février 2019



18 Nantes Saint-Nazaire port



Nantes

Le Voyage à Nantes - Nantes Tourisme
Service Groupes - 1-3 rue de Crucy
44000 NANTES CEDEX 1
02 40 20 60 11
groupes@nantes-tourisme.com
www.nantes-tourisme.com

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. Venez découvrir le port de Nantes et son histoire !

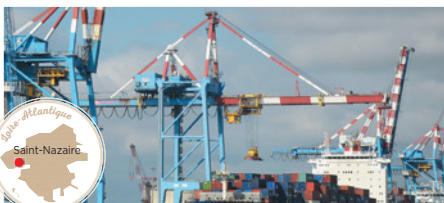
• Visite

- Circuit guidé tout en bus ou à pied et en bus
- Toute l'année sauf week-end
- Entre 8h30 et 18h
- Sur réservation - CNI obligatoire - moyen de transport à prévoir 30 personnes/guide maximum
- Durée : 2h
- Tarif : à partir de 190 €/groupes adultes 145 €/scolaires (à partir CM1) (sous réserves validation par le Conseil Communautaire de Nantes Métropole)
- Français et anglais



Durant cette visite animée par des guides professionnels du Voyage à Nantes, vous explorerez à pied, dans la ville de Nantes, les lieux emblématiques du commerce maritime. Puis vous visiterez le Port d'aujourd'hui, en car, au cœur des installations. Blé, sable, bois, pièces aéronautiques, ferraille... les marchandises en transit via Nantes Cheviré sont multiples. Véritable plate-forme logistique multimodale, les sites nantais vous ouvrent des portes sur le monde.





Saint-Nazaire

Premier port de la façade atlantique française, Nantes Saint-Nazaire Port accueille chaque année près de 3000 navires, 1000 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. 7000 personnes choisissent chaque année cette visite, reconnue par la marque Qualité Tourisme™

L'excursion en autocar est commentée par un guide agréé de Saint-Nazaire Agglomération Tourisme. Vous circulerez sur les terminaux, irez au plus près des conteneurs de colis industriels XXL (pièces aéronautiques, éléments d'éoliennes...) ou assisterez à des transferts de marchandises, à Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et Donges.

• Visite

- Circuit guidé en car avec points d'arrêt selon l'activité portuaire
- Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI ou passeport obligatoire (originaux)
- Selon calendrier du lundi au vendredi - 7j/7 en juillet août
- Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- Groupe à partir de 20 personnes
- Visite en anglais (sur demande)

Saint-Nazaire Agglomération
Tourisme
Base sous-marine - boulevard de la
Légion d'Honneur
44600 SAINT-NAZAIRE
02 28 540 640
contact@saint-nazaire-tourisme.com
www.saint-nazaire-tourisme.com



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

- Durée : 2h
- Tarif : 17 €/adulte
8,50 €/4-17 ans



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.

• Visite

- Visite guidée à l'intérieur des ateliers de confection
- Toute l'année (sauf ponts, jours fériés, juillet, août)
- Le mardi et le jeudi à 10h et 14h
- Sur réservation uniquement
- Tous publics
- Groupes : de 5 à 10 personnes
- Durée : 0h45
- Tarif : gratuit

ZA des Treize Vents
Route de Beaupréau
44330 LA RÉGRIPPIÈRE
02 40 33 69 20
coline.letort@royal-mer.com
www.royal-mer.com



La visite permet de circuler au cœur des ateliers de confection en passant par le magasin d'usine.



21 Suez Épuréo - Tougas



64 quai Emile Cormerais
44800 SAINT-HERBLAIN
02 40 46 45 35
Sophie DROUET
sophie.drouet@suez.com
www.suez.com



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

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.

La station de traitement des eaux usées Tougas accueille le public pour lui permettre de découvrir l'usine et de comprendre le processus de nettoyage des eaux qui, une fois propres, sont rejetées dans le fleuve. 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.

• Visite

- Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- Toute l'année (limitée)
- Le mardi et le jeudi à 14h
- Publics restreints sur demande
- Groupes : de 10 à 25 pers.
- Scolaires à partir de 10 ans

- Durée : 1h30

- Tarif : gratuit



22 Terre de Sel



Pradel
44350 GUÉRENDE
02 40 62 08 80
www.terredesel.fr



Rencontrer, écouter et échanger avec les professionnels des marais salants.

• Visite

- Visite guidée à pied
- Toute l'année 7 jours sur 7
- Sur réservation uniquement
- Tous publics
- Groupes : à partir de 18 personnes
- Scolaires : à partir de la maternelle
- Durée : 0h45
- Tarif : 9,50 €/adulte - 4 €/enfant - 23 €/forfait famille (entrée incluse dans l'espace exposition)
- Visites en français anglais allemand espagnol

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 la boutique de sels et produits locaux.





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

02 41 53 03 21

Emeline MARTINEAU

Claire PLASSAIS

tourisme@ackerman.fr

www.ackerman.fr

Embarquez pour une véritable expérience « Au Cœur de la Bulle » dans les caves monumentales en tuffeau de la Maison Ackerman. Percez les secrets de Jean-Baptiste Ackerman, créateur des fines bulles de Loire en 1811. 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 l'Abbaye Royale de Fontevraud pour accueillir des artistes dont les œuvres d'art subliment les lieux... Dégustations commentées des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

• Visite

- Visite guidée ou libre
- Groupes : à partir de 20 personnes sur réservation
- Et visites exclusives sur réservation :
« Accords mets et vins au fil de la Loire »
« Art & dégustation »

« L'atelier La Route des Vins de Loire »

- Toute l'année, tous les jours (sauf 25/12 et 1/1)
- Durée : 1h30 (avec dégustation)



Installations artistiques en caves

- Tarif : 5 €/visite libre
6 €/visite libre avec tablette
8 €/visite guidée (sur demande)



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



ZI de Chacé - rue du Docteur Weys
- Chacé - 49400 Bellevigne-Les-Châteaux

02 41 83 19 80

c.bertrand@acml.fayat.com

www.acml.fayat.com

Les illuminations des Galeries Lafayette, la Gare d'Orléans, le théâtre des Cordeliers à Albi sont quelques exemples de réalisations d'ACML. Créée il y a près de cinquante ans à Saumur, la société ACML a su s'adapter, évoluer et se développer pour acquérir une véritable expertise dans les constructions à haute technicité. Ses équipes interviennent dans des domaines aussi variés que les structures métalliques complexes et architecturales, les façades et les verrières, les passerelles piétonnes, l'enveloppe et les infrastructures ferroviaires.

