visitez nos. en pays de la loire

Plongez au cœur de nos passions **20** ans 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 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.



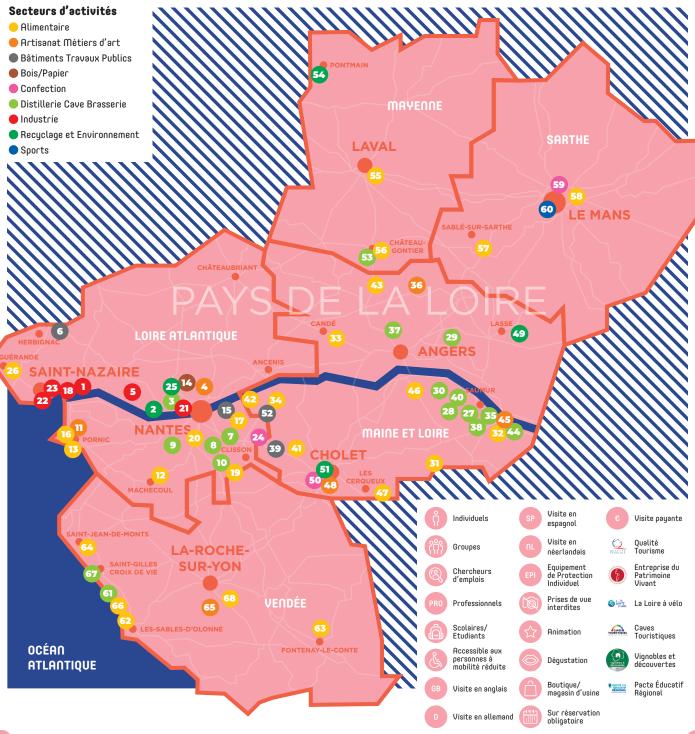
Nos entreprises vous accueillent en Pays de la Loire

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 soécifiques à chaque entreprise.

SOMMAIRE

		_	
LOIRE ATLANTIQUE		36 Fer & Lignes	P. 23
Airbus Saint-Nazaire	P. 06	37 Giffard	P. 24
2 Arc En Ciel 2034	P. 06	38 Gratien & Meyer	P. 24
3 Brasserie Aerofab	P. 07	Groupe Janneau	P. 25
4 Brosserie Julio	P. 07	40 Langlois Chateau	P. 25
5 Centrale EDF Cordemais	P. 08	41 La Ruche de Mary	P. 26
6 Charier Carrières et Matériaux	P. 08	42 Le Fumoir	P. 26
	P. 09	43 Le Moulin Bouin	P. 27
8 Château du Coing de St-Fiacre	P. 09	44 Maison Louis de Grenelle	P. 27
Domaine Les Hautes-Noëlles		45 Martineau	P. 28
10 Domaine Ménard Gaborit	P. 10	46 Pasquier Biscotte	P. 28
Faïencerie de Pornic	P. 11		P. 29
12 Fromagerie Beillevaire	P. 11		P. 29
Fromagerie Le Curé Nantais	P. 12	49 Sivert Est Anjou	P. 30
	P. 12	Société Choletaise de Fabrication SCF	P. 30
15 Groupe Janneau	P. 13	51 Suez Activité Eau	P. 31
16 La Fraiseraie	P. 13	52 Tecabois – Tecamétal	P. 31
17 La Route des Comptoirs	P. 14	MAYENNE	
18 Les Chantiers de l'Atlantique	P. 14	53 Brasserie Mont Hardi	P. 32
	P. 15	54 CoSyNergie 53	P. 32
20 MiN Nantes Métropole	P. 15	55 La Cité du Lait - Lactopôle®	P. 33
21 Nantes Saint-Nazaire Port	P. 16	56 Réauté Chocolat	P. 33
Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire	P. 16	SARTHE	
23 Saint-Nazaire croisière	P. 17	Biscuiterie — Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé	P. 34
24 Royal Mer	P. 17	58 Les Moulins Réunis de la Sarthe	P. 34
	P. 18	59 Maliterie.com	P. 35
26 Terre de Sel	P. 18	60 Musée et Karting des 24h du Mans	P. 35
MAINE ET LOIRE		VENDÉE	
27 Ackerman	P. 19	61 Domaine Eric Sage	P. 36
28 Bouvet Ladubay	P. 19	62 La Criée des Sables	P. 36
29 Carré Cointreau	P. 20	63 La Lutine	P. 37
30 Cave Veuve Amiot	P. 20	64 La Mie Câline	P. 37
31 Cave Vivante du Champignon	P. 21	65 La Vieille Poterie de Nesmy	P. 38
32 Chaucer Foods	P. 21	66 Le Chocolatier Sablais	P. 38
33 Chocolaterie Guisabel	P. 22	67 Les Brasseurs de la Vie	P. 39
Cynfaël Le Prince du Safran	P. 22	63 Musée du Chocolat Gelencser	P. 39
35 Distillerie Combier	P. 23	_	





