

EDITION 2021

visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

Plongez au cœur de nos passions



20
ans



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 15 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

Chaque année, près de 500 000 personnes visitent les entreprises de notre région et 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 !

NB : Les Visites d'entreprises de notre brochure sont proposées sous réserves de la situation sanitaire et en accord avec les mesures décrétées par les autorités. Elles se font dans le strict respect des conditions d'accès, consignes d'hygiène et de sécurité exigées par les activités spécifiques à chaque entreprise.

LOIRE ATLANTIQUE

1	Airbus Saint-Nazaire	P. 06
2	Arc En Ciel 2034	P. 06
3	Brasserie Aerofab	P. 07
4	Brosserie Julio	P. 07
5	Centrale EDF Cordemais	P. 08
6	Charier Carrières et Matériaux	P. 08
7	Château Cassemichère	P. 09
8	Château du Coing de St-Fiacre	P. 09
9	Domaine Les Hautes-Noëlles	P. 10
10	Domaine Ménard Gaborit	P. 10
11	Faïencerie de Pornic	P. 11
12	Fromagerie Beillevaire	P. 11
13	Fromagerie Le Curé Nantais	P. 12
14	Goubault Imprimeur	P. 12
15	Groupe Janneau	P. 13
16	La Fraiserie	P. 13
17	La Route des Comptoirs	P. 14
18	Les Chantiers de l'Atlantique	P. 14
19	Les Côteaux Nantais	P. 15
20	MiN Nantes Métropole	P. 15
21	Nantes Saint-Nazaire Port	P. 16
22	Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire	P. 16
23	Saint-Nazaire croisière	P. 17
24	Royal Mer	P. 17
25	Suez Epuréo	P. 18
26	Terre de Sel	P. 18

MAINE ET LOIRE

27	Ackerman	P. 19
28	Bouvet Ladubay	P. 19
29	Carré Cointreau	P. 20
30	Cave Veuve Amiot	P. 20
31	Cave Vivante du Champignon	P. 21
32	Chaucer Foods	P. 21
33	Chocolaterie Guisabel	P. 22
34	Cynfaël Le Prince du Safran	P. 22
35	Distillerie Combier	P. 23

36	Fer & Lignes	P. 23
37	Giffard	P. 24
38	Gratien & Meyer	P. 24
39	Groupe Janneau	P. 25
40	Langlois Château	P. 25
41	La Ruche de Mary	P. 26
42	Le Fumoir	P. 26
43	Le Moulin Bouin	P. 27
44	Maison Louis de Grenelle	P. 27
45	Martineau	P. 28
46	Pasquier Biscotte	P. 28
47	Pasquier Brioche	P. 29
48	Savonnerie Gonnord	P. 29
49	Sivert Est Anjou	P. 30
50	Société Choletaise de Fabrication SCF	P. 30
51	Suez Activité Eau	P. 31
52	Tecabois – Tecamétal	P. 31

MAYENNE

53	Brasserie Mont Hardi	P. 32
54	CoSynergie 53	P. 32
55	La Cité du Lait - Lactopôle®	P. 33
56	Réauté Chocolat	P. 33

SARTHE

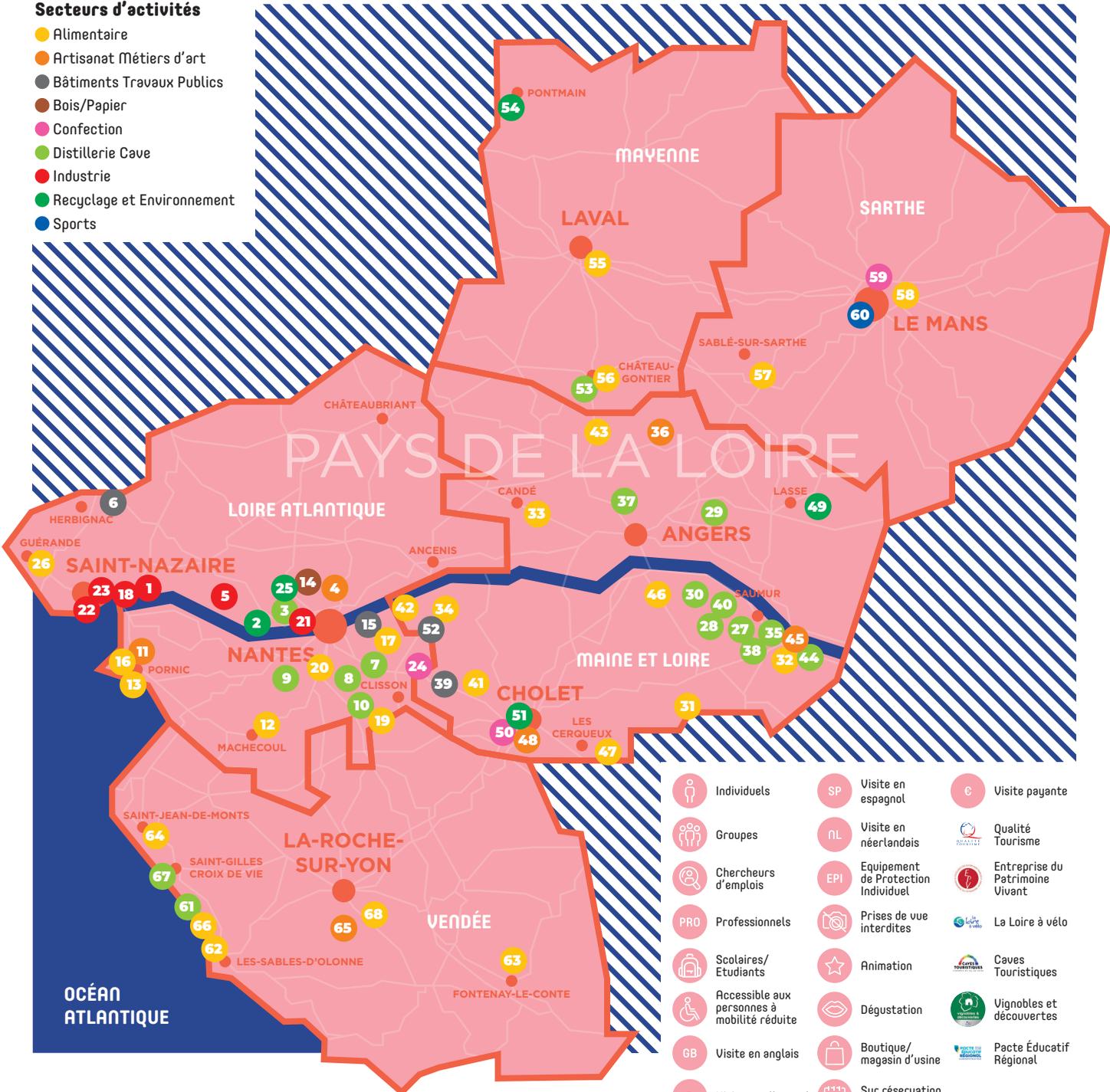
57	Biscuiterie – Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé	P. 34
58	Les Moulins Réunis de la Sarthe	P. 34
59	Maliterie.com	P. 35
60	Musée et Karting des 24h du Mans	P. 35