• Visite

- Visite guidée du bureau d'études et de l'atelier
- Toute l'année sur réservation uniquement de 10h à 12h et de 14h à 16h
- Tous publics

- Accessible aux personnes en situation de handicap (bureaux uniquement)
- Tarif : gratuit
- Durée : 2h



Présentation de l'entreprise et de ses métiers techniques suivie d'une visite du bureau d'études et de l'atelier.



25 Atelier de la Girouetterie



rue des Muriers
49260 LE COUDRAY MACOUARD
02 41 03 19 46
Sandrine RONDEAU
girouette@girouette.com
www.girouette.com



Le but de notre atelier : permettre la découverte d'un savoir-faire rare, unique et insolite au cœur de la Vallée de la Loire !

L'atelier de la Girouetterie est situé dans le petit village du Coudray-Macouard, Petite Cité de Caractère, entre Saumur et Montreuil Bellay dans le Maine et Loire. Le girouettier crée, restaure et reproduit des girouettes et des enseignes en cuivre, en zinc et en laiton, perpétuant ainsi un savoir-faire artisanal et une tradition ancienne.

Venez découvrir cet art séculaire : le girouettier vous montrera les étapes de fabrication de la girouette et nous vous raconterons l'épopée de la girouette à travers l'histoire de France.

• Visite

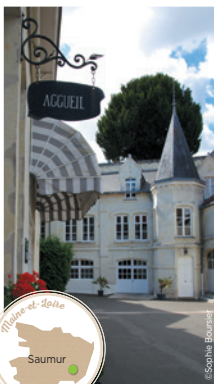
- Visite libre (gratuite) ou guidée
- Groupes : à partir de 10 pers.
- Toute l'année
- Du mardi au jeudi de 14h à 17h

- Durée : 1h
- Tarif : 3,60 €/visite guidée (sur réservation uniquement)

- Accès : site entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite et parking prévu pour les autocars



26 Bouvet Ladubay



Au cœur du Val de Loire, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, à Saumur, Bouvet Ladubay, Brut de Loire, vous reçoit dans ses kilomètres de caves creusées dans le tuffeau. Découvrez toutes les étapes de la méthode traditionnelle, plongez dans l'Histoire de la Maison fondée en 1851, explorez la Cathédrale Engloutie au cœur des caves et dégustez l'Excellence des Bruts de Loire. A ce jour ce sont plus de 500 médailles et récompenses qui ont confirmé la qualité de nos Cuvées.

1 rue de l'Abbaye
St-Hilaire St-Florent
49400 SAUMUR
02 41 83 83 83

Véronique RIQUIER
vriquier@bouvet-ladubay.fr
www.bouvet-ladubay.fr



La famille Monmousseau, à la tête de la Maison depuis son acquisition en 1932 par Justin Marcel Monmousseau, a aussi donné une dimension artistique toute naturelle pour des esthètes de vin : découvrez le Centre d'Arts Contemporain Bouvet-Ladubay, avec des expositions proposées tout au long de l'année (sur consultation de la programmation).

• Visite

- Visite guidée (réservation conseillée)
- Toute l'année (sauf 25/12 et 1/01)
- Horaires des visites : 10h - 11h - 14h30 - 15h30 - 16h30
- Durée : 1h
- Tous publics
- Groupes : de 12 à 50 pers.

- Tarif : 5 €/particulier 3 €/personne pour les groupes
- visite en français, anglais (en espagnol sur réservation uniquement)



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

27 Carré Cointreau



ZI Saint-Barthélemy d'Anjou
Boulevard des Bretonnières
49124 SAINT-BARTHÉLÉMY
D'ANJOU

02 41 31 50 50

Sylvain MARSOLLIER

carre.cointreau@remy-cointreau.com

www.cointreau.com

Entrez dans l'univers de Cointreau à la découverte de son riche patrimoine. Laissez-vous surprendre par notre parcours guidé au cœur même du seul site de fabrication au monde. Puis poussez les portes de notre bar pour vous initier à l'art des cocktails.



Une visite multisensorielle menant à l'iconique liqueur Cointreau.

• Visite

- Visite guidée avec 3 formules de dégustations au choix :
- **L'atelier d'Edouard** (maximum 15 personnes)
- **Le rendez-vous découverte** (maximum 25 personnes)
- **L'expérience Cointreau** (maximum 50 personnes)
Sur réservation uniquement

- Du mardi au samedi
- Fermeture en janvier, février et mars 2020
- Durée : 1h30
- Publics : majeurs

- Groupes : jusqu'à 10 personnes
- Tarifs : de 11 à 19 €/personne
- Visites en français et anglais



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

28 Cave Veuve Amiot



19 rue Jean Ackerman
49400 ST-HILAIRE ST-FLORENT
SAUMUR

02 41 83 14 16

Sandrine COQUELIN

visites.sauumur@veuve-amiot.com

www.veuveamiot.fr

• Visite

- Découverte guidée des caves, site de production et dégustation des cuvées
- Toute l'année (sauf 25/12, 1/01, dimanche janvier, février)
10h30 - 11h30 - 14h30 - 15h30 - 16h30
- Durée : 1h
- Tarif : gratuit
- **Visite privilège** dans les vignes du Clos Elisabeth, caves, site de production et dégustation de la cuvée Elisa millésimée avec fromages
1/04 au 30/09
Vendredi (s/réservation)
- Durée : 2h
- Tarif : 8 €

- **Visite théâtralisée** par une comédienne dans le rôle d'Elisa Amiot
14/07 au 20/08
Mardi - jeudi (s/réservation)
- Durée : 1h
- Tarif : 8 € - gratuit/-10 ans

- **L'aventure Sensorielle** : visite des caves à la hauteur en musique et dégustation mets et vins à l'aveugle
19h - 20h (calendrier s/ réservation)
- Durée : 1h
- Tarif : 11 €/personne



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

29 Cave Vivante du Champignon



1 rue du Château Sanziers
49260 LE PUY-NOTRE-DAME
06 81 17 35 74
Jacky ROULLEAU
contact@lechampignon.com
www.lechampignon.com



*La culture sous-terrain
du champignon.*

Dans ces galeries troglodytiques du XVI^e 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 Rouleau, 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.

