



Un site spécialisé dans l'embouteillage de boissons à 20 km de Nantes

- La société J&C envisage de procéder à la fermeture de son site de Château-Thébaud spécialisé dans la mise en brique de jus de fruits.
- Sur une emprise de 6 hectares, le site comprend un ensemble de bâtiments d'une **surface totale de 10 200 m²** dont 2 100 m² de zones de productions, 7.300 m² de stockage (dont 300 m² de froid positif) et 490 m², de larges zones de stockage externes, d'un bâtiment administratif, de zones de stockages externes et de sa propre station de traitement des effluents.
- Le site possède aussi une **réserve foncière constructible**.
- Le site de Château-Thébaud bénéficie d'un **personnel de 60 personnes** aux compétences éprouvées dans les domaines de la fabrication, la maintenance, la logistique, la qualité et dans les fonctions administratives.



Une excellente connexion et accessibilité

Trajet en voiture depuis le site

Nantes : 21 kms – 26 mins
 Saint-Nazaire : 82 km – 1h
 La Rochelle : 129 kms – 1h40
 Rennes : 140 kms – 1h40
 Paris : 380 kms – 3h40



Gare SNCF TGV/TER de Nantes à 19 km en voiture du site

Gare TER de la Haie-Fouassière à 10 km
 Nantes → Paris Montparnasse : 2h06
 Nantes → Rennes : 1h15
 Nantes → Le Mans : 1h15



Bus : 2 lignes de bus (n°70 & 90) passent par l'arrêt « La Jaunaie » situé à proximité immédiate du site.



Desserte aéroportuaire

Aéroport de Nantes Atlantique à 17 min – 20 km



Desserte maritime

Grand port maritime de Saint-Nazaire à 1h - 82 km

Le secteur agroalimentaire du Pays de la Loire , une filière stratégique du territoire

Le secteur des **industries agroalimentaires** est le **1er secteur industriel régional en terme de chiffres d'affaires et d'emplois** et au **deuxième rang des régions françaises en nombre d'emplois**.

Les Pays de la Loire disposent de structures dédiées à l'innovation, la recherche et l'enseignement. La région compte notamment **14 organismes de recherche et d'enseignements supérieurs**, plus de **40 équipes et laboratoires de recherche**, plus de **500 chercheurs** et environ **1 000 étudiants** formés chaque année dans ce domaine.

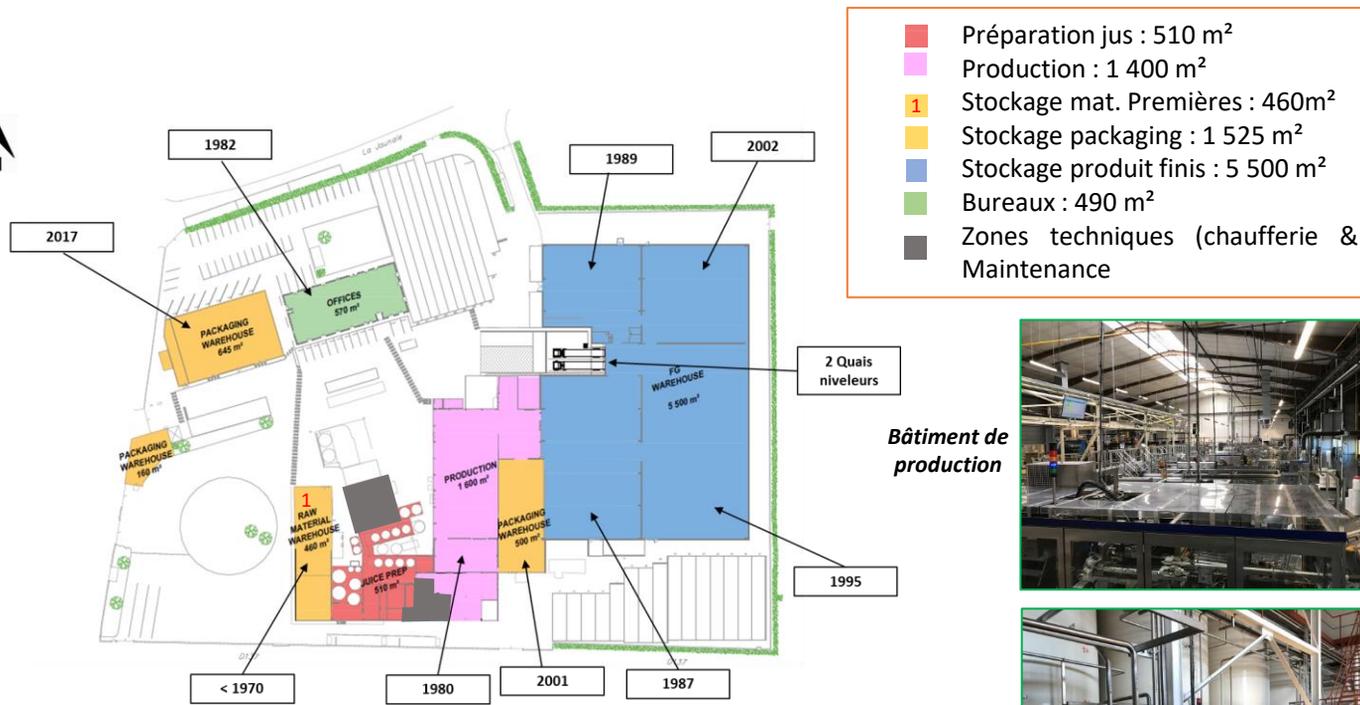
La **plateforme régionale de l'innovation Cap Aliment** vise à resserrer les liens entre les entreprises, la recherche et l'enseignement supérieur, et à consolider durablement la filière agroalimentaire régionale.

3 pôles de compétitivité : **Valorial** (agroalimentaire), **Végépolys** (végétal) et **Pôle Mer Bretagne Atlantique** (bio ressources marines).





Un site en bon état ayant profité d'investissements réguliers



- Préparation jus : 510 m²
- Production : 1 400 m²
- 1 Stockage mat. Premières : 460m²
- Stockage packaging : 1 525 m²
- Stockage produit finis : 5 500 m²
- Bureaux : 490 m²
- Zones techniques (chaufferie & Maintenance)



Bâtiment de production

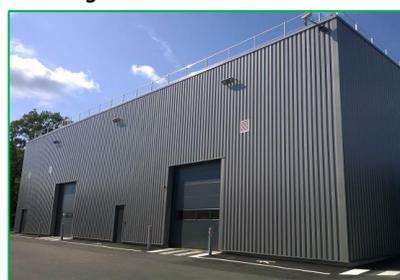


Préparation des jus

Vue aérienne du site



Zones de stockages



Le site dispose de sa propre station d'épuration

Réservoirs d'eau refroidie



Emprise totale du site



STEP

