

EDITION 2022

# visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

*Plongez au cœur de nos passions*





## Le Tourisme de Découverte Economique

La visite d'entreprise complète aujourd'hui naturellement les offres touristiques traditionnelles. C'est une démarche qui permet à tous les publics 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 depuis plus de 20 ans 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 !

## LOIRE ATLANTIQUE

1	Airbus Atlantic Montoir de Bretagne	P. 06
2	Arc En Ciel 2034	P. 06
3	Bateaux Nantais	P. 07
4	Brasserie AER*FAB	P. 07
5	Centrale EDF Cordemais	P. 08
6	Charier Carrières et Matériaux	P. 08
7	Cassemichère	P. 09
8	Domaine Ménard Gaborit	P. 09
9	Fromagerie Beillevaire	P. 10
10	Fromagerie Le Curé Nantais	P. 10
11	Goubault Imprimeur	P. 11
12	Groupe Janneau	P. 11
13	HLP Audit	P. 12
14	La Fraiserie	P. 12
15	La Route des Comptoirs	P. 13
16	Les Chantiers de l'Atlantique	P. 13
17	Les Côteaux Nantais	P. 14
18	Min Nantes Métropole	P. 14
19	Nantes Saint-Nazaire Port	P. 15
20	Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire Port	P. 15
21	Saint-Nazaire croisière	P. 16
22	Royal Mer	P. 16
23	SUEZ Epuréo	P. 17
24	Terre de Sel	P. 17

## MAINE ET LOIRE

25	Ackerman	P. 18
26	Bouvet Ladubay	P. 18
27	Carré Cointreau	P. 19
28	Cave Veuve Amiot	P. 19
29	Cave Vivante du Champignon	P. 20
30	Chocolaterie Guisabel	P. 20
31	Cynfaël Le Prince du Safran	P. 21
32	Distillerie Combiér	P. 21
33	Fer & Lignes	P. 22
34	Giffard	P. 22
35	Gratien & Meyer	P. 23

36	Groupe Janneau	P. 23
37	Langlois Château	P. 24
38	La Ruche de Mary	P. 24
39	Le Fumoir	P. 25
40	Le Moulin Bouin	P. 25
41	Maison Louis de Grenelle	P. 26
42	Martineau	P. 26
43	Métal 360	P. 27
44	Pasquier Biscotte	P. 27
45	Pasquier Brioche	P. 28
46	Savonnerie Gonnord	P. 28
47	Sivert Est Anjou	P. 29
48	Société Choletaise de Fabrication SCF	P. 29
49	SUEZ Activité Eau	P. 30
50	Tecabois – Tecamétal	P. 30

## MAYENNE

51	Brasserie Mont Hardi	P. 32
52	CoSynergie 53	P. 32
53	Fromagerie du Haut Anjou	P. 33
54	La Cité du Lait	P. 33
55	Réauté Chocolat	P. 34
56	Toiles de Mayenne	P. 34

