

EDITION 2023

visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

Plongez au cœur de nos passions



www.visiteznosentreprises.com



Le Tourisme de Découverte Economique

La visite d'entreprise complète aujourd'hui naturellement les offres touristiques traditionnelles. C'est une démarche qui permet 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. Chaque année, près de 500 000 personnes visitent les entreprises de notre région.

Nos entreprises vous accueillent en Pays de la Loire

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 !



LÉGENDE

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

LOIRE-ATLANTIQUE

1	Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne	P. 06
2	Base de Maintenance du Parc éolien en mer de Saint-Nazaire	P. 06
3	Centrale EDF de Cordemais	P. 07
4	Charier Carrières et Matériaux	P. 07
5	Château de Cassemichère	P. 08
6	Déchèterie et Plateforme de compostage de Cuneix	P. 08
7	Domaine Ménard Gaborit	P. 09
8	Fromagerie Beillevaire	P. 09
9	Fromagerie Le Curé Nantais	P. 10
10	Goubault Imprimeur	P. 10
11	Groupe Janneau	P. 11
12	HLP Audit	P. 11
13	La Fraiserie	P. 12
14	La Route des Comptoirs	P. 12
15	Les Chantiers de l'Atlantique	P. 13
16	Les Côteaux Nantais	P. 13
17	MiN Nantes Métropole	P. 14
18	Nantes Saint-Nazaire Port	P. 14
19	Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire Port	P. 15
20	Croisière découverte Le Port, vues d'Estuaire	P. 15
21	Royal Mer	P. 16
22	SUEZ Epuréo -Tougas	P. 16
23	SUEZ Recyclage et Valorisation	P. 17
24	Terre de Sel	P. 17

MAINE-ET-LOIRE

25	Ackerman	P. 18
26	Atelier de la Girouetterie	P. 18
27	Bouvet Ladubay	P. 19
28	Carré Cointreau	P. 19
29	Cave Veuve Amiot	P. 20
30	Cave Vivante du Champignon	P. 20
31	Chaucer Foods	P. 21
32	Chocolaterie Guisabel	P. 21
33	Cynfaël Le Prince du Safran	P. 22
34	Distillerie Combiar	P. 22
35	Fer & Lignes	P. 23

36	Giffard	P. 23
37	Gratien & Meyer	P. 24
38	Groupe Janneau	P. 24
39	Langlois-Chateau	P. 25
40	La Ruhe de Mary	P. 25
41	Le Fumoir	P. 26
42	Le Moulin Bouin	P. 26
43	Maison Louis de Grenelle	P. 27
44	Martineau	P. 27
45	METAL 360	P. 28
46	Pasquier Biscotte Brissac	P. 28
47	Pasquier Brioche Cerqueux	P. 29
48	Savonnerie Gonnord	P. 30
49	SIVERT de l'Anjou	P. 30
50	Société Choletaise de Fabrication SCF	P. 31
51	SUEZ Activité Eau	P. 32
52	Usine de méthanisation Méta Bio Energies	P. 32

MAYENNE

53	CoSynergie 53	P. 33
54	Fromagerie du Haut Anjou	P. 33
55	La Cité du Lait	P. 34
56	Réauté Chocolat	P. 34
57	Toiles de Mayenne	P. 35

SARTHE

58	Biscuiterie - Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé	P. 36
59	NGI Créateur de solutions	P. 36
60	Musée et Karting des 24h du Mans	P. 37
61	Usine Renault Le Mans	P. 37

VENDÉE

62	iDEM 85	P. 38
63	La Criée des Sables	P. 38
64	La Lutine	P. 39
65	La Mie Cécile	P. 39
66	La Vieille Poterie de Nesmy	P. 40
67	Le Chocolatier Sablais	P. 40
68	Le Moulin des Gourmands	P. 41
69	Musée du Chocolat Gelencser	P. 41
70	NV Equipment	P. 42

CARTE DES ENTREPRISES À VISITER EN RÉGION PAYS DE LA LOIRE



visitez nos
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
DU PAYS DE LA LOIRE



BRETAGNE



Secteurs d'activités

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

Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne

1



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.

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.



Base de Maintenance du Parc éolien en mer de Saint-Nazaire

2



La Base de Maintenance du Parc éolien en mer de Saint-Nazaire vous accueille pour vous faire découvrir les métiers de la maintenance et de l'exploitation du premier parc éolien en mer de France.

L'occasion également de découvrir un bâtiment éco-conçu où vous pourrez en apprendre beaucoup plus sur l'histoire du projet, sa construction et désormais sur son quotidien pour délivrer pendant les 25 prochaines années l'équivalent de la consommation électrique de 20% de la Loire-Atlantique, soit la consommation annuelle de 700 000 personnes.

Le parc éolien en mer de Saint-Nazaire est porté par EDF Renouvelables et EIH S.à r.l., une filiale d'Enbridge Inc. et CPP Investments.



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 19 €/adulte 9,50 €/7 à 17 ans

Terre-plein de Garlahy
Port de la Turballe
44420 La Turballe

Charlotte Sugliani

charlotte.SUGLIANI@edf-re.fr

<https://parc-eolien-en-mer-de-saint-nazaire.fr/>

VISITE

- > Visites gratuites
- > Pendant les périodes de vacances scolaires (hors Noël) selon calendrier et les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation
- > Durée : 1h30
- > Groupes de 8 personnes (minimum) à 15 personnes (maximum)

Centrale EDF de Cordemais

3



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 de Cordemais s'étend sur 140 ha. Tout au long de l'année, la centrale propose des visites gratuites et commentées pour les établissements scolaires et les associations. Des événements ponctuels permettent d'accueillir le grand public également. Connectez-vous sur notre site internet edf.fr/cordemais pour vous informer sur notre actualité.

VISITE

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



Charier Carrières et Matériaux

4



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'Entreprise en Pays de la Loire)
- > Sur réservation
- > Groupes scolaires sur demande
- > Scolaires : à partir du collège
- > Durée : 0h45
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Immersion dans une carrière en exploitation.



