

ANGERS / FRANCE - PARC DES EXPOSITIONS

LE SALON DES DE *Loire* VINS

ÉDITION
2024

LUNDI 5
MARDI 6
FÉVRIER



@salonVinsLoire
#SVL24

Un évènement

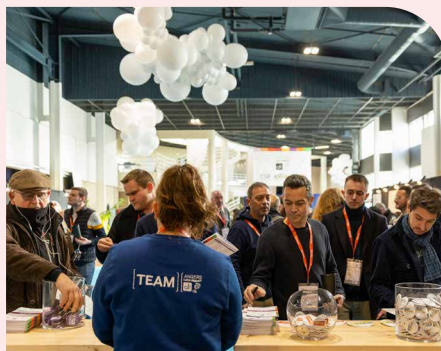


angers Loire
métropole
communauté urbaine

Angers Loire dégusT'

Alt' est une bannière commune offrant le rassemblement au Parc des Expositions d'Angers de 3 grands Salons consacrés aux vins de Loire et d'ailleurs : Le Salon des Vins de Loire, La Levée de la Loire, le Salon des vins Demeter.

L'aventure de la création de cette marque (en 2023) reflète la capacité d'adaptation d'une filière dynamique, qui a la volonté de s'inscrire dans une viticulture moderne, répondant avec attention aux besoins de son marché.



Alt', c'est 3 organisateurs, 3 identités différentes, des modèles de structure organisationnels différents, mais un point commun : ses visiteurs, vos clients.

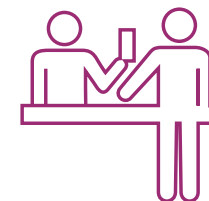
C'est avant tout une marque au service de ses acheteurs professionnels de vins, un outil essentiel permettant de mutualiser les conditions d'accueil et offrir une expérience visiteurs à la fois complète et représentative du marché.

Alt' permet aussi d'optimiser les services avec :

Un programme de conférences et de master class commun, en phase avec les attentes de marché



Une unique plateforme de billetterie visiteurs, service commun de navettes, d'accueil...



Mais aussi un ensemble de services mutualisés pour les vignerons



Angers Loire dégusT' est une occasion exceptionnelle de pouvoir goûter **plus de 10000 vins**, que ce soit sur les stands ou lors de conférences et master class sur des thématiques de prospective, de marché et d'innovation.

Elle réunit sur un seul lieu une offre diversifiée de plus de **700 exposants** ligériens, de France et d'ailleurs où chaque mode de production est valorisé.

Alt', c'est une Loire unie et réunie durant deux jours pour valoriser la diversité des productions du Val de Loire et d'ailleurs.



LIEN VIDEO DU SALON 2023

LE SALON DES VINS DE LOIRE

▼
L'unique manifestation
sur son territoire
offrant une place de marché
pour tous les vignerons,
tous modes
de production confondus.



Une offre globale, pour un événement collaboratif
de plus de **700 exposants** rassemblés
au Parc des Expositions, porté par une marque
commune Angers Loire dégusT'



La **dégustation** au coeur
avec formule table et
nombreux espaces de dégustation

LE SALON DES DE *Loire*

Un lieu commun qui place
au centre **l'expérience visiteur**,
mettant en lumière votre filière



La **première** opportunité
commerciale de l'année pour faire découvrir
le millésime 2023