• Visite

- Visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon
- Du 28/3/2020 au 30/9/2020 (toute l'année réservation uniquement pour les groupes)

- De 10h à 18h
- Tous publics
- Groupes : jusqu'à 50 pers.
- Durée : 1h

- Tarif : 7 €/adulte - 4 €/enfant
- 6 €/adulte (groupe)
- Visites en français et anglais



30 Chaucer Foods



110 rue de la Perrière
St-Cyr-en-Bourg
49260 BELLEVIGNE-LES-CHÂTEAUX
02 41 53 54 09
laurence.sureau@chaucerfoods.fr
www.chaucerfoods.com

L'un des quatre sites de production agro-alimentaire Chaucer Foods se situe à St-Cyr-en-Bourg dans le Maine-et-Loire en région Pays de la Loire. L'usine fabrique des aliments lyophilisés et boulangers, à partir de fruits fournis par une sélection de fermes implantées dans le monde entier qu'elle transforme en céréales (Spécial K de Kellog's...), chocolats (Lindt Excellence à la framboise...) et bien d'autres produits.

• Visite

- Histoire de l'entreprise, visite de l'usine et dégustation
- Pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- Visites restreintes sur demande et réservation uniquement
- De 6 à 12 pers. maximum

- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite
- Animaux interdits -
- CNI obligatoire - Bijoux interdits - Prises de vue interdites
- Tarif : gratuit
- Durée : 1h30



Présentation de l'entreprise, circuit guidé dans l'usine pour suivre en direct la préparation des fruits, leur lyophilisation jusqu'au conditionnement du produit et dégustation.



31 Chocolaterie Guisabel



Route de Loiré - ZA Le Bois Robert
49440 CANDÉ
02 41 92 70 88
Marie COLAS
m.colas@guisabel.fr
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.

• Visite

- Visite guidée des ateliers de fabrication
- Toute l'année uniquement sur réservation
- De 10h à 12h et de 14h à 18h
- Durée : 1h15
- Tous publics sur réservation
- Groupes : de 8 à 45 pers.
- Tarif : 4,50 €/visite découverte - 7 €/visite + atelier
- Visites en français - anglais - espagnol



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



32 Cynfaël, le Prince du Safran



La Bouquetière
Saint-Sauveur de Landemont
49270 ORÉE D'ANJOU
06 24 69 44 92
Sabrina CLAVIER
cynfaelleprinceusafraan@gmail.com
http://safrancynfael.wordpress.com

Le safran Cynfaël, 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, une gamme de produits naturels, excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel.

• Visite

- Visite éducative et participative
- Du 1/03 au 6/11
- 7j s/7 (octobre à novembre)
- Du lundi au vendredi (de mars à septembre)
- De 10h à 12h
- Durée : 1h30
- Tous publics sur réservation
- Groupes : de 8 à 45 personnes
- Tarif : 8 €/personne



Sabrina « la paysanne » anime une visite éducative et participative, raconte le safran, révèle les techniques de production de ses crocus sativus au fil des saisons et présente ses applications bienfaites, dans la cuisine et la cosmétique, jusqu'à la dégustation savoureuse et bien méritée qui peut devenir une « visite gourmande » pour le repas tout safrané.



33 Distillerie Combier



48 rue Beaupaire
49400 SAUMUR
02 41 40 23 02

Agathe COUBLANT
tourisme@combierr.fr
www.combierr.fr



Dégustation commentée des liqueurs ou sirops au goût de fruits intenses

La distillerie Combier cultive un savoir-faire unique, qui s'appuie depuis 1834 sur le travail et la vision du Maître distillateur, Jean-Baptiste Combier. Artisanale et agitatrice dans l'âme, cette véritable institution de Saumur a su, au fil des années, s'imposer dans le patrimoine français. Les recettes signatures de liqueurs, sirops et spiritueux magnifient les arômes de fruits et de plantes méticuleusement sélectionnés. Un savoir-faire artisanal de précision a permis à la distillerie Combier d'être depuis toujours la boîte à trésors du monde des barmans et des baristas et de cultiver de grandes affinités avec la gastronomie. Une référence qui continue de séduire les connaisseurs et de convertir les curieux du monde entier.

• Visite

- Visite guidée suivie d'une dégustation commentée
- Toute l'année sur réservation
- Tous les jours (de juin à septembre)
- Du mardi au dimanche (en avril, mai, octobre)
- Du mardi au samedi (de novembre à mars)

- Durée : 1h (dégustation comprise)
- Tous publics
- Groupes : jusqu'à 20 pers.
- Accessible aux personnes à mobilité réduite

- Animaux non acceptés
- Tarif : 5 €/adulte gratuit/moins de 18 ans
- Visites en français - anglais



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

34 Fer et Lignes



Rue des Peupliers - ZA des Landes
49125 TIERCÉ

02 41 32 36 15

fers-et-lignes-didiersalaris@orange.fr

www.fer-et-lignes.com

Fer et Lignes est une petite entreprise artisanale et familiale de métallerie et de ferronnerie d'art. L'atelier s'appuie sur la pratique de techniques anciennes où la forge permet de réaliser des ouvrages destinés au patrimoine privé et public. Les matières principales travaillées sont l'acier, l'inox, le laiton, le cuivre. Les pièces forgées pourront rester brutes sur lesquelles des patines à l'ancienne laisseront s'exprimer le travail réalisé : des verrières et baies d'atelier, des escaliers contemporains, des rampes d'escalier, des portails, du mobilier...

