PROGRAMME DE VISITES D'ENTREPRISES
POUR LES LYCÉENS ET APPRENTIS SCOLARISÉS
DANS LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE

Année scolaire 2025-2026

Liste des 31 entreprises à visiter pour l'année scolaire 2025-2026

Loire-Atlantique (44) :

- Base de Maintenance du Parc éolien en mer de St-Nazaire : Exploitation éolien en mer
- Beillevaire : Fromagerie
- Centrale EDF Cordemais : Centrale thermique
- HLP Audit : Cabinet d'expertise comptable et commissariat aux comptes
- Le Curé Nantais : Fromagerie
- Nantes Saint-Nazaire Port : Port maritime
- La Savonnerie de Marcel : Artisan savonnier
- Terre de Sel Guérande : Production et récolte de sel

Maine-et-Loire (49) :

- Ackerman : Maison de fines bulles
- Bouvet Ladubay : Maison de « Brut de Loire »
- Combier : Distillerie
- Cynfaël, le Prince du Safran : 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
- MAAS : Fabrication de bande transporteuse
- Martineau : Médailleur
- METAL360 : Métallerie d'art
- Sivert de l'Anjou : Valorisation energétique des déchets
- STIF France : Acteur des matériaux industriels innovants français
- Veuve Amiot : Maison de vins et fines bulles

Mayenne (53) :

- La Cité du Lait : Métiers du lait

Sarthe (72) :

- La Sablésienne : Biscuiterie artisanale

Vendée (85) :

- IDEM 85 : Entreprise inclusive de sous-traitance industrielle
- La Criée des Sables : Centre de marée
- 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
- La Poterie de Nesmy : Atelier de Poterie

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

LOIRE-ATLANTIQUE

Venez découvrir les coulisses de la fromagerie Beillevaire !

11 rue Denis Papin
44270 Machecoul

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 (année scolaire 2025-2026)

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

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.

LOIRE-ATLANTIQUE

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 2025-2026).

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

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Elle comprend :

- 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...).

LOIRE-ATLANTIQUE

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

À travers une visite guidée des locaux chez HLP AUDIT, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de notre entreprise. Cette visite des locaux sera aussi l'occasion de rencontrer certains de nos collaborateurs pour mieux comprendre leur métier.
Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec HLP AUDIT.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Inscription : demande à adresser par mail au service RH

E-mail réservation : rh@hlp-audit.fr

Contact réservation : 02.40.37.00.34

Jauge classe : groupe de 15 élèves maximum

Tarif : gratuit

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 ou plusieurs professionnels 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.

LOIRE-ATLANTIQUE

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 2025-2026)

Tarif : 7€ par élève / Gratuité pour les enseignants

Contact réservation : 02 40 82 98 00

E-mail réservation : 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.

LOIRE-ATLANTIQUE

Cap sur Nantes Saint-Nazaire Port !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

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

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 à bord d'un bus, au départ de la base sous-marine, sera commentée par un guide agréé de Saint-Nazaire Agglomération Tourisme. 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 : 3 dates seront proposées sur l'année scolaire 2025-2026.
Les classes seront sélectionnées par ordre d'inscription. L'inscription devra être confirmée au plus tard 1 mois avant la date de la visite.
La jauge correspond à la capacité du bus affrété. Plusieurs classes de différents établissements pourront partager le bus.
Durée de visite : 2 heures (sans le trajet)
Tarif : gratuit – Nantes Saint-Nazaire Port prend en charge l'affrètement du bus dans **un rayon inférieur à 100km autour de Saint-Nazaire**
E-mail réservation : inscription@nantes.port.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fera à bord d'un bus, 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 au terminal roulier, au plus près des opérations de chargement et de déchargement des marchandises.
Selon le cursus des élèves, une rencontre avec des professionnels portuaires peut être organisée, à la demande des enseignants, en lien avec les thématiques suivantes : les métiers liés à la maintenance, à la gestion des espaces naturels, aux énergies marines renouvelables et à l'ingénierie ou d'autres métiers maritimes (officier de port, lamaneur, hydrographe…).
Un document synthétique de présentation de Nantes Saint-Nazaire Port intitulé "Passeport" sera distribué à chaque élève lors de la visite. Les enseignants devront préparer cette visite avec leurs élèves en s'appuyant sur le site internet du port : www.nantes.port.fr.

LOIRE-ATLANTIQUE

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

Découvrez le rôle, les missions et les activités de la base de maintenance du parc éolien en mer de Saint-Nazaire. 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

Renseignements et réservation : visites.saintnazaire@edf-re.fr

Les visites sont réservées en priorité aux établissements situés sur les territoires de Cap Atlantique et Saint-Nazaire agglo. Toute autre demande sera étudiée si elle s'inscrit dans un projet pédagogique de la classe ou de l'établissement en lien avec notre activité.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fait à pied, au sein de la base de maintenance, localisée sur le port de La Turballe. Le circuit comprend la visite des divers espaces clés de la base, de la salle de briefing à la salle de contrôle. Elle est précédée d'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.

Pour préparer la visite, retrouvez les contenus et supports pédagogiques développés par EDF Renouvelables : https://edf-renouvelables.com/pedagogie/

LOIRE-ATLANTIQUE

Venez découvrir les coulisses de la Savonnerie de Marcel !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

La Savonnerie de Marcel
1 C, Rue de la Taillée,
44580 Villeneuve-en-Retz

DESCRIPTION DE L'ACTION

Pousser la porte de La Savonnerie de Marcel à Villeneuve-en-Retz, c'est aller à la rencontre d'artisans passionnés qui fabriquent le savon selon la méthode traditionnelle et ancestrale de la saponification à froid. D'un grand-père artisan savonnier est née une passion pour la création de savons d'exceptions. La recette secrète pour des savons bio, surgras et très doux ?

● Des ingrédients simples et de haute qualité (plantes cultivées localement, huiles végétales vierges, laits, argiles…)

● Un travail entièrement manuel, sans machine, qui donne à chaque savon un caractère unique et une qualité incomparable.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 45 min

Dates éventuelles proposées : du lundi au vendredi sur réservation auprès de l'Office de Tourisme de Pornic

Jauge classe : 18 élèves maximum

Tarif : 5€/élève

Contact réservation : Tél 02 40 82 04 40 Office de Tourisme de Pornic

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Le vrai bio et des prix justes !

Passionnés et engagés pour la qualité, Maryline et son équipe portent haut l'étendard d'une consommation plus saine au quotidien. Conçus pour un usage familial et quotidien, les savons de Marcel sont parmi les moins chers du marché au kilo !

Pour entrer dans les coulisses de cette savonnerie artisanale, La Savonnerie de Marcel propose des visites guidées pour découvrir de son savoir-faire : poussez les portes de l'atelier et assistez à la production de pains de savons, accompagnés par Maryline et son équipe. Le petit + de la visite : les participants pourront "tamponner" les savons à l'effigie de la marque.

La Savonnerie de Marcel a été récompensée par le Trophée de l'Excellence artisanale des Pays de la Loire en 2023.

LOIRE-ATLANTIQUE

Plongez au cœur des marais salants de Guérande !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

Pradel
44350 Guérande

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir par une visite guidée les activités du site. Terre de Sel est l'une des références pédagogiques régionales qui accueille en toutes saisons des élèves et s'adapte aisément au programme scolaire : Histoire-Géographie, Sciences, Métier, Environnement. Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Terre de Sel

MODALITÉS DE VISITE

Visites guidées sur réservation

Durée des visites : 45min, 1h30, 2h

Tarifs : voir www.terredesel.com onglet scolaires Lycées

Contact réservation : 02 40 62 08 80

E-mail réservation : a.pajolec@leguerandais.com

DESCRIPTIF DE LA VISITE

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

MAINE-ET-LOIRE

Ackerman, la première maison de fines bulles de Saumur

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 : 5€ par personne ; gratuit pour les accompagnateurs

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires

Contact réservation : 02 41 53 03 21

E-mail réservation : 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.

MAINE-ET-LOIRE

BOUVET LADUBAY
BRUT DE LOIRE
Maison fondée à Saumur en 1851

11 rue Jean Ackerman
49400 Saumur

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

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

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.)

MAINE-ET-LOIRE

DISTILLERIE COMBIER FRANCE 1834

48 rue Beaurepaire
49400 Saumur

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

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 Combier.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée, sur réservation uniquement (année scolaire 2025-2026).

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@combier.fr

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite guidée de la Distillerie Combier, 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.

MAINE-ET-LOIRE

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

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

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir le monde du safran à travers la visite de l'exploitation Cynfaël. Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec Cynfaël, le prince du safran.

MODALITÉS DE VISITE

Du lundi au vendredi, de 10h à 12h (année scolaire 2025-2026).

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 : cynfaelleprincedusafran@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 reconnaitre 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.

MAINE-ET-LOIRE

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 2025-2026).

La durée de la visite est de 1h30

Le tarif est de 2,50€ 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

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.

MAINE-ET-LOIRE

Découvrez l'épopée Gratien et Meyer et ses caves

Route de Montsoreau CS 94012
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 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.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation, inscription au plus tard 1 mois avant la date de la visite (année scolaire 2025-2026).

Durée de visite + dégustation : 1h15

Tarif : 3 €

6 visites maximum dans l'année scolaire 2025-2026.

