



## Liste des 40 entreprises à visiter pour l'année scolaire 2023-2024

### Loire-Atlantique (44) :

- Airbus Atlantic Montoir-de-Bretagne : Aéronautique
- 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
- Le Curé Nantais : Fromagerie
- Les Côteaux Nantais : Arboriculture et transformation de fruits biologiques
- Nantes Saint-Nazaire Port : Port maritime
- Parc éolien en mer de St-Nazaire : Exploitation éolien en mer
- Royal Mer : Confection textile
- Terre de Sel Guérande : Production et récolte de sel

### Maine-et-Loire (49) :

- Ackerman : Maison de fines bulles
- Atelier de la Girouetterie : Fabrication de girouettes
- Bouvet Ladubay : Maison de « Brut de Loire »
- Combier : Distillerie
- Cynfaël : Production de safran
- Giffard : Production de liqueurs et sirops
- Gratien & Meyer : Maison de vins et fines bulles
- Guisabel : Chocolaterie
- La Cave Vivante du Champignon : Culture du champignon en troglodyte
- La Ruche de Mary : Apiculture
- Maison Langlois Chateau : Maison de vins et fines bulles
- MAAS : Fabrication de bande transporteuse
- Martineau : Médailleur
- METAL360 : Métallerie d'art
- Sivert de l'Anjou : Valorisation Energétique des déchets
- Veuve Amiot : Maison de vins et fines bulles

### Mayenne (53) :

- La Cité du Lait : Métiers du lait
- Réauté Chocolat : Transformation du chocolat

### Sarthe (72) :

- La Sablésienne : Biscuiterie artisanale
- NGI : Création de solutions
- Renault Group Le Mans : Conception, développement et fabrication de composants châssis

### Vendée (85) :

- La Criée des Sables : Centre de marée
- CYBERMECA : Conception et réalisation de machines aéronautique et défense
- IDEM 85 : Entreprise inclusive de sous-traitance industrielle
- La Mie Câline : Production alimentaire
- Le Chocolatier Sablais : Production de chocolat
- Le Moulin des Gourmands : Moulin à vent et production de farine
- 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 toutes tailles et de tous secteurs d'activités qui s'ouvrent au public dans la région des Pays de la Loire et propose un programme de visites d'entreprises toute l'année, pendant et hors vacances scolaires. Plus d'informations sur [www.visiteznosentreprises.com](http://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](mailto:anne-marie.vallee@visiteznosentreprises.com)

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

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les activités du site 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

10 groupes de 50 personnes au maximum sur l'année scolaire 2023-2024

Contact réservation : 06 31 20 67 71

E-mail réservation : [simon.lecointre@manatour.fr](mailto:simon.lecointre@manatour.fr)

### 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.

## Venez découvrir les coulisses de la fromagerie Beillevaire !

**PUBLIC CONCERNE** : 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. 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 : 4€/élève

Contact réservation : Tél 02.72.74.08.30 ; E-mail réservation : [visite@beillevaire.com](mailto:visite@beillevaire.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, dans une salle panoramique, ouverte sur nos ateliers de fabrication. 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



Centrale thermique de Cordemais  
BP 13, 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 2023-2024).  
Durée de visite : 2h/3h (en fonction de la formule de visite)  
Visite gratuite  
Contact réservation : 02.40.44.30.44  
E-mail réservation : [visite-cordemais@edf.fr](mailto:visite-cordemais@edf.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

Elle comprend :

- La découverte du Centre d'Information du Public : 300m<sup>2</sup> de supports ludiques et interactifs pour découvrir la production d'électricité.
- Conférence en salle
- Différentes formules de visite peuvent être proposées en fonction des besoins (découverte à pied du site industriel et des ateliers de maintenance ou tour en bus commenté des installations).

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

## Découvrez une carrière de granulats : Un site exceptionnel et fascinant



Charier Carrières et Matériaux  
La Clarté, 44410 Herbignac

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

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



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée gratuite (en minibus ou autocar à votre charge)  
Sur réservation (1 mois à l'avance)  
Durée de visite : 1h – 1h30  
(10 groupes maximum pendant l'année scolaire 2023-2024)  
Contact réservation : 02.40.00.48.00  
E-mail réservation : [contact-carrières@charier.fr](mailto: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 !