• Visite

- Visite commentée de l'atelier en activité
- Toute l'année
- Vendredi après-midi ou samedi matin
- Sur réservation uniquement
- Tous publics
- Groupes : de 5 à 8 personnes maximum
- Durée : 1h
- Tarif : gratuit



découverte en direct du métier de la forge et des savoir-faire, du croquis au façonnage de l'ouvrage.





Chemin du Bocage
ZA La Violette
49240 AVRILLÉ
02 41 18 85 14
Marion DALLET
marion.dallet@giffard.com
www.giffard.com



L'histoire racontée dans l' Espace Menthe Pastille, le parcours au cœur des ateliers de production de l' arrivée des fruits à leur mise en bouteille, les dégustations de saveurs et reconnaissances de senteurs et la nouvelle affiche d' Emile au cœur de la salle des macérations !

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^e 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.

• **Visite**

- Visite guidée du site de production suivie de découvertes sensorielles
- Toute l'année (sauf semaine du 15/8 et entre Noël et 1/1)
- Du lundi au jeudi à 10h30 et 14h30 - Vendredi à 10h30
- Durée : 1h30
- Tous publics sur réservation
- Groupes : de 15 à 50 pers.
- Tarif : 4 €/personne (groupes)
- Visites en français - anglais

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



Route de Montsoreau - CS 94012
49400 SAUMUR
02 41 83 13 32
Armand HERVOIL - Carole ESNAULT
boutique@gratienmeyer.com
www.gratienmeyer.com



Visitez la production en gyropode le week-end sur réservation. Possibilité de visite libre en audioguide

Avec pour toile de fond la vue sur la lumineuse Vallée des Rois, la Maison Gratien & Meyer domine majestueusement la Loire. C'est en 1864 qu'Alfred Gratien installe ses caves à flanc de coteau, dans des anciennes galeries de tuffeau datant du XII^e siècle. Découvrez l'épopée Gratien & Meyer, la rencontre de deux hommes passionnés, mettant leurs connaissances et savoir-faire au service de la qualité, à travers un parcours en cave riche, détaillé et complet.

Découvrez les mystères de l'élaboration de vins de fines bulles. Laissez-vous conter l'histoire des hommes qui ont élaboré et donné aux vins Gratien & Meyer toute leur essence. Nos caves situées à Saumur vous livrent les secrets de notre patrimoine. Couronnez cette découverte par la dégustation commentée de nos différentes cuvées et vivez l'expérience Gratien & Meyer en bénéficiant d'un panorama unique sur la Loire.

• **Visite**

- Visite guidée des caves ou libre en audioguide avec dégustation
- Toute l'année (sauf le 25/12 et 1/01)
- Horaires sur www.gratienmeyer.com
- Tous publics et passionnés de vins
- Accessible aux personnes en situation de handicap
- Groupes : de 15 à 50 pers.
- Tarif : 3 €/visite+dégustation - 2,50 € (pour les groupes à partir de 15)
- Visites en français - anglais - allemand

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





Rue Albert René Biotteau
49570 MONTJEAN-SUR-LOIRE
Office de Tourisme Osez Mauges
02 41 39 07 07
contact@osezmauges.fr
www.lamanufacture49.fr

La Manufacture est un atelier français de chaussures, disposant d'un savoir-faire artisanal reconnu. Grâce à un bureau d'études intégré, La Manufacture crée, développe et fabrique tous types de modèles de qualité, du casual au plus chic, dans le souci du détail et d'un niveau de gamme élevé.

L'entreprise accueille les visiteurs qui sont guidés dans les ateliers de confection de chaussures, pour découvrir les étapes de conception, de fabrication, de finition et de contrôle qualité, ainsi que les outils de production.

• Visite

- Visite guidée
- Toute l'année selon calendrier
- Le mercredi
- Durée : 1h30
- Sur réservation
- Tous publics (sauf enfants - 14 ans)
- Groupes : jusqu'à 10 pers.
- Tarif : 5 €/personne
- Visites en français



Nous proposons une visite dans notre atelier en pleine activité, au cœur de toutes les étapes de conception et de fabrication d'une chaussure, en passant par le magasin d'usine.



3 rue Léopold Palustre
St-Hilaire St-Florent
49400 SAUMUR
02 41 40 21 42
Michel LAUNAY
visite@langlois-chateau.fr
www.langlois-chateau.fr

Depuis 1885, Langlois-Chateau 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-Chateau propose une découverte guidée dans les « Couloirs du Vin » qui se décline en 4 actes. Le rideau se lève sur une initiation à l'œnologie dans l'authentique « Ecole 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...

• Visite

- Visite guidée dans les caves trogodytes suivie d'une dégustation commentée
- Toute l'année
- 7j s/7 (sur réservation)
- Durée : 1h30
- Tous publics sur réservation
- Groupes : de 20 à 55 pers.
- Tarif : 5 €/personne
- Visites en français - anglais



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



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

39 La Ruche de Mary



Lieu-dit Beau Rivage
Saint-André de la Marche
49450 SÈVREMOINE

02 41 55 86 72

Adrien GODINEAU

laruchedemary@lafamillemary.fr

www.laruchedemary.fr

La Ruche de Mary est un site touristique dédié à la découverte du monde des abeilles. Situé à Beau-Rivage dans la Vallée de la Loire, dans un moulin à eau du XVI^e siècle, venez découvrir en famille ou en groupe cet univers passionnant dans un cadre privilégié, grâce à des animations ludiques et pédagogiques. Votre guide vous entraîne en immersion totale dans le monde des abeilles : vous saurez tout sur le fonctionnement de la ruche et les bienfaits de ses nombreux trésors !

• Visite

- Visite guidée
- Toute l'année
- Sur réservation (au moins 1 mois à l'avance pour les groupes)
- Durée : 2h
- Tous publics
- Groupes : à partir de 20 personnes
- Scolaires : à partir du CP (jusqu'à 30 enfants)
- Tarif : 2,90 €/adulte - 1,50 €/enfant
- Visites en français et anglais



Mettez-vous dans la peau d'un apiculteur, cherchez la reine et participez à la récolte du miel !