Le site Airbus de Saint-Nazaire est un des 13 sites de production Airbus. Situé sur la commune de Montoirde-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 chaines d'assemblage final de Toulouse, Hambourg (Allemagne), Tianjin (Chine) ou

Mobile (USA) les sections d'avion par transport aérien,

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 quidé 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

des flottes d'avions commerciaux et militaires d'Airbus et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.





















2 route de la Navale 44220 Couëron

02 40 85 36 78

beatrice.moiroux@veolia.com

www.arcenciel2034.fr

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.



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 quidée au cœur du process

UISITE

- > Visite quidée 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



























Charles Tanquerey 18 rue du Moulin 44880 Sautron

07 70 02 09 09

charles@aerofab.fr

IIIIIIIII aecofah fo

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

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.





LE PETIT 🛑 DE LA VISITE

La visite est suivie d'une dégustation de quelques





















7 rue de Bretagne ZAC Erdre Active 44240 La Chapelle sur Erdre

02 40 29 85 99

j-saulnier@brosseriejulio.com

www.brosserieiulio.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.

UISITE

- > Visite quidée 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 présentés dans la boutique attenante



















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 > Circuit quidé en car ou à pied et animations gratuites et commentées à destination > Toute l'année de tous les publics. Connectez-vous sur notre site > Du lundi au vendredi sur rendez-vous internet, rubrique « visitez la centrale » pour en savoir -> Durée : 2h plus!

- > 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.

















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

Créée en 1897, la société 100 % familiale Charier 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.



LE PETIT - DE LA VISITE









- > Circuit quidé 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



A 1/2 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

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 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

UISITE

- > Visite quidée 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 Coinq

Le Coing 44690 St-Fiacre s/Maine

02 40 54 02 03

commercial@ugc.fr

www.vgc.fr



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.

- > Visite guidée et dégustation
- > Toute l'année (fermé dimanche et jours
- > 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.

LE PETIT



DE LA VISITE

d'une dégustation de 3 vins emblématiques du domaine.























Domaine Les Hautes Noëlles



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

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 quidée 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.



LE PETIT DE LA VISITE

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



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 vignerons!

E PETIT



DE LA VISITE

débute bien sûr dans une parcelle de vignes. Après du vin. Nous vous raconterons l'histoire de notre famille, installée sur le site de la Minière près du 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.

Pascale Ménard 30 La Minière 44690 Monnières

02 40 54 61 06 - 06 24 31 64 44

pascale@domainemenardgaborit.com www.domainemenardoaborit.com

VISITE

- > Visite quidée des chais et caves suivie de déaustations 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.





