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

Goubault Imprimeur  
8 rue de Thessalie, 44240 La Chapelle-sur-Erdre



### DESCRIPTION DE L'ACTION

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



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée gratuite sur réservation auprès de Véronique

Inscription au plus tard un mois avant la date de visite

Durée de visite : 2 heures, en 2 temps

Contenu : présentation de l'entreprise et visite de l'atelier

Année scolaire 2023 - 2024

Nombre de personnes par groupe : 20 maximum

Contact réservation : 02 51 12 75 75

E-mail réservation : [accueil@goubault.eu](mailto: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, avec des services et produits, certifiés ISO 9001 et 14001. Engagé en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle, Goubault Imprimeur propose 2 visites spéciales de son entreprise :

- La visite découverte destinée aux scolaires (collégiens/lycéens)
- La visite « qualifiée » destinée aux étudiants en formation spécialisée. 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 !

HLP Audit  
3 Chemin du Pressoir Chênaie, 44100 Nantes



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

A 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

Dates éventuelles proposées : néant

Inscription : demande à adresser par mail à [mzimer@hlp-audit.fr](mailto:mzimer@hlp-audit.fr)

Jauge classe : 6 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation : 02.40.37.00.34

E-mail réservation : [mzimer@hlp-audit.fr](mailto: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 etc.

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

Fromagerie Le Curé Nantais  
16 rue du Docteur Auguste Guilmin  
44210 Pornic



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

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



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation uniquement le matin (année scolaire 2023-2024)

Tarif : 5€ par élève / Gratuité pour les enseignants

Contact réservation : 02 40 82 98 00

E-mail réservation : [magasin.pornic@maisonbordier.com](mailto:magasin.pornic@maisonbordier.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

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

## Côteaux Nantais : au rythme du vivant !

Les Côteaux Nantais

18 rue de l'Artisanat, 44140 Remouillé



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

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



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : vendredi après-midi

Inscription : inscription par mail : [communication@coteaux-nantais.com](mailto: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](mailto: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.

## Cap sur Nantes Saint-Nazaire Port !

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



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

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



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Dates : 4 dates seront proposées sur l'année scolaire 2023-2024.

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 : 2 à 3 heures

Tarif : gratuit – Nantes Saint-Nazaire Port prend en charge l'affrètement du bus dans un rayon inférieur à 100km autour de Nantes et Saint-Nazaire

E-mail réservation : [h.turmel@nantes.port.fr](mailto: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 les élèves. Ce document intitulé "Passeport" sera distribué à chaque élève lors de la visite.

## Venez découvrir les coulisses de l'exploitation du 1er parc éolien en mer de France !

Base de Maintenance du Parc éolien en mer  
de Saint-Nazaire  
Terre-Plein de Garlahy  
44420 La Turballe



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

A travers une visite guidée de la base de maintenance de La Turballe du parc éolien en mer de Saint-Nazaire, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités des métiers de la filière de l'éolien en mer. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec le parc éolien en mer de Saint-Nazaire.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : à définir en fonction des demandes

Jauge classe : 30 élèves maximum qui seront répartis en deux groupes

Tarif : gratuit

E-mail réservation : [charlotte.sugliani@edf-re.fr](mailto:charlotte.sugliani@edf-re.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au sein de la base de maintenance du parc éolien en mer de Saint-Nazaire localisée sur le port de La Turballe. Le circuit comprendra la visite des divers espaces clés de la base de la salle de briefing à la salle de contrôle. Il sera complété par une présentation en salle du parc éolien en mer de Saint-Nazaire : son histoire, ses caractéristiques, les grandes étapes de sa construction ainsi que les actions menées pour assurer la cohabitation avec les usagers de la mer et maîtriser son impact sur l'environnement marin. Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel pourra être organisée pour découvrir le parcours et le quotidien d'un ou plusieurs métiers de la base tels que logisticien et technicien de maintenance. 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.

