

800 EXPOSANTS

ANGERS

Loire dégusT'



— DOSSIERS DE PRESSE 2024 —

Lundi 5 et mardi 6 février 2024

Parc des Expositions • ANGERS

sommaire

01. ALT 2024	
a. Introduction à l'édition 2024.....	04
b. Édito : la parole à Mathilde Favre d'Anne, Présidente Destination Angers et Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme de la ville d'Angers	06
c. Angers Loire dégust', une expérience unique et complète sous une même bannière	08
d. Programme des masterclass, conférences et tables rondes : animations et temps forts communs aux 3 salons.....	10
e. Mémo pratique.....	14
02. LE SALON DES VINS DE LOIRE	
a. Édito	
Le mot de : Pierre-Antoine Giovannoni, Président du Salon des Vins de Loire	20
Le point sur le millésime 2023 : la parole à InterLoire, au BIVC et aux rosés de l'Anjou	22
b. Le Salon des Vins de Loire	
i. Introduction à l'édition 2024.....	26
ii. Les exposants : nouveautés et chiffres clés du Salon des Vins de Loire.....	28
iii. Exclusivités Salon des Vins de Loire :	
- L'appli Web et mobile « Destination Angers Events » pour vivre facilement son salon !.....	29
- L'Espace de Libre Dégustation : déguster en toute tranquillité plus de 320 cuvées de Loire et d'ailleurs.....	32
v. Chenin Fan Zone	33
vi. Palais des Ligers : plus de 2000 vins de Loire en compétition	34
vii. NEW ! L'affiche de l'édition 2024 dévoilée, signée Jolane JLY !	35
viii. À table ! Les espaces Food.....	37
ix. Festival Food'Angers : la semaine « du bon et bien manger » à Angers	38
03. LE SALON DES VINS DEMETER40	
04. LA LEVÉE DE LA LOIRE50	
05. PRESSE	
a. Salle de presse.....	54
b. Agenda presse	55



01. ALT 2024

A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2024

La formule proposée par La Levée de la Loire, le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire sous une bannière commune ALT' (Angers Loire dégusT'), c'est un rassemblement unique pour une offre globale alt'ernative qui donne rendez-vous à tous les professionnels du vin les lundi 5 et mardi 6 février 2024 au Parc des Expositions d'Angers.

#INAUGURATION

Rendez-vous à l'inauguration de l'édition 2024 du Salon ALT

Lundi 5 février 2024

Acte 1 / 17 h / Galerie de liaison

Inauguration officielle suivie d'une dégustation.

Acte 2 / 19h / Hall Amphitéa - Rotonde d'accueil

Apéritif convivial en présence des vignerons-exposants, dégustation informelle autour de produits artisanaux : huîtres, charcuteries, fromages.

ALT, C'EST LA POSSIBILITÉ :

- › DE DÉCOUVRIR PRÈS DE **800 VIGNERONS** AU TRAVERS DES **3 ESPACES** SALON, SALON DES VINS DE LOIRE, SALON DES VINS DEMETER ET LA LEVÉE DE LA LOIRE,
- › GOÛTER PLUS DE **10 000 VINS**,
- › **DÉGUSTER EN AVANT-PREMIÈRE** LE MILLÉSIME 2023,
- › **1 VITRINE EXCEPTIONNELLE** DES VINS DE LOIRE ET D'AILLEURS,
- › PRÈS DE **4500 ACHETEURS PROFESSIONNELS** ATTENDUS DONT PRÈS DE **40 NATIONALITÉS**

ÉDITION 2024, UNE EXPÉRIENCE VISITEURS UNIQUE ET COMPLÈTE

Cette synergie entre les trois organisateurs, c'est la volonté de proposer une expérience unique et complète aux acheteurs professionnels qui pourront ainsi retrouver dans un seul et même lieu une offre multiculturelle diversifiée avec plus de 800 exposants : ligériens, de France et d'ailleurs.

En parallèle de la possibilité de pouvoir déguster plus de 10 000 vins, les acheteurs professionnels pourront accéder pendant les deux jours du salon à des Espaces de Libre Dégustation et un programme complet de masterclass (tendances de consommation des vins blancs et rouges en France, la production et la commercialisation des vins bio de Loire...) ou de conférences (la désalcoolisation des vins, la biodynamie et les vins méthode nature, le changement climatique, le cidre...).

Pour poursuivre les échanges en toute convivialité, les organisateurs proposeront de clôturer la première journée par un cocktail réunissant vignerons, metteurs en marché et professionnels lors d'un temps informel.

B.

EDITO



LA PAROLE À Mathilde Favre d'Anne, Présidente Destination Angers et Adjointe au Rayonnement et au Tourisme de la ville d'Angers

Chaque début d'année est un temps marquant pour la filière viti-vinicole des vins de Loire à Angers. Depuis 2023 une nouvelle formule a vu le jour, sous la bannière commune ALT' (Angers Loire dégust'), regroupant les 3 grands salons professionnels : Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter et Levée de la Loire.

Quel est le retour de cette première édition commune ?

Cette « année zéro » a représenté un vrai test, et cela a été une belle réussite au regard des retours des exposants et des visiteurs !

Ce qui a fait notre force, c'est la synergie entre les 3 grands salons professionnels, le Salon des Vins de Loire,

le Salon des Vins Demeter et La levée de la Loire. Cette représentation commune a mis en avant tous les modes de production confondus, valorisant chacun d'entre eux de manière égale, pour être le plus en phase avec les différents profils d'acheteurs professionnels et les enjeux de la viticulture ligérienne.

L'un des autres facteurs du succès de la première édition est que ALT' propose un événement professionnel à taille humaine, qui correspond bien à notre douceur angevine, à travers une formule centrée sur le visiteur. Cela crée une belle dynamique. Le format permet d'être dans la relation directe, de pouvoir se rencontrer, discuter et déguster en toute simplicité, pour recentrer ce rendez-vous professionnel autour des échanges humains et de la dégustation.

Le visitorat est ainsi revenu après deux années compliquées par le Covid. Nous avons accueilli près de 4200 visiteurs en 2023 et en attendons près de 10% supplémentaires cette année. Côté exposants, la tendance est la même. Les 3 Salons confondus accueilleront 9% de vignerons en plus sur cette édition 2024. Si l'on prend l'exemple du Salon des Vins de Loire, ils seront près de 265, soit près de 17% de plus que l'année d'avant. Il accueillera aussi 16% de Jeunes Vignerons (ou repreneurs). Il est très important pour nous de travailler avec ces jeunes qui représentent le futur de la viticulture ligérienne. Ils adhèrent à la vision que nous proposons sur le salon de la dégustation, avec notre manière d'aller à la rencontre des clients. Nous leur proposons une vitrine pour pouvoir se lancer, rencontrer leur public et les emmener vers de potentiels clients.

Quelles sont les ambitions de la deuxième édition ?

Nous souhaitons bien sûr continuer de développer Angers Loire dégust' en tenant compte des envies de chaque partie prenante et des attentes des clients professionnels. Pour exemple, cette année La Levée de la Loire a proposé de mettre en place une nouvelle répartition des salons. L'idée est que le client puisse rencontrer des exposants en déambulant, sans se rendre forcément tout le temps au même endroit. C'est donc une nouvelle implantation pour 2024 qui a été retravaillée avec les équipes des 3 salons : Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter et Levée de la Loire.

Autre changement, le lieu des masterclass s'installera au centre du salon, comme pour placer les thématiques importantes de la filière au centre de l'espace d'échange. Nous avons également revu le concept pour proposer des tables rondes, afin de ne pas offrir une seule vision sur un sujet, mais un partage d'expériences et générer des échanges.

Notre ambition est ainsi d'avancer avec chaque édition, d'aller toujours plus loin dans les services

proposés, en étant à l'écoute des besoins de chacun pour devenir le rendez-vous incontournable de la filière vin ligérienne auprès des acheteurs français et internationaux.

Quelle dynamique les salons apportent-ils à la ville d'Angers ?

Les salons professionnels Angers Loire dégust' s'inscrivent au cœur d'une semaine festive et culturelle, Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie, qui propose au grand public comme aux professionnels un programme d'animations exceptionnel autour du vin et de la gastronomie : rencontres-dégustations, conférences, expositions, balades urbaines, accords mets et vins...

Durant cette période, notre territoire est fort d'une dynamique de près de 10 salons professionnels, je pense notamment au salon Madavin qui va ouvrir la semaine de festivités au Grenier Saint-Jean, ou au Chai urbain, qui met en avant des artisans vinificateurs. Il y aura aussi une multitude d'animations grand public (près de 80). Elles débuteront avec les Matinales de la Gastronomie autour de tables rondes et conférences sur le thème des femmes et de la gastronomie, et se termineront par la 2ème édition du salon des vignerons indépendants pour proposer au grand public aussi une offre de vins de qualité à laquelle accéder.

L'émulation qu'apportent tous ces événements durant une semaine sur notre territoire font alors d'Angers la place forte du vin et de la gastronomie avec pas moins de 13 000 visiteurs accueillis.

En 2024, Angers est donc toujours aussi heureux d'accueillir les 5 et 6 février prochains au Parc des Expositions d'Angers, l'événement ALT' et tous les acteurs de la scène alimentaire angevine du 2 au 11 février dans le cadre du Festival Food'Angers pour sa 8ème édition.



C. UNE EXPÉRIENCE VISITEURS,
UNIQUE ET COMPLÈTE,
SOUS UNE MÊME BANNIÈRE

#altangers

**ALT, C'EST LA RÉUNION DANS
UN MÊME LIEU, DES 3 GRANDS
SALONS CONSACRÉS AUX VINS DE LOIRE :
LA LEVÉE DE LA LOIRE,
LE SALON DES VINS DEMETER
ET LE SALON DES VINS DE LOIRE.**

La nouvelle formule initiée en 2023 sous une bannière commune propose un rassemblement unique de près de 800 exposants autour d'une offre globale ALT'ernative. L'édition 2024 donne rendez-vous à tous les professionnels du vin les lundi 5 et mardi 6 février 2024 au Parc des Expositions d'Angers autour d'un programme riche.



CHIFFRES

800 EXPOSANTS

soit une augmentation de 9 %
du nombre total d'exposants

ALT	100 %
LOIRE	58%
HORS LOIRE	36%
BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX	2,5 %
INTERNATIONAL	1,5 %
AUTRE	2 %

1 SALON, 3 ORGANISATEURS, L'OFFRE LA PLUS VARIÉE EN LOIRE :

L'OBJECTIF D'ALT : proposer aux acheteurs professionnels de vins français et internationaux, une offre de vins la plus variée et représentative possible des vignobles du Val de Loire : vins d'Appellations, d'Indications Géographiques, Vins de France, mais aussi du monde entier.

Des Vins certifiés Biologiques, Biodynamiques, sous engagement environnemental ou non, des vins en adéquation avec les tendances de consommations actuelles et futures.

A eux 3, ces salons réunissent au Parc des Expositions d'Angers, toute la diversité des productions du Val de Loire et d'ailleurs.

Cette formule offre une occasion exceptionnelle de pouvoir goûter plus de 10 000 vins, que ce soit sur les stands ou dans des Espaces de Libre Dégustation, lors de conférences thématiques (les IGP du Val de Loire en blanc, rouge et rosé, Déguster le changement climatique...) ou les Master Class (les rosés de l'Anjou, les vins méthode nature...).

Toute la Loire est ainsi réunie durant deux jours de salon pour une aventure commune, qui reflète la capacité d'adaptation d'une filière dynamique, avec la volonté de s'inscrire dans une viticulture moderne, répondant avec attention aux besoins de son marché.

LE SALON DES VINS DE LOIRE

Elle est l'unique manifestation ouverte à tous les vignerons, tous modes de production confondus, valorisant chacun d'entre eux afin d'être le plus en phase avec les attentes des acheteurs professionnels et les enjeux de la viticulture ligérienne.

La nouvelle formule d'exposition proposée en 2023 par le Salon des Vins de Loire a connu un réel succès. Ainsi en 2024, le salon grandit encore de 17%, et accueillera ainsi plus de 80 nouveaux exposants et plus de 16% de Jeunes Vignerons. Sur les 265 exposants Salon des Vins de Loire, 40% sont

certifiés en biodynamie, AB, ou conversion C2 ou C3, et 51% sont labellisés HVE (Haute Valeur Environnementale), chiffre en nette augmentation.

Les exclusivités Salon des Vins de Loire 2024 :

- L'Espace Libre Dégustation, pour permettre aux visiteurs de déguster plus de 320 cuvées.
- L'appli DESTINATION ANGERS EVENTS du Salon des Vins de Loire qui permet quant à elle, la prise de rendez-vous avant, pendant et après le salon, pour préparer sa venue et concrétiser les prises de contact. Le moteur de recherche multicritères de l'application facilite les recherches de produits et/ ou domaines, en affinant la demande selon plusieurs catégories (couleur, appellation, cépage...).

À télécharger ou retrouver au lien suivant : <https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2024>

LA LEVÉE DE LA LOIRE

Salon emblématique de LOIRE VIN BIO (LVB), il propose chaque année la dégustation des vins d'auteurs de la filière biologique. Avec plus de 240 membres, répartis sur trois collèges (vignerons, metteurs en marché et distributeurs), l'association permet à chacun de trouver sa place dans une filière en perpétuel mouvement. Regroupant quasiment 50 % des surfaces totales biologiques ligériennes, LVB promeut depuis plus de 12 ans une viticulture d'engagement certifiée. Toujours en action, syndicalement, politiquement mais aussi par le soutien, LVB est plus qu'un collectif. C'est l'histoire d'une famille et de ses amis, à l'écoute et en pointe sur les vinifications douces.

LE SALON DES VINS DEMETER

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux et êtres humains.

Les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter, tout au long de la chaîne de production.

À ce jour, près de 9000 fermes et entreprises sont certifiées dans 65 pays, dont plus de 1000 en France. Au niveau viticole, plus de 1 200 domaines sont engagés dans 22 pays, la France arrivant en tête avec plus de 700 domaines et plus de 11 000 hectares de vignes certifiées.

D. PROGRAMME DES MASTERCLASS, CONFÉRENCES & TABLES RONDES

ANIMATIONS ET TEMPS FORTS COMMUNS AUX 3 SALONS

- i. Masterclass & tables rondes
Lieu : SERRE DU GRAND PALAIS
PARTICIPATION GRATUITE
Inscription sur place / Maximum 40 personnes

LUNDI 5 FÉVRIER



10H – 10H45
"Les vins blancs IGP et moi"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANT :
Christophe PROUTEAU, Œnologue (Bordeaux 1986) spécialisé dans le goût et la dégustation avec l'Institut Français du Goût en Touraine et suivi Diplôme Universitaire, Le goût et son environnement.

Les goûts et les couleurs ne se discutent pas ? C'est le moment d'en discuter au contraire ! Le vin ne fait évidemment pas exception au jugement subjectif là où la dégustation permet de l'objectiver en communiquant ses composantes sensibles. Parmi la grande diversité et la richesse des vins IGP du Val de Loire, chacun trouvera forcément le vin qui lui correspond ! Cette masterclass propose une expérience avec Christophe PROUTEAU, œnologue et goûteur, autour d'une dégustation sensorielle de vins blancs, rouges et rosés.



14H – 15H
"La désalcoolisation des vins – Le "no low ?"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANT :
LOEIL CONSULTANTS, groupe d'œnologues conseils libéraux du Val de Loire fédérés en association : loeil Consultants pour Loire Œnologues et Ingénieurs Libéraux Consultants.

No low ? Il s'agit de la contraction de "no and low alcohol" soit "Sans et moins d'alcool" ! Évolution des tendances de consommation, réchauffement climatique, l'Oeil Consultant (association de groupement d'œnologues libéraux) présentera sur cette masterclass, un regard technique sur la méthode de production offrant un potentiel marché. Un temps consacré aux dernières tendances dans le monde du vin, aux aspects législatifs et techniques de la désalcoolisation et à apprendre comment cette innovation est utilisée.



17H – 18H
"Les Cabernets Franc du futur"
TABLE RONDE
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANTS :
Julie REUX, journaliste pour le média Vinofutur et **François BONHOMME**, co-président de URGC (union des ressources génétiques du Centre Val de Loire) et de l'association "Agir pour les cépages rares", **Thomas DORMEGNIES**, consultant en viticulture, **Mathieu VALLEE**, Château Yvonne pour le Saumurois et **Olivier LECOMTE**, château Passavant, vigneron.

(Re)découvrir les Rosés de l'Anjou (Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou & Rosé de Loire) à travers des accords avec la cuisine du monde, où les épices se marieront avec la tendresse, le fruité et la fraîcheur de ces appellations. Sarah GERRIET (Cheffe du restaurant Maison KATORA) et Kévin SIGNEZ (Sommelier et formateur à la CCI) partageront leurs idées d'associations : les saveurs du monde ont sans doute trouvé leurs appellations de vins attirées !



11H15 – 12H
"Les Rosés de l'Anjou vous invitent au voyage"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANTS :
Sarah GERRIET, Cheffe (Maison Katora) et **Kévin SIGNEZ**, Professeur dans le cursus sommellerie du centre Pierre Cointreau.

La biodynamie favorise la rencontre entre la vigne et son terroir. Grâce à de bonnes pratiques agronomiques, et aux pratiques spécifiques biodynamiques, les sols sont revitalisés et la vigne s'enracine en profondeur pour chercher les nutriments dont elle a besoin et produire des raisins qui expriment pleinement leur terroir. Retour sur des résultats de recherches récentes qui montrent l'impact de la biodynamie sur la qualité des sols et les exigences du cahier des charges pour l'élaboration de vins Demeter. Visions croisées entre différents acteurs œuvrant dans le développement de l'agriculture biodynamique.



15H30 – 16H30
"La biodynamie réveille les terroirs"
TABLE RONDE
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANTS :
Aurélie TRUFFAT, co-directrice, marketing et communication de Demeter France et **Willy KIEZER**, Fondateur et rédacteur en chef du web média Ni Bu Ni Connue, auteur et journaliste indépendant.

Quel est l'avenir du cabernet franc, cépage incontournable du vignoble ligérien ? Aura-t-il la faculté de s'adapter aux nouvelles problématiques des vignerons, ainsi qu'aux attentes des consommateurs ? Ce temps fort au Salon des vins de Loire/Levée de la Loire est animé par la journaliste Julie Reux (Vinofutur) et organisé par les AOC Rouges de Loire issues du Cabernet franc (Anjou, Saumur, St-Nicolas de Bourgueil, Bourgueil & Chinon). La table ronde réunit les experts François Bonhomme, co-Président de l'URGC (Union des ressources génétiques du Centre Val de Loire), Thomas Dormegnies, consultant en viticulture, et plusieurs vignerons prêts à rebondir, dont Mathieu Vallée (Château Yvonne) et Olivier Lecomte (Domaine de Passavant). Une réflexion vivifiante sur les vins du futur !

MARDI 6 FÉVRIER



10H – 10H45
"Dégustez le changement
climatique : l'exemple du Chenin"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANT :
Etienne NEETHLING, Responsable
International Vintage Master,
Enseignant-chercheur département
viticulture-œnologie.

Pourquoi devrait-on classer le Vin Nature dans une seule catégorie ? Par la diversité de leurs choix, les producteurs de Vins Méthode Nature offrent une palette qui va bien au-delà d'un classement. Offre, multiplicité, complexité aromatique.

Il existe aujourd'hui des preuves scientifiques importantes d'un changement climatique mondial. Le secteur vitivinicole est ainsi confronté à de nombreux impacts actuels et attendus où il est urgent de repenser les stratégies d'adaptation durable. Bien qu'originaire du climat océanique du Val de Loire, le Chenin est également cultivé dans le climat méditerranéen chaud du Cap en Afrique du Sud. Dans ce contexte, l'Afrique du Sud agit comme un futur analogue afin d'évaluer l'impact plausible du changement climatique sur l'expression sensorielle du Chenin, tout en se penchant également sur leurs pratiques viticoles. Cette masterclass comprend ainsi une dégustation de deux vins de la Loire et trois vins d'Afrique du Sud avec une présentation de l'évolution climatique et des stratégies d'adaptation.



11H15 – 12H
"Les vins Méthode Nature"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANTS :
Jacques CAROGET, Président du
Syndicat des vins naturel et des
vins bio du Val de Loire et **Fabrice
PABOIS**, sommelier.

Les goûts et les couleurs ne se discutent pas ? C'est le moment d'en discuter au contraire ! Le vin ne fait évidemment pas exception au jugement subjectif là où la dégustation permet de l'objectiver en communiquant ses composantes sensibles. Parmi la grande diversité et la richesse des vins IGP du Val de Loire, chacun trouvera forcément le vin qui lui correspond ! Cette masterclass propose une expérience avec Christophe PROUTEAU, œnologue et goûteur, autour d'une dégustation sensorielle de vins blancs, rouges et rosés.



12H30 – 13H15
"Le cidre, un vin d'arbre ?"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANT :
Dominique HUTIN,
Journaliste - France inter
« On va déguster ».

Pet-Nat' ancestral, agroforesterie naturelle, co-fermentations, nouveaux conditionnements, cuvées de garde... le(s) cidre(s) contemporain(s), portés par des pionniers et de nouveaux talents, développent un nouvel univers organoleptique autant qu'ils répondent à une demande de boissons « alcool modéré + boissons naturelles + prix accessibles + créativité + bulles ».



14H – 14H45
"Les vins rouges et rosés
IGP et moi"
MASTERCLASS
SERRE DU GRAND PALAIS

INTERVENANT :
Christophe PROUTEAU, Œnologue
(Bordeaux 1986) spécialisé dans le
goût et la dégustation avec l'Institut
Français du Goût en Touraine et suivi
Diplôme Universitaire, Le goût et son
environnement.

ii. Conférences & tables rondes Lieu : Salle de conférence du Grand Palais

ACCÈS LIBRE / PARTICIPATION GRATUITE

Maximum 40 personnes

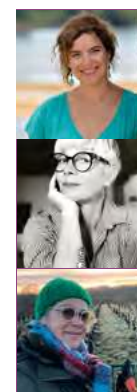
LUNDI 5 FÉVRIER



11H-12H
"Les principales tendances de
consommation des vins blancs en
France"
CONFÉRENCE - SALLE DE CONFÉRENCE
DU GRAND PALAIS

INTERVENANTES :
Marie GASNIER, Directrice de la
Prospective d'InterLoire et **Fanny
GAUTIER**, Responsable du service
Economie et Etudes d'InterLoire.

InterLoire a mené en 2022-2023 une étude du marché français du vin afin de mieux connaître les consommateurs et les grandes tendances de consommation et d'achat selon les circuits. Au cours de cette conférence, sera abordé le profil des consommateurs de vins blancs, clairement plus féminin et plus jeune que pour les autres couleurs. Les intervenantes évoqueront la montée en gamme de la couleur, quels que soient les circuits, ainsi que l'instant clé de consommation qu'est l'apéritif. Le potentiel de recrutement pour les vins de Loire auprès des segments de consommateurs dénommés "explorateurs" et "hebdomadaires sociaux" sera également décrit.



15H30 – 16H30
"Les collectifs féministes dans le monde
du vin."
SALLE DE CONFÉRENCE / TABLE RONDE

INTERVENANTES :
Juliette COTTIN, Journaliste et rédactrice,
animatrice de la table ronde, **Chloé LEBRUN**,
Enseignante chercheuse, auteure de la thèse
« Lutttes et revendications individuelles et
collectives de vigneronnes et contestations
des rapports de genre en viticulture », **Isabelle
PERRAUD**, Vigneronne et fondatrice de
l'association Paye ton pinard, **Céline MAGUET**,
Caviste, acheteuse, journaliste, autrice
culinaire, co-fondatrice de l'agence Soif et
Émilie TOURETTE BRUNET, Vigneronne.

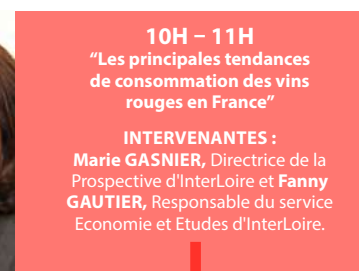
Encore minoritaires dans des métiers traditionnellement occupés par des hommes, les femmes du vin s'unissent de plus en plus. Qu'est-ce qui les pousse à se fédérer ? Comment se structurent ces différents collectifs ? Comment s'intègrent-elles dans les organisations existantes pour les faire évoluer ?



