

Baie de

SAINT-BRIEUC

TOURISME



Date : mercredi 11 octobre 2023

Communiqué de presse

L'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, partenaire de la Semaine du Tourisme Economique et des Savoir-Faire

La Semaine du Tourisme Économique et des Savoir-Faire (#STESF) revient du 23 octobre au 5 novembre 2023 pour une 3^e édition. Sur le territoire de l'agglomération, ce sont 10 entreprises qui ouvrent ainsi leurs portes au grand public.

Où ?

Un événement à l'échelle de la région, aux quatre coins de la Bretagne, dans 400 entreprises et organisations participantes

Quand ?

Du 23 octobre au 5 novembre 2023 (vacances de la Toussaint)

Pourquoi ?

Pour permettre au grand public, habitants du territoire et touristes, de (re)découvrir les entreprises locales qui font l'identité du territoire

Comment ?

En proposant une nouvelle offre de visite et en valorisant le savoir-faire des entreprises partenaires de l'évènement

Combien ?

Un tarif unique : 2,5 € (gratuit pour les moins de 18 ans et demandeurs d'emploi)

LE MADE-IN BAIE DE SAINT-BRIEUC SE CONSOMME ET SE VISITE

10 entreprises participantes sur le territoire

*Une ou plusieurs visites vous intéressent ?
Vous souhaitez réaliser un article ou un reportage ?*

Merci de nous contacter pour obtenir une gratuité.

► **TUB (Transports Urbains Briochins) à Trégueux** NOUVEAUTÉ 2023

La visite guidée des locaux du réseau des Transports Urbains Briochins passe par la salle de prise de service et du poste de régulation permettant une supervision du réseau en temps réel. Vous découvrez l'atelier permettant d'assurer la maintenance des véhicules affectés au réseau, des véhicules affectés aux services...

- 25 octobre et 2 novembre à 10h45 (durée 1h00)

► **Ferme Ar Goued à Saint-Brieuc** NOUVEAUTÉ 2023

La ferme biologique Ar Goued est un élevage de 70 chèvres et un site de production fromagère de mars à décembre. Fromages fermiers et yaourts sont vendus sur place en circuit court. Particulièrement attachés aux pratiques respectueuses et vertueuses de l'agriculture, Isabelle et Raphaël ont aussi à cœur de participer aux événements locaux éco responsables tout au long de l'année. Par petits groupes, vous observerez la traite des chèvres, la transformation des fromages et les process de fabrication. Une dégustation de fromages au lait cru termine la visite de la chèvrerie.

- 24, 28, 31 octobre et 4 novembre à 9h (durée 2h)



► **Patat'As, centre européen de la pomme de terre à Plœuc-L'Hermitage** NOUVEAUTÉ 2023

Vous serez accueilli à "Patat'As", la Maison de toutes les pommes de Terre pour une présentation du conservatoire des variétés anciennes de pommes de Terre. La visite se poursuit dans une exploitation spécialisée dans la culture de pommes de Terre.

- 25, 26, 27, 31 octobre et 2 novembre à 10h (durée 2h)

► **Beurrerie Le Vieux Bourg à Plœuc-L'Hermitage**

S'il est une spécialité bretonne, c'est bien le beurre ! Véritable "or" breton à la jolie couleur

dorée, il était autrefois fabriqué dans les fermes et constituait un complément de revenu aux paysans de la région. Ici, au cœur de la campagne bretonne, le Vieux Bourg perpétue cette tradition depuis 1956. Arnaud vous accueille dans l'atelier de production de la beurrerie. Vous découvrirez dans la bonne humeur les coulisses de cette sympathique petite entreprise. En fonction de la production du jour, suivez les étapes et les secrets de la transformation du lait, la matière première essentielle, en beurres raffinés et savoureux. Et vous ne repartirez pas sans déguster les spécialités de beurre, aux arômes bretons comme le sarrasin.

- 25, 26 octobre et 2 novembre à 9h et 10h30 (durée 1h30)

► Yoann Gouéry Graine de Breton à Plœuc-L'Hermitage

Venez à la rencontre de Yoann Gouery, torrificateur d'alternatives bretonnes. Découvrez son atelier et sa passion pour les savoureuses graines torrifiées (malt d'orge, sarrasin, lin ...), à savourer moulues pour des boissons alternatives au café et au thé mais aussi à consommer selon vos envies ! Dans une démarche écologique et durable, cette production est 100 % locale : la provenance des céréales bretonnes, la torrification artisanale, le conditionnement et l'étiquetage. De délicates senteurs gourmandes de graines torrifiées vous accueillent dès l'arrivée. Cette visite artisanale est un véritable parcours gourmand : présentation des variétés de graines, les gestes du torrificateur, les " différentes recettes" et combinaisons possibles puis la dégustation.

- 26 octobre : 11h (durée 1h15)

► Visite technique du port du Légué (CCI) à Saint-Brieuc

Le port du Légué, comment ça marche ? 1er port de commerce du département, avec ses sites de carénage et de réparation navale, ses activités de maintenance pour la pêche et la plaisance, le Légué est au cœur de l'activité économique du bassin briochin. Chaque pôle d'activité portuaire vous sera expliqué par ceux qui y travaillent : le port de commerce, les écluses, la réparation navale et la plaisance. C'est à pied que vous pourrez parcourir l'ensemble des bassins et des haltes seront proposées pour détailler les différentes activités.

