



TASTING DANEMARK



COPENHAGUE

Mardi 16 avril 2024

L'ÉVÉNEMENT

FOOD'LOIRE en partenariat avec DEV'UP Centre-Val de Loire, vous propose de venir rencontrer des acheteurs Danois lors d'une dégustation inédite autour des vins de Loire.

Le Danemark, un marché d'opportunités :

- Seul marché sans Monopole d'Europe du Nord avec une forte ouverture terrestre et maritime qui favorise les échanges
- Un pouvoir d'achat et une consommation de vin élevé avec 33 L consommés par habitant en 2020
- La France est le 1^{er} fournisseur de vin du Danemark en valeur et 2^{ème} en volume
- La Loire est la région viticole française la plus dynamique pour l'exportation de vins AOP vers le Danemark, à destination notamment de la restauration.
- Les Danois ont une forte conscience environnementale : ils valorisent beaucoup les certifications bio, les vins biodynamiques et « naturels » et sont à la recherche de nouveautés, ce qui constitue une opportunité pour les appellations françaises
- Avec une restauration en plein essor, la culture gastronomique et les accords mets & vins se développent et suscitent un réel engouement
- Les consommateurs danois sont friands de vin rouge, cependant la consommation de vins blancs et effervescents s'accroît depuis quelques années. Le rosé lui reste incontournable, même si son succès est toujours corrélé à une certaine saisonnalité. Autre tendance autour des vins orange qui génèrent de l'intérêt dans les bars à vin et chez les jeunes consommateurs ainsi qu'un intérêt pour les « vins méthode nature ».

Programme prévisionnel :

COPENHAGUE – Mardi 16 avril 2024

De 10h30 à 11h00 : Présentation de marché

De 11h00 à 12h00 : Mise en place + déjeuner /masterclass

De 12h00 à 17h00 : Dégustation et présentation de vos produits aux professionnels du vin Danois

L'OFFRE POUR LES EXPOSANTS DE LA REGION PAYS DE LA LOIRE

Coût de participation pour les entreprises du vignoble de la Loire :

750 € HT pour toute entreprise qui n'a jamais participé au Tasting « Loire Smagning » Danemark depuis 2018

900 € HT pour toute entreprise qui participe pour la deuxième fois au Tasting « Loire Smagning » Danemark depuis 2018

1 050 € HT pour toute entreprise qui participe pour la troisième fois au Tasting « Loire Smagning » Danemark depuis 2018

1 500 € HT pour toute entreprise qui a déjà participé plus de 3 fois (consécutives ou non) au Tasting « Loire Smagning » Danemark depuis 2018

L'offre comprend : Mise à disposition d'une salle et d'une table d'exposition ainsi que du matériel de dégustation (verres, crachoirs...); Déjeuner ; Invitation des professionnels locaux, suivi des inscriptions, relances et élaboration de la liste des inscrits ; Présentation des marchés locaux ; Réalisation de carnet de dégustation pour mettre en avant vos produits ; Accompagnement logistique (déplacements et hébergements...); Envoi d'échantillons hors droits d'accises et TVA (12 bouteilles par domaine), fichier des visiteurs.

Ne comprend pas :

- Les frais d'envoi d'échantillons supérieurs à 12 bouteilles
- Les frais de déplacement, d'hébergement et de repas

LES AVANTAGES DU COLLECTIF VAL DE LOIRE

- **Un événement inédit 100 % Loire** avec une communication dédiée à votre région (presse, emailing, réseaux sociaux...)
- Un visiorat spécialement **intéressé par l'achat et la découverte des vins de la Loire**
- **Des rencontres facilitées avec les décisionnaires locaux** (importateurs, distributeurs, cavistes, agents, négociants)
- **L'accompagnement par vos interlocuteurs FOOD'LOIRE** pendant toute la préparation du salon et sur place (sous réserve d'un minimum d'entreprises participantes)
- Une **dynamique d'échanges** entre les participants grâce à un effet « meute »



Avec le soutien financier de la Région Pays de la Loire pour les frais de location de stand et pour les 3 premières participations depuis 2018 (Sous réserve de l'adoption du budget régional 2024).

Ce salon entre dans le cadre du programme collectif régional. Il n'est donc pas éligible à Performance Export.

CONTACTS :

Antoine COUILLABIN LOISELIER – Responsable Export Vin
antoine.couillabin-loiselier@pl.chambagri.fr

02 41 18 60 15 / 06 47 37 69 41

Camille MEMETEAU – Assistante export & événementiel Vin
camille.memeteau@pl.chambagri.fr - 06 77 89 98 92



Inscription avant le **15 décembre 2023**

www.foodloire.fr



PRODUCTION ET ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES