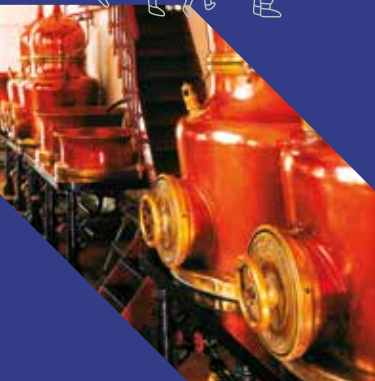


Édition 2025

visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

Plongez au cœur de nos passions



www.visiteznosentreprises.com



Le Tourisme de Découverte Économique

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 !

visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

*Entreprises,
rejoignez
notre
réseau !*



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

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.



f

X

in

visitez nos entreprises

EN PAYS DE LA LOIRE

contact@visiteznosentreprises.com
www.visiteznosentreprises.com

LOIRE-ATLANTIQUE

- 1** Airbus Atlantic P. 08

- 2** Base d'Exploitation et de Maintenance du Parc éolien en mer de Saint-Nazaire P. 08

- 3** Brosserie Julio P. 09

- 4** Centrale EDF de Cordemais P. 09

- 5** Charier Carrières et Matériaux P. 10

- 6** Château Cassemichère P. 10

- 7** Croisière découverte en Mer avec Éole P. 11

- 8** Chantiers de l'Atlantique P. 11

- 9** Fromagerie Beillevaire P. 12

- 10** Fromagerie Le Curé nantais P. 12

- 11** HLP Audit P. 13

- 12** La Fraiserie P. 13

- 13** Le Grand Port Maritime (Nantes Cheviré) P. 14

- 14** Le Grand Port Maritime (Saint-Nazaire) P. 14

- 15** MIN Nantes Métropole P. 15

- 16** Nature et Aliments P. 15

- 17** Plateforme de compostage Fertiloire - SUEZ P. 16

- 18** Royal Mer P. 16

- 19** Station de traitement des Eaux Usées de Tougas SUEZ P. 17

- 20** SUEZ Recyclage et Valorisation Cheviré P. 17

- 21** Terre de Sel P. 18

MAINE-ET-LOIRE

- 22** Ackerman P. 21

- 23** Apimani P. 21

- 24** Biscotte Pasquier Brissac P. 33

- 25** Bouvet Ladubay P. 22

- 26** Brioche Pasquier Cerqueux P. 34

- 27** Carré Cointreau P. 22

- 28** Caves Veuve Amiot P. 23

- 29** Cave Vivante du Champignon P. 23

- 30** Chocolaterie Guisabel P. 24

- 31** Croisières Saumur Loire P. 42

- 32** Cynfaël, Le Prince du Safran P. 25

- 33** Distillerie Combier P. 25

- 34** Giffard, L'Espace Menthe-Pastille P. 27

- 35** Gratien et Meyer P. 27

- 36** Langlois P. 28

- 37** La Manufacture de tressage (Société choletaise de fabrication) P. 36

- 38** L'Atelier de la Girouetterie P. 29

- 39** Le Fumoir P. 30

- 40** Louis de Grenelle P. 31

- 41** Martineau P. 32

42	MAAS	P. 32
43	METAL 360	P. 33
44	Savonnerie Gonnord	P. 35
45	SIVERT de l'Anjou	P. 35
46	STIF France	P. 36

47	Usine de méthanisation Méta-Bio-Energies - SUEZ	P. 38
-----------	--	-------

48	Usine de recyclage plastique - SUEZ	P. 38
-----------	--	-------

MAYENNE

49	Fromagerie du Haut Anjou	P. 39
-----------	---------------------------------	-------

50	La Cité du Lait	P. 40
-----------	------------------------	-------

SARTHE

51	Biscuiterie La Sablésienne	P. 42
-----------	-----------------------------------	-------

52	Brasserie Mage Malte	P. 25
-----------	-----------------------------	-------

53	Karting des 24 Heures	P. 42
-----------	------------------------------	-------

54	Musée des 24 Heures	P. 43
-----------	----------------------------	-------

VENDÉE

55	BETONIC et SOCMA	P. 44
-----------	-------------------------	-------

56	IDEM 85	P. 45
-----------	----------------	-------

57	Jardiprest	P. 45
-----------	-------------------	-------

58	La Criée des Sables	P. 46
-----------	----------------------------	-------

59	La Lutine	P. 46
-----------	------------------	-------

60	La Mie Câline	P. 47
-----------	----------------------	-------

61	La Poterie de Nesmy	P. 47
-----------	----------------------------	-------

62	Le Chocolatier Sablais	P. 48
-----------	-------------------------------	-------

63	Le Moulin des Gourmands	P. 48
-----------	--------------------------------	-------

64	Musée du Chocolat Gelencser	P. 49
-----------	--	-------

65	NV Equipment	P. 49
-----------	---------------------	-------

66	Petiot	P. 50
-----------	---------------	-------

LÉGENDE

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

LES ENTREPRISES À VISITER EN PAYS DE LA LOIRE

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



Airbus Atlantic

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.

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 72h avant) CNI ou passeport obligatoire (originaux et en cours de validité)
- > Chaussures fermées et sans talons obligatoires
- > Tous publics à partir de 7 ans
- > Durée 2h
- > Tarifs : 21 €/adulte / 10,50 €/7 à 17 ans

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 d'Airbus et découvrent un travail de grande précision et de haute qualité.



Base d'Exploitation et de Maintenance du Parc éolien en mer de Saint-Nazaire

2



© Parc éolien en mer de Saint-Nazaire - CPER Corporate - Tim Fox

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

Inscriptions
en scannant le
QR Code
ci-contre :



<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)
- > Contact : visites.saintnazaire@edf-re.fr



Brosserie Julio

3



1 Rue Pasteur - ZI Ragon
44119 Treillières

02 40 29 85 99

bonjour@andreejardin.fr

www.andreejardin.fr

La Brosserie JULIO, fabriquant de la marque Andrée Jardin et JULIO-CARDOT est une entreprise familiale artisanale implantée dans la région Nantaise depuis 1947.

Notre volonté est de partager avec le plus grand nombre notre savoir-faire, que ce soit pour les brosses techniques pour les professionnels ou bien pour ses accessoires de la maison, respectueux de notre environnement, beaux, fonctionnels et qui traduisent un art de vivre à la française.

La Brosserie Julio est labellisée Entreprise du patrimoine vivant. Ce label officiel français délivré sous l'autorité du ministère de l'Économie et des Finances, distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

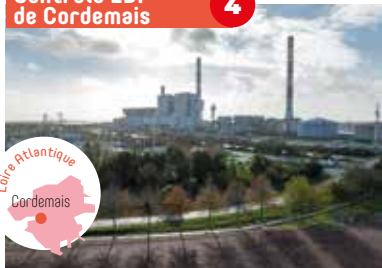


VISITE

- > Visite sur réservation :
bonjour@andreejardin.fr
- > Durée : 1h
- > Tarif : 9 €/personne
- > Minimum 10 personnes
- > Maximum 20 personnes

Centrale EDF de Cordemais

4



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
- > Pour groupes constitués
- > Du lundi au vendredi sur rendez-vous
- > Durée : 2h
- > Tarif : gratuit



Charier Carrières et Matérieux

5



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.

LE PETIT + DE LA VISITE

Immersion dans une carrière en exploitation.



La Clarté
44410 Herbignac

02 40 00 48 00

contact-carrieres@charier.fr

contact@mygravier.com
(pour les particuliers)

mygravier.com

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

Château Cassemichère

6



À ½ h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 28 hectares de vignes, se dresse le Château Cassemichère, berceau du Muscadet depuis 1740. Dans ce cadre de verdure, chargé d'histoire, la famille Ganichaud, heureuse propriétaire des lieux, accueille les visiteurs, le temps d'une promenade découverte guidée, d'un événement ou d'un séjour.



La Cassemichère
44330 La Chapelle-Heulin

02 40 06 74 07

contact@chateaucassemichere.fr

www.chateaucassemichere.fr

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.

Croisière découverte en Mer avec Éole

7



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 en Mer avec Éole : trois heures au large de Saint-Nazaire pour se rendre au cœur du 1^{er} parc éolien en mer en France. Une croisière décoiffante au plus près des éoliennes, pour tout comprendre des énergies marines renouvelables et rester dans le vent !



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

VISITE

- > Croisière commentée par des guides professionnels
- > À bord d'un bateau promenade homologué pour les sorties en mer
- > Sur réservation de mai à septembre
- > Tarif : 35 €/adulte - 17,50 €/4-17ans

LE PETIT + DE LA VISITE

En complément de la croisière, visitez EOL Centre éolien pour tout comprendre sur l'énergie du vent et la production d'électricité en mer. Grâce à son parcours interactif et immersif, il est le premier site en France à vous plonger dans cette aventure humaine et technologique.

Chantiers de l'Atlantique

8



Normandie, France, Queen Mary 2, Harmony of the Seas... Autant de paquebots de légende construits à Saint-Nazaire. La visite des chantiers navals vous plonge au cœur d'une aventure industrielle rare révélant des savoir-faire d'exception : technologie de pointe et transition écologique.

LE PETIT + DE LA VISITE

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



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

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)
- > Audioguide en 8 langues, sur demande : anglais, allemand, néerlandais, espagnol, italien, portugais, russe et polonais.
- > Durée : 2h
- > Tarif : 21 €/adulte - 10,50 €/4-17 ans

Fromagerie Beillevaire

9



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

Sur place, retrouvez notre boutique 100% fabrications maison et notre espace restauration !

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

10



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.

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.

Fromagerie le Curé Nantais
et la boutique Maison Bordier
16 rue du Docteur Auguste Guilmin
44210 Pornic

02 55 17 00 01

magasin.pornic@maisonbordier.com

www.curenantais.com/fr

VISITE

> Visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie de la dégustation à la boutique Maison 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 : visite, dégustation et 1 Curé Nantais à emporter : 11,90€ / visite et dégustation : 7€





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 qui 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 Chêneau
44100 Nantes

02 40 37 00 34

Marine Zimer

mzimer@hlp-audit.fr

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 !



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

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.



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 Grand Port Maritime (Nantes Cheviré)

13



Concentré sur environ 300 ha sur les sites de Cheviré, Cormerais et Roche-Maurice, le trafic portuaire représente environ 2 millions de tonnes et plus de 500 escales de navires par an. Venez découvrir les sites nantais de Nantes Saint-Nazaire Port et l'histoire du port !



Nantes Saint-Nazaire Port
18 quai Ernest Renaud
BP 18609
44186 Nantes Cedex 4

inscription@nantes.port.fr

www.nantes.port.fr

VISITE

- > Sur réservation uniquement
- > Location du bus à la charge du groupe
- > Visite gratuite pour les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Durée : 1h

Le Grand Port Maritime (Saint-Nazaire)

14



© Grand Port Maritime Fand Makelouf



Premier port de la façade atlantique française, le Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire accueille chaque année plus de 2600 escales de navires et 600 trains de marchandises. Porte ouverte sur le monde, 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 Roversante l'organisation des visites touristiques de découvertes.



€

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

VISITE

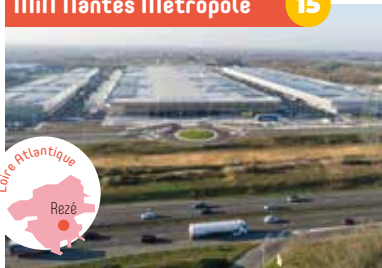
- > Circuit guidé en car avec points d'arrêts selon l'activité portuaire
- > Toute l'année (sauf janvier) - sur réservation CNI ou passeport obligatoire (originaux et en cours de validité)
- > Durée : 2h
- > Tarif : 21 €/adulte - 10,50 €/7-17ans

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...

MiN Nantes Métropole

15



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.

71 boulevard Alfred Nobel
44400 Rezé

accueil.badges@minnantes.com

www.minnantes.com

VISITE

- > Visite guidée sur réservation uniquement pour les groupes constitués de professionnels des métiers de la bouche et/ou de l'horticulture.
- > A 5h30
- > Tarif : gratuit (écoles – lycées professionnels de la bouche) – payant (se renseigner au moment de la réservation)
- > Durée : 3h

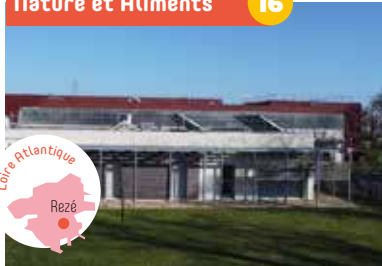
LE PETIT + DE LA VISITE

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



Nature et Aliments

16



Nature et aliments est une entreprise familiale Nantaise et centenaire qui fabrique des produits alimentaires en poudre bio. Depuis 2013, le siège de Nature et Aliments ainsi que la production sont basés à Rezé. Une visite guidée commence par la présentation de la société avec un film retraçant 110 ans d'histoire suivie par la visite des locaux de production pour se terminer sur une dégustation de nos produits. Possibilité d'acheter à la fin de la visite.

3 rue Nicolas Appert – Pôle Agropolia
44400 Rezé

02 40 73 72 08

mademoiselle@nature-aliments.com

www.nature-aliments.com

VISITE

- > Visite guidée
- > Selon calendrier : prochaines visites les 24, 25 avril, 5 et 6 juin (...) à 10h et 14h
- > Sur réservation
- > Tous publics
- > Durée : 2h
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Venez découvrir le patrimoine gastronomique nantais en retraçant 110 ans d'histoire d'une entreprise familiale nantaise et déguster de délicieux produits !



Plateforme de compostage Fertiloire – SUEZ

17



La Noë Bourneau
44330 Vallet

communication.grandouest@suez.com

www.portesouvertes.suez.fr/
je-minscris/

En activité depuis 2003, la plateforme de compostage Fertiloire à Vallet (44) transforme chaque année près de 24 000 tonnes de déchets organiques (déchets verts, déchets alimentaires et boues d'épuration) en compost. Le fertilisant produit est ensuite utilisé par les exploitations locales agricoles.

La visite de la plateforme de compostage SUEZ de Vallet vous permettra de découvrir comment des déchets organiques peuvent devenir un fertilisant naturel pour les sols.

VISITE

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Découvrez comment des déchets peuvent nourrir la terre et favoriser la production agricole.



Royal Mer

18



ZA des Treize Vents
Route de Beaupréau
44330 La Regrippière

02 40 33 69 20

contact@royal-mer.com

www.royal-mer.com

Royal Mer est une entreprise familiale spécialisée dans la maille d'inspiration marine, ancrée depuis 1946 dans le pittoresque vignoble nantais, à seulement 30 mn au sud de Nantes. Reprise en 2016, la société lie aujourd'hui ce savoir-faire authentique et la qualité de fabrication qui ont fait sa réputation, à une politique de création moderne et novatrice.

Depuis 2017, l'entreprise accueille les visiteurs qui sont guidés dans les ateliers de confection, de vêtements en maille pour découvrir les étapes de fabrication de la matière première au montage final, les métiers du tricotage et les outils de production.

VISITE

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Station de Traitement des Eaux Usées de Tougas - SUEZ

19



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 de 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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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

64 quai Emile Cormerais
44800 Saint-Herblain

communication.grandouest@suez.com

www.portesouvertes.suez.fr/
je-minscris/

VISITE

- > Visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation
- > Groupes : de 10 à 25 personnes
- > Scolaires à partir de 10 ans
- > Exclusivement sur réservation lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire et sur inscription : www.portesouvertes.suez.fr/je-minscris/
- > Durée : 1h30
- > Tarif : gratuit



SUEZ Recyclage et Valorisation – Ecopôle de Cheviré

20



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

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

21



© Praxel François

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 : 5 €, 7 €, 9 €
- > Forfait famille : 26 €, 32 €, 38 €
- > Groupes et scolaires : nous contacter
- > Visites en français et anglais
- > Visites tous les jours :
- > Printemps : 10h – 18h
- > Juillet et Août : 9h30 – 19h
- > Automne : 10h – 18h
- > 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.

10^e

Journées Régionales
de la **visite d'entreprise**
en Pays de la Loire

Découvrez les JRVÉ 2025



15 > 25
octobre
2025



Pionnier des vins à fines bulles de Loire, Jean-Baptiste Ackerman fonde en 1811 l'illustre Maison dans des caves spectaculaires, creusées dans le tuffeau. Il initie dans la région l'élaboration du Saumur Brut et du Crémant de Loire selon la méthode traditionnelle. Découvrez une scénographie unique en son genre, et laissez-vous gagner par la magie de la rencontre entre le vin et l'art. La Maison Ackerman unit son savoir-faire avec l'Abbaye de Fontevraud pour accueillir des artistes dont les œuvres d'art éphémères subliment les lieux. Dégustation des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

LE PETIT + DE LA VISITE

Découverte dans les caves historiques de l'élevage de 36 mois sur lattes du Crémant de Loire Royal blanc, cuvée qui fait depuis son lancement en 1882 par Louis-Ferdinand Ackerman la renommée de la Maison.

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

02 41 53 03 21

Claire Plassais

tourisme@ackerman.fr

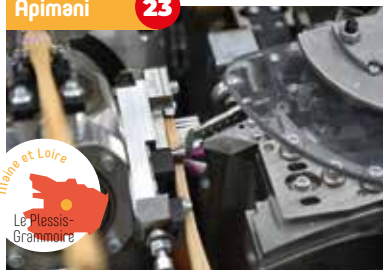
www.ackerman.fr

www.laroutedesvinsdeloire.fr

VISITE

- > Visite guidée ou libre
- > Groupes : à partir de 15 personnes sur réservation
- > Organisation d'événements toute l'année
- > Visites exclusives sur réservation : « Accords mets et vins au fil de la Loire », « Visite au cœur de l'Art ».
- > Toute l'année, tous les jours (sauf 25/12 et 1/1)
- > Durée : 2h
- > Tarif : à partir de 7 €/personne

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



180 millions de brosses à dents sont vendues chaque année en France et moins de 10 millions d'entre elles sont fabriquées sur le territoire... Apimani dispose d'un savoir-faire quasi unique en France : l'empoilage. Une belle opportunité pour mieux comprendre les coulisses de la fabrication de cet accessoire que vous utilisez deux fois par jour, mais dont vous ignorez probablement comment il est conçu. Profitez également de cette visite pour découvrir différents objets de la salle de bain qui vous permettront de faire de votre quotidien, une bonne habitude.

ZA de la petite Boitière
2 rue Gustave Eiffel
49124 Le Plessis-Grainmoire

07 69 30 81 90

clarap@apimani.fr

<https://apimani.fr/>

VISITE

- > Sur réservation uniquement (2 mois à l'avance)
- > Créneaux possibles : Jeudi à 15h – Vendredi 10h
- > Durée : 1h30
- > Réservée aux groupes (10 à 15 personnes)
- > Visite gratuite
- > Accès personnes à mobilité réduite
- > Animaux interdits



Biscotte Pasquier Brissac

24



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

02 41 47 70 00

Adeline Poupault

visite.bpbr@pasquier.fr

www.pasquier.fr

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 20 personnes (maximum)
- > Scolaires : à partir de la 3e
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour pâtisseries surgelées)

LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication de centaines de biscottes.



Bouvet Ladubay

25



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)
- > Ouvert de 10h à 18h tous les jours, toute l'année sauf le 1er janvier, les dimanches de janvier à mars, les 16, 23, 30 novembre et 25 décembre
- > Exposition 2025 :
 - Jean François DUBREUIL
- > 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

Art du Vin, de Vivre, de Recevoir, pour Bouvet Ladubay rien n'est plus essentiel à la finesse des bulles que l'art en général notamment au travers de son Centre d'Art Contemporain qui célèbre la création contemporaine dans toute sa diversité. À visiter aussi « La Collection Hippomobile de Saumur.



Brioche Pasquier Cerqueux 26



Venez découvrir les petits secrets de fabrication qui donnent aux produits Brioche Pasquier cette saveur et ce goût inimitable !

Guidés par un de nos collaborateurs, vous entrerez dans notre usine et suivrez la fabrication d'une brioche, de la réception de ses matières premières jusqu'à son emballage et son expédition.

Après la visite, nous vous inviterons à découvrir tout le savoir-faire Brioche Pasquier dans notre boutique.

LE PETIT + DE LA VISITE

Suivre en direct la fabrication d'une brioche.



BP 2 Route d'Yzernay
49360 Les Cerqueux

02 41 63 75 48

Mireille Vion

visite.bpcx@pasquier.fr

www.pasquier.fr

VISITE

- > Visite guidée dans le site de production (hors vacances scolaires)
- > Mardi - Jeudi : 10h - 14h
- > Durée : 2h
- > Tous publics (à partir de 10 ans)
- > Sur réservation uniquement
- > Pour les personnes à mobilité réduite contacter l'entreprise
- > Prêt d'équipement de protection individuelle
- > Animaux interdits
- > Bijoux retirés (pas de piercing)
- > Groupes : de 10 à 40 personnes
- > Scolaires : à partir du collège
- > Tarif : Gratuit
- > Boutique : possibilité d'achats (vous munir d'un sac isotherme pour les pâtisseries surgelées).

Carré Cointreau 27



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

LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite multisensorielle menant à l'iconique liqueur Cointreau.



ZI Saint-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 3 formules de dégustations au choix :
 - Du zeste au Shakeur (25 pers. max.)
 - Rendez-Vous à la carte (22 pers. max.)
 - L'instant Cointreau (30 pers. max.)
- > Sur réservation uniquement
- > Durée : de 1h30 à 2h00
- > Publics : majeurs
- > Tarifs : de 12.50 à 15.50 €/personne
- > Visites en français et anglais

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

Caves Veuve Amiot

28



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

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

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



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

02 41 83 14 16

Sandrine Coquelin

visites.saumur@veuve-amiot.com

www.veuveamiot.fr

VISITE

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

> Toute l'année (sauf 25/12, 01/01 les dimanches de janvier/février/mars/octobre et novembre)

> 10h, 11h, 14h (GB), 15h, 16h

> Durée : 1h15 environ

> Tarifs : 4 €/adulte – Gratuit/moins de 14 ans

> Réservation conseillée

> Billetterie en ligne

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

LE PETIT + DE LA VISITE

Vous découvrirez tout le processus d'élaboration de nos fines bulles de Loire (selon planning de production).

Cave Vivante du Champignon

29



1 rue du Château Sanziers
49260 Le Puy Notre Dame

06 71 72 81 46

Julien et Jacky Roulleau

contact@lechampion.com

www.lechampignon.com

VISITE

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

> Du 02/04/2025 au 28/09/2025

> Tous publics

> Groupes : jusqu'à 50 personnes

> Durée : 1h

> Tarifs : Enfants (6 à 16 ans) : 6 € /

Adulte : 8 € / Groupe : 6,50 €

> Visites en français et anglais

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

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 Roulleau, raconte l'histoire du tuffeau et du champignon. Puis, dans l'autre partie des galeries de la champignonnière, toujours en activité, les visiteurs découvrent comment Jacky et son fils, Julien, perpétuent cette culture, souvent méconnue et si mystérieuse du champignon.



LE PETIT + DE LA VISITE

La culture souterraine du champignon et la dégustation de vins de notre secteur viticole.

Chocolaterie Guisabel 30



Route de Loiré
ZA Le Bois Robert
49440 Candé

02 41 92 70 88

Mæva Ménard

cande@guisabel.fr

www.guisabel.fr

Ancrée dans le pays du Haut-Anjou, la Chocolaterie Guisabel fabrique dans son laboratoire de production à Candé des créations en chocolat, 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
- > Visite à 10h30 et 14h30
- > Durée : 1h
- > Tous publics sur réservation
- > Groupes : de 8 à 100 personnes (par petits groupes)
- > Tarif : 8 €/visite
10 €/visite et atelier

LE PETIT + DE LA VISITE

Un atelier chocolat pour les plus gourmands (visite + atelier = 10 €/personne).



Croisières Saumur Loire 31



5 rue Bonnemère
49400 Saumur

06 63 22 87 00

www.croisieressaumurloire.fr

Nous proposons des croisières en bateau sur la Loire au départ de Saumur pour découvrir la ville vue du fleuve et la vie ligérienne. Croisières en journée ou le soir au coucher du soleil avec dégustation ou dîner à bord. Les balades sont encadrées par un pilote et un guide qui vous accueillent et vous livrent les secrets de nos paysages et de notre patrimoine. Une dégustation de produits locaux est proposée sur chaque balade.

VISITE

- > Croisières commentées sur la Loire du 01/04 au 30/10
- > Horaires et jours de départ sur notre site internet
- > Visite exclusive des coulisses de notre activité lors des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Groupes : sur demande
- > Tarif : payant – les tarifs diffèrent selon la croisière choisie

LE PETIT + DE LA VISITE

Une expérience unique pour découvrir le fleuve royal et son histoire oubliée !



Cynfaël, le Prince du Safran 32



Maine et Loire

Orée-
d'Anjou

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

06 24 69 44 92

Sabrina Jossec

cynfaelleprincedesafrafr@gmail.com

www.safran-pays-de-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 33



Maine et Loire

Saumur

48 rue Beaupaire
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
- > Avril et mai : du mardi au dimanche
- > Durée : 1h
- > Tous publics
- > Groupes : jusqu'à 25 personnes, sur devis
- > Animaux non acceptés
- > Tarif : 8 €/adulte - Gratuit pour les mineurs

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. À 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.



Giffard, l'Espace Menthe-Pastille

34



Maine et Loire

Avrillé



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.

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 l'officine d'Emile au cœur de la salle des macérations !

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 : 6,50 €/personne pour les individuels et 5 €/personne pour les groupes
- > Toute l'année sauf semaine du 15/8, Noël et 1/1
- > Sur réservation du lundi au vendredi
- > Impro Cocktails 10,90 €/adulte selon calendrier
- > Visite Escape Game 25 €/personne sur demande
- > Groupes de 15 à 50 personnes (tarifs réduits)

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



Gratien et Meyer

35



Maine et Loire

Saumur



Partez à la rencontre de Gratien et 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 et 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 et 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 et Meyer toute leur élégance et leur finesse depuis 160 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.

Route de Montsoreau CS 94012
49400 Saumur

02 41 83 13 32

boutique@gratienmeyer.com

www.gratienmeyer.com

VISITE

- > Visite guidée des caves ou libre en audioguide avec dégustation
- > Toute l'année (sauf le 25/12 et 1/01)
- > Horaires sur www.gratienmeyer.com
- > Tous publics et passionnés de vins
- > Accessible aux personnes en situation de handicap
- > Animations toute l'année
- > Groupes : de 15 à 50 personnes
- > Tarif : visite guidée 6 €, audioguide 4 € et groupe 4€
- > Visites en français – anglais – allemand

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

LE PETIT + DE LA VISITE

En juillet août, lors de Night & Bulles profitez d'apéro-concerts organisés par la maison avec une vue imprenable sur la Loire. Découvrez des animations et événements originaux toute l'année.



Langlois

36



Fondée il y a plus de 130 ans sur les rives de la Loire, Langlois est animée par une recherche de qualité sans compromis. Fidèle à sa quête d'exigence, la Maison fait alors le choix de la rigoureuse appellation Crémant de Loire, tout en transcendant sans cesse ses standards. Et pour découvrir autant que ressentir ce que sont les grands vins Langlois, rien de tel que de fouler son incomparable site. Là, depuis ses chais et son vendangeoir à flanc de coteaux, chaque panorama est à couper le souffle : une vue imprenable sur le château de Saumur et la Loire s'offre au regard, tandis que les vignes du Clos Saint-Florent se déploient en surplomb.

LE PETIT + DE LA VISITE

Une visite authentique des 4km de caves troglodytes exploitées depuis 1885 par les femmes et les hommes qui perpétuent le savoir-faire de la Maison Langlois.

3 rue Léopold Palustre
49400 Saumur

02 41 40 21 42

Boutique - Dégustation - Visites
des Caves

visite@langlois-cremantdeloire.fr

www.langlois-cremantdeloire.fr

VISITE

- > Trois expériences pour plonger au cœur de l'art de vivre Langlois
- > La visite des caves : 45 minutes, 5 € par adulte
- > Les secrets du vin : 1h30, 10 € par adulte
- > Le vignoble en calèche (cultivé en Agriculture Biologique) : 1h30, 28 € par adulte.
- > Visite guidée en français et en anglais toute l'année, tous les jours.
- > Réservation en ligne sur le site www.langlois-cremantdeloire.fr

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



La Manufacture de tissage

(Société Choletaise de Fabrication)

37



La manufacture de tissage tiers-lieu dépend de la Société Choletaise de Fabrication. Pour une raison de sécurité, nous ne pouvons plus faire les visites à l'usine SCF. Sur l'ancien site de l'usine SCF, plus accessible aux groupes et moins bruyant, vous y retrouverez tous les métiers à tisser datant de 1830. La visite commentée peut se faire tout au long de l'année. Lacets, dentelles, galons, rubans, sangles, renforts, jacquards, serpentines, drisses, cordes et cordons y sont élaborés selon 5 procédés : le tissage, le tissage lent sur métiers bois, le tissage jacquard de dentelles, le tissage et le tricotage.

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 !

15 rue de la croix de pierre
49122 Bégrolles-en-Mauges

02 85 45 97 50 – 07 88 49 47 06

manufacture@made-by-bobine.fr

www.manufacture-de-tissage.fr

VISITE

- > Présentation de l'histoire de l'entreprise et de ses activités suivi d'une visite des anciens locaux et démonstrations des métiers bois
- > Mercerie ouverte au public le mardi et jeudi de 14h à 17h30 et le mercredi et vendredi de 11h à 17h30
- > 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 et C'est Quoi Ton Entreprise
- > Durée : 1h
- > De 5 personnes min. à 30 personnes max.
- > Tarif : 5 €/personne



L'Atelier de la Girouetterie 38



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 ».

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 !



Rue des Mûriers
49260 Le Coudray-Macouard

02 41 03 19 46

Antoine Trintignac

antoine@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 : 6 €/personne
- > Site accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Parking présent devant l'atelier

Le Fumoir 39



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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



ZA des Taillis
49270 Champtoceaux

02 40 83 50 76 • 06 70 69 59 22

Patrice Garoff

lefumoir@orange.fr

www.lefumoir.fr

VISITE

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

Maison Louis de Grenelle 40



839 rue Marceau
49400 Saumur

02 41 50 23 21

Visite de cave - Dégustation -
Escape Game

contact@louisdegrenelle.fr

www.louisdegrenelle.fr

VISITE

- > Visite guidée dans la cave 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

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. Insolite : Escape Game en cave ! Enfermés dans une pièce au cœur de notre cave troglodytique, 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.



LE PETIT + DE LA VISITE

Insolite : Escape game en cave ! Venez relever le défi proposé dans la Maison. Toute l'année, sur réservation par téléphone ou sur le site internet.

Martineau 41



113 chemin des Pâturaux
49400 Saumur

02 41 67 34 40

contact@martineau.fr

www.martineau.fr

VISITE

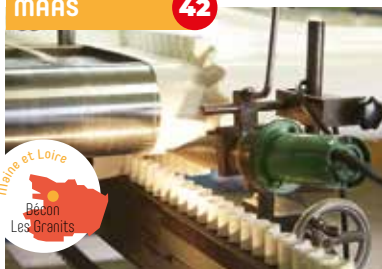
- > Visite guidée du studio de création, bureau d'étude et atelier
- > Tous publics (à partir de 14 ans) pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire sur réservation seulement
- > Restreinte sur demande uniquement pour les scolaires (nombre de visites limitées)
- > Groupes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

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, réglers, détoueurs, polisseurs, bijoutiers...

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.





Créée en 1985, MAAS est une société familiale spécialisée dans l'étude des systèmes de convoyage et la fabrication de bandes transporteuses produites dans ses ateliers situés en France. En région Pays de la Loire, dans le Maine et Loire, l'agence de Bécon-Les-Granits s'ouvre au public.

La visite comprend une présentation de la société et de ses activités, suivie d'un circuit commenté du processus de fabrication d'un produit présent dans le quotidien des consommateurs.

LE PETIT + DE LA VISITE

Découverte d'un métier alliant artisanat, technicité et industrialisation. Des visites sont également possibles pour les groupes scolaires.

7 avenue des Granitiers
49370 Bécon Les Granits

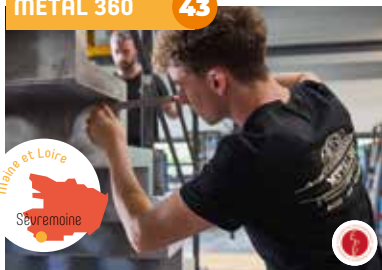
M. Prioux

lprioux@maas-bt.com

www.maas-bt.com

VISITE

- > Visite gratuite
- > Lundi à 14h (uniquement)
- > Sur réservation : lprioux@maas-bt.com
- > Tous publics
- > Scolaires
- > Groupes de 10 personnes maximum
- > Restrictions d'accès : personnes équipées d'implants actifs, animaux, chaussures à talons (prêt de sur-chaussures de sécurité)
- > Durée 1h
- > Tarif : gratuit



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 Ouche 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 !



C'EST QUOI TON ENTREPRISE ?

Du 1^{er} au 31 octobre

Entre Angers, Nantes et Cholet



Visites gratuites
sur inscription :
www.osezmauges.fr

Ôsez
MALIGES

Au fil de l'eau

Savonnerie Gonnord

44



Maine et Loire

Cholet

18 rue de la Caillère
49300 Cholet

02 41 58 53 71

contact@savonnerie-gonnord.com

www.savonnerie-gonnord.com

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 : 3 €/personne
Gratuit/moins de 12 ans incluant la personnalisation d'un savon

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... »



LE PETIT + DE LA VISITE

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

Sivert de l'Anjou 45



Grâce à la valorisation de 120 000 tonnes de déchets ménagers, l'Unité de Valorisation Énergétique (UVE) Salamandre produit chaque année 65 000 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.

