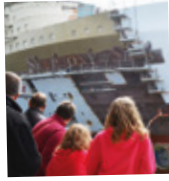


Guide des visites

.....2019.....



**VISITEZ
NOS
ENTREPRISES
EN PAYS DE LA LOIRE**

www.visiteznosentreprises.com

SOMMAIRE

44 LOIRE-ATLANTIQUE

- 1 Airbus Saint-Nazaire p. 4
- 2 Brosserie Julio p. 5
- 3 Charrier Carrières et Matériaux p. 6
- 4 Château Cassemichère p. 7
- 5 Domaine Les Hautes Noëllès p. 8
- 6 Domaine Ménard Gaborit p. 9
- 7 EDF - Centrale Thermique de Cordemais p. 10
- 8 Faïencerie de Pornic p. 11
- 9 Fromagerie Beillevaire p. 12
- 10 Fromagerie Le Curé Nantais p. 13
- 11 Goubault Imprimeur p. 14
- 12 La Fraïseraie p. 15
- 13 Les Chantiers de l'Atlantique p. 16
- 14 Les Côteaux Nantais p. 17
Nantes Saint-Nazaire Port
- 15 Nantes p. 18
- 16 Saint-Nazaire p. 19
- 17 Royal Mer p. 20
- 18 Suez Epuréo p. 21
- 19 Terre de Sel p. 22

49 MAINE-ET-LOIRE

- 20 Ackerman p. 23
- 21 Atelier de la Girouetterie p. 24
- 22 Bouvet Ladubay p. 25
- 23 Carré Cointreau p. 26
- 24 Cave Vivante du Champignon p. 27
- 25 Chocolaterie Guisabel p. 28
- 26 Cynfaël, Le Prince du Safran p. 29
- 27 Distillerie Combier p. 30
- 28 Domaine FL p. 31
- 29 Giffard p. 32

- 30 Gratien et Meyer p. 33
- 31 La Manufacture p. 34
- 32 Langlois-Château p. 35
- 33 La Ruche de Mary p. 36
- 34 Le Fumoir p. 37
- 35 Le Moulin Bouin p. 38
- 36 Maison Louis de Grenelle p. 39
- 37 Maison Veuve Amiot p. 40
- 38 Pasquier Biscotte p. 41
- 39 Pasquier Brioche p. 42
- 40 SIVERT Est Anjou - UVE Salamandre p. 43
- 41 Suez Activité Eau p. 44
- 42 Tecabois - Tecametal p. 45

53 MAYENNE

- 43 La Cité du Lait® Lactopôle p. 46
- 44 Réauté Chocolat p. 47

72 SARTHE

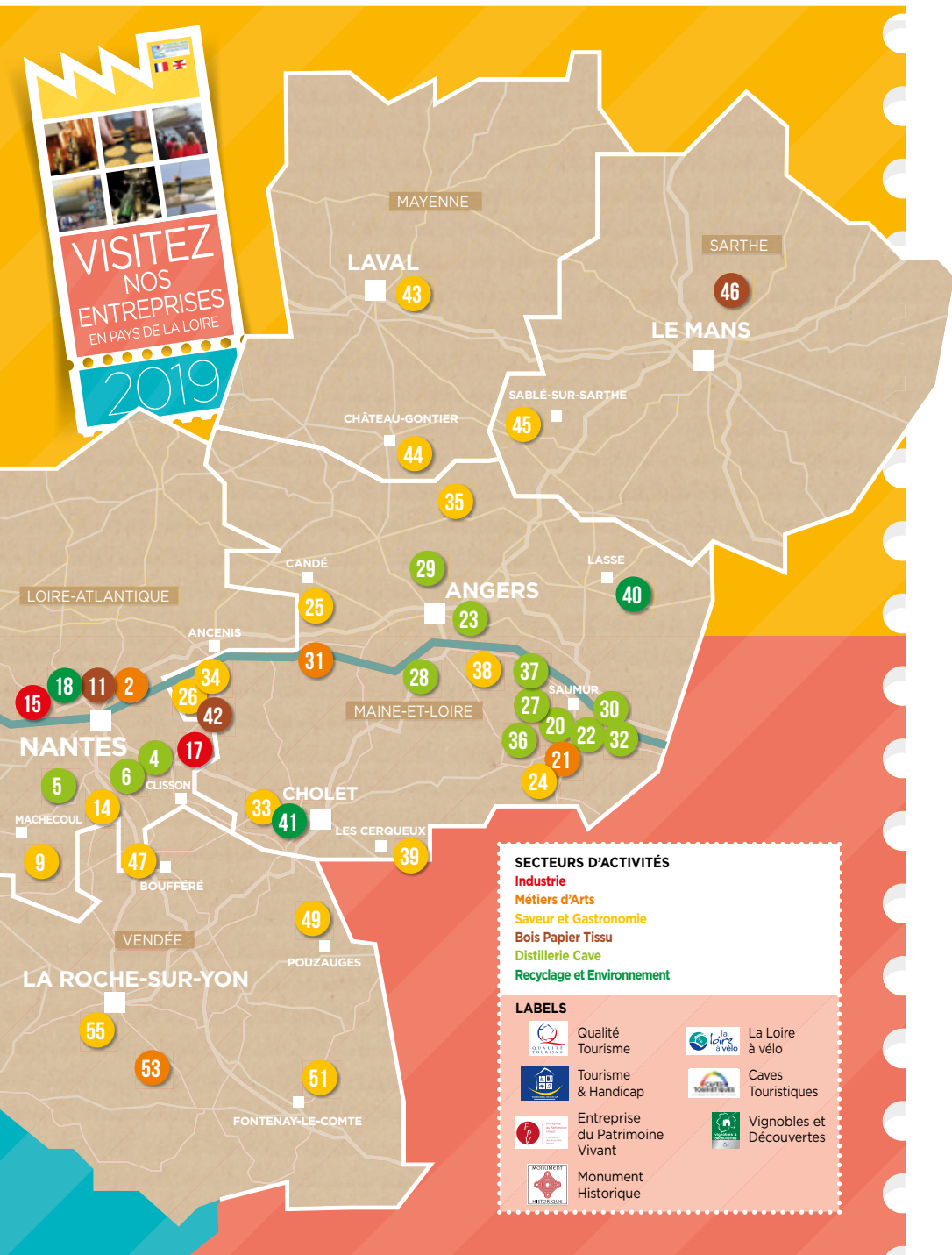
- 45 La Sablésienne p. 48
- 46 Maliterie.com p. 49

85 VENDÉE

- 47 Confiserie Bonté p. 50
- 48 Domaine Eric Sage p. 51
- 49 Fleury Michon p. 52
- 50 La Crieée des Sables p. 53
- 51 La Lutine p. 54
- 52 La Mie Câline p. 55
- 53 La Vieille Poterie de Nesmy p. 56
- 54 Le Chocolatier Sablais p. 57
- 55 Musée du Chocolat Gelencser p. 58

PAYS DE LA LOIRE





SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Industrie**
- Métiers d'Arts**
- Saveur et Gastronomie**
- Bois Papier Tissu**
- Distillerie Cave**
- Recyclage et Environnement**

LABELS

	Qualité Tourisme		La Loire à vélo
	Tourisme & Handicap		Caves Touristiques
	Entreprise du Patrimoine Vivant		Vignobles et Découvertes
	Monument Historique		



LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Nazaire

Service Commercial Groupes
Saint-Nazaire Agglomération Tourisme
BP 173
44613 SAINT-NAZAIRE CEDEX

✉ resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com

☎ 02 28 54 08 09

🌐 www.leportdetouslesvoyages.com

Le site Airbus de Saint-Nazaire est l'un des établissements de production européen. Il œuvre pour la fabrication des avions civils des familles A320, A330, A350 XWB, A380 et militaire A400M. Développés en réponse aux besoins des clients, ces appareils sont d'une flexibilité inégalée. L'établissement assemble et équipe les fuselages avant et centraux de tous les Airbus. Une visite impressionnante qui plonge dans l'intimité des avions et des hautes technologies.



*Découverte du processus
de construction des avions
en cours de fabrication*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied dans les ateliers en activité

• Publics

- tous publics (déconseillé aux enfants en bas âges)
- Groupes : à partir de 20 personnes
- Professionnels : www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/groupes
- Scolaires : www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/enseignants
- Personnes en situation de handicap : Visuel (visite avec audiophones), auditif (pas de dispositif particulier), mental (site industriel bruyant)
- Langues : Visites en français - en anglais (sur demande)

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf en janvier) sur réservation
- Jours : du lundi au vendredi
- Durée de la visite : 2h

• Tarifs

- à partir de 11,50 €/adulte
7,50 €/enfant
- Moyens de paiement : chèque
- carte bancaire - espèces - virement bancaire - mandat administratif

• Conditions/restrictions d'accès

- Au moment de la réservation : fournir le nom, prénom, date, lieu de naissance, nationalité de chaque participant
- Inscription close au plus tard 10 jours avant la date de visite
- Jour de la visite : Carte nationale d'identité ou passeport ou livret de famille pour les jeunes

(jusqu'à 15 ans inclus) (originaux seulement - permis de conduire refusé)

- Prises de vue interdites sur site

Nous vous rappelons que les sites industriels visités peuvent vous exposer à des désagréments sonores et olfactifs sur une courte durée

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Pass'port 3 visites

Escal'Atlantic - Sous-marin Espadon
- Ecomusée

Forfait Visite d'entreprise/ Escal'Atlantic

Une journée à Saint-Nazaire avec un déjeuner (organisation prise en charge par le Service Commercial Groupes)

Brosserie Julio



LOIRE-ATLANTIQUE

La Chapelle-sur-Erdre

7, rue de Bretagne
ZAC Erdre Active
44240 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE

✉ j-saulnier@brosseriejulio.com

☎ 02 40 29 85 99

🌐 www.brosseriejulio.com

Il y a 1 siècle, sur les quais de l'Erdre, George-René Julio, le futur époux d'Andrée Jardin débute son apprentissage de brossier à Nantes.

Aujourd'hui, ses petits-fils, Jean-Baptiste et François-Marie ont fièrement repris le manche de cette maison familiale pour réhabiliter le savoir-faire d'antan au travers d'une collection de brosses et accessoires haut de gamme aux usages quotidiens.

Une visite gratuite faite par Mr François-Marie Julio lui-même qui se passe directement dans l'atelier avec les ouvriers.

S'en suit un passage en boutique afin de découvrir la gamme complète des produits de la marque Andrée Jardin.



Une immersion réaliste dans le quotidien de la Brosserie

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
- guidée
- **Publics**
- tous publics
- Groupes (10 à 15 personnes)

• Périodes de visites

- sur réservation :
- j-saulnier@brosseriejulio.com
- Durée de la visite : 1h

• Tarifs

- Gratuit

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Goubault Imprimeur (page 14)
8, rue de Thessalie
42244 La Chapelle sur Erdre
02 51 12 75 75

Plus d'informations :
Nantes Tourisme 1-3 rue de Crucy
44000 Nantes
02 40 20 60 11
groupes@nantes-tourisme.com
www.nantes-tourisme.com



LOIRE-ATLANTIQUE

- 📍 La Clarte
44410 HERBIGNAC
- ✉ contact-carrieres@charier.fr
contact@mygravier.com (*pour les particuliers*)
- ☎ 02 40 00 48 00
- 🌐 mygravier.com

100% familiale, la société 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 mais aussi des particuliers. L'entreprise gère des sites d'enfouissement de débris inertes issus du bâtiment et travaux publics.

La carrière de la Clarté accueille le public pour lui faire découvrir ce site exceptionnel. La visite guidée entraîne les visiteurs sur le parcours de ses granulats, de l'extraction au chargement en passant par leurs traitements.



Immersion dans une carrière en exploitation

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
 - circuit guidé en autocar
- **Publics**
 - tous publics sur réservation
 - Groupes : sur demande
 - Scolaires : à partir du collège et écoles spécialisées
 - Langues : en français

- **Périodes d'ouverture**
 - toute l'année
 - Jours : lundi au vendredi (hors jours fériés)
 - Durée de la visite : 0h45
- **Tarifs**
 - gratuit

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Nos matériaux sont disponibles à la vente, en vrac, big bags et sacs de 20 KG sur l'ensemble de nos sites. Les particuliers ont un site dédié à la vente en ligne, mygravier.com, avec un large choix de sables et graviers déco et ont aussi la possibilité de venir retirer les matériaux en carrière ou de se faire livrer à domicile.

Château Cassemichère



LOIRE-ATLANTIQUE

La Chapelle-Heulin

- 📍 La Cassemichère
44330 LA CHAPELLE-HEULIN
- 👤 Philippe GANICHAUD
- ✉ contact@chateaucassemichere.fr
- ☎ 02 40 06 74 07
- 🌐 www.chateaucassemichere.com

A 1/2 h au sud de Nantes, entouré de 5 hectares de bois et 45 hectares de vignes, se dresse le Château de Cassemichère, berceau du Muscadet depuis 1740. Dans ce cadre de verdure, chargé d'histoire, la famille Ganichaud, heureuse propriétaire des lieux, accueille les visiteurs, le temps d'une promenade-découverte guidée, d'un événement ou d'un séjour.

C'est avec passion que l'accompagnateur remonte le temps pour raconter l'histoire de l'édifice et du vignoble Nantais à ses hôtes. Une balade, balisée à l'aide de bornes interactives et de tablettes numériques, guide les promeneurs à la découverte du domaine (45 mn). La visite se poursuit dans les très belles caves aux foudres et à Bacchus puis s'achève par une initiation à la dégustation des vins du château Cassemichère, souvent récompensés (médaille d'or à Paris en 2018 pour son Muscadet Sèvre et Maine sur lie).



Visite ludique dans le domaine avec tablettes

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée

• Publics

- tous publics
- Groupes : à partir de 10 personnes minimum
- Scolaires : tous niveaux
- Séminaires : jusqu'à 200 personnes
- Réceptions : repas jusqu'à 200 personnes et + si extérieur (parc)
- Langues : visites en français - en anglais - en espagnol - en allemand

- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental

• Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jours : du lundi au dimanche
- Horaires : de 9h à 12h et de 14h à 18h

• Tarifs

- 7 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

• Conditions/restriction d'accès

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Formule restauration au Château Cassemichère avec traiteur jusqu'à 200 personnes et + en extérieur (parc)

Visite

Château de Goulaine - Allée du Château - 44115 Haute Goulaine
02 40 54 91 42
à partir de 8 €/personne sans dégustation (en fonction de la taille du groupe)
www.chateaudegoulaine.fr
à 8 km



LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Léger-les-Vignes

📍 Rue de Nantes
44710 ST LEGER-LES-VIGNES

👤 Jean-Pierre GUEDON

✉ domaine@les-hautes-noelles.com

☎ 02 40 31 53 49

🌐 www.les-hautes-noelles.com

Créé dans les années 1930, sur la commune de Saint-Léger-Les-Vignes, à 15 mn de Nantes en direction de Pornic, le Domaine Les Hautes Noëllés fait partie de l'appellation « Muscadet Côtes de Grandlieu ». Le Domaine s'étend sur 25 hectares de vignes cultivées selon les règles de production biologique. Dans ce cadre bucolique, Jean-Pierre Guédon accueille les visiteurs au Domaine Les Hautes Noëllés pour partager sa passion du monde du vin.

« Lors de votre visite, nous vous raconterons l'histoire du vignoble et du domaine. Nous vous guiderons dans une parcelle de vigne où nous vous présenterons les travaux que nous réalisons. Dans nos chais, nous vous expliquerons les vinifications et vous pourrez, selon le moment, voir la mise en bouteille ou l'étiquetage. La visite s'achèvera par une dégustation commentée de 4 vins. »



La production de vins biologiques

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans le domaine et les chais suivie d'une dégustation commentée

• Publics

- tous publics
- Groupe : 15 personnes minimum / 50 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Langues : en français - en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année (sur réservation par mail)
- Jours : lundi, mardi, jeudi, vendredi
- Durée de la visite : 1h30

• Tarifs

- 5 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux interdits
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visites

La maison du Lac de Grand-Lieu ou la Fromagerie Le Curé Nantais (page 13) et la Faiencerie de Pornic (page 11).

Restaurant suggéré

Auberge du pays de Retz à Port-Saint-Père
Les Champs d'Avaux à Bouaye



LOIRE-ATLANTIQUE

Monnières

📍 30, La Minière
44690 MONNIERES

👤 Pascale MENARD

✉️ menardpascale3@gmail.com

☎️ 02 40 54 61 06 - 06 24 31 64 44

🌐 www.domainemenardgaborit.com

Ancré dans le vignoble nantais, Le Domaine familial Ménard Gaborit, sur lequel veille le Moulin de la Minière, vous invite à le visiter, à découvrir un métier, à partager ses savoir-faire !

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



La rencontre avec une famille de vignerons

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée des chais et caves suivie de dégustations commentées

• Publics

- tous publics à partir de 18 ans
- Groupe : 10 personnes minimum/ 50 personnes maximum
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français - en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année, sauf début septembre (vendanges) uniquement sur réservation
- Durée de la visite : 1h30 (dégustation comprise 1h)

• Tarifs

- 6 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Parking

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Les Instants vigneron

Vendredi 17 mai (de 20h à 22h)
« L'univers du Rhum »

Vendredi 14 juin (de 20h à 22h)
« Vins et fromages Beillevaire »

Vendredi 19 juillet (de 20h à 23h)
« Dîner au Domaine »

6, 7 et 8 décembre
« Instants dégustations »

Sur réservation (places limitées)
Plus d'informations et tarifs :
www.domainemenardgaborit.com

7 EDF Centrale Thermique de Cordemais



LOIRE-ATLANTIQUE

Cordemais

- 📍 44360 CORDEMAIS
- 👤 Service des visites du site de Cordemais
- ✉ visite-cordemais@edf.fr
- ☎ 02 40 44 30 44
- 🌐 www.edf.fr/cordemais
- 🐦 @EDFCordemais



Située en bord de Loire, entre Nantes et Saint-Nazaire, la Centrale EDF de Cordemais s'étend sur 140 hectares. A pied ou en navette, la visite des installations industrielles ne laisse jamais indifférent !

Tout au long de l'année, la centrale propose des visites et animations gratuites et commentées à destination de tous les publics. Connectez-vous sur notre site internet/rubrique visitez la centrale pour en savoir plus et vous inscrire !

Le saviez-vous ?

Lors de votre visite découvrez ECOCOMBUST, un projet du groupe EDF qui vise à développer une filière de fabrication d'un combustible innovant et écologique. Ce combustible pourra être utilisé sur l'ensemble des centrales charbon et toutes les installations de production de chaleur, permettant ainsi une production moins carbonnée.



La découverte du projet Ecocombust

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée en autocar, à pied ou en bateau (*Formule définie avec le service de visites*)

• Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Scolaires (niveaux/spécialités) : collèges - lycées - études supérieures
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
- Langues : visites en français - en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année sauf août
- Jours : du lundi au vendredi sur rendez-vous
- Durée de la visite : 2h
- Groupe : 8 personnes minimum

• Tarifs

- gratuit

• Conditions/restrictions d'accès

- Carte d'identité ou passeport en cours de validité (à partir de 12 ans pour les scolaires)
- Prises de vue interdites
- Animaux interdits

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Curiosité touristique à proximité

Au cours d'une balade, découvrez la Villa cheminée, œuvre de l'artiste japonais Tatzu Nishi qui offre un point de vue imprenable sur la Loire et ses roselières. Possibilité de séjour sur place. Plus d'informations info@nantes-tourisme.com

Restaurant L'Ancre de Marine

rue de la Loire - 44360 Cordemais
02 40 13 37 62
lancredemarine@orange.fr
à 1 km



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

📍 Rue de la Faïencerie
44210 PORNIC

👤 Martine GRANIER

✉ visite@faïencerie-pornic.fr

☎ 02 51 74 19 10

🌐 www.faïencerie-pornic.fr

Laissez-vous séduire par le charme d'une entreprise unique dans la région dont la renommée dépasse largement les frontières de l'Hexagone. Fondée en 1947, la Faïencerie de Pornic emploie aujourd'hui 28 personnes dont 14 décoratrices qui perpétuent la peinture personnalisée à la main de 500 000 pièces par an, dont 300 000 bols prénom « Petits Bretons ». 20 millions d'exemplaires ont été produits à ce jour.

Pendant la visite, une décoratrice explique le cheminement de l'objet de faïence, de l'état de biscuit au produit fini, en passant par toutes les étapes de la décoration.



Voir la fabrication des bols prénom « Petits Bretons »

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée de l'usine

• Publics

- tous publics

- Groupe : 10 personnes minimum/

20 personnes maximum/groupe

- Scolaires : à partir de 10 ans

- Personnes en situation de

handicap : moteur (aidé)/

mental (prévenir)

- Langues : en français - en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf vacances

scolaires) sur réservation

uniquement

- Fermeture : vacances scolaires

de Noël, week-end et jours fériés

- Jours : mardi matin, mercredi,
jeudi matin (sauf jours fériés)

- Horaires : 10h30, 14h30 sur
réservation

- Durée de la visite : 0h45

• Tarifs

- 4 €/adulte 2 €/enfant (7-15 ans)

3 €/scolaire (chauffeur/gratuit)

- Moyens de paiement : CB -
Chèque

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Combinez vos visites d'entreprises :

En plus de la visite de La Faïencerie

de Pornic, découvrez la Fromagerie

Le Curé Nantais (page 13) et La

Fraiseraie à Pornic (page 15) !

Fromagerie Beillevaire



LOIRE-ATLANTIQUE

Machecoul

📍 11, rue Denis Papin
44270 MACHECOUL

👤 Charlotte RONDEAU

✉ visite@beillevaire.com

☎ 02 72 74 08 30

🌐 www.beillevaire.com

La fromagerie Beillevaire, c'est l'aventure d'une passion autour du lait et du fromage.

Pour cette année 2019, nous vous réservons de belles surprises avec notre nouveau circuit de visite, une nouvelle boutique des ateliers sur place et de nouvelles offres déjeuner et soirées...

Découvrez l'histoire et les coulisses de la fromagerie pour percer nos secrets de fabrication. A la fin de la visite, nous vous offrons une dégustation de fromages autour d'un verre de vin.

Vous aurez le choix entre la visite libre tout au long de la journée, la visite guidée ou la gourmande avec un repas « tout fromage ».



Nouveaux parcours de visites 2019, nouvelle boutique, ateliers et restauration sur place. Une histoire familiale et le savoir-faire d'une fromagerie artisanale

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Visite Libre (Lundi au Vendredi 10h - 18h30)
- Visite Guidée suivie d'une dégustation
- Visite Gourmande suivie d'un repas

• Publics

- Tous publics
- Etudiants/Enfants/Personnes en situation de handicap
- Groupes
- Langues : Français et Anglais

• Périodes de visite

- Toute l'année de Janvier à Décembre (10h à 18h30)

• Tarifs

- Visite Libre (3€/Adulte 1€50/Enfant accompagné jusqu'à 12 ans)

- Visite Guidée sur réservation (8 €/Adulte - 5€50/Etudiant 3 €/Enfant accompagné jusqu'à 12 ans - Gratuit jusqu'à 5 ans - Groupe > 20 personnes nous contacter)

Pack Famille : 1 entrée enfant offerte pour 2 entrées adultes achetées

- Visite Gourmande sur réservation (40 €/Adulte - Groupe > 16 personnes nous contacter)
- 10% de remise sur l'ensemble de nos produits maison, au sein de notre boutique des ateliers
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Nouveautés sur le site de visite de la fromagerie :

- Offres déjeuner sur place ou à emporter tous les midis du lundi au vendredi
- Offres soirées
- Nouvelle boutique de nos ateliers -10% de remise sur l'ensemble de nos fabrications



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

📍 16, rue du Docteur Auguste Guilmin
44210 PORNIC

👤 Éric QUERNEZ

✉ boutique@curenantais.com

☎ 02 40 82 28 08

🌐 www.curenantais.com

C'est en 1980, cent ans après la création du fromage, que Georges Parola, crémier passionné de produits du terroir, a décidé d'installer la fromagerie à Pornic, afin de perpétuer une fabrication au lait cru de la traite du matin, dans le respect de la tradition. La production n'excède pas les 2000 fromages par jour... « lait cru oblige » ! Aujourd'hui l'atelier s'est modernisé mais les gestes sont toujours les mêmes.

La visite de la fromagerie se déroule le matin. Le circuit permet aux visiteurs de voir toutes les étapes de la fabrication du produit laitier et d'assister à 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.



La dégustation des fromages de la maison Le Curé Nantais clôture délicieusement la visite

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée de la fromagerie et de l'exposition suivie d'une dégustation

• Publics

- tous publics
- Groupes : 60 personnes maximum
- Personnes en situation de handicap moteur, visuel, auditif, mental
- Langues : en français

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf juillet et août pour les groupes)
- Jours : du mardi au vendredi
- Horaire : 10h (nous consulter)

• Tarifs

- 1 €/personne
- Moyens de paiement : Espèces - CB - Chèque

• Conditions/Restriction d'accès

- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Balade sur le sentier des douaniers par le Port et vue sur le Château de Pornic, la fontaine aux bretons... à 3 km

Restaurants

accueillant des groupes à proximité :
Le Comptoir Gali, Le Retz, Le Jade à Pornic
Plus d'informations :
www.ot-pornic.fr



LOIRE-ATLANTIQUE

La Chapelle-sur-Erdre

📍 8, Rue de Thessalie
44244 LA CHAPPELLE-SUR-ERDRE

👤 Véronique RACINEUX

✉️ accueil@goubault.eu

☎️ 02 51 12 75 75

🌐 www.goubault.com

Elle a beau être la plus ancienne imprimerie de la région nantaise, Goubault Imprimeur reste à la pointe de la technologie, avec des équipements performants, et de l'exigence, avec des services et produits, certifiés ISO 9001 et 14001.

Engagé en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle, Goubault Imprimeur propose 2 visites spéciales de son entreprise :

- la visite « découverte » destinée aux scolaires (collégiens/lycéens)
- la visite « qualifiée » destinée aux étudiants en formation spécialisée. À tour de rôle, un référent par service prend en charge les groupes, explique sa fonction et son rôle dans l'entreprise.

Sur réservation uniquement, l'entreprise Goubault accueille ces publics pour leur permettre de découvrir son histoire, son organisation, son savoir-faire et ses métiers, voir les machines en fonctionnement, rencontrer ses hommes au service de leurs clients et comprendre leur rôle dans l'imprimerie.