14H – 15H
"La production et la commercialisation
des vins bio de Loire"
CONFÉRENCE - SALLE DE CONFÉRENCE
DU GRAND PALAIS

INTERVENANTES :
Marie GASNIER, Directrice de la
Prospective d'InterLoire et **Fanny
GAUTIER**, Responsable du service
Economie et Etudes d'InterLoire.

MARDI 6 FÉVRIER



10H – 11H
"Les principales tendances
de consommation des vins
rouges en France"

INTERVENANTES :
Marie GASNIER, Directrice de la
Prospective d'InterLoire et **Fanny
GAUTIER**, Responsable du service
Economie et Etudes d'InterLoire.

InterLoire a mené en 2022-2023 une étude du marché français du vin afin de mieux connaître les consommateurs et les grandes tendances de consommation et d'achat selon les circuits. Au cours de cette conférence, sera abordé le profil des consommateurs de vins rouges, de plus en plus âgés et masculins. Sera également évoquée la montée en gamme de la couleur, quels que soient les circuits. Pour les vins de Loire, il sera intéressant de voir que c'est avec ses rouges que le vignoble a le plus fort potentiel de recrutement : plus de la moitié de son marché potentiel reste à conquérir.

MÉMO PRATIQUE

DATES 2024

Lundi 5 février 2024 : 9h30 – 19h

Mardi 6 février 2024 : 9h30 – 18h

LIEU

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS
Route de Paris
49044 ANGERS Cedex 01

5000 places de parking gratuites

ACCÈS ET PARKING



Sorties :

› **A 11 (Paris - Angers - Nantes)**

Direction A 87 (Angers Est)
puis sortie 15 "Parc des Expositions"

› **A 87 (Bordeaux - Niort - Angers)**

Sortie 15 "Parc des Expositions"

› **A 85 (Vierzon - Tours - Saumur - Angers)**

Direction Angers puis A 87 (Angers Est) puis sortie 15 "Parc des Expositions"



Départ : Gare d'Angers –
Arrivée : Parc des Expositions
Pour retrouver les horaires des navettes gratuites, consulter le lien suivant :



Navettes



Ligne n°4 Direction Angers
Parc Expo. Descendre à l'arrêt
PARC DES EXPOSITIONS,
Verrières-en-Anjou



Allo Anjou Taxi :
02 41 87 65 00
AVIS, Gare d'Angers
Tél. 0 820.61.16.82



Et aussi : LE COVOITURAGE !
Pour plus d'infos :
www.ouestgo.fr



Aéroport de Nantes-
Atlantique à 45 mn d'Angers
par l'A11 :
www.nantes.aeroport.fr

HÉBERGEMENT

POUR BIEN ORGANISER SA VENUE À ANGERS, C'EST FACILE !

Une liste des hébergeurs est disponible au lien suivant :

<https://www.tourisme.destination-angers.com/organisez-votre-sejour-a-angers/hebergement-a-angers/tous-les-hebergements-pour-votre-sejour-a-angers>

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site :

www.angers-tourisme.com

Ou contacter l'Office de Tourisme d'Angers au 02 41 23 50 00

ou par mail à officedetourisme@destination-angers.com

RESTAURATION



RESTAURATION

Retrouvez toute l'actualité des 3 salons sur :

GARDEZ LE LIEN !

WWW.SALONDESVINSDILOIRE.COM



WWW.DEMETER.FR



WWW.LALEVEEDELALOIRE.COM



LE SALON DES DE *Loire* VINS



PARC DES
EXPOSITIONS
ANGERS

Lundi : 9h30/19h
Mardi : 9h30/18h

Un évènement
+ +
+  DESTINATION
angers

Edition 2024

**LUN 5
MAR 6
FÉVRIER
2024**

www.salondesvinsdeloire.com

LE SALON DES DE *Loire* VINS

Un évènement
+ +
+  DESTINATION
angers

SOMMAIRE



01. ÉDITO

**Le mot de : Pierre-Antoine Giovannoni,
Président du Salon des Vins de Loire.....18**

**Le point sur le millésime 2023 : la parole à InterLoire,
au BIVC et aux rosés de l'Anjou20**

02. LE SALON DES VINS DE LOIRE

- i. Introduction à l'édition 2024..... 26
- ii. Les exposants : nouveautés et chiffres clés du Salon des Vins
de Loire 2024..... 28
- iii. Exclusivités Salon des Vins de Loire :
 - L'appli Web et mobile « Destination Angers Events » pour vivre
facilement son salon !..... 29
 - L'Espace de Libre Dégustation : déguster en toute tranquillité
plus de 320 cuvées de Loire et d'ailleurs 32
- iv. Chenin Fan Zone..... 33
- vi. Palais des Ligiers : plus de 2000 vins de Loire en compétition 34
- vii. NEW ! L'affiche de l'édition 2024 dévoilée, signée Jolane JLY !..... 35
- viii. À table ! Les espaces Food 37
- ix. Festival Food'Angers : la semaine « du bon et bien manger »
à Angers 38

01 EDITO



LE MOT DE : Pierre-Antoine Giovannoni, Président du Salon des Vins de Loire

« LA LOIRE CONTINUE À ÊTRE AUDACIEUSE,
ET NOTRE SALON AUSSI. »

Créé en 1987, le Salon des Vins de Loire a toujours été très implanté, car il a su fédérer l'ensemble de la viticulture ligérienne autour d'un événement phare. Avec la mise en place de nouveaux salons comme Wine Paris, il est apparu important d'insuffler un nouvel élan fédérateur à la formule existante. Ainsi en 2023, nous avons réuni pour la première fois sous une bannière commune les 3 plus importants salons consacrés aux vins de la Loire : le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire. ALT' était né.

Quel a été le bilan de cette première édition collective ALT' en 2023 ?

Le bilan de cette première édition ALT' a été extrêmement satisfaisant. Il a marqué l'envie du trio des présidents et des structures de travailler ensemble et d'illustrer de manière collective la dynamique ligérienne, qui est indéniable dans le paysage viticole français en ce moment.

Face à un contexte viticole peu rassurant, nous avons la chance d'être un bassin possédant énormément d'atouts et qui s'est mis en ordre de marche pour pouvoir recevoir ses clients et mettre en scène à travers le salon ALT' (Angers Loire dégust') la qualité des vins ligériens dans leur grande diversité (IGP, AOP, vins de France et vins sous certifications).

Du côté des 265 exposants du Salon des Vins de Loire, la part des vins sous certifications marque d'ailleurs un schéma dynamique de développement. Ils représentent 30% en bio ou biodynamie et une part non négligeable de près de 10% en conversion. La labellisation HVE (Haute Valeur Environnementale) représente quant à elle 51% des exposants du Salon des Vins de Loire.

Je souhaite aussi faire un focus sur le fait qu'il y a une belle dynamique autour des jeunes vignerons, qui représentent près de 17% des exposants sur le Salon des Vins de Loire, ce qui prouve bien encore une fois que cette nouvelle formule ALT' correspond à l'air du temps, que ce soit sur la façon d'être vigneron aujourd'hui et celle de rencontrer ses clients.

Quelle est l'ambition de cette deuxième édition commune sous la bannière Angers Loire dégust' ?

Faire mieux encore que l'année dernière ! Attirer un visitorat croissant, continuer à répondre aux attentes des exposants, et encore une fois mettre sur le devant de la scène, le dynamisme de la filière ligérienne et la qualité de ses vins autour du millésime exceptionnel qu'est 2023.

Aux côtés des dégustations sur les stands des metteurs en marché, 2023 sera explicité d'un point de vue économique par InterLoire avec un point sur la dernière récolte et sur les tendances du marché.

L'accueil de la clientèle comme des exposants a toujours été une priorité, y a-t-il des nouveautés pour cette édition 2024 ? Quels sont les services à disposition des visiteurs professionnels pour optimiser leur visite ?

La première nouveauté concerne l'implantation des stands, qui sera différente de l'année passée, et probablement de celle de l'année prochaine. Cette démarche est volontaire dans un souci d'équité et d'égalité entre les exposants, de sorte que chacun puisse d'une année sur l'autre être valorisé dans son travail, sans préférence, et c'est une des forces de la nouvelle formule ALT'.

Ensuite, côté Salon des Vins de Loire, nous avons travaillé à améliorer encore la qualité de visite de nos clients via l'application web et mobile "Destination Angers Events". Elle leur propose de préparer en amont leur visite. Ils y trouveront l'ensemble des informations, des exposants, des mises en avant de vins ou de domaines. Cette appli est extrêmement complète. Elle permet notamment de prendre rendez-vous et préparer en amont leur salon, la recherche est instantanée et multicritères, pour être très efficace sur les deux jours de participation.

L'autre service qui fait exception, est l'Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire. Toujours dans l'objectif de répondre aux attentes des acheteurs du monde entier, l'Espace Libre Dégustation des 250 exposants du Salon de Vins de Loire accueillera cette année plus de 320 cuvées en dégustation, pour leur permettre de découvrir de nouveaux producteurs. Il répond à une attente forte des professionnels de pouvoir déguster librement, avant d'aller voir les vignerons dont ils ont apprécié les vins. Cet espace a vraiment été créé autour des attentes de nos visiteurs, c'est notre principale préoccupation.

A signaler aussi, une nouveauté qui prend sa place petit à petit, c'est l'espace consacré aux bières, aux cidres et aux spiritueux artisanaux. Il représente maintenant 5% des exposants Salon des Vins de Loire, ce qui n'est pas négligeable, avec une masterclass spécifique.

Quels sont les temps forts des masterclass et conférences cette année ?

Le programme est riche cette année encore ! Il est le fruit du travail du CCS (Comité de Consultation Stratégique) qui regroupe l'ensemble des acteurs de notre filière - institutionnels et des groupes de travail - qui ont œuvré aux thématiques des masterclass, conférences et tables rondes.

J'en retiendrai 3 qui me semblent très importantes :

- › Les 30 ans du Concours des Ligers
- › Les 100 ans de la biodynamie
- › Outre la question du changement climatique qui est primordiale, il y a une Table Ronde qu'il est important de mettre en avant cette année : c'est "la place de la femme dans le monde du vin." C'est une question importante et exigeante et nous tenions à l'évoquer lors de ce salon. C'est une nouvelle fois une façon de prouver que notre salon est en phase avec les problématiques sociétales et de la filière viticole.

Le salon est une occasion unique pour les professionnels du monde entier de déguster en avant-première le nouveau millésime 2023 en Val de Loire dès le mois de janvier. Quel est votre regard sur ce nouveau millésime en cours d'élevage ?

On peut dire que c'est un millésime qui a été exigeant et exceptionnel à bien des égards. Il a fallu réagir à des influences climatiques difficiles. Être très vigilant à la qualité de la vendange. Être très attentif à la vinification derrière. Le résultat de ce travail acharné est que la Loire va être en capacité de fournir ses marchés, ce qui est une bonne nouvelle dans le contexte national.

Avec une vendange qui a été quantitative, sans excès, et qui s'annonce suite aux dégustations faites, très qualitative, aussi bien sur les blancs, les rosés, les méthodes traditionnelles (Crémant) que sur les rouges, pour lesquels on observe une qualité générale sur l'ensemble de la Loire qui va être assez remarquable. Donc un très beau millésime au final.

Je terminerai ces mots par une note à notre visitorat. Nous avons accueilli près de 4200 visiteurs en 2023, et l'on pense en recevoir 10% de plus cette année, avec plus de 40 nationalités différentes. Pourquoi ? Nous avons cassé des codes, pris des risques en construisant cette nouvelle implantation collectivement, cela a payé et nous permet de continuer à construire ensemble le futur de la viticulture ligérienne.

Bon salon 2024 à tous !

LE POINT SUR : LE MILLÉSIME 2023

Après l'exceptionnel millésime 2022, qui avait ravi tant par sa quantité que par sa qualité, 2023 a mis à rude épreuve le travail des vignerons de la Loire. Leurs efforts accrus sur le terrain, dans les vignes comme en cave, a cependant été largement récompensé.

Ce millésime 2023 s'inscrit indéniablement comme un cru remarquable à de nombreux égards.

Découverte du nouveau millésime au travers des premiers ressentis de l'Interprofession des Vins du Val de Loire (InterLoire) et du Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre Loire (BIVC), complétés par le témoignage des Rosés de l'Anjou.



LA PAROLE À INTERLOIRE* « UN MILLÉSIME PROMETTEUR, UNIQUE EN SON GENRE. »

Cette année, le vignoble a été marqué par des conditions climatiques particulièrement hétérogènes, combinant forte chaleur épisodique et humidité persistante. Ces éléments ont posé des défis importants pour la protection des vignes contre les maladies. Les vignerons ont ainsi dû faire preuve de vigilance pour garantir un millésime qui s'inscrit dans la lignée caractéristique de la vallée de la Loire : des vins tout en élégance dotés d'un équilibre aromatique remarquable.

› Des débuts de récolte bousculés par les fortes chaleurs

Le début des vendanges a démarré sous un soleil brûlant fin août, suivi par des épisodes pluvieux, nécessitant une attention et une expertise particulière de la part des vignerons. Malgré ces conditions, le melon de bourgogne, le chardonnay et le sauvignon s'annoncent prometteurs. Dans le Muscadet, la préservation de l'acide malique a été supérieure à celle de l'année précédente, conférant ainsi une fraîcheur typique aux vins. Quant aux chardonnays et pinots noirs destinés à l'élaboration des futurs Crémant de Loire, ils ont été vendangés dès la dernière semaine d'août avec un profil aromatique fruité, offrant une belle fraîcheur.

› Focus chenins et cabernets : entre promesse et précautions

L'évolution de la maturité et l'état sanitaire des chenins ont été une préoccupation majeure compte tenu de la variabilité météorologique. Malgré ces défis, le millésime se révèle équilibré et intéressant sur le plan aromatique, notamment pour les futurs vins effervescents. Suite à une démarche de tri soignée, et d'un travail au chai assidu, les premiers vins secs se révèlent friands et fruités. Concernant les rouges de cabernet franc, certaines zones (Chinon, Bourgueil, St Nicolas) ont été fortement touchées par le mildiou, engendrant des pertes de rendement. Cependant, la qualité des premiers vins se rapproche de celles du millésime 2021, avec de la rondeur et des tanins soyeux.

› Pour conclure : un millésime qui offrira des profils singuliers

Ce millésime sera doté d'un bel équilibre sucres/acide, de jolies notes fruitées et des degrés alcooliques modérés typiques de la Loire. Cette année encore, les vins de Loire offriront aux amateurs un millésime prometteur, unique en son genre.

*Extraits du communiqué de presse Vendanges 2023 InterLoire



LA PAROLE AUX VINS DU CENTRE LOIRE*

« UN MILLÉSIME 2023 QUI S'ANNONCE REMARQUABLE »

Le millésime de l'année 2023 s'inscrit indéniablement comme un cru remarquable à de nombreux égards. Après l'exceptionnel millésime de l'année 2022, qui avait ravi tant par sa quantité que par sa qualité, on aurait pu s'attendre à ce que la vigne fasse une pause bien méritée. Cependant, il n'en fut rien. Le millésime de l'année 2023 s'est à nouveau révélé être éprouvant pour les vignerons, mais les vignes ont largement récompensé leur travail de terrain. Les vinifications sont actuellement en cours, laissant entrevoir des perspectives de qualité des plus satisfaisantes grâce au travail précieux et au savoir-faire incontesté des vignerons. Retour sur les étapes clés du millésime 2023 :

› Une année complexe mais un état sanitaire parfait

Malgré les cumuls de précipitations et toutes les complexités qui ont jalonné cette année, l'état de santé des vignes s'est révélé être impeccable durant la phase de maturation et tout au long des vendanges, offrant ainsi la possibilité d'atteindre une maturité optimale. Aux premiers jours de septembre, un épisode tardif de canicule précipita le commencement des vendanges, notamment pour les cépages pinot noir et pinot gris, tout en contribuant à la concentration de cette récolte généreuse. En fin de compte, les efforts déployés pour réguler le rendement ont porté leurs fruits ! Néanmoins un poids de grappes exceptionnel et des jus généreux, ont permis d'obtenir des rendements favorables tant en pinot qu'en sauvignon.

› Premières impressions

L'état de santé des raisins récoltés offre à présent des arômes d'une pureté exquise. En ce qui concerne les vinifications des vins blancs, les teneurs en sucre, moins élevées que celles des millésimes précédents, créent des conditions de fermentation des plus propices. Le potentiel qualitatif des raisins, se manifeste incontestablement dans les vins en cours d'élaboration. Des périodes d'élevage prolongées révéleront bientôt toutes les promesses de ce millésime.

Pour les vinifications des vins rouges, bien que la maturité phénolique n'ait pas atteint la perfection totale lors de la récolte, le talent des vignerons a permis, grâce notamment à un tri minutieux au vignoble et en cave, à des extractions délicates et à des cuvaisons de durée modérée, de créer des vins axés sur le fruit, présentant des structures tanniques d'une harmonie remarquable. Assurément, des vins rouges empreints d'une élégance incontestable !

*Extraits du communiqué de presse de novembre 2023 du BIVC



AUX ROSÉS DE L'ANJOU

« Le nouveau millésime des Rosés de l'Anjou sera très satisfaisant et qualitatif, avec des vins qui seront aromatiques, frais, légers, équilibrés avec une belle acidité et de belles couleurs. C'est une année qui a véritablement mobilisé tout le savoir-faire des vignerons et qui se révèle très intéressante pour ces rosés. »

LA PAROLE

02.

LE SALON DES DE *Loire* VINS

I. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2024

Le rendez-vous incontournable des professionnels du vin revient en 2024 les lundi 5 et mardi 6 février, au Parc des Expositions à Angers ! Véritable plateforme de mise en relation entre les acteurs des vins de la Loire et l'ensemble des acheteurs de vins français et internationaux, le salon propose une expérience unique, sur 2 jours, pour faire rayonner toujours plus haut les vignobles du Pays Nantais, des Régions Anjou-Saumur, de Touraine et du Centre-Loire.



LE SALON DES VINS DE LOIRE EN CHIFFRES

- CRÉÉ EN **1987**
- **+ DE 4500**
VISITEURS ATTENDUS,
- **10%** DE VISITEURS
INTERNATIONAUX REPRÉSENTANT
PLUS DE **40** NATIONALITÉS
- **265** EXPOSANTS, VITICULTEURS,
NÉGOCIANTS ET CAVES
COOPÉRATIVES, SOIT UNE HAUSSE
DE **17%** PAR RAPPORT À 2023
- **85 APPELLATIONS
D'ORIGINE ET IGP**
- **+ DE 320 VINS**
sur l'Espace de Libre Dégustation

II. LES EXPOSANTS : NOUVEAUTÉS ET CHIFFRES CLÉS DU SALON DES VINS DE LOIRE 2024



Pour retrouver la liste détaillée des exposants au Salon des Vins de Loire 2024, scanner le QR code ci-dessous. Elle est également disponible sur l'application Destination Angers Events, au lien suivant : qrco.de/bcNTnE et en annexe du dossier de presse, au format papier.

Le Salon des Vins de Loire réunit sur deux jours près de 265 viticulteurs, négociants, caves coopératives, metteurs en marché de Loire et d'ailleurs, pour représenter la large palette d'expression des vignobles de Loire : Touraine, Anjou-Saumur, Centre Loire, Vins de Nantes et de Vendée, Val de Loire. Ce temps fort de début d'année permet aux acheteurs internationaux de découvrir en avant-première le nouveau millésime, encore en élevage, et aux producteurs de recueillir les premiers ressentis suite aux dégustations.

CHIFFRES CLÉS*

80 NOUVEAUX EXPOSANTS
41 JEUNES VIGNERONS

*Les listes détaillées sont disponibles sur demande auprès du service presse / Agence Rouge Granit.



RÉPARTITION DES EXPOSANTS ÉDITION 2024

Le salon accueille cette année encore de nouveaux exposants, heureux de pouvoir participer à cet événement phare pour le vignoble du Val de Loire. La formule ALT regroupant les 3 salons historiques a d'ores et déjà séduit de nouvelles structures, inscrites sur la liste d'attente pour l'édition 2025. Un nouvel élan pour cette vitrine des vins de Loire, véritable pilier de la promotion des vignobles ligériens.

EXPOSANTS 2024 QUI SONT-ILS ?

EN STATISTIQUES

16,5 % DE JEUNES VIGNERONS
32 % NOUVEAUX EXPOSANTS
7 % HORS LOIRE
93 % LOIRE

LABELS ET CERTIFICATIONS

30% EXPOSANTS BIO + EXPOSANTS BIODYNAMIE
9 % EXPOSANTS EN CONVERSION (C2 OU C3)
SOIT PRÈS DE 40% D'EXPOSANTS CERTIFIÉS BIO, BIODYNAMIE OU EN CONVERSION (C2 OU C3)
51 % EXPOSANTS EN HVE

Le nombre de jeunes vignerons ayant acquis ou repris un domaine depuis moins de 5 ans illustre bien la dynamique des vignobles de la Loire, où s'installe avec envie la jeune génération.

EXPOSANTS 2024 D'OÙ VIENNENT-ILS ?

ORIGINES GÉOGRAPHIQUES

TOURAINE	28,5 %
ANJOUR SAUMUR	23 %
CENTRE LOIRE	18,5 %
VINS DE NANTES ET DE VENDÉE	13 %
HORS LOIRE	7 %
VAL DE LOIRE	2 %
AUTRES SECTEURS (bières, cidres, spiritueux...)	8 %
TOTAL	100 %

ET AUSSI : POUR ENRICHIR L'EXPÉRIENCE, LE SALON DES VINS DE LOIRE A ÉLARGI SON OFFRE ET ACCUEILLE UNE QUINZAINE DE PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS DE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX ARTISANAUX. LES VISITEURS POURRONT AINSI S'INITIER À L'UNIVERS DE CES BOISSONS DE PLUS EN PLUS RECHERCHÉES.

BIENVENUE AU SALON DES VINS DE LOIRE, ÉDITION #2024 !

III. EXCLUSIVITÉ SALON DES VINS DE LOIRE : L'APPLI WEB ET MOBILE « DESTINATION ANGERS EVENTS » POUR VIVRE FACILEMENT SON SALON !



Lien téléchargement application Destination Angers : qrco.de/bcNTnE

NOM DE L'APPLI : « DESTINATION ANGERS EVENTS »

COMMUNAUTÉ : LE SALON DES VINS DE LOIRE

Cette application gratuite va rendre la visite du salon encore plus facile ! Multifonctions, elle fournit au travers de plusieurs rubriques :

- › La liste des exposants et leur fiche détaillée,
- › Les produits mis en avant par tous les exposants,
- › Le programme des Masterclass, conférences et tables rondes ainsi que la liste de tous les intervenants,
- › Les pages offres oenotouristiques,
- › Le catalogue des vins, bières, cidres et spiritueux.

L'application permettra également de visualiser en ligne les produits de la Marketplace.

ET AUSSI ! L'appli Salon des Vins de Loire permettra la prise de rendez-vous avant, pendant et après le salon pour préparer sa venue et concrétiser les prises de contact.

Le moteur de recherche multicritères de l'application a été créé pour faciliter les recherches de produits / domaine, en affinant la demande selon plusieurs catégories :

- › Le type d'entreprise (vignerons, négociants, metteurs en marché, caves coopératives...)
- › Les nouveautés 2024 (exposants, Espace Libre Dégustation, jeunes vignerons...)
- › Le type de produits (vins, spiritueux)
- › Les méthodes de production (conventionnel, bio, HVE, vegan, biodynamie, Terra Vitis...)
- › Les labels et certifications,
- › Les régions viticoles,
- › Les appellations,
- › Les cépages,
- › Les circuits de distribution,
- › Les principaux marchés,
- › Les activités oenotouristiques.



L'application permet aussi de prendre des rendez-vous en ligne, avec une sélection d'exposants, pour bien organiser ses temps de dégustation durant les 2 jours et après.

Un vrai guide interactif et gratuitement accessible pour faciliter la visite de chacun, à télécharger en amont du salon sur sa tablette, son ordinateur ou son téléphone pour profiter pleinement de ces deux jours d'exposition.

À NOTER : Pour prolonger l'événement, l'application restera active après le salon, pour permettre des rendez-vous visio entre acheteurs et exposants ! Un service exclusif au Salon des Vins de Loire qui permet aux domaines, négociants, metteurs en marché et acheteurs d'accroître leurs occasions d'échange et de rencontres au-delà du salon physique. Une véritable plateforme de mise en relation pour tous les participants.