Château de Cassemichère

5



La Cassemichère
44330 La Chapelle-Heulin

02 40 06 74 07

contact@chateaucassemichere.fr

www.chateaucassemichere.fr



A ½ h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 45 hectares de vignes, se dresse le Château de 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.



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 : 9€/personne

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

Déchèterie et plateforme de compostage de Cuneix

6



Jacquette - Route de l'Île
44600 Saint-Nazaire

communication.grandouest@suez.com

<https://www.portesouvertes.suez.fr/je-minscris/>

Le site Recyclage et Valorisation SUEZ de Cuneix accueille une déchèterie, ainsi qu'une plateforme de compostage des déchets verts. Cette plateforme de compostage, appartenant à la CARENE et exploitée par SUEZ produit chaque année 7 000 tonnes de compost de qualité et normé, à partir des 14 000 tonnes de déchets verts réceptionnées sur les 6 déchèteries de la CARENE, ainsi que ceux apportés par les paysagistes locaux.

Pour produire un compost de qualité, SUEZ valorise ces déchets verts (feuilles, tontes de pelouse, taille de haie, copeaux de bois de coupe non traité, branches d'élagage), à l'aide d'un traitement biologique aérobie. Après avoir été broyés, les déchets verts vont monter en température, grâce aux brassages mécaniques réguliers faits par les équipes, ce qui va permettre d'hygiéniser et de stabiliser la matière organique.

VISITE

- > Visite gratuite
- > Sur réservation
- > Pour les particuliers, uniquement dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Domaine Ménard Gaborit 7



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

LE PETIT + DE LA VISITE

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

Domaine Ménard Gaborit
34 La Minière
44690 Monnières

02 40 54 61 06

contact@domainemenardgaborit.com

www.domainemenardgaborit.com

VISITE

- > Visite guidée des chais et caves suivie de dégustations commentées
- > Toute l'année
- > Uniquement sur réservation
- > Tous publics
- > Groupes : 50 personnes maximum
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 7,50 €/personne
- > Séminaires et team building

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



Fromagerie Beillevaire 8



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 les secrets de fabrication de la fromagerie Beillevaire et son histoire, Machecoul et le marais Breton Vendéen en choisissant vos visites : libres, guidées, au fil de l'eau en canoë, à vélo, gourmandes (avec repas).

11 rue Denis Papin
44270 Machecoul

02 72 74 08 30

visite@beillevaire.com

www.beillevaire.com

VISITE

- > Toute l'année et selon calendrier sur réservation
- > Visite libre 3 €/adulte
1,50 €/enfant
- > Visite guidée 8,50 €/adulte
5 €/enfant
- > Visite au fil de l'eau 38 €/adulte
28 €/enfant
- > Nouveauté : visite « le marais à vélo »
38 €/adulte
28 €/enfant
- > Visite gourmande 45 €/adulte
40 €/enfant
- > Tarifs pour les groupes (nous consulter)
- > Durée de 1 à 4h



Fromagerie Le Curé Nantais

9



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

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

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

10



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 : 10 personnes (minimum) et 15 personnes (maximum)
- > 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

11



Depuis 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

12



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

13



Zone de l'Europe
44210 Pornic

02 40 82 98 56

www.lafraiseriaie.com

VISITE

- > Sur réservation
- > Uniquement pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Durée : 1h
- > Tarif : gratuit

Depuis 1970, La Fraiseriaie a acquis une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités gustatives reconnues, lui a permis de développer une gamme de produits transformés à base de fruits rouges. Les exigences envers les ingrédients utilisés et la fabrication excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel, garantissent des produits de première qualité au goût inimitable, le plus proche du fruit. Ancrée à Pornic, La Fraiseriaie commercialise ses sorbets, cocktails et glaces, dans ses magasins de la Côte de Jade, La Baule, Guérande et Noirmoutier.

LE PETIT + DE LA VISITE

Visite exclusive pour les particuliers sur réservation lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire.



La Route des Comptoirs

14



1 ZA La Bossardière
44430 Le Landreau

02 40 54 20 00

contact@laroutedescomptoirs.com

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.

VISITE

- > Visite guidée dans les ateliers suivie d'une dégustation
- > Pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire le 27 Octobre 2023
- > Toute l'année sur réservation uniquement de 14h à 17h

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

15



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
- > Tous publics (déconseillé aux enfants en bas âge)
- > Durée : 2h
- > Tarif : 19 €/adulte - 9,50 €/4-17 ans

LE PETIT + DE LA VISITE

Visite guidée de 2h via un circuit en bus avec arrêts et descentes permettant de découvrir les cales d'assemblage et d'être au plus proche de la construction navale. Un contact direct avec la réalité des chantiers.



Les Côteaux Nantais

16



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 course 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 17



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 18



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

02 40 20 60 11

groupes@levoyageanantes.fr

www.levoyageanantes.fr

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 - CMI 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 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.



Le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire

19



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 3 000 navires, 1 000 trains de marchandises et 400 transferts par barge fluviale. Porte ouverte sur le monde, le port Nantes Saint-Nazaire Port invite le public à découvrir ses missions et ses activités au service de l'économie d'un territoire connecté à l'international, au cœur de gigantesques installations. Depuis plus de 10 ans, Nantes Saint-Nazaire Port confie à Saint-Nazaire Agglomération Tourisme l'organisation des visites touristiques de découverte de ses installations aval.

LE PETIT + DE LA VISITE

La visite démarre par la découverte des installations portuaires du XIX^{ème} siècle au cœur de Saint-Nazaire et se poursuit au cœur du port moderne. Les visiteurs circulent au cœur des terminaux et découvrent les installations XXL, le fonctionnement du port et les marchandises en transit : automobiles, pièces éoliennes, aéronautiques, céréales...

VISITE

- > Circuit guidé en car avec points d'arrêts selon l'activité portuaire
- > Toute l'année (sauf janvier) sur réservation CNI obligatoire
- > Durée : 2h
- > Tarif : 19 €/adulte - 9,50 €/4-17ans



Croisière découverte Le Port, vues d'Estuaire

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

Au départ de Saint-Nazaire, les croisières commentées offrent un point de vue imprenable sur la ville. Une occasion rare de contempler depuis la mer son littoral préservé ainsi que les chantiers navals et les terminaux portuaires ! Un incontournable de l'été nazairien.