*Ouverture au grand public
lors des Journées Régionales
de la Visite d'Entreprise sur réservation*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite professionnalisante à vocation pédagogique uniquement sur réservation

• Publics

- restreints sur demande
- Groupes
10 personnes minimum/
25 personnes maximum
- Etudiants : formations spécialisées

- Scolaires : collégiens - lycéens
- Personnes à mobilité réduite
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : sur rendez-vous

• Tarifs

- gratuit

• Conditions/restrictions d'accès

- Sur réservation uniquement
- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

La Brosserie Julio (page 5)
7 rue de Bretagne - ZAC Erdre Active
La Chapelle-sur-Erdre
02 40 29 85 99

Brasserie L'Atelier

9, rue de la Toscane
02 51 123 124
contact@brasserielatelier.fr
Tous les jours sauf dimanche soir
Groupes jusqu'à 40 personnes



LOIRE-ATLANTIQUE

Pornic

📍 Zone de l'Europe - Rue de Strasbourg
44210 PORNIC

👤 Typhaine TETEDOIE

✉ contact@lafraiseriaie.com

☎ 02 40 82 08 21

🌐 www.lafraiseriaie.com

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 toute 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, Noirmoutier.

La Fraiseriaie propose plusieurs formules de découverte :

- la cueillette de fraises du mois de mai jusqu'à juillet (selon les fraises disponibles)
- des ateliers confiture de mi-juillet à mi-août, du lundi au jeudi de 15h à 16h
- l'histoire et le savoir-faire de La Fraiseriaie commentés par Typhaine, pour les groupes, sur réservation

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Projection commentée sur l'histoire et la production de l'entreprise

• Publics

- tous publics
- Langues : en français

• Périodes de visites

- d'avril à octobre sur réservation
- Jours : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi
- Horaires : 15h
- Groupes : 20 personnes minimum / 50 personnes maximum

• Tarif

- Gratuit

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Vous souhaitez devenir acteurs de vos visites ? participez à nos ateliers confiture en saison ou aux ateliers « venez peindre votre assiette » proposés par la Faïencerie de Pornic !

CRÊPÉRIE « LA FRAISERIAIE »

Place du petit Nice
44210 Pornic
creperie@lafraiseriaie.com
02 40 82 39 65
à 4 km



LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Nazaire

Service Commercial Groupes
Saint-Nazaire Agglomération Tourisme
BP 173
44613 SAINT-NAZAIRE CEDEX

resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com

02 28 54 08 09

www.leportdetouslesvoyages.com

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 de cette aventure industrielle exceptionnelle ! Visiteur privilégié, vous sillonnez les rues de cette « ville dans la ville », vous découvrez les ateliers et cales d'assemblage, tandis qu'au-dessus de vos têtes, l'un des plus puissants portiques d'Europe se met en mouvement. Un spectacle captivant dans l'univers du gigantisme !



Visite guidée de 1h30 ou 2h via un circuit en bus avec arrêts et descentes permettant un contact direct avec la réalité des chantiers.

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Circuit guidé en car avec points d'arrêt et parcours à pied dans certains ateliers et espaces de travail

• Publics

- tous publics (déconseillé aux enfants en bas âges)
- Groupes : à partir de 20 personnes
- Professionnels : www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/groupes
- Scolaires : www.leportdetouslesvoyages.com/professionnels/enseignants
- Personnes en situation de handicap : Visuel (visite avec audiophones), auditif (pas de dispositif particulier), mental (site industriel bruyant)

- Langues : Visites en français - en anglais (sur demande)

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf en janvier) sur réservation
- Jours : du lundi au vendredi
- Durée de la visite : 2h

• Tarifs

- à partir de 10,50 €/adulte
6,50 €/enfant
- Moyens de paiement : chèque
- carte bancaire - espèces - virement bancaire - mandat administratif

• Conditions/restrictions d'accès

- Au moment de la réservation : fournir le nom, prénom, date, lieu de naissance, nationalité de chaque participant

- Inscription close au plus tard 10 jours avant la date de visite
- Prises de vue interdites sur site

Nous vous rappelons que les sites industriels visités peuvent vous exposer à des désagréments sonores et olfactifs sur une courte durée

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Pass'port 4 sites :

Escal'Atlantic,
le sous-marin Espadon,
Eol le centre éolien
et l'Ecomusée



LOIRE-ATLANTIQUE

Remouillé

📍 18, rue de l'artisanat
44140 REMOILLÉ

👤 Audrey Vidal-Blanchard

✉ communication@coteaux-nantais.com

☎ 02 40 75 20 20

🌐 www.coteaux-nantais.com

Depuis l'automne 2018, dans le cadre du programme d'accompagnement mis en place par l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire, le public peut visiter les vergers de la Caffinière et l'unité de transformation des fruits à Remouillé (30min de Nantes - 15min de Clisson).

La visite commence dans les vergers et les tunnels de fraises et maraîchages afin de transmettre les bases de la culture en biodynamie. Les visiteurs cheminent vers notre unité de production : pressage des fruits, cuisson, dosage, pasteurisation, étiquetage et stockage tout cela en suivant la marche en avant de notre processus de fabrication et au sein d'une course surplombant nos ateliers.



Nous permettons aux visiteurs de suivre la production en direct depuis une course surplombant nos ateliers

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Circuit guidé à pied depuis les vergers et tunnels de production de fraises et maraîchages jusqu'à l'unité de transformation.

• Publics

- tous publics

• Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Durée de visite : 0h45

• Tarifs

- gratuit



Nantes

LOIRE-ATLANTIQUE

Nantes

📍 Le Voyage à Nantes - Nantes Tourisme
1-3, rue Crucy BP 92211
44022 NANTES Cedex 1

✉ groupes@nantes-tourisme.com

☎ 02 40 20 60 11

🌐 www.nantes-tourisme.com

Concentré sur environ 300 ha sur les sites de Cheviré, Cormerais et Roche-Maurice, le trafic portuaire représente environ 2 millions de tonnes et près de 600 escales de navires par an. Venez découvrir le port de Nantes et son histoire !

Durant cette visite animée par des guides professionnels du Voyage à Nantes, vous explorerez, à pied, dans la ville de Nantes, les lieux emblématiques du commerce maritime. Puis vous visiterez le Port d'aujourd'hui, en car, au cœur des installations. Blé, sable, bois, pièces aéronautiques, ferraille... les marchandises en transit via Nantes Cheviré sont multiples. Véritable plate-forme logistique multimodale, les sites nantais vous ouvrent des portes sur le monde.



Découvrir le port de Nantes et son histoire

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
 - circuit guidé tout en bus ou à pied et en bus
- **Publics**
 - tous publics
 - Groupe : 30 personnes/guide maximum
 - Scolaires : à partir du CM1
 - Personnes en situation de handicap : moteur
 - Langues : en français - en anglais
- **Périodes de visites**
 - toute l'année sur réservation sauf week-end
 - Horaires : selon calendrier
 - Durée de visite : 2h

• Tarifs

- Groupe : à partir de 185 € TTC/groupe
- Scolaire : 140 € TTC/groupe
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Pass'culture

• Conditions/restrictions d'accès

- Moyen de transport du groupe à prévoir
- Pièce d'identité obligatoire le jour de la visite

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Ile de Nantes, Patrimoine et Créations

Ce quartier est l'emblème du passé industriel de Nantes mais aussi de

son renouveau. Les aménagements et l'architecture contemporaine sont l'expression de cette créativité. Cette île au cœur de la métropole Nantaise vous invite à longer les rives de Loire, parcourir les jardins autrefois cales de constructions navales mais aussi à découvrir une sélection d'œuvres de la collection Estuaire, sans oublier les célèbres Machines de l'île, implantées ici en 2017.

A environ 800 m du siège de Nantes Saint-Nazaire Port

Durée : 2h à pied (2 km)

Tarif : à partir de 185 € TTC/groupe

adulte - 140 € TTC/groupe scolaires

Groupe : 30 pers. maximum/guide

Restaurants

www.lestablesdenantes.com



Saint-Nazaire

LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Nazaire

Service Commercial Groupes
Saint-Nazaire Agglomération Tourisme
BP 173 - 44613 SAINT-NAZAIRE Cedex

Pour les groupes :
resagroupes@saint-nazaire-tourisme.com
02 28 54 08 09

www.leportdetouslesvoyages.com

Premier port de la façade atlantique française, Nantes Saint-Nazaire Port accueille chaque année près de 3 000 navires, 1 000 trains de marchandises et 400 transferts par barge fluviale. Porte ouverte sur le monde, Nantes Saint-Nazaire Port invite le public à découvrir ses activités. 7 000 personnes choisissent chaque année cette visite, reconnue par la marque Qualité Tourisme.

L'excursion en autocar, au départ de la base sous-marine, est commentée par un guide agréé de Saint-Nazaire Agglomération Tourisme. Le circuit, avec des points d'arrêt selon l'activité portuaire du moment, dure 2 h. Vous circulerez sur les terminaux, irez au plus près des conteneurs, de colis industriels XXL (pièces aéronautiques, éléments d'éoliennes...) ou encore assisterez à des transferts de diverses marchandises, à Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et Donges.



L'été, embarquez sur une navette fluviale pour découvrir les terminaux sous un autre angle ! Cette visite commentée dure 2 h. Le bateau part des bassins de Saint-Nazaire, gagne l'estuaire de la Loire puis longe le littoral balnéaire. Depuis la Loire, des cargos du monde entier s'offrent en spectacle aux passagers pour une visite unique

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Excursion guidée en autocar

Publics

- tous publics (déconseillé aux enfants en bas âges)
- Groupe à partir de 20 personnes
- Professionnels : (sur demande)
- Scolaires
- Personnes en situation de handicap : Visuel (visite avec audiophones), auditif (pas de dispositif particulier), mental (site industriel bruyant)
- Langues : Visites en français - en anglais (sur demande)

Périodes de visite

- toute l'année (sauf janvier et le week-end)

- Calendrier des visites : sur demande auprès du service réservations
- Durée : 2h

Tarifs

- 11,50 €/adulte - 7,50 €/enfant
- Moyens de paiement : chèque - CB, virement bancaire, mandat administratif

Conditions/Restrictions d'accès

- Au moment de la réservation :
 - fournir le nom, prénom, date, lieu de naissance, nationalité
 - Inscription au plus tard 10 jours avant la date de visite
- Jour de la visite :
 - Carte nationale d'identité ou passeport ou livret de famille pour les jeunes (jusqu'à 15 ans inclus) (originaux seulement - permis de

- conduire refusé)
- Prises de vue interdites

Nous vous rappelons que les sites industriels visités peuvent vous exposer à des désagréments sonores et olfactifs sur une courte durée.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

L'été : 2h de sorties en mer commentées
3 Croisières découverte au choix :
Saint-Nazaire sur Mer, La Côte d'Amour, Croisière nocturne La Route des Phares
à partir de 16,20 €/adulte 9€/enfant
- Groupes : à partir de 20 personnes
resagroupe@saint-nazaire-tourisme.com



LOIRE-ATLANTIQUE

La Régrippière

📍 ZA des Treize Vents
Route de Beaupréau
44330 LA RÉGRIPPIÈRE

👤 Donka ILEVA

✉️ eshop@royal-mer.com

☎️ 02 40 33 69 20

🌐 www.royal-mer.com

Royal Mer est une entreprise familiale spécialisée dans la maille d'inspiration marine, ancree 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 électroniques...



Circuler au cœur des ateliers de confection en passant par le magasin d'usine

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée à l'intérieur des ateliers de confection

• Publics

- tous publics
- Groupe : 5 personnes minimum/ 10 personnes maximum
- Scolaires : à partir du lycée
- Personne en situation de handicap : moteur (avec accompagnateur)
- Langues : visites en français

• Périodes de visite

- toute l'année sur réservation

- Jours : mardi ou vendredi (consulter le calendrier)
- Horaires : 10h
- Durée de la visite guidée : 0h45

• Tarifs

- gratuit
- Moyens de paiement (magasin d'usine) : Chèques - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Au moment de la réservation : n° de téléphone et adresse mail pour confirmation
- Animaux non autorisés
- Prises de vue non autorisées

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Le Vignoble de Nantes vous entoure : vous êtes au cœur d'un Pays d'Art et d'Histoire... découvrez La Loire, le marais de Goulaine, les vignes, les rivières pittoresques et Clisson, paysage de Toscane !

Plus d'informations :

Office de Tourisme du Vignoble de Nantes
4, place du Minage - 44190 Clisson
02 40 54 02 95
www.levignobledenantes-tourisme.com



LOIRE-ATLANTIQUE

Saint-Herblain

📍 64, quai Emile Cormerais
44800 SAINT-HERBLAIN

👤 Marielle POULIQUEN

✉ marielle.pouliquen@suez.com

☎ 02 40 46 96 24

🌐 www.suez.com

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.

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

La station de traitement des eaux usées Tougas accueille le public pour lui permettre de découvrir l'usine qui traite les eaux usées issues des ménages et des entreprises. Le process nettoie les eaux qui, une fois propres, sont rejetées dans la Loire. Ce parcours pédagogique s'inscrit dans la compréhension globale du Grand Cycle de l'Eau. Des animations sont organisées avec l'association Ecopole et sur demande particulière, avec l'équipe SUEZ en charge de l'exploitation de la station.



Un parcours au cœur de la station avec une équipe de passionnés

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation

• Publics

- restreints sur demande
- Groupes : 10 personnes minimum / 25 personnes maximum
- Scolaires : à partir de 10 ans
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- limitée toute l'année
- Jours : mardi et jeudi
- Horaires : de 14h à 16h
- Durée : 1h30

• Tarifs

- gratuit

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux et prises de vues non autorisés
- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite
- Transports en commun : Bus ligne 81 ou tram ligne 1



LOIRE-ATLANTIQUE

Guérande

Pradel
44350 GUÉRENDE

Annaël PAJOLEC

a.pajolec@seldeguerrande.com

02 40 62 08 80

www.terredesel.fr

Terre de Sel vous accueille au cœur des marais salants de Guérande. Découvrez les mystères du sel de Guérande sur le lieu de production, les salines de la presqu'île guérandaise. Tous les jours de l'année, les visites s'effectuent à pied sur le terrain accompagnées par des professionnels, paludiers et guides naturalistes. Terre de Sel, filiale de la coopérative « Les Salines de Guérande », propose une quinzaine de sorties différentes adaptées à la curiosité et aux goûts de chacun.

Prolongez la découverte du métier de paludier et des richesses écologiques des marais salants par la visite libre de notre espace d'exposition et par la boutique de sel et de produits locaux.



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée à pied

• Publics

- tous publics

- Groupes : 18 personnes minimum

- Scolaires : à partir de la maternelle

- Langues : visites en français -
en anglais - en allemand -
en espagnol

• Tarifs

- pour la visite de 45min :

7 €/adulte 4 €/enfant (3 à 15 ans)

(entrée dans l'espace exposition
incluse)

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Océarium du Croisic avenue de Saint

Goustan - 44490 Le Croisic

02 40 23 02 44

www.ocearium-croisic.fr

à 10 km



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

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

Emeline MARTINEAU - Claire PLASSAIS

tourisme@ackerman.fr

02 41 53 03 21

www.visite.ackerman.fr



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



*Installations artistiques
en caves - Possibilité de
visite libre avec tablette*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visites guidée ou libre

• Publics

- tous publics et passionnés des vins
- Groupes : 20 personnes minimum/ au-delà de 50 personnes division du groupe en deux
- Réception et séminaires : de 20 à 150 personnes dans les salles troglodytes équipées
- Personnes en situation de handicap : entièrement de plain-pied
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année, tous les jours (sauf le 25/12 et 1/01)
- Horaires : détails sur le site www.visite.ackerman.fr

• Tarifs

- Particuliers : 6 € pour la visite libre / 6 € pour la visite guidée
- Professionnels : 3,50 € uniquement en « visite guidée » sur réservation
- Moyens de paiement : Chèques - CB - espèces

• Contraintes/restrictions d'accès

- Dernier départ de visite 1h30 avant la fermeture

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

- Visites guidées à thème pour les groupes « **Accords mets et vins au fil de la Loire** », une visite sublime, sensorielle et gourmande au fil de la Loire. Groupes de 10 à 25 personnes
Tarif : 15 € TTC/personne

« Art & dégustation », une dégustation exceptionnelle au cœur de nos caves spectaculaires dédiées à l'art. Groupes de 10 à 25 personnes
Tarif : 10 € TTC/personne

- « L'atelier La Route des Vins de Loire », un jeu en équipes pour s'initier aux vins de Loire de Nantes à Sancerre. Groupes de 9 à 15 personnes
Tarif : 20 € TTC/personne

Evènements :

« Les Caves Ackerman présentent les Scènes musicales » tous les 3^{èmes} vendredis de chaque mois toute l'année
« Divin Chocolat » en décembre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Atelier de la Girouetterie



MAINE-ET-LOIRE

Le Coudray-Macouard

📍 Rue des Mûriers-
49260 LE COUDRAY-MACOUARD

✉ girouette@girouette.com

☎ 02 41 03 19 46

🌐 www.girouette.com

L'atelier de la Girouetterie est situé dans le petit village du Coudray Macouard, village de charme et Petite cité de caractère, entre Saumur et Montreuil Bellay dans le Maine et Loire. Le girouettier crée, restaure et reproduit des girouettes et des enseignes en cuivre, en zinc et en laiton, perpétuant ainsi un savoir-faire artisanal et une tradition ancienne.

Venez découvrir cet art séculaire : le girouettier vous montrera les étapes de fabrication de la girouette, et nous vous raconterons l'épopée de la girouette à travers l'histoire de France J



Le but de notre atelier: permettre la découverte d'un savoir-faire rare, unique et insolite au cœur de la vallée de la Loire !

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite commentée à partir de 10 personnes,

• Publics

- Nos visites conviennent à tout type de public. Nous nous adaptons à la fois aux enfants et aux plus grands. Nos visites sont destinées à des groupes de tous âges, aux familles ...

• Périodes de visite

- Du 01/01 au 30/04 : du mardi au vendredi de 14h à 17h

- Du 01/05 au 31/08 : du mardi au samedi de 14h à 17h30

- Du 01/09 au 31/12 : du mardi au vendredi de 14h à 17h

- Durée : 1h environ

• Tarifs

- 3,60 €/personne à partir de 10 personnes. 1 gratuité à partir de 20 personnes.

• Conditions/restrictions d'accès

- le site est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite et les sanitaires sont adaptés. Notre parking est adapté aux autocars.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Nous organisons des ateliers pédagogiques pour les enfants de 8 à 12 ans et accueillons les classes et centres aérés avec plaisir. Tous les ans, nous participons aux Journées Européennes des Métiers d'Art et aux Journées Régionales des Visites d'Entreprises.

Au Coudray Macouard, de nombreuses balades pédestres peuvent être réalisées (jardin botanique, visite sur réservation de la Seigneurie du Bois...). À quelques kilomètres se trouve Montreuil-Bellay, Brézé, Fontevraud, Doué-La-Fontaine... Villes et villages à l'offre touristique très développée.



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 11, rue Jean Ackerman
St-Hilaire St-Florent
49400 SAUMUR

👤 Véronique RIQUIER

✉ vriquier@bouvet-ladubay.fr

☎ 02 41 83 83 83

🌐 www.bouvet-ladubay.fr



Découvrez la Maison Bouvet Ladubay, Brut de Loire, fondée en 1851. Visitez nos caves et percez les secrets de la cathédrale engloutie, symbole de l'histoire du terroir du Val de Loire, tout en découvrant les étapes de la méthode traditionnelle, tout au long de l'année. Engagée dans les Arts, la Maison Bouvet Ladubay accueille et organise différentes manifestations dans son Centre d'Art Contemporain et au petit théâtre Bouvet Ladubay.

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée des caves avec dégustation

• Publics

- tous publics à partir de 18 ans
- Groupe : 12 personnes minimum / 50 personnes maximum
- Scolaires : niveau bac et plus
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
- Langues : en français - en anglais (allemand - espagnol sur rendez-vous)

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf 25/12 et 1/01)
- Horaire : 10h30, 11h30, 15h, 16h, 17h (sur rendez-vous uniquement)
- Durée de la visite : 1h (prestation : visite + dégustation)

• Tarifs

- 3 € par personne
- Moyens de paiement : chèque - CB - Espèces

• Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non acceptés
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération*

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Musée de la Cavalerie place Charles de Foucauld - 49400 Saumur
www.musee-cavalerie.fr
02 41 83 69 23
à 2 km

Restaurant

La Table des Fouées
www.latabledesfouees.fr
02 41 38 62 87
à 50 m



MAINE-ET-LOIRE

Saint-Barthélemy-d'Anjou

📍 Z.I. Saint-Barthélemy-d'Anjou
Boulevard des Bretonnières
49124 SAINT-BARTHÉLEMY-D'ANJOU

👤 Corinne LAVA - Sylvain MARSOLLIER

✉ carre.cointreau@remy-cointreau.com

☎ 02 41 31 50 50

🌐 www.cointreau.com

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.



*Une visite multisensorielle
menant à l'iconique liqueur
Cointreau*

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
- sur réservation uniquement
- **Publics**
- public majeur
- **Périodes de visite**
- toute l'année sauf dimanche,
lundi et jours fériés
- **Tarifs**
- 10 € par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Nous proposons à l'issue de la visite guidée, 3 formules de dégustation :

L'atelier d'Edouard, maxi 15 personnes - 18 € - initiation cocktails

Le rendez-vous découverte, maxi 25 personnes - 12 € - démonstration et réalisation par 1 ou 2 volontaires, de 2 cocktails différents

L'expérience Cointreau, maxi 50 personnes - 10 € par personne - présentation et démonstration par le barman du cocktail proposé à la dégustation.

En plus des visites, nous proposons des ateliers cocktails à thème, des démonstrations culinaires animées par des chefs angevins. Nous pouvons aussi, mettre à disposition nos espaces pour des séminaires.



MAINE-ET-LOIRE

Le Puy-Notre-Dame

📍 1, rue du château Sanziers
49260 LE PUY-NOTRE-DAME

👤 Jacky ROULLEAU

✉ contact@lechampignon.com

☎ 06 81 17 35 74

🌐 www.lechampignon.com

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.



La culture sous-terrain du champignon

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans les galeries troglodytes dédiées à la culture du champignon

• Publics

- tous publics
- Groupe : 50 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : 7/7
- Horaires : de 10h à 18h
- Durée de la visite : 1h

• Tarifs

- 5 € pour les adultes / 4€ pour les enfants (6-16 ans)

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Découvrez Doué La Fontaine, cité de la rose et des troglodytes

Restaurant

Auberge de la Rose
12 place de Gennes
49700 Doué-La-Fontaine
02 41 59 13 65
à 9,5 km de l'entreprise



MAINE-ET-LOIRE

📍 Route de Loiré - ZA Le Bois Robert
49440 CANDÉ

👤 Marie COLAS

✉ m.colas@guisabel.fr

☎ 02 41 92 70 88

🌐 www.guisabel.fr

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

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



*Un atelier chocolat pour
les plus gourmands
(visite et atelier 7 €/personne)*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée des ateliers de fabrication

• Publics

- tous publics à partir de 3 ans
- Groupe : 15 personnes minimum /75 personnes maximum
- Scolaires : à partir de la maternelle
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année, uniquement sur réservation
- Horaires de visite : de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Durée de la visite : 1h15

• Tarif

- 4,50 €/personne (visite découverte)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Sites à visiter à proximité :
Les Fours à Chaux de la Veurière à Angrie à 5mn
La Mine Bleue à 25mn

Restaurants

accueillant des groupes
Le Pigeon Blanc
Le Domaine du Moulin

Plus d'informations :

Office de Tourisme de l'Anjou Bleu-Segré en Anjou Bleu
Place du Port - 49500 Segré
02 41 92 86 83
officedetourisme@anjoubleu.com
www.tourisme.anjoubleu.com



MAINE-ET-LOIRE

Saint-Sauveur-de-Landemont

📍 La Bouquetière Saint-Sauveur de Landemont - 49270 ORÉE D'ANJOU

👤 Sabrina CLAVIER

✉ cynfaelleprincedesufran@gmail.com

☎ 02 51 14 75 66 ou 06 24 69 44 92

🌐 <https://safrancynfael.wordpress.com>

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, toute une gamme de produits naturels, excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel. Cynfaël, Le prince du safran, commercialise ses produits sur les marchés festifs, dans les magasins d'artisans, épicerie fines et les restaurants des Pays de la Loire.

Depuis 2011, Sabrina Clavier propose une visite éducative et participative, au cours de laquelle elle révèle les techniques de production de ses fleurs de crocus sativus.

C'est dans un espace panoramique ouvert sur l'atelier de transformation que débute la présentation suivie d'un film sur la production du safran au fil de l'année. Pendant 1h30, Sabrina, « la paysanne », vous raconte l'histoire et les applications bienfaites du safran, dans la cuisine et la cosmétique. La visite se termine... par une dégustation savoureuse, bien méritée !



Pour les groupes qui le désirent, la visite découverte devient « visite gourmande » lorsqu'elle se prolonge par un repas tout safrané.

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
 - visite éducative et participative
- **Publics**
 - tous publics
 - Groupes : 8 personnes minimum/ 45 personnes maximum
 - Scolaires : tous niveaux
 - Personnes en situation de handicap : moteur
 - Langues : visites en français

• Périodes de visite

- du 1^{er} mars au 6 novembre
- Jour : du lundi au vendredi (de mars à septembre) ; tous les jours (octobre et début novembre)
- Horaires : de 10h à 12h
- Durée : 1h30

• Tarifs

- 8 €/personne

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Técaboïs (page 45)
 Les châtaigneraies
 49270 Landemont - Orée d'Anjou
 Le Fumoir (page 37)
 ZA des Taillis
 49270 Champtoceaux

Restaurant

L'île d'Or à La Varenne(49) capacité
 200 pers. ouvert tous les midis
 02 40 98 13 40



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 48, rue Beaurepaire
49400 SAUMUR

👤 Agathe COUBLANT

✉️ tourisme@combierr.fr

☎️ 02 41 40 23 02

🌐 www.combierr.fr



A Saumur, c'est dans l'arrière-boutique de sa confiserie, que Jean-Baptiste Combier créa en 1834 ses premières liqueurs, dont le triple-sec. La Distillerie Combier est aujourd'hui la plus ancienne distillerie du Val de Loire en activité.

La Distillerie Combier propose des visites guidées pour présenter au public son savoir-faire ancestral. Les visiteurs découvrent la transformation artisanale, dans de petits alambics en cuivre datant de 1901, des fruits, épices et herbes aromatiques en liqueurs, absinthes, gins, crèmes de fruits, de fleurs et sirops.