L'application est à retrouver aux liens suivants :

- › **Depuis un ordinateur :**
<https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2024>
- › **Depuis iPhone / iPad :**
Se rendre sur Apple Store : Destination Angers Events, application gratuite
- › **Depuis Smartphone Android**
Se rendre sur Google Play Store : Destination Angers Events, application gratuite



RÉSEAUX SOCIAUX

Le Salon des Vins de Loire est présent sur les réseaux sociaux, pour permettre à chacun selon ses préférences, d'accéder au contenu de la manifestation 2024 à Angers.

› **Sur le web**, le site internet du Salon des Vins de Loire fournit toutes les informations utiles pour bien organiser et vivre son salon.

Rendez-vous sur : www.salondesvinsdeloire.com

› **Et sur les réseaux sociaux :**

 <https://www.facebook.com/SalondesVinsdeLoire/>

Très pratique, la page permet de retrouver toutes les informations de cette nouvelle édition ! Badges visiteurs, listes des exposants, infos pratiques, grands événements à ne pas manquer... Tout est fait pour guider les visiteurs au travers des nouveautés et temps forts de cette édition #SVL24.

 <https://www.instagram.com/salonvinsloire/>

Comme sur Facebook, le compte Instagram du Salon des Vins de Loire met en avant toutes les solutions pratiques pour bien vivre son salon. Chacun peut suivre les dernières actualités sur @salondesvinsdeloire.

 <https://www.linkedin.com/company/salon-des-vins-de-loire/>

Toute l'actualité du @SalonVinsLoire à retrouver sur le compte LinkedIn : badges, appli, concours...tout le monde peut suivre en temps réel les grands événements de l'édition 2024 #altangers.

Une communauté de professionnels toujours plus nombreuse à suivre le grand rendez-vous des Vins de Loire à Angers !



IV. L'ESPACE LIBRE DÉGUSTATION : DÉGUSTER EN TOUTE TRANQUILLITÉ PLUS DE 320 CUVÉES DE LOIRE ET D'AILLEURS.

Propre au Salon des Vins de Loire, l'Espace Libre Dégustation propose un autre temps de dégustation, anonyme, adapté au rythme de chacun dans le Hall du Grand Palais. Près de 320 cuvées seront mises à disposition des visiteurs pour leur donner le temps de goûter de nouveaux domaines, millésimes et appellations ou indications géographiques. Chaque vin sera accompagné de sa fiche technique fournissant toutes les informations relatives à l'échantillon présenté, permettant ensuite aux professionnels de se rendre sur le stand pour échanger directement avec le producteur.

"La présentation du nouveau millésime 2023 à nos acheteurs se fera de manière très concrète au travers des 324 cuvées présentées sur l'Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire, au travers d'échantillons composés à 60% de blanc, 31% de rouge et 5% de rosés. Il est intéressant de noter que les blancs font partie des vins qui sont les plus demandés actuellement mondialement, majoritaires dans nos ventes. Notre production correspond ainsi à la demande du marché. Pour autant, notre offre en rouge reste extrêmement dynamique en Loire car nous avons la chance d'avoir des vins qui sont en phase avec les attentes des consommateurs : sur le fruit, la rondeur, avec une certaine buvabilité. Nos vins de Loire sont extrêmement conviviaux, délicats, et sortent bien leur épingle du jeu dans un contexte de réchauffement climatique. Nous sommes par ailleurs la 2^{ème} région viticole la plus importante dans la production de rosés (Cabernet d'Anjou, rosés d'Anjou, et l'ensemble des rosés secs de la Loire), après la Provence.

Tout cela confirme que la Loire a la capacité par ses vins à répondre à l'ensemble des besoins du marché aujourd'hui, en qualité, en prix, et en rapport qualité/prix. Avec un dynamisme qui en fait une des régions émergentes après des années de travail. Elle crée une surprise, sans cesse renouvelée auprès des consommateurs des vins de Loire."

Pierre-Antoine Giovannoni,
Président du Salon des Vins de Loire.

L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION EN CHIFFRES :

324 ÉCHANTILLONS À DÉGUSTER
soit une hausse de 25% par rapport à 2023
60 % DE VINS BLANCS
31 % DE VINS ROUGES
5 % DE VINS ROSÉS

La liste de tous les vins de l'Espace Libre dégustation est à retrouver directement sur l'application Destination Angers Events au lien suivant : qrco.de/bcNTnE

V. CHENIN FAN ZONE, #FANDECHENIN, L'ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN - HALL GRAND PALAIS

CHENIN FAN ZONE

Durant le Salon des Vins de Loire, le Hall du Grand Palais accueillera un espace entièrement dédié aux Chenins : la Chenin Fan Zone ! Chenins secs, demi-secs, moelleux ou fines bulles... Toute la diversité de ce merveilleux cépage de Loire sera mise en avant sur cet emplacement #FANDECHENIN. Reconnaissable à ses couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir au calme de nouveaux domaines ou millésimes.

OUTIL WEB D'ACCOMPAGNEMENT À LA DÉGUSTATION LIBRE :

le tasting wine #FANDECHENIN

Un outil web très pratique accompagne la dégustation et est proposé aux dégustateurs au lien suivant en accès libre et gratuit : <https://www.tasting-wine.fandechenin.com/>

Conçue pour les professionnels du monde du vin, cette plateforme wine tasting #FANDECHENIN recense l'ensemble des vins présentés lors du Salon des Vins de Loire 2024, et fournit toutes les informations utiles concernant les cuvées (fiches techniques, vidéos de présentation, coordonnées des domaines...). Le guide pratique pour trouver son chenin !

#FANDECHENIN, c'est aussi une communauté qui regroupe déjà plus de 1 300 établissements amoureux du Chenin et qui met en avant via les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et Twitter) son amour du chenin entre followers ! Un chenin à suivre !



VI. PALAIS DES LIGERS : PLUS DE 2000 VINS DE LOIRE EN COMPÉTITION

Le Palais des Ligiers est un espace de Libre Dégustation des médailles "Grand Or" des exposants présents sur les salons ALT' (Salon des Vins de Loire, Levée de la Loire et Demeter) sur l'espace Palais des Ligiers, à l'entrée du hall Grand Palais.



LA CONSÉCRATION DES MEILLEURS VINS DE LOIRE

Chaque année, c'est l'un des temps forts qui annonce le lancement du Salon des Vins de Loire ! Organisée la veille de l'ouverture du Salon, la dégustation des Ligiers met en compétition plus de 2000 cuvées issues des vignobles qui parcourent le Val de Loire, de Clermont-Ferrand à Nantes. Le palmarès est ensuite dévoilé durant le Salon, créant une effervescence dans les allées du Parc des Expositions, et sur les stands des exposants participants !

Au fil des années, le concours est véritablement devenu une institution et l'événement le plus attendu du Salon des Vins de Loire. Créé en 1995 par l'Union des Œnologues de France, la région Val de Loire et Destination Angers, il fêtera ses 30 ans cette année. Depuis 2018 c'est l'association des Œnologues Ligériens qui s'occupe du concours en partenariat avec Angers Expo Congrès.

Il est ouvert à l'ensemble des viticulteurs, caves coopératives, négociants et metteurs en marché du Val de Loire, qu'ils soient exposants ou non. L'événement s'est ainsi transformé en une authentique vitrine de la production vinicole ligérienne.



UNE MÉDAILLE TRÈS PRISÉE

Le jury se compose de professionnels et d'amateurs éclairés présidés par un œnologue, et est organisé selon un protocole de dégustation rigoureux. Les vins primés par le collège de dégustateurs récompensent les meilleurs vins de Loire et gagnent la possibilité d'arborer la médaille estampillée Ligiers (Ligers Grand Or, Or et Argent) sur leurs bouteilles.

La médaille des Ligiers est devenue un vrai repère pour les consommateurs et un outil d'aide à la vente très apprécié. Chaque année, plus de 4 millions de bouteilles médaillées des Ligiers sont mises à la vente, que ce soit chez les cavistes ou en grande distribution.

Un espace dédié sur le Salon des Vins de Loire

Installé au cœur du Salon des Vins de Loire, le « Palais des Ligiers » invite les visiteurs à découvrir et déguster les cuvées des exposants qui ont été récompensés de la plus belle des médailles ! Celle des Ligiers Grand Or. Une dégustation inédite des vins fraîchement primés par la dégustation 2024.

Le palmarès est à retrouver sur le site du Salon des Vins de Loire et celui du Concours des Ligiers, dans son intégralité :

<https://www.concoursdesligiers.fr/palmares>



VII.

NEW !

L'AFFICHE DE L'ÉDITION 2024 DÉVOILÉE,
SIGNÉE JOLANE JLY !

Focus sur l'identité 2024 du salon des Vins de Loire, au travers d'une affiche artistique créée par l'artiste angevine Jolane JLY.

« Le Salon des Vins de Loire m'a confié cette carte blanche que j'ai acceptée avec joie.

Dans une autre vie, j'ai arpenté les allées de ce salon que je connais très bien et pour lequel je garde de très bons souvenirs.

A mon sens, le Salon des Vins de Loire est un moment de rencontres, de découvertes, de retrouvailles, dont l'ADN se puise dans la passion et la bonne humeur.

Des caractères, des savoirs qui s'entremêlent et qui donnent une jolie palette de couleurs.

C'est avec grand plaisir que j'ai créé cette affiche artistique qui retranscrit l'identité, la personnalité du terroir ligérien »



INSPIRATION

Jolane a souhaité créer une illustration à son image : un grand bol de couleur, des couleurs primaires qui permettent à elles seules de créer toutes les teintes possibles et imaginables comme pour le vin avec les cépages.

Elle a joué sur le côté olfactif du vin, avec la vue qui permet de donner la couleur de la robe, l'odorat qui révèle les premiers arômes et pour finir la bouche qui donne la dernière note.

On y retrouve bien évidemment d'autres éléments comme la Loire, la grappe de raisin, le cœur pour la passion etc.

Des illustrations travaillées dans des formes simples, élémentaires pour rappeler les bases du travail de la terre.

Les visiteurs pourront se procurer les affiches 2024 au format 30x40 cm, à l'accueil du salon.

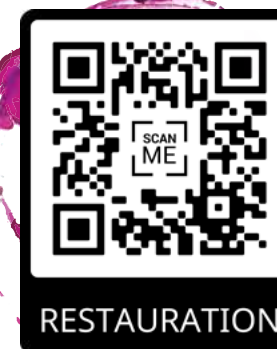
Tarif : 10€





VIII. À TABLE ! LES ESPACES FOOD

PLUSIEURS ESPACES DE RESTAURATION SONT PROPOSÉS DURANT LE SALON. DES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES AUX FOOD TRUCKS, CHACUN TROUVERA DE QUOI SE RESTAURER DANS LA CHALEUR ET LA BONNE HUMEUR DU HALL NOVAXIA. À NOTER : IL SERA POSSIBLE DE COMMANDER SON ENCAS À L'UN DES FOOD TRUCKS INSTALLÉ SUR LES EXTÉRIEURS ET DE LE MANGER AU CHAUD, DANS LE HALL NOVAXIA.



LA CARTE DES RESTAURANTS #2024

Le Restaurant des Syndicats des vins de Montlouis-sur-Loire et de La Loire-Volcanique



Les vignerons de la Loire-Volcanique et de l'AOC Montlouis-sur-Loire se joignent au chef Guillaume Fredeville pour proposer un nouveau restaurant sur le Salon des Vins de Loire ! Il sera animé par des sommeliers et vignerons lors du déjeuner afin de proposer des accords mets et vins. Partageant les mêmes valeurs : force du collectif, authenticité et passion, ces deux groupements souhaitent mettre en lumière leurs terroirs viticoles du Val de Loire aux ressources exceptionnelles. Une synergie commune afin de faire découvrir à un large public la diversité de leurs vins et la gourmandise de leur gastronomie, dans une ambiance conviviale et décontractée.