## Le savoir-faire de la confection textile !

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens (en cursus scolaire mode).

### DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée d'une heure, 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

Royal Mer  
ZA des Treize Vents  
Route de Beaupréau  
44330 La Regrippière



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h environ

Jauge classe : de 5 à 15 élèves. Pour des groupes de plus de 15 personnes, possibilité de faire suivre 2 groupes ou d'être 2 guides (durée : environ 1h30) : nous contacter.

Tarif : gratuit

Contact réservation : 02 40 33 63 65

E-mail réservation : [contact@royal-mer.com](mailto:contact@royal-mer.com)

Plus de détails : <https://www.royal-mer.com/fr/visite-datelier/>

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au départ du magasin d'usine (environ 6000m<sup>2</sup> 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 et le montage des vêtements sur différents types de machines à coudre. Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel (styliste ou Chef d'équipe) sera organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la création de modèles, la gestion de la production en fonction des contraintes organisationnelles.

## Plongez au cœur des marais salants de Guérande !

**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. 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

Terre de Sel  
Pradel  
44350 Guérande



### MODALITÉS DE VISITE

Visites guidées sur réservation

Durée des visites : 45min, 1h30, 2h

Tarifs : voir [www.terredesel.com](http://www.terredesel.com) onglet scolaires Lycées

Contact réservation : 02 40 62 08 80

E-mail réservation : [a.pajolec@lequerandais.com](mailto:a.pajolec@lequerandais.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

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

## Ackerman, la première maison de fines bulles de Saumur

Ackerman  
19 rue Léopold Palustre  
49400 Saumur



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les caves de la Maison Ackerman. La Maison Ackerman – pionnière des fines bulles de Saumur depuis 1811 – conjugue charme et prestige des grandes maisons de vins. Ses caves troglodytiques, parmi les plus hautes de la région, sont un lieu exceptionnel pour s'initier à l'art des vins effervescents de Loire. Les caves accueillent chaque année des œuvres éphémères et monumentales créées par les artistes de la Résidence Ackerman-Fontevraud qui subliment un patrimoine troglodytique unique. Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Ackerman.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite.  
Durée de visite : 1 heure 30 (visite guidée suivie d'une dégustation de produits sans alcool) ;  
Tarif : 4€ par personne ; gratuit pour les accompagnateurs  
Autant de visites que demandées par les établissements scolaires (année 2023-2024)  
Contact réservation : 02 41 53 03 21 ; E-mail réservation : [tourisme@ackerman.fr](mailto:tourisme@ackerman.fr)

### 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.

## L'Atelier de la Girouetterie : le nez en l'air !

L'Atelier de la Girouetterie  
Rue des Mûriers  
49260 Le Coudray-Macouard



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise l'Atelier de la Girouetterie et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec l'Atelier de la Girouetterie.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation ; Durée de visite : 1h  
Inscription : à l'adresse mail suivante : [charlotte@girouette.com](mailto:charlotte@girouette.com)  
Jauge classe : 40 élèves maximum ; Tarif : 3.60 €/élève  
Contact réservation : Tél 02 41 03 19 46 ; E-mail réservation : [charlotte@girouette.com](mailto:charlotte@girouette.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

Ouvert depuis 1992, au cœur du Coudray Macouard (49), labellisé village de Charme et Petite Cité de Caractère, 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. Nos girouettiers, chantourniers d'histoires, façonnent entièrement à la main des girouettes de toit, de jardin et ornementales, ainsi que des enseignes et des épis de façage en zinc et en cuivre. Depuis la création de l'atelier, nous nous attachons à conserver la tradition d'une fabrication artisanale. Chacune de nos girouettes est une pièce unique. Nous concevons nos girouettes en prenant en compte tous les souhaits, aspirations, envie, passion, histoire de famille de nos clients... De celles-ci doivent se dégager une émotion, une atmosphère... De la poésie. Faire travailler l'imaginaire de tous ceux qui lèveront le nez pour observer ces décors de toitures originaux. Nous proposons des **visites commentées** pour les groupes à partir de 10 personnes et pouvant aller jusqu'à 40 personnes (nous contacter si le nombre est supérieur). La visite dure entre **45 minutes et 1 heure**. Nous vous détaillerons les nombreuses étapes de création d'une girouette traditionnelle et nous vous présenterons l'histoire de celle-ci à travers le temps. 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.

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

Bouvet Ladubay  
11 rue Jean Ackerman  
49400 Saumur



**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 : 02.41.83.83.83

E-mail réservation : [accueil@bouvet-ladubay.fr](mailto:accueil@bouvet-ladubay.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

Sur le site historique de la Maison Bouvet-Ladubay, fondée en 1851, vous partirez en visite à travers nos caves accompagnés d'un des guides de la Maison. Nous vous présenterons l'Histoire de Bouvet-Ladubay et de ses 8 kms de caves creusés dans la pierre de Tuffeau. Nous vous expliquerons les différentes étapes de la méthode traditionnelle que nous utilisons pour élaborer nos fines Bulles de Loire. Aussi cette visite vous permettra de découvrir la Cathédrale Engloutie au cœur des caves. Pour clôturer la visite une boisson sans alcool vous sera servie. La famille Monmousseau, à la tête de la Maison depuis son acquisition en 1932 par Justin-Marcel Monmousseau, a aussi donné une dimension artistique toute naturelle pour des esthètes de vin : le Centre d'Art Contemporain Bouvet-Ladubay (possibilité de visite libre si exposition en cours.)

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

Distillerie Combiere  
48 rue Beaurepaire  
49400 Saumur



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir 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 Combiere.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée, sur réservation uniquement (année scolaire 2023-2024).

Site de plain-pied accessible aux PMR (attention aux déplacements : le site est en activité)

Durée de visite guidée et dégustation : 1 heure.

Tarif : 50€ par groupe (gratuit pour les accompagnateurs)

Contact réservation : 02.41.40.23.02

E-mail réservation : [tourisme@combiere.fr](mailto:tourisme@combiere.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite guidée de la Distillerie Combiere, 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.

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

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 2023-2024).

Visite guidée sur réservation uniquement.

Tarif : 100€ par classe.

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

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

E-mail réservation : [cynfaelleprince dusafra n@gmail.com](mailto:cynfaelleprince dusafra n@gmail.com)

### 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.

## 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 2023-2024).

La durée de la visite est de 1h30

Le tarif est de 2€ par élève, gratuité pour le ou les accompagnateur(s).

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

Contact réservation : 02.41.18.85.14

E-mail réservation : [marion.dallet@giffard.com](mailto:marion.dallet@giffard.com)

### 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.

## Découvrez l'épopée Gratien et Meyer et ses caves

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée l'élaboration des vins fines bulles en méthode traditionnelle. Le domaine niché à flanc de coteaux est à l'origine un site possédant d'anciennes galeries de tuffeau reconverties en cave au XIXe siècle. Vous serez immergés 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.

Gratien & Meyer

Route de Montsoreau CS 94012

49400 Saumur



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite (année scolaire 2023-2024).

Durée de visite + dégustation : 1h15

Tarif : 2,50 €

6 visites maximum dans l'année scolaire 2023-2024.

Contact réservation : 02 41 83 13 32

E-mail réservation : [boutique@gratienmeyer.com](mailto:boutique@gratienmeyer.com)

### 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<sup>ème</sup> 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.

## Les rencontres gourmandes de la Chocolaterie Guisabel

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de visiter le site de fabrication de la Chocolaterie Guisabel afin de partager avec eux la passion et la 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.

Chocolaterie Guisabel

Route de Loiré, ZA Le Bois Robert

49440 Candé



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée (année scolaire 2023-2024).

Visite sur réservation uniquement (groupe de 10 personnes minimum).

Durée de visite : 1h15

Tarif : 6€/élève (1 gratuité toute les 20 personnes)

Contact réservation : 02 41 92 70 88

E-mail réservation : [contact@guisabel.fr](mailto: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.