40 Le Fumoir



ZA des Taillis
49270 CHAMPTOCEAUX

02 40 83 50 76 - 06 70 69 59 22

Patrice GAROFF

lefumoir@orange.fr

www.lefumoir.fr

Implanté depuis 1984 à 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, d'Islande et des Îles Féroé, 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...

• Visite

- Visite commentée avec démonstration de savoir-faire
- De février à novembre
- Sur rendez-vous
- Durée : 0h45
- Tous publics
- Groupes : de 5 à 15 personnes
- Scolaires : lycées et écoles de restauration
- Tarif : gratuit (possibilité d'achat à l'issue de la visite)
- Accessible aux personnes handicapées
- Visites en français et anglais



La rencontre avec l'artisan fumeur, fin gourmet, passionné par la pêche et le poisson de qualité.



41 Le Moulin Bouin



Chenillé-Changé
49440 CHENILLÉ CHAMPTEUSSÉ
02 41 95 14 23
Pierre-Alexis BERNARDEAUX
reservation@domaine-moulin.fr
www.domaine-moulin.fr

En Anjou, il existe un dernier moulin à eau fortifié sur la rivière « Mayenne » : Le Moulin Bouin, inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques, arbore une roue à aubes de 7 m de diamètre et une turbine hydraulique, seule force motrice qui permet au grain de blé de devenir farine.

• Visite

- Visite libre (gratuite) ou guidée au sujet de savoir-faire ancestraux
- De mai à octobre
- De 14h30 à 17h30
- Durée : 0h30
- Tous publics
- Groupes : de 5 à 15 personnes



La visite du moulin lève de 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 farine et le travail du meunier.

- Scolaires : lycées et écoles de restauration
- Tarif : 5 €/personne



42 Maison Louis de Grenelle



839 rue Marceau
49400 SAUMUR
02 41 50 23 21
Service œnotourisme
contact@louisdegrenelle.fr
www.louisdegrenelle.fr

• Visite

- Visite guidée suivie d'une dégustation commentée s'achevant dans la boutique de vins Louis de Grenelle
- Toute l'année
- Avril à octobre : 11h 14h 15h 16h 17h
- Novembre à mars : 11h 15h
- Durée : 1h
- Tous publics
- Tarif : 4 €/personne
- Visites en français et anglais

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.



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



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



113 chemin des Pâtureaux
49400 SAUMUR
02 41 67 34 40
contact@martineau.fr
www.martineau.fr

Créée au début du XX^e siècle, la société Martineau est une entreprise française qui conçoit et fabrique des petits objets porteurs de sens à base de métal frappé ou injecté, tels que les médailles religieuses, chapelets, décorations et insignes, souvenirs personnalisés, la bijouterie et les pièces métalliques dédiées au luxe.

Aujourd'hui, Martineau lève le voile à Saumur sur ce précieux savoir-faire et les métiers de frappeurs, réglieurs, détoueurs, polisseurs, bijoutiers...

• Visite

- Visite guidée du studio de création, bureau d'études et atelier
- Tous publics (à partir de 14 ans) sur 2 jours pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise (22 et 23/10/2020) sur réservation seulement
- Restreinte sur demande uniquement pour les scolaires (nombre de visites limitées)
- Groupes : de 5 à 10 personnes
- Tarif : gratuit
- Durée : 1h30
- Visite en français



immersion au cœur des ateliers pour suivre toutes les étapes de fabrication, de la conception des moules jusqu'au traitement du décor des médailles.



44 Pasquier Biscotte Brissac



7 boulevard des Fontenelles
49320 BRISSAC-QUINCÉ
02 41 47 70 00
Madame LEMASSON
visite.bpbr@pasquier.fr
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 entrerez dans notre usine et suivrez 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 de 10h à 13h30 et de 15h à 18h30 et le samedi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 17h.

• Visite

- Visite guidée dans le site de production
- Toute l'année (sauf juillet, août, de mi-décembre à mi-janvier, vacances scolaires)
- Mardis - Jeudis 10h - 14h30
- Durée : 2h
- Sur réservation uniquement (2 mois à l'avance)
- Tous publics (à partir de 14 ans)
- Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux interdits
- Bijoux retirés (pas de piercing)
- Prises de vues interdites
- Groupes : de 15 à 30 pers.
- Scolaires : à partir de la 3^e
- Tarif : Gratuit
- Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries fraîches et surgelées)



Suivre en direct la fabrication de centaines de biscottes.



45 Pasquier Brioche Cerqueux



BP 2 Route d'Yzernay
49360 LES CERQUEUX
02 41 63 75 48
Nelly HARDY
visite.bpcx@pasquier.fr
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.



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

• Visite

- Visite guidée dans le site de production
- Du 1/02 au 30/06 et du 1/09 au 15/11/2020
- Mardis - Jeudis 10h - 14h
- Durée : 2h
- Tous publics (à partir de 12 ans)
- Sur réservation uniquement
- Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- Prêt d'équipement de protection individuelle
- Animaux interdits
- Bijoux retirés (pas de piercing)
- Prises de vues interdites
- Groupes : de 15 à 40 pers.
- Scolaires : à partir du collège
- Tarif : Gratuit
- Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries fraîches et surgelées)



46 Sivert Est Anjou - UVE Salamandre



Route de Mouliherme à Clefs - Lasse
49490 NOYANT-VILLAGES
02 41 82 58 24
Audrey PIRON
audrey.piron@sivert.fr
www.sivert.fr

• Visite

- Circuit de visite ludique et pédagogique
 - Toute l'année (vacances scolaires sous réserves)
 - Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi
 - A partir de 9h ou 14h
 - Durée : 2h
 - Sur réservation uniquement
 - Tous publics
 - Accessible aux personnes à mobilité réduite (sauf 1^{er} étage)
 - Prises de vues interdites
 - Groupes : jusqu'à 40 pers.
 - Scolaires : à partir du collège
 - Tarif : Gratuit (5 €/groupes touristiques)
- Grâce à la valorisation de 100 000 tonnes de déchets ménagers, l'Unité de Valorisation Énergétique (UVE) Salamandre produit chaque année 60 000 MWh d'électricité, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'une ville comme Saumur (30 000 habitants).
- Le circuit pédagogique de l'UVE sensibilise aux notions ayant trait au développement durable, recyclage, traitement des déchets, à la maîtrise de l'énergie pour éduquer et responsabiliser chaque éco-citoyen.