VENDÉE

61	Domaine Eric Sage	P. 36
62	La Criée des Sables	P. 36
63	La Lutine	P. 37
64	La Mie Cécile	P. 37
65	La Vieille Poterie de Nesmy	P. 38
66	Le Chocolatier Sablais	P. 38
67	Les Brasseurs de la Vie	P. 39
68	Musée du Chocolat Gelencser	P. 39

Secteurs d'activités

- Alimentaire
- Artisanat Métiers d'art
- Bâtiments Travaux Publics
- Bois/Papier
- Confection
- Distillerie Cève
- Industrie
- Recyclage et Environnement
- Sports



- | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---------------------------------|
| | Individuels | | SP Visite en espagnol | | Visite payante |
| | Groupes | | Visite en néerlandais | | Qualité Tourisme |
| | Chercheurs d'emploi | | EPI Equipement de Protection Individuel | | Entreprise du Patrimoine Vivant |
| | Professionnels | | Prises de vue interdites | | La Loire à vélo |
| | Scolaires/ Etudiants | | Animation | | Caves Touristiques |
| | Accessible aux personnes à mobilité réduite | | Dégustation | | Vignobles et découvertes |
| | Visite en anglais | | Boutique/ magasin d'usine | | Pacte Éducatif Régional |
| | Visite en allemand | | Sur réservation obligatoire | | |

Airbus Saint-Nazaire

1



Le site Airbus de Saint-Nazaire est un des 13 sites de production Airbus. Situé sur la commune de Montoir-de-Bretagne, cet établissement, qualifié d'intégrateur de fuselage, assemble et équipe les fuselages avant et centraux de tous les Airbus sauf l'A220. Développés en réponse aux besoins des clients, ces appareils sont d'une flexibilité inégalée. Incontournable, le site livre ensuite à toutes les chaînes d'assemblage final de Toulouse, Hambourg (Allemagne), Tianjin (Chine) ou Mobile (USA) les sections d'avion par transport aérien, avec le Beluga, ou maritime.

Saint-Nazaire Renversante
Base sous-marine
Boulevard de la Légion d'Honneur
44600 Saint-Nazaire

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

VISITE

- > Circuit guidé en car avec points d'arrêts et parcours à pied
- > Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI ou passeport obligatoire (originaux)
- > Chaussures fermées et sans talons obligatoires
- > Tous publics à partir de 7 ans
- > Durée 2h
- > Tarif 17 €/adulte 8,50 €/7 à 17 ans
- > Strict respect des mesures sanitaires

LE PETIT + DE LA VISITE

Dans de vastes ateliers, les visiteurs assistent en direct à l'assemblage et à l'équipement des flottes d'avions commerciaux et militaires d'Airbus et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.



Arc en Ciel 2034

2



Arc en Ciel 2034 est un acteur incontournable en matière de traitement et de valorisation des déchets de l'agglomération nantaise. L'usine dispose de 3 unités de valorisation : l'unité de valorisation énergétique, l'atelier de tri des collectes sélectives et l'unité de fabrication de combustibles solides de récupération.

2 route de la Navale
44220 Couëron

02 40 85 36 78

beatrice.moiroux@veolia.com

www.arcenciel2034.fr

VISITE

- > Visite guidée du centre de tri
- > Circuit pédagogique
- > Toute l'année selon calendrier
- > Uniquement sur réservation
- > Publics scolaires, primaires (à partir du CE1), collèges, lycées, universitaires
- > Autres groupes (à partir de 7 ans minimum)
- > 10 personnes minimum/60 personnes maximum
- > Durée 1h30 à 1h45
- > Gratuit
- > Français et anglais
- > Accessibilité déficience motrice

LE PETIT + DE LA VISITE

Un parcours de découverte comprenant l'histoire des déchets, le fonctionnement de l'usine, les écogestes au travers d'ateliers interactifs, d'outils numériques ainsi qu'une visite guidée au cœur du process.



Brasserie AER°FAB

3



Charles Tanquerey
18 rue du Moulin
44880 Sautron

07 70 02 09 09

charles@aerofab.fr

www.aerofab.fr

Découverte d'une microbrasserie artisanale : du grain d'orge à la dégustation, la visite vous permettra de découvrir les techniques de production de bières.

LE PETIT + DE LA VISITE

La visite est suivie d'une dégustation de quelques bières au profils aromatiques différents.

VISITE

- > Visite uniquement sur réservation
- > Vendredi soir ou samedi après-midi (entre 12h et 18h)
- > Durée 1h
- > Groupes 20 personnes maximum
- > Tarif 15 €/personne

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



PRO



C

Brosserie Julio

4



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 maximum
- > Durée : 1h
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

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.



PRO



Centrale EDF Cordemais 5



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 ha.

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Charièr Carrières et Matériaux 6



La Clarté
44410 Herbignac

02 40 00 48 00

contact-carrieres@charier.fr

contact@mygravier.com
(pour les particuliers)

mygravier.com

Créée en 1897, la société 100 % familiale Charièr carrières et recyclage des matériaux exploite des carrières de roches massives pour la production de granulats selon différents usages : terrassement, route, réseaux, béton, bâtiment, à destination des professionnels et des particuliers. L'entreprise gère des sites d'enfouissement de déblais inertes issus du bâtiment et travaux publics.

VISITE

- > Circuit guidé en autocar
- > Selon calendrier (portes ouvertes, Journées Régionales de la Visite d'Entreprises en Pays de la Loire)
- > Sur réservation
- > Groupes scolaires sur demande
- > Scolaires : à partir du collège
- > Durée : 0h45
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Immersion dans une carrière en exploitation.



Château Cassemichère

7



À 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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.

La Cassemichère
44330 La Chapelle Heulin

02 40 06 74 07

contact@chateaucassemichere.fr

www.chateaucassemichere.com

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 – séminaire – co-working
- > Durée : 1h
- > Tarif : 7 €/personne

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



Château du Coing

8



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, leur potentiel de garde et ses crus communaux Gorges et Monnières Saint-Fiacre. L'ensemble de notre production couvre 75 hectares, dont 30 hectares en Agriculture biologique certifiée. Nous travaillons à une démarche globale et pérenne.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

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 €/moins de 16 ans – gratuit/moins de 6 ans
- > Durée : 1h30
- > Visite en français – anglais – allemand (sur réservation)

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



Domaine Les Hautes Noëllés

9



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

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

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 Noëllés 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, Juliane et Jean-Gabriel Tridon accueillent les visiteurs pour partager leur passion du monde du vin.

LE PETIT + DE LA VISITE

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.