996 Route de La Salamandre-Lasse
49490 Noyant-Villages

02 41 82 58 24

Paulin Papin

paulin.papin@sivert.fr

www.sivert.fr

VISITE

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



STIF France 46



L'entreprise STIF située dans le Maine-et-Loire à proximité d'Angers, est spécialisée dans la conception et la fabrication de composants pour la manutention de produits en vrac, la protection contre les explosions et développe aujourd'hui la sécurisation des systèmes de stockage d'énergie par batterie.

LE PETIT + DE LA VISITE

Venez découvrir les différents ateliers de production de l'usine STIF !

ZA de la Lande
49170 Saint-Georges sur Loire

Mme Letourneur

02.41.72.16.80

accueil@stifnet.com

www.stifnet.com

VISITE

- > Visite gratuite
- > Sur réservation : accueil@stifnet.com
- > Pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire, Made In Angers et la Semaine de l'Industrie
- > Tous publics
- > Scolaires
- > Personnes en situation de handicap (nous consulter)
- > Durée : 1h
- > Tarif : Gratuit





DU 16 FÉVRIER AU 13 MARS 2026,
DÉCOUVREZ LES ENTREPRISES
MADE IN ANGERS

www.madeinangers.fr

Usine de méthanisation Méta-Bio-Energies - SUEZ

47



Maine et Loire
Ombrière-
d'Anjou

Zone Industrielle de Bel Air
49520 Ombrière-d'Anjou

communication.grandouest@suez.com

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

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.

VISITE

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

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Usine de recyclage plastique - SUEZ

48



Maine et Loire

Orée-d'Anjou

ZI Les Châtaigneraies
49270 Orée-d'Anjou

communication.grandouest@suez.com

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

Le site de recyclage plastique SUEZ de Landemont est une usine spécialisée dans le traitement et la valorisation des films en polyéthylène basse densité (PEBD). Les films traités au sein de l'usine proviennent de l'agriculture (films de solarisation, bâches d'ensilage, films de paillage, d'enrubannage, tuyaux souples d'irrigation...) et de l'industrie (films étirables, suremballages, housses rétractables). Les plastiques usagés sont triés, lavés et découpés, une première fois, puis une deuxième. Ils sont ensuite chauffés puis séchés, pour devenir en tout bout de chaîne des granulés. Cette matière est ensuite commercialisée auprès d'industriels pour la fabrication de nouveaux films, tubes, gaines d'irrigation ou pièces pour l'automobile, en France et en Europe.

La visite de l'usine de Landemont vous permettra de découvrir les coulisses d'un site au cœur de l'économie circulaire qui transforme du plastique usagé en de nouvelles matières premières secondaires.

VISITE

- > Uniquement dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en Pays de la Loire
- > Sur réservation
- > Gratuit
- > Inaccessible aux personnes à mobilité réduite

LE PETIT + DE LA VISITE

Au cœur de l'usine pour comprendre les enjeux du tri et du recyclage.



Destination d'Excellence, garantir des prestations de qualité pour un tourisme éco-responsable

Destination d'Excellence est un nouveau label d'Etat, qui remplace progressivement le label Qualité Tourisme et est attribué aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations. Ce label vise à renforcer le niveau d'exigence en matière d'écoresponsabilité et d'informations des publics en situation de handicap.

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 Destination d'Excellence, en tant que partenaire territorial.



Fromagerie du Haut Anjou

49

3 Les Grands Poiriers
53290 Bierné-Les-Villages

02 43 06 70 86 • 06 33 64 43 93

Dominique de Valicourt

contact@fromagerieduhautanjou.fr

www.fromagerieduhautanjou.fr

Mayenne
Bierné-Les-Villages

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.



VISITE

- > Découverte du processus de production artisanal de fromages, échanges et dégustations
- > Toute l'année
- > Durée : 1h30
- > Tarif : 4 €/personne, gratuit jusqu'à 12 ans

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.

06 > 25 OCTOBRE 2025

VISITEZ NOS ENTREPRISES

Industrielle Attitude

LAVAL ET SON AGGLOMÉRATION



WWW.LAVAJ-TOURISME.COM • 02 43 49 45 26

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. Cette Action Éducative, en partenariat avec les CCI Pays de la Loire, s'inscrit dans le dispositif Priorité Régionale Emploi porté par la Région Pays de la Loire.

Dans le cadre de l'action régionale Jeunes Scientifiques pour la transition écologique, des visites sur la thématique de la transition écologique peuvent également être proposés aux lycéens et collégiens



La Cité du Lait

50



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

musee.lacitedulait@fr.lactalis.com

www.lacitedulait.com

VISITE

- > Visites libres, guidées, thématiques
- > Ateliers famille : Petit Maître Beurrier, Apprenti Fromager
- > Animations famille : L'Aventure de Bari à la ferme, Jeu aventure « En Quête de l'Elixir Lacté »
- > Parcours Ludique : « Découvrez tous les secrets des produits laitiers » (visite famille)
- > Evènements pour les entreprises
- > Horaires d'ouverture, tarifs et réservation en ligne : 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 le musée autrement !

Biscuiterie La Sablésienne – Musée du Petit Sablé

51



La recette du sablé, fameux biscuit pur beurre, se transmet de génération en génération à Sablé-sur-Sarthe. Vitrine du patrimoine culturel et gastronomique de la Vallée de la Sarthe, l'emblématique Biscuiterie La Sablésienne est une entreprise familiale et artisanale qui perpétue ce savoir-faire ancestral grâce à la qualité de ses matières premières travaillées par ses maîtres pâtisseries.

LE PETIT + DE LA VISITE

- Atelier enfant « décore ton sablé » pendant les vacances scolaires
- Atelier adulte « Fabriquer sa verrine à base de biscuits », du lundi au samedi
- Salon de thé dans la boutique.

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

02 43 95 04 53

Hélène Mahuet ou Inès David

boutiquesable@sablesienne.com

www.sablesienne.com

VISITE

- > Visite guidée du musée et de l'atelier, projection d'un film, dégustation (lundi au vendredi)
- > Visite guidée du musée (lundi au samedi)
- > Du 1/02 au 31/10 (tout public), sur réservation
- > Durée : entre 30 min et 1h selon les visites
- > Tarif : à partir de 2,50 € / adulte et 1 € (enfants de 5 à 12 ans)
- > Accueil de groupes et scolaires



Brasserie Artisanale BIO Mage Malte

52



La brasserie artisanale Mage Malte, située à Mangers, propose des bières biologiques brassées sur place, en bouteilles et en fûts. Engagée dans le respect de l'environnement, elle valorise des matières premières bio, recycle les drèches auprès d'éleveurs et encourage le réemploi des cartons, alliant passion et durabilité. Visitez la Brasserie Mage Malte en 45 min à 1 heure : accueil chaleureux en TAPROOM, découverte des étapes de brassage avec un brasseur, exploration des matières premières, compréhension du processus de fabrication, dégustation de 4 bières emblématiques (4x10 cl) et échange convivial pour clôturer cette expérience immersive.

LE PETIT + DE LA VISITE

Repartez avec des astuces de dégustation et une compréhension unique de l'art du brassage artisanal.

109 Rue Charles Granger
72600 Mangers

09 84 19 89 54

commandes.mage.malte@gmail.com

www.mage-malte.com

VISITE

- > Visite guidée possible le vendredi ou le samedi matin
- > Sur réservation.
- > Tarif : 10€ par adultes. Gratuit pour les enfants



Karting des 24 Heures

53



Faites le plein de sensations fortes et testez vos techniques de pilotage au volant d'un karting. Défiiez-vous sur les 3 circuits du Karting des 24 Heures.

Prenez une pause entre deux courses et faites une partie de billard ou de babyfoot en équipe !

Entre amis ou entre collègues, venez défier d'autres équipes lors d'une compétition d'endurance relais ! Les Open Kart sont accessibles à tous !

Le Karting des 24 Heures est un complexe rempli d'activités pour les petits et grands ouvert toute l'année !



Route du Chemin aux Bœufs
72100 Le Mans

02 43 40 21 40

lemanskarting@lemans.org

www.lemans-karting.com

VISITE

> Horaires :

- Horaires hors vacances scolaires : de 14h00 à 18h00

- Horaires vacances scolaires : 10h00-12h00 et 14h30-19h00

- Horaires restaurant : de 12h00 à 14h30

> Visite libre (durée : 1h30)

Musée des 24 Heures

54



Le Musée des 24 Heures du Mans vous fait revivre l'histoire de l'Automobile Club de l'Ouest et des 24 Heures du Mans. Bentley, Ferrari, Jaguar, Ford, Porsche, Matra, Audi... tous les grands noms y sont représentés par leurs modèles mythiques. Vous plongez dans la plus grande course d'endurance au monde. Plus de 140 véhicules sont exposés toute l'année et 350m² d'expositions temporaires viennent compléter ce parcours thématique qui pourra se poursuivre par la visite du célèbre circuit des 24 Heures du Mans.



Circuit des 24 Heures
72019 Le Mans

02 43 72 72 24

heritage@lemans.org

www.lemans-musee24h.com

VISITE

> Visites :

- Du 1er octobre au 30 avril -> ouvert tous les jours de 10h à 18h

- Du 1er mai au 30 septembre -> ouvert tous les jours de 10h à 19h

> Visite libre (durée : 1h30)

> Tarifs :

• Musée : 12 € Adulte / 8 € 10-17 ans / Gratuit enfant -10 ans

• Musée et Circuit : 16 € Adulte / 12 € 10-17 ans / Gratuit enfant -10 ans

- Visites guidées du Circuit ou du Musée à partir de 15,50 € (durée : 1h30)

> Informations et réservations par mail : heritage@lemans.org

> Plus d'informations sur www.lemans-musee24h.com

BETONIC et SOCMA**55**

6 Z.a. Les Rivières
85480 St Hilaire Le Vouhis

.....
www.betonc.fr
www.socma-ctcv.fr

BÉTONIC est une société spécialisée dans les métiers du béton : béton prêt à l'emploi, mais aussi dans la fabrication et la vente de blocs béton BLOCTONIC. L'ensemble de nos matériaux sont fabriqués par nos deux centrales de béton sur notre site à St Hilaire le Vouhis (85). Les bétons décoratifs sont exposés dans notre showroom de béton décoratif.

SOCMA : Notre société SOCMA vous propose son expertise dans les métiers des carrières : gravillons, sables et granulats.

Depuis près de 30 ans, notre expérience nous a permis une maîtrise de nos process de fabrication.

VISITE

- > Visite uniquement pendant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprises en Pays de la Loire en octobre
- > Sur réservation auprès de l'Office de tourisme de Chantonnay
- > Visite guidée en semaine sur deux horaires prédéfinis
- > Tous publics (au-dessus de 6 ans)
- > Visite gratuite

LE PETIT + DE LA VISITE

Guidée par les directeurs des deux sites vous aurez l'opportunité de visiter une carrière de roche massive de plus de 30 ans. Vous verrez également tout le processus de fabrication du béton.

**IDEM 85****56**

Vendéopôle 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

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.

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.

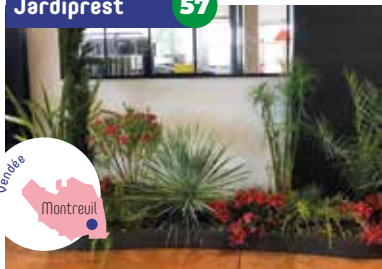
LE PETIT + DE LA VISITE

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



Jardiprest

57



Faites entrer la Nature : nous réalisons de vrais massifs fleuris en plantes naturelles dans l'ambiance de votre choix : exotique, forestière, méditerranéenne...

Le choix des végétaux et l'emplacement du ou des massif(s) créeront un décor unique et personnalisé ! Nos réalisations s'adaptent aussi bien en intérieur qu'en extérieur, pour une journée, une soirée ou à l'année.

Une fois votre choix fait, nous nous chargeons de tout le reste : approvisionnement, mise en place et enlèvement, restitution des lieux dans leur état initial. Venez nous visiter à l'occasion de Journées Portes Ouvertes tout au long de l'année, du Printemps à l'Automne.



47, Rue des Epinettes
85200 Montreuil

Alain Goldberg

07 72 12 47 13

goldberg.alain@orange.fr

VISITE

- > Visite des ateliers
- > Toute l'année, du printemps à l'automne
- > A l'occasion des Journées Portes Ouvertes
- > Tous publics
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Venez nous visiter pour découvrir nos savoir-faire pour créer vos décors paysagers !

La Criée des Sables

58



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.

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Rue Colbert
85100 Les Sables-d'Olonne

02 51 96 85 78

Office de tourisme des Sables
d'Olonne

billetterie@otls.fr

VISITE

- > Visite guidée et commentée par les guides de l'association Meravenir
- > Dates :
 - du 8 avril au 30 octobre 2025 : mardi et jeudi de 5h30 à 7h30
 - du 01 juillet au 28 août : visite supplémentaire le samedi de 9h à 10h30
- > Sur réservation auprès de l'office de tourisme des Sables d'Olonne
- > Durée : 1h30
- > Tarifs : 7 €/adulte
4 €/enfant (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 des chaussures fermées

La Lutine

59



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 perdu par Guillaume et Marie Herbretau, 3ème génération de la boulangerie-pâtisserie artisanale créée il y a 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 fameux préfou ou encore, à l'enfournement des gâteaux minute de Mémie 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 Herbretau

contact@la-lutine.fr

www.acueil-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 20 à 60 personnes
- > Tarifs : 5,80 €/dégustation découverte
8 €/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

60



Vendée

Saint-Jean-de-Monts

Née d'une boulangerie familiale Vendéenne il y a 40 ans, La Mie Câline ouvre au public les portes de son unique site de production situé à Saint-Jean-de-Monts. C'est ici que l'on transforme des ingrédients responsables et de qualité en petits bonheurs à croquer pour tous les magasins de notre réseau. Mais pas question de garder tout ça pour nous ! Enfilez vos blouses et suivez un guide passionné qui vous fera découvrir les coulisses : de la fabrication des produits à l'approvisionnement en magasin, vous découvrirez tout ce qui fait de La Mie Câline une fabrique de gourmandises !

LE PETIT + DE LA VISITE

On nous dit dans l'oreillette que la visite se clôture par une délicieuse dégustation (si vous êtes sages) !

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

02 51 59 19 19

www.lamiecailine.com

VISITE

- > Pas de bijoux sur le site. Colliers, bagues, montres, bracelets, piercings... tout doit rester au vestiaire. Sans ça, vous ne pourrez passer les portes de la capitale du Cookiz® !
- > Parking gratuit sur place
- > Ouvert à tous les gourmands dès 6 ans. Le site n'est pas encore accessible aux personnes à mobilité réduite
- > Durée : 1h30
- > Quand venir ? Les mardis, mercredis et jeudis
- > De juillet à août : ouvert au public
- > De septembre à juin : pour les groupes (de 10 à 60 personnes)
- > Prévoyez des chaussures fermées et un gilet – oui, oui, même en été, il fait frais chez nous !
- > Tarifs : 2 €/6-11 ans
4 €/12-18 ans
5 €/adulte



La Vieille Poterie de Nesmy

61



Ancrée dans le petit village vendéen de Nesmy depuis 1857, au sud de La Roche-sur-Yon, Raphaëlle et Sylvain Charpentreau représentent la 5^{ème} génération à travailler au sein de la Poterie de Nesmy, perpétuant les traditions familiales. Venez découvrir la faïence de Nesmy, tournée avec la terre locale et décorée à la main !

La Poterie de Nesmy accueille le public toute l'année et propose une visite libre ou guidée pour découvrir une histoire de traditions familiales et partager son savoir faire !

LE PETIT + DE LA VISITE

L'immersion dans l'atelier de poterie familial en activité.

23 rue Georges Clémenceau
85310 Nesmy

02 51 07 62 57

poteriedenesmy@orange.fr

www.poteriedenesmy.com

VISITE

- > Visite libre toute l'année, visite guidée sur réservation uniquement à partir de 10 personnes
- > Visites des ateliers : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h30
- > Visite à la boutique : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30 et le dimanche et jours fériés de 15h à 18h (fermé les dimanches d'octobre et janvier)
- > Tous publics
- > Personnes en situation de handicap
- > Groupes (nous consulter)
- > Scolaires : tous niveaux
- > Petits animaux autorisés
- > Durée : 1h
- > Tarif : 5 €/personne (visite guidée)
- > Possibilité d'un atelier modelage 5 €/personne
- > Boutique avec possibilité d'achats



Le Chocolatier Sablais

62



Créé en 2006, 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 48 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 réalisation de confiseries, nougats, pâtes de fruits et de galettes.

LE PETIT + DE LA VISITE

Voir de près le travail artisanal manuel et grignoter après la visite.

14 rue Clément Ader
85340 Les Sables d'Olonne

02 51 22 51 32

Stéphanie Ouvrard

laboutique@lechocolatiersablais.fr

www.lechocolatiersablais.fr

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 Moulin des Gourmands

63


 Vendée
 Saint-Révérend

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. Nouveauté 2025 : film-documentaire «Le vent des traditions». Pour les groupes seulement, 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.

 11 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
- > Individuels : 6,50 €/adulte et 3 €/enfant
- > Groupes à partir de 18/personnes
- > Tarif : à partir de 5 €/adulte
2,40 €/enfant (de 2 à 12 ans)

LE PETIT + DE LA VISITE

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



Musée du Chocolat Gelencser

64


 Vendée
 La Roche-sur-Yon

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 !

 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 19h (selon calendrier)
- > Durée : 0h45 à 2h
- > Tous publics
- > Groupe : à partir de 15 personnes
- > Scolaires : à partir du CP
- > Accessible aux personnes en situation de handicap
- > Animaux non autorisés
- > Prises de vues interdites
- > Tarif : voir www.chocolats-gelencser.com

LE PETIT + DE LA VISITE

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



NV Equipment

65



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 en octobre, sur réservation auprès de l'office de tourisme du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie
- > contact@saintgillescroixdevie-tourisme.fr

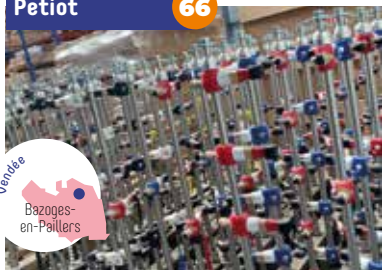
LE PETIT + DE LA VISITE

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



Petiot

66



Vendée
Bazoges-en-Paillers

Depuis 1961, l'entreprise PETIOT fabrique dans ses ateliers, de la menuiserie jusqu'à la finition, des baby-foots et des billards.

Visitez les ateliers PETIOT situés à Bazoges-en-Paillers en Vendée dans la région Pays de la Loire !

3 ZA Hermitage
85130 Bazoges-en-Paillers

Solène Vinet

02 51 07 79 27

petiot@cadetel.fr

www.babyfoot-petiot.com

VISITE

- > Visite des ateliers de fabrication
- > Tous publics
- > Sur rendez-vous par mail : petiot@cadetel.fr
- > Tarif : gratuit

LE PETIT + DE LA VISITE

Découvrez les savoir-faire du fabricant de convivialité «Made in France» !



10^e

Découvrez les JRVE 2025



Journées Régionales de la **visite d'entreprise** en Pays de la Loire

15 > 25
octobre
2025

www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales



visitez nos
entreprises
EN PAYS DE LA LOIRE



saint-naizaire
REVERSEMENT



Charente-Maritime
Charente-Maritime

Vendée Grand Sud



anjou bleu
Office de Tourisme



Edition de l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire – Informations non contractuelles – Création : Studio CQEG – Impression : Offset 5 – 1^{ère} de couverture : Nantes Saint-Nazaire Port - Distillerie Combiar - Brioche Pasquier - STIF France - 4^{ème} de couverture : Croisières Saumur Loire - Brasserie Mège Malte.



LE TRI
+ FACILE

BROCHURE