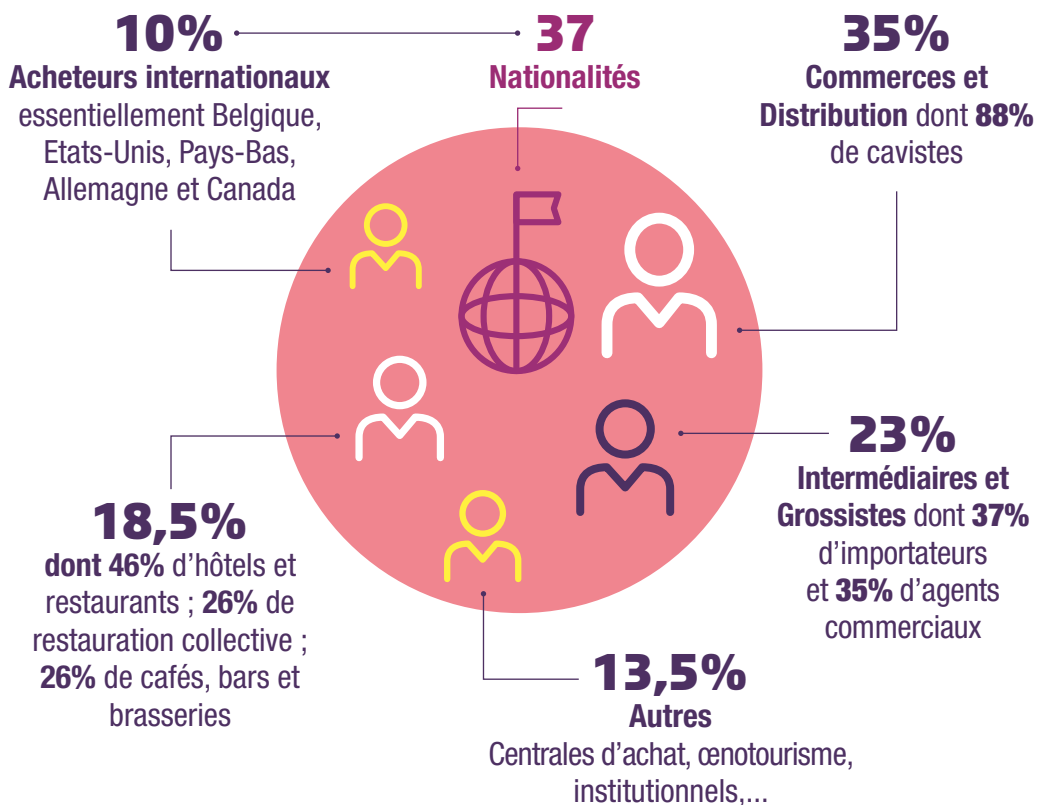


QUI VISITE ?

Un salon entièrement professionnel

4 200 VISITEURS

PROFESSIONNELS CIBLES



QUI EXPOSE ?

Ouvert à TOUS les vignerons,
tous modes de production confondus

300 VIGNERONS



Des vignerons de Loire en grande majorité

Le salon est aussi ouvert aux autres vignobles français et internationaux ainsi qu'à un secteur Bières, Cidres et Spiritueux artisanaux

INFOS PRATIQUES VISITEURS

Au travers de la marque Angers Loire dégust', le Salon des Vins de Loire, La Levée de la Loire et le Salon des vins Demeter mutualisent le service d'accueil des visiteurs afin d'optimiser l'expérience client

Tous les exposants des 3 salons regroupés sur un hall unique : le Grand Palais

10 € le pass 2 jours (verre de dégustation et vestiaire compris)
Gratuit pour les étudiants (spécialisés en vins)

Des navettes et une billetterie visiteurs commune aux 3 salons

LA VALEUR AJOUTÉE DU SALON DES VINS DE LOIRE

L'APPLICATION WEB ET MOBILE

Seul le Salon des Vins de Loire met à disposition de ses 4200 visiteurs et 300 exposants une application web et mobile permettant la collecte des données visiteurs.



L'accès à l'application : un service digital au service du présentiel

Véritable outil pour récupérer la data visiteur, constituer et/ou développer votre fichier clients et prospects de manière efficiente.

Différentes options comme :

- **L'accès à la liste des visiteurs du salon** afin de vous donner la possibilité de prendre RDV et préparer votre événement
- **La collecte des données de vos clients** et prospects via scan de leur badge pendant le Salon
- **La fonctionnalité prise de RDV** en amont, pendant et après le Salon (possibilité de visio depuis l'application)
- **L'export des contacts des personnes** ayant visité ou mis en favoris une cuvée ou votre fiche entreprise



LES TEMPS FORTS

UNE EXCLUSIVITÉ SALON DES VINS DE LOIRE : L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION

Ce concept vous permet de faire découvrir la/les cuvée(s) de votre choix aux acheteurs professionnels, sur un espace dédié à la dégustation en libre accès.

Le programme de l'événement avec les master class et conférences

Dans le cadre de la création d'Angers Loire dégusT, un Comité de Consultation Stratégique invitant les structures fédératives de la filière a été créé. Ainsi, une partie du programme des Master Class et Conférences proposée aux visiteurs est issu de ce travail collaboratif.

Le Concours et le Palais des Ligiers organisés par l'Association des Œnologues Ligériens.



EN 2023

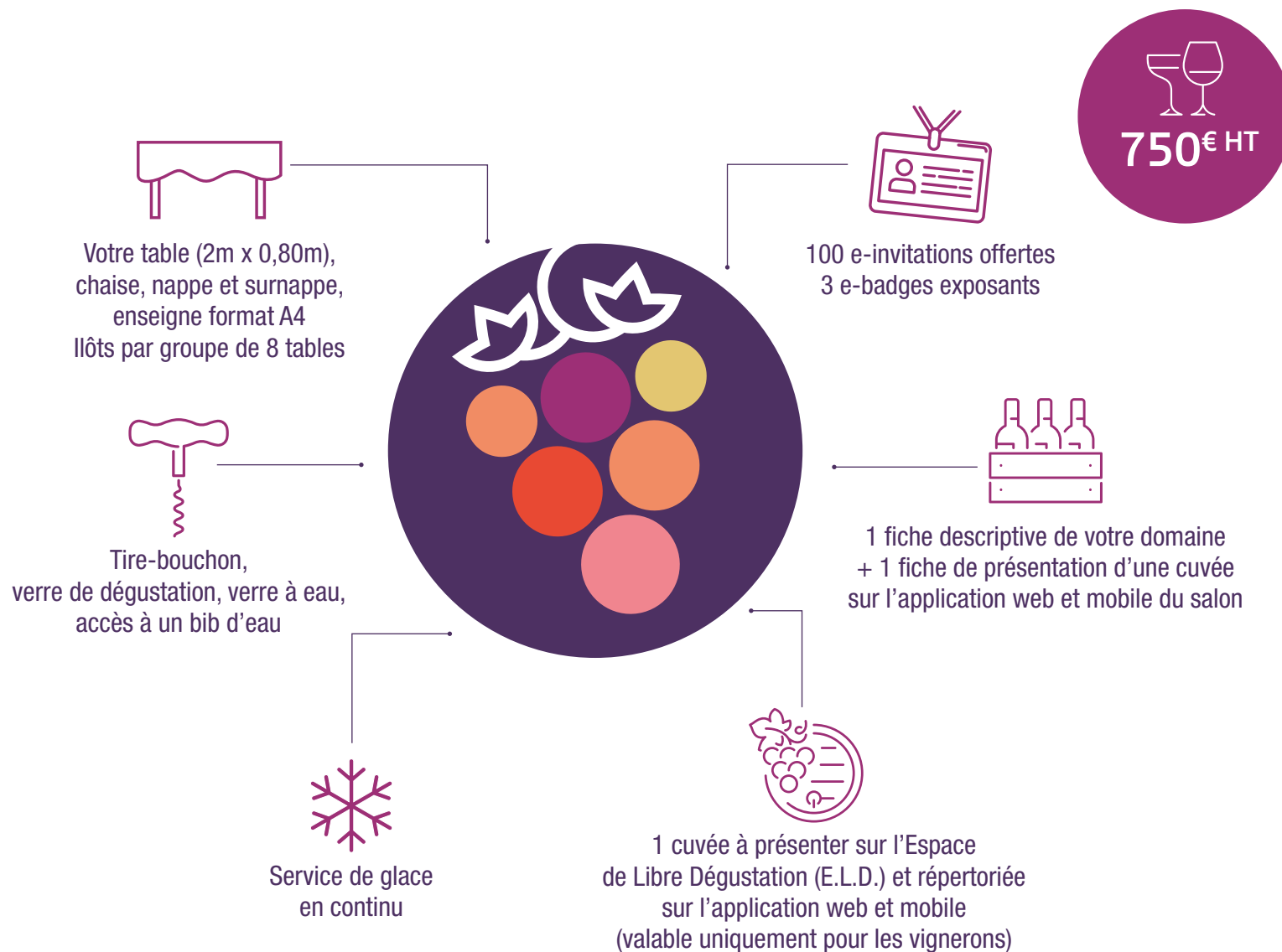
13
MASTER CLASS
ET CONFÉRENCES



+ DE 260
PARTICIPANTS
sur des sujets d'innovation
et de prospective



UNIQUE FORMULE D'EXPOSITION



Règles d'aménagement :

- Aucun accès possible à l'électricité
- Pas de possibilité d'affichage : affiches, roll-up...
- Crachoir individuel jetable non fourni*
- Bac à glace non fourni
- Attribution des tables :
 - Par ordre d'arrivée des inscriptions
 - **Un numéro par îlot où chaque vigneron se place librement au montage le dimanche 4 février après-midi ou le lundi 5 février au matin**



* En 2024, nous faisons le choix de supprimer les crachoirs individuels jetables. Cette démarche s'inscrit dans le cadre de notre politique RSE. Pensez à ramener vos crachoirs.

LE CONSEIL ORGA



Pensez à apporter ou louer votre easy cooler

EN COMPLEMENT DE VOTRE TABLE : UNE OPTION « CONFORT »

L'ESPACE LOUNGE



Un lieu au cœur du Salon pour accueillir vos clients de manière privilégiée.


300€ HT



- L'Espace LOUNGE vous permet de réaliser vos RDV clients de manière confortable, autour d'un salon.
- Ce lieu sera ouvert, commun aux exposants ayant commandé la prestation, et aménagé comme un bar avec un mobilier cosy, suffisamment espacé pour conserver un caractère confidentiel entre vignerons.
- Une hôtesse garantira vos conditions d'accueil.
- Vous aurez accès à un frigo collectif (sous votre responsabilité) où vous pourrez stocker une bouteille, ainsi que des rafraîchissements (cafés, soft...) à offrir à vos clients.
- Cet espace est obligatoirement complémentaire de l'offre table.
- Pass d'accès permanent valable 2 jours.

FREE WINE TASTING



Les FREE WINE TASTING sont réservés aux syndicats d'appellations souhaitant réaliser un focus et une dégustation d'une ou plusieurs appellations.

OFFRE RÉSERVÉE AUX SYNDICATS


2 000€ HT

POUR ACTIONS DE PROMOTIONS

PRESTATIONS INCLUSES

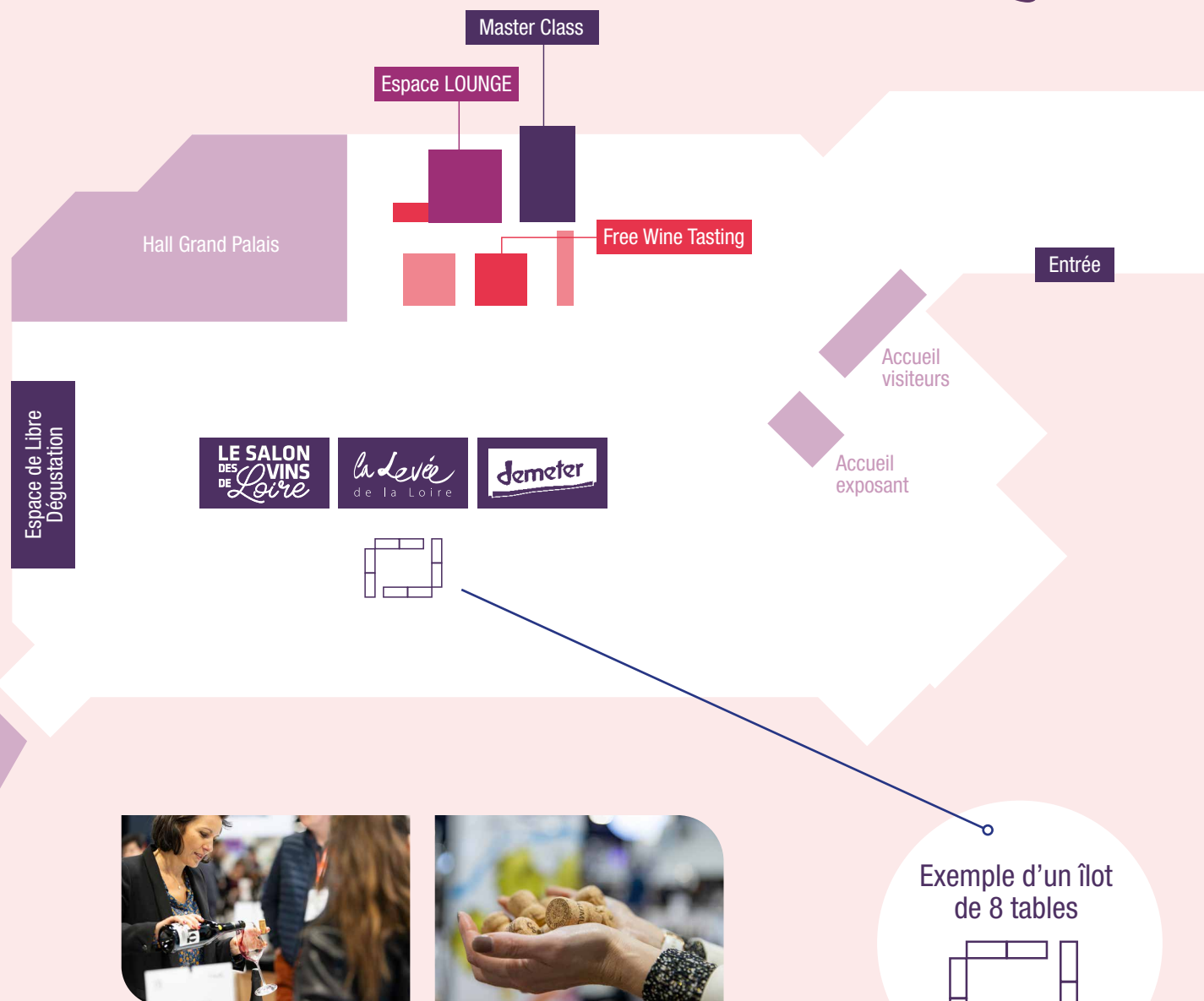
- 18 m² (3x6 m)
- 100 e-invitations
- 3 e-badges exposants
- moquette noire
- cloisons noires
- compteur électrique 2 kw
- frigo en option

Possibilité d'une plus grande surface, et de prestations supplémentaires

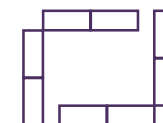
- Pas de ventes sur cet espace
- Signalétique et installation à votre charge : le matériel pour la dégustation, les vins, la signalétique et la communication pour votre événement.

LES 11 000 M² DU HALL GRAND PALAIS
SERONT PARTAGÉS PAR LES 3 SALONS

LE SALON DES DE *Loire* VINS

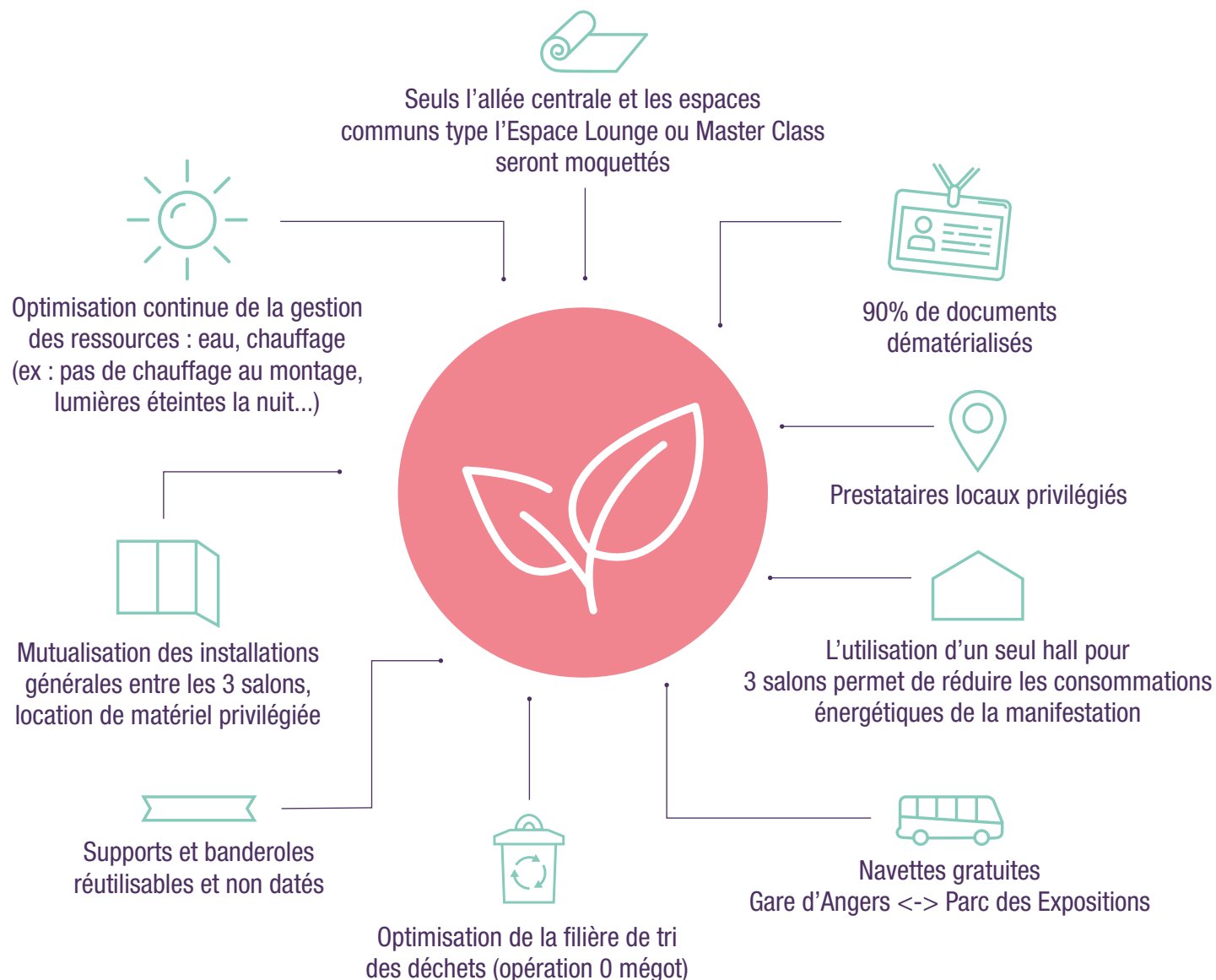


Exemple d'un îlot
de 8 tables



DESTINATION ANGERS : POUR UN ÉVÉNEMENTIEL DURABLE

Un Salon des Vins de Loire engagé pour une gestion responsable



Destination Angers, certifiée ISO20121, s'engage dans une démarche de gestion responsable de ses activités et ce dans une optique d'amélioration continue.



Retrouvez nos engagements sur
destination-angers.com

#destinationangers
#rse
#ISO20121
#meetinangers

ANGERS, DESTINATION DE RÉFÉRENCE

1

Ville attractive,
**n°1 du palmarès des villes
et villages où il fait bon vivre**
(2022, 2023)



**Angers, première
ville verte de France***



**Angers, ville
accessible, à seulement
1h30 de Paris**



Ville accueillante,
une **offre unique pour
les grands événements**



Angers, destination gourmande

- Food'Angers
- Campus de la Gastronomie



Territoire d'excellence pour les productions
végétales spécialisées dont le vignoble du Val de Loire :
3^e vignoble de France en volume AOC



Patrimoine
mondial
de l'UNESCO

3^e
région
de vins
d'appellations
de France

51
**appellations
et 6 IGP**

57 100
hectares
de vigne

14
départements
ligériens

5
régions
viticoles

VOS CONTACTS



HORAIRES VISITEURS

Lundi 5 février

9h30 / 19h

Mardi 6 février

9h30 / 18h



La réservation de votre table se fait en ligne à l'aide de codes d'accès.
Vous souhaitez obtenir des informations ou vos codes ?

Aurélien MICHAUD

Cheffe de Projet

aurelie.michaud@destination-angers.com

02 41 93 40 40

VOS CONTACTS COMMERCIAUX

Yves DEREDEC

Chargé d'affaires

yves.deredec@destination-angers.com

02 41 93 40 46

Départements : 03, 36, 41, 42, 45, 49,

58, 63 et 86

+ Bières, Cidres et Spiritueux artisanaux

François BIZARD

Chargé d'affaires

francois.bizard@destination-angers.com

02 41 93 40 41

Départements : 18, 37, 44, 72 et 85

+ Hors Loire

VOS CONTACTS ADMINISTRATIFS

Ophélie VAIDIE

Assistante commerciale

ophelie.vaidie@destination-angers.com

02 52 60 53 20

Valérie RAYER

Assistante commerciale

valerie.rayer@destination-angers.com

02 41 93 40 53

VOTRE CONTACT APPLICATION WEB & MOBILE

daevents@destination-angers.com

Parc des Expositions d'Angers

Route de Paris - 49044 ANGERS CEDEX 01 - 02 41 93 40 40

www.salondesvinsdeloire.com

Un évènement