Domaine Ménard Gaborit 10



Pascale Ménard
30 La Minière
44690 Monnières

02 40 54 61 06 – 06 24 31 64 44

pascale@domainemenardgaborit.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 personnes
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 7 €/personne

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

Ancré dans le vignoble nantais, Le Domaine familial Ménard Gaborit, sur lequel veille le Moulin de la Minière, vous invite à la visite pour découvrir un métier, partager des savoir-faire et rencontrer une famille de vigneronns !

LE PETIT + DE LA VISITE

«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 cet atelier dédié au plaisir.»



Faïencerie de Pornic

11



Rue de la Faïencerie
44210 Pornic

02 51 74 19 10

visite@faïencerie-pornic.fr

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 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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.

VISITE

- > Visite guidée de l'usine (sous réserve de la levée de suspension)
- > 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 (de 10 à 20 personnes maximum)
- > Tous publics
- > Scolaires : à partir de 10 ans
- > Personnes en situation de handicap (se renseigner au moment de la réservation)
- > Animaux interdits
- > Durée : 0h45
- > Tarif : 4 €/adulte 3 €/scolaire (chauffeur gratuit) 2 €/enfant (7-15 ans)



Fromagerie Beillevaire

12



11 rue Denis Papin
44270 Machecoul

02 72 74 08 30

visite@beillevaire.com

www.beillevaire.com

La fromagerie Beillevaire, c'est l'aventure d'une passion autour du lait et du fromage. Cette entreprise familiale est née à Machecoul en 1980.

Sur place, retrouvez notre boutique 100% fabrications maison, notre espace restauration et nos soirées à thème !

LE PETIT + DE LA VISITE

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 ».

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
- > Durée : 1h
- > 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
36 €/enfant (+12 ans)



Fromagerie Le Curé Nantais

13



Fromagerie Le Curé Nantais et
Boutique la Fromagerie Jean-Yves
Bordier
16 rue du Docteur Auguste Guilmin
44210 Pornic

02 40 82 98 00

boutique@curenantais.com

www.curenantais.com

C'est en 1880 que commence l'histoire du Curé Nantais dans un petit village des bords de Loire. Cent ans plus tard, Georges Parola, crémier passionné de produits de terroir, décide de reprendre la petite fromagerie afin de perpétuer la tradition.

Aujourd'hui l'atelier, implanté à Pornic, s'est modernisé mais les gestes sont toujours les mêmes. Le Curé Nantais est fabriqué dans de traditionnelles cuves en cuivre, exclusivement avec du lait cru issu de fermes situées à moins de 20 km de la fromagerie.

LE PETIT + DE LA VISITE

La visite se déroule le matin. Le circuit permet aux visiteurs d'assister à toutes les étapes de 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.

VISITE

- > Visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie d'une dégustation à la boutique La Fromagerie Jean-Yves Bordier
- > Toute l'année
- > De septembre à juin, du mardi au vendredi à 10h
- > En juillet et août, du lundi au vendredi, le matin à 9h30, 10h, 10h30
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Durée : 1h
- > Tarif : 2 €



Goubault Imprimeur

14



8 rue de Thessalie
44240 La Chapelle sur Erdre

02 51 12 75 75

accueil@goubault.eu

www.goubault.com

VISITE

- > Visite prise en charge par un référent par service
- > Toute l'année
- > Sur réservation uniquement
- > Groupes
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit

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.



LE PETIT + DE LA VISITE

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.

Groupe Janneau

15



Loire Atlantique

Le Loroux Bottereau

Route d'Ancenis
44430 Le Loroux Bottereau

02 40 33 81 69

janneau@janneau.com

www.janneau.com

VISITE

- > Visite guidée à l'intérieur des ateliers en activité
- > Selon calendrier uniquement sur réservation
- > Particuliers : pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Groupe de 12 personnes (minimum) à 15 personnes (maximum)
- > Durée 2h
- > Gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Dans de vastes ateliers, les visiteurs assistent en direct à la fabrication de fenêtres... et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.



La Fraiseriaie

16



Loire Atlantique

Pornic

Zone de l'Europe
44210 Pornic

02 40 82 98 56

www.lafraiseriaie.com

VISITE

- > Visite de l'atelier confiture
- > De mi-juillet à mi-août
- > Sur réservation uniquement à partir du 1er juin 2021
- > Du lundi au jeudi à 15h
- > Durée : 1h
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

La Fraiseriaie propose des visites de l'atelier confiture pour assister en direct aux étapes de la préparation des confitures dans la grande cuve et à leur mise en pots !



La Route des Comptoirs 17



1 ZA La Bossardière
44430 Le Landreau

02 40 54 20 00

communication@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
- > Toute l'année sur réservation uniquement
- > De 10h à 12h et de 14h à 17h
- > Tous publics
- > Tarif : gratuit
- > Possibilité d'achats sur place
- > Durée : 0h30/partie atelier

LE PETIT + DE LA VISITE

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.



Les Chantiers de l'Atlantique 18



Saint-Nazaire Renversante
Base sous-marine - boulevard de la
Légion d'Honneur
44600 Saint-Nazaire

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

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 obligatoire
- > Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- > Durée : 2h
- > Tarif : 17 €/adulte - 8,50 €/4-17 ans
- > Strict respect des mesures sanitaires



LE PETIT + DE LA VISITE

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

Les Côteaux Nantais

19



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, 9 de poires, 9 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



18 rue de l'Artisanat
44140 Rémouillé

02 40 75 20 20

communication@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com

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 personnes (jusqu'à 15 personnes maximum)
- > Durée : 0h45
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

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.

MiN Nantes Métropole

20



Le MiN Nantes Métropole est le 1er Marché d'intérêt National de région et le 2e de France. Il est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche et de l'horticulture et propose sur 20 hectares, des produits d'une qualité remarquable. Le MiN Nantes Métropole privilégie les productions locales. Des produits régionaux français et internationaux sont aussi proposés. Le MiN est un maillon essentiel du Projet Alimentaire Territorial de Nantes Métropole...

7 boulevard Alfred Nobel
44400 Rezé

plateforme-mindenantes@orange.fr

www.minnantes.com

VISITE

- > Visite guidée sur réservation uniquement pour les groupes constitués de professionnels des métiers de la bouche ou de l'horticulture
- > A 5h30
- > Tarif : gratuit (écoles – lycées professionnels de la bouche) – payant (se renseigner au moment de la réservation)
- > Durée : 3h

LE PETIT + DE LA VISITE

Visite à destination des particuliers uniquement pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire.



Nantes Saint-Nazaire Port

21



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 !

LE PETIT + DE LA VISITE

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.

VISITE

- > Circuit guidé tout en bus ou à pied et en bus
- > Toute l'année sauf week-end
- > Entre 8h et 18h
- > Sur réservation selon calendrier - CNI obligatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif : 190 €/groupes adultes – 145 €/groupes scolaires (à partir du CM1)
- > Français et anglais



Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire

22



Saint-Nazaire Renversante
Base sous-marine
boulevard de la Légion d'Honneur
44600 Saint-Nazaire

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

Premier port de la façade atlantique française, le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire 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 Renversante.