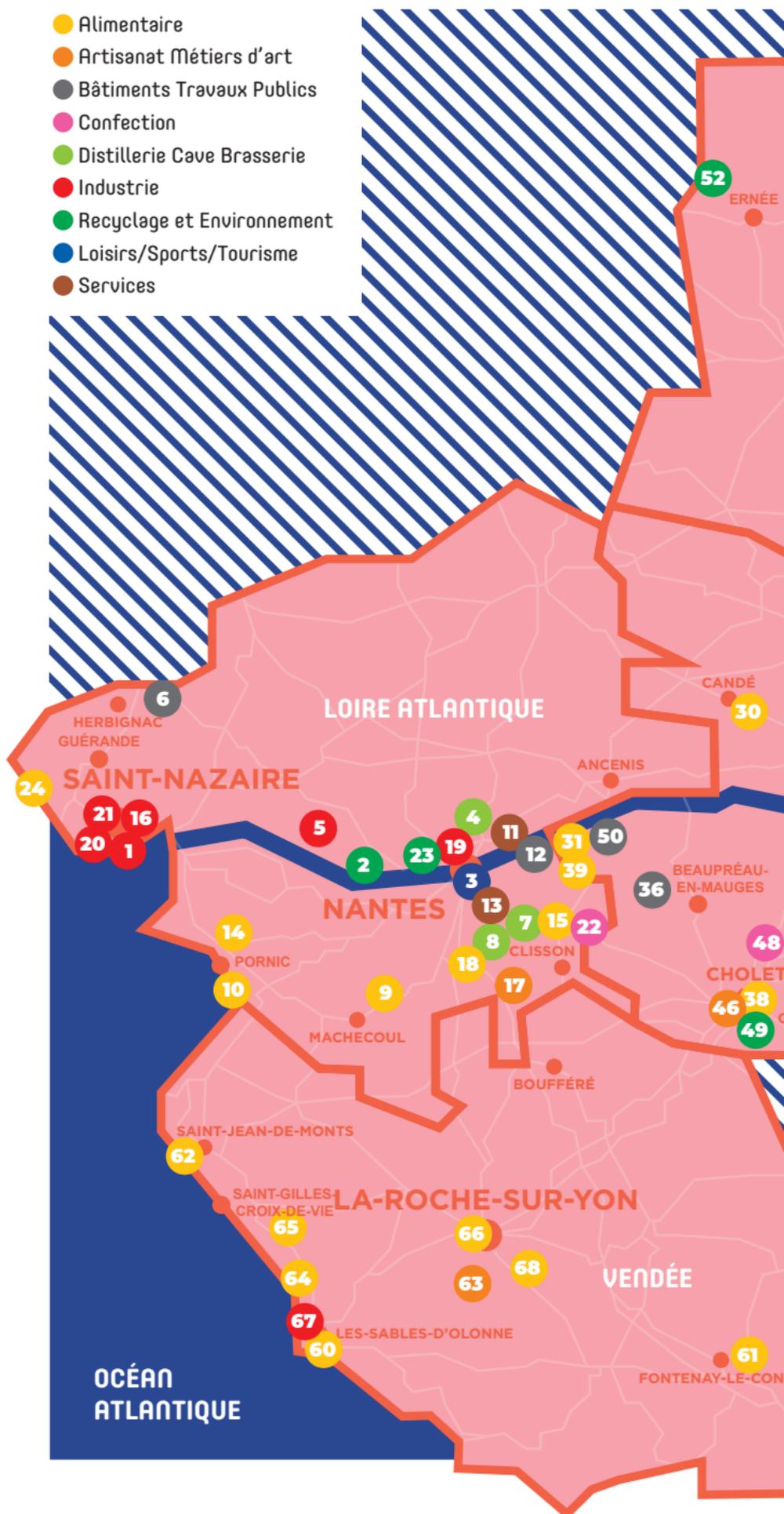
## SARTHE

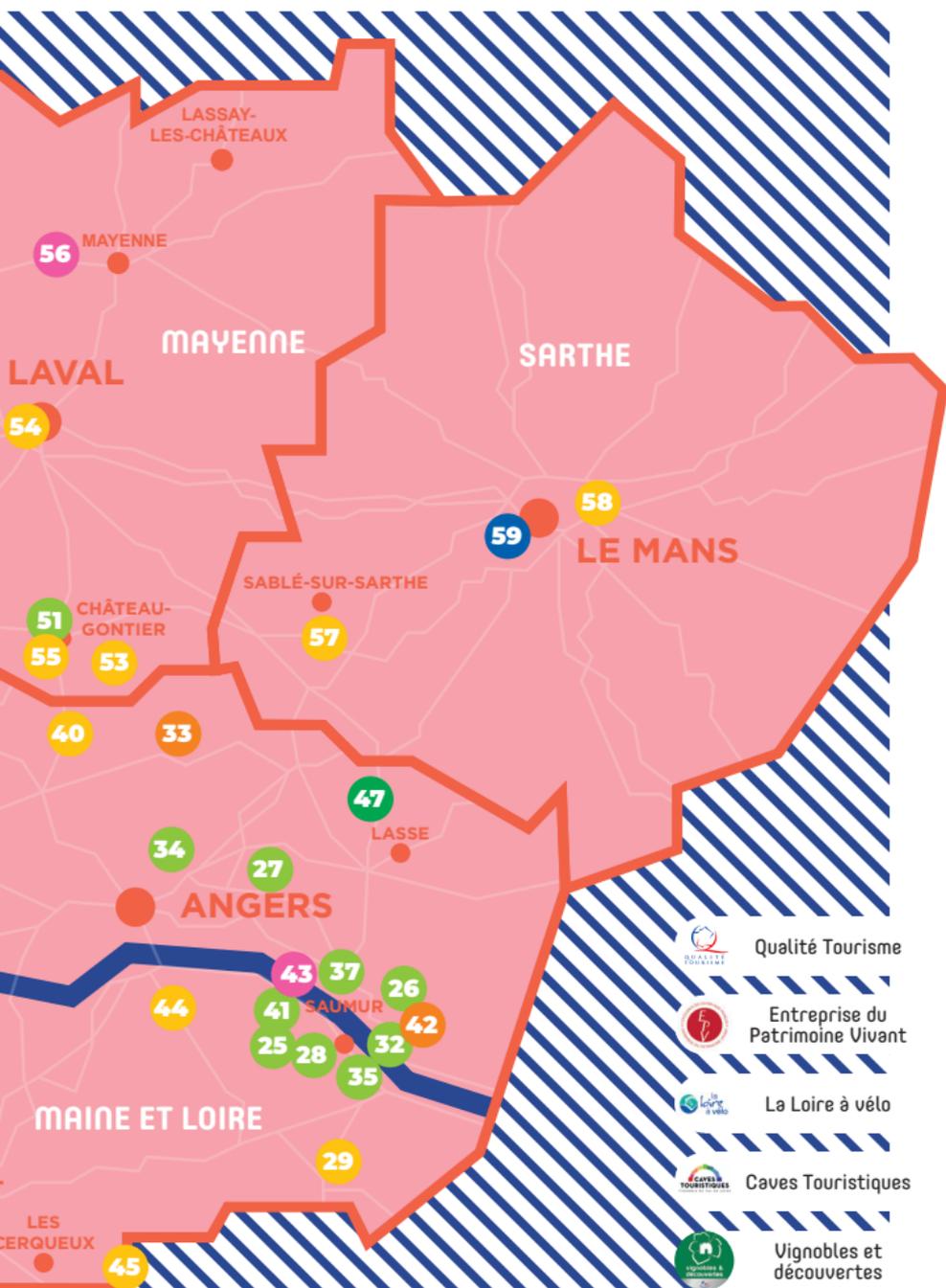
57	Biscuiterie – Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé	P. 35
58	Les Moulins Réunis de la Sarthe	P. 36
59	Musée et Karting des 24h du Mans	P. 36

## VENDEE

60	La Criée des Sables	P. 37
61	La Lutine	P. 37
62	La Mie Cécile	P. 38
63	La Vieille Poterie de Nesmy	P. 38
64	Le Chocolatier Sablais	P. 39
65	Le Moulin des Gourmands	P. 39
66	Musée du Chocolat Gelencser	P. 40
67	NV Equipment	P. 40

- Alimentaire
- Artisanat Métiers d'art
- Bâtiments Travaux Publics
- Confection
- Distillerie Cave Brasserie
- Industrie
- Recyclage et Environnement
- Loisirs/Sports/Tourisme
- Services





Qualité Tourisme



Entreprise du Patrimoine Vivant



La Loire à vélo



Caves Touristiques



Vignobles et découvertes

## LÉGENDE



Individuels



GB Visite GB



Animation



Groupes



D Visite D



Dégustation



Chercheurs d'emploi



SP Visite SP



Boutique/magasin d'usine



PRO Professionnels



NL Visite NL



Sur réservation obligatoire



Scolaires/ Etudiants



EPI Equipement de Protection Individuel



€ Visite payante



Accessible aux personnes à mobilité réduite



Prises de vue interdites

## Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne

1



Le site Airbus Atlantic de Montoir-de-Bretagne est un des 16 sites de production de la nouvelle entité Airbus Atlantic née en janvier 2022 et regroupant les anciens sites de Stelia Aerospace et Airbus de Nantes et Montoir-de-Bretagne.

L'établissement de Montoir-de-Bretagne, qualifié d'intégrateur de fuselage, assemble et équipe les fuselages avant et centraux de tous les Airbus sauf l'A220. Développés en réponse aux besoins des clients, ces appareils sont d'une flexibilité inégalée.

Incontournable, le site livre ensuite à toutes les chaînes d'assemblage final Airbus de Toulouse, Hambourg (Allemagne), Tianjin (Chine) ou Mobile (USA) les sections d'avion par transport aérien avec le Beluga ou maritime.



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

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

## Arc en Ciel 2034

2



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

### LE PETIT + DE LA VISITE

Un parcours de découverte au travers d'ateliers interactifs, d'outils numériques ainsi qu'une visite guidée au cœur du process.



2 route de la Navale  
44220 Couëron

02 40 85 36 78

beatrice.moiroux@veolia.com

www.arcenciel2034.fr

### VISITE

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

## Bateaux Nantais

3



Quai de la Motte Rouge  
44008 Nantes  
Emilie Clergue, Guide

02 40 14 28 63

Emilie Clergue

[emilie.clergue@bateaux-nantais.fr](mailto:emilie.clergue@bateaux-nantais.fr)

<https://bateaux-nantais.fr/fr>

L'entreprise de tourisme fluvial Bateaux Nantais propose des promenades sur l'Erdre, déjeuners, dîners croisières et des événements privés.

Pour faire connaître les métiers de la navigation, notamment auprès d'un public de scolaires, Bateaux Nantais organise des visites avec découverte du métier de capitaine dans la salle des machines et/ou la timonerie et mise en pratique avec une mini-croisière de 20 minutes (durée totale 1h30).

### VISITE

- > Découverte du métier de capitaine
- > Pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur demande (selon les disponibilités)
- > Durée : 1h30
- > Tous publics et groupes scolaires
- > Tarif : 5 €/personne

### LE PETIT + DE LA VISITE

Mettre en pratique le métier de capitaine.



## Brasserie AER°FAB

4



Charles Tanquerey  
18 rue du Moulin  
44880 Sautron

09 54 33 27 07

[charles@aerofab.fr](mailto:charles@aerofab.fr)

[www.aerofab.fr](http://www.aerofab.fr)

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

### 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 bières au profils aromatiques différents.



## Centrale Cordemais

5



Service des visites de la centrale  
44360 Cordemais

02 40 44 30 44

visite-cordemais@edf.fr

www.edf.fr/cordemais

@EDFCordemais

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

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

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Charier

6



La Clarté  
44410 Herbignac

02 40 00 48 00

contact-carrieres@charier.fr

contact@mygravier.com  
(pour les particuliers)

mygravier.com

Créée en 1897, la société 100 % familiale 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.

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

Immersion dans une carrière en exploitation.



## Cassemichère

7



Loire Atlantique  
La Chapelle Heulin

À ½ h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 45 hectares de vignes, se dresse le Château Cassemichère, berceau du Muscadet depuis 1740. Dans ce cadre de verdure, chargé d'histoire, la famille Ganichaud, heureuse propriétaire des lieux, accueille les visiteurs, le temps d'une promenade découverte guidée, d'un événement ou d'un séjour.

### LE PETIT + DE LA VISITE

L'accompagnateur remonte le temps pour raconter l'histoire de l'édifice et du vignoble nantais à ses hôtes. Une balade, balisée à l'aide de bornes interactives et de tablettes numériques, guide les promeneurs à la découverte du domaine. La visite se poursuit dans les caves aux foudres et à Bacchus puis s'achève par une initiation à la dégustation des vins du château de Cassemichère, souvent récompensés pour son Muscadet Sèvre et Maine sur lie.