- 26 octobre à 14h30 (durée 1h30)



► Exokit Homad à Saint-Brieuc

Au port du Légué, cet atelier situé dans d'anciennes friches industrielles réhabilitées, abrite

deux sociétés : Exokit et Homad. La première de ces deux jeunes entreprises (Exokit) est spécialisée dans la conception et la fabrication de meubles en kit pour l'aménagement personnalisé de vans. La seconde entreprise, Homad, monte et installe ses meubles dans les véhicules, mais réalise aussi le reste de l'aménagement pour en faire un véritable lieu de vie : Isolation, électricité, plomberie, installation de chauffages, de toits relevables ou l'ajout de places de route. Ces magiciens du van modernisent une activité traditionnelle en faisant appel au numérique et au dessin 3D. Vous découvrirez, dans le cheminement de fabrication des différents modules, l'importance du prototypage dans la conception.

- 23 octobre à 11h et 26 octobre à 16h (durée 1h)

► **Couleurs Sennelier à Saint-Brieuc**

Bienvenue dans le monde des couleurs ! Les amateurs d'art suivront les étapes de fabrication de la couleur, depuis leur formulation en laboratoire jusqu'à leur mise en tube. L'art commence par le choix des couleurs et des pigments et ils se déclinent ici en un large éventail de techniques différentes : pastel, encre, huile, acrylique, gouache aquarelle.

- 24 octobre et 27 octobre (complet) à 14h (durée 1h)



► **Maison Briec à Yffiniac**

La visite guidée débute par une présentation historique de l'entreprise, de 2000 à aujourd'hui. Puis, vous découvrirez les différents ateliers en production : zone de réception/stockage ingrédients, l'atelier caramel, pâtisserie, la zone de conditionnement puis l'expédition et la préparation de commandes. Parce que la volonté de transparence est forte chez BRIEUC, nous vous proposons une immersion au cœur des ateliers de production de notre biscuiterie bretonne : venez visiter notre entreprise et découvrir les secrets de fabrication de nos produits bretons. Vous serez plongés dans notre univers gourmand à travers un parcours complet retraçant le chemin de nos matières premières jusqu'au produit fini. Une expérience visuelle, olfactive et gustative à ne pas manquer pour tous les amoureux de la Bretagne !

- 24 et 26 octobre à 10h30 (durée 1h30)

► **Brosserie d'Art Léonard à Saint-Brieuc**

Saint-Brieuc, ville de tradition brosière depuis plus d'un siècle, ouvre l'une de ses usines au grand public. Les pinceaux Léonard se proposent de faire visiter leurs ateliers et ainsi partager leur savoir-faire artisanal et industriel d'excellence depuis 1779. Découvrez en toute intimité ces ateliers exceptionnels. Suivez, étape par étape, l'assemblage minutieux de

différents pinceaux fins vendus dans le monde entier aux spécialistes des beaux-arts et aux grandes marques de cosmétique.

- 24 (complet) , 25 (complet), 26, 27 octobre et 2 novembre à 10h30 (durée 1h)

Sur réservation

Sur inscription uniquement, places limitées. Réservation en ligne sur

<https://stesf.youbook.travel/fr>

Tarif unique : 2,5 € (gratuit pour les moins de 18 ans et demandeurs d'emploi).

D'AUTRES VISITES PENDANT LA TOUSSAINT

Visites d'entreprise

► La Savonnerie d'Armor

- les mercredis et samedis de 14h00 à 18h00

[Infos et réservation](#)

Visites patrimoine

► Coeur historique de Saint-Brieuc et cathédrale

- 25 octobre de 14h00 à 15h30

[Infos et réservation](#)

► Saint-Brieuc de la Belle Epoque à l'Art Déco

- 27 octobre de 14h00 à 16h00

[Infos et réservation](#)

► Chapelle de la Maison Saint-Yves

- Lors de chaque vacances scolaires, visite guidée gratuite les mardis et jeudis à 15h

[Infos et réservation](#)

► Visites en famille du Petit Théâtre de La Passerelle

- 25 octobre de 10h00 à 10h45

[Infos et réservation](#)

Visites "Minutes Bleues"

► Légendes bretonnes pour la Samain

Balade familiale dans Saint-Brieuc ponctuée de contes, danses et chants (co-organisé par Telenn et l'Office de Tourisme)

- 25 et 30 octobre, 4 novembre de 18h30 à 20h00

[Infos et réservation](#)



► **Le château de Quintin cache son "jeu"**

- 29, 30 et 31 octobre de 16h00 à 17h45 et 1^{er} et 2 novembre de 18h00 à 19h45

[Infos et réservation](#)

► **"Dans le Secret de nos Armoires" au château de Quintin**

- 1^{er} et 2 novembre de 16h00 à 18h00

[Infos et réservation](#)

Tout l'agenda des visites →

<https://www.baiedesaintbrieuc.com/lagenda/visites-guidees/>

Contacts

Marine Douillard *Chargée de communication* | 02 96 33 42 29 | marine.douillard@baiedesaintbrieuc.com

Cécile Jaouen *Référence visites guidées et patrimoine* | 02 96 33 53 55 | cjaouen@baiedesaintbrieuc.com

Baie de 
SAINT-BRIEUC
TOURISME

Restez en contact avec votre Office de Tourisme

2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc

02 96 33 32 50 www.baiedesaintbrieuc.com

info@baiedesaintbrieuc.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#) & [TikTok](#)
[@baiedesaintbrieuc](#)