

# « LES METIERS DU GOUT ET DU TERROIR » JEUDI 24 JANVIER 2019

Vous allez rencontrer 3 entreprises dont l'activité principale relève de la production alimentaire avec une forte identité « terroir » et « éco-responsabilité ». C'est l'occasion d'en savoir plus sur ces métiers mais aussi de découvrir le fonctionnement d'une entreprise et les services qui encadrent cette activité.

Diplômes, marchés, ambiances de travail, stages... des salariés de l'entreprise répondront à vos questions. Alors soyez curieux et profitez de cette journée privilégiée et confidentielle.

## VISITE DE 3 ENTREPRISES

**Rendez-vous à 08h50 aux  
COTEAUX NANTAIS**  
18 rue de l'Artisanat 44140 REMOUILLE

**10h30 DE NOUS A VOUS**  
5 La Gagnerie 44140 REMOUILLE

**14h00 BRASSERIE LA CONVIVIALE**  
21 rue des Chataigniers – ZA du Butay  
44690 CHATEAU-THEBAUD

FORMATION  
RECRUTEMENT  
ORIENTATION PROFESSIONNELLE

Visites d'Entreprises

# MÉTIERS REALITÉS

La connaissance des métiers en entreprises

**24 JAN 2019**  
**"LES MÉTIERS  
DU GOUT  
ET DU TERROIR"**  
(Brasseur, Biodynamie, circuits courts...)

**Mission locale  
du Vignoble  
Nantais**

Inscription et infos sur les visites  
au 02 40 36 09 13 ou sur  
[missionlocalevignoblenantais.fr](http://missionlocalevignoblenantais.fr)

**LES COTEAUX NANTAIS** – Durée de la rencontre 01h15  
Métiers :  
Producteur et transformateur / Arboriculteur de fruits / Commerce.

Focus sur les différents postes en production/transformation, fabrications de jus et purées, pratiques de culture en biodynamie et respect des saisons.



**DE NOUS A VOUS** – Durée de la rencontre 01h15-01h30  
Métiers : Production, conditionnement et vente de lait.

Visite du site de conditionnement et 1<sup>ère</sup> approche sur les métiers de production et élevage. Focus sur l'originalité de l'entreprise composée de 9 exploitations, vente sans intermédiaires, lait sans huile de palme et conditionnement original effectué à Remouillé.



**BRASSERIE LA CONVIVIALE** Durée de la rencontre 01h00  
Métiers : Fabrication de bières

Visite du local de fabrication, les étapes de fabrication de la bière, Témoignage de deux entrepreneurs qui ont tout « plaqué » pour créer leur propre entreprise.



**INSCRIPTION SUR  
MISSIONLOCALEVIGNOBLENANTAIS.FR**