Contact réservation : 02 41 83 13 32

E-mail réservation : 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 18ème 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.

MAINE-ET-LOIRE

Les rencontres gourmandes de la Chocolaterie Guisabel

Route de Loiré, ZA Le Bois Robert
49440 Candé

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 maitrise du savoir-faire chocolatier, pour la création de douceurs qui raviront les papilles des petits comme des grands. Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec la Chocolaterie Guisabel.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée (année scolaire 2025-2026).

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

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.

MAINE-ET-LOIRE

Découvrez la culture du champignon en troglodyte

La Cave Vivante du Champignon

1 rue du Château Sanziers
49260 Le Puy-Notre-Dame

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Il s'agit de permettre aux élèves, des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens de découvrir la visite de la Cave Vivante du Champignon. Vous serez plongés au cœur de troglodytes du 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 2025-2026)

Tarif : 4 € par élève de primaire et 5 € par collégien et lycéen / gratuit pour les accompagnateurs

Durée de visite : 1h.

Contact réservation : 06.71.72.81.46

E-mail réservation : 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.

MAINE-ET-LOIRE

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

7 avenue Granitier

ZA de la Grande Chaussée

49370 Bécon-les-Granits

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

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
L'objet porteur de sens

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 d'une manufacture plus que centenaire et labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.. Du studio de création jusqu'à la finition et le 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 (1ère 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

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.).

MAINE-ET-LOIRE

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

La Grande Ouche
Lieudit 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'entrainement pour les compétitions de haut niveau régionales, nationales et internationales en métallerie. Nous vous dévoilerons l'organisation des différentes phases d'entrainement avec une partie physique et mentale.
Lors de cette visite, vous découvrirez le rôle, les missions et les activités de l'entreprise de métallerie sur mesure, ainsi que les étapes de fabrication, de la conception au produit fini. Le circuit dans les ateliers, guidé par Tommy Bouchet, gérant de METAL360, inclura la création de plans sur ordinateur. Vous rencontrerez également les membres de l'atelier et visionnerez 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 reservation, Durée de visite : 1h
Périodes proposées : 4 jours (le 1er semestre et le 2ème semestre 2025-2026).
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
E-mail réservation : 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 de presentation de l'entreprise sera transmis aux enseignants avant la visite pour préparer les échanges avec les élèves. Il est important que les élèves préparent des questions à l'avance pour favoriser une participation active et montrent un réel intérêt pour la visite, au-delà des simples questions sur le salaire.

MAINE-ET-LOIRE

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

SIVERT de 'Anjou
996 Route de la Salamandre-Lasse
9490 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 2025-2026).

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 : paulin.papin@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).

MAINE-ET-LOIRE

Visitez le groupe STIF, un acteur industriel français spécialisé dans la conception, la fabrication et la commercialisation de matériels industriels innovants destinés à des marchés de niche.

STIF France
ZA de la Lande
49171 Saint-Georges-sur-Loire

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 conception et la fabrication de composants pour la manutention de produits en vrac, et de matériels de protection contre les risques d'explosions et actuellement sur le développement de la sécurisation des systèmes de stockage d'énergie par batterie.

Cette action est organisée par l'association Visitez Nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec STIF France.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2025-2026).

Durée de visite : 1h

Groupe : à partir de 10 personnes

Tarif : gratuit

Contact réservation : Rachel LETOURNEUR

Téléphone : 02 41 72 16 80

E-mail réservation : accueil@stif.com

Autant de visites que demandées par les établissements scolaires : selon disponibilité de l'entreprise et en fonction de ses contraintes.

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite sera réalisée par les collaborateurs STIF France. Les étudiants pourront découvrir les différents ateliers de produits et nos différents métiers : soudure, emboutissage, outillage, R&D, réglage de ligne automatique de production (installation d'outil) de ligne robotisée, laser, ligne de peinture, train logistique.

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

MAINE-ET-LOIRE
MAISON
VEUVE AMIOT
Depuis 1884

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 XVe 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 2025-2026).

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

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.

MAYENNE

La Cité du Lait : À la découverte de tous les métiers du lait

LA CITÉ DU LAIT

18 rue Adolphe Beck
53000 Laval

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Musée d'entreprise du Groupe Lactalis, leader mondial des produits laitiers, la Cité du Lait vous fera découvrir tous les métiers du lait qui associent tradition et nouvelle technologie. De la collecte du lait au service marketing en charge de la création des packagings, en passant par les métiers de fromager ou de chargé de maintenance, venez plonger dans la tradition laitière et fromagère. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec le Groupe Lactalis.

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 2025-2026)
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

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 4ème 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.

SARTHE

Partez à la découverte de La Biscuiterie La Sablésienne !