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

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 16ème siècle et pourrez y découvrir la culture du champignon. Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Cave Vivante du Champignon.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée uniquement sur réservation (année scolaire 2023-2024)  
Tarif : 3 € par élève de primaire et 4 € par collégien et lycéen / gratuit pour les accompagnateurs  
Durée de visite : 1h.  
Contact réservation : 02.41.40.36.47 / 06 81 17 35 74  
E-mail réservation : [contact@lechampignon.com](mailto:contact@lechampignon.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

Dans ces caves familiales de plus d'un hectare, à l'abri du temps qui passe, venez découvrir la culture du champignon en troglodyte. Nées de l'extraction du tuffeau au début du XVIème siècle, ces caves sont devenues habitations troglodytiques jusqu'en 1930, occupées par des agriculteurs qui cultivaient les lopins de terre du dessus. Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

## La Ruche de Mary Le temps d'un instant, devenez apiculteurs !

La Ruche de Mary  
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 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 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)  
Uniquement sur la période janvier-juin, dans le cadre d'une sortie pédagogique et non récréative.  
Contact réservation : 02.41.55.86.72  
E-mail réservation : [laruchedemary@famillemary.fr](mailto:laruchedemary@famillemary.fr)

### 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.

## Retour sur les bancs de l'école : la Maison Langlois Chateau !

**PUBLIC CONCERNE :** Tout le monde

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Ecole du vin : sur les bancs de l'école pour une initiation aux fondamentaux de l'œnologie.

### MODALITÉS DE VISITE



Visite libre

Durée de visite : Libre

Inscription : accès libre

Jauge classe : groupe de 20 maximum

Tarif : Gratuit

Contact réservation : Tél 02 41 40 21 42

E-mail réservation : [visite@langlois-chateau.fr](mailto:visite@langlois-chateau.fr)

Langlois-Chateau  
3 rue Léopold Palustre  
49400 Saumur



### DESCRIPTIF DE LA VISITE

En 4 actes : cours d'œnologie, visite des chais, visite des caves et dégustation comparative. Une expérience sur mesure !

## Découvrez les usages et la fabrication de bande transporteuse dans la région Pays de la Loire !

**PUBLIC CONCERNE :** Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise MAAS et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec MAAS.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h

Dates éventuelles proposées : Les lundis sur rendez-vous

Inscription : obligatoire

Jauge classe : 10 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation : Tél : 06 25 86 42 83

E-mail réservation : [lprioux@maas-bt.com](mailto:lprioux@maas-bt.com)

MAAS  
7 avenue Granitier  
ZA de la Grande Chaussée  
49370 Bécon-les-Granits



### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite comprend la présentation de notre domaine d'activité (bande transporteuse) et son importance dans la fabrication des produits de nos quotidiens et la présentation des usages dans la région. Elle est suivie d'une rencontre avec nos salariés afin d'échanger sur leurs métiers. 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. Nous inviterons ensuite chaque classe à concevoir un support dédié à la visite et à nous faire part de leurs réalisations.

## Découverte des ateliers Martineau

Martineau  
113 chemin des Pâtureaux  
49400 Saumur



**PUBLIC CONCERNE** : 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 en passant par l'outillage, la production, le service commercial, la qualité ou encore la méthode, les différents services dévoilent tous les métiers nécessaires à Martineau pour concevoir et fabriquer sur mesure des objets porteurs de sens en France : médailles, porte-clés, magnet, applique, bracelet, etc. 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<sup>ère</sup> semaine du mois)

Inscription : Obligatoire

Jauge classe : 15 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation : 02 41 67 34 40 ; E-mail réservation : [assistante.adv@martineau.fr](mailto:assistante.adv@martineau.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à pied, au sein de l'entreprise. Le circuit de la visite suit la vie de la création d'un produit : de la conception (Bureau d'étude et Création) aux ateliers de production (frappe, bijouterie, traitement de surface, peinture, finition, etc.).

## 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 sur mesure, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) ainsi que notre espace d'entraînement pour les compétitions de haut niveau régionales, nationales et internationales en métallerie. Nous vous dévoilerons l'organisation des différentes phases d'entraînement avec une partie physique et mentale. 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 sur ordinateur. 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. 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<sup>er</sup> semestre et le 2<sup>ème</sup> semestre 2023-2024).

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

Jauge classe : 15 élèves maximum et si classe très motivée nous pouvons avoir 20 à 25 personnes ; Tarif : gratuit

Contact réservation : 07 57 58 67 24 (N'hésitez pas à laisser un message sur le répondeur, nous vous recontacterons)

E-mail réservation : [d.berthome@metal360.fr](mailto:d.berthome@metal360.fr)

Les images seront réalisées par METAL360 : Le groupe présent lors de la visite consent à être photographié à titre gracieux par METAL360. Les photos pourront être diffusées sur différents supports. Dans le cas contraire, veuillez nous prévenir avant inscription.

### 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, le développement et l'innovation du métier de l'artisanat. 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 les 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 ?

SIVERT de l'Anjou  
996 Route de la Salamandre-Lasse  
49490 Noyant-Villages



**PUBLIC CONCERNE** : 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 2023-2024).

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

Contact réservation : 02 41 82 58 24

E-mail réservation : [audrey.piron@sivert.fr](mailto:audrey.piron@sivert.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

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

Veuve Amiot  
19 rue Jean Ackerman  
49400 Saumur



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir 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<sup>e</sup> 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 2023-2024).

Durée de visite : 1h15/1h30 environ

Groupe : à partir de 15 personnes

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

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

Contact réservation : 02 41 83 14 16

E-mail réservation : [visites.saumur@veuve-amiot.com](mailto:visites.saumur@veuve-amiot.com)

### 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.

## La Cité du Lait

Mayenne

### À la découverte de tous les métiers du lait !

La Cité du Lait  
18 rue Adolphe Beck LA CITÉ DU LAIT  
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 le 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 2023-2024)

Durée de visite : 1h30

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

Contact réservation : 02 43 59 51 90

E-mail réservation : [musee.lacitedulait@fr.lactalis.com](mailto:musee.lacitedulait@fr.lactalis.com)

La Cité du Lait est désormais éligible au pass culture pour les offres collectives, cela peut ainsi permettre un financement global du coût de la visite. Pour en bénéficier vous devez réserver votre visite sur la plate-forme ADAGE, et nous recevrons alors votre demande directement (de la 4<sup>ème</sup> à la terminale). [Pour plus d'informations.](#)

#### 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.

## Découvrez toutes les étapes de la transformation du chocolat !

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

**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 2023-2024).

Durée de visite : 1 heure 30

Visite payante : 1,90 €/élève (50 personnes maximum)

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires.

Contact réservation : 02 43 70 70 90

E-mail réservation : [visite@reaute-chocolat.fr](mailto:visite@reaute-chocolat.fr)

#### 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 !

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 de visite : 1h30 (visite guidée suivie d'une dégustation de produits)  
Tarif : 4€ TTC par élève ; gratuit pour les accompagnateurs  
Contact réservation : Tél 02 43 95 04 53  
E-mail réservation : [tourisme@sablesienne.com](mailto: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 NGI Créateur de solutions !

NGI Créateur de Solutions  
ZA Charles Granger  
72600 Mamers



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise NGI – Créateur de solutions et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec NGI – Créateur de solutions.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation  
Durée de visite : 2h00  
Inscription : sur réservation uniquement  
Jauge classe : 20 personnes maximum  
Tarif : gratuit  
Contact réservation : Tél 02 43 33 56 56  
E-mail réservation : [adnane.amahou@ngi.fr](mailto:adnane.amahou@ngi.fr)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite comprend : visite de nos services, explication de nos savoir-faire, visite de notre showroom. 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 : Bureau d'études, Assemblage, Stockage & Distribution (ex : la logistique, la diversité des métiers de la filière, la formation et le recrutement, les énergies ...). Un document didactique de présentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants en amont de la visite afin de préparer les échanges avec élèves. 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.