LE PETIT + DE LA VISITE

Vous circulerez au cœur des terminaux, découvrirez les installations géantes, 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 obligatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif : 17 €/adulte - 8,50 €/4-17ans
- > Strict respect des mesures sanitaires



Croisière découverte Le Port, vues d'Estuaire

23



Saint-Nazaire Renversante
Base sous-marine
boulevard de la Légion d'Honneur
44600 Saint-Nazaire

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

VISITE

- > Croisière commentée par des guides professionnels et visite du centre éolien marin
- > A bord d'un bateau promenade homologué pour les sorties en mer
- > Respect des mesures sanitaires
- > Sur réservation, les mardis et mercredis à 14h30 du 13 juillet au 25 août.
- > Tarif : 24 €/adulte - 12 €/4-17ans
- > Strict respect des mesures sanitaires

LE PETIT + DE LA VISITE

Montez sur le toit de l'écluse fortifiée et profitez d'une vue panoramique exceptionnelle sur Saint-Nazaire, son port, la construction navale et l'assemblage des éoliennes.

Au départ de Saint-Nazaire, les croisières commentées offrent un point de vue imprenable sur la ville. Une occasion rare de contempler depuis la mer son littoral préservé ainsi que les chantiers navals et les terminaux portuaires ! Un incontournable de l'été nazairien. La croisière découverte « Le Port, vues d'Estuaire » : embarquez à bord d'un bateau et changez de point de vue sur Saint-Nazaire et le Grand Port Maritime. Au fil du chenal, la diversité des terminaux portuaires révèle l'activité importante du port, étendue depuis peu à l'univers fascinant de l'éolien marin. Une découverte étonnante qui allie une croisière commentée d'1h30 à une visite d'EOL Centre éolien, le premier lieu de visite en France entièrement dédié à l'éolien marin.



Royal Mer

24



ZA des Treize Vents
Route de Beaupréau
44330 La Régrippière

02 40 33 69 20

coline.letort@royal-mer.com

www.royal-mer.com

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

Royal Mer est une entreprise familiale spécialisée dans la maille d'inspiration marine, ancrée 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Suez Epuréo - Tougas

25



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.

Sophie Drouet
64 quai Emile Cormerais
44800 Saint-Herblain

02 40 46 45 35

sophie.drouet@suez.com

www.suez.com

VISITE

- > Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- > Toute l'année (limitée)
- > Le mardi et le jeudi à 14h
- > Sur réservation uniquement
- > Publics restreint sur demande
- > Groupes : de 10 à 25 personnes
- > Scolaires : à partir de 10 ans
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Terre de Sel

26



@Pascal François

Pradel
44350 Guérande

02 40 62 08 80

www.terredesel.fr

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 par la boutique de sels et produits locaux...

LE PETIT + DE LA VISITE

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





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 l'Abbaye Royale de Fontevraud pour accueillir des artistes dont les œuvres d'art éphémère subliment les lieux... Dégustations commentées des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

LE PETIT + DE LA VISITE

Installations artistiques en caves.



19 rue Léopold Palustre
Saint-Hilaire St-Florent
49400 Saumur

Emeline Martineau – Claire Plassais

02 41 53 03 21

tourisme@ackerman.fr

www.ackerman.fr

www.laroutedesvinsdeloire.fr

VISITE

- > Visite guidée ou libre
- > Groupes : à partir de 20 personnes sur réservation
- > Organisation d'événements toute l'année
- > Visites exclusives sur réservation :
 - « Accords mets et vins au fil de la Loire »,
 - « Art et dégustation »,
 - « L'Atelier La Route des vins de Loire ».
- > Toute l'année, tous les jours (sauf 25/12 et 1/1)
- > Durée : 2h
- > Tarif : à partir de 6€/personne

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



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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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'Art Contemporain Bouvet-Ladubay, avec des expositions proposées tout au long de l'année (sur consultation de la programmation).



11 rue de l'Abbaye
49400 St-Hilaire St-Florent Saumur

02 41 83 83 83

Véronique Riquier

accueil@bouvet-ladubay.fr

www.bouvet-ladubay.fr

VISITE

- > Visite guidée (réservation obligatoire)
- > 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 personnes
- > Tarif : 5 €/particulier 3 €/personne pour les groupes
- > Visite en français et anglais (en espagnol et en allemand, sur réservation uniquement)

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

Carré Cointreau

29



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.

LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite multisensorielle menant à l'iconique liqueur Cointreau.



ZI Saint-Barthélémy d'Anjou
Boulevard des Bretonnières
49124 Saint-Barthélémy d'Anjou

02 41 31 50 50

Sylvain Marsollier

carré.cointreau@remy-cointreau.com

www.cointreau.com

VISITE

- > Visite guidée avec 3 formules de dégustations au choix :
 - L'atelier d'Edouard (maximum 15 pers.)
 - Du zeste au Shakeur (maximum 25 pers.)
 - L'instant Cointreau (maximum 40 pers.)
- > Sur réservation uniquement
- > 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

Cave Veuve Amiot

30



Laissez-vous guider et plongez au cœur d'un site fascinant creusé dans le tuffeau à deux pas de Saumur. Découvrez l'histoire de sa fondatrice, Elisa Amiot et laissez-vous conter ses ambitions et ses défis pour diriger d'une main de maître son entreprise. Votre visite vous mènera au plus près du processus d'élaboration et la Méthode Traditionnelle n'aura plus de secret pour vous !

Au cœur du parcours, vous pourrez admirer la mise en lumière des affiches publicitaires de la Maison Veuve Amiot. Il ne vous restera ensuite plus qu'à déguster nos cuvées de Saumur et Crémant de Loire.



19 rue Jean Ackerman
49400 St-Hilaire St-Florent Saumur

02 41 83 14 16

Sandrine Coquelin

visites.saumur@veuve-amiot.com

www.veuveamiot.fr

VISITE

- > Découverte guidée des caves mises en lumière, site de production et dégustation des cuvées
- > Toute l'année (sauf 25/12, 01/01 les dimanches janvier/février)
- > 10h, 11h, 14h, 15h, 16h
- > Durée : 1h15 environ
- > Tarifs : adultes 3 € (gratuit – 14 ans)
- > Réservation conseillée
- > Billetterie en ligne

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Choix de découvertes en français et anglais.

Cave Vivante du Champignon

31



Maine et Loire

Le Puy
Notre
Dame



1 rue du Château Sanziers
49260 Le Puy Notre Dame

Jacky Rouleau

06 81 17 35 74

contact@lechampionon.com

www.lechampionon.com

VISITE

- > Visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon
- > Du 27/3/2021 au 3/10/2021 (de 10h à 12h et de 14h à 18h)
- > Tous publics
- > Groupes : jusqu'à 50 personnes
- > Durée : 1h
- > Tarif : 7 €/adulte – 4 €/enfant – 6 €/adulte (groupe)
- > Visites en français et anglais

LE PETIT + DE LA VISITE

La culture sous-terrainne du champignon.