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



























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

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

Rue de la Faïencerie 44210 Pornic

02 51 74 19 10

visite@faiencerie-pornic.fr

www.faiencerie-pornic.fr

UISITE

- > Visite quidée 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)

11 rue Denis Papin 44270 Machecoul

02 72 74 08 30

visite@beillevaire.com

www.beillevaire.com

VISITE

- > Uisite lihre
- > Visite quidée suivie d'une dégustation (sur
- réservation)
- > Visite gourmande suivie d'un repas (sur réservation)
- > De ianvier à décembre
- > Du lundi au vendredi > De 10h à 18h30
- > Tous publics
- > Personnes en situation de handicao
- > Groupes
 - > Durée: 1h
 - > Tarif visite libre : 3 €/adulte

1.50 €/enfant (-12 ans)

> Visite quidée : 8 €/adulte

4,50 €/enfant (-12 ans) gratuit (-5 ans)

> Visite gourmande : 40 €/adulte

36 €/enfant (+12 ans)



























Fromagerie Le Curé Nantais



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.



La visite se déroule le matin. Le circuit permet petit musée », une exposition permanente d'objets retrace l'histoire du plus ancien fromage du Pays Fromagerie Le Curé Nantais et Boutique la Fromagée Jean-Yves

16 rue du Docteur Auguste Guilmin 44210 Pornic

02 40 82 98 00

boutique@curenantais.com

www.curenantais.com

- > Visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie d'une dégustation à la boutique La Fromagée 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, 10:h, 10h30 > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Durée : 1h
- > Tarif : 2 €





















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.













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
- nar service
- > Toute l'année
- > Sur réservation uniquement > Groupes
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit

LE PETIT **DE LA VISITE**

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



Depuis bientôt 50 ans sous l'impulsion d'Henri Janneau, le petit atelier d'artisan est devenu un acteur maieur 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 ! ».

Route d'Ancenis 44430 Le Loroux Bottereau

02 40 33 81 69

janneau@janneau.com

www.janneau.com

UISITE

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

LE PETIT 📥 DE LA VISITE

















Depuis 1970, La Fraiseraie a acquis une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités qustatives 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 Fraiseraie commercialise ses sorbets, cocktails et glaces, dans ses magasins de la Côte de Jade, La Baule, Guérande et Noirmoutier.

Zone de l'Europe 44210 Pornic

02 40 82 98 56

www.lafraiseraie.com

UISITE

- > 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



pour assister en direct aux étapes de la préparation des confitures dans la grande cuve et à leur mise en pots !

























des Comptoirs importe, transforme, conditionne et vend des thés et infusions Bio.

Laissez votre gourmandise voyager sur la route du thé! La Route des Comptoirs vous présentera son histoire, sa sélection minutieuse de grands crus, ses assemblages inventifs, ainsi que son savoir-faire.

1 ZA La Bossardière 44430 Le Landreau

02 40 54 20 00

communication@laroutedescomptoirs.com

www.laroutedescomptoirs.com

UISITE

- > Visite quidée dans les ateliers suivie d'une déaustation
 - > 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 : Oh3O/partie atelier



LE PETIT 🛑 DE LA VISITE

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















18







Les Chantiers de l'Atlantique



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

02 28 540 640

visite@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!

















UISITE

- > Circuit quidé 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



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
- La commercialisation : 88 % sur la 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

UISITE

- > Circuit quidé 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 : Oh45
- > Tarif : gratuit





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 surplombant l'u<u>nité</u> production, pour découvrir le

MiN Nantes Métropole



7 boulevard Alfred Nobel 44400 Rezé

olateforme-mindenantes@orange.fr www.minnantes.com

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...

UISITE

- > Visite quidée 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



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!



.E PETIT 🕕 DE LA VISITE

Durant cette visite animée par des guides explorerez à pied, dans la ville de <u>Nantes, les</u> 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

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

- > 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 oblinatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif: 190 €/groupes adultes 145 €/ groupes scolaires (à partir du CM1)
- > Français et anglais

















Le Grand Port <u>Maritime</u>



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

02 28 540 640

44600 Saint-Nazaire

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 quide agréé de Saint-Nazaire Renversante.

