

## Economie | Visiter les coulisses d'une entreprise : une activité qui a du succès en Nouvelle-Aquitaine



**Entreprise et Découverte est l'association nationale de la visite d'entreprise. Aujourd'hui grâce à cette initiative, la France est le pays leader du tourisme de savoir-faire en nombre de visiteurs et d'entreprises : 15 millions de visiteurs dans 2000 entreprises. En 2019, 180 entreprises de Nouvelle Aquitaine ont ouvert leurs portes au grand public et ont accueilli 3 000 000 visiteurs. Une triple opportunité pour les entreprises, les publics et les territoires.**

Ouvrir les portes d'une entreprise au public a de nombreux avantages. L'association Entreprise et Découverte accompagne depuis 25 ans les entreprises et les territoires pour créer des parcours de visite adaptés. Cette nouvelle offre culturelle et économique qui s'installe de plus en plus profondément sur les territoires favorise la responsabilité sociale et environnementale des entreprises, le made in France, l'économie locale et les savoir-faire locaux. Ce tourisme est aujourd'hui plébiscité par 15 millions de curieux, qui découvrent chaque année les métiers et les savoir-faire au cœur des ateliers et des usines françaises. Sites industriels et ateliers d'artisans, près de 2 000 entreprises ouvertes au public sont aujourd'hui référencées sur le site de l'association. L'association compte 400 adhérents, constitués à 80% d'entreprises, et à 20% de professionnels du tourisme (Offices de tourisme, Comités régionaux et départementaux du tourisme...). Elle travaille main dans la main avec ses partenaires, notamment les Ministères de l'Économie et des Finances, de la Culture, de l'Europe et des Affaires étrangères.

En 2019, 180 entreprises de Nouvelle Aquitaine ont ouvert leurs portes au grand public et ont accueilli 3 000 000 visiteurs. Chaque parcelle du territoire néo-aquitain regorge de spécialités artisanales, gastronomiques ou culturelles. Cette offre de visite d'entreprise qui se généralise et se développe de plus en plus, montre qu'il y a, dans la société, une véritable envie de comprendre le patrimoine qui nous entoure, d'observer la manière de travailler des différentes activités et de se frotter à l'héritage des entreprises par territoire. Chocolat, Cognac, piment, sel marin, jambon, foie gras, vins... Les spécialités et la bonne nourriture du Sud-Ouest font des curieux et poussent les visiteurs à découvrir les coulisses des mets qu'ils chérissent tant.

### Du verre à l'assiette : les dessous de la production



La Cave de Gan est le premier producteur de vin de Jurançon (AOC) et Béarn (AOC). Fondée en 1949, elle réunit 900 ha de vignes, soit 300 viticulteurs. Cent salariés s'occupent de faire tourner la cave : depuis la réception des raisins jusqu'à la vente. La partie tourisme est aussi gérée en interne par les salariés où la demande en visite est forte pendant les vendanges, l'été en encore pendant les fêtes de fin d'année. Cela fait bientôt 30 ans que des visites sont organisées dans cette cave des Pyrénées-Atlantiques devenue historique et emblématique. « Nous voulions changer au départ l'image stéréotypée de la coopérative qui avait une réputation de production standardisée pour des vins d'entrée de gamme », raconte François Ruhlmann, responsable export de la cave. En 2019, ils ont été 265 000 visiteurs à venir découvrir la cave ! Avec visite et dégustation gratuite, la cave est rapidement devenue un lieu de passage pour les touristes. « Nous avons été labellisé Tourisme et Handicap et avons pris toutes les dispositions logistiques nécessaires comme l'installation d'un parking, de tables de pique-nique et d'une aire pour les campings car », explique monsieur Ruhlmann. Depuis 10 ans, la cave se dirige vers une démarche agroenvironnementale et accompagne notamment depuis deux ans les coopérateurs vers la certification. « Déjà la moitié des vignerons ont la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), indique le responsable. Les visites permettent aussi de découvrir, au grand air, l'évolution de la filière. » Le 14 août prochain, la cave organise ses fameuses portes ouvertes pour faire découvrir ses vins avec une surprise à découvrir sur place...



Dans un tout autre décor, Pierre Oteiza, aux Aldudes, fait visiter son élevage depuis une dizaine d'années. « Nous

avons notamment mis en place un petit circuit autour de la maternité où il est possible d'apercevoir des petits cochons qui ont entre un jour et six semaines, raconte Pierre Oteiza. Nous proposons aussi une visite en montagne d'une heure et demi autour des parcs à faire à pieds ou avec un âne ». Le moins que l'on puisse dire c'est que cette offre a du succès car environ 500 personnes sont accueillies chaque jour dans l'exploitation. « Tout le monde est content de voir le travail qui est fait chez nous autour du Kintoa (porc pie noir du Pays basque), explique le passionné. Tous les éleveurs aujourd'hui travaillent de la même façon et ici on montre comment on élève cette bête particulière. C'est important de montrer notre vie d'éleveur et aujourd'hui cela intéresse beaucoup de personnes notamment avec la situation actuelle où l'on souhaite un retour aux choses simples. »

Lucile Bonnin

*Crédit Photo : CAVE DE GAN JURANCON*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 12/08/2020*

*[Url de cet article](#)*