La croisière découverte « Le Port, vues d'Estuaire » : embarquez à bord d'un bateau et changez de point de vue sur Saint-Nazaire et le Grand Port Maritime. Au fil du chenal, la diversité des terminaux portuaires révèle l'activité importante du port, étendue depuis peu à l'univers fascinant de l'éolien marin. Une découverte étonnante qui allie une croisière commentée d'1h30 à une visite d'EOL Centre éolien, le premier lieu de visite en France entièrement dédié à l'éolien marin.

VISITE

- > Croisière commentée par des guides professionnels et visite d'EOL Centre éolien marin
- > A bord d'un bateau promenade homologué pour les sorties en mer
- > Sur réservation en juillet et en août
- > Tarif : 26 €/adulte - 13€/4-17ans



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

21



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.

ZA des Treize Vents
Route de Beaupréau
44330 La Regrippière

02 40 33 69 20

contact@royal-mer.com

www.royal-mer.com

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

22



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.

64 quai Emile Cormerais
44800 Saint-Herblain

02 40 46 45 35

Sophie Drouet

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.



SUEZ RECYCLAGE & VALORISATION

23



Située sur le Port Nantes Saint-Nazaire, en bordure de Loire, l'écopôle de Cheviré SUEZ réceptionne et trie tous les déchets provenant des artisans, des industriels ou des collectivités du bassin nantais pour les transformer en de nouvelles ressources. D'une capacité de 145 000 tonnes, il apporte une solution complète et locale à tous les producteurs de déchets de Nantes et de ses environs, en favorisant un recyclage en circuits courts, notamment grâce à la présence de sites de traitement SUEZ à proximité. Ce centre de tri et de valorisation des déchets accueille le public afin de lui permettre de découvrir le site et ses différentes activités : la déchèterie professionnelle qui permet de trier et de valoriser les déchets des artisans et la plateforme de tri et de conditionnement où sont triés puis stockés les plus gros volumes des déchets du BTP et des industriels avant d'être envoyés vers les filières de valorisation.

Ecopôle de Cheviré
Impasse de la Fourrière
44100 Nantes

communication.grandouest@suez.com

<https://www.portesouvertes.suez.fr/je-minscris/>

VISITE

- > Pour les particuliers uniquement lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Exclusivement sur réservation
- > Visite gratuite

LE PETIT + DE LA VISITE

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



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
- > Durée : 0h45, 1h30, 2h
- > Tarif/adulte : 10,50 €, 12,50 €, 14,50 €
- > Tarif/enfant : 4 €, 6 €, 8 €
- > Forfait famille : 25 €, 31 €, 37 €
- > Groupes et scolaires : nous contacter
- > Visites en français et anglais,
- > Visites tous les jours :
- > Printemps : 10h – 18h
- > Juillet et Août : 9h30 – 19h30
- > Automne : 10h – 13h et 14h – 17h30
- > Hiver : 10h – 12h30 et 14h – 17h
- > Plus d'informations : www.terredesel.com/informations-pratiques

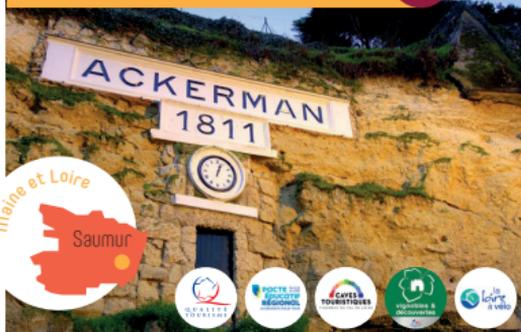


LE PETIT + DE LA VISITE

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

Ackerman

25



Embarquez pour une véritable expérience « Au Cœur de la Bulle » dans les caves spectaculaires en tuffeau de la Maison Ackerman et percez les secrets de Jean-Baptiste Ackerman, le pionnier des fines bulles de Loire. Découvrez une scénographie unique en son genre, avec des animations et jeux pour tous, et laissez-vous gagner par la magie de l'art en caves. La Maison Ackerman unit son savoir-faire avec l'Abbaye Royale de Fontevraud pour accueillir des artistes dont les œuvres d'art éphémère subliment les lieux... Dégustations commentées des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

LE PETIT + DE LA VISITE

Installations artistiques en caves.



19 rue Léopold Palustré
49400 St-Hilaire St-Florent Saumur
02 41 53 03 21
Emeline Martineau - Claire Plassais
tourisme@ackerman.fr
www.ackerman.fr
www.laroutedesvinsdeloire.fr

VISITE

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

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

L'Atelier de la Girouetterie 26



Situé au cœur du village du Coudray-Macouard, Petite Cité de caractère et Village de Charme, entre Saumur et Montreuil-Bellay, l'Atelier de la Girouetterie crée, restaure et reproduit des girouettes et des enseignes en cuivre, en zinc et en laiton. Les girouettiers réalisent entièrement à la main ces bijoux qui ornent nos toits et mettent en scène toutes vos envies. Ils perpétuent, depuis maintenant plus de 30 ans, un savoir-faire artisanal et traditionnel. Découvrez lors d'une visite libre ou commentée cet art séculaire, ainsi que le village du Coudray-Macouard, « le village aux 1000 girouettes ».

Rue des Mûriers
49260 Le Coudray-Macouard
02 41 03 19 46
Charlotte Belot
charlotte@girouette.com
www.girouette.com

VISITE

- > Visite libre (gratuite) ou commentée (sur réservation) toute l'année
- > Visite commentée de l'atelier : 3,60 €/personne
- > Visite commentée de l'atelier et du village : 5 €/personne
- > Site accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Parking présent devant l'atelier

LE PETIT + DE LA VISITE

Le but de notre atelier : faire découvrir un savoir-faire rare, unique et insolite au cœur de la Vallée de la Loire !