UISITE

- > Circuit quidé 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



LE PETIT - DE LA VISITE

(pièces aéronautiques, éléments d'éoliennes...) ou assisterez à des transferts de marchandises, à Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et Donges



















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

02 28 540 640

uisite@saint-nazaire-tnurisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

- > Croisière commentée par des quides professionnels et visite du centre éolien
- > 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 iuillet 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 noramique exceptionnelle Saint-Nazaire, son port, 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.











Saint-

Nazain



ZA des Treize Vents Route de Beaupréau 44330 La Régrippière

02 40 33 69 20

coline.letort@royal-mer.com

www.roual-mer.com

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 quidés 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.

UISITE

- > Visite quidée à l'intérieur des ateliers de confection
- > Toute l'année (sauf ponts, jours fériés, iuillet, août)
- > Le mardi et le ieudi à 10h et 14h
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Groupes : de 5 à 10 personnes > Durée : Oh45
- > Tarif : gratuit



La visite permet de circuler au cœur des ateliers



















Sophie Drouet 64 quai Emile Cormerais 44800 Saint-Herblain

02 40 46 45 35

sophie.drouet@suez.com

IIIIIIIII SURZ COM

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

La station de traitement des eaux usées Tougas accueille le public pour lui permettre de découvrir l'usine et de comprendre le process 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 quidée 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









DE LA VISITE LE PETIT

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



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

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

Pradel 44350 Guérande

02 40 62 08 80

www.terredesel.fr

VISITE

- > Visite quidée 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



DE LA VISITE

Rencontrer, écouter et échanger avec les professionnels des





produits locaux...

presqu'île guérandaise.



























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.



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

Emeline Martineau — Claire Plassais

02 41 53 03 21

tnurisme@ackerman fr

www.ackerman.fr

www.laroutedesvinsdeloire.fr

- > Visite quidée 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 déoustation ».
- « L'Atelier La Route des vins de Loire ». > Toute l'année, tous les jours (sauf 25/12
- > 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. 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 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

LE PETIT DE LA VISITE



































Entrez dans l'univers de Cointreau à la découverte de son riche patrimoine. Laissez-vous surprendre par notre parcours quidé 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















ZI Saint-Barthélémy 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

- > Visite quidée 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



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 déquster 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

- > 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















DE LA VISITE

Cave Vivante du Champignon



Dans ces galeries troglodytiques du XVIe siècle, exploitées dans les années 1950 pour la culture du champignon, la Cave Vivante du Champignon propose au public une visite quidée pour découvrir les cycles et le mode de production du champignon.

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

















1 rue du Château Sanziers 49260 Le Puy Notre Dame

Jacky Roulleau

06 81 17 35 74

contact@lechampignon.com

www.lechampignon.com

- > Visite quidée dans les galeries troglodytes
- dédiées à la culture du championon
- > 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







110 rue de la Pernière St-Cur en Boura 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 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.



DE LA 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



Route de Loiré ZA Le Bois Robert 49440 Candé

02 41 92 70 88

cande@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 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 quidée 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

















Cynfaël, le Prince du Safran



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

06 24 69 44 92

Sahrina Clauier

cynfaelleprincedusafran@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 qustatives 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.



LE PETIT 🚮 DE LA 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



























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 quidée 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 oublics
- > 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





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...

LE PETIT DE LA VISITE

Rue des Peupliers ZA des Landes 49125 Tiercé

02 41 32 36 15

fers-et-lignes-didiersalaris@orange.fr

www.fer-et-lianes.com

> 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













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 XIXe 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.

Chemin du Bocage ZA La Violette 49240 Avrillé

Marion Dallet

02 41 18 85 14

marion.dallet@giffard.com

www.giffard.com

- > Visite quidée 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





























Partez à la rencontre de la Gratien & Meyer, une maison née de l'association de 2 figures du vin, Alfred Gratien et Jean-Albert Meyer.

Ils créent en 1864 à Saumur dans d'anciennes galeries de tuffeau les caves Gratien & Meyer, les plus hautes caves de

Surplombant majestueusement la lumineuse Vallée de Rois et située au cœur d'un écrin de verdure avec les vignes en arrière-plan, la Maison Gratien & Meyer bénéficie d'une vue panoramique exceptionnelle sur la Loire.

Entrez dans l'univers des fines bulles de Loire et découvrez la richesse de notre terroir ligérien. Venez vivre l'expérience chaleureuse et authentique de notre Maison.

Laissez-vous conter l'histoire de ces hommes et femmes passionnés qui donnent aux vins Gratien & Meyer toute leur élégance et leur finesse depuis plus de 150 ans.

Clôturez enfin la visite par une dégustation de nos cuvées emblématiques au cœur de notre boutique tout juste rénovée et profitez de notre magnifique terrasse surplombant la Loire et ses méandres.

Route de Montsoreau CS 94012 49400 Saumur

Armand Hervoil

02 41 83 13 32

boutique@gratienmeyer.com

www.gratienmeyer.com

- > Visite quidée des caves ou libre en audioquide avec déqustation
- > 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 handicao
- > Groupes : de 15 à 50 personnes > Tarif : 3 €/visite+déqustation - 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



























Groupe Janneau





Depuis bientôt 50 ans sous l'impulsion d'Henri Janneau, le petit atelier d'artisan est devenu un acteur maieur 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 quidée 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









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 quidés 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 quidée dans les caves tropoldutes
 - 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





















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 XVIe 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 quidée
- > 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

























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'Ecosse, d'Islande et des lles 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...



LE PETIT DE LA VISITE

UISITE

- > Visite commentée avec démonstration de saunir-faire
- > De féurier à nouembre
- > Sur rendez-vous
- > Durée : Oh45
- > 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













Chenillé-Changé 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.

UISITE > 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 quidée tous publics sur réservation de mai à octobre, du lundi au samedi Tarif : 5 €/adulte
- > Scolaires : Visite auidée

Tarif: 3,20 €/enfant (primaire) 3,50 €/enfant (collége et lycée) gratuit/accompagnateur

E PETIT



DE L<u>A VISITE</u>

















839 rue Marceau 49400 Saumur

02 41 50 23 21

Service œnotourisme

contact@louisdegrenelle.fr

www.louisdegrenelle.fr

Emerveillement 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 sousterre, 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 quidée dans les caves suivie d'une déquitation 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





























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, régleurs, détoureurs, polisseurs, bijoutiers...

113 chemin des Pâtureaux 49400 Saumur

02 41 67 34 40

contact@martineau.fr

www.vgc.fr

- > Visite quidée 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











Pasquier Biscotte Brissac





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 quidée dans le site de production du 1/9 au 15/11/2021
- > Mardis Jeudis, 10h 14h30
- > Durée : 2h
- > Sur réservation uniquement (2 mois à
- > Tous publics (à partir de 14 ans)
- > Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- > Bijoux retirés (pas de piercing)
- > Groupes : de 15 à 30 personnes
- > Scolaires : à partir de la 3e
- > Tarif : Gratuit

> Animaux interdits

> Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries surgelées)



























Pasquier Brioche Cerqueux



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 entrerez dans notre usine et suivrez la fabrication d'une brioche, de la réception de ses matières premières jusqu'à son emballage et son expédition.

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

LE PETIT DE LA VISITE





















BP 2 Route d'Yzernay 49360 Les Cerqueux 02 41 63 75 48 Nelly Hardy visite.bpcx@pasquier.fr www.briochepasquier.com

1/9 au 15/11/2021

> Durée : 2h

individuelle

> Tarif : Gratuit

> Animaux interdits

> Mardis - Jeudis, 10h - 14h

> Sur réservation uniquement

> Tous publics (à partir de 12 ans)

> Site de production non accessible aux

personnes en situation de handicap

> Prêt d'équipement de protection

> Bijoux retirés (pas de piercing) > Groupes : de 15 à 40 personnes > Scolaires : à partir du collège

> Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries

> Visite quidée dans le site de production du





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.



E PETIT DE LA 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)





















Grâce à la valorisation de 100 000 tonnes de déchets ménagers, l'Unité de Valorisation Energétique (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 développement durable, recyclage, traitement des déchets, à la maîtrise de l'énergie pour éduquer et responsabiliser chaque éco-citoyen.



Route de Mouliherme à Clefs - Lasse 49490 Noyant-Villages

02 41 82 58 24

Audrey Piron

audrey.piron@sivert.fr

www.sivert.fr

- > Circuit de visite ludique et pédagogique
- > Toute l'année (vacances scolaires sous
- > Lundi Mardi Jeudi Vendredi
- > A 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)





















Chaque région de France abrite de multiples savoirfaire qui ont façonné nos paysages, nos usages et notre culture. Créée en 1969 par Benjamin Ferchaud et dirigée par Olivier Verrièle 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 Beaupréeau-en-Mauges

02 41 63 14 70

accueil@scfl.fr

www.scfl.fr

- > 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



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

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

Rue des 5 Ponts 49300 Cholet

02 41 49 28 30

Christelle Arseau - Janice Didion

christelle.arseau@suez.com janice.didion@suez.com

IIIIIIIII SURZ COM

- > 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



LE PETIT DE LA VISITE















Les châtaigneraies 49270 Landemont - Orée d'Aniou

02 40 98 77 71

Sandra Morin

sandra.pohardy@tecabois.com

www.tecabois.com

de sentir, toucher, écouter le bois transformer en escalier sous vos yeux ? De découvrir l'histoire d'un escalier jusqu'à son installation ? EN 2016, l'entreprise Técabois 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 Técamétal et partagent leur passion et la beauté du travail bien fait en équipe.

- > Circuit de visite quidée 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 > Scolaices
- > 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.



LE PETIT DE LA VISITE



















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 process 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

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













2 rue de la Roberderie ZI 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-unus)
- > 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





DE LA VISITE

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



Route de Fougères 53220 Pontmain

02 43 04 68 01

Arnaud Lemarchand

a.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 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.

VISITE

- > Visite quidée 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 handicao



LE PETIT DE LA VISITE

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













18 rue Adolphe Beck 53000 Laval

02 43 59 51 90

Service médiation

lactopole@lactalis.fr

www.lactopole.com

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 évènements culturels et gourmands, ou sa Crèmerie-Fromagerie.

- > Visites libres, quidées, 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
- > Evènements culinaires
- > Fuènements 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





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 !

































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

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.

UISITE

- > Visite quidée du lundi au vendredi
- > Visite libre gratuite du lundi au samedi à partir de 8 personnes
- > Film en salle de cinéma, une visite quidée 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 (orouges scolaires, étudiants, centres de loisirs) > Animaux non acceptés





DE LA VISITE

L'échange avec le guide.



























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

La visite quidée 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.















1 avenue Jean Monnet

ZA La Denisière 72300 Sablé-sur-Sarte

02 43 95 04 53

Hélène Januier

helene.janvier@sablesienne.com

www.sablesienne.com

- > 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 ansgratuit (- 5 ans)





DE LA VISITE



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.

RD 323 72470 Champagné

02 43 54 00 50

accueil-mrs@lesmoulinsadvens.com

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

- > 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

LE PETIT



DE LA VISITE



















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.