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





Rue des 5 Ponts

49300 CHOLET

02 41 49 28 30

Christelle ARSEAU - Janice DIDION

christelle.arseau@suez.com

janice.didion@suez.com

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.

• **Visite**

- Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- Limitée toute l'année
- Le mardi et le jeudi à 14h
- Sur réservation uniquement
- Publics restreints sur demande
- Groupes : de 10 à 25 personnes

- Scolaires à partir de 10 ans
- Durée : 1h30
- Tarif : gratuit
- Animaux et prises de vues non autorisés
- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite



Au cœur de la station pour comprendre les enjeux de l'assainissement pour la protection de l'environnement.



Les châtaigneraies

49270 LANDEMONT - ORÉE

D'ANJOU

02 40 98 77 71

Sandra MORIN

sandra.pohardy@tecabois.com

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

• **Visite**

- Circuit de visite guidée suivant toutes les étapes de la conception d'un escalier
- Toute l'année, uniquement sur réservation
- Tous publics à partir de 12 ans
- Inadaptée aux personnes à mobilité
- De 8 à 15 personnes

- Scolaires
- Durée : 1h30
- Tarif : 5 €/adulte - 3 €/enfant (âge minimum 12 ans) (la moitié de la participation est reversée à l'association Perce-Neige qui aide les personnes handicapées)



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





VINCI Autoroutes conçoit, construit, finance et exploite 4 443 km d'autoroutes dans le cadre de concessions longues en France et accueille chaque jour plus de 2 millions de clients sur les réseaux de ses quatre sociétés concessionnaires : ASF, Cofiroute, Escota, Arcour. Totalement engagé pour la pleine et bonne exécution des missions de service public que lui délègue l'État dans le cadre des contrats de concession, VINCI Autoroutes mobilise l'ensemble de ses collaborateurs dans une dynamique permanente d'amélioration du service.

• Visite

- Dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- Sur réservation
- Tous publics
- Tarif : gratuit



Trousebouc
49070 SAINT-JEAN DE LINIÈRES
portesouvertes@vinci-autoroutes.com



Pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire, Vinci Autoroutes vous ouvre les portes d'un centre autoroutier pour vous faire découvrir les coulisses de l'autoroute ! Venez à la rencontre de celles et ceux que vous ne voyez pas toujours mais qui travaillent 24h/24 pour votre confort et votre sécurité. Les femmes et les hommes en jaune vous parleront de leurs métiers et de leur quotidien. Camion de patrouille, déneigeuse, saeuse, poste de contrôle, télésurveillance du tunnel et assistance 24h/24. Autant de découvertes pour vous faire une autre idée de l'autoroute !



Route de Fougères
53220 PONTMAIN
02 43 04 68 03
Arnaud LEMARCHAND
arnaud.lemarchand@suez.com
www.suez.com

Suez Recyclage et Valorisation Energie assure l'exploitation du Centre de Traitement et de Valorisation des Déchets CoSynErgie 53 dans le cadre d'une délégation de service public confiée par le Conseil Départemental de la Mayenne.

Suez vous accueille dans son usine. Vous découvrirez ainsi comment sont incinérés les déchets ménagers et déchets d'activités économiques, comment la combustion des déchets permet de produire 120 000 MWh de vapeur, comment cette chaleur est transformée en énergie renouvelable produite et réutilisée par l'entreprise voisine.

• Visite

- Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- Toute l'année (sur demande - nombre de visites restreint 10/an)
- Sur réservation uniquement
- Tous publics (à partir de 12 ans)
- Groupes : 10 à 25 personnes
- Durée : 2h
- Tarif : gratuit
- Inaccessible aux personnes en situation de handicap



Au cœur de l'usine pour comprendre les enjeux du traitement et de la valorisation des déchets.



51 La Cité du Lait® - Lactopôle



18 rue Adolphe Beck
53000 LAVAL
02 43 59 51 90
Service Médiation
lactopole@lactalis.fr
www.lactopole.com



Une offre spécifique pour les enfants et les familles, avec des ateliers, un Escape Game et un Cluedo au cœur du musée !

Visites guidées et thématiques, ateliers et animations pour enfants, soirées dégustation, accueil d'événements d'entreprises, boutique...

La Cité du Lait® Lactopôle vous accueille pour vous offrir toute la richesse et la diversité de son musée. Avec une collection de plus de 4000 pièces, La Cité du Lait® Lactopôle est le récit d'une aventure familiale mayennaise, guidée par un métier, celui du lait, et une passion, celle du fromage. Sa vocation ? la transmettre au plus grand nombre, petits et grands, avec une offre de visites et d'activités adaptées à chacun.

• Visite

- Visite guidée
- Ateliers - Événements
 - Privatisations pour les entreprises
- Toute l'année
- 7j s/7 d'avril à octobre
- Programme sur www.lactopole.com

- Réservation auprès du Service Médiation
- Tous publics
- Durée : 1h30 à 2h
- Tarif : selon visite, atelier, animation choisie

(information sur www.lactopole.com)
- Animaux non acceptés
- Visites en français et en anglais



52 Réauté Chocolat



1 rue de l'Orgerie
53200 SAINT-FORT
CHÂTEAU-GONTIER
02 43 70 70 90
Violette HUAULMÉ
visite@reaute-chocolat.fr
www.reaute-chocolat.com



L'échange avec le guide

• Visite

- Film en salle de cinéma, une visite guidée suivie d'une démonstration de chocolatier
- Toute l'année
- Du lundi au vendredi
De 9h30 à 11h et de 14h à 16h30
- Durée : 1h30 à 1h45
- Tous publics (à partir de 3 ans)
- Groupes : de 8 à 60 pers.
- Tarif : 4,70 €/particulier - 3,70 €/personne (groupe) selon visite, atelier, animation choisie (information sur www.lactopole.com)
- Animaux non acceptés

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 qui explique les subtilités du métier.