## Visite du site Renault Group du Mans Conception, développement et fabrication de composants châssis

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise Renault Group du Mans et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Renault Group Le Mans.

Usine Renault Le Mans  
15 avenue Pierre Piffault  
72086 Le Mans Cedex 9



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 2h30

Dates éventuelles proposées : les mercredis après-midi

Inscription : sur réservation

Jauge classe : 15 élèves maximum

Tarif : gratuit

Demandes spécifiques : contactez-nous par mail

Contact réservation : Tél 01 76 86 47 69

E-mail réservation : [servicecom.lemans@renault.com](mailto:servicecom.lemans@renault.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite comprend une présentation générale de l'histoire du site et de ses activités actuelles puis une visite guidée d'une partie des ateliers : emboutissage, mécasoudure, usinage. 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.

## CYBERMECA et HERMES TECHNOLOGIES : Découverte d'un métier

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

Cyberméca  
Allée des 13 Femmes  
85200 Fontenay-le-Comte



### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise CYBERMECA et HERMES TECHNOLOGIES à Fontenay-Le-Comte en Vendée et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec le GROUPE LEDOUX.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation  
Durée de visite : 2h  
Dates éventuelles proposées : sur rendez-vous  
Jauge classe : 40 élèves maximum  
Tarif : gratuit  
Contact réservation : Tél 02 44 98 11 00  
E-mail réservation : [virginie.moreau@groupe-ledoux.com](mailto:virginie.moreau@groupe-ledoux.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite comprend un accueil en salle de réunion suivi d'un circuit dans les bureaux d'études et/ou les ateliers d'usinage, avec la rencontre d'ingénieurs, de dessinateurs, secrétaires, comptables, acheteurs, vendeurs et de tourneurs, fraiseurs... La visite sera adaptée selon le souhait, le projet pédagogique et les spécialités de la classe inscrite.

## Devenez ambassadeur de l'inclusion !

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

IDEM85  
Vendéopôle La Mongie  
5 rue de la Gîte – Ste Florence  
85140 Essarts-en-Bocage



### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire une visite guidée de l'entreprise IDEM85 pour découvrir cette structure créée en 1997 qui s'est donnée pour défi d'allier mission sociale et développement économique grâce à la diversité des métiers de l'industrie. Première entreprise adaptée vendéenne, créée avec le statut de SARL et ayant obtenu un prix d'innovation social à sa création, l'entreprise IDEM85 reste un modèle d'entreprise inclusive dans le domaine de la sous-traitance industrielle avec son label RSE (Lucie Progress), sa certification ISO 9001 et son adhésion aux valeurs de la French Fab. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la société IDEM85.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation  
Durée de visite : 2h maximum  
Dates éventuelles proposées : Lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire et tout au long de l'année scolaire 2023-2024  
Inscription : au plus tard un mois avant la date de la visite  
Jauge classe : 15 élèves maximum (possibilité de faire plusieurs groupes) ; Tarif : gratuit  
Contact réservation : 02 51 48 42 40 ; E-mail réservation : [contact.ass.direction@idem85.com](mailto:contact.ass.direction@idem85.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après avoir enregistré votre présence auprès de Jessica au niveau du poste d'accueil, votre visite débutera par une rencontre avec Madame Drouault-Gourmel, gérante, à l'initiative de la création de notre société et également actuelle Présidente de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire (VNE). Après une présentation succincte de l'entreprise et de ses activités, vous serez informés des consignes de sécurité inhérentes à notre organisation. Vous poursuivrez par une visite de nos ateliers de production avec la partie mécanique (tournage, fraisage, soudure, cintrage ...) où vous aurez la possibilité de découvrir notre parc de machines, puis la partie montage câblage électrique. Lors de ce parcours, vous pourrez échanger avec les professionnels présents qui ont la culture du rapprochement école/entreprise dont nous faisons la promotion depuis notre création, avec l'accueil d'élèves mais aussi de professeurs en stage d'immersion. Le parcours de visite se terminera par la découverte des fonctions supports avant de revenir en salle de réunion où Madame Drouault-Gourmel répondra aux différentes questions et thématiques que les élèves et professeurs souhaiteront lui soumettre. Des fiches d'informations et de découvertes ludiques et pédagogiques des métiers en présence au sein d'IDEM85, seront distribuées à chaque participant et pourront être transmises aux enseignants en amont de la visite pour leur permettre de préparer celle-ci. Sur demande, les professionnels de l'entreprise peuvent aussi se déplacer dans le milieu scolaire, dans le cadre d'un partenariat avec l'entreprise, pour parler des métiers et de leurs parcours professionnels souvent atypiques.

