



## La Rochelle

### Le coeur vert d'une Zone d'Activité Economique

A partir de 10 personnes, ce circuit est proposé avec animateur en charge de gérer les étapes et le déroulement du circuit.

Après rassemblement du groupe sur le lieu de RDV, vous êtes accueillis par **LEA Nature**. Avec la **visite des zones de production**, à votre tour de vous **immerger** dans **la vie de l'entreprise**. Votre hôte vous raconte l'histoire, souvent celle de notre quotidien et de notre futur et vous donne à découvrir la création des **produits gourmands, à déguster, à admirer**, à utiliser si près de chez vous. Place au **shopping** si vous êtes tentés !

Puis une **pause** s'impose, c'est le moment de notre **déjeuner sur site** réservé à l'avance. Place au bio à 60% avec la formule self.

Et c'est reparti, nous reprenons **l'immersion** avec, au choix un **escape game dans le potager** ou un **atelier jardinage en permaculture**. Une autre occasion de voir d'autres métiers. L'après-midi s'égrène. Il est déjà temps de se quitter.

**Capacité** : groupes de 10 à 15 personnes pour faire en sorte que le groupe profite totalement de nos hôtes.

**Conditions d'âge** : selon le circuit

**Circuit à la journée** : le matin de 9h30 à 17h30 avec **pause repas** (format self) et **activité** non incluse (escape game ou atelier).

**Programme de visite** : **Le Biopôle de Léa** (produits bio et naturels) ; **Graine de Troc** (potager en permaculture) ;

En cas de site fermé, le programme est décalé pour ne pas changer l'esprit du circuit.

## Achat local



Tarif : 30€  
HT/pers. hors  
déjeuner

## Les + produit

- Un choix varié de visites dans toute la Nouvelle-Aquitaine
- Un interlocuteur unique pour l'ensemble de votre circuit
- Une dimension culturelle innovante pour les plus curieux

**En route pour l'innovation** : une journée d'excursions et de visites guidées pour découvrir l'innovation sous différentes facettes et lever le voile sur des métiers passionnants, mais aussi rencontrer des acteurs passionnés et engagés qui ouvrent leurs portes pour vous recevoir

**Prestations** : réservation de restaurant sur notre itinéraire, fourniture d'un road-book de visites d'entreprises innovantes et emblématiques, centres de recherche, avec les moyens de transport à votre convenance, ateliers et dégustations (en option).

- > **Pays Basque** : innovation et Entreprises du Patrimoine Vivant
- > **Périgord** : de la gastronomie à la chaussure, les belles références
- > **Val de Garonne** : du nouveau dans nos assiettes
- > **La Rochelle** : le coeur vert d'une ZAE
- > **Limousin** : la tradition de la porcelaine revisitée



**Programme type** : de 8h30 à 17h30



**contact@capburdi.fr - Tél : 06 38 78 76 29 / 06 10 63 09 41**