Bouvet Ladubay

27



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 1/1, dimanches de novembre et décembre et 25/12)
- > 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

28



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

02 41 31 50 50

Sylvain Marsollier

carre.cointreau@remy-cointreau.com

www.cointreau.com

VISITE

- > Visite guidée avec 2 formules de dégustations au choix :
 - Du zeste au Shakeur (maximum 25 pers.)
 - L'instant Cointreau (maximum 30 pers.)
- > Sur réservation uniquement
- > Durée : 1h30
- > Publics : majeurs
- > Groupes : jusqu'à 10 personnes
- > Tarifs : de 12 à 15 €/personne
- > Visites en français et anglais

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite multisensorielle menant à l'unique liqueur Cointreau.



Cave Veuve Amiot

29



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 de janvier/février et mars)

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

> Durée : 1h15 environ

> Tarifs : adultes 3,50 € (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

30



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

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

1 rue du Château Sanziers
49260 Le Puy Notre Dame

06 81 17 35 74

Jacky Rouleau

contact@lechampignon.com

www.lechampignon.com

VISITE

> Visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon

> Du 1er Avril 2023 au 1er Octobre 2023

(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

LE PETIT + DE LA VISITE

La culture souterraine du champignon.



Chaucer Foods

31



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

02 41 53 54 09

laurence.sureau@chaucerfoods.fr

www.chaucerfoods.com

L'un des quatre sites de production agro-alimentaire Chaucer Foods se situe dans le Maine-et-Loire en région Pays de la Loire. L'usine fabrique des aliments lyophilisés, à partir de fruits fournis par une sélection de fermes implantées dans le monde entier qu'elle transforme en céréales (Spécial K de Kellog's...), chocolats (Milka, Lindt Excellence à la framboise...) et bien d'autres produits.

LE PETIT + DE LA VISITE

Présentation de l'entreprise, circuit guidé dans l'usine pour suivre en direct la préparation des fruits, leur lyophilisation jusqu'au conditionnement du produit et dégustation.

VISITE

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



Chocolaterie Guisabel

32



Route de Loiré
ZA Le Bois Robert
49440 Candé

02 41 92 70 88

Audrey Charlery

cande@chezmonchocolatier.com

www.guisabel.fr

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

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

VISITE

- > 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 100 personnes (par petits groupes)
- > Tarif : 6 €/visite découverte
8 €/visite + atelier

LE PETIT + DE LA VISITE

Un atelier chocolat pour les plus gourmands (visite + atelier = 8 €/personne).



Cynfaël, le Prince du Safran

33



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

06 24 69 44 92

Sabrina Jossec

cynfaelleprinceusafran@gmail.com

<http://safran-pays-de-la-loire.fr>

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
- > Toute l'année
- > 7j /7 (octobre à novembre)
- > Du lundi au vendredi (de janvier à décembre)
- > 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

34



48 rue Beaurepaire
49400 Saumur

02 41 40 23 02

tourisme@combiar.fr

www.combiar.fr

VISITE

- > Visite guidée et dégustation
- > Visites thématiques selon calendrier
- > Toute l'année
- > Réservation conseillée
- > Juin à septembre : ouvert 7j/7
- > Octobre à avril : du mardi au samedi
- > Du mardi au samedi (de novembre à mars)
- > Pâques à mai : du mardi au dimanche
- > Durée : 1h
- > Tous publics
- > Groupes : jusqu'à 25 personnes, sur devis
- > Animaux non acceptés
- > Tarif : 5 €/adulte

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

La Distillerie Combiar est une des plus anciennes du Val de Loire. Fondée en 1834 avec la création du Triple sec, célèbre liqueur d'orange, elle est depuis toujours en activité au cœur même de la ville de Saumur. Elle bénéficie de sa position au centre du Jardin de la France pour s'approvisionner en produits locaux : fruits, fleurs et plantes aromatiques. A travers son histoire de près de deux siècles, ses maîtres distillateurs au savoir-faire unique n'ont cessé de créer de nouveaux élixirs, constituant un patrimoine français exceptionnel, reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Venez découvrir son histoire, ses secrets de fabrication de spiritueux dans la salle des alambics en cuivre et goûtez ses produits emblématiques.



LE PETIT + DE LA VISITE

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

Fer et Lignes

35



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...

rue Traversière
ZA du Perray
49330 Etriché

06 11 90 00 22 • 02 41 32 36 15

feretlignes@outlook.com

www.fer-et-lignes.com

VISITE

- > Visite commentée de l'atelier
- > 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

36



Indépendante et familiale, créée il y a plus de 130 ans, la Maison Giffard est une entreprise emblématique de la région des Pays de la Loire. Tout a commencé en 1885 par le pari de l'audacieux pharmacien, Emile Giffard qui, dans son officine, inventa la Menthe-Pastille. Giffard s'inscrit ainsi dans la tradition des liquoristes nés en Anjou au XIXe siècle. Installée à Avrillé depuis 1972, l'entreprise Giffard ouvre aujourd'hui les portes de son espace patrimonial et de son site de production au grand public.

Chemin du Bocage
ZA La Violette
49240 Avrillé

02 41 18 85 14

Marion Dallet

marion.dallet@giffard.com

www.giffard.com

VISITE

- > Visite guidée du site de production et découverte sensorielle 5 €/personne
- > Toute l'année sauf semaine du 15/8, Noël et 1/1
- > Sur réservation du lundi au vendredi
- > Impro Cocktails 10 €/adulte selon calendrier
- > Visite Escape Game 15 €/adulte selon calendrier
- > Ateliers Cocktails pétillants 18 €/adulte selon calendrier
- > Groupes de 15 à 50 personnes (tarifs réduits)

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 & Meyer

37



Partez à la rencontre de 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

02 41 83 13 32

Armand Hervoil

boutique@gratienmeyer.com

www.gratienmeyer.com

VISITE

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

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Groupe Janneau

38



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-Chateau

39



Maine et Loire

Saumur

LANGLOIS-CHATEAU
VIGNOBLES
Château de Saumur



Depuis 1885, la Maison Langlois-Chateau a gardé son caractère familial et a la chance de posséder un site viticole remarquable. À Saumur, la Maison Langlois Chateau propose une découverte immersive guidée dans les « coulisses du vin ». Celle-ci se décline en 4 actes : une initiation à l'oenologie dans l'authentique « école du vin », suivie de la visite des chais de vinification. C'est ensuite le long d'un parcours de 300 m dans les caves souterraines que le guide explique les différentes étapes de la méthode traditionnelle. La pièce s'achève par une dégustation commentée des vins : Crémant de Loire (blanc et rosé), Saumur blanc, Saumur Champigny, ...

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

02 41 40 21 42

Morgane Raymond

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 : sur réservation
- > Tous les jours
- > Durée : 1H30
- > Tarif : 10€/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

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



La Ruche de Mary

40



Maine et Loire

Sèvre-moine



La Ruche de Mary est un site touristique dédié à la découverte du monde des abeilles. Situé à Beau-Rivage dans la Vallée de la Loire, dans un moulin à eau du XVII^e siècle, venez découvrir en famille ou en groupe cet univers passionnant dans un cadre privilégié, grâce à des animations ludiques et pédagogiques. Votre guide vous entraîne en immersion totale dans le monde des abeilles : vous saurez tout sur le fonctionnement de la ruche et les bienfaits de ses nombreux trésors !

Lieu-dit Beau Rivage
Saint-André de la Marche
49450 Sèvre-moine

02 41 55 86 72

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 15 personnes
- > Scolaires : à partir de la maternelle (50 enfants maximum)
- > Tarif : 5€/personne
- > Visites en français et anglais (sur demande)

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

41



ZA des Taillis
49270 Champtoceaux

02 40 83 50 76 • 06 70 69 59 22

Patrice Garoff

lefumoir@orange.fr

www.lefumoir.fr

Implanté depuis 1984 à Champtoceaux en Anjou, Le Fumoir est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon. Patrice Garoff accueille les visiteurs, sur rendez-vous, pour partager son savoir-faire artisanal et présenter en 8 étapes l'art de préparer ses poissons de qualité supérieure, venus directement des eaux froides d'Écosse, d'Islande et des Îles Féroé, qui sont filetés à la main, salés au sel sec, aromatisés à 5 épices puis fumés au sarment de pied de vigne et à la sciure de hêtre vert. Seule une recette gardée secrète donne au saumon du Fumoir sa saveur si particulière...

VISITE

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Le Moulin Bouin

42



Chenillé-Changé
49440 Chenillé Champoussé

02 41 95 14 23

Pierre-Alexis Bernadeaux

reservation@domaine-moulin.fr

www.domaine-moulin.fr

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

VISITE

- > Individuels :
Visite libre tous publics (à l'aide d'un petit livret de visite) de mai à octobre
Du lundi au vendredi, de 14h30 à 17h30
Tarif : 5 €/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
Tarif : 5,60 €/adulte
- > Scolaires :
Visite guidée
Tarif : 3,50 €/enfant (primaire)
3,80 €/enfant (collège et lycée)
gratuit/accompagnateur

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.



Maison Louis de Grenelle 43



Située 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^e 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

839 rue Marceau
49400 Saumur

02 41 53 03 21

Service œnotourisme

Anne Derouet

contact@louisdegrenelle.fr

www.louisdegrenelle.fr

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 : 5 €/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 44



Créée en 1906, la société Martineau est une entreprise familiale française qui conçoit et fabrique des objets porteurs de sens à base de métal frappé ou injecté, tels que les médailles religieuses, chapelets, décorations et insignes, souvenirs personnalisés, la bijouterie et les pièces métalliques dédiées au luxe. Aujourd'hui, Martineau lève le voile à Saumur sur ce précieux savoir-faire et les métiers de frappeurs, régleurs, détourneurs, polisseurs, bijoutiers...

113 chemin des Pâturieux
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 (26 et 27/10/2023) 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.



METAL 360

45



Passionnée par le travail du métal, l'équipe de METAL360 réalise des prestations sur-mesure dans la création et fabrication d'ouvrages métalliques haut de gamme. Formée aux nouvelles technologies et aux métiers d'arts, l'entreprise labellisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) vous propose des visites de l'atelier toute l'année, sur rendez-vous à l'occasion de l'opération C'est Quoi Ton Entreprise et des Journées Régionales de la visite d'Entreprise. Lors de ces visites 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 ainsi qu'un espace d'entraînement à la formation d'excellence. 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 au visionnage d'un film sur l'entreprise.

La Grande Duché Lieudit Le Bordage
Torfou 49660 Sèvremoine

07 57 58 67 24

contact@metal360.fr

www.metal360.fr

VISITE

- > Visites guidées
- > Toute l'année sur demande
- > Au mois d'octobre pour C'est Quoi Ton Entreprise et les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Durée : 1h
- > Du lundi au vendredi de 9h à 17h30
- > 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

46



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

02 41 47 70 00

Stella Ruche

visite.bpbr@pasquier.fr

www.pasquier.fr



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.

VISITE

- > Visite guidée dans le site de production (hors vacances scolaires)
- > Mardi - jeudi, 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)



Savonnerie Gonnord

48



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'ANJOU

49



996 Route de La Salamandre-Lasse
49490 Noyant-Villages

02 41 82 58 24

Audrey Piron

audrey.piron@sivert.fr

www.sivert.fr

Grâce à la valorisation de 110 000 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 développement durable, 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.

VISITE

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



Société Choletaise de Fabrication – SCF

50



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

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



ZI Les Landes Fleuries Andrezé
49600 Beaupréau-en-Mauges

02 41 63 14 70

accueil@scfl.fr

www.scfl.fr

VISITE

- > Présentation de l'histoire de l'entreprise et de ses activités suivie d'un circuit dans les ateliers tressage, tissage, dentelle et finitions.
- > Selon calendrier
- > Uniquement sur réservation
- > Pour les Journées Européennes des Métiers d'Art
- > Pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire (26 et 27/10/2023)
- > 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 !

**Du 26 février
au 22 mars 2024**

Réservations sur
www.madeinangers.fr

Un événement
**DESTINATION
angers**

SUEZ Activité Eau

51



Rue des 5 Ponts
49300 Cholet

communication.grandouest@suez.com

<https://www.portesouvertes.suez.fr/je-minscris/>

www.suez.com

VISITE

- > Uniquement dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation
- > Gratuit

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.

Usine de méthanisation
Méta Bio Energies

52



Zone Industrielle de Bel Air
49520 Ombrière-d'Anjou

communication.grandouest@suez.com

<https://www.portesouvertes.suez.fr/je-minscris/>

VISITE

- > Uniquement dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation
- > Gratuit

Située à Combrée (49) en proximité des grands centres urbains producteurs de déchets (tels que Rennes, Nantes, Angers, Le Mans, Cholet et Laval), Méta Bio Energies reçoit chaque année près de 27 000 tonnes de biodéchets issus des industriels de l'agro-alimentaire (aliments invendus, graisses...), des petites et grandes surfaces alimentaires (viande, plats préparés, lait, oeuf) et de la restauration collective.

Les biodéchets sont valorisés sous forme de chaleur et d'électricité. Le digestat, issu du process, est quant à lui valorisé en amendement agricole.

Cette solution de proximité de valorisation de nos matières organiques contribue ainsi à réduire les émissions de gaz à effet de serre et produit de l'énergie bas carbone.

LE PETIT + DE LA VISITE

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





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 de valorisation 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

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



Fromagerie du Haut Anjou

54



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 m², 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 Bienné-Les-Villages

02 43 06 70 86 • 06 33 64 43 93

Dominique de Valicourt

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

55



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 « Enquête 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
- > 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

56



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

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

LE PETIT + DE LA VISITE

L'échange avec le guide.



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

02 43 70 70 90

Violette Huaulté

visite@reaute-chocolat.fr

www.reaute-chocolat.com

VISITE

- > Visites guidées
- > Toute l'année
- > Du lundi au vendredi de 9h30 à 11h ou de 14h à 17h
- > Durée 1h45
- > Sur réservation à partir de 8 personnes
- > Tarifs : 4,90 €/adulte - 3,90 €/18 ans
Groupes (40 personnes minimum)
3,90 €/adulte - 2,90 €/18 ans
Scolaires, étudiants, centres de loisirs 2,50 €/personne (gratuité pour le chauffeur et les accompagnants)
- > Animaux non acceptés
- > Présence des biscuitiers en fonction des horaires

Toiles de Mayenne

57



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

www.toiles-de-mayenne.com

Contact/réservez vos visites

Office de tourisme Vallée de Haute
Mayenne

02 43 04 19 37

info@valleedehautemayenne.fr

Visitez les coulisses d'une manufacture textile dans un village préservé depuis la construction de son abbaye cistercienne installée au 13ème siècle au cœur de la forêt.

Chaque visite dure environ 2 heures et fait découvrir en petit groupe d'une vingtaine de personnes, la manufacture et l'histoire du village. Le groupe (limité à 20 personnes) est accueilli sur la place du village devant la grille par un-e guide de l'Office de tourisme Vallée de Haute-Mayenne qui, en évoquant l'histoire de la fondation du village, accompagne les visiteurs vers les ateliers où les responsables présentent leurs métiers. Le parcours fait approcher l'ourdissage et les métiers à tisser, traverser les stocks où l'on découvre la partie édition textile, puis entrer dans l'atelier coupe. Ensuite, traversée du village et remontée du temps, et enfin, plus loin dans la forêt, visite de l'atelier confection et de l'atelier tapissier. La visite se termine dans la boutique pour admirer le résultat des gestes qui ont été dévoilés.

VISITE

- > Uniquement sur réservation auprès de l'Office de Tourisme Vallée de Haute Mayenne
- > Selon un calendrier et pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Groupes limités à 20 personnes
- > Durée : 2h
- > Tarif : 12 €/personne
- > Inaccessible aux personnes en situation de handicap

LE PETIT + DE LA VISITE

Authentique voyage au cœur du patrimoine et du savoir-faire vivant !



9 > 28
OCTOBRE 2023

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

LAVAL
TOURISME

LAVAL
AGGLOMERATION

COMITE
D'ENTREPRISES

Partenaires
Employeurs

UNION
NORMANDE

REACTIF
CANTON

visitez nos
entreprises
en Pays de la Loire

Biscuiterie – Musée de la Biscuiterie et du Petit Sablé

58



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

02 43 95 04 53

Hélène Janvier

boutiquesable@sablesienne.com

www.sablesienne.com

VISITE

- > Visite guidée incluant la projection d'un film et dégustations
- > Du 1/02 au 31/10 (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 : 4 €/adulte – 2,50 € (de 5 à 12 ans) gratuit pour les moins de 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).

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

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

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

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



NGI Créateur de solutions

59



ZA Charles Granger
72600 Mangers

02 43 33 56 56

Adnane Amahou

welcome@ngi.fr

www.ngi.fr

VISITE

- > Sur demande et pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation uniquement
- > Durée : 1h
- > Tous publics à partir de 12 ans
- > Animaux non admis
- > 10 personnes maximum/visite
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Immersion totale dans l'univers de NGI Créateur de solutions avec présentation du showroom.

NGI créateur de solutions, conçoit, fabrique et distribue des produits multi matériaux. Le bureau d'études développe quotidiennement des projets innovants pour les groupes mondiaux, TPE/PME et Start-Ups. Grâce à ses compétences dans le domaine industriel, NGI offre à ses clients une solution complète en intégrant l'assemblage et la gestion de la supply chain : recherche et développement de produits, conception et fabrication de prototypes et de maquettes, réalisation d'outillage (injection, fonderie, emboutissage, gabarits), production de pièces plastiques et métalliques, peinture et marquage, assemblage partiel ou intégral, stockage et distribution.



Musée et Karting des 24 heures du Mans

60



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 !

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)



9 place Luigi Chinetti
72100 Le Mans

02 43 72 72 24

heritage@lemans.org

www.lemans.org

VISITE

- > Du 1/10 au 30/4 : tous les jours de 10h à 18h
- > Du 1/5 au 30/9 : tous les jours de 10h à 19h
- > Visite libre
- > Musée : 10 € Adulte
7,50 € 10-18 ans
Gratuit enfant < 10 ans
- > Circuit : 5€ Adulte
4,5€ 10-18 ans
Gratuit enfant < 10 ans
- > Musée & Circuit : 13 € Adulte
11€ 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

Usine Renault Le Mans

61



Le site du Mans est dédié à la conception et au développement des systèmes de liaison au sol pour l'ensemble du groupe Renault. Son usine fabrique des composants châssis pour les véhicules thermiques, hybrides et électriques des marques Renault, Dacia et partenaires. La visite du site permet de découvrir les activités et une partie des ateliers de production en fonctionnement.



15 avenue Pierre Piffault
72086 Le Mans Cedex 9

servicecom.lemans@renault.com

www.renaultgroup.com/groupe/implantations/usine-le-mans-aci

VISITE

- > Visites guidées gratuites
- > Tous publics à partir de 18 ans
- > Pour les scolaires : les mercredis sur rendez-vous
- > Pour les particuliers : pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > 12 personnes maximum par groupe
- > Uniquement sur réservations par mail servicecom.lemans@renault.com
- > Durée 2h

IDEM 85

62



IDEM 85 est une entreprise spécialisée dans la sous-traitance industrielle en mécanique et montage de câblage électrique.

La visite de l'entreprise porte sur la globalité de ses activités, avec un focus spécifique sur les ateliers de production, avec un discours pédagogique sur l'inclusion.

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.



Vendéepôle La Mongie
5 rue de la Gite - Ste Florence
85140 Essarts-en-Bocage

02 51 48 42 40

contact.ass.direction@idem85.com

www.idem85.com

VISITE

- > Visites gratuites
- > Durée 1h à 2h
- > Uniquement sur réservation par mail contact.ass.direction@idem85.com
- > Pour les scolaires, étudiants, apprentis, sur demande, ponctuelles du mardi au jeudi
- > Pour les particuliers, pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire et la Semaine de l'Industrie
- > Accessible aux personnes à mobilité réduite et aux structures d'accompagnement des personnes reconnues Travailleurs Handicapés.

La Criée des Sables

63



À l'aube, les guides de l'association Meravenir vous invitent à découvrir les coulisses du port de pêche et du Centre de Marée, 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 faire 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.

La visite d'1h30 est guidée et agrémentée d'une projection vidéo en salle. Après la visite de la criée, nous vous proposons de partager l'assiette du pêcheur en fonction du retour de marée - sur réservation.



Rue Colbert
85100 Les Sables-d'Olonne

02 51 96 85 78

Office de tourisme des Sables d'Olonne

billetterie@otls.fr

VISITE

- > Visite guidée et commentée par les guides de l'association Meravenir
- > D'avril à décembre
- > Tous les mardis et jeudis
- > Sur réservation auprès de l'office de tourisme des Sables d'Olonne
- > Durée : 1h30
- > Tarifs : 6,30 €/adulte
4,10 € (5 - 16 ans)
forfait groupe (se renseigner)
- > Non adaptée aux Personnes à Mobilité Réduite
- > Déconseillée aux enfants de moins de 5 ans
- > Prévoir des vêtements chauds et chaussures fermées

LE PETIT + DE LA VISITE

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

La Lutine

64



Vendée

L'Orbrie

La brioche de La Lutine, façonnée à la main dans la plus pure tradition artisanale, gonfle dans les fours de la boulangerie au rythme de 3 tonnes par mois en moyenne : un savoir-faire familial perduré par Guillaume et Marie Herbreteau, 3ème génération de la boulangerie-pâtisserie artisanale créée il y a près de 50 ans.

Au sud de la Vendée, dans le village de l'Orbrie, à l'orée de la forêt légendaire de Mervent, Guillaume entraîne les visiteurs dans son univers gourmand. La visite permet d'assister à la cuisson des brioches, à la fabrication du gâteaux préfou ou encore, à l'enfournement des gâteaux minute de Mamie Lydie. Puis dégustation obligatoire ! Ces trois produits ont tous été médaillés au concours des produits du terroir vendéen.



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

- > 2 formules de visites
- > Visite dégustation découverte
- > Visite commentée des laboratoires suivie d'une prestation assise au salon de thé
- > Toute l'année
- > Les mardis, jeudis et vendredis à 10h
- > Sur réservation
- > Tous publics (personnes à mobilité réduite, scolaires tous niveaux)
- > Groupes de 15 à 60 personnes
- > Tarifs : 4,90 €/dégustation découverte
7,20 €/avec prestation assise au salon de thé

LE PETIT + DE LA VISITE

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

La Mie Câline

65



Vendée

Saint-Jean-de-Monts

Née d'une boulangerie familiale vendéenne, La Mie Câline ouvre au public les portes de son unique site de production, implanté à l'entrée de la station touristique de Saint-Jean-de-Monts. Le site compte aujourd'hui 300 salariés et alimente un réseau de 240 magasins répartis dans la France entière.

La visite guidée des ateliers vous emmènera à la découverte des secrets de fabrication des produits de l'enseigne, de leur conception jusqu'à leur livraison en magasins. Elle se terminera par une délicieuse dégustation... si vous êtes sages !



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

02 51 59 99 88

Apolline Colacicco

apollinec@lamiecaine.com

www.lamiecaine.com

VISITE

- > Visite guidée du site de production
- > Sur réservation uniquement
- > Tous publics à partir de 6 ans
- > Durée : 1h30
- > Mardi, mercredi et jeudi (horaires à convenir au moment de la réservation)
- > Septembre à juin : groupes de 10 à 60 personnes
- > Juillet et août : individuels
- > Non accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Tarifs : 2€/enfant 6-11 ans,
4€/jeunes 12-18 ans
5€/adultes

LE PETIT + DE LA VISITE

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

La Vieille Poterie de Nesmy

66



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

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



23 rue Georges Clémenceau
85310 Nesmy

02 51 07 62 57

poteriedenesmy@orange.fr

www.poteriedenesmy.com

VISITE

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

LE PETIT + DE LA VISITE

L'immersion dans l'atelier de poterie familial en activité. Nouveauté : Ateliers modelage du 1^{er} avril au 31 octobre.

Le Chocolatier Sablais

67



4 rue Clément Ader
85340 Olonne-sur-Mer

02 51 22 51 32

Stéphanie Ouvrard

laboutique@lechocolatiersablais.fr

www.lechocolatiersablais.fr

Créée en 2005, Le Chocolatier Sablais était à l'origine une pâtisserie-salon de thé, située sur le remblai des Sables-d'Olonne où l'on savourait de délicieuses glaces et de fameux chocolats. Aujourd'hui l'atelier, implanté rue Clément Ader, compte 16 salariés et ouvre les portes de son site de production au public.

Les visiteurs découvrent tout l'univers du chocolat à travers les différents métiers de l'entreprise : la confection et l'enrobage des bonbons, la fabrication des moulages en chocolat, la réalisation de confiseries et de galettes pur beurre.

VISITE

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

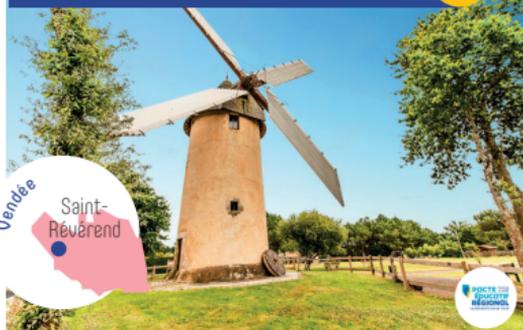
LE PETIT + DE LA VISITE

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



Le Moulin des Gourmands

68



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, 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, petit épeautre et de blé noir.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

Rue René Bazin
85220 Saint-Révérend

02 51 60 16 72

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 à 1h30
- > Groupes à partir de 18/personnes
- > Tarif : à partir de 4,50 €/adulte, 2,40 €/enfant (de 2 à 12 ans)



Musée du Chocolat Gelencser

69



Artisan-chocolatier depuis 1956, la Maison Gelencser vous invite à un voyage chocolaté à travers le temps : plongez au cœur de l'histoire du cacao. Le chocolat n'aura plus de secret pour vous. Un monde ludique, attractif et gourmand vous attend, pour le plaisir des petits comme des grands. Répartis sur 300 m², avec plus de six univers à découvrir, le Musée du Chocolat vous offre un véritable parcours sensoriel rythmé par diverses dégustations et animations. Découvrez les chocolatiers en fabrication !

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 !

Rue Paul Emile Victor
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



NV Equipment

70



Vendée
Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Depuis près de 45 ans, NV Equipment conçoit, fabrique et commercialise des équipements de protection et de confort pour tous types de navigation et de bateaux, à destination des professionnels : constructeurs pour les bateaux neufs, distribution spécialisée pour les bateaux d'occasion et les plus grandes flottes de location de bateaux. L'entreprise vendéenne est aujourd'hui le seul acteur européen à avoir la capacité d'allier performance industrielle et savoir-faire artisanal. Les produits NV protègent le matériel à bord, personnalisent et apportent du confort aux équipages.

Aujourd'hui, ce sont 180 collaborateurs (opérateurs/trices pique, opérateurs mécanique maîtrisant la soudure, le polissage INOX, le cintrage des arceaux ALU ou INOX, chef de projet, concepteurs toile ou arceaux...), qui travaillent chaque jour, main dans la main pour étudier, concevoir, fabriquer, assembler et proposer un large choix d'équipements à tous les plaisanciers dans la qualité exigée de NV Equipment.

3 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 5 personnes (minimum) à 10 personnes (maximum)
- > Public : professionnels, scolaires, étudiants
- > Pour les particuliers : lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire les 26 et 27/10/2023, 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.



visitez nos
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE



Qualité Tourisme™, un accueil et des prestations de qualité garanties par l'Etat

La marque Qualité Tourisme™ est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.

Engagée pour structurer, développer et professionnaliser les visites d'entreprises dans la région, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire accompagne les entreprises qui s'ouvrent au public de la conception de leur prestation à la marque Qualité Tourisme™, en tant que partenaire territorial.

www.qualite-tourisme.gouv.fr
www.visiteznosentreprises.com

Entreprises, rejoignez notre réseau !

À propos de Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire :

Créée en 2001, Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire est une association, soutenue par la Région et la CCI des Pays de la Loire, spécialisée dans la structuration, le développement et la promotion des visites d'entreprises en Loire Atlantique, dans le Maine et Loire, en Mayenne, dans la Sarthe et en Vendée. Elle rassemble, accompagne et valorise des entreprises de toutes tailles et de tous secteurs d'activité qui s'ouvrent au public aux côtés d'acteurs engagés en faveur du tourisme de découverte économique.

contact@visiteznosentreprises.com
www.visiteznosentreprises.com



visitez nos
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE

PAYS DE LA LOIRE CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE



Actions Éducatives Ligériennes

Pour chaque rentrée scolaire, l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire édite un programme de visites d'entreprises spécial pour les lycéens et apprentis scolarisés dans la région afin de leur permettre de découvrir la diversité des métiers et savoir-faire. Ce dispositif s'inscrit dans les Actions Éducatives Ligériennes, issues du Pacte Éducatif Régional porté par la Région des Pays de la Loire, en partenariat avec les CCI des Pays de la Loire et le Rectorat de l'Académie de Nantes.

Toute l'année, les entreprises accueillent en visites des groupes d'écoliers, collégiens, lycéens et étudiants en sorties scolaires avec leurs enseignants.

www.visiteznosentreprises.com



8^e journées régionales de la visite d'entreprise

en Pays de la Loire



26-27-28
octobre
2023

www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales



visitez nos
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE



saint-nazaire
REVERSANTE®



DESTINATION
SAUMUR
VAL DE LOIRE

ôsez
MAUGES
TOURISME ET DÉVELOPPEMENT
DU VAL DE LOIRE



UFR ESTHUA
TOURISME ET CULTURE
UNIVERSITÉ D'ANGERS

