Année scolaire 2021-2022

VISITES D'ENTREPRISES
POUR LES LYCEENS ET APPRENTIS SCOLARISES EN PAYS DE LA LOIRE

Née il y a 20 ans, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire (VNE) concourt à la structuration, à la valorisation et au développement des visites d'entreprises dans la région Pays de la Loire. Plus d'informations sur www.visiteznosentreprises.com
Pour la 10e année consécutive, VNE, en partenariat avec les CCI et la Région des Pays de la Loire, accompagne et mobilise les **entreprises, de toutes tailles et de tous secteurs d'activités**, **dans les 5 départements ligériens**, engagées dans une démarche d'ouverture au public, pour offrir un programme de visites d'entreprises à destination des lycéens et apprentis scolarisés dans la région. L'objectif vise à permettre aux enseignants d'inscrire la visite d'entreprise dans leur projet éducatif.

28 visites d'entreprises pour la rentrée scolaire 2021-2021

Loire Atlantique (44) :

- Arc en Ciel 2034 : Valorisation et traitement des déchets
- Airbus Saint-Nazaire : Aéronautique
- Centrale EDF Cordemais : Centrale thermique
- Charier CM : Carrière de granulats
- Goubault Imprimeur : Imprimerie
- Le Curé Nantais : Fromagerie
- Les Côteaux Nantais : Arboriculture et transformation de fruits biologiques
- Nantes Saint-Nazaire Port : Port maritime

Maine et Loire (49) :

- Ackerman : Maison de fines bulles de Saumur
- Bouvet Ladubay : Maison de fines bulles de Saumur
- Chocolaterie Guisabel : Fabrication de chocolat
- Cynfaël : Production de safran
- Distillerie Combier : Fabrication de liqueurs
- Giffard : Création de liqueurs et sirops
- Gratien & Meyer : Maison de fines bulles de Saumur
- La Cave Vivante du Champignon : Culture troglodytique de champignons
- Langlois Château : Maison de fines bulles de Saumur
- La Ruche de Mary : Récolte et production de miel
- Sivert de l'est Anjou : Traitement et valorisation de déchets
- Veuve Amiot : Cave et site de production de vins

Mayenne (53) :

- CoSynErgie 53 : Traitement et valorisation des déchets
- Groupe Lactalis La Cité du Lait Lactopôle®
- La Brasserie Mont Hardi : Tout savoir sur le métier de brasseur
- Réauté Chocolat : Chocolaterie

Sarthe (72) :

- La Sablésienne : Biscuiterie artisanale
- Les Moulins Réunis de la Sarthe : Meulerie

Vendée (85) :

- Le Musée du Chocolat Gelencser : Chocolaterie
- Le Chocolatier Sablais : Chocolaterie

Contact
Anne-Marie Vallée
Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
Tél 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com
www.visiteznosentreprises.com

Partez à la découverte de l'assemblage de tous les Airbus !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les activités du site d'Airbus de Saint-Nazaire. Ce site est un des pôles d'excellence de l'aéronautique européenne, il vous permettra de découvrir comment sont assemblées et équipées les différentes parties d'un Airbus. Le site de Saint-Nazaire est reconnu comme intégrateur des fuselages des familles d'avions civils Airbus (A320, A330, A350 XWB) et de l'avion militaire A400M.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Airbus Saint-Nazaire.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite.

Durée de visite : 2 heures

Pour un groupe de 25 personnes : 275€ HT

Téléphone : 06 31 20 67 71 Adresse e-mail : simon.lecointre@manatour.fr

10 groupes de 50 personnes au maximum sur l'année scolaire 2021-2022.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après une découverte de l'histoire de l'aéronautique à St-Nazaire, le circuit de visite vous fera découvrir les différents stades d'assemblage dans le hall POLARIS puis les opérations d'équipement des fuselages dans le hall COMETE. Vous pourrez en même temps observer les techniques de travail très spécialisées qui sont mises en œuvre au sein de l'établissement.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Airbus Saint-Nazaire est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Une visite incontournable sur la valorisation des déchets !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION
A travers une visite guidée de 1h30 à 1h45, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de valorisation des déchets. Le circuit de visite au départ du site de Couëron, sera commenté(e) par un guide. Un temps sera d'ailleurs consacré à une rencontre avec un professionnel dans la mesure du possible.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec ARC EN CIEL 2034.