Dans ces galeries troglodytiques du XVII^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.



Chaucer Foods

32



Maine et Loire

Bellevigne-
les-Châteaux

110 rue de la Pernière
St-Cyr en Bourg
49260 Bellevigne-les-Châteaux

02 41 53 54 09

laurence.sureau@chaucerfoods.fr

www.chaucerfoods.com

VISITE

- > Histoire de l'entreprise, visite de l'usine et dégustation
- > Toute l'année et pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation uniquement
- > De 6 à 12 personnes maximum
- > Inaccessible aux personnes à mobilité réduite
- > Animaux interdits -
- > CNI obligatoire - Bijoux interdits – Prises de vue interdites
- > Tarif : gratuit
- > Durée : 1h30

L'un des quatre sites de production agro-alimentaire Chaucer Foods se situe dans le Maine-et-Loire en région Pays de la Loire. L'usine fabrique des aliments lyophilisés, 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 (Milka, Lindt Excellence à la framboise...) et bien d'autres produits.

LE PETIT + DE LA VISITE

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.



Chocolaterie Guisabel

33



Route de Loiré
ZA Le Bois Robert
49440 Candé

02 41 92 70 88

candé@chezmonchocolatier.com

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 usent 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 personnes
- > Tarif : 4,50 €/visite découverte
7 €/visite + atelier
- > Visites en français – anglais

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Cynfaël, le Prince du Safran

34



La Bouquetière Saint-Sauveur
de Landemont
49270 Orée d'Anjou

06 24 69 44 92

Sabrina Clavier

cynfaelleprinceodusafraan@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

LE PETIT + DE LA VISITE

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.



Distillerie Combier

35



Maine et Loire

Saumur



La distillerie Combier est une des plus anciennes du Val de Loire. Fondée en 1834, elle est depuis toujours en activité au cœur même de la ville de Saumur. Elle bénéficie de sa position au centre du Jardin de la France pour s'approvisionner en produits locaux : fruits, fleurs et plantes aromatiques et profite de l'arrivée des fruits et épices exotiques par la Loire. A travers son histoire de près de deux siècles, ses maîtres distillateurs aux savoir-faire uniques, à la fois voyageurs, jardiniers, cuisiniers, ingénieurs et penseurs audacieux et innovants, n'ont cessé de créer de nouveaux élixirs, constituant un patrimoine français exceptionnel, reconnu depuis 2016 par le label Entreprise du Patrimoine Vivant »



48 rue Beaurepaire
49400 Saumur

Agathe Coublant

02 41 40 23 02

tourisme@combier.fr

www.combier.fr

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 personnes
- > Animaux non acceptés
- > Tarif : 5 €/adulte – gratuit (- 18 ans)

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

LE PETIT + DE LA VISITE

La dégustation commentée des liqueurs ou sirops au goût de fruits intenses.

Fer et Lignes

36



Maine et Loire

Tiercé

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'innox, le laiton, le cuivre. Les pièces forgées pourront rester brutes sur lesquelles des patines à l'ancienne laisseront s'exprimer le travail réalisé...

LE PETIT + DE LA VISITE

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

Rue des Peupliers
ZA des Landes
49125 Tiercé

02 41 32 36 15

fers-et-lignes-didiersalaris@orange.fr

www.fer-et-lignes.com

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



Giffard, l'Espace
Menthe-Pastille

37



Chemin du Bocage
ZA La Violette
49240 Avrillé

Marion Dallet

02 41 18 85 14

marion.dallet@giffard.com

www.giffard.com

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 personnes
- > Tarif : 4 €/personne (groupes)

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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 officine d'Emile au cœur de la salle des macérations !



Gratien et Meyer

38



Route de Montsoreau CS 94012
49400 Saumur

Armand Hervoil

02 41 83 13 32

boutique@gratienmeyer.com

www.gratienmeyer.com

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 personnes
- > 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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Groupe Janneau

39



Maine et Loire

Sevre et Moine

Depuis bientôt 50 ans sous l'impulsion d'Henri Janneau, le petit atelier d'artisan est devenu un acteur majeur de la menuiserie. Positionné depuis sa création, en grande partie sur le marché de la rénovation, le groupe Janneau affiche de fortes ambitions dans l'innovation. Pour autant le leitmotiv cher à son fondateur demeure le même : « Conservons notre âme d'artisans ! »

PA Val de Moine
Rue du Luxembourg – Saint Germain
sur Moine
49230 SEVRE ET MOINE

02 40 33 81 69

janneau@janneau.com

www.janneau.com

VISITE

- > Visite guidée à l'intérieur des ateliers en activité
- > Selon calendrier uniquement sur réservation
- > Particuliers : pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire et C'est Quoi Ton Entreprise ?
- > Groupe de 12 personnes (minimum) à 15 personnes (maximum)
- > Durée 2h
- > Gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Dans de vastes ateliers, les visiteurs assistent en direct à la fabrication de fenêtres... et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.



Langlois-Chateau

40



Maine et Loire

Saumur



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 « Coulisses du Vin » qui se décline en 4 actes. Le rideau se lève sur une initiation 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...

3 rue Léopold Palustre
St-Hilaire St-Florent
49400 Saumur

Michel Launay

02 41 40 21 42

visite@langlois-chateau.fr

www.langlois-chateau.fr

VISITE

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

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



La Ruche de Mary

41



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 XVII^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 !

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

02 41 55 86 72

Adrien Godineau

laruchedemary@lafamillemary.fr

www.laruchedemary.fr

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Le Fumoir

42



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...

ZA des Taillis
49270 Champtoceaux

02 40 83 50 76 – 06 70 69 59 22

Patrice Garoff

lefumoir@orange.fr

www.lefumoir.fr

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Le Moulin Bouin

43



Chenillé-Changeé
49440 Chenillé Champteussé

02 41 95 14 23

Pierre-Alexis Bernadeaux

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.

LE PETIT + DE LA VISITE

La visite du moulin 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 farine et le travail du meunier.



VISITE

> Individuels :

Visite libre tous publics (à l'aide d'un petit livret de visite) de mai à octobre, du lundi au samedi, de 14h30 à 17h30

Tarif : 3,90 €/adulte

> Groupes (de 20 à 50 personnes – par petits groupes de 10 à 15 personnes) :

Visite guidée tous publics sur réservation de mai à octobre, du lundi au samedi

Tarif : 5 €/adulte

> Scolaires :

Visite guidée

Tarif : 3,20 €/enfant (primaire)

3,50 €/enfant (collège et lycée)

gratuit/accompagnateur

Maison Louis de Grenelle 44



839 rue Marceau
49400 Saumur

02 41 50 23 21

Service œnotourisme

contact@louisdegrenelle.fr

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.