Dégustation commentée des liqueurs ou sirops au goût de fruits intenses

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée

• Publics

- tous publics
- Groupes : 20 personnes maximum
- Scolaires : lycées, écoles de tourisme, sommellerie
- Personnes en situation de handicap : moteur/auditif/visuel/mental
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jours : du mardi au samedi (en janvier, février, mars, novembre, décembre)
- du mardi au dimanche (Pâques, avril, mai, octobre)
- tous les jours (en juin et septembre)
- Durée de la visite : 1h (dégustation comprise)

• Tarifs

- 5 €/personne (4 € à partir de 10 personnes)
- Gratuit/moins de 18 ans
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Musée de la Cavalerie
Place Charles de Foucauld
49400 Saumur
02 41 83 69 23
www.musee-cavalerie.fr
à 200 m



MAINE-ET-LOIRE

Rochefort-sur-Loire.

📍 Domaine FL
Route de Beaulieu
49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE.

👤 Marine PRAT

✉ oenotourisme@domainefl.com

☎ 02 72 73 59 85 - 06 04 12 72 91

🌐 www.domainefl.com

Situé sur les hauteurs de Rochefort-sur-loire, le domaine FL (Famille Fournier Longchamps) est implanté au milieu de son parcellaire. Les 34 hectares s'étendent de part et d'autre de la Loire sur des terroirs dont l'histoire viticole remonte au XII^e siècle !

Julien Fournier, appuyé par son équipe, a pu structurer le domaine FL pour en faire une destination viticole d'exception. L'exigence de la famille FL se retrouve dans chaque étape du cycle de production.

Soucieux de préserver l'environnement de la vigne à la cave le choix s'est tout naturellement porté vers une agriculture biologique. La rigueur, la passion et le respect du vin et de ses terroirs se retrouvent dans chacune des bouteilles.

La visite du domaine vous permettra de découvrir toutes les étapes de notre production en agriculture biologique et biodynamiques !

Puis vous pourrez déguster certains de nos vins, avec des appellations diverses : Savennières, Savennières Roche aux Moines, Anjou Blanc, Anjou villages, Coteaux du Layon et le grand cru du Val de Loire, le Quart de Chaume.



Dégustation et découverte d'une large gamme de vins dans un cadre idyllique

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- processus de Vinification suivit d'une dégustation de 5 vins (1h30)

• Publics

- Adultes novices ou experts
- Langues : français & anglais (Italien, espagnol sur rdv)

• Périodes de visite

- toute l'année (du mardi ou samedi de 10h à 18h - dimanche et lundi pour les groupes et sur réservation)

• Tarifs

- 5 €/personne, gratuit pour les enfants
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces
- Possibilité d'achat sur place

• Conditions/restrictions d'accès

- Accès possible pour personnes en situation de handicap

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Prestations sur réservations :

Possibilité de repas accords mets et vins.

Ateliers « fabriquez votre cuvée »
Balade en gyropode dans les vignes
Animation œnologique
Séminaire pour les entreprises
Cours de cuisine



MAINE-ET-LOIRE

Avrillé

📍 Chemin du Bocage - ZA La Violette
49240 AVRILLÉ

👤 Marion DALLEY

✉ marion.dallet@giffard.com

☎ 02 41 18 85 14

🌐 www.giffard.com

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 XIX^e 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.

La visite débute dans l'Espace Menthe Pastille, dédié à la découverte de l'histoire de l'entreprise Giffard, au fil d'une exposition d'affiches, de documents et d'objets présentés dans les cuves de macération. Le parcours se poursuit dans les ateliers de production, depuis l'arrivée des fruits jusqu'à leur mise en bouteille.



Les dégustations de saveurs et reconnaissances de senteurs qui viennent délicieusement clôturer le circuit.

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée du site de production
- Découvertes sensorielles : infusions, résidus de fruits, tests olfactifs et gustatifs

• Publics

- tous publics
- Groupe : 15 personnes minimum/ 50 personnes maximum
- Scolaires : lycées et études supérieures
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année (sauf semaine du 15/08 et entre Noël et 1^{er} de l'an)
- Sur réservation uniquement
- Jour : du lundi au vendredi
- Horaire : 10h30 et 14h30 (du lundi au jeudi) 10h30 (vendredi)

• Tarifs

- 4 €/personne (gratuité pour l'accompagnateur) 2 €/personne (groupes scolaires)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

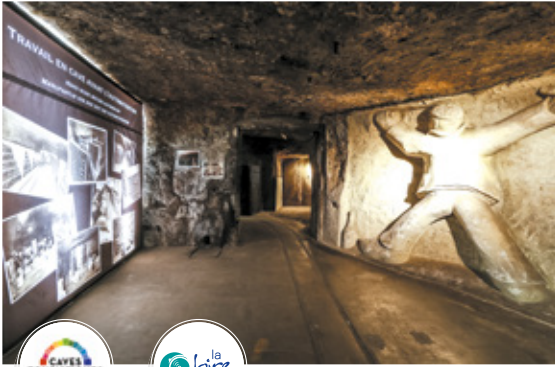
- Animaux non autorisés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite et restaurant

Parc Terra Botanica Route d'Épinard
49106 Angers Cedex 02
www.terrabotanica.fr
02 41 25 00 00
à 1,8 km de l'entreprise
Visite d'avril à septembre



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 Route de Montsoreau
CS 94012
149412 SAUMUR

👤 Armand HERVOIL - Carole ESNAULT

✉ boutique@gratienmeyer.com

☎ 02 41 83 13 32

🌐 www.gratienmeyer.com

Avec pour toile de fond la vue sur la lumineuse Vallée des Rois, la Maison Gratien & Meyer domine majestueusement la Loire. C'est en 1864 qu'Alfred Gratien installe ses caves à flanc de coteau, dans des anciennes galeries de tuffeau datant du XII^{ème} siècle.

Découvrez l'épopée Gratien & Meyer, la rencontre de deux hommes passionnés, mettant leurs connaissances et savoir-faire au service de la qualité, à travers un parcours en cave riche, détaillé et complet.

Décelez les mystères de l'élaboration de vins de fines bulles. Laissez-vous conter l'histoire des hommes qui ont élaboré et donné aux vins Gratien & Meyer toute leur essence. Nos caves situées à Saumur vous livrent les secrets de notre patrimoine. Couronnez cette découverte par la dégustation commentée de nos différentes cuvées et vivez l'expérience Gratien & Meyer en bénéficiant d'un panorama unique sur la Loire.



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Visite guidée des caves ou libre en audioguide avec dégustation.

• Publics

- Tous publics et passionnés des vins. Groupes à partir de 15 personnes jusqu'à 50 personnes. Réception et Séminaires de 10 personnes à 100 personnes dans la salle Balcon Sur Loire.
- Personnes en situation de handicap (entièrement de plain-pied).
- Langues : visite en français, anglais, allemand.

• Périodes de visite

- Toute l'année (sauf le 25/12 et 1/01)
Horaires : détail sur le site www.gratienmeyer.com

• Tarifs

- 3 € (visite et dégustation)
2,50 € pour les groupes à partir de 15 personnes.
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Les animaux sont interdits à l'intérieur de la boutique et des caves
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurant

La Table du Château Gratien
Route de Montsoreau - 49400 Saumur
07 87 08 29 05

Événements

Gratien et Meyer organise chaque année le Jazzbulles : fin juin/début juillet et les Night'N Bulles, des apéros concert tous les vendredis soirs de l'été en juillet/août. Trois manières de découvrir notre site et la Loire : dans les airs avec Montgolfière D'Anjou, sur la route en combi VW avec Loire Vintage Discovery ou bien sur l'eau en Toue avec Loire Evasion.



- Rue Albert René Biotteau
 49570 MONTJEAN-SUR-LOIRE
 Virginie RADIER TRICARD
 contact@lamanufacture49.fr
 www.lamanufacture49.fr

La Manufacture est un atelier français de chaussures, disposant d'un savoir-faire artisanal reconnu. Grâce à un bureau d'études intégré, la Manufacture crée, développe et fabrique tous types de modèles de qualité, du casual au plus chic, dans le souci du détail et d'un niveau de gamme élevé.

L'entreprise accueille les visiteurs qui sont guidés dans les ateliers de confection de chaussures, pour découvrir les étapes de conception, de fabrication, de finition et de contrôle qualité, ainsi que les outils de production.



Nous proposons une visite dans notre atelier en pleine activité, au cœur de toutes les étapes de conception et de fabrication d'une chaussure, en passant par le magasin d'usine.

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
- Visite guidée
- **Publics**
- tous publics (pas d'enfants de moins de 14 ans pour des raisons de sécurité)
- Scolaires : à partir de la 4^{ème}
- Groupes : 10 personnes maximum
- Langue : visites en français

- **Périodes de visite**
- toute l'année selon calendrier
- Le mercredi sur réservation
- Durée de la visite : 1h30
- **Tarifs**
- 5 €/personne
- **Conditions/restrictions d'accès**
- Site industriel bruyant
- Animaux non autorisés
- Photos de vue d'ensemble uniquement

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visites

Cap Loire, Moulin de l'Épinay, Musée des Métiers, Maison Julien Gracq...

Restaurant

Au poisson d'argent en bord de Loire.



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

3, rue Léopold Palustré
Saint-Hilaire Saint-Florent
49400 SAUMUR

Michel LAUNAY

visite@langlois-chateau.fr

02 41 40 21 42

www.langlois-chateau.fr

Depuis 1885, Langlois-Château a gardé son caractère familial et a la chance de posséder un site viticole remarquable. Dans la région Pays de la Loire, à Saumur, la Maison Langlois-Château propose une découverte guidée dans les « Couliesses du Vin » qui se décline en 4 actes.

Le rideau se lève sur une initiation à l'œnologie dans l'authentique « École du vin ». Les visiteurs sont guidés dans les chais de vinification pour voir le pressoir, les cuveries de vins blancs et vins rouges. C'est le long d'un parcours de 300 mètres, dans les caves souterraines, que le guide explique les différentes étapes de la méthode traditionnelle. La pièce s'achève par une dégustation comparative et commentée des vins : Bruts (blanc et rosé), Saumur Blanc et Saumur Rouge, Saumur Champigny, Cabernet...



Un petit cours amusant sur les bancs de l'école du vin

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans les caves troglodytes suivie d'une dégustation dirigée

• Publics

- tous publics
- Groupe : 20 personnes minimum / 55 personnes maximum
- Scolaires : lycées, écoles de tourisme et sommellerie
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : 7 jours/7 uniquement sur réservation

- Horaires : sur demande au moment de la réservation
- Durée de la visite : 1h30

• Tarifs

- 5 €/personne
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Caves inaccessibles aux personnes à mobilité réduite

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurant

Les Quatre Saisons
82, rue Ackerman
49400 St Hilaire St Florent
02 41 50 17 90
à 50 m

Plus d'informations :

Office de Tourisme Saumur Val de Loire
8 bis quai Carnot - 49400 Saumur
02 41 40 20 60
www.ot-saumur.fr

La Ruche de Mary



MAINE-ET-LOIRE

Saint-André-de-la-Marche

📍 Lieu-dit Beau Rivage
Saint-André-de-la-Marche
49450 SEVREMOINE

👤 Adrien GODINEAU

✉ laruchedemary@famillemary.fr

☎ 02 41 55 86 72

🌐 www.laruchedemary.fr

La Ruche de Mary est un site touristique dédié à la découverte du monde des abeilles. Situé à Beau-Rivage dans la Vallée de la Loire, dans un moulin à eau du XVI^e siècle, venez découvrir en famille ou en groupe cet univers passionnant dans un cadre privilégié, grâce à des animations ludiques et pédagogiques

Votre guide vous plonge en immersion totale dans l'univers des abeilles : vous saurez tout sur le fonctionnement de la ruche et sur les bienfaits de ses nombreux trésors !

Au programme :

- Vidéo dans le chalet cinéma
- Récolte du miel
- Passage en boutique
- Dégustations de miels
- Adultes : apéritif de l'apiculteur avec chouchen et pain d'épices
- Enfants : goûter de l'apiculteur avec jus de pommes et pain d'épices



Mettez-vous dans la peau d'un apiculteur, cherchez la reine et participez à la récolte du miel

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée de 2h sur réservation minimum de 20 personnes.
La réservation doit être effectuée au moins un mois à l'avance.

• Publics

- tout public
- Groupe enfants : à partir du CP et limité à une classe (environ 30 enfants) Nous contacter pour plus d'information

• Périodes de visite

- toute l'année
- Durée de la visite : 2h

• Tarifs

- adultes : 2,90 € - enfants : 1,50 €

• Conditions/restrictions d'accès

- Réserver au moins 1 mois à l'avance

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Journée « Au fil de la Moine » :

Profitez de notre territoire pour découvrir le musée des Métiers de la Chaussure, situé sur la même commune. Ce site vous transmettra tous les savoirs et savoir-faire des métiers de la chaussure, un secteur

économique qui a marqué notre histoire.

Egalement, nous vous conseillons, à quelques kilomètres de chez nous, la **Maison du Mineur et des Énergies**, qui vous explique l'histoire d'une ancienne mine à Saint-Crespin-sur-Moine et vous fait découvrir les énergies du futur, les énergies renouvelables.

Restaurants

Le San Andréa (Saint-Macaire-en-Mauges), **La Passerelle** (Saint-André-de-la-Marche), **Le Fief Aux Moines** (Montfaucon)



MAINE-ET-LOIRE

Champtoceaux

📍 ZA des Taillis
49270 CHAMPTOCEAUX

👤 Patrice GAROFF

✉ lefumoir@orange.fr

☎ 02 40 83 50 76 - 06 70 69 59 22

🌐 www.lefumoir.fr

Implanté depuis 1984 dans la commune de Champtoceaux en Anjou, Le Fumoir est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon.

Patrice Garoff accueille les visiteurs, sur rendez-vous, pour partager son savoir-faire artisanal et présenter en 8 étapes l'art de préparer ses poissons de qualité supérieure, venus directement des eaux froides d'Écosse, d'Islande et des Îles Féroé, qui sont filetés à la main, salés au sel sec, aromatisés à 5 épices puis fumés au sarment de pied de vigne et à la sciure de hêtre vert.

Seule une recette gardée secrète donne au saumon du Fumoir sa saveur si particulière... qui saura enchanter les sens et réveiller les papilles de ses hôtes, grâce à la finesse de son goût, à la fermeté de sa chair et à la délicatesse de son arôme !



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite commentée avec démonstration de savoir-faire

• Publics

- tous publics
- Groupe : 5 personnes minimum/ 15 personnes maximum
- Scolaires : lycées et écoles restauration
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visite

- toute l'année sauf décembre
- Sur réservation uniquement

- Jours : jeudi et vendredi
- Horaire : sur demande
- Durée de la visite : 0h45

• Tarifs

- gratuit
- Possibilité d'achat à la suite de la visite
- Moyens de paiement acceptés : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Inadapté aux personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurant

Le Champalud
Place de l'église
49270 Champtoceaux
02 40 83 50 09
à 1 km



MAINE-ET-LOIRE

📍 LE MOULIN BOUIN - le moulin
Chenillé-Changé
49440 CHENILLÉ - CHAMPTEUSSÉ

👤 Sem de KORT

✉ reservation@domaine-moulin.fr

☎ 02 41 95 14 23

🌐 www.domaine-moulin.fr

En Anjou, il existe un dernier moulin à eau fortifié sur la rivière de la Mayenne !

Le Moulin Bouin, inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques, arbore une roue à aubes de 7m de diamètre et une turbine hydraulique, seule force motrice qui permet au grain de blé de devenir farine. Depuis 2007, grâce à deux génératrices reliées à la roue et à la turbine, le moulin peut produire de l'électricité.

La visite du Moulin Bouin lève le voile sur des savoir-faire et métiers ancestraux pour permettre aux visiteurs de découvrir l'histoire de ce moulin à eau fortifié, la production de blé et le travail du meunier.



Un sac de farine offert à chaque visiteur

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée de savoir-faire ancestraux renouvelés

• Publics

- tous publics à partir de 6 ans
- Scolaires : à partir du CP
- Langues : visites en français

• Périodes de visites

- de mai à octobre sur réservation
- Groupe : 15 personnes minimum/
17 personnes maximum
- Jours : sur réservation
- Horaire : sur demande
- Durée de la visite : 0h30

• Tarifs

- 5 €/personne

• Conditions et Restrictions d'accès

- Prises de vue autorisées
- Animaux non autorisés
- Inaccessible aux personnes en situation de handicap : moteur/
visuel/auditif/mental
(la visite s'effectue sur 3 étages)

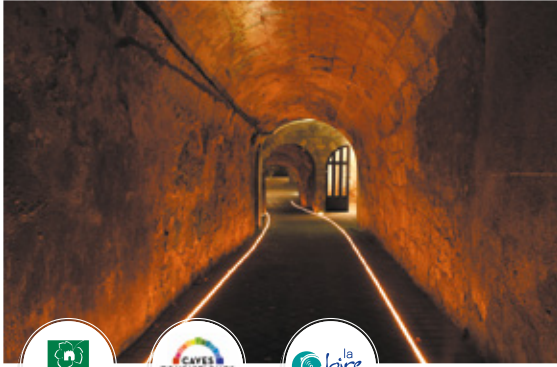
AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

L'église classée monument historique à 25 m

Restaurant

La Table du Meunier
49220 Chenillé-Changé
02 41 95 10 98
à 500 m
Menu groupes à partir de 21,60 €
(boissons incluses) de 20 à 110
personnes



MAINE-ET-LOIRE

Saumur

📍 839, rue Marceau - BP 206
49415 SAUMUR Cedex

👤 Service des visites

✉ contact@louisdegrenelle.fr

☎ 02 41 50 23 21

🌐 www.louisdegrenelle.fr

Émerveillement et Exigence de la perfection... Fondée en 1859, l'entreprise familiale Louis de Grenelle ouvre les portes de ses caves en activité au public dans le centre-ville de Saumur.

Accompagnés de l'un des guides de la Maison Louis de Grenelle, les visiteurs plongent à 12 mètres sous-terre, circulent au cœur des caves en activité là où sommeillent 4 millions de bouteilles. Le parcours dévoile comment s'opère la métamorphose des raisins issus du domaine familial et soigneusement sélectionnés par le Maître de chai.



La plongée dans les caves de tuffeau à 12 mètres sous-terre

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée suivie d'une dégustation commentée s'achevant dans la boutique de vins Louis de Grenelle

• Publics

- tous les publics
- Groupe : 15 personnes minimum/ 45 personnes maximum
- Scolaires : à partir du lycée
- Personnes en situation de handicap : auditif/visuel/mental
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visites

- toute l'année
- Jours et horaires: Lundi au Vendredi de Novembre à Mars et tous les jours Avril à Octobre

- Horaires : sur www.louisdegrenelle.fr
- Durée : 1h

• Tarifs

- 8,50 €/personne (*1 bouteille de Saumur Brut Cuvée Ivoire offerte)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - AMEX - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite / Restaurant

La Cave aux Moines
Préban - 49350 Chênehutte Trèves
Cunault
www.cave-aux-moines.com
02 41 67 95 64

Ouvert toute l'année pour les groupes en visite et au tarif de 4,90€/personne
Menus à partir de 21 € (2 menus offerts à partir de 40 personnes) à 11 km



MAINE-ET-LOIRE

Saint-Hilaire
Saint-Florent

📍 19 - 21, rue Jean Ackerman
49400 ST-HILAIRE ST-FLORENT

👤 Sandrine COQUELIN

✉ visites.saumur@veuve-amiot.com

☎ 02 41 83 14 16

🌐 www.veuveamiot.fr

Bienvenue dans un monde d'élégance et de tradition. 6 kilomètres de galeries et une visite captivante vous attendent pour découvrir un monde tout en saveurs. C'est en 1884 qu'Elisa Amiot, veuve d'Armand Amiot, décide de fonder sa société de fines bulles à St Hilaire-St Florent. Femme de caractère, intelligente et ambitieuse, elle se fixe un défi à la hauteur de ses exigences : élaborer et diffuser un Saumur de prestige reconnu pour sa qualité dans le monde entier. Aujourd'hui encore, les amateurs de fines bulles célèbrent Veuve Amiot pour ses vins fleuris, fougueux et scintillants de bulles d'or.

Pour mieux comprendre le secret des cuvées Veuve Amiot, une visite des caves s'impose.



*Un site de production
sur place et en activité.*

MODALITÉS DE VISITE

• Visites :

- visites, dégustations commentées des cuvées et boutique sur place

- **Visite Découverte** : Visite des caves et du site de production - Dégustation commentée.

Tous les jours : 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30

Tarif : gratuit - Durée : 1 heure

Site de production en activité selon le planning de production, nous consulter. Tout public

- **Visite Privilège** : Visite du vignoble, du chai rénové, des caves et du site de production. Dégustation commentée accompagnée de 4 fromages.

Du 1^{er} Avril au 30 septembre tous les vendredis à 10h00 - sur réservation - Tarif 8 €

Durée : 2 heures. Tout public

- **Visites Théâtralisée** : Visite commentée par une comédienne dans le rôle d'Elisa Amiot, la fondatrice.

Du 16/07 au 22/08 tous les mardis et jeudis à 17h30 - sur réservation
Tarif 8 € (gratuit pour les enfants)
Tout public

- **Aventure Sensorielle** : Visite des caves à la bougie et en musique. Dégustation de mets et de vins à l'aveugle : 4 fois/an - Tarif : 11 €
Thématiques à retrouver sur :
www.veuveamiot.fr - Tout public

• Publics

- Langues : visites guidées en français et en anglais - gratuit

• Période de visite

- Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermetures exceptionnelles : 25/12 et 01/01,

les dimanches de janvier et février

• Conditions et restrictions d'accès

- Animaux acceptés (pendant la dégustation) hors parcours de visite

- Prises de vue autorisées

- Stationnement : 2 grands parkings privés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Déjeuner

proposé dans nos caves à l'issue de la visite à partir de 40 personnes

Visite

L'École Nationale d'Équitation, Pierre et Lumière - à environ 3 km



MAINE-ET-LOIRE

Brissac-Quincé

7, Boulevard des Fontenelles
49320 BRISSAC-QUINCÉ

Madame LEMASSON

visite.bpbr@pasquier.fr

02 41 47 70 00

www.briochepasquier.com

Sur le site Biscotte Pasquier de Brissac-Quincé, 9 millions de biscottes sont fabriquées par jour.

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

Après la visite, nous vous inviterons à découvrir tout le savoir-faire Brioche Pasquier dans notre Boutique, ouverte du mardi au vendredi (10h-13h30 et 15h-18h30) et le samedi (10h-13h30 et 14h30-17h)



*Suivre en direct
la fabrication de centaines
de biscottes*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans le site de production

• Publics

- tous publics à partir de 14 ans
- Groupe : 15 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires : à partir de la 3^{ème}
- Langues : visite en français

• Période de visite

- toute l'année (sauf juillet, août, de mi-décembre à mi-janvier, vacances scolaires)
- Sur réservation obligatoire 2 mois à l'avance
- Jour : mardi et jeudi

- Horaires : 10h et 14h30
- Durée de la visite : 2h

• Tarifs

- gratuit
- Possibilité d'achat en boutique à l'issue de la visite (vous munir d'un sac isotherme pour nos pâtisseries fraîches et surgelées)

• Conditions/Restrictions d'accès

- Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux interdits
- Bijoux retirés (pas de piercing)
- Prises de vues interdites

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Lieux de restauration et visites sur Brissac-Quincé et les environs.

Office de Tourisme

Loire Layon Aubance
8, place de la République
49320 Brissac-Quincé
02 41 78 26 21
www.brissacloireaubance.fr/contacts/office-de-tourisme



MAINE-ET-LOIRE

Les Cerqueux

📍 BP 2 - Route d'Yzernay
49360 LES CERQUEUX

👤 Nelly HARDY

✉ visite.bpcx@pasquier.fr

☎ 02 41 63 75 48

🌐 www.briochepasquier.com

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 entrez dans notre usine et suivez la fabrication d'un beignet ou d'un pitch, 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, ouverte du mardi au vendredi de 10h à 18h et le samedi de 9h30 à 16h.



*Suivre en direct la
fabrication d'un beignet
ou d'un pitch*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans le site de production

• Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Groupe : 15 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Langues : visite en français

• Période de visite

- toute l'année (sauf juillet, août, de mi-novembre à fin-janvier, vacances scolaires)
- Réservation obligatoire 2 à 3 mois à l'avance

- Jour : mardi et jeudi
- Horaires : 10h et 14h
- Durée de la visite : 2h à 2h30

• Tarifs

- gratuit
- Possibilité d'achat en boutique à l'issue de la visite

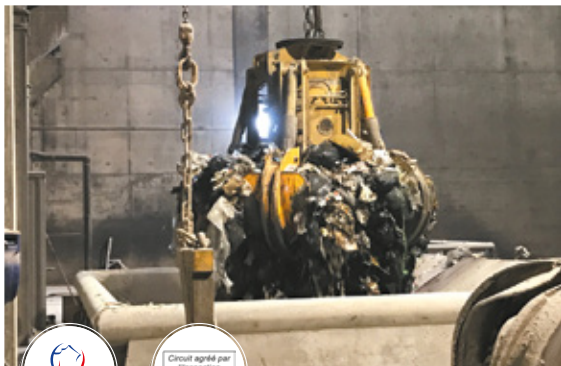
• Conditions/Restrictions d'accès

- Site de production non accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux interdits
- Bijoux retirés (pas de piercing)
- Prises de vues interdites

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurant

La P'tite Marmite
20 bis rue Armand Michaud
49360 Les Cerqueux
02 41 55 90 11
<http://www.ptitemarmite.fr/>
à 500m



MAINE-ET-LOIRE

📍 Route de Mouliherne à Clefs - Lasse
49490 NOYANT - VILLAGES

✉ audrey.piron@sivert.fr

☎ 02 41 82 58 24

🌐 www.sivert.fr

Grâce à la valorisation de 100 000 tonnes de déchets ménagers, l'Unité Salamandre produit chaque année 60 000 MWh d'électricité, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'une ville comme Saumur (30 000 habitants). Chacun découvrira comment nos déchets sont valorisés en électricité et les garanties environnementales apportées sur le site.

Le circuit pédagogique de l'UVE sensibilise aux notions ayant trait au développement durable, au recyclage et au traitement des déchets ainsi qu'à la maîtrise de l'énergie. Qu'est que l'effet de serre ? Comment fonctionnent les énergies renouvelables ? Comment peut-on produire de l'énergie à partir des déchets ?

Une batterie de supports pédagogiques, films, maquettes, jeux interactifs, viennent nourrir l'ambition première du circuit de visite du SIVERT : « Responsabiliser chacun, agir pour le développement durable ». Accessible aux plus jeunes comme aux aînés, chacun repartira avec des astuces pour agir au quotidien en éco-citoyen !

Depuis 2008, le SIVERT de l'Est Anjou est engagé dans une démarche qualité. Elle a obtenu le label Qualité Tourisme qu'elle a renouvelé en 2017.



*Circuit ludique et pédagogique
agréé par l'Inspection
Académique du Maine et Loire*

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
 - circuit de visite guidée pédagogique
- **Publics**
 - tous publics
 - Groupe : 40 personnes maximum (en 2 groupes sous réserve)
 - Scolaires : à partir du CE2 (avec dossier pédagogique)
 - Personnes à mobilité réduite (sauf 1^{er} étage)
 - Langues : en français (traducteur accepté)

- **Périodes de visite**
 - toute l'année sur réservation
 - Jour : lundi, mardi, jeudi, vendredi, 2^{ème} samedi de chaque mois (autres sur demande)
 - Horaire : à partir de 9h et de 14h
- **Tarifs**
 - 5 €/personne (groupes touristiques)
 - Moyens de paiement : chèque - virement
- **Conditions/restrictions d'accès**
 - Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Château du Lathan
49490 Breil
02 41 82 64 98
cathdefoucaud@gmail.com
Groupes 40 personnes maximum sur rdv
Tarif : 3€/pers et 1€ de 3 à 12 ans à 11 km



MAINE-ET-LOIRE

Cholet

- 📍 Rue des Cinq Ponts
49300 CHOLET
- 👤 Christelle ARSEAU - Janice DIDION
- ✉ christelle.arseau@suez.com
janice.didion@suez.com
- ☎ 02 41 49 28 30
- 🌐 www.suez.com

La station d'épuration des Cinq Ponts est l'une des 12 stations d'épuration situées sur le territoire de l'agglomération du Choletais. Inaugurée en 2002, la station entre dans le programme global d'assainissement et de reconquête des eaux de la Moine.

Le site ouvre ses portes aux groupes sur réservation et propose des visites pédagogiques qui répondent notamment aux Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) des établissements sur l'eau.



Une visite au cœur de la station pour comprendre les enjeux de l'assainissement pour la protection de l'environnement

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée à vocation pédagogique uniquement sur réservation

• Publics

- restreints sur demande
- Groupes : 10 personnes minimum / 25 personnes maximum
- Scolaires : à partir de 10 ans
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- limitée toute l'année
- Jours : mardi et jeudi
- Horaires : de 14h à 16h
- Durée : 1h30

• Tarifs

- gratuit

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux et prises de vues non autorisés
- Inaccessible aux personnes à mobilité réduite



MAINE-ET-LOIRE

Landemont -
Orée d'Anjou

📍 Les châtaigneraies
49270 LANDEMONT - ORÉE D'ANJOU

👤 Sandra MORIN

✉ sandra.pohardy@tecabois.com

☎ 02 40 98 77 71

🌐 www.tecabois.com

Envie de sentir, toucher, écouter le bois se transformer en escalier sous vos yeux ? De découvrir l'histoire d'un escalier jusqu'à son installation ? En 2016, l'entreprise TECABOIS a fêté ses 30 ans et vous accueille à Landemont, dans le Maine et Loire.

Lors de la visite, vous rencontrerez 30 passionnés conjuguant savoir-faire manuel et équipement d'usinage à commandes numériques. Spécialistes du bois à l'origine, ils ont créé TECAMETAL et partagent leur passion et la beauté du travail bien fait en équipe.



*Voir avec des passionnés
toutes les étapes de la
fabrication de l'escalier*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- circuit de visite guidée suivant toutes les étapes de la conception d'un escalier

• Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Groupe : 8 personnes minimum / 15 personnes maximum
- Scolaires
- Langues : visite en français

• Période de visite

- toute l'année, uniquement sur réservation
- Durée de la visite : 1h30

• Tarifs

- 5 €/adultes - 3 €/enfants (âge minimum 12 ans)

* la moitié de la participation est reversée à l'association Perce-Neige qui aide les personnes handicapées

- Moyens de paiement : Chèques

• Conditions/restrictions d'accès

- Inadaptée aux personnes à mobilité réduite

AUTOUR DU BOIS

Visitez

Atlanbois : Expositions et animations sur le bois en Pays de la Loire
Bâtiment B - 15 bd Léon Bureau
44200 Nantes
02 40 73 73 30
www.atlanbois.com



📍 18, rue Adolphe Beck
53000 LAVAL

👤 Service réservation

✉ lactopole@lactalis.fr

☎ 02 43 59 51 90

🌐 www.lactopole.com

📍 Lactopole - Laval

Visites guidées, thématiques. Ateliers et animations pour enfants. Soirées dégustation, Accueil de vos événements d'entreprises. Boutique...

La Cité du Lait® - Lactopôle vous accueille pour vous offrir toute la richesse et la diversité de son musée. Avec une collection de plus de 4 000 pièces, La Cité du Lait® - Lactopôle est le récit d'une aventure familiale mayennaise, guidée par un métier, celui du lait, et une passion, celle du fromage. Sa vocation ? la transmettre au plus grand nombre, petits et grands, avec une offre de visites et d'activités adaptées à chacun.



Une offre spécifique pour les enfants et les familles, avec des Ateliers spécifiques, un Escape Game et un Cluedo au cœur du musée !

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Visite guidée (de 1h30 à 2h00), Ateliers, Animations, Dégustations, Événements et Privatisation pour les entreprises. Ouverture 7 jours / 7 d'avril à octobre (voir programme sur le site Internet)

• Publics

- Familles, Enfants, Scolaires, Professionnels ; Individuels ou Groupes
- Langues : visites en français, en anglais, en espagnol

• Périodes de visite

- toute l'année, se renseigner auprès du site

• Tarifs

- se renseigner pour plus de précisions (tarifs selon type de visite, d'atelier, d'animation, etc)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non acceptés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Le Musée Robert Tatin
« La Frénoise »
53230 Cosse Le Vivien
museetatin@cosse-le-vivien.fr
www.musee-robert-tatin.fr
02 43 98 80 89

Ouvert tous les jours toute l'année sauf janvier sur réservation obligatoire
à 18 km

Restaurant

Le Relais de la Malle
319 rue de Bretagne - 53000 Laval
02 43 69 11 16
(capacité d'accueil 1 car)
à 10 km



📍 1, rue de l'Orgerie
53200 SAINT-FORT CHÂTEAU-GONTIER

👤 Violette HUAULMÉ

✉ visite@reaute-chocolat.fr

☎ 02 43 70 70 90

🌐 www.reaute-chocolat.com

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

Réauté Chocolat ouvre ses portes au public à Saint-Fort pour partager son histoire, l'univers du chocolat et son savoir-faire.

La visite Choc' permet de découvrir toutes les étapes de transformation du chocolat : culture des fèves de cacao, importation vers l'Europe, transformation de la matière première et fabrication de bonbons de chocolats... Les visiteurs assistent à la démonstration du chocolatier de la Maison qui explique les subtilités de son métier.



L'échange avec le guide

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- film en salle de cinéma et visite guidée suivis d'une démonstration de chocolatier

• Publics

- tous publics à partir de 3 ans
- Scolaires : à partir du CP
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : en français

• Période de visite

- toute l'année
- Jours : du lundi au vendredi
- Horaires : de 9h30 à 11h et de 14h à 17h

- Durée de la visite guidée : 1h30
- Groupe : 12 personnes minimum/ 50 personnes maximum

• Tarifs

- 4,50 €/personne
- Moyens de paiement acceptés : Espèces - CB - Chèques

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vue autorisées pendant la visite

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

à Château-Gontier :
Le Couvent des Ursulines
Place André Counord
53200 Château-Gontier

Restaurant

accueillant des groupes :
La Verte Campagne
1, rue de l'Orgerie
53200 Saint-Fort



SARTHE

Sablé-sur-Sarthe

📍 1, avenue Jean Monnet - ZA La Denisière
72300 SABLÉ-SUR-SARTHE

👤 Claire BELLANGER

✉️ tourisme@sablesienne.com

☎️ 02 43 95 04 53

🌐 www.sablesienne.com

Depuis 1670, la recette du sablé, délicieux petit biscuit pur beurre, se transmet de générations en générations à Sablé-sur-Sarthe. La Biscuiterie La Sablésienne perpétue ce savoir-faire local et ouvre les portes de son site de fabrication aux visiteurs.

La visite, aux parfums de biscuits, commence par l'histoire au fil des siècles de ce délicieux petit sablé. Guidés dans les coulisses des ateliers de fabrication, les visiteurs découvrent chaque étape de la fabrication des biscuits dorés, dentelés et croquants, des pâtons à la sortie du four, jusqu'à leur conditionnement.



L'espace boutique est doté d'un Salon de Thé. Il permet à ceux qui le désirent de déguster quelques gourmandises accompagnées de boissons chaudes (chocolat, thé, café)

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée incluant la projection d'un film et dégustations

• Publics

- tous publics
- Groupes : 10 personnes minimum/ 50 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes à mobilité réduite
- Langues : visites en français et en anglais

• Périodes de visites

- de février à octobre
- Jour : du lundi au vendredi (sur réservation)
- Horaire : 10h

• Tarifs

- 3 €/à partir de 12 ans 2 €/de 5 à 12 ans Gratuit (moins de 5 ans) et 1 accompagnateur
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces

• Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées pendant la visite

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Croisière sur la Sarthe à bord du Sablésien amarré au port de Sablé-sur-Sarthe
02 43 95 93 13
à 10 mn

Espace Faïence de Malicorne
rue Victor Hugo
72270 Malicorne sur Sarthe
4 €/visite libre/groupe plus de 10 personnes 5 €/visite commentée sur réservation uniquement
02 43 48 07 17
à 20 mn



📍 Zone artisanale de chapeau
Route de Ballon - D300 - CS 70015
72190 NEUVILLE SUR SARTHE

👤 Carole PECYNY

✉ pecyny@maliterie.com

☎ 02 72 88 02 74

🌐 www.maliterie.com

Ancrée dans la Sarthe, l'usine de Maliterie.com fabrique depuis 70 ans literies et fauteuils distribués dans 35 magasins en France.

Fière de son savoir-faire, l'entreprise ouvre son site de production au public pour montrer comment sont créés les produits qui apportent à chacun le bien-être qu'il mérite. Quand on passe en moyenne 25 ans à dormir, on comprend l'importance d'une bonne literie pour garder toute sa vitalité !

La visite guidée, d'une durée d'1h, permet de découvrir les ateliers en fonctionnement, d'observer la fabrication d'un sommier, de voir la confection d'un matelas, d'entrer dans l'espace de stockage et d'apprécier la collection de literies présentée dans le showroom.



Voir en direct toutes les étapes de la fabrication d'un lit

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée dans les ateliers de fabrication de literies jusqu'au showroom

• Publics

- tous publics
- Groupes : 10 personnes minimum/ 40 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Personnes à mobilité réduite
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- de mi-janvier à juin et de septembre à mi-décembre
- Sur réservation uniquement (au plus tard 2 semaines avant la date de visite)
- Jour : du lundi au vendredi
- Horaires de visite (départ) : 9h ou 14h
- Durée de visite : 1h

• Tarifs

- gratuit
- Possibilité d'achat en fin de visite : oui

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurants

accueillant des groupes à proximité
La Chaumière
rue Principale
72190 Neuville s/Sarthe
02 43 29 05 16
à 5 mn

Le Vieux Moulin
72190 Neuville s/Sarthe
à moins de 10 mn



📍 PA Du point du jour- 5, rue Sadi Carnot
85600 BOUFFÉRÉ

👤 Emma CHAPRON

✉️ magasin.bouffere@confiserie-bp.com

☎️ 02 51 44 51 99

🌐 www.confiseriebonte.com

Confiseur artisanal nantais depuis 1860, la Confiserie Bonté fabrique des bonbons de sucres cuits, dans le respect de la tradition. Au fil des années et des événements, elle a su conserver ses valeurs d'authenticité et de qualité. Aujourd'hui, elle élabore aussi pour le plaisir des grands gourmands des caramels tendres, pâtes à tartiner et chocolats aux cœurs croquants.

C'est dans son magasin d'usine, implantée à Boufféré, village vendéen situé aux confins de la Loire Atlantique, que la Confiserie Bonté propose aux visiteurs de découvrir son savoir-faire, transmis de génération en génération. Emma raconte avec passion l'histoire de la maison Bonté, introduit le film et lève le rideau sur le laboratoire en activité pour expliquer et montrer comment la pâte à sucre est travaillée à la main à sa sortie du cuiseur pour devenir berlingots ou bonbons.



La visite d'1/2 heure se prolonge dans le magasin d'usine, au large choix de confiseries...

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- film et présentation commentée du laboratoire de confiserie en activité

• Publics

- tous publics à partir de 8 ans
- Groupe : 25 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Langues : en français (sous-titrage de la vidéo en anglais)

• Période de visite

- toute l'année
- Jour : du lundi après-midi au vendredi

- Horaires : de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 15h (14h l'été, selon la demande au moment de la réservation)

- Durée de la visite : 0h30

• Tarifs

- gratuit
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces
- Possibilité d'achats dans la boutique à l'issue de la visite

• Conditions/restrictions d'accès

- Espace inadapté pour les personnes en situation de handicap moteur

- Animaux non autorisés

- Prises de vue non autorisées

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Découvrez la cité historique de Montaigu à 12 km

Restaurant

Le Patio

1, rue du Fléchet - 85600 Boufféré

02 51 05 91 28

lepatio.bouffere@orange.fr

www.patio-restaurant.fr

à 1,2 km



La Mignotière
 85470 BREM-SUR-MER
 Pétra SAGE
 Ericsage.vigneron@orange.fr
 06 37 68 36 07
 ericsage.wixsite.com

Eric et Pétra vous accueillent chaleureusement au Domaine pour partager avec vous leur passion de la vigne et de leurs vins. Situé sur les hauts de Brem-sur-Mer, à 1,5 km de l'Océan Atlantique, le domaine profite d'un environnement naturel préservé. Les vignes, profondément enracinées dans des terres rocailleuses sont perpétuellement balayées par les vents marins. Les vins se caractérisent par des notes minérales et salines.