1 avenue Jean Monnet
 ZA La Denisière
 72300 SABLÉ-SUR-SARTHE
 02 43 95 04 53
 Hélène JANVIER
 helene.janvier@sablesienne.com
 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.

• **Visite**

- Visite guidée incluant la projection d'un film et dégustations
- Du 1/02 au 30/09 (pour les groupes)
- Du 1/6 au 30/9 (pour les particuliers)
- Du lundi au vendredi à 10h
- Sur réservation
- Durée : 1h
- Tous publics

- Groupes : de 10 à 50 pers.
- Scolaires : tous niveaux
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées
- Tarif : 3 €/adulte - 2 € (de 5 à 12 ans- gratuit (- 5 ans)



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)



Zone Artisanale du Chapeau
 Route de Ballon - D300 - CS 70015
 72190 NEUVILLE-SUR-SARTHE
 02 72 88 02 74
 Carole PECYNY
 pecyny@maliterie.com
 www.maliterie.com

Fière de son savoir-faire, l'entreprise ouvre son site de production au public pour montre 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.

• **Visite**

- Visite guidée dans les ateliers de fabrication de literies jusqu'au showroom
- De mi-janvier à juin et de septembre à mi-décembre
- Du lundi au vendredi à 9h ou 14
- Sur réservation uniquement (au plus tard 2 semaines avant la date de visite)
- Durée : 1h

- Groupes : à partir de 10 personnes jusqu'à 40 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Animaux non autorisés
- Tarif : gratuit (avec possibilité d'achats en fin de visite)



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





La Mignotière
85470 BREM-SUR-MER
06 37 68 36 07
Pétra SAGE
ericsage.vigneron@orange.fr
ericsage.wixsite.com

Eric et Pétra vous accueillent au Domaine pour partager leur passion de la vigne et de leurs vins. Situé sur les hauts de Brem-sur-Mer, à 1,5 km de l'Océan Atlantique, le domaine profite d'un environnement naturel préservé. Les vignes, profondément enracinées dans des terres rocailleuses sont perpétuellement balayées par les vents marins. Les vins se caractérisent par des notes minérales et salines.

Le Domaine est en conversion vers une agriculture naturelle pour trouver un vrai équilibre de vies entre la vigne et son environnement et obtenir, par une vinification épurée mais rigoureuse, de grands vins, généreux et ayant de la personnalité. Visitez le domaine en calèche !

• **Visite**

- Visite commentée en calèche ou à pied suivie d'une dégustation des vins du domaine
 - Sur rendez-vous
 - Durée : 1h30
 - Tous publics
- Tarif : 15 €/adulte - 8 €/enfant
 - Visite en français, en anglais, en néerlandais



Visite commentée en calèche couverte au rythme du cheval Boléro ou à pied guidée par Pétra



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



Route de la Gare
85700 POUZAUGES
02 51 91 82 46
www.tourisme-paysdepouzauges.fr
www.fleurymichon.fr

• **Visite**

- Visite guidée du site de fabrication suivie d'une dégustation
- De juin à octobre (selon calendrier) de 9h à 12h
- Durée : 3h
- Tous publics (à partir de 12 ans)
- Groupe : de 7 à 20 pers. selon les sites de visite
- Scolaires : bac et + (Apprentis et étudiants)
- Sur réservation uniquement
- Tarif : 3 €/personne (frais de dossier)



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

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 Slovénie et au Canada. En France, elle est n°1 en GMS en charcuterie libre-service, en plats cuisinés frais et en surimi. Les 3800 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, gérant ainsi de l'emploi sur les territoires et permettant une alimentation plus saine, plus gourmande et qui préserve les écosystèmes.





Rue Colbert
85100 LES SABLES D'OLONNE
02 51 96 85 78
Office de Tourisme des Sables
d'Olonne
billetterie@ots.fr
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.

• **Visite**

- Visite guidée et commentée par des professionnels du Centre de Marée
- Toute l'année (scolaires)
- De mi-juin à mi-septembre (tous publics)
Mardi et jeudi (juillet-août)
Mardi (juin-septembre) à 6h15
- Sur réservation uniquement
- Groupes : de 7 à 25 pers.
- Animaux non autorisés
- Durée : 1h30
- Tarifs : 6,30 €/adulte (+17ans)
- 4,10 € (5 à 16 ans) - forfait groupe (se renseigner)



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



La Balingue 197 rue des Lutins
85200 L'ORBRIE
02 51 69 12 27
Marie HERBRETEAU
guitton.lalutine2@orange.fr
www.accueil-vendee.com/vendee/la-lutine-boulangerie/

La brioche Guitton, 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 Guitton entraîne 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.

• **Visite**

- Visite découverte ou commentée des laboratoires suivie d'une prestation assise au salon de thé
- Toute l'année
- Du mardi au dimanche matin à partir de 10h
- Tous publics
- Personnes en situation de handicap
- Groupes : de 10 à 60 pers.
- Scolaires : tous niveaux
- Animaux non autorisés
- Durée : 0h30/visite découverte - 1h15/visite commentée
- Tarifs : 4 €/visite découverte - 6,50 €/visite commentée



clôturer la visite en terrasse à l'ombre des pins sylvestre.





ZAC du Clousis - 18 rue des Essepes
85160 ST-JEAN-DE-MONTS
02 51 59 99 88
Apolline COLACCICO
apollinec@lamiecaline.com
www.lamiecaline.com



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

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. L'entreprise compte aujourd'hui 300 salariés et alimente un réseau de 240 magasins répartis 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'à la livraison en magasins.

Une vidéo retraçant l'histoire de l'enseigne, le concept de franchise et l'organisation d'un magasin complète la visite avec... une dégustation, bien sûr !