La Cassemichère  
44330 La Chapelle Heulin

02 40 06 74 07

contact@chateaucassemichere.fr

www.chateaucassemichere.com

### VISITE

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

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



## Domaine Ménéard Gaborit

8



Loire Atlantique  
Monnières

Ancré dans le vignoble nantais, Le Domaine familial Ménéard 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 !

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

Pascale Ménéard  
30 La Minière  
44690 Monnières

02 40 54 61 06 – 06 24 31 64 44

contact@domainemenardgaborit.com

www.domainemenardgaborit.com

### VISITE

- > Visite guidée des chais et caves suivie de dégustations commentées
- > Toute l'année (sauf début septembre – vendanges)
- > Uniquement sur réservation
- > Tous publics
- > Groupes : 50 personnes maximum
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 7 €/personne

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



## Fromagerie Beillevaire

9



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

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

11 rue Denis Papin  
44270 Machecoul

02 72 74 08 30

visite@beillevaire.com

www.beillevaire.com

## VISITE

- > Visite libre
- > Visite guidée suivie d'une dégustation (sur réservation)
- > Visite gourmande suivie d'un repas (sur réservation)
- > De janvier à décembre
- > De 9h à 18h30 du lundi au jeudi
- > De 9h à 19h le vendredi
- > Tous publics
- > Personnes en situation de handicap
- > Groupes
- > Durée : 1h
- > Tarif visite libre : 3 €/adulte  
1,50 €/enfant (-12 ans)
- > Visite guidée : 8 €/adulte  
4,50 €/enfant (-12 ans)  
gratuit (-5 ans)
- > Visite gourmande : 40 €/adulte  
36 €/enfant (+12 ans)



## Fromagerie Le Curé Nantais

10



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

02 40 82 98 00

boutique@curenantais.com

www.curenantais.com

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Goubault Imprimeur

11



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 par service
- > Toute l'année
- > Sur réservation uniquement
- > Groupes
- > 15 personnes maximum/visite
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

## Groupe Janneau

12



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

Route d'Ancenis  
44430 Le Loroux Bottereau

02 40 33 81 69

janneau@janneau.com

www.janneau.com

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## HLP Audit

13



Nous sommes un cabinet indépendant d'expertise comptable, d'audit et de conseils aux entreprises, situé à Nantes depuis plus de 30 ans !

Autour de 5 associés, plus de 90 collaborateurs accompagnent près de 1 500 clients, qu'ils soient dirigeants de PME ou ETI, créateurs d'entreprises innovantes, professions libérales, commerçants, artisans ou responsables d'association nous font confiance.

Nous sommes experts depuis 1989. Nous avons grandi avec nos clients et organisé nos services en fonction de la réalité de leurs besoins. Notre expérience est soutenue par les évolutions qui impactent chaque secteur d'activité et notre envie sans cesse renouvelée d'aller plus loin, avec nos clients.



3 Chemin du Pressoir Chêne  
44100 Nantes

02 40 37 00 34

Marine Zimer

mzimer@hlp-audit.fr

<https://www.hlp-audit.fr>

## VISITE

- > Tour commenté des locaux, présentation de l'organisation interne et de la diversité des métiers
- > Dernier trimestre de l'année uniquement sur réservation
- > Groupes : à partir de 10 personnes (jusqu'à 15 personnes maximum)
- > Durée : 1h
- > Tarif : gratuit

## LE PETIT + DE LA VISITE

C'est dans nos vastes bureaux situés dans le quartier de Chantenay à Nantes que vous découvrirez notre organisation interne et nos métiers. Venez rencontrer des collaborateurs experts et passionnés qui auront plaisir à vous faire découvrir leur métier !

## La Fraiseriaie

14



Zone de l'Europe  
44210 Pornic

02 40 82 98 56

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

## VISITE

- > Visite de l'atelier confiture
- > De mi-juillet à mi-août
- > Sur réservation uniquement à partir du 1<sup>er</sup> juin 2022
- > Du lundi au jeudi à 15h
- > Durée : 1h
- > Tarif : gratuit

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## La Route des Comptoirs 15



1 ZA La Bossardière  
44430 Le Landreau

02 40 54 20 00

communication@laroutedescomptoirs.com

www.laroutedescomptoirs.com

### VISITE

- > Visite guidée dans les ateliers suivie d'une dégustation
- > Pendant le Printemps Bio (mi-juin) et les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire les 27 et 28 Octobre 2022
- > Toute l'année sur réservation uniquement
- > De 10h à 12h et de 14h à 17h
- > Tous publics
- > Tarif : gratuit
- > Possibilité d'achats sur place
- > Durée : 0h30/partie atelier

La Route 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.

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Les Chantiers de l'Atlantique 16



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

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

### VISITE

- > Circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied
- > Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI obligatoire
- > Du lundi au vendredi
- > Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- > Durée : 2h
- > Tarif : 17 €/adulte - 8,50 €/4-17 ans
- > Strict respect des mesures sanitaires

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 !



### LE PETIT + DE LA VISITE

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

## Les Côteaux Nantais

17



Arboriculteur depuis 1943, nous avons bâti notre notoriété sur une vraie philosophie du goût et du respect de la nature. Les Côteaux Nantais cultivent 105 hectares de vergers en Biodynamie, récoltent une grande variété de fruits (pommes, poires, fraises, prunes, coings et kiwis), commercialisent la plus grande partie en frais et transforme le reste en purées, compotes, jus, cidres et vinaigres de cidre. Notre mission : sensibiliser le plus grand nombre au bien manger, à la protection du vivant et la promotion de la biodiversité. Le jardin de la Calie permettra à toutes les générations de mieux comprendre les enjeux de l'environnement et de l'alimentation, de manière ludique. Nous accueillons le grand public, des écoles, des associations ou des entreprises pour des ateliers autour des espèces végétales, du compost, de l'arboriculture et du maraîchage en biodynamie.



18 rue de l'Artisanat  
44140 Remouillé

02 40 75 20 20

communication@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com

## VISITE

- > Circuit guidé à pied de l'unité de transformation de fruits biologiques
- > Toute l'année
- > Les mercredis à 10h30
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Groupes : à partir de 10 personnes (jusqu'à 15 personnes maximum)
- > Durée : 0h45
- > Tarif : gratuit

## LE PETIT + DE LA VISITE

Venez découvrir la biodynamie dans notre verger de la Caffinière à Remouillé (44) et dans notre Jardin de la Calie, jardin extraordinaire et pédagogique à taille humaine ! Poursuivez votre visite au sein de notre atelier de transformation de fruits où une coursive permet de voir toutes les étapes de transformation de nos fruits : du tri à l'étiquetage en passant par la cuisson et le dosage.

## MiN Nantes Métropole

18



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, au cœur du pôle agroalimentaire Nantes-Agropolia.

7 boulevard Alfred Nobel  
44400 Rezé

plateforme-mindenantes@orange.fr

www.minnantes.com

## VISITE

- > Visite guidée sur réservation uniquement pour les groupes constitués de **professionnels des métiers de la bouche ou de professionnels des métiers de la bouche et de l'horticulture**
- > À 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

19



Le Voyage à Nantes  
Nantes Tourisme  
Service Groupes  
1-3 rue de Crucy  
44000 Nantes cedex 1

02 40 20 60 11

groupes@nantes-tourisme.com

www.nantes-tourisme.com

Concentré sur environ 300 ha sur les sites de Cheviré, Cormerais et Roche-Maurice, le trafic portuaire représente environ 2 millions de tonnes et près de 600 escales de navires par an. Venez découvrir le port de Nantes et son histoire !

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

### VISITE

- > Circuit guidé tout en bus ou à pied et en bus
- > Toute l'année sauf week-end
- > Entre 8h et 18h
- > Sur réservation selon calendrier - CNI obligatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif : 145 €/groupes scolaires (à partir du CMI). Tarifs préférentiels pour les scolaires de Nantes Métropole, nous consulter.
- > Tarif : 190 €/groupes adultes
- > Français et anglais



## Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire

20



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

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

Premier port de la façade atlantique française, le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire accueille chaque année près de 3000 navires, 1000 trains de marchandises et 400 transferts par barge fluviale. Porte ouverte sur le monde, Nantes Saint-Nazaire Port invite le public à découvrir ses activités. 7000 personnes choisissent chaque année cette visite, reconnue par la marque Qualité Tourisme™. L'excursion en autocar est commentée par un guide agréé de Saint-Nazaire Roversante. Vous circulerez au cœur des terminaux, découvrirez les installations géantes, irez au plus près des conteneurs de colis industriels XXL (pièces aéronautiques, éléments d'éoliennes...) ou assisterez à des transferts de marchandises, à Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et Donges.

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

### VISITE

- > Circuit guidé en car avec points d'arrêt selon l'activité portuaire
- > Toute l'année (sauf janvier) sur réservation (au plus tard 48h avant) CNI obligatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif : 17 €/adulte - 8,50 €/4-17ans
- > Strict respect des mesures sanitaires



## Croisière découverte Le Port, vues d'Estuaire

21



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

02 28 540 640

visite@saint-nazaire-tourisme.com

www.saint-nazaire-tourisme.com

### VISITE

- > Croisière commentée par des guides professionnels et visite du centre éolien marin
- > A bord d'un bateau promenade homologué pour les sorties en mer
- > Respect des mesures sanitaires
- > Sur réservation, les mardis et mercredis à 14h du 20 juillet au 24 août 2022.
- > Tarif : 24 €/adulte - 12 €/4-17ans
- > Strict respect des mesures sanitaires

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Royal Mer

22



ZA des Treize Vents  
Route de Beaupréau  
44330 La Régrippière

02 40 33 69 20

contact@royal-mer.com

www.royal-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 guidés dans les ateliers de confection, de vêtements en maille pour découvrir les étapes de fabrication de la matière première au montage final, les métiers du tricotage et les outils de production.

### VISITE

- > Visite guidée à l'intérieur des ateliers de confection
- > Toute l'année (sauf ponts, jours fériés, août)
- > Du lundi au jeudi à 10h et 14h, et vendredi à 10h
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Groupes : de 5 à 12 personnes
- > Durée : 0h45
- > Tarif : gratuit

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## SUEZ Epuréo - Tougas

23



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

La station de traitement des eaux usées Tougas accueille le public pour lui permettre de découvrir l'usine et de comprendre le processus de nettoyage des eaux qui, une fois propres, sont rejetées dans le fleuve. Ce parcours pédagogique s'inscrit dans la compréhension globale du Grand Cycle de l'Eau. Des animations sont organisées avec l'association Ecopole et sur demande particulière avec l'équipe Suez en charge de l'exploitation de la station.

Sophie Drouet  
64 quai Emile Cormerais  
44800 Saint-Herblain

02 40 46 45 35

sophie.drouet@suez.com

www.suez.com

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Terre de Sel

24



Terre de Sel vous accueille au cœur des marais salants de Guérande. Découvrez les mystères du sel de Guérande sur le lieu de production, les salines de la presqu'île guérandaise.

Tous les jours de l'année, les visites s'effectuent à pied sur le terrain accompagnées par des professionnels, paludiers et guides naturalistes. Terre de Sel, filiale de la coopérative « Les Salines de Guérande », propose une quinzaine de sorties différentes adaptées à la curiosité et aux goûts de chacun. Prolongez la découverte du métier de paludier et des richesses écologiques des marais salants par la visite de notre Boutique-Expo dans laquelle vous trouverez sels et produits locaux ...

Pradel  
44350 Guérande

02 40 62 08 80

www.terredesel.com

### VISITE

- > Visite guidée à pied
- > Toute l'année 7 jours sur 7
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Groupes : à partir de 18 personnes
- > Scolaires : à partir de la maternelle
- > Durée : 0h45
- > Tarif : 10,50 €/adulte - 4 €/enfant - 25 €/forfait famille (entrée incluse dans l'espace exposition)
- > Visites en français, anglais, espagnol

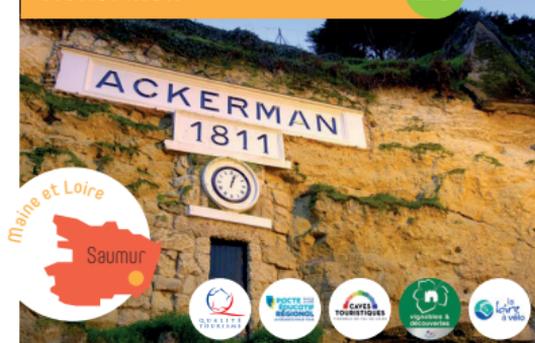
### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Ackerman

25



19 rue Léopold Palustré  
Saint-Hilaire Saint-Florent  
49400 Saumur

Emeline Martineau – Claire Plassais

02 41 53 03 21

tourisme@ackerman.fr

www.ackerman.fr

www.laroutedesvinsde Loire.fr

Embarquez pour une véritable expérience « Au Cœur de la Bulle » dans les caves spectaculaires en tuffeau de la Maison Ackerman et percez les secrets de Jean-Baptiste Ackerman, le pionnier des fines bulles de Loire. Découvrez une scénographie unique en son genre, avec des animations et jeux pour tous, et laissez-vous gagner par la magie de l'art en caves. La Maison Ackerman unit son savoir-faire avec 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.

## VISITE

- > Visite guidée ou libre
- > Groupes : à partir de 20 personnes sur réservation
- > Organisation d'événements toute l'année.
- > Visites exclusives sur réservation : « Accords mets et vins au fil de la Loire », « Art et dégustation », « L'Atelier La Route des vins de Loire ».
- > Toute l'année, tous les jours (sauf 25/12 et 1/1)
- > Durée : 2h
- > Tarif : à partir de 5€/personne

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

Installations artistiques en caves.



## Bouvet Ladubay

26



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

02 41 83 83 83

Véronique Riquier

accueil@bouvet-ladubay.fr

www.bouvet-ladubay.fr

## VISITE

- > Visite guidée (réservation obligatoire)
- > Toute l'année (sauf 25/12 et 1/01)
- > Horaires des visites : 10h – 11h – 14h30 – 15h30 – 16h30
- > Durée : 1h
- > Tous publics
- > Groupes : de 12 à 50 personnes
- > Tarif : 6 €/particulier 4 €/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

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



## Carré Cointreau

27



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

### LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite multisensorielle menant à l'iconique liqueur Cointreau.



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

02 41 31 50 50

Sylvain Marsollier

carre.cointreau@remy-cointreau.com

www.cointreau.com

### VISITE

> Visite guidée avec 3 formules de dégustations au choix :

- L'atelier d'Edouard (maximum 15 pers.)
- Du zeste au Shakeur (maximum 25 pers.)
- L'instant Cointreau (maximum 40 pers.)

> Sur réservation uniquement

> Durée : 1h30

> Publics : majeurs

> Groupes : jusqu'à 10 personnes

> Tarifs : de 11 à 19 €/personne

> Visites en français et anglais

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

## Cave Veuve Amiot

28



Laissez-vous guider et plongez au cœur d'un site fascinant creusé dans le tuffeau à deux pas de Saumur. Découvrez l'histoire de sa fondatrice, Elisa Amiot et laissez-vous conter ses ambitions et ses défis pour diriger d'une main de maître son entreprise.

Votre visite vous mènera au plus près du processus d'élaboration et la Méthode Traditionnelle n'aura plus de secret pour vous !

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



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

02 41 83 14 16

Sandrine Coquelin

visites.saumur@veuve-amiot.com

www.veuveamiot.fr

### VISITE

> Découverte guidée des caves mises en lumière, site de production et dégustation des cuvées

> Toute l'année (sauf 25/12, 01/01 les dimanches janvier/février)

> 10h, 11h, 14h, 15h, 16h

> Durée : 1h15 environ

> Tarifs : adultes 3 € (gratuit – 14 ans)

> Réservation conseillée

> Billetterie en ligne

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

Choix de découvertes en français et anglais.

## Cave Vivante du Champignon

29



Maine et Loire

Le Puy  
Notre  
Dame

1 rue du Château Sanziers  
49260 Le Puy Notre Dame

Jacky Roulleau

06 81 17 35 74

contact@lechampignon.com

www.lechampignon.com

## VISITE

- > Visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon
- > Du 2 Avril 2022 au 2 Octobre 2022 (de 10h à 12h et de 14h à 18h)
- > Tous publics
- > Groupes : jusqu'à 50 personnes
- > Durée : 1h
- > Tarif : 6 €/personne
- > Visites en français et anglais

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

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



## LE PETIT + DE LA VISITE

La culture sous-terrainne du champignon.

## Chocolaterie Guisabel

30



Maine et Loire

Candé



Route de Loiré  
ZA Le Bois Robert  
49440 Candé

02 41 92 70 88

Audrey Charlery

a.charlery@guisabel.fr

www.guisabel.fr

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

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

## VISITE

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



## LE PETIT + DE LA VISITE

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

## Cynfaël, le Prince du Safran

31



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

06 24 69 44 92

Sabrina Clavier

cynfaelleprincedesufranc@gmail.com

<http://sfrancynfael.wordpress.com>

Le safran Cynfaël, c'est l'histoire d'une passion, entre la productrice et la fleur de crocus, aux qualités gustatives reconnues. Aujourd'hui, l'entreprise développe, à base de fruits du jardin ou de la cueillette, une gamme de produits naturels, excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel.

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Distillerie Combiar

32



48 rue Beaurepaire  
49400 Saumur

Agathe Coublant

02 41 40 23 02

[tourisme@combiar.fr](mailto:tourisme@combiar.fr)

[www.combiar.fr](http://www.combiar.fr)

### VISITE

- > Visite guidée suivie d'une dégustation commentée
- > Visites thématiques selon calendrier
- > Toute l'année sur réservation
- > Tous les jours (de juin à septembre)
- > Du mardi au dimanche (en avril, mai, octobre)
- > Du mardi au samedi (de novembre à mars)
- > Durée : 1h (dégustation comprise)
- > Tous publics
- > Groupes : jusqu'à 20 personnes
- > Animaux non acceptés
- > Tarif : 5 €/adulte – gratuit (- 18 ans)

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Fer et Lignes

33



Rue des Peupliers  
ZA des Landes  
49125 Tiercé

02 41 32 36 15

fers-et-lignes-didiersalaris@orange.fr

www.fer-et-lignes.com

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

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

Giffard, l'Espace  
Menthe-Pastille

34



Chemin du Bocage  
ZA La Violette  
49240 Avrillé

Marion Dallet

02 41 18 85 14

marion.dallet@giffard.com

www.giffard.com

Indépendante et familiale, créée il y a plus de 130 ans, la Maison Giffard est une entreprise emblématique de la région des Pays de la Loire. Tout a commencé en 1885 par le pari de l'audacieux pharmacien, Emile Giffard qui, dans son officine, inventa la Menthe-Pastille. Giffard s'inscrit ainsi dans la tradition des liquoristes nés en Anjou au 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.

## VISITE

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

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Gratien et Meyer

35



Maine et Loire

Saumur



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 Saumur.

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

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

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Groupe Janneau

36



Maine et Loire

Sèvre et Maine

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

PA Val de Moine  
Rue du Luxembourg – Saint Germain  
sur Moine  
49230 Sèvremoine

02 40 33 81 69

janneau@janneau.com

www.janneau.com

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Langlois-Château

37



Depuis 1885, Langlois-Château a gardé son caractère familial et a la chance de posséder un site viticole remarquable. Dans la région Pays de la Loire, à Saumur, la Maison Langlois-Château propose une découverte guidée dans les « Couloirs du Vin » qui se décline en 4 actes. Le rideau se lève sur une initiation l'œnologie dans l'authentique « Ecole du vin ». Les visiteurs sont guidés dans les chais de vinification pour voir le pressoir, les cuveries de vins blancs et vins rouges. C'est le long d'un parcours de 300 mètres dans les caves souterraines, que le guide explique les différentes étapes de la méthode traditionnelle. La pièce s'achève par une dégustation comparative et commentée des vins : Bruts (blanc et rosé), Saumur Blanc et Saumur Rouge, Saumur Champigny, Cabernet...



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

Morgane Raymond

02 41 40 21 42

visite@langlois-chateau.fr

www.langlois-chateau.fr

## VISITE

- > Les coulisses du vin
- > Visite guidée dans les caves troglodytes suivie d'une dégustation commentée
- > Groupes : possibles sur réservation
- > Tous les jours
- > Durée : 1H30
- > Tarif : 5€/personne
- > La visite en calèche
- > Visite du vignoble en calèche suivie d'une dégustation commentée
- > De juin à septembre, sur réservation
- 28 €/adulte, 15 €/enfant
- > Visite en français et en anglais

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

Jeu de piste dans les caves pour les enfants : au secours de Jeanne et Edouard !

## La Ruche de Mary

38



La Ruche de Mary est un site touristique dédié à la découverte du monde des abeilles. Situé à Beau-Rivage dans la Vallée de la Loire, dans un moulin à eau du XVII<sup>e</sup> 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

Mathilde Galan

laruchedemary@lafamillemary.fr

www.laruchedemary.fr

## VISITE

- > Visite guidée
- > Toute l'année
- > Sur réservation (au moins 1 mois à l'avance pour les groupes)
- > Durée : 2h
- > Tous publics
- > Groupes : à partir de 20 personnes
- > Scolaires : à partir du CP (jusqu'à 30 enfants)
- > Tarif : 5€/personne
- > Visites en français et anglais

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Le Fumoir

39



Implanté depuis 1984 à Champtoceaux en Anjou, Le Fumoir est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon. Patrice Garoff accueille les visiteurs, sur rendez-vous, pour partager son savoir-faire artisanal et présenter en 8 étapes l'art de préparer ses poissons de qualité supérieure, venus directement des eaux froides d'Écosse, d'Islande et des Iles 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

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

ZA des Taillis  
49270 Champtoceaux

02 40 83 50 76 – 06 70 69 59 22

Patrice Garoff

lefumoir@orange.fr

www.lefumoir.fr

### VISITE

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



## Le Moulin Bouin

40



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

### LE PETIT + DE LA VISITE

La visite du moulin lève le voile sur des savoir-faire et métiers ancestraux pour permettre aux visiteurs de découvrir l'histoire de ce moulin à eau fortifié, la production de farine et le travail du meunier.

Chenillé-Changeé  
49440 Chenillé Champteussé

02 41 95 14 23

Pierre-Alexis Bernadeaux

reservation@domaine-moulin.fr

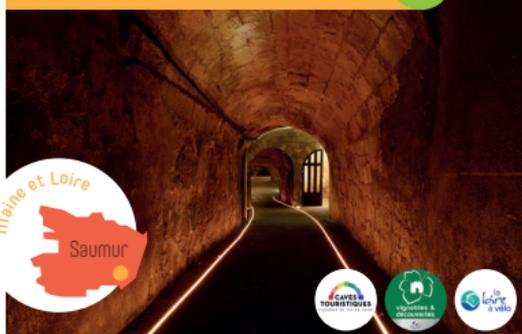
www.domaine-moulin.fr

### VISITE

- > Individuels :  
Visite libre tous publics (à l'aide d'un petit livret de visite) de mai à octobre, du lundi au samedi, de 14h30 à 17h30  
Tarif : 3,90 €/adulte
- > Groupes (de 20 à 50 personnes – par petits groupes de 10 à 15 personnes) :  
Visite guidée tous publics sur réservation de mai à octobre, du lundi au samedi  
Tarif : 5 €/adulte
- > Scolaires :  
Visite guidée  
Tarif : 3,20 €/enfant (primaire)  
3,50 €/enfant (collège et lycée)  
gratuit/accompagnateur



## Maison Louis de Grenelle 41



839 rue Marceau  
49400 Saumur

02 41 53 03 21

Service œnotourisme

Anne Derouet

contact@louisdegrenelle.fr

www.louisdegrenelle.fr

Situé à 12m sous terre en plein cœur de Saumur, la Maison Louis de Grenelle élabore depuis 1859, dans la pure tradition, Crémant de Loire et Saumur brut. L'ancienne carrière de tuffeau creusée au XV<sup>e</sup> siècle abrite les secrets de la méthode traditionnelle. La visite guidée est suivie d'une dégustation commentée et personnalisée dans un espace boutique du plus bel effet. Insolite : Escape Game en caves ! Enfermés dans une pièce au cœur de nos caves troglodytiques, vous avez 60 minutes pour en sortir. C'est le défi proposé par la Maison. Une activité ludique à vivre en famille ou entre amis. Sur réservation – plus d'informations sur le site internet

## VISITE

- > Visite guidée dans les caves suivie d'une dégustation commentée s'achevant dans la boutique de vins Louis de Grenelle
- > Toute l'année, sur réservation
- > 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

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



## Martineau 42



113 chemin des Pâturaux  
49400 Saumur

02 41 67 34 40

contact@martineau.fr

www.vgc.fr

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Métal 360

43



Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant et centre d'excellence Wordskills, l'entreprise artisanale Métal 360 accueille le public toute l'année, sur rendez-vous, à l'occasion de l'opération C'est Quoi Ton Entreprise dans les Mauges au mois d'octobre et des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire sur réservation. Les visites permettent de découvrir le métier de la métallerie et les étapes de fabrication des ouvrages de la conception au produit fini au cœur des ateliers de fabrication.



La Grande Ouche Lieudit Le Bordage  
Torfou 49660 Sèvre-moine

07 57 58 67 24

contact@metal360.fr

www.metal360.fr

### VISITE

- > Visites guidées
- > Toute l'année sur demande et pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire, les jeudi 27, vendredi 28 et samedi 29 octobre 2022. Du lundi au vendredi de 9h à 17h30.
- > Durée : 1h
- > Groupe scolaires (se renseigner)
- > à partir de 6/personnes (12 maximum)
- > Accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Tarif : gratuit
- > Français/Anglais

### LE PETIT + DE LA VISITE

Fabriquer un objet en métal à emporter !

## Pasquier Biscotte Brissac

44



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. Retrouvez nos horaires d'ouverture sur notre site internet <https://www.pasquier.fr> (Les horaires peuvent varier)

### LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication de centaines de biscottes.



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

02 41 47 70 00

Stella Ruche

visite.bpbr@pasquier.fr

www.pasquier.fr

### VISITE

- > Visite guidée dans le site de production du 1/9 au 15/11/2022 (hors vacances scolaires)
- > Mardis - Jedis, 10h - 14h30
- > Durée : 2h
- > Sur réservation uniquement (2 mois à l'avance)
- > Tous publics (à partir de 14 ans)
- > Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- > Animaux interdits
- > Bijoux retirés (pas de piercing)
- > Groupes : de 10 (minimum) à 15 personnes (maximum)
- > Scolaires : à partir de la 3e
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries surgelées)

## Pasquier Brioche Cerqueux

45



BP 2 Route d'Yzernay  
49360 Les Cerqueux

02 41 63 75 48

Nelly Hardy

visite.bpcx@pasquier.fr

www.pasquier.fr

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.

## VISITE

- > Visite guidée dans le site de production du 1/9 au 15/11/2022 (hors vacances scolaires)
- > Mardis – Jeudis, 10h – 14h
- > Durée : 2h
- > Tous publics (à partir de 12 ans)
- > Sur réservation uniquement
- > Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- > Prêt d'équipement de protection individuelle
- > Animaux interdits
- > Bijoux retirés (pas de piercing)
- > Groupes : de 10 à 40 personnes
- > Scolaires : à partir du collège
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries fraîches et surgelées)

## LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication d'une brioche.



## Savonnerie Gonnord

46



18 rue de la Caillière  
49300 Cholet

02 41 58 53 71

contact@savonnerie-gonnord.com

www.savonnerie-gonnord.com

Créée en 1989 par Joseph Gonnord et reprise depuis 2018 par Nathalie Braud, artisan savonnier, la Savonnerie Gonnord évolue avec l'exigence de la naturalité en utilisant des produits avec des ingrédients d'origine naturelle. Tous les savons sont fabriqués dans l'atelier à Cholet, dans le Maine et Loire, illustrant un savoir-faire local et français qui valorise des produits naturels issus de l'agriculture biologique, biodégradables, sans conservateur, sans parabène ni sulfate avec des parfums tendances et qui s'inscrit dans une démarche écologique. Possibilité de personnaliser des savons parfumés pour un événement spécial. « À la Savonnerie Gonnord, le bonheur est fait maison... »

## VISITE

- > Période : selon calendrier, pendant les vacances scolaires.
- > Histoire de la savonnerie et démonstration commentée de la fabrication de savons
- > Uniquement sur réservation
- > Durée : 1h
- > 10 personnes (maximum)
- > Tarif : 2 €/personne  
Gratuit/moins de 12 ans incluant la personnalisation d'un savon

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Sivert de L'Est Anjou – UVE Salamandre

47



Grâce à la valorisation de 100 000 tonnes de déchets ménagers, l'Unité de Valorisation Énergétique (UVE) Salamandre produit chaque année 60 000 MWh d'électricité, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'une ville comme Saumur (30 000 habitants). Le circuit pédagogique de l'UVE sensibilise aux notions ayant trait aux développements durables, recyclage, traitement des déchets, à la maîtrise de l'énergie pour éduquer et responsabiliser chaque éco-citoyen.

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



Route de Mouliherme à Clefs - Lasse  
49490 Noyant-Villages

02 41 82 58 24

Audrey Piron

audrey.piron@sivert.fr

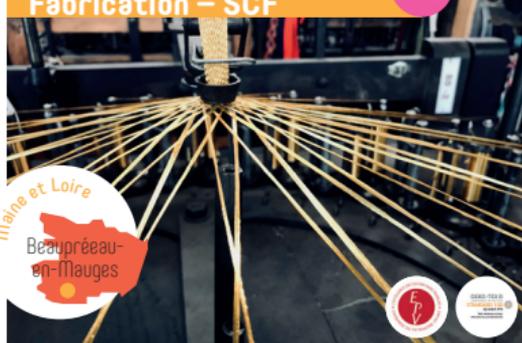
www.sivert.fr

### VISITE

- > Circuit de visite ludique et pédagogique
- > Toute l'année (vacances scolaires sous réserves)
- > Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi
- > À partir de 9h ou 14h
- > Durée : 2h
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics
- > Accessible aux personnes à mobilité réduite (sauf 1er étage)
- > Prises de vues interdites
- > Groupes : jusqu'à 40 personnes maximum par groupe (possibilité de 2 groupes sous réserve)
- > Scolaires : à partir du CE2
- > Tarif : Gratuit (5 €/groupes touristiques)

## Société Choletaise de Fabrication – SCF

48



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

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



ZI Les Landes Fleuries Andrezé  
49600 Beaupréreau-en-Mauges

02 41 63 14 70

accueil@scfl.fr

www.scfl.fr

### VISITE

- > Présentation de l'histoire de l'entreprise et de ses activités suivie d'un circuit dans les ateliers tressage, tissage, dentelle et finitions.
- > Selon calendrier
- > Uniquement sur réservation
- > Pour les Journées Européennes des Métiers d'Art (29 et 31/3)
- > Le 16/6/2022 à 10h
- > Pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire (27 et 28/10 à 10h)
- > Durée : 1h30
- > De 5 personnes (minimum) à 10 personnes (maximum)
- > Gratuit

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

## SUEZ Activité Eau

49



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

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



Rue des 5 Ponts  
49300 Cholet

02 41 49 28 30

Janice Thiébault

janice.thiebault@suez.com

www.suez.com

## VISITE

- > Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- > Toute l'année
- > Le mardi et le jeudi à 14h
- > Sur réservation uniquement
- > Publics restreints sur demande
- > Groupes : de 10 à 25 personnes
- > Scolaires à partir de 10 ans
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit
- > Animaux et prises de vues non autorisés
- > Inaccessible aux personnes à mobilité réduite

## Tecaboïs - Tecametal

50



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

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

Les châtaigneraies  
49270 Landemont – Orée d'Anjou

02 40 98 77 71

Sandra Morin

sandra.pohardy@tecaboïs.com

www.tecaboïs.com

## VISITE

- > Circuit de visite guidée suivant toutes les étapes de la conception d'un escalier
- > Toute l'année, uniquement sur réservation
- > Mardi, jeudi et vendredi à 14h30
- > Tous publics à partir de 12 ans
- > Inadaptée aux personnes à mobilité réduite
- > De 8 à 15 personnes
- > Scolaires
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 5 €/adulte – 3 €/enfant (âge minimum 12 ans)
- > La moitié de la participation est reversée à l'association Le Gouvernail qui développe une école Espérance Banlieues à Angers.



C'est Quoi  
Ton Entreprise ?

© François Crampon

**Ôsez**  
**MAUGES**  
TOURISME ET DÉVELOPPEMENT  
EN VAL DE LOIRE

Du 1<sup>er</sup>  
au 31  
octobre  
2022

Entre Angers, Nantes et Cholet  
Visites Gratuites sur inscription

[www.osezmauges.fr](http://www.osezmauges.fr)



made in  
ANGERS

# Voyages en entreprises

13 février > 10 mars 2023

+ + + Un événement  
DESTINATION  
+ **angers**

Réservations sur  
[madeinangers.fr](http://madeinangers.fr)

## Brasserie Mont Hardi

51



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

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



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

02 43 07 22 67

s.bouvet@vandb.fr

www.monthardi.fr

## VISITE

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

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

## CoSynergie 53

52



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

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

Route de Fougères  
53220 Pontmain

02 43 04 68 01

Arnaud Lemarchand

a.lemarchand@suez.com

www.suez.com

## VISITE

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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Fromagerie du Haut Anjou

53



Située aux confins de la Sarthe et du Maine-et-Loire, au sud-est de la Mayenne, la Fromagerie du Haut-Anjou, créée en 2011 par une coopérative d'éleveurs laitiers, a redémarré son activité au printemps 2020 après cinq années d'interruption. Sur une surface de 1.000 m<sup>2</sup>, dotée d'un équipement aux normes visant à limiter son impact environnemental (chaudière à bois déchiqueté issu de la végétation locale, station d'épuration biologique...), les fromagers travaillent uniquement le lait de vaches provenant de fermes environnantes en agriculture biologique pour produire une gamme complète de fromages au lait cru et au lait pasteurisé.



3 Les Grands Poiriers  
53290 Bierné Les Villages

Dominique de Valicourt

02 43 06 70 86

contact@fromagerieduhautanjou.fr

www.fromagerieduhautanjou.fr

### VISITE

- > Découverte du processus de production artisanal de fromages, échanges et dégustations
- > Toute l'année
- > Durée : 1h
- > Tarif : 2€/personne

### LE PETIT + DE LA VISITE

Découverte du processus de production artisanal de nos fromages, échanges avec le fromager, dégustations avec possibilité de pique-niquer sur place.

## La Cité du Lait

54



Située à Laval, La Cité du Lait est un musée où le lait est présenté dans ses dimensions culturelle, patrimoniale, industrielle et gastronomique. La Cité du Lait est le musée d'entreprise du Groupe Lactalis. Site historique industriel et musée riche d'une collection de quelques 4 000 pièces, toute la famille est invitée à vivre une expérience culturelle et gourmande au cœur de la tradition laitière. La Cité du Lait est le témoin d'une aventure industrielle sans précédent. L'entreprise lavalloise fondée en 1933 par André Besnier, résolument attachée à ses racines mayennaises, est aujourd'hui le Groupe Lactalis, numéro un mondial des produits laitiers. La Cité du Lait c'est aussi une Boutique, véritable Fromagerie, ouverte à tous, tout au long de l'année.



18 rue Adolphe Beck  
53000 Laval

02 43 59 51 90

Service médiation

musee.lacitedulait@fr.lactalis.com

www.lacitedulait.com

### VISITE

- > Visites libres, guidées, thématiques
- > Ateliers famille : Petit Maître Beurrier, Apprenti Fromager
- > Animations famille : L'Aventure de Bari à la ferme, Jeu aventure « En Quête de l'Elixir Lacté »
- > Parcours Ludique : « Découvrez tous les secrets des produits laitiers » (visite famille)
- > Evénements culinaires
- > Evénements pour les entreprises
- > Horaires d'ouverture et tarifs : [www.lacitedulait.com](http://www.lacitedulait.com)
- > Animaux non acceptés
- > Visites en français et en anglais

### LE PETIT + DE LA VISITE

Une offre spécifique pour les enfants et les familles, avec des ateliers et des animations famille pour découvrir autrement le musée !

## Réauté Chocolat

55



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

Réauté Chocolat ouvre ses portes au public à Saint-Fort pour partager son histoire, l'univers du chocolat et son savoir-faire. La visite Choc' permet de découvrir toutes les étapes de transformation du chocolat : culture des fèves de cacao, importation vers l'Europe, transformation de la matière première et fabrication de bonbons de chocolats... Les visiteurs assistent à la démonstration qui explique les subtilités du métier.

### LE PETIT + DE LA VISITE

L'échange avec le guide.



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

02 43 70 70 90

Violette Huault

visite@reaute-chocolat.fr

www.reaute-chocolat.com

### VISITE

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

## Toiles de Mayenne

56



Visitez une manufacture dans un village d'exception, aux développements imbriqués et constitutifs du territoire.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'abbaye quittée par les moines, est transformée en filature. Depuis 1806, l'activité textile façonne la vie à Fontaine-Daniel. Toiles de Mayenne spécialisé dans la confection sur-mesure pour la décoration textile, tisse et édite ses propres collections de tissus d'ameublement.

En venant visiter les ateliers de la manufacture, du tissage à la confection, en passant par les stocks et la coupe, vous découvrirez la réalité de l'industrie textile en France. Vous suivrez les étapes nécessaires à la création d'une paire de rideaux ou d'un siège retapissé.

### LE PETIT + DE LA VISITE

La visite de chaque atelier est commentée par un.e chef.fe d'atelier qui transmet avec passion les étapes et les gestes de nos métiers.

Toiles de Mayenne, Fontaine-Daniel,  
53100 Saint-Georges Buttavent

www.toiles-de-mayenne.com

Contact/réservation visites

Office de tourisme Vallée de Haute  
Mayenne

02 43 04 19 37

info@valleedehautemayenne.fr

### VISITE

- > Uniquement sur réservation auprès de l'Office de Tourisme Vallée de Haute Mayenne
- > Visite guidée dans les ateliers
- > Lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Visite guidée à 2 voix pour groupes constitués
- > Découverte du village et de la manufacture (2h30)
- > Groupes : 20 personnes (maximum)
- > Durée : 1h
- > Tarif : 7 €/personne
- > Inaccessible aux personnes en situation de handicap





10 > 30  
OCTOBRE 2022

Découverte des sites industriels et techniques de Laval Agglomération

LAVAL  
TOURISME

02 43 49 45 26  
www.laval-tourisme.com

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE



visitez nos  
entreprises

## Biscuiterie – Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé

57



1 avenue Jean Monnet  
ZA La Denisière  
72300 Sablé-sur-Sarthe

02 43 95 04 53

Hélène Janvier

helene.janvier@sablesienne.com

www.sablesienne.com

### VISITE

- > Visite guidée incluant la projection d'un film et dégustations
- > Du 1/02 au 30/09 (pour les groupes)
- > Du 1/6 au 30/9 (pour les particuliers)
- > Du lundi au vendredi à 10h
- > Sur réservation
- > Durée : 1h
- > Tous publics
- > Groupes : de 10 à 50 personnes
- > Scolaires : tous niveaux
- > Tarif : 3 €/adulte – 2 € (de 5 à 12 ans - gratuit (- 5 ans))

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Les Moulins Réunis de la Sarthe

58

RD 323  
72470 Champagné

02 43 54 00 50

accueil-mrs@lesmoulinsadvens.com

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



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.

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Musée et Karting des 24 heures du Mans

59

9 place Luigi Chinetti  
72100 Le Mans

02 43 72 72 24

heritage@lemans.org

www.lemans.org



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 !

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## La Criée des Sables

60



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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



Rue Colbert  
85100 Les Sables d'Olonne

02 51 96 85 78

Office de Tourisme des Sables  
d'Olonne

billetterie@otls.fr

www.lesables-tourisme.com

### VISITE

- > Visite guidée et commentée par des professionnels du Centre de Marée
- > D'avril à décembre
- > Du 15/6 au 15/9 mardi et jeudi à 5h30
- > du 1/4 au 14/6 et du 16/9 au 31/12 mardi à 5h30
- > Sur réservation uniquement
- > Groupes : de 7 à 30 personnes
- > Animaux non autorisés
- > Durée : 1h30
- > Tarifs : 6,30 €/adulte (+17 ans)  
4,10 € (5 à 16 ans)  
forfait groupe (se renseigner)

## La Lutine

61



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 brioques, à la fabrication du Préfou ou à l'enfournement des gâteaux minute et de découvrir le laboratoire pâtisserie-chocolaterie.

### LE PETIT + DE LA VISITE

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

La Balingue 197 rue des Lutins  
85200 L'Orbrie

02 51 69 12 27

Marie Herbreteau

guitton.lalutine2@orange.fr

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

### VISITE

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



## La Mie Câline

62



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
- > Reprise prévue été 2022
- > Mardi, mercredi, jeudi (horaires à convenir au moment de la réservation)
- > Durée : 1h30
- > Tous publics (à partir de 6 ans)
- > Groupe : de 15 à 60 personnes
- > Scolaires : à partir du collège
- > Individuels : juillet et août
- > Non accessible aux personnes en situation de handicap
- > Sur réservation uniquement
- > Tarif : 4,50 €/adulte – 3,50 €/jeunes (12 à 18 ans) – 2,50 €/enfants (6 à 11 ans)

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

## La Vieille Poterie de Nesmy

63



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

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



23 rue Georges Clémenceau  
85310 Nesmy

02 51 07 62 57

poteriedenesmy@orange.fr

www.poteriedenesmy.com

## VISITE

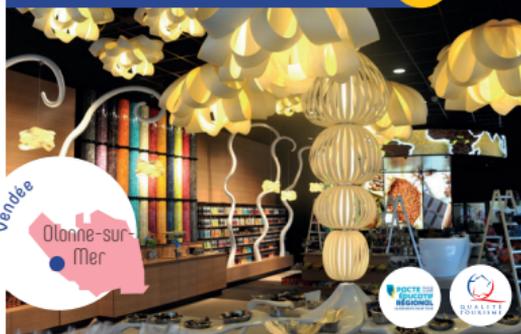
- > Visite libre ou visite guidée de l'atelier (sur réservation uniquement)
- > Toute l'année (sauf septembre)
- > Du lundi au vendredi
- > De 10h à 12h et de 14h à 17h
- > Tous publics
- > Personnes en situation de handicap
- > Groupes (nous consulter)
- > Scolaires : tous niveaux
- > Petits animaux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

## LE PETIT + DE LA VISITE

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

## Le Chocolatier Sablais

64



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 moulagés en chocolat, la réalisation de confiseries et de galettes pur beurre.

### VISITE

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

### LE PETIT + DE LA VISITE

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



## Le Moulin des Gourmands

65



Rue René Bazin  
85220 Saint Révérend

02 51 60 16 72

Agathe Méténier

contact@moulin-gourmands.fr

www.moulin-gourmands.fr

### VISITE

- > Visite guidée
- > D'avril à septembre et vacances de la Toussaint
- > Hors été, possibilité de compléter avec la visite du fournil de la boulangerie et/ou un atelier pain (pour les enfants) et/ou un atelier dégustation de produits du terroir (pour les adultes)
- > Exclusivement sur réservation
- > Durée : 0h30
- > Groupes à partir de 18/personnes
- > Tarif : 4,50 €/adulte 2,40 €/enfant (de 2 à 12 ans)

Visite guidée authentique du dernier moulin à vent de Saint Révérend construit en 1842 : en compagnie du meunier, suivez sur 3 étages la transformation des grains de blé en farine. La visite mettra tous vos sens en éveil. Environnement verdoyant et pédagogique : espaces jeux et pique-nique, enclos à chèvres, panneaux-énigmes. Jeu de piste « Graine de détective » sous forme d'enquête policière pour les enfants de 6 à 12 ans. Hors été et sur réservation, suivez le parcours du blé au pain en combinant avec la visite guidée du fournil de la boulangerie et un atelier de dégustation de produits du terroir (ou un atelier pain pour les scolaires).

Production et vente de farine de froment et de blé noir.

### LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite multisensorielle pour découvrir les secrets de fabrication de la farine.



Musée du Chocolat  
Gelencser

66

Vendée  
La Roche  
sur Yon38 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 handicap
- > Animaux non autorisés
- > Prises de vues interdites
- > Tarif : voir www.chocolats-gelencser.com

## LE PETIT + DE LA VISITE

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



## NV Equipment

67

Vendée  
Saint-Gilles-  
Croix-de-Vie3 Rue des Électriciens,  
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

www.nvequipment.com

## VISITE

- > Visite guidée gratuite (durée 1h)
- > Selon calendrier et uniquement sur rendez-vous
- > Groupe de 3 personnes (minimum) et 6 (maximum)
- > Public : professionnels, scolaires, étudiants
- > Pour les particuliers : lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire les 27 et 28/10/2022, sur réservation auprès de l'office de tourisme du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie
- > contact@saintgillescroixdevie-tourisme.fr

## LE PETIT + DE LA VISITE

Le travail des métiers du nautisme, la formation aux pratiques de NV et la numérisation des outils de travail.





## Actions Éducatives Ligériennes

Toute l'année un programme de Visites d'entreprises à destination des publics scolaires, apprentis et étudiants pour découvrir la diversité des métiers et savoir-faire de la région dans les coulisses des entreprises en activité.



Pendant chaque période de vacances scolaires, un programme de Visites d'entreprises à faire en famille : consultez les actualités, réservez vos visites, plongez au cœur des entreprises et suivez les guides !

## Entreprises, rejoignez notre réseau !

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, rassemble, accompagne et valorise les entreprises de toutes tailles et de tous secteurs d'activités qui font le choix de s'ouvrir à la visite pour promouvoir leurs métiers, partager leurs savoir-faire, faire connaître leurs activités, développer leur notoriété, présenter leurs méthodes de fabrication et susciter des vocations.



### 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™ qui couvre toute la chaîne d'accueil touristique. L'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire accompagne les entreprises qui s'ouvrent aux publics dans leur démarche de professionnalisation et d'excellence.

# visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE



*Plongez au cœur de nos passions*

Contact :

visitez nos entreprises  
EN PAYS DE LA LOIRE

02 40 44 63 49

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

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



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

en Pays de la Loire



27 • 28 • 29  
octobre  
2022



## Membres associés

Edition de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire – Informations non contractuelles – Création : Studio CQEG – Impression : Goubault Imprimeur - Crédits : 1<sup>ère</sup> de couverture : Chantiers de l'Atlantique Wonder of the Seas © Bernard Biger – Toiles de Mayenne - Côteaux Nantais - Fromagerie du Haut Anjou – page 43 : Cointreau – SCF – Métal 360 - 4<sup>ème</sup> de couverture : Moulin des Gourmands – Bateaux Nantais – Cynfaël le Prince du Safran @Didier Marlier