Le Campus de la Gastronomie Restaurant



Implantée au cœur de l'Anjou, l'association

du Campus de la Gastronomie est ambassadrice de la Gastronomie Végétale ! Ses quatre membres : l'Université d'Angers, l'Ecole supérieure des agricultures, la Chambre de Commerce et d'Industrie

de Maine-et-Loire ainsi que Vegopolys Valley ont pour objectif de créer des synergies entre tous les acteurs qui façonnent la gastronomie. Production, transformation, arts de la table, et cela à travers la formation, la recherche et la promotion de la gastronomie, de la parcelle aux papilles.

Le Restaurant Éphémère du Campus de la Gastronomie est de retour pour une troisième édition les 5 et 6 février 2024. Dans ses cuisines, apprentis et étudiants (CCI et ESA) travaillent de concert pour proposer aux visiteurs du salon une expérience gustative conviviale. Ce rendez-vous fournit une expérience terrain unique aux élèves des différentes formations en restauration, et leur donne l'occasion de mettre en valeur la gastronomie culinaire et viticole de l'Anjou-Saumur. Le restaurant a été créé en partenariat avec la fédération viticole Anjou Saumur qui propose une sélection de vins pour accompagner le menu imaginé par les élèves et leurs professeurs pour ce Salon des Vins de Loire 2024.

Menu unique : 35€ par convive, sans réservation.
Emplacement : Hall Novaxia

Les food trucks gourmands

FRITES & CIE : Frites maison, hot-dog, panini, produits sucrés, crêpes, gaufres.

IL ETAIT UNE FOUÉE : Spécialité locale : la fouée. Servie en salé ou sucré.

LE CAMION D'À CÔTÉ : Burger frites maison, bio et local avec options maison pour les végétariens.

SUPER GREEN : Plats originaux et gourmands inspirés par les fameux poke bowl, servis chaud, végétariens et entièrement faits maison.

TIFFIN BOX : Cuisine Indienne riche en saveurs.

TONY'S FOOD : Burgers

IX. FOOD ANGERS FESTIVAL : LA SEMAINE
« DU BON ET BIEN MANGER » À ANGERS



En parallèle du Salon des Vins de Loire, et durant une semaine d'animations exceptionnelles, tous les acteurs de la scène alimentaire angevine relèvent leurs manches et mettent leur tablier, pour donner du sens à leur alimentation, soutenir les professionnels agricoles proches de chez eux et bien sûr se faire plaisir.

Pendant ce festival culinaire, ils font tous d'Angers la cité du « bon et bien manger », et une émulation sensorielle s'empare de la ville pour mettre en lumière les artisans et producteurs engagés dans une cuisine passionnée, gourmande, et durable.

Pour sa 8^e édition, le festival vous propose une balade culinaire du champ à l'assiette. **Une belle centaine de partenaires** vous ont concocté plus de **80 animations**, pour **10 jours** intenses de découvertes, de rencontres, de dégustations et de moments de partage autour de l'alimentation locale.

ANGERS : la destination « Vin »

Située au cœur du 3^{ème} vignoble AOC de France au cœur du Val de Loire, classée patrimoine mondial de l'Unesco, Angers est LA destination vin du début d'année avec 17 salons professionnels qui fédèrent près de 13 000 acheteurs français et internationaux (grande distribution, CHR et du commerce de gros et détail...) et plus de 1600 exposants (viticulteurs, viti-négociants, caves coopératives...).

Au programme, des vins de Loire, évidemment, mais aussi la crème des vins bios, biodynamiques et naturels de la région... et d'ailleurs.

Des rendez-vous professionnels à retrouver en février à Angers :

- › **Les pénitentes** / du 1 au 3 février
- › **Salon Salon** / 2 et 3 février
- › **Les vins Sains** / 2 février
- › **Des vins bios au fil de l'eau** / 3 février
- › **Vague de Vins** / 3 février
- › **Salon de Rablay** / 3 février
- › **Grains Sobres** / 3 février

Le programme de l'édition 2024 met d'ores et déjà en appétit !

Le festival Food'Angers s'adresse à tous !

- › Amoureux du patrimoine, le festival 2024 fait un petit clin d'œil à la récente labellisation Unesco de la Tenture de l'Apocalypse, et propose des rendez-vous savoureux évoquant ces célèbres tapisseries abritées au château d'Angers et au Musée Jean Lurçat et de la tapisserie contemporaine.
- › Passionnés de vin : le festival invite à ses « Cavardages » - ou bavardages en cave - un café œnologique itinérant du festival qui reçoit le public tour à tour chez les cavistes, cafetiers, bars à vins, restaurants... pour échanger autour des vins et spiritueux.
- › Amateurs de goût et de découvertes : le festival se déplace chez les producteurs et artisans de bouche locaux, qui sont nombreux à ouvrir leurs portes au gré d'animations gourmandes.

Qu'il s'agisse ainsi d'ateliers taille de la vigne ou fumaison de saumon, de chasse aux légumes ou de visite de station fruitière, de dîners d'exception ou d'afterworks exploratoires, de pâtisserie ou de dégustation géo-poly-sensorielle, de conférences ou de Meurette Party, de masterclass ou de concours de Gouline, de conte sur les semences ou d'atelier fermentation...etc... Le festival met en ébullition tout l'univers de la gastronomie angevine, **du 02 au 11 février 2024 !**

Le programme est à retrouver dans son intégralité sur www.foodangers.fr

Et téléchargeable au lien suivant :
<https://www.calameo.com/read/000526899658d9ccc1df2>

- › **Natur - All - Wines** / 3 février
- › **Chai !** / 4 février
- › **Les Anonymes** / 4 février
- › **Salon des Gnôles & Spiritueux Naturels** / 4 février
- › **Le Salon Salle À Manger** / 4 février
- › **Salon des Vins Supernature** / 5 février
- › **La Dive Bouteille** / 4 et 5 février
- › **Salon des Vins de Loire** / 5 et 6 février
- › **Salon Demeter** / 5 et 6 février
- › **Levée de la Loire** / 5 et 6 février

Toutes les informations relatives à ces événements sont à retrouver au lien :

<https://www.foodangers.fr/salonspro>

SALON DES VINS DEMETER

5 & 6 FÉVRIER 2024
PARC DES EXPOSITIONS ANGERS

QUI SOMMES NOUS ?

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux et êtres humains.

Les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter, tout au long de la chaîne de production.

L'ACTIVITÉ DE DEMETER

Notre principale activité consiste à assurer le contrôle et la certification des fermes et entreprises françaises et belges (Belgique francophone) selon les cahiers des charges Demeter. Pour cela, nous collaborons avec plusieurs organismes de contrôle bio français et belges, formés à nos cahiers des charges.

L'ASSOCIATION DEMETER FRANCE

Demeter France est structurée sous forme associative, avec un conseil d'administration, des commissions thématiques, une direction et des salariés. Diverses commissions sont en place pour assurer le fonctionnement de notre association et l'évolution de nos cahiers des charges.

L'équipe est structurée autour de trois pôles d'activités

- Pôle finances et ressources humaines
- Pôle audits et certification
- Pôle marketing et communication

Autour de cette équipe de salariés et du conseil d'administration présidé par Pierre MAINAUD, polyculteur-éleveur dans l'Allier, différentes commissions interviennent dans les réflexions et les propositions autour de l'évolution de Demeter et des cahiers des charges. Ces commissions sont composées de professionnels des secteurs concernés (viticulture, marketing, et certification) et d'adhérents bénévoles.

DEMETER DANS LE MONDE

65
PAYS

8 944
FERMES ET ENTREPRISES ENGAGÉES

255 051
HECTARES ENGAGÉS DEMETER

L'APPROCHE DEMETER

La biodynamie est une approche de l'agriculture qui vise à renforcer l'écosystème de la ferme dans sa globalité, en prenant soin de tous les éléments vivants qui le composent.

L'objectif est la production d'aliments et de matières premières de qualité, ainsi que le développement de fermes plus résilientes.

REGÉNÉRER LES SOLS

La certification Demeter exige la mise en oeuvre de bonnes pratiques agronomiques. Les agriculteurs privilégient la fumure brute (compost, fumier) et les amendements qui enrichissent le sol – pour bien nourrir le sol et donc les cultures. L'enherbement des sols des cultures pérennes (vergers et vignes notamment) est obligatoire au moins une partie de l'année.

ACCOMPAGNER LES PLANTES

Les plantes sont elles aussi des êtres vivants qui subissent du stress ou peuvent être sensibles à certaines maladies. En biodynamie, elles font l'objet de soins particuliers, notamment préventifs.

Tout d'abord, la recherche d'une bonne fertilité des sols a pour objectif de bien nourrir la plante. Les agriculteurs Demeter utilisent également des préparations fermentées à base de plantes et de quartz, de manière préventive ou après certains incidents (incidents climatiques comme la grêle par exemple).

RESPECTER LA NATURE DE L'ANIMAL

L'animal a une place centrale sur les fermes Demeter, comme dans de nombreuses sociétés traditionnelles. L'animal fournit la fumure nécessaire à la fertilité du sol, et apporte vie et mouvement sur la ferme. Il convient donc de lui apporter les meilleures conditions de vie: une bonne alimentation, un espace de vie suffisamment grand (en extérieur comme en intérieur), et bien sûr le respect de son intégrité physique.

BIEN NOURRIR L'ÊTRE HUMAIN

L'un des principaux objectifs de la biodynamie est la production d'aliments nutritifs et avec le maximum de vitalité pour bien nourrir l'être humain.

Les agriculteurs Demeter prennent donc grand soin des sols, des plantes et des animaux pour des matières premières de la meilleure qualité possible. La qualité des matières premières doit ensuite être préservée lors de leur transformation. Pour cela, les cahiers des charges Demeter définissent des exigences élevées pour l'élaboration de produits transformés alimentaires, cosmétiques et textiles.

Ces cahiers des charges sont conçus dans une démarche de progrès, ils sont régulièrement complétés pour une approche toujours plus holistique et afin de permettre la certification de nouvelles catégories de produits.

La certification Demeter intègre également les notions de respect de l'humain et de la planète, avec des principes de responsabilité sociale, sociétale et écologique.

CERTIFICATION & CAHIERS DES CHARGES

Demeter a développé un système d'audits et de certification exigeant pour les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique.

Demeter France est membre de la Fédération Biodynamique Demeter International (BFDI), et doit à ce titre respecter les exigences internationales définies pour le contrôle et la certification Demeter.

L'AUDIT DEMETER

L'audit Demeter est réalisé en même temps ou indépendamment de l'audit pour l'agriculture biologique. Des contrôles complémentaires peuvent être réalisés. La règle imposée par notre fédération internationale Demeter est qu'un même domaine agricole ou viticole ne peut pas être contrôlé plus de 3 années de suite par le même auditeur. Les auditeurs qui réalisent les contrôles Demeter sont formés par nos soins aux cahiers des charges et à l'audit Demeter.

Demeter France collabore avec 3 organismes de contrôle bio français (Alpes Contrôles, Certipaq et Ecocert), un organisme de contrôle bio belge (Certisys) et dispose d'auditeurs régionaux Demeter qui réalisent systématiquement le premier audit de tout nouvel adhérent.

UNE CERTIFICATION FIABLE ET TRANSPARENTE POUR LA BIODYNAMIE

Notre équipe de certificateurs analyse les relevés d'information établis lors de l'audit pour étudier la conformité à nos cahiers des charges afin d'établir le statut de certification correspondant (pas de certification/ certification en conversion vers Demeter/ certification Demeter). Notre équipe vérifie également la conformité de chaque produit transformé (composition, mode d'élaboration, emballages) et de chaque étiquette pour une bonne information auprès du consommateur.

Le certificat Demeter précise la liste des produits effectivement certifiés. Il doit pouvoir être présenté par le fournisseur sur simple demande. Un certificat Demeter en cours de validité est la preuve de l'engagement du domaine agricole ou de l'entreprise dans la démarche Demeter.

DES CAHIERS DES CHARGES COMPLETS & EXIGEANTS

Les cahiers des charges Demeter s'inscrivent dans une démarche de progrès, ils évoluent régulièrement pour une approche toujours plus holistique et cohérente. Nous complétons et modifions régulièrement nos cahiers des charges pour les adapter aux évolutions de la réglementation, pour renforcer encore nos exigences ou pour valider par exemple de nouveaux process ou intrants que nous estimons en cohérence avec notre vision de la qualité. Ces modifications sont assorties d'un délai de mise en oeuvre par nos adhérents.