VISITE

> Visite guidée dans les caves suivie d'une dégustation commentée s'achevant dans la boutique de vins Louis de Grenelle

Toute l'année

Durée : 1h

Tous publics

Tarif : 4 €/personne

Visites en français et anglais

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Nouveau ! Escape Game en caves ! Plongez dans l'histoire de la maison et révélez le « Secret de Louis » toute l'année.



Martineau

45



Maine et Loire

Saumur



Créée au début du XXe 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, réglers, détoueurs, polisseurs, bijoutiers...

113 chemin des Pâturaux
49400 Saumur

02 41 67 34 40

contact@martineau.fr

www.vgc.fr

VISITE

- > Visite guidée du studio de création, bureau d'étude et atelier
- > Tous publics (à partir de 14 ans) sur 2 jours pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire (21 et 22/10/2021) sur réservation seulement
- > Restreinte sur demande uniquement pour les scolaires (nombre de visites limitées)
- > Groupes de 5 à 10 personnes
- > Tarif : gratuit
- > Durée : 1h30
- > Visites en français

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Pasquier Biscotte Brissac

46



Maine et Loire

Brissac-Loire
Aubance

7 boulevard des Fontenelles
Brissac-Quincé
49320 Brissac-Loire Aubance

02 41 47 70 00

Stella Ruche

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 du 1/9 au 15/11/2021
- > 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)
- > Groupes : de 15 à 30 personnes
- > Scolaires : à partir de la 3e
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries surgelées)

LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication de centaines de biscottes.





BP 2 Route d'Yzernay
49360 Les Cerqueux

02 41 63 75 48

Nelly Hardy

visite.bpcx@pasquier.fr

www.briochepasquier.com

VISITE

- > Visite guidée dans le site de production du 1/9 au 15/11/2021
- > Mardis – Jedis, 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)
- > Groupes : de 15 à 40 personnes
- > Scolaires : à partir du collège
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries fraîches et surgelées)

LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication d'une brioche.



Savonnerie Gonnord

48



18 rue de la Caillère
49300 Cholet

02 41 58 53 71

contact@savonnerie-gonnord.com

www.savonnerie-gonnord.com

Créée en 1989 par Joseph Gonnord et reprise en 2010 par Nathalie Braud, artisan savonnier, la Savonnerie Gonnord évolue avec l'exigence de la naturalité en utilisant des produits avec des ingrédients 100 % naturels : un savoir-faire artisanal et local.

VISITE

- > Histoire de la savonnerie et démonstration commentée de la fabrication de savons
- > Uniquement sur réservation
- > Toute l'année du mardi au samedi (entre 10h et 12h30 et 14h et 18h30)
- > Durée : 1h30
- > 9 personnes (maximum)
- > Tarif : 3 €/personne (du mardi au samedi) 4 €/personne (le samedi)

LE PETIT + DE LA VISITE

Réservez votre visite et vous serez accueilli(e) toute l'année pour découvrir l'histoire de la savonnerie et les étapes de fabrication des savons de la maison !



Sivert de L'Est Anjou –
UVE Salamandre

49



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 aux développements durables, recyclage, traitement des déchets, à la maîtrise de l'énergie pour éduquer et responsabiliser chaque éco-citoyen.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

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
- > À partir de 9h ou 14h
- > Durée : 2h
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Accessible aux personnes à mobilité réduite (sauf 1er étage)
- > Prises de vues interdites
- > Groupes : jusqu'à 40 personnes maximum par groupe (possibilité de 2 groupes sous réserve)
- > Scolaires : à partir du CE2
- > Tarif : Gratuit (5 €/groupes touristiques)

Société Choletaise de
Fabrication – SCF

50



Chaque région de France abrite de multiples savoir-faire qui ont façonné nos paysages, nos usages et notre culture. Créée en 1969 par Benjamin Ferchaud et dirigée par Olivier Verrière depuis 2010, la Société Choletaise de Fabrication (SCF) est ancrée dans le bassin choletais, référence historique du textile et de la chaussure française. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la PMI textile emploie 50 salariés qui maîtrisent un savoir-faire d'excellence et dispose d'un parc de 2000 machines, dont 1 061 métiers à tresser en bois datant de 1830-1900 et 70 métiers à dentelles de 1900.

Lacets, dentelles, galons, rubans, sangles, renforts, jacquards, serpentines, drisses, cordes et cordons y sont élaborés selon 5 procédés : le tressage, le tressage lent sur métiers bois, le tressage jacquard de dentelles, le tissage et le tricotage.

ZI Les Landes Fleuries Andrezé
49600 Beaupréau-en-Mauges

02 41 63 14 70

accueil@scfl.fr

www.scfl.fr

VISITE

- > Présentation de l'histoire de l'entreprise et de ses activités suivie d'un circuit dans les ateliers tressage, tissage, dentelle et finitions.
- > Selon calendrier annuel (26/3, 18/6, 24/9, 21/10, 22/10/2021) et uniquement sur réservation
- > Durée : 1h30
- > De 5 personnes (minimum) à 10 personnes (maximum)
- > Gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Vivez l'immersion dans les coulisses d'un atelier de fabrication sur mesure d'accessoires de mode qui allie techniques traditionnelles, contemporaines et innovations de pointe !



Suez Activité Eau

51



Maine et Loire

Cholet

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 PETIT + DE LA VISITE

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



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

VISITE

- > Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- > 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

Tecabois - Tecametal

52



Maine et Loire

Landemont -
Orée d'Anjou

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 PETIT + DE LA VISITE

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



Les châtaigneraies
49270 Landemont – Orée d'Anjou

02 40 98 77 71

Sandra Morin

sandra.pohardy@tecabois.com

www.tecabois.com

VISITE

- > Circuit de visite guidée suivant toutes les étapes de la conception d'un escalier
- > Toute l'année, uniquement sur réservation
- > Mardi, jeudi et vendredi à 14h30
- > 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 Le Gouvernail qui développe une école Espérance Banlieues à Angers.

Brasserie Mont Hardi

53



Ancrée à Château-Gontier-sur-Mayenne, la brasserie Mont Hardi est née de la passion commune pour la bière d'Emmanuel Bouvet et de Jean-Pierre Derouet. Tous les jours, leur maître-brasseur travaille dans le respect des produits. Sa maîtrise parfaite du processus de fabrication, la sélection de matières premières et son audace dans le choix des recettes et packaging innovants, font de Mont Hardi une brasserie qui se démarque.

La visite vous permet de découvrir l'histoire de la brasserie, le processus de fabrication des bières dans les salles de brassage, des cuves et d'embouteillage puis d'en déguster les recettes décalées.



2 rue de la Roberderie
21 de Bellitourne
53200 Château Gontier sur Mayenne

02 43 07 22 67

s.bouvet@vandb.fr

www.monthardi.fr

VISITE

- > Circuit commenté suivi d'une dégustation
- > Du lundi au vendredi e 9h à 17h (sur rendez-vous)
- > Groupe : 10 personnes minimum/20 maximum
- > Durée : 1h
- > Tarif : 15 €/adulte (selon la prestation)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommer avec modération

LE PETIT + DE LA VISITE

Rencontrer, écouter et échanger avec des maîtres brasseurs alliant technique, respect du produit et recettes originales.

CoSynergie 53

54



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 de traitement et des valorisations des déchets pour découvrir 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.

Route de Fougères
53220 Pontmain

02 43 04 68 01

Arnaud Lemarchand

a.lemarchand@suez.com

www.suez.com

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



La Cité du Lait - Lactopôle®

55



Située à Laval, La Cité du Lait-Lactopôle® est un musée où le lait est présenté dans ses dimensions culturelle, patrimoniale, industrielle et gastronomique. À la fois centre d'interprétation et espace de collection composé de près de 4000 pièces, La Cité du Lait® met à l'honneur le patrimoine laitier à travers ses visites, ses animations grandeur nature, ses ateliers pédagogiques et ses nombreux événements culturels et gourmands, ou sa Crèmerie-Fromagerie.

LE PETIT + DE LA VISITE

Une offre spécifique pour les enfants et les familles, avec des ateliers, un Cluedo Géant ou un jeu d'aventure En Quête de l'Elixir Lacté, pour découvrir autrement le musée !

VISITE

- > Visites libres, guidées, thématiques ou en famille
- > Ateliers famille : Petit Maître Beurrier, Apprenti Fromager
- > Animations famille : L'Aventure de Bari à la ferme, Jeu-aventure Enquête de l'Elixir Lacté, Cluedo Géant
- > Evénements culinaires
- > Evénements pour les entreprises
- > Toute l'année - 7j s/7 d'avril à octobre
- > Programme, horaires d'ouverture et tarif sur www.lactopole.com
- > Animaux non acceptés
- > Visites en français et en anglais



Réauté Chocolat

56



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.

LE PETIT + DE LA VISITE

L'échange avec le guide.

1 rue de l'Orgerie
53200 Saint-Fort Château-Gontier

02 43 70 70 90

Violette Huauilmé

visite@reaute-chocolat.fr

www.reaute-chocolat.com

VISITE

- > Visite guidée du lundi au vendredi
- > Visite libre gratuite du lundi au samedi à partir de 8 personnes
- > Film en salle de cinéma, une visite guidée suivie d'une démonstration de chocolatier
- > Toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h (hors jours fériés)
- > Durée : 1h30 à 1h45
- > Tous publics (à partir de 3 ans)
- > Groupes : de 8 à 60 personnes
- > Tarif : 4,70 €/particulier - 3,70 €/personne (groupe > 30 personnes) - 2,70 €/moins de 18 ans - 1,70 €/moins de 18 ans (groupes scolaires, étudiants, centres de loisirs)
- > Animaux non acceptés



Biscuiterie – Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé

57



1 avenue Jean Monnet
2A La Denisière
72300 Sablé-sur-Sarthe

02 43 95 04 53

Hélène Janvier

helene.janvier@sablesienne.com

www.sablesienne.com

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 personnes
- > Scolaires : tous niveaux
- > Tarif : 3 €/adulte – 2 € (de 5 à 12 ans - gratuit (- 5 ans))

Depuis 1670, la recette du sablé, fameux biscuit pur beurre, se transmet de générations en générations à Sablé-sur-Sarthe. L'émblématique Biscuiterie La Sablésienne perpétue ce savoir-faire local du véritable Sablé.

La visite guidée débute par les coulisses des ateliers où les visiteurs découvrent chaque étape de la fabrication de la pâte à biscuits jusqu'à leur conditionnement.

Vous aurez aussi l'occasion de découvrir le musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé qui retrace l'histoire du Biscuit à travers les âges, véritable espace pédagogique et sensoriel qui vous accueillera, petits et grands, pour de délicieuses découvertes.

A l'issue de la visite, vous pourrez également faire vos achats dans une spacieuse boutique à l'esprit d'antan.



LE PETIT + DE LA VISITE

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).

Les Moulins Réunis de la Sarthe

58



RD 323
72470 Champagné

02 43 54 00 50

accueil-mrs@lesmoulinsadvens.com

www.lesmoulinsadvens.com/
moulins-reunis-de-la-sarthe

VISITE

- > Présentation de l'entreprise suivie d'un circuit guidé dans le moulin
- > Uniquement sur réservation
- > D'avril à octobre
- > Durée : 1h30 (10h et 14h)
- > Tous publics (professionnels, apprentis, scolaires, étudiants)
- > 9 personnes (maximum)
- > Gratuit

Implantés sur la commune de Champagné depuis 1983, Les Moulins Réunis de la Sarthe emploient 23 personnes qui produisent et distribuent environ 50 000 tonnes de farine de blé par an à destination des industriels de la boulangerie, de la pâtisserie. Ils fabriquent également une farine 100 % sarthoise pour 70 artisans locaux et font partie du réseau national Banette.

LE PETIT + DE LA VISITE

Découvrez l'univers de la meunerie et les étapes de fabrication de la farine depuis la réception du blé, en passant par son écrasement, les analyses réalisées jusqu'à son conditionnement !





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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Zone Artisanale du Chapeau
Route de Ballon – D300 – CS 70015
72190 Neuville-sur-Sarthe

02 72 88 02 74

Carole Pecyngy

pecyngy@maliterie.com

www.maliterie.com

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 14h
- > Sur réservation uniquement (au plus tard 2 semaines avant la date de visite)
- > Durée : 1h
- > Tous publics
- > Groupes : de 10 à 40 personnes
- > Scolaires : à partir du collège
- > Accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Animaux non autorisés
- > Tarif : gratuit (avec possibilité d'achats en fin de visite)

Musée et Karting des 24 heures du Mans



9 place Luigi Chinetti
72100 Le Mans

02 43 72 72 24

heritage@lemans.org

www.lemans.org

VISITE

- > Du 1/10 au 30/4 : tous les jours de 10h à 18h
- > Du 1/5 au 30/9 : tous les jours de 10h à 19h
- > Visite libre :
- > Musée : 9,5€ Adulte / 7€ 10-18 ans / Gratuit enfant < 10 ans
- > Circuit : 5€ Adulte / 4,5€ 10-18 ans / Gratuit enfant < 10 ans
- > Musée & Circuit : 12,5€ Adulte / 10,5€ 10-18 ans / Gratuit enfant < 10 ans
- > Durée : 1h30
- > Visite guidée du Circuit ou du Musée : sur réservation - à partir de 12€ (Durée : 1h45)
- > Activités : Sur réservation - à partir de 6€
- > Animations : pour les 4/6 ans & pour les 7/11 ans (Durée 1h15-1h45)
- > Ateliers : pour les 12/15 ans & pour les familles

LE PETIT + DE LA VISITE

Poursuivez la découverte en venant vous défier sur les 3 circuits de karting, 6 simulateurs de pilotage ! (Plus d'informations : www.lemans-karting.com)



Domaine Eric Sage

61



La Mignotière
85470 Brem-sur-Mer

06 37 68 36 07

Pétra Sage

ericsage.vignerons@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 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 !