MODALITÉS DE VISITE
Visite guidée sur réservation – 3 à 4 semaines de délai de réservation
Durée de visite : 1h30 à 1h45
Dates éventuelles proposées : en journée du mercredi au vendredi
Inscription : directement sur le site internet
Jauge classe : 60 personnes maximum (adultes compris)
Tarif : gratuit
Contact réservation : Tél 02 40 85 36 78 E-mail réservation : arcenciel2034.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE
La visite se fera à pied, au départ de l'entrée du site. Le circuit comprendra dans un 1er temps, une partie théorique avec animation « maquette 3D » et dans un 2nd temps, la visite technique des installations pour tout connaître sur la valorisation énergétique, le traitement des fumées et la valorisation des matières.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée, **en fonction de ses contraintes**. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la logistique, la diversité des métiers de la filière, la formation et le recrutement, les énergies.

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

ARC EN CIEL 2034 est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Centrale Thermique EDF Cordemais

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Cette action à destination des élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens est organisée par l'association « Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire », en partenariat avec EDF.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation du lundi au vendredi (année scolaire 2021-2022).
Durée de visite : 2h/3h (en fonction de la formule de visite)
Visite gratuite
Contact : 02.40.44.30.44 visite-cordemais@edf.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Elle comprend :

- **La découverte du Centre d'Information du Public** : 300m² de supports ludiques et interactifs pour découvrir la production d'électricité.
- **Conférence en salle**
- **Différentes formules de visite** peuvent être proposées en fonction des besoins **(découverte à pied du site industriel et des ateliers de maintenance ou tour en bus commenté des installations).**

La visite peut être préparée à l'aide des données disponibles sur le site de la Centrale, sur le site EDF dédié aux enseignants ou sur l'espace l'énergie de a à z.
Le travail réalisé en classe autour de la visite du site peut nous être transmis pour valorisation sur les supports de communication de la centrale de Cordemais (site internet, Twitter, intranet...).

La Centrale Thermique de Cordemais est membre de Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez nos entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez une carrière de granulats :
Un site exceptionnel et fascinant

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir les carrières de granulats de l'entreprise Charier CM et plus particulièrement la carrière de la Clarté à Herbignac. L'activité principale de l'entreprise concerne l'extraction de sables ou l'exploitation de carrières de roche massive pour la production de granulats. Ce sont les points de départ d'une chaîne de compétences et de métiers au sein de Charier CM. Les granulats sont des morceaux de roches de différentes tailles, de différentes natures et formes selon l'origine, la qualité des gisements, les techniques d'extraction et de traitement.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Charier CM.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée gratuite (en minibus ou autocar à votre charge) et sur réservation (1 mois à l'avance)
Durée de visite : 1h – 1h30 (10 groupes maximum pendant l'année scolaire 2021-2022)
Contact : 02.40.00.48.00
contact-carrières@charier.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Une visite guidée vous entraînera sur le parcours de l'exploitation des granits. Vous pourrez observer les quatre phases de l'exploitation des granulats :

- L'extraction,
- Le transport,
- Le traitement,
- Et le chargement.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Charier CM est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Partez à la découverte de Goubault Imprimeur !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis, scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire une visite guidée de Goubault Imprimeur pour découvrir l'histoire, l'évolution et l'organisation de l'imprimerie familiale créée en 1897, de voir les activités d'impression, de façonnage et les expéditions, et d'appréhender la diversité de ses métiers en rencontrant les collaborateurs.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Goubault Imprimeur.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée gratuite sur réservation auprès de Véronique, inscription au plus tard un mois avant la date de visite. Année scolaire 2021-2022

Durée de visite : 2 heures, en 2 temps (présentation de l'entreprise et visite de l'atelier)

Téléphone : 02 51 12 75 75 Adresse e-mail : accueil@goubault.eu

Nombre de personnes par groupe : 20 maximum

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Elle a beau être la plus ancienne imprimerie de la région nantaise, Goubault Imprimeur reste à la pointe de la technologie, avec des équipements performants et de l'exigence, avec des services et produits, certifiés ISO 9001 et 14001. Engagé en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle, Goubault Imprimeur propose 2 visites spéciales de son entreprise :

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

Une plaquette concernant l'imprimerie Goubault et son fonctionnement sera transmise aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. La plaquette et le site internet veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Goubault Imprimeur est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Au cœur de la découverte de la fabrication du Curé Nantais !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la visite de la fromagerie Le Curé Nantais. L'histoire de cette entreprise commence à Saint Julien de Concelles en 1880. Depuis plus de 100 ans, le Curé Nantais, fromage de la gastronomie nantaise, se fabrique toujours dans le plus grand respect de la recette traditionnelle.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Le Curé Nantais.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation uniquement le matin (année scolaire 2021-2022)
Tarif : 3€ par élève / Gratuité pour les enseignants
Téléphone : 02.40.82.28.08 ou 98 00
Adresse e-mail : magasin.pornic@lebeurrebordier.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Vous pourrez assister à la transformation du lait en fromage. Vous découvrirez ensuite à travers son exposition les 100 ans d'histoire du plus ancien fromage du pays Nantais. La visite se poursuivra par une dégustation de notre fromage : le Curé Nantais.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Le Curé Nantais est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Au rythme du vivant !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de Côteaux Nantais, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités d'arboriculture et transformation de fruits biologiques. Le circuit dans les ateliers de fabrication, au départ de La Caffinière 44140 Remouillé, sera commenté par un guide salarié de Côteaux Nantais. Un temps sera d'ailleurs consacré à une rencontre avec un professionnel au choix en fonction des études suivies par les élèves.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Côteaux Nantais.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h30
Dates éventuelles proposées : mercredi et vendredi après midi
Inscription : inscription par mail : communication@coteaux-nantais.com
Jauge classe : 15 élèves maximum
Tarif : gratuit
Contact réservation : Tél 02 40 75 20 20 E-mail réservation : communication@coteaux-nantais.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ de La caffinière notre verger. Le circuit comprendra la visite de du verger et de notre unité de transformation Cototerra.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : l'agro, la logistique, la qualité, l'innovation, l'export, le marketing, l'arboriculture.

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Ce document intitulé sera distribué à chaque élève lors de la visite. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Côteaux Nantais est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Cap sur Nantes Saint-Nazaire Port !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée des sites portuaires situés à l'aval de l'estuaire de la Loire, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités du port de Nantes Saint-Nazaire. L'excursion en autocar, au départ de la base sous-marine, sera commentée par un guide agréé de Saint -Nazaire Agglomération Tourisme. Un temps sera d'ailleurs consacré à une rencontre avec un professionnel portuaire.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Nantes Saint-Nazaire Port accompagné de Saint-Nazaire Agglomération Tourisme.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Dates : 4 dates proposées sur (année scolaire 2021-2022).
Les deux premières sont : jeudi 14 octobre 2021 (10h00) et jeudi 16 décembre (10h00)

Inscription : Les classes seront sélectionnées par ordre d'inscription. L'inscription devra être confirmée au plus tard 1 mois avant la date de la visite.
Jauge classe : 40 élèves maximum
Durée de visite : 3 heures Tarif : gratuit
Adresse e-mail : h.turmel@nantes.port.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera par autocar, au départ de la base sous-marine de Saint-Nazaire. Le circuit comprendra la visite des sites portuaires de Saint-Nazaire et de Montoir de Bretagne, avec un accès aux terminaux, au plus près des opérations de chargement et de déchargement des marchandises.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel portuaire sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la logistique portuaire (acteurs de la chaîne de transport et traitement de la marchandise), la diversité des métiers portuaires, l'aménagement du territoire, la préservation des espaces naturels, les énergies marines renouvelables (EMR)…

Un document didactique de présentation de Nantes Saint-Nazaire Port sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Ce document intitulé "Passeport" sera distribué à chaque élève lors de la visite. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Nantes Saint-Nazaire Port est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez nos entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

ACKERMAN, la première Maison de fines bulles de Saumur

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les caves de la Maison Ackerman.

La Maison Ackerman – pionnière des fines bulles de Saumur depuis 1811 – conjugue charme et prestige des grandes maisons de vins. Ses caves troglodytiques, parmi les plus hautes de la région, sont un lieu exceptionnel pour s'initier à l'art des vins effervescents de Loire. Les caves accueillent chaque année des œuvres éphémères et monumentales créées par les artistes de la Résidence Ackerman-Fontevraud qui subliment un patrimoine troglodytique unique.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Ackerman.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite.

Durée de visite : *1 heure 30 (visite guidée suivie d'une dégustation de produits sans alcool)*

Tarif : 2.50€ par personne ; gratuit pour les accompagnateurs.

Téléphone : 02 41 53 03 21 Adresse e-mail : tourisme@ackerman.fr

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires (année 2021-2022).

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Sur le site historique de la maison, plongez au cœur des caves de tuffeau, uniques et monumentales accompagnés d'un des guides de la Maison. Revivez la saga de Jean-Baptiste Ackerman, fondateur de la Maison éponyme. Il fut le premier à élaborer des fines bulles à Saumur suivant la méthode traditionnelle, un processus dont vous allez d'ailleurs percer tous les secrets durant cette visite. Puis, admirez les installations artistiques éphémères créées spécifiquement pour nos majestueuses galeries troglodytiques dans le cadre de la résidence artistique Ackerman-Fontevraud. Laissez-vous gagner par la magie de l'art en caves. Émotions garanties !

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Ackerman est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Bouvet-Ladubay, L'Excellence des « Brut de Loire » depuis 1851 !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée des caves Bouvet-Ladubay, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront la maison Bouvet-Ladubay. Au cœur du Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, à Saumur, Bouvet-Ladubay, Brut de Loire, vous reçoit dans ses kilomètres de caves creusées dans le Tuffeau.
La visite Guidée se déroulera sur le site historique et sera commentée par un guide du service touristique.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Maison Bouvet-Ladubay.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h (Visite guidée suivie d'une dégustation d'un produit sans alcool)
Inscription : Réservation au 02.41.83.83.83 ou accueil@bouvet-ladubay.fr
Jauge classe : 30 élèves maximum
Tarif : 3 €/élève – gratuit pour les accompagnateurs
Contact réservation : Tél 02.41.83.83.83 - E-mail réservation : accueil@bouvet-ladubay.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Sur le site historique de la Maison Bouvet-Ladubay, fondée en 1851, vous partirez en visite à travers nos caves accompagnés d'un des guides de la Maison. Nous vous présenterons l'Histoire de Bouvet-Ladubay et de ses 8 kms de caves creusés dans la pierre de Tuffeau. Nous vous expliquerons les différentes étapes de la méthode traditionnelle que nous utilisons pour élaborer nos fines Bulles de Loire. Aussi cette visite vous permettra de découvrir la Cathédrale Engloutie au cœur des caves. Pour clôturer la visite une boisson sans alcool vous sera servie.
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 : le Centre d'Art Contemporain Bouvet-Ladubay (Possibilité de visite libre si exposition en cours.)

Bouvet-Ladubay est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez la culture du champignon en troglodyte : la Cave Vivante du Champignon

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la visite de la Cave Vivante du Champignon. Vous serez plongés au cœur de troglodytes du 16ème siècle et pourrez y découvrir la culture du champignon.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Cave Vivante du Champignon.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée uniquement sur réservation (année scolaire 2021-2022)
Tarif : 3 € par élève de primaire et 3,50 € par collégien et lycéen / gratuit pour les accompagnateurs
Durée de visite : 1h.
Contact : 02.41.40.36.47 / 06 81 17 35 74
contact@lechampignon.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Dans ces caves familiales de plus d'un hectare, à l'abri du temps qui passe, venez découvrir la culture du champignon en troglodyte. Nées de l'extraction du tuffeau au début du XVIème siècle, ces caves sont devenues habitations troglodytiques jusqu'en 1930, occupées par des agriculteurs qui cultivaient les lopins de terre du dessus.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

La Cave vivante du Champignon est membre de l'association.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Les rencontres gourmandes de la Chocolaterie Guisabel

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de visiter le site de fabrication de la Chocolaterie Guisabel afin de partager avec eux la passion et la maitrise du savoir-faire chocolatier, pour la création de douceurs qui raviront les papilles des petits comme des grands.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Chocolaterie Guisabel.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée (année scolaire 2021-2022).
Visite sur réservation uniquement (groupe de 9 personnes maximum).
Durée de visite : 1h15
Tarif : 4,50 €/ élève (gratuité pour les accompagnateurs et le chauffeur)
Contact : 02 41 92 70 88
Mail : contact@guisabel.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Si les recettes de la Chocolaterie Guisabel sont jalousement gardées, il est des secrets qui méritent d'être partagés. Pour cela, la chocolaterie ouvre ses portes pour une initiation au plaisir du chocolat et à la découverte d'un savoir-faire des plus gourmands.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

La Chocolaterie Guisabel est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Tous les secrets du Safran chez Cynfaël, le prince du Safran

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir le monde du safran à travers la visite de l'exploitation Cynfaël.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Cynfaël, le prince du safran.

MODALITÉS DE VISITE

Du lundi au vendredi, de 10h à 12h (année scolaire 2021-2022).
Visite guidée sur réservation uniquement.
Tarif : 100€ par classe.
Téléphone : 02 51 14 75 66 – 06 24 69 44 92
Adresse e-mail : cynfaelleprincedusafran@gmail.com
Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Le safran Cynfaël vous ouvre ses portes et celles d'un univers étonnant, celui de l'épice, celui du safran.
Vous serez guidés par une safranière dans l'histoire du safran. Vous découvrirez son origine, son utilisation et saurez reconnaitre un vrai safran parmi les faux.
Vous terminerez la visite en activant vos papilles autour de la table de dégustation où la safranière vous présentera ses spécialités sucrées et salées.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Cynfaël est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez l'histoire, la fabrication des liqueurs et les métiers de la Distillerie Combier née à Saumur il y a 190 ans

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la technique de distillation et le fonctionnement des alambics, d'approcher le monde des cocktails, spiritueux et sirops, de s'immerger dans un site patrimonial et de se représenter un savoir-faire artisanal, de plonger dans une histoire familiale et l'essor d'une maison saumuroise, de s'initier à la mixologie et aux méthodes de dégustation, de se représenter un site en activité et ses métiers.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Distillerie Combier.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée, sur réservation uniquement (année scolaire 2021-2022).
Site de plain-pied accessible aux PMR (attention aux déplacements : le site est en activité)
Durée de visite guidée et dégustation : 1 heure.
Tarif : 30€ par groupe (gratuit pour les accompagnateurs)
Contact : 02.41.40.23.02 et tourisme@combier.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite guidée de la Distillerie Combier, c'est observer un site chargé d'histoire en activité, pénétrer dans la salle des alambics, comprendre la chaîne de fabrication des produits jusqu'à leur expédition et en découvrir la composition, les méthodes d'élaboration, de dégustation et de conservation, au fil d'un circuit commenté.
Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

La Distillerie Combier est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez la Menthe-Pastille de Giffard, symbole d'une histoire angevine

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la visite de l'espace Menthe-Pastille et de parcourir les coulisses de la production de l'entreprise Giffard, spécialisée dans la création de liqueurs et sirops depuis 1885.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec l'entreprise Giffard.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée, sur réservation uniquement (année scolaire 2021-2022).
La durée de la visite est de 1h30
Le tarif est de 2€ par élève, gratuité pour le ou les accompagnateur(s).
Téléphone : 02.41.18.85.14 Mail : marion.dallet@giffard.com
Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Tout commence en 1885 avec Émile Giffard et son ingénieuse création : la Menthe-Pastille. La visite guidée vous plongera dans l'histoire de cette entreprise, elle vous fera parcourir le site de production à travers la toute nouvelle salle des macérations et l'embouteillage, puis vous donnera rendez-vous au bar à cocktails et au bar des senteurs.
Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Giffard est membre de l'association Visites Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez l'épopée Gratien et Meyer et ses caves

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée l'élaboration des vins fines bulles en méthode traditionnelle. Le domaine niché à flanc de coteaux est à l'origine un site possédant d'anciennes galeries de tuffeau reconverties en cave au XIXe siècle. Vous serez immergé dans un monde souterrain, troglodytique de plus de 800 ans d'histoire. Vous apprendrez la culture de la vigne et les secrets de notre patrimoine suivi d'une dégustation.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec l'entreprise Gratien et Meyer.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite (année scolaire 2021-2022).

Durée de visite + dégustation : 1h15

Tarif : 2,50 €

Téléphone : 02 41 83 13 32 Adresse e-mail : boutique@gratienmeyer.com

6 visites maximum dans l'année scolaire 2021-2022.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après une découverte de notre site et de sa boutique, le circuit de visite vous permettra de suivre les différents stades de l'élaboration de nos vins à fines bulles en méthode traditionnelle, de la culture de la vigne à la mise en bouteille. Vous pourrez comparer les techniques de travail très spécialisées qui étaient déjà mises en œuvre au 18ème siècle et celles d'aujourd'hui pour en apprécier l'évolution.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Gratien et Meyer est membre de l'association Visites Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Plongez dans les coulisses de la Maison Langlois Chateau !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée des chais et caves, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront les métiers du vin. Le circuit guidé s'effectue à Saint-Hilaire Saint Florent.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Langlois Château.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h
Inscription : sur réservation
Jauge classe : 40 élèves maximum
Tarif : 2,50 €/élève
Contact réservation : Tél 02 41 40 21 42 E-mail réservation : visite@langlois-chateau.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après un petit cours sur les bases de l'œnologie dans l'école du vin de la Maison Langlois Château, la visite commencera par le vendangeoir, puis se poursuivra dans la Cuverie des vins blancs et rouges et dans les caves où est élaborée la méthode traditionnelle.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la diversité des métiers de la filière. Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Ce document sera distribué à chaque élève lors de la visite. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Langlois Chateau est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

LA RUCHE DE MARY
Le temps d'un instant, devenez apiculteurs !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les activités du site de La ruche de Mary. Ce site 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 XVIème siècle, voici une belle occasion de venir découvrir cet univers passionnant dans un cadre privilégié, grâce à des animations ludiques et pédagogiques.
Cette action est organisée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec La Ruche de Mary.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation. Inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite (10 groupes maximum pour l'année scolaire 2021-2022).
Durée de visite : 2 heures
Tarif : 5 €/élève (gratuit pour les accompagnateurs)
Téléphone : 0241558672 Adresse e-mail : laruchedemary@famillemary.fr
Uniquement sur la période janvier-juin, dans le cadre d'une sortie pédagogique et non récréative.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Votre guide vous plonge en immersion totale dans l'univers des abeilles : vous saurez tout sur le fonctionnement de la ruche et sur les bienfaits de ses nombreux trésors !
Au programme : Vidéo sur le travail des abeilles, explication de la récolte du miel, dégustation de miels, verre de l'amitié, passage en boutique.
Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de la rendre plus attractive. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de cette visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Famille Mary est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
02 40 44 63 49 – anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Comment l'unité Salamandre produit 60 000 MWh d'électricité ?

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de se procurer les clés de compréhension des problématiques de l'écologie au quotidien, du recyclage et de la maîtrise des énergies. L'unité Salamandre produit 60 000 MWh d'électricité, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'une ville de 30 000 habitants ! Réalisé sur trois étages, le circuit de visite du SIVERT est un espace dédié à la transparence et à la pédagogie.
Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Salamandre SIVERT Est Anjou.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2021-2022).

Durée de visite : 2 heures

Visite gratuite pour les groupes (40 personnes maximum/groupe) – Possibilité de 2 groupes sous réserves

Téléphone : 02 41 82 58 24

Adresse e-mail : audrey.piron@sivert.fr

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Le circuit de visite « Responsabiliser chacun, agir pour le développement durable » sensibilise chacun aux notions ayant trait à la gestion des déchets et à la maîtrise des énergies. Qu'est-ce que l'effet de serre, comment fonctionnent les énergies renouvelables ? Que représente votre production annuelle de déchets ? Pourquoi nos déchets doivent-ils être triés ? Comment peuvent-ils produire de l'énergie ? Films, jeux, maquettes, visites virtuelles… Une batterie de supports pédagogiques vous donne les codes pour faire le bon geste au quotidien et pour la planète !

Des fiches d'information et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Salamandre Sivert est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Quel est donc le secret des fines bulles de la Veuve Amiot ?

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la visite des caves et du site de production de la Maison Veuve AMIOT. A travers 5 km de galeries, vous serez plongés au cœur de la pierre tuffeau et serez témoins d'un savoir-faire passionnant. La visite vous présente les caves datant du XVe siècle ainsi que le site de production en activité.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Maison Veuve AMIOT.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2021-2022).

Durée de visite : 1h15/1h30 environ

Groupe : à partir de 15 personnes

Tarif : 2,50 €/personne – 1 entrée offerte pour 9 achetées

Téléphone : 02 41 83 14 16 Adresse e-mail : visites.saumur@veuve-amiot.com

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Une visite commentée par un guide vous permettra d'apprécier tout le processus d'élaboration des cuvées Veuve Amiot en Méthode Traditionnelle. Vous découvrirez également l'histoire de sa fondatrice Elisa Amiot, qui, après avoir perdu son mari, décide de fonder en 1884 sa Maison de fines bulles pour faire des vins Veuve Amiot les plus grands vins du Saumurois. Aux détours des galeries vous découvrirez le chai, les étapes de mise en bouteilles, de remuage, de dégorgement, de dosage et enfin d'habillage. Au cœur du parcours, vous pourrez admirer la mise en lumière du patrimoine publicitaire Veuve Amiot.

Des fiches d'information et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Maison Veuve Amiot est membre de l'association Visitez nos entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Tout savoir sur le métier de Brasseur !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de **LA BRASSERIE MONT HARDI**, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de la TEAM de cette Brasserie. Le circuit permettra de voir le process de fabrication des bières dans les salles de brassage, dans les cuves de fermentation et d'entrer dans la salle d'embouteillage. Le parcours dans les ateliers de fabrication sera commenté par Emmanuel BOUVET, son fondateur.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec LA BRASSERIE MONT HARDI.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (*4 dates à l'année*)
Durée de visite : 1 heure.
Jauge classe : 10 élèves maximum
Tarif : gratuit / élève
Contact réservation : Sandrine BOUVET / Tél 06 49 813 833
E-mail réservation : s.bouvet@vandb.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied dans les locaux de la brasserie et sera guidée et commentée par le fondateur de la Brasserie Mont Hardi

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Ce document sera distribué à chaque élève lors de la visite. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

PARTENAIRES

- Brasserie Mont Hardi
- La Région des Pays de la Loire
- La CCI Pays de la Loire

CONTACT

L'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire est née en 2001 pour aider à la structuration de la filière du Tourisme de Découverte économique, fédérer les entreprises ouvertes au public ou candidates à l'ouverture et par ailleurs aider à l'information du public en demande de visite d'entreprise.

Brasserie Mont Hardi est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49 anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

CoSynErgie 53

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de l'UVE – Cosynergie 53, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de valorisation énergétique des déchets. Le circuit sur le site, au départ de l'accueil, sera commenté par Monsieur Lemarchand, Directeur de l'usine.
Cette action est proposée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec SUEZ / Cosynergie.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h30
Inscription : sur réservation 2 mois avant.
Jauge classe : 20 élèves maximum
Tarif : gratuit
Contact réservation : Tél 06 81 73 02 72. E-mail réservation : a.lemarchand@suez.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au sein de l'usine Cosynergie, Route de Fougères – 53220 Pontmain. Le circuit comprendra la visite de l'usine de valorisation énergétique Cosynergie 53.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : les métiers du recyclage et de la valorisation des déchets.

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite, sur demande, afin de préparer les échanges avec les élèves. Ce document intitulé "Fiche de présentation Cosynergie" sera également distribué lors de la visite.

SUEZ / Cosynergie est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 43 04 68 03
a.lemarchand@suez.com

La Cité du Lait - Lactopôle®
A la découverte de tous les métiers du lait !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Musée d'entreprise du Groupe Lactalis, leader mondial des produits laitiers, la Cité du Lait - Lactopôle® vous fera découvrir tous les métiers du lait qui associent tradition et nouvelle technologie. De la collecte du lait au service marketing en charge de la création des packagings, en passant par les métiers de fromager ou de chargé de maintenance, venez plongerez dans la tradition laitière et fromagère.

Cette action est organisée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Groupe Lactalis – La Cité du Lait - Lactopôle®.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation *(préciser au moment de la réservation qu'il s'agit de l'action organisée en partenariat avec l'Association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire),* inscription au plus tard 15 jours avant la date de la visite (année scolaire 2021-2022).

Durée de visite : 1 heures 30

Tarif : 2 €/élève

Téléphone : 02 43 59 51 90

Adresse e-mail : lactopole@fr.lactalis.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Visite guidée commençant par une découverte du premier site industriel de 1948 vous présentant les matériels, gestes et conditions de travail d'une fromagerie il y a 70 ans. L'espace des métiers et des collections vous présente comment le monde laitier est passé d'une activité artisanale à une industrie de pointe.

Groupe Lactalis La Cité du Lait - Lactopôle® est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez toutes les étapes de la transformation du chocolat !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la chocolaterie Réauté Chocolat. Tout commença en 1954 quand Roland Réauté ouvrit sa boulangerie à Château Gontier. Une boulangerie, puis une biscuiterie, puis une chocolaterie, puis un magasin, puis 5, puis 50…Il s'en est passé des choses en 60 ans !

Venez découvrir toutes les étapes de la transformation du chocolat chez Réauté Chocolat à Saint-Fort.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Réauté Chocolat.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2021-2022).

Durée de visite : 1 heure 30

Visite payante : 1,70 €/élève (50 personnes maximum)

Téléphone : 02 43 70 70 90

Adresse e-mail : visite@reaute-chocolat.fr

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite de Réauté Chocolat vous permettra de découvrir la culture des fèves de cacao, leur importation vers l'Europe, la fabrication de la matière première jusqu'à sa transformation en bonbons de chocolats. Le guide vous racontera l'histoire de l'entreprise et le chocolatier vous dévoilera toutes les subtilités de son métier.

Des fiches d'information et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Réauté Chocolat est membre de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49 anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Partez à la découverte de La Biscuiterie La Sablésienne !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de La Biscuiterie La Sablésienne, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de la biscuiterie. La visite de l'atelier de fabrication vous permettra de comprendre les étapes de réalisation des biscuits. Le musée vous permettra de connaître les origines du biscuit et son évolution au travers des années.

Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec La Sablésienne.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h30 (visite guidée suivie d'une dégustation de produits)
Tarif : 3€ TTC par élève ; gratuit pour les accompagnateurs
Contact réservation : Tél 02 43 95 04 53 E-mail réservation : tourisme@sablesienne.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

A La biscuiterie La Sablésienne, venez découvrir la bonne odeur de beurre frais et humer la senteur des délicieux petits sablés dorés, dentelés et croquants.

Le circuit comprendra la visite du musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé, la visite guidée des étapes de fabrication dans l'atelier, la projection d'un film sur la Biscuiterie La Sablésienne, ainsi qu'une dégustation de biscuits.

La Sablésienne est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Découvrez la fabrication de la farine de blé !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée des Moulins Réunis de la Sarthe, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront la filière de la Meunerie Française et la fabrication de la farine au sein d'un moulin sarthois. Le circuit dans les ateliers de fabrication, de la réception à l'ensachage sera commenté par Céline CANET, la Directrice du moulin.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Les Moulins Réunis de la Sarthe, Filiale des Moulins Advens.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2021/2022)

- ⇨ Préciser au moment de la réservation qu'il s'agit de l'action organisée en partenariat avec l'Association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire
- ⇨ Inscription au plus tard 15 jours avant la date de la visite

Durée de visite : 1h30
Jauge classe : 10 élèves maximum
Tarif : gratuit
Contact réservation : Tél 02.43.54.00.50 ou e-mail : accueil-mrs@lesmoulinsadvens.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après une présentation de la filière de la meunerie française et du groupe les Moulins Advens, la visite se fera à pied, Le circuit comprendra la visite de l'ensemble des ateliers de production de la réception des camions de blé, l'écrasement des grains, l'ensachage et le chargement des camions. Une visite du laboratoire du moulin est également prévue.
Si la classe et l'équipe enseignante souhaitent aborder une thématique particulière (diversité métiers, recrutement, zoom sur le blé, les process industriels) il suffira de le préciser lors de l'inscription.

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis à chaque élève lors de la visite.

Les Moulins Réunis de la Sarthe est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Visitez notre site de production !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de la chocolaterie, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités du chocolat. Le circuit dans les ateliers de fabrication du Chocolatier Sablais sera commenté par un guide. Un temps sera d'ailleurs consacré à une rencontre avec un professionnel.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Le Chocolatier Sablais.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1 heure
Dates éventuelles proposées : toute l'année du mardi au vendredi
Inscription : à la boutique
Jauge classe : 30 élèves maximum
Tarif : 4,50 €/élève
Contact réservation : Tél 02 51 22 51 92 E-mail réservation : laboutique@lechocolatiersablais.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ de la boutique. Le circuit comprendra la visite de l'atelier de fabrication du Chocolatier Sablais.
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la diversité des métiers dans la chocolaterie, la formation et le recrutement.

Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. Ce document sera distribué à chaque élève lors de la visite. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

Le Chocolatier Sablais est membre de l'association Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com

Fondez pour un voyage chocolaté

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation d'apprentis de découvrir l'histoire du chocolat grâce à la visite du Musée du Chocolat Gelencser. L'histoire de la chocolaterie Gelencser commence en Vendée en 1956. Depuis près de 60 ans, l'entreprise familiale perpétue la tradition artisanale dans le plus grand respect du chocolat.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec le Musée du Chocolat Gelencser.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2021-2022)

Durée de la visite : environ 1 heure

Tarif : 3€ par élève, gratuit pour les accompagnateurs ; 30 €/groupe (30 personnes)

Téléphone : 02 51 24 22 40

Adresse mail : museeduchocolat@chocolats-gelencser.com

DEROULEMENT DE LA VISITE

La Maison Gelencser vous invite à un voyage chocolaté à travers le temps : plongez au cœur de l'histoire du cacao. Réparti sur 300m², avec plus de six univers à découvrir, le Musée du Chocolat vous offre un véritable parcours sensoriel rythmé par diverses dégustations et animations. 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.

Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

Le Musée du Chocolat Gelencser est membre de l'association
Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire.

Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire
CCI Pays de la Loire
16, quai Ernest Renaud
CS 70515 - 44105 Nantes cedex 4
Tél. 02 40 44 63 49
anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com