UNE BASE INTERNATIONALE AUX CAHIERS DES CHARGES

La base des cahiers des charges Demeter est définie au niveau international, de manière démocratique entre les représentants des différents pays. Les cahiers des charges internationaux Demeter s'appliquent à l'ensemble des pays. Chaque association nationale de certification Demeter est autorisée à renforcer les exigences des cahiers des charges internationaux au niveau national, selon les particularités de son territoire.



Consulter l'intégralité de
nos cahiers des charges
<https://www.demeter.fr/cahier-des-charges/>

VINS DEMETER

QU'EST-CE QU'UN VIN DEMETER ?

En plus d'être certifiés bio selon la réglementation européenne en vigueur, les vins Demeter sont contrôlés et certifiés annuellement sur les exigences supplémentaires de nos cahiers des charges Demeter, à la fois pour la production de raisins et la vinification.

Les vignerons et vigneronnes Demeter limitent certaines pratiques telles que l'utilisation de cuivre à la vigne et contribuent au développement de la biodiversité pour un vignoble harmonieux et vivant.

Afin de respecter la grande qualité des raisins certifiés Demeter, le cahier des charges Demeter limite les techniques et intrants dans le processus de vinification. Par exemple, ce sont les levures naturellement présentes sur la pellicule des raisins qui mènent la fermentation et les doses de sulfites autorisées sont inférieures à celles de la réglementation bio européenne.

DES VINS UNIQUES & RECONNUS POUR LEURS QUALITÉS

Les vins Demeter révèlent des caractères uniques, à la fois en intensité et en complexité aromatique. Ce sont des vins plus digestes et équilibrés qui rencontrent un succès croissant auprès des professionnels du vin et des consommateurs.

Une étude* récente révèle notamment que les vins certifiés biodynamiques sont jugés meilleurs. Cette étude a comparé les notes de plus de 128 000 vins français conventionnels, raisonnés, biologiques et biodynamiques obtenues dans trois guides de vins réputés (Gault & Millau, Gilbert & Gaillard et Bettane & Desseauve).

Une étude* similaire réalisée sur plus de 70 000 vins californiens révélait la même tendance aux Etats-Unis (données collectées dans trois revues de référence du monde du vin : Wine Spectator, Wine Advocate et Wine Enthusiast).

*Sources : Delmas & Gergaud (2021), Delmas, Gergaud & Lim (2016)

UN VIN VIVANT NAÎT D'UN SOL VIVANT

Le sol est la clé de chaque vignoble, ce qui explique pourquoi les vigneronnes et vignerons Demeter y sont particulièrement attentifs.

La biodynamie favorise la rencontre entre la vigne et son terroir. Grâce à de bonnes pratiques agronomiques et aux pratiques spécifiques biodynamiques, le viticulteur Demeter revitalise ses sols et permet à la vigne de s'enraciner en profondeur pour chercher les nutriments dont elle a besoin.

Ainsi, les sols aérés et équilibrés sont peuplés de micro-organismes qui favorisent le développement de la couche d'humus. Les vignes se montrent plus résistantes, aussi bien en période de sécheresse qu'en période de fortes pluies, et produisent des raisins qui expriment pleinement leur terroir.

RÉSULTATS DE RECHERCHE

La biodynamie s'est profondément développée par l'observation et l'expérimentation terrain des agriculteurs et agronomes. Aujourd'hui, un nombre croissant de chercheurs indépendants développent des projets de recherche et d'études comparatives incluant la variante « biodynamie ».

RÉGÉNÉRATION DES SOLS

L'agriculture biodynamique apparaît comme le mode de culture avec le meilleur impact sur les qualités écologiques du sol (méta-analyse de chercheurs AgroParisTech et INRAE, incluant une centaine d'études, sur tous types de production - comparaison entre la biodynamie, l'agriculture biologique, l'agriculture conventionnelle et l'agriculture de conservation).

Source : *Impact of farming systems on soil ecological quality : a meta-analysis, 2021*

L'agriculture biodynamique présente globalement la meilleure qualité microbiologique des sols, et se distingue particulièrement par la complexité des réseaux d'interaction entre les micro-organismes.

Source : *projet Ecovitisol INRAE, sur sols viticoles (2019-2022)*

BIODYNAMIE ET CLIMAT

Depuis plus de 40 ans, le FiBL Suisse, Institut de recherche de l'agriculture biologique en Suisse, mène une étude comparative entre l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique et l'agriculture biodynamique.

Elle démontre que dans les sols cultivés selon les méthodes biologiques, la masse des micro-organismes est supérieure de 30 % et dans les sols cultivés selon les méthodes biodynamiques est supérieure de 60 % par rapport aux parcelles conventionnelles. Cela permet de conserver le carbone dans le sol de manière significative et ainsi limiter les émissions de gaz à effets de serre.

Source : *Compte-rendu de l'essai DOC du FiBL Suisse (en cours depuis 1978)*

LES DOMAINES ET ENTREPRISES LABELLISÉS DEMETER EN FRANCE EN 2023

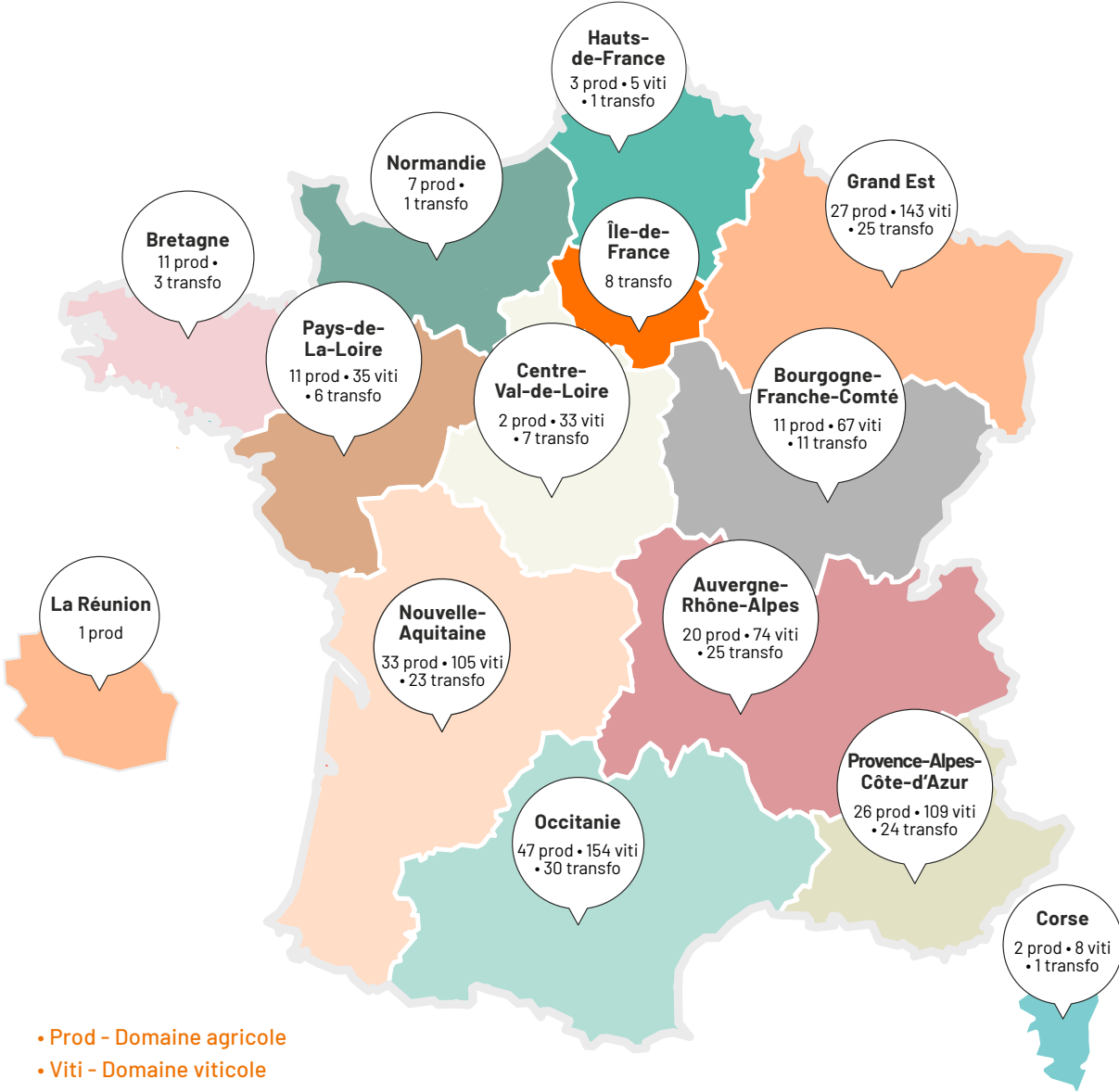
Adhérents
1.117

Surface (ha)
28.772 ha

Belgique

4 prod • 4 viti
• 6 transfo

CATÉGORIE D'ADHÉRENTS PAR RÉGION



- Prod - Domaine agricole
- Viti - Domaine viticole
- Transfo - Entreprise de transformation

LES SALONS ANNUELS

Nous sommes présents sur un nombre croissant de salons et événements professionnels et grand public pour accompagner nos adhérents dans la mise en avant du label Demeter.

Prowein, Düsseldorf

Depuis de nombreuses années, Demeter est présent sur le plus grand salon des vins et spiritueux au monde avec un stand collectif de domaines internationaux certifiés Demeter.

Marjolaine, Paris

Demeter est présent et accompagne des producteurs Demeter depuis de nombreuses années sur ce salon historique de la bio en France (60 000 visiteurs).

MARS

NOVEMBRE

FÉVRIER

Salon des vins Demeter, Angers

Organisé en partenariat avec La Levée de la Loire et le Salon des vins de Loire sous la bannière ALT, ce salon professionnel fait partie des plus grands rendez-vous de vins biodynamiques avec plus de 150 domaines certifiés Demeter (4200 visiteurs professionnels en 2023).

Salon des vins bio & biodynamiques, Paris

Ce nouveau salon, co-organisé avec La Levée de la Loire, est né de la volonté commune de créer un rendez-vous professionnel à Paris avec une offre de vins 100% bio. Cette première édition rassemble déjà près d'une centaine d'exposants bio et/ou Demeter.

SEPTEMBRE

BiObernai, Obernai

Demeter est présent sur ce marché bio en Alsace pour présenter les exigences du label Demeter et partager ses valeurs auprès du grand public (20 000 visiteurs).

Tech & Bio, Bourg-les-Valence

Stand institutionnel Demeter sur ce salon technique de référence pour rencontrer les professionnels du secteur agricole. (20 500 visiteurs professionnels).

LE LABEL DEMETER DANS LA LOIRE

UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

Le label Demeter est présent sur la scène angevine depuis de nombreuses années. Il collabore avec La Levée de la Loire depuis 8 ans pour l'organisation de son salon des vins et depuis maintenant 2 ans sous la bannière commune ALT – Angers Loire dégust – aux côtés du Salon des vins de Loire également.

Cette collaboration annuelle est l'occasion de mettre en avant le dynamisme de la Loire, véritable foyer de l'agriculture bio et biodynamique. Avec près de 70 domaines ligériens engagés dans la certification Demeter, plus de la moitié d'entre eux sont présents les 5 et 6 février au Parc des Expositions. Une occasion unique de les retrouver sur un seul et même lieu, ainsi que de nombreux autres domaines français et étrangers.

Nouveauté 2024, deux cidriculteurs Demeter sont également présents pour faire découvrir toutes les singularités de leurs cidres respectant les exigences du cahier des charges Demeter.

UNE ÉDITION SPÉCIALE 100 ANS DE BIODYNAMIE

A l'occasion des 100 ans de biodynamie, Demeter France souhaite mettre en avant ses adhérents, leurs engagements et l'approche holistique du label.

Le rendez-vous à Angers sur le Salon des vins Demeter est une occasion parfaite pour fêter cet anniversaire avec plus de 150 vigneronnes et vignerons Demeter qui s'engagent au quotidien pour le développement de cette agriculture respectueuse du vivant.

Pour mettre en lumière ce centenaire et l'approche holistique du label Demeter, **une conférence de presse est organisée le lundi 5 février à 10h30** dans l'espace presse – VIP du Grand Palais, ainsi qu'une **table ronde à 15h30** le même jour dans l'espace masterclass.

LES VIGNERONS DEMETER DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE

67

DOMAINES CERTIFIÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

1270

HECTARES DE VIGNES CERTIFIÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

INVITATION • CONFÉRENCE DE PRESSE



**Lundi 5 février
à partir de 10h30**



**Espace Presse-VIP du Grand Palais,
Parc des expositions d'Angers**

1924-2024 : 100 ans de biodynamie, 100 ans d'une agriculture tournée vers l'avenir

Depuis 100 ans, la biodynamie s'est développée par des agriculteurs, conseillers et agronomes dans de nombreux pays : Australie, Etats-Unis, Inde, Amérique du Sud, Asie et bien sûr Europe.

Le label Demeter a été créé en 1928 par des agriculteurs souhaitant valoriser leur travail de soin du vivant. Aujourd'hui encore, notre label est porté par les agriculteurs, les vignerons et les entreprises de transformation certifiés et est devenu, au fil des décennies, l'un des plus exigeants au monde.

Retrouvez-nous pour en savoir plus sur l'agriculture et la viticulture biodynamique, et sur le fonctionnement, l'approche et les exigences du label Demeter. Nous vous présenterons également les derniers chiffres des domaines viticoles Demeter en France et dans le monde.

(20 minutes d'intervention, suivi d'un temps de questions/ réponses)

Intervenants :

- Aurélie TRUFFAT – co-directrice, marketing et communication – Demeter France
- Hélène DARRAS – coordinatrice Salon des vins Demeter – Demeter France

CONTACT PRESSE

communication@demeter.fr

03 89 41 43 95

Demeter France

7 rue Edouard Richard – 68000 Colmar
contact@demeter.fr

[f](#) [@](#) [in](#) [▶](#)
www.demeter.fr

Salon des vins bio du Val de Loire

La Levée

Association Interprofessionnelle

LOIRE VIN BIO



Salon des vins bio du Val de Loire

La Levée

de la Loire

De 10h à 18h, lundi **6** et mardi **7 février 2023**

ANGERS

Parc des Expositions

En partenariat avec
Le Salon des vins Demeter et le Salon des Vins de Loire

Salon réservé aux professionnels

Tarifs d'accès : **PASS** La Levée de la Loire, Demeter et le Salon des Vins de la Loire • 2 jours • 10 €
Renseignements : laveedelaloire@gmail.com • www.laveedelaloire.com



Association Interprofessionnelle
LOIRE VIN BIO



Inscription en ligne



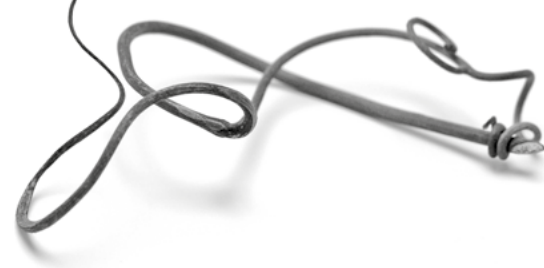
SCAN ME

ANGERS
Loire dégusT'



Association Interprofessionnelle

LOIRE VIN BIO



Qui sommes-nous ?

Loirevinbio est une association à caractère interprofessionnel, créée en janvier 2011, par des vignerons, négociants, metteurs en marché, distributeurs engagés dans la viticulture biologique, sur tout le bassin du Val de Loire.

Ce qui nous rassemble

La Loire, des valeurs environnementales fortes et notamment l'Agriculture Biologique, l'équité entre les vignerons et la neutralité politique de nos décisions.



Contacts :

Sébastien David
Coprésident Loirevinbio
Tél. 06 61 73 11 65

Christophe DESCHAMPS
Coprésident Loirevinbio
Tél. 07 60 68 27 82

Emmanuelle Chollet
Animatrice Loirevinbio
Tél. 06 95 41 97 60
loirevinbio@gmail.com



Notre organisation

Plusieurs instances font la vie de l'association :

- **Conseil d'administration** (18 membres),
- **Bureau** (6 membres),
- **Assemblée générale** ouverte à tous les adhérent.e.s,
- **Commissions de travail thématiques** : SALONS, MARCHÉ, COMMUNICATION

3 salariés du réseau bio régional (CAB Pays de Loire et Bio Centre) sont mis à disposition de Loirevinbio, pour prendre en charge l'animation et la coordination des activités de l'association.

Les membres

L'Association est composée de trois collèges :

- **Collège des vignerons et associations de vignerons**, certifiés ou engagés en conversion bio pour 100 % de leur surface de production. Il est constitué par des personnes morales ou physiques, dont l'activité est la production de raisins ou de vins issus de raisins de l'agriculture biologique. Cette activité est attestée par la cotisation à la MSA et/ou déclaration de récolte et rapport de contrôle de l'organisme certificateur.
- **Collège des négociants, metteurs en marché** : personnes morales ou physiques dont l'activité est la mise en marché de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio
- **Collège des distributeurs** : personnes morales ou physiques dont l'activité est la distribution de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio.

Nombre d'adhérents

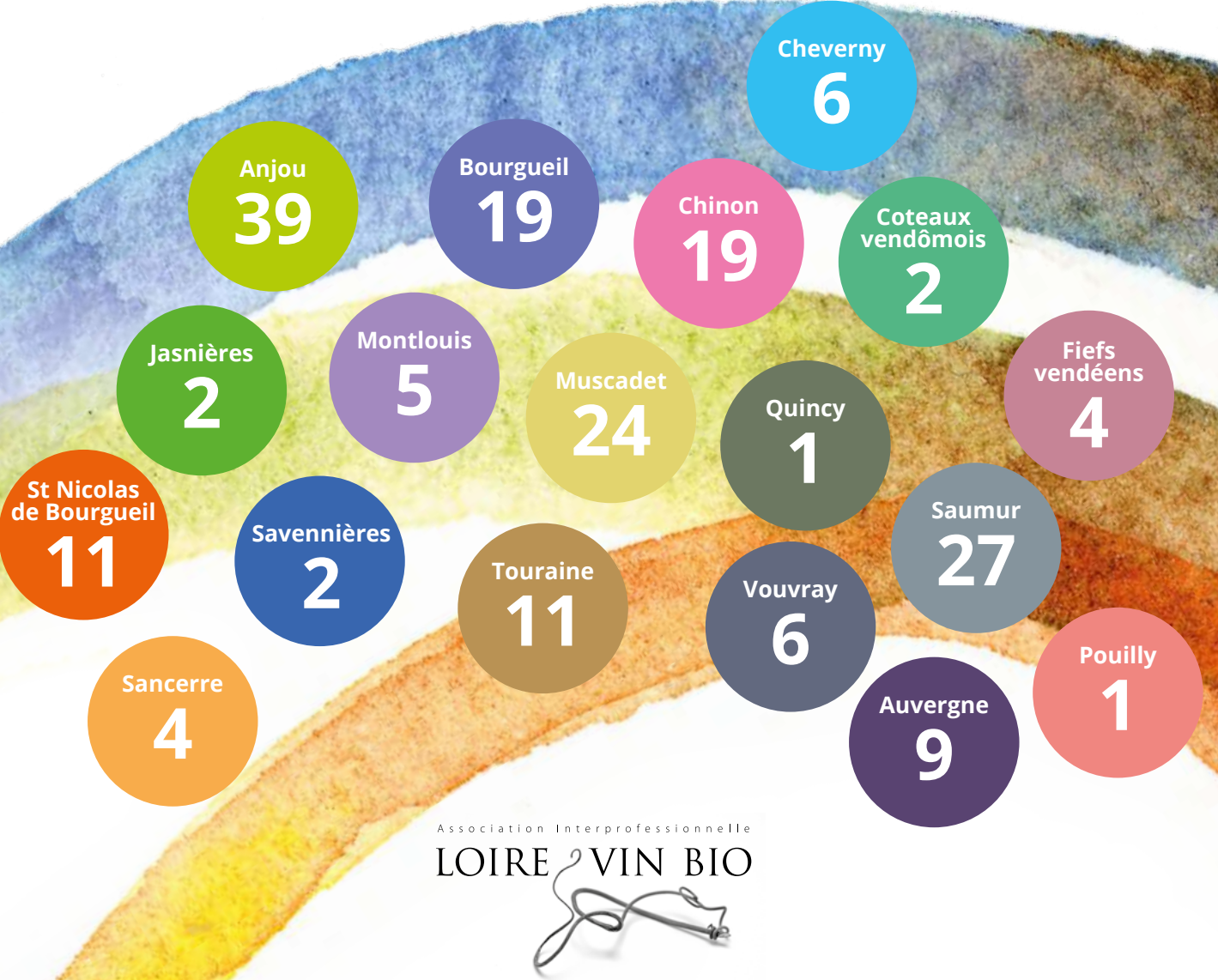
En 2023, 230 structures professionnelles ont adhéré à Loirevinbio. Pour 2024 une progression de +8 % se profile.
Répartition par appellation pour les domaines concernés :

Notre vocation, nos missions et actions

- **Défendre les intérêts de la viticulture bio.** Nous sommes vigilants sur la réglementation et l'exigence du cahier des charges européen (exemple : pas de mixité conventionnel/bio des exploitations,)
- **Écouter les préoccupations et défendre tous les vignerons certifiés ou en conversion bio,** qu'ils soient dans les structures viticoles (appellations) ou en dehors
- **Fédérer, créer une dynamique de groupe,** pour un soutien collectif entre vignerons
- **Se faire une place parmi les institutions viticoles** et être l'échelon régional de défense de la viticulture bio
- **Promouvoir les vins bio de Loire auprès des professionnels,** grâce au salon 100 % bio « la Levée de la Loire », à ANGERS et PARIS (pas de hiérarchie ni de cooptation pour la participation des exposants, tarifs abordables...)
- **Soutenir les vignerons pour les marchés et la vente** (étude des données de consommation, bourse d'échanges vins, moûts, raisins...)
- **Favoriser les échanges de pratiques** (organisation de webinaires/séminaires avec des témoignages de vignerons et de metteurs en marché...)
- **Favoriser le développement commercial** de ses adhérents par la Formation (organisation de 4 webinaires avec des témoignages de vignerons et surtout la mise en action via une communicante professionnelle...)
- **Développer la proximité, la convivialité et l'entraide** entre vignerons (temps conviviaux durant les salons et les réunions)
- **Travail sur la prévention des violences sexistes et sexuelles** lors des salons mais aussi tout au long de l'année en partenariat avec le groupe « Femmes du monde viticole » des Pays de la Loire.

Nombre d'adhérents

En 2023, 230 structures professionnelles ont adhéré à Loirevinbio. Pour 2024 une progression de +8 % se profile.



LOIRE VIN BIO
9 rue André Brouard
BP 70510
49105 ANGERS
www.laveedela Loire.com
loirevinbio@gmail.com
laveedela Loire@gmail.com
02 41 18 61 40

3

Salons
annuels

Angers
février

500
exposants

Paris
novembre
et février

25 régions viticoles
représentées (Nantais,
Anjou-Saumur, Touraine,
Alsace, Savoie-Bugey,
Bordeaux...) ainsi que les
vins de nos amis d'Italie,
d'Autriche...

Plus de
5000 visiteurs
par an
4200 à Angers
et 1500 à Paris
(novembre et février)

1 pôle
Cidres bio

Association Interprofessionnelle

LOIRE VIN BIO



Salon des vins bio du Val de Loire

La Levée de la Loire



05. PRESSE

A. SALLE DE PRESSE

L'Espace réservé à la presse se situe à proximité de l'Espace Libre Dégustation, dans le Hall Grand Palais. L'Agence Rouge Granit vous accueillera au sein de l'Espace Presse VIP et vous remettra toutes les informations nécessaires pour la découverte de l'édition 2024 ALT' :

- › Les dossiers de presse des 3 salons professionnels ALT' : Salon des Vins de Loire 2024, Demeter et Levée de la Loire, qui se tiennent conjointement au Parc des Expositions,
- › Faire ou refaire votre accréditation presse,
- › Profiter d'un temps de détente en salle de presse dans l'un des espaces aménagés,
- › Organiser vos interviews ou échanges dans l'un des espaces aménagés (canapés et fauteuil pour un temps informel, ou tables afin de disposer d'un espace bureau),
- › Venir vous restaurer au calme, échanger avec les équipes du salon des Vins de Loire,
- › Assister aux conférences de presse.
- › Obtenir le plan du salