

Liste des 33 entreprises à visiter pour l'année scolaire 2022-2023

Loire Atlantique (44) :

- Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne : Aéronautique
- Arc en Ciel 2034 : Valorisation et traitement des déchets
- Beillevaire : Fromagerie
- Centrale EDF Cordemais : Centrale thermique
- Charier CM : Carrières et recyclage
- Goubault Imprimeur : Imprimerie
- HLP Audit : Cabinet d'expertise comptable et commissariat aux comptes
- Les Côteaux Nantais : Arboriculteur et transformation de fruits biologiques
- Nantes Saint-Nazaire Port : Port maritime
- Royal Mer : Atelier de confection textile
- Terre de Sel : Récolte du sel dans les marais salants de Guérande

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
- Martineau : Fabrication d'objets en métal
- METAL360 : Métallurgie d'art
- 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 à Laval
- Réauté Chocolat : Chocolaterie

Sarthe (72) :

- La Sablésienne : Biscuiterie artisanale

Vendée (85) :

- La Criée des Sables
- Le Chocolatier Sablais : Chocolaterie
- Le Moulin des Gourmands à Saint-Révérend
- Le Musée du Chocolat Gelencser : Chocolaterie

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

Créée en 2001, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire (VNE), soutenue par la Région et la Chambre de Commerce des Pays de la Loire, concourt à la structuration, au développement et à la valorisation des entreprises de tous secteurs d'activités qui ouvrent leurs portes au public dans la région des Pays de la Loire et proposent des visites d'entreprises pour toute l'année.

Plus d'informations sur www.visiteznosentreprises.com

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

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

Boulevard de la Légion d'Honneur
44600 Saint-Nazaire

PUBLIC CONCERNÉ : 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 Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne. 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 Atlantic Montoir-de-Bretagne.



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 : 360€ 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 2022-2023.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après une découverte de l'histoire de l'aéronautique sur le bassin nazairien, 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.



Une visite incontournable sur la valorisation des déchets !

2 Route de la Navale
44220 Couëron

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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 par un guide. 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 1^{er} 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.

Des informations sur l'activité du site sont à disposition sur notre site internet pour que les enseignants puissent préparer la visite et les échanges avec les élèves.

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.**DESCRIPTION DE L'ACTION**

À travers une visite guidée de la fromagerie Beillevaire, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités du métier de fromager crémier. Le circuit « vue sur les ateliers de fabrication », sera commenté par un guide (Charlotte, Julie ou Morgane). Cette visite se termine par une dégustation !

Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la fromagerie Beillevaire

**MODALITÉS DE VISITE**

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h

Dates éventuelles proposées : Tous les jours, du lundi au vendredi, sur réservation.

Inscription : jusqu'à 48h avant la date

Jauge classe : 60 élèves maximum

Tarif : 3€/élève

Contact réservation : Tél 02.72.74.08.30

E-mail réservation : visite@beillevaire.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, dans une salle panoramique, ouverte sur nos ateliers de fabrications. Le circuit comprendra la visite de l'atelier du beurre, du fromage et des yaourts. Il y aura également un pôle sur l'histoire de la fromagerie avec un film récapitulatif.

La visite se termine par une dégustation de nos fromages maison avec un verre de jus.

Nous invitons les professeurs à nous contacter en amont pour connaître leurs besoins en termes de contenu de visite afin de répondre au mieux à leurs attentes lors de la visite.

**Centrale Thermique EDF Cordemais**Service des visites de la centrale
44360 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 2022-2023)

Durée de visite : 2h/3h (en fonction de la formule de visite)

Tarif : gratuit

Contact : 02 40 44 30 44

E-mail : 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 la valorisation sur les supports de communication de la centrale de Cordemais (site internet, Twitter, intranet...).

Découvrez une carrière de granulats : un site exceptionnel et fascinant

La Clarté
44410 Herbignac

PUBLIC CONCERNÉ : 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, 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)
Sur réservation (1 mois à l'avance)
Durée de visite : 1h – 1h30
(10 groupes maximum pendant l'année scolaire 2022-2023)
Contact : 02 40 00 48 00
E-mail : 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.



Partez à la découverte de Goubault Imprimeur !

8 Rue de la Thessalie
44240 La Chapelle-sur-Erdre

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. Cela permettra 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.
Durée de visite : 2 heures, en 2 temps (présentation de l'entreprise et visite de l'atelier)
Année scolaire 2022 - 2023
Nombre de personnes par groupe : 20 maximum
Téléphone : 02 51 12 75 75
Adresse e-mail : accueil@goubault.eu

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, 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. À 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.



Venez découvrir un Cabinet d'expertise comptable et de commissariat aux comptes nantais !

3 Chemin du Pressoir Chêne
44100 Nantes

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée des locaux chez HLP AUDIT, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de notre entreprise. Cette visite des locaux sera aussi l'occasion de rencontrer certains de nos collaborateurs pour mieux comprendre leur métier.

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



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h

Inscription : demande à adresser par mail à mzimer@hlp-audit.fr

Jauge classe : 6 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation :

Tél : 02 40 37 00 34

E-mail réservation : mzimer@hlp-audit.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au sein des 3 étages du bâtiment.

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, la formation et le recrutement, la présentation des parcours d'études...



CÔTEAUX NANTAIS
au rythme du vivant

Au rythme du vivant !

18 Rue de l'Artisanat
44140 Rémouillé

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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, 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 : par mail : communication@coteaux-nantais.com

Jauge classe : 15 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation : 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 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 les 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.

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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 seront proposées sur l'année scolaire 2022-2023.

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 et le commerce international, la diversité des métiers portuaires (maintenance, métiers maritimes etc.), 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.



Le savoir-faire de la confection textile !

Route de Beaupréau
44330 La Régrippière

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée de 45 minutes, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de confection textile.

Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Royal Mer



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 45 minutes environ

Jauge classe : 30 élèves maximum en 2 groupes de 15 élèves

Tarif : gratuit

Contact réservation : Tél : 02 40 33 63 65

E-mail réservation : accueil@real-stamm.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ du magasin d'usine (environ 6000m² de superficie globale d'ateliers). Le circuit comprendra la visite de l'atelier de tricotage avec un parc d'une trentaine de machines industrielles, les étapes de contrôle qualité, la préparation et la coupe de panneaux, ainsi que le montage des vêtements sur différents types de machines à coudre.

Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel (Chef d'équipe) sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la gestion de la production en fonction des contraintes organisationnelles.

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.

PUBLIC CONCERNÉ : 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. Terre de Sel est l'une des références pédagogiques régionales qui accueille en toutes saisons des élèves et s'adapte aisément au programme scolaire : Histoire-Géographie, Sciences, Métier, Environnement.

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



MODALITÉS DE VISITE

Visites guidées sur réservation

Durée des visites : 45min, 1h30, 2h

Tarifs : voir www.terredesel.com onglet scolaires Lycées

Téléphone : 02 40 62 08 80

Adresse e-mail : a.pajolec@leguerandais.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se déroule à pied avec un paludier ou guide naturaliste, sur le terrain autour des salines.

PUBLIC CONCERNÉ : 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 : 3.50€/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 2022-2023).

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.

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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 (30 à 40 min) suivie d'une dégustation d'un produit sans alcool)

Jauge classe : 25 élèves maximum

Tarif : 4 €/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 creusées 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).



Les rencontres gourmandes de la Chocolaterie Guisabel

Route de Loiré – ZA Le Bois Robert
49440 Candé

PUBLIC CONCERNÉ : 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 maîtrise 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 2022-2023).

Sur réservation uniquement (groupe de 10 personnes minimum).

Durée de visite : 1h15

Tarif : 4,50 €/ élève (gratuité pour un accompagnateur 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.



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

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

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 2022-2023).

Visite guidée sur réservation uniquement

Tarif : 100€ par classe

Téléphone : 02 51 14 75 66 – 06 24 69 44 92

Adresse e-mail : cynfaelleprinceusafran@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 reconnaître 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.

PUBLIC CONCERNÉ : 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 Combiér.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée, sur réservation uniquement (année scolaire 2022-2023).

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 : Tél : 02 41 40 23 02

E-mail : tourisme@combiér.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite guidée de la Distillerie Combiér, 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.

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

Chemin du Bocage – ZA La Violette
49240 Avrillé

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 2022-2023)

Durée : 1h30

Tarif : 2€/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 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.

PUBLIC CONCERNÉ : 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 2022-2023).
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 2022-2023.

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 18^{ème} 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.



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

1 Rue du Château Sanziers
49260 Le Puy Notre Dame

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 16^{ème} 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 2022-2023)
Tarif : 3 €/élève de primaire et 4 €/collégien et lycéen (gratuit pour les accompagnateurs)
Durée de visite : 1h
Contact : 02 41 40 36 47 / 06 81 17 35 74
E-mail : 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 XVI^{ème} 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.

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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 Chateau.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h30
Inscription : sur réservation
Jauge classe : 40 élèves maximum
Tarif : Gratuit
Contact : Tél 02 41 40 21 42
E-mail : 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 Cuvierie 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.



La Ruche De Mary : le temps d'un instant, devenez apiculteurs !

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

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 touristique est dédié à la découverte du monde des abeilles. Situé à Beau Rivage dans la Vallée de la Loire, dans un moulin à eau du XVIIème 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.
Durée de visite : 1h30 (compter 2h de présence avec le passage en boutique)
Tarif : 5 €/élève (gratuit pour les accompagnateurs)
Téléphone : 02 41 55 86 72
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 :

- Présentation de l'entreprise
- Vidéo sur le travail des abeilles
- Explication de la récolte du miel
- Dégustation de miel et de gourmandises à base de miel
- Passage en boutique

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée des ateliers Martineau, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités du bureau d'étude jusqu'au service expédition qui permettent à Martineau de concevoir et fabriquer sur-mesure vos objets porteurs de sens. Le circuit dans les ateliers de fabrication sera commenté.

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



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : 1 visite par mois (1^{ère} semaine du mois)

Inscription : Obligatoire

Jauge classe : 15 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact : Tél : 02 41 67 34 40

E-mail : assistante.adv@martineau.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ de l'entreprise. Le circuit comprendra la visite de tous les ateliers (Bureau d'étude, frappe, bijouterie, traitement de surface, peinture, finition ...).



Plongez au cœur du métier de dessinateur et métallier d'art !

La Grande Ouche Lieu-dit Le Bordage Torfou
49660 Sèvremoine

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Nous ouvrons les portes de notre entreprise de métallerie artisanale METAL360, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant et centre d'excellence Worldskills Région (concours permettant aux jeunes de participer aux compétitions « Régionales ; Nationales ; Internationales ») aux élèves des lycées et centre de formation d'apprentis ligériens.

Lors de cette visite vous découvrirez le rôle, les missions et activités de l'entreprise de métallerie sur-mesure, les étapes de fabrication des ouvrages de la conception au produit fini, en passant par la création de plan. Le circuit dans les ateliers de fabrication sera guidé et commenté par Tommy Bouchet gérant de la société METAL360. Un temps sera consacré à une rencontre avec les personnes de l'atelier et le visionnage d'un film sur l'entreprise.

Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec l'entreprise METAL360.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h

Périodes proposées : 4 jours (le 1^{er} semestre et le 2^{ème} semestre 2022-2023)

Inscription : du lundi au jeudi de 9h à 16h30

Jauge classe : 30 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact : Tél 07 57 58 67 24

(N'hésitez pas à laisser un message sur le répondeur, nous vous recontacterons)

E-mail : d.berthome@metal360.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Avant la visite de l'atelier, M.Bouchet vous présentera l'entreprise, son activité, la formation, l'avenir du métier, son histoire . Selon le souhait de la classe, la visite pourra être orientée sur une thématique précise (à définir avec METAL360).

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.



Comment l'Unité de Valorisation Énergétique Salamandre produit 70 000 MWh d'électricité ?

Route de Mouliherme à Clefs - Lasse
49490 Nogent-Villages

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et des 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 70 000 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 le SIVERT de l'Anjou.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2022-2023).

Durée de visite : 2 heures

Ouvert le lundi, mardi, jeudi et vendredi

Visite gratuite pour les groupes (40 personnes maximum/groupe)

Possibilité de 2 groupes sous réserves

Téléphone : 02 41 82 58 24

E-mail : audrey.piron@sivert.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Le circuit de visite « Responsabiliser chacun, agir pour le développement durable » sensibilise 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 ! Afin d'accompagner les enseignants, le SIVERT de l'Anjou propose un outil d'accompagnement aux visites avec des fiches introductives (Avant la visite), un questionnaire commun (Avant la visite et/ou Pendant la visite) ainsi que des éléments pour prolonger la réflexion en classe après la visite (Pour aller plus loin).



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

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

PUBLIC CONCERNÉ : 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 XVI^e 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 2022-2023).

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

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.

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.**DESCRIPTION DE L'ACTION**

À 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 : Tél : 06 81 73 02 72
E-mail : a.lemarchand@suez.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au sein de l'usine Cosynergie. Le circuit comprendra la visite de l'usine de valorisation énergétique Cosynergie 53.

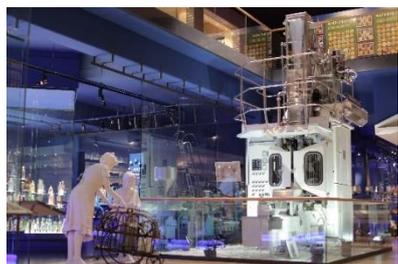
Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : les métiers du recyclage et de la valorisation des déchets.

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.

LA CITÉ DU LAIT La Cité du Lait : À la découverte de tous les métiers du lait !18 rue Adolphe Beck
53000 Laval**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 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 plonger dans la tradition laitière et fromagère.

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

**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 2022-2023)

Durée de visite : 1h30

Tarif : 6.5€/élève, gratuité accompagnateur, lycée agricole : 5€/élève, avec dégustation

Téléphone : 02 43 59 51 90

E-mail : musee.lacitedulait@fr.lactalis.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Visite guidée / Lycées généraux, agricoles et professionnels

Cette visite couvrant l'intégralité du musée permet de remonter aux origines du Groupe Lactalis en visitant son ancienne laiterie datant des années 1950 et en découvrant son évolution industrielle et commerciale jusqu'à ce jour.

Une collection importante d'outils anciens (bidons, barattes, écrémeuses, etc) et la découverte des procédés technologiques actuels permettront de comprendre l'évolution de l'industrie laitière.

La visite peut être adaptée en fonction de la spécialité des élèves.

Objectifs pédagogiques

Connaître le développement industriel d'un grand groupe laitier

Découvrir l'évolution de l'industrie laitière

Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux

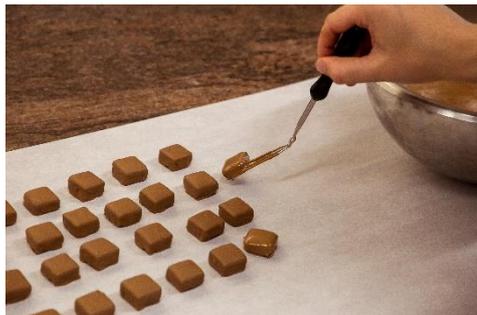
PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

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 2022-2023).

Durée de visite : 1 heure 30

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

Téléphone : 02 43 70 70 90

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.



Partez à la découverte de La Biscuiterie La Sablésienne !

1 Avenue Jean Monnet – ZA La Denisière
72300 Sablé-sur-Sarthe

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens

DESCRIPTION DE L'ACTION

À 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 : 1h30 (visite guidée suivie d'une dégustation de produits)

Tarif : 3€ TTC/ élève ; gratuit pour les accompagnateurs

Contact : Tél : 02 43 95 04 53

E-mail : tourisme@sablesienne.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

À 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.

Visitez la Criée des Sables d'Olonne !

Rue Colbert
85100 Les Sables d'Olonne

PUBLIC CONCERNÉ : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée du centre de marée des Sables d'Olonne, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de la filière de la pêche. Le circuit dans les ateliers de fabrication, au départ de la criée, sera commenté par un guide de l'Association Meravenir, 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 Meravenir, et le Centre de Marée géré par la CCI Vendée.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée de visite : 1h30
Dates éventuelles proposées : à partir de septembre 2022
Inscription : Office de Tourisme des Sables d'Olonne
Jauge classe : 25 élèves maximum
Tarif : gratuit
Contact : Tél : 06 80 45 49 80
E-mail : yves.vasseur@wanadoo.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ du Centre de Marée. Le circuit comprendra la visite du quai de déchargement, le centre de tri, les postes de pesées et de traçabilité, les carrés de vente au poisson, le chariot informatisé de vente, le personnel de la criée, les locaux techniques, les casses des mareyeurs, le travail de transformation, de conditionnement à bord des navires, la vie à bord, les techniques de pêche, le débarquement du poisson, le tri, la vente, la traçabilité, la transformation, le conditionnement et l'expédition. Un temps de partage questions/réponses avec les élèves sera prévu. Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel de la criée sera organisée. 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. 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 "Livre des Guides" 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.



Visitez notre site de production !

4 Rue Clément Ader
85340 Olonne-sur-Mer

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 : Tél 02 51 22 51 92
E-mail : 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.

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée d'un moulin à vent en activité, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités du meunier. La visite sera commentée par le guide meunier lui-même. La visite du moulin peut être complétée par la visite du fournil de la boulangerie en compagnie du boulanger (durée : environ 30 minutes) pour découvrir le parcours du blé au pain. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec le Moulin des Gourmands.



MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation
Durée : 30 à 45 minutes pour la visite du moulin et 30 min pour celle de la boulangerie
Dates éventuelles proposées : d'avril à mi-septembre
Inscription : sur réservation
Jauge classe : 19 élèves maximum par créneau de visite
Tarifs : 4,50 €/élève (visite du moulin seul) – 6€ (moulin + fournil boulangerie)
Contact : Tél : 02 51 60 16 72
E-mail : contact@moulin-gourmands.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au pied du moulin. Le circuit comprendra la visite du moulin à vent en activité sur 4 niveaux. Elle pourra être suivie par la découverte du fournil de la boulangerie.



Fondez pour un voyage chocolaté

38 Rue Paul – Espace Bell
85000 La Roche sur Yon

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 2022-2023)
Durée de la visite : environ 1 heure
Tarif : 3€/élève, gratuit pour les accompagnateurs ; 30 €/groupe (30 personnes)
Téléphone : 02 51 24 22 40
E-mail : museeduchocolat@chocolats-gelencser.com

DESCRIPTIF 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.