VISITE

- > Visite du domaine suivie d'une dégustation des vins du domaine
- > Sur rendez-vous
- > Tous publics
- > Tarif : 9 €/adulte – gratuit/enfant
- > Visite en français, en anglais, en néerlandais

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Visite œnologique conviviale et rencontre sympathique avec les vignerons du Domaine Eric Sage.

La Criée des Sables

62



Rue Colbert
85100 Les Sables d'Olonne

02 51 96 85 78

Office de Tourisme des Sables
d'Olonne

billetterie@otls.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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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



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 (07 et 08) – mardi (de 06 et 09) à 6h15
- > Sur réservation uniquement
- > Groupes : de 7 à 25 personnes
- > Animaux non autorisés
- > Durée : 1h30
- > Tarifs : 6,30 €/adulte (+17 ans)
4,10 € (5 à 16 ans)
forfait groupe (se renseigner)

La Lutine

63



Vendée

L'Orbrrie

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'Orbrrie, 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 plus de 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

La Balingue 197 rue des Lutins
85200 L'Orbrrie

02 51 69 12 27

Marie Herbreteau

guitton.lalutine2@orange.fr

www.accueil-vendee.com/vendee/
la-lutine-boulangerie/

VISITE

- > Visite découverte 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 personnes
- > Scolaires : tous niveaux
- > Animaux non autorisés
- > Durée : 0h30/visite découverte – 1h15/visite avec prestation assise
- > Tarifs : 4 €/visite découverte – 6,50 €/visite avec prestation assise



La Mie Câline

64



Vendée

Saint-Jean-de-Monts

Née d'une boulangerie familiale vendéenne, La Mie Câline ouvre au public les ateliers de son unique site de production, implantée à l'entrée de la station touristique de Saint-Jean-de-Monts, qui 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 !

ZAC du Clousis – 18 rue des Essepes
85160 St-Jean-de-Monts

02 51 59 99 88

Apolline Colacicco

apollinec@lamiecaine.com

www.lamiecaine.com

VISITE

- > Visite guidée du site de production
- > Toute l'année
- > 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
- > Individuels : juillet et août
- > 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)

LE PETIT + DE LA VISITE

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



La Vieille Poterie de Nesmy

65



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 prêt à servir.



23 rue Georges Clémenceau
85310 Nesmy

02 51 07 62 57

poteriedenesmy@orange.fr

www.poteriedenesmy.com

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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

Le Chocolatier Sablais

66



4 rue Clément Ader
85340 Olonne-sur-Mer

02 51 22 51 32

Stéphanie Ouvrard

chocolatiersablais@gmail.com

www.lechocolatiersablais.fr

Créée 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 personnes
- > 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)

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Les Brasseurs de la Vie 67



50 rue des couvreurs
Box 15 Bégaud Pôle
85800 St Gilles Croix de Vie

02 51 55 04 75

lesbrasseursdelavie@gmail.com

www.lesbrasseursdelavie.com

Caroline et Antoine, Les Brasseurs de la Vie, sont animés par des valeurs humaines, sociales et environnementales : l'optimisation et la gestion des ressources, les circuits courts, l'économie circulaire et l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi font partie intégrante de leur projet.

Profitez d'une visite commentée pour découvrir leur atelier de brassage, la fabrication de leurs « bières responsables » certifiées BIO du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie !

VISITE

- > Circuit guidé au cœur d'une brasserie artisanale avec dégustation
- > De février à novembre tous les vendredis
- > En juillet et août, les mardis et jeudis à 18h
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 10€/personne

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Rencontrer des brasseurs engagés.



Musée du Chocolat Gelencser 68



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

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 !

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 personnes
- > Scolaires : à partir du CP
- > Accessible aux personnes en situation de handicap
- > Animaux non autorisés
- > Prises de vues interdites
- > Tarif : voir www.chocolats-gelencser.com

LE PETIT + 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 !





L'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire accompagne les entreprises qui ouvrent leurs portes au public dans leur démarche de professionnalisation et d'excellence.



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 labellisées en Pays de la Loire :

Ackerman, Airbus Saint-Nazaire, Arc en Ciel 2034, Bouvet Ladubay, Cave Veuve Amiot, Centrale EDF Cordemais, Chocolaterie Guisabel, Carré Cointreau, Fromagerie Le Curé Nantais, Giffard, La Cité du Lait - Lactopôle®, Langlois Château, La Sablésienne, Le Moulin Bouin, Les Chantiers de l'Atlantique, Le Chocolatier Sablais, Nantes Saint-Nazaire Port (Saint-Nazaire), Sivert de l'Est Anjou, Terre de Sel.



PACTE PAYS DE LA LOIRE
ÉDUCATIF
RÉGIONAL
LA RÉUSSITE POUR TOUS

Actions éducatives ligériennes : des visites d'entreprises pour permettre aux lycéens et apprentis de découvrir la diversité des métiers et savoir-faire de leur région

A chaque rentrée scolaire, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire propose un programme de visites d'entreprises qui s'inscrivent dans les Actions Educatives Ligériennes issues du Pacte Educatif Régional porté par la Région des Pays de la Loire en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Nantes.





visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

Plongez au cœur de nos passions

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, à la structuration et à la promotion du tourisme de découverte économique.

Ce réseau coopératif dynamique fédère de petites et grandes entreprises ligériennes, artisanales et industrielles, de différents secteurs d'activités qui ouvrent leurs portes au public, occasionnellement ou régulièrement.

VNE compte aujourd'hui 63 entreprises adhérentes, guidées par une Charte de Qualité commune pour satisfaire leurs visiteurs, et 16 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 qui permettent au grand public de visiter près de 200 entreprises ligériennes chaque année.

20
ans



Entreprises, rejoignez notre réseau !

Toute l'année l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire accueille, accompagne et valorise de nouvelles entreprises qui font le choix de s'ouvrir à la visite pour promouvoir leurs métiers, partager leurs savoir-faire, faire connaître leur activité, développer leur notoriété, montrer leurs méthodes de fabrication, susciter des vocations.

Contact :

visitez nos.
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE

02 40 44 63 49

contact@visiteznosentreprises.com

www.visiteznosentreprises.com



6^e JOURNÉES RÉGIONALES DE LA VISITE D'ENTREPRISE en Pays de la Loire



21 • 22 • 23
octobre
2021

Plus d'informations :

www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales



Membres associés :