• **Visite**

- Visite guidée du site de production
- Toute l'année
Individuels (en juillet - août)
- Mardi, mercredi, jeudi (horaires à convenir au moment de la réservation)
- Durée : 1h30
- Tous publics (à partir de 6 ans)
- Groupe : de 15 à 60 personnes
- Scolaires : à partir du collège
- Non accessible aux personnes en situation de handicap
- Sur réservation uniquement
- Tarif : 4,50 €/adulte
3,50 €/jeunes (12 à 18 ans)
2,50 €/enfants (6 à 11 ans)



23 rue Georges Clémenceau
85310 NESMY
02 51 07 62 57
poteriedenesmy@orange.fr
www.poteriedenesmy.com



l'immersion dans l'atelier de poterie familial en activité. Modelage et stage de tournage sur rendez-vous.

Ancré dans le petit village vendéen de Nesmy, au sud de La Roche-sur-Yon, Bruno Charpentreau fait partie de la 4^e 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, dans ses ateliers en activité, pour découvrir l'histoire de l'atelier, les métiers en activité et la fabrication des poteries, depuis le tas d'argile, jusqu'aux objets finement décorés prêts à servir.

• **Visite**

- Visite libre ou visite guidée de l'atelier (sur réservation uniquement)
- Toute l'année (sauf septembre)
- Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h
- Tous publics
- Personnes en situation de handicap
- Groupes (nous consulter)
- Scolaires : tous niveaux
- Petits animaux autorisés
- Durée : 1h15
- Tarif : 4 €/personne (visite guidée)
- Exposition de poteries avec possibilité d'achats



61 Le Chocolatier Sablais



4 rue Clément Ader
85340 OLONNE-SUR-MER
02 51 22 51 32
Stéphanie OUVARD
chocolatiersablais@orange.fr
www.lechocolatiersablais.fr

Créé en 2005, 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.

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.

• Visite

- Visite guidée du laboratoire de fabrication
- Toute l'année sur réservation pour les groupes
- Vacances scolaires (Pâques, été, Toussaint) pour les individuels
- Du Mardi au vendredi Horaires (à convenir à la réservation)
- Durée : 0h45
- Tous publics (à partir de 6 ans)
- Groupe : de 10 à 30 pers.
- Scolaires : tous niveaux
- Accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux non autorisés
- Prises de vues interdites
- Tarif : 5 €/personne - 4,50 €/personne (à partir de 20)



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



62 Musée du Chocolat Gelencser



38 rue Paul - Espace Bell
85000 LA ROCHE SUR YON
02 51 24 22 40
Florence LAMANT
museeduchocolat@chocolats-gelencser.com
www.chocolats-gelencser.com

• Visite

- Visite libre et guidée du musée et des laboratoires
- Toute l'année
- Du Mardi au samedi de 10h à 16h (selon calendrier)
- Durée : 0h45 à 2h
- Tous publics
- Groupe : à partir de 15 pers.
- Scolaires : à partir du CP
- Accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux non autorisés
- Prises de vues interdites
- Tarif : voir sur 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 m², 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 !



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 !



QUALITÉ TOURISME™, UN ACCUEIL ET DES PRESTATIONS DE QUALITÉ GARANTIES PAR L'ETAT



Afin de toujours mieux recevoir les touristes et d'améliorer la qualité des prestations touristiques en France, l'Etat a créé la marque

Qualité Tourisme™. Cette marque sélectionne et fédère sous un même symbole les démarches qualité engagées par les professionnels du tourisme, en vue d'améliorer continuellement les prestations et la satisfaction des clientèles touristiques. Qualité Tourisme™ couvre toute la chaîne d'accueil touristique : l'hôtellerie, les résidences de tourisme, les villages de vacances, les campings, la restauration, les cafés et brasseries, les agences de locations saisonnières, les offices de tourisme, les activités sportives et de loisirs, les lieux de visite. Qualité Tourisme™ permet aux touristes de choisir en toute confiance leur établissement.

Les entreprises membres labellisées :

- Ackerman
- Airbus Saint-Nazaire
- Bouvet Ladubay
- Cave Veuve Amiot
- Centrale Thermique EDF Cordemais
- Chocolaterie Guisabel
- Cointreau
- Fromagerie Le Curé Nantais
- Giffard
- La Cité du Lait - Lactopôle
- Langlois Chateau
- La Sablésienne
- Le Moulin Bouin
- Le Chocolatier Sablais
- Les Chantiers de l'Atlantique
- Nantes Saint-Nazaire Port (Saint-Nazaire)
- Sivert de l'Est Anjou
- Terre de Sel



A propos de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire :

Créée en 2001, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire (VNE), soutenue par la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie des Pays de la Loire, concourt au développement et à la promotion du tourisme de découverte économique. Ce réseau coopératif dynamique regroupe petites, moyennes et grandes entreprises ligériennes de différents secteurs d'activités qui font le choix d'organiser des visites pour partager leurs savoir-faire et métiers avec le public. VNE compte aujourd'hui 60 entreprises adhérentes, guidées par une Charte de Qualité commune pour satisfaire leurs visiteurs et 11 partenaires associés concernés par le tourisme de découverte économique. Depuis 2016, VNE organise, pendant les vacances de La Toussaint, les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire. 226 petites et grandes entreprises ligériennes de tous secteurs d'activités ont accueilli plus de 7 500 visiteurs du 24 au 26 octobre 2019.



*Entreprises,
rejoignez notre réseau !*

Chaque année de nouvelles petites et grandes entreprises de tous secteurs d'activités ancrées dans notre région rejoignent l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire pour créer, structurer, promouvoir, partager, développer leurs visites d'entreprises en Pays de la Loire

Contact : Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
Tél. 02 40 44 63 49 contact@visiteznosentreprises.com

Plus d'informations :

www.visiteznosentreprises.com



Actions éducatives 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 issues du 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.



5^e JOURNÉES RÉGIONALES DE LA VISITE D'ENTREPRISE



JEUDI 22,
VENDREDI 23
& SAMEDI 24
OCTOBRE
2020

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

PLUS D'INFORMATIONS :
www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales



MEMBRES ASSOCIÉS :