Le Domaine est en conversion vers une agriculture naturelle. Le but étant de trouver un vrai équilibre de vies entre la vigne et son environnement afin d'obtenir, par une vinification épurée mais rigoureuse, de grands vins, généreux et ayant de la personnalité.

Visitez le domaine en calèche !

Caval'Cave vous propose une visite commentée (français, anglais ou néerlandais) en calèche couverte (à l'abri de la pluie et du soleil) au rythme de notre cheval Boléro. Pétra vous parlera de l'environnement, des cépages des terroirs et de tout ce qui anime notre métier passionnant. La visite se poursuit par la dégustation de nos vins (jus de raisin pour les enfants) à la cave.



La visite du domaine viticole en calèche !

MODALITÉS DE VISITE

- **Visite**
- visite
- **Publics**
- tous publics (particuliers, familles et groupes)
- Langues : français, anglais et néerlandais

- **Périodes de visite**
- sur rendez-vous
- Durée de la visite : 1h30

- **Tarifs**
- 15 €/adulte
8 €/enfant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Plus d'informations :
Office de Tourisme du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie
Place de la Gare - 85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie
02 51 55 03 66
www.payssaintgilles-tourisme.fr



Route de la Gare
85700 POUZAUGES

www.tourisme-paysdepouzauges.fr

02 51 91 82 46

www.fleurymichon.fr

Fondée en 1905, Fleury Michon est aujourd'hui encore une entreprise familiale et indépendante de taille intermédiaire. Elle est implantée en France, en Italie, en Espagne, en Slovénie et au Canada. En France, elle est n°1 en GMS en charcuterie libre service, en plats cuisinés frais et en surimi. Les 3 800 collaborateurs sont rassemblés autour du projet d'entreprise « Aider les Hommes à manger mieux chaque jour » : redéfinir les contours d'un modèle alimentaire vertueux pour tous les acteurs, qui rémunère mieux les éleveurs et les agriculteurs, qui favorise les pratiques qualitatives plutôt que la course aux prix bas, créant ainsi de l'emploi sur les territoires et permettant une alimentation plus saine, plus gourmande et qui préserve les écosystèmes.



Découverte de l'histoire de Fleury Michon et du site de fabrication suivie de la dégustation de produits

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Visite guidée du site de fabrication suivie d'une dégustation

• Publics

- tous publics à partir de 12 ans
- Scolaires (niveaux/spécialités) : BAC et +
- Langues : en français

• Périodes de visite

- toute l'année
- Jours : selon calendrier

- Durée de la visite guidée : 3h
- Groupe : 7 à 12 personnes
- Sur réservation uniquement

• Tarifs

- gratuit

• Conditions/restrictions d'accès

- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité (enfiler les équipements d'hygiène obligatoires)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Fleury Michon, c'est :
15 sites de production au total, dont 9 sites en France et 6 sites à l'international.
725 millions € de chiffres d'affaires consolidés (2018)



- 📍 Rue Colbert
85100 LES SABLES-D'OLONNE
- 👤 Office de Tourisme des Sables d'Olonne
- ✉ billetterie@otls.fr
- ☎ 02 51 96 85 78
- 🌐 www.lessables-tourisme.com

Les professionnels du Centre de Marée vous invitent à découvrir les coulisses du port de pêche, 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 vivre 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.



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée et commentée par des professionnels du Centre de Marée

• Publics

- tous publics de juin à septembre
- Scolaires : toute l'année
- Langues : en français

• Périodes de visites

- du 19/6 au 11/9/2018
- Sur réservation uniquement
- Jours de visite : mardi et jeudi (en juillet/août) mardi (en juin et septembre)
- Horaires de visite : 6h15
- Durée de visite : 1h30
- Groupes : 7 personnes minimum / 25 personnes maximum

• Tarifs

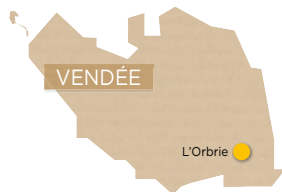
- 6,30 €/adulte (à partir de 17 ans)
- 4,10 €/de 5 à 16 ans
- Forfait groupes (se renseigner au 02 51 96 85 78)

- Moyens de paiement : CB -
Chèques - Espèces - chèques vacances

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés





- La Balingue
 197, rue des Lutins
 85200 L'ORBRIE
- Marie HERBRETEAU
- guiton.lalutine2@orange.fr
- 02 51 69 12 27
- www.accueil-vendee.com/vendee/la-lutine-boulangerie/

Une Lutine gourmande.

La brioche Guiton, façonnée à la main dans la plus pure tradition artisanale, gonfle dans les fours de la Lutine à raison de 3 tonnes par mois en moyenne : un savoir-faire plusieurs fois médaillé d'or au concours des produits du terroir vendéens.

Au sud de la Vendée, dans le village de L'Orbrie, à l'orée légendaire de la forêt de Mervent, Patrice Guiton entraîne passionnément les visiteurs dans l'univers gourmand de sa boulangerie-pâtisserie artisanale La Lutine, créée par son père il y a 40 ans.

La visite permet d'assister à la cuisson des brioches, à la fabrication du Préfou ou à l'enfournement des gâteaux minute et de découvrir le laboratoire pâtisserie-chocolaterie.

La Lutine propose 2 formules de visite au choix :

- la « visite-dégustation découverte » d'1/2h
- la « visite commentée » des laboratoires suivie d'une prestation assise au salon de thé



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- Visite dégustation ou visite commentée des laboratoires

• Publics

- tous publics
- Scolaires : tous niveaux
- Accessible aux personnes à mobilité réduite, malvoyants
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- toute l'année sur réservation
- Jours : du mardi au dimanche

- Horaires : le matin à partir de 10h
- Durée de la visite :
0h30/visite dégustation
1h15/visite complète
- Groupe : 10 personnes minimum/
60 personnes maximum

• Tarifs

- 4 €/visite découverte
- 6,50 €/visite avec prestation assise au salon de thé (1 gratuité/groupe de 20 personnes)
- Moyens de paiement : CB - Chèques - Espèces - virement bancaire

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

Natur'Zoo de Mervent
www.naturzoomervent.com
 à 2 mn



VENDÉE

📍 Zac du Clousis - 18 rue des Essepes
85160 ST-JEAN-DE-MONTS

👤 Apolline COLACICCO

✉ apollinec@lamiecaline.com

☎ 02 51 59 99 88

🌐 www.lamiecaline.com

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

La visite guidée du site de production de La Mie Câline comprend la découverte des ateliers et les secrets de fabrication des produits de l'enseigne, de la conception jusqu'à la livraison en magasins.

Une vidéo retraçant l'histoire de l'enseigne, le concept de franchise et l'organisation d'un magasin complète la visite avec... une dégustation, bien sûr !



*La visite de l'unique site de
production de l'enseigne
La Mie Câline*

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée du site de production

• Publics

- tous publics à partir de 6 ans
- Groupe : 15 personnes minimum/ 60 personnes maximum
- Scolaires : à partir du collège
- Langues : visite en français

• Périodes de visite

- toute l'année, sur réservation
- Jours de visite : mardi, mercredi, jeudi

- Horaires : sur demande au moment de la réservation

- Durée de la visite : 1h30

• Tarifs

- 4,50 €/adulte 3,50 €/jeunes 12/18 ans 2,50 € enfants 6/11 ans
- Moyens de paiement : Chèques
- Espèces

• Conditions/restrictions d'accès

- Non accessible aux personnes en situation de handicap
- Animaux interdits - Bijoux interdits - Prises de vue non autorisées

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Restaurant

Le Robinson
28, Boulevard Maréchal Leclerc,
85160 Saint-Jean-de-Monts
à 3 km



📍 23, rue Georges Clémenceau
85310 NESMY

👤 Marie CHARPENTREAU

✉ poteriedenesmy@orange.fr

☎ 02 51 07 62 57

🌐 www.poteriedenesmy.com

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

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



L'immersion dans l'atelier de poterie familial en activité. Modelage et stage de tournage sur rendez-vous.

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée de l'atelier sur réservation uniquement

• Publics

- tous publics
- Groupe : 10 personnes minimum/ 30 personnes maximum
- Scolaires (niveaux/formations) : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : en français

• Périodes de visite

- toute l'année sauf septembre
- Jours : du lundi au vendredi

- Horaire : de 10h à 12h et de 14h à 17h
- Durée : 1h

• Tarifs

- gratuit
- Exposition de poteries et possibilité d'achat en fin de visite
- Moyens de paiement acceptés : Chèque - CB - Espèce

• Conditions et restrictions d'accès

- Petits animaux autorisés

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

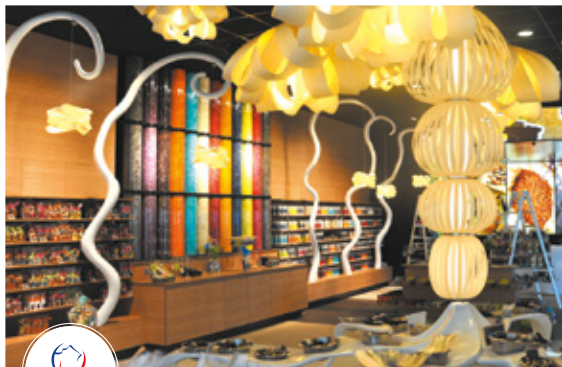
Visite

Le Moulin de Rambourg
51, Rambourg - 85310 Nesmy
02 51 07 63 83

Maison des libellules
9, place de l'église - 85310 Chaillé sur Les Ormeaux
02 51 06 03 15
à 3 km

Restaurant

L'Amaryllis
3, rue de la Roche - 85310 Nesmy
02 51 09 58 89
à 800 m



📍 14, rue Clément Ader
85340 OLONNE-SUR-MER

👤 Stéphanie OUVARD

✉ chocolatiersablais@orange.fr

☎ 02 51 22 51 32

🌐 www.lechocolatiersablais.fr

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 16 salariés et ouvre les portes de son site de production au public.

Guidés pendant 1h, les visiteurs découvrent tout l'univers du chocolat à travers les différents métiers de l'entreprise : la confection et l'enrobage des bonbons, la fabrication des moulages en chocolat, la réalisation de confiseries et de galettes pur beurre.



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

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée du laboratoire de fabrication

• Publics

- tous publics
- Groupes : 10 personnes minimum / 30 personnes maximum
- Scolaires : tous niveaux
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : en français

• Périodes de visites

- toute l'année sur réservation pour les groupes (vacances scolaires de Pâques, été, Toussaint pour les individuels)

- Jour : du mardi au vendredi
- Horaires : sur demande au moment de la réservation
- Durée de la visite : 45 mn

• Tarifs

- 5 €/personne (4,50 €/personne à partir de 20)
- Moyens de paiement : Chèque - CB - Espèces

• Conditions/Restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Visite

La Brasserie La Cabaude,
Les Salines,
Le Musée du Coquillage,
L'Aquarium de Talmont



📍 38, rue Paul Emile Victor - Espace Bell
85000 LA ROCHE-SUR-YON

👤 Florence LAMANT

✉ museeduchocolat@chocolats-gelencser.com

☎ 02 51 24 22 40

🌐 www.chocolats-gelencser.com

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 !



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 !

MODALITÉS DE VISITE

• Visite

- visite guidée du musée et des laboratoires

• Publics

- tous publics
- Groupe : à partir de 15 personnes
- Scolaires : à partir du CP
- Personnes en situation de handicap : moteur/visuel/auditif/mental
- Langues : visites en français et en anglais

• Période de visite

- toute l'année
- Jour de visite : du mardi au samedi
- Horaires : de 10h à 16h

• Tarifs

- 4,50 €/personne
- forfait 30 €/guide (groupe de 30 personnes)

• Conditions/restrictions d'accès

- Animaux non autorisés
- Prises de vues non autorisées

AUTOUR DE LA VISITE DE NOTRE ENTREPRISE

Vous pourrez voir nos chocolatiers au travail du mardi au samedi de 10h à 16h.

Actions éducatives ligériennes

Tout un programme de visites d'entreprises pour découvrir les métiers et savoir-faire régionaux

Les entreprises membres de l'association Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire proposent des visites qui s'inscrivent dans les Actions Educatives Ligériennes issues du Pacte Éducatif Régional, porté par la Région des Pays de la Loire en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Nantes.

Le programme de visites d'entreprises, de septembre à juin, permet aux jeunes lycéens et apprentis ligériens de découvrir les métiers et savoir-faire de la région des Pays de la Loire.



NOS MEMBRES ASSOCIÉS :



4^e JOURNÉES RÉGIONALES DE LA VISITE D'ENTREPRISE



JEUDI 24,
VENDREDI 25
& SAMEDI 26
OCTOBRE
2019

“LES MÉTIERS
ET LEURS SAVOIR-FAIRE
À PORTÉE DE MAIN”

PLUS D'INFORMATIONS :

www.visiteznosentreprises.com