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

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

DESCRIPTION DE L'ACTION

À travers une visite guidée de La Biscuiterie La Sablésienne, les élèves des lycées et centres de formation d'apprentis ligériens découvriront le rôle, les missions et activités de la biscuiterie. La visite de l'atelier de fabrication vous permettra de comprendre les étapes de réalisation des biscuits. Le musée vous permettra de connaître les origines du biscuit et son évolution au travers des années. Cette action est proposée par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, en partenariat avec La Sablésienne.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée 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

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.

VENDEE

Devenez ambassadeur de l'inclusion !

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

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 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), et certification ECOVADIS, sa certification ISO 9001, son adhésion aux valeurs de la French Fab et son engagement pour les valeurs « Vendée, l'essentiel vient du cœur » avec sa labélisation.
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 2025-2026
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

DESCRIPTIF DE LA VISITE

Après avoir enregistré votre présence auprès 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.

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

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.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation

Durée de visite : 1h30

Dates éventuelles proposées : à partir de septembre 2025

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

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.

VENDEE

Bienvenue chez 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 uniquement

> 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
> Le site n'est pas encore accessible aux personnes à mobilité réduite
> Durée : 1h30
> Quand venir ? Les mardis, mercredis et jeudis de septembre à juin : pour les groupes (de 10 à 60 élèves max)
> Tarif : 4€ /élève
> Contact : 02 51 59 19 19 ou charlotteb@lamiecaline.com

Prévoyez des chaussures fermées et un gilet – oui, oui, même en été, il fait frais chez nous !

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…

VENDEE

Visitez notre site de production !

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

Le Chocolatier Sablais
4 rue Clément Ader
85340 Olonne-sur-Mer

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

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.

VENDEE

Le parcours du blé au pain

Le Moulin des Gourmands

Rue René Bazin

85220 Saint-Révérend

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens.

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 : 3,50 €/élève (visite du moulin seule) ; 3,80 € 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

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La visite se fait à pied et commence au pied du moulin.

Le circuit comprend la visite du moulin à vent en activité sur 4 niveaux. Elle pourra être suivie par la découverte du fournil de la boulangerie.

La projection d'un film-documentaire « Le vent des traditions » (durée : 12 minutes) est proposée à l'issue de la visite guidée du moulin.

VENDEE

Fondez pour un voyage chocolaté

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens

Musée du Chocolat Gelencser
Rue Paul Emile Victor
85000 La Roche-sur-Yon

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 2025-2026)

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

DESCRIPTIF DE LA VISITE

La Maison Gelencser vous invite à un voyage chocolaté à travers le temps : plongez au cœur de l'histoire du cacao. Réparti sur 300m², avec plus de six univers à découvrir, le Musée du Chocolat vous offre un véritable parcours sensoriel rythmé par diverses dégustations et animations. Le chocolat n'aura plus de secret pour vous. Un monde ludique, attractif et gourmand vous attend, pour le plaisir des petits comme des grands. Des fiches d'informations et de découvertes, ludiques et pédagogiques, concernant l'entreprise et son fonctionnement, seront transmises aux enseignants en amont de la visite afin de leur permettre de préparer les élèves et de rendre plus attractif le projet de la visite. Ces documents veilleront à ne pas dévoiler entièrement ce que les élèves pourront découvrir lors de la visite. Nous invitons ensuite chaque classe à réaliser des travaux à la suite de la visite et à nous faire part de leur production.

VENDEE

Visitez la Poterie

La Poterie de Nesmy
23 Rue Georges Clemenceau,
85310 Nesmy

PUBLIC CONCERNE : Lycéens et apprentis ligériens

DESCRIPTION DE L'ACTION

Ancrée dans le petit village vendéen de Nesmy depuis 1857, au sud de La Roche-sur-Yon, Raphaëlle et Sylvain Charpentreau représentent la 5è génération de potiers qui perpétuent, à la Poterie de Nesmy, la tradition familiale de la faïence tournée avec la terre locale et garnie à la main, agrémentée d'un décor simple exécuté au pinceau.

MODALITÉS DE VISITE

Visite guidée sur réservation (année scolaire 2025-2026)

Visites des ateliers : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h30

Durée de la visite : environ 1 heure

Tarif : 5€ par personne

Contact réservation : Raphaëlle et Sylvain CHARPENTREAU 02.51.07.62.57

E-mail réservation : poteriedenesmy@orange.fr

DEROULEMENT DE LA VISITE

La Poterie de Nesmy accueille le public toute l'année et propose une visite libre ou guidée (4 €/personne sur réservation uniquement à partir de 10 personnes), dans ses ateliers en activité, pour découvrir une histoire de traditions familiales et partager ses savoir-faire.