E PETIT

PRO A L

DE LA VISITE



- > Visite quidée 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

9 place Luigi Chinetti 72100 Le Mans 02 43 72 72 24 heritage@lemans.org www.lemans.org

> Du 1/10 au 30/4 : tous les jours de

> Du 1/5 au 30/9 : tous les jours de 10h

> Musée : 9,5€ Adulte / 7€ 10-18 ans /

> Circuit : 5€ Adulte / 4,5€ 10-18 ans /

> Musée & Circuit : 12,5€ Adulte / 10,5€

10-18 ans / Gratuit enfant < 10 ans

> Visite quidée du Circuit ou du Musée :

sur réservation - à partir de 12€ (Durée > Activités : Sur réservation - à partir de 6€ > Animations : pour les 4/6 ans 8 pour les 7/11 ans (Durée 1h15-1h45) > Ateliers : pour les 12/15 ans & pour les

Gratuit enfant < 10 ans

Gratuit enfant < 10 ans

Durée: 1h30

10h à 18h

à 19h > Visite libre :

> Tarif : gratuit (avec possibilité d'achats en fin de visite)



À travers 140 véhicules, l'Automobile Club de l'Ouest vous raconte l'épopée de l'automobile dans la Sarthe et le succès de son épreuve internationale.

Bentley, Ferrari, Jaguar, Ford, Porsche, Matra, Audi... tous les grands noms y sont représentés par leurs modèles mythiques qui immergent le visiteur dans la plus grande course d'endurance au monde!

E PETIT DE LA VISITE





























familles



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 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 uins 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.



Rue Colbert 85100 Les Sables d'Olonne

02 51 96 85 78

Office de Tourisme des Sables d'Olonne

hilletterie@ntls 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 PE DE LA VISITE

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















VISITE

- > Visite quidée 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 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 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 Balinque 197 rue des Lutins 85200 L'Orbrie

02 51 69 12 27

Marie Herbreteau

quitton.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 : Oh3O/visite découverte 1h15/ visite avec prestation assise
- > Tarifs : 4 €/visite découverte 6,50 €/ visite avec prestation assise





















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@lamiecaline.com

www.lamiecaline.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)



DE LA VISITE

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



Ancré dans le petit village vendéen de Nesmy, au sud de La Roche-sur-Yon, Bruno Charpentreau fait partie de la 4e 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 quidé 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 quidée 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





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



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

groupes

- > Visite quidée du laboratoire de fabrication > Toute l'année sur réservation pour les
- > Vacances scolaires (Pâques, été,
- Toussaint) pour les individuels
- > Du Mardi au vendredi > Horaires (à convenir à la réservation)
- > Durée : Oh45
- > Tous publics (à partir de 6 ans)
- > Groupe : de 10 à 30 personnes
- > Scolaires : tous niveaux
- > Accessible aux personnes en situation de handican
- > Animaux non autorisés
- > Prises de vues interdites
- > Tarif : 5 €/personne 4,50 €/personne (à partir de 20)





DE LA VISITE

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



























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

02 51 55 04 75

lesbrasseursdelavie@gmail.com

IIIIIIII leshrasseursdelavie 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 quidé au cœur d'une brasserie artisanale avec déqustation
- > De février à novembre tous les vendredis
- > En juillet et aout, 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.



























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!

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 personnes
- > Scolaires : à partir du CP
- > Accessible aux personnes en situation de handicao
- > 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 Chateau, 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.



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.







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.



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,

connaître leur activité, développer leur notoriété, montrer leurs méthodes de fabrication, susciter des vocations.



02 40 44 63 49 contact@visiteznosentreprises.com www.visiteznosentreprises.com









Plus d'informations :

www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales







Membres associés:

































Edition de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire — Informations non contractuelles — Création : Studio CQEG — Impression : Goubault Imprimeur — Cedit photo : 1ºº de couverture : Société Choletaise de Fabrication — Rirbus — Terre de Sel @Pascal François — Guisabel / 4º de couverture : Royal (Tier, Groupe Janneau, Pasquier,