## Visitez la Criée des Sables d'Olonne !

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

A 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.

La Criée des Sables  
Rue Colbert  
85100 Les Sables-d'Olonne



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : à partir de septembre 2023

Inscription : Office de Tourisme des Sables d'Olonne

Jauge classe : 25 élèves maximum

Tarif : gratuit

Contact réservation : Tél : 06 80 45 49 80 ; E-mail réservation : [yves.vasseur@wanadoo.fr](mailto: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 les 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.

## Bienvenue chez La Mie Câline !

La Mie Câline  
ZAC du Clouis, 18 rue des Epesses  
85160 St-Jean-de-Monts



**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves des lycées et centres de formation scolarisés dans la région des Pays de la Loire de faire la visite de l'entreprise La Mie Câline et de découvrir la diversité de ses métiers et de ses activités. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec La Mie Câline.



### MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : les mardis, mercredis et jeudis du 5 septembre au 27 juin

Inscription : nécessaire (les visites sont organisées à la demande), idéalement 1 mois avant la date souhaitée

Jauge classe : 60 élèves maximum

Tarif : 4€/élève

Contact réservation : Tél 02 51 59 19 19 ; E-mail réservation : [apollinec@lamiecaline.com](mailto:apollinec@lamiecaline.com)

### DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite comprend : un accueil en salle de réunion avec une présentation globale de l'entreprise, la mise en tenue d'hygiène puis la visite des ateliers du site de production (pâtisserie, traiteur, boulangerie, viennoiserie, conditionnement, logistique). Elle est suivie d'une dégustation et d'un moment d'échanges pour répondre aux questions. La visite est guidée par un salarié de l'équipe Communication. Selon le souhait de la classe inscrite, une rencontre avec un professionnel peut être organisée. Cette rencontre pourra être orientée sur une thématique spécifique telle que : la R&D, la logistique, la RSE, la formation et le recrutement...

## Visitez notre site de production !

Le Chocolatier Sablais  
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 liées à la production du chocolat. Le circuit dans les ateliers de fabrication du Chocolatier Sablais sera commenté par un guide. Un temps sera d'ailleurs consacré à une rencontre avec un professionnel. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Le Chocolatier Sablais.



### MODALITÉS DE VISITE

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

## Le parcours du blé au pain

**PUBLIC CONCERNE** : Lycéens et apprentis ligériens.

Le Moulin des Gourmands  
Rue René Bazin  
85220 Saint-Révérend



### DESCRIPTION DE L'ACTION

A 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 de visite : 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 (hors juillet-août)  
Inscription : sur réservation  
Jauge classe : 19 élèves maximum par créneau de visite  
Tarifs : 4,50 €/élève (visite du moulin seule)  
6 € pour la visite du moulin et du fournil de la boulangerie

Contact réservation : 02 51 60 16 72

E-mail réservation : [contact@moulin-gourmands.fr](mailto: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

Musée du Chocolat Gelencser  
Rue Paul Emile Victor  
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 2023-2024)

Durée de la visite : environ 1 heure

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

Contact réservation : 02 51 24 22 40

E-mail réservation : [museeduchocolat@chocolats-gelencser.com](mailto:museeduchocolat@chocolats-gelencser.com)

### DEROULEMENT DE LA VISITE

La Maison Gelencser vous invite à un voyage chocolaté à travers le temps : plongez au cœur de l'histoire du cacao. Réparti sur 300m<sup>2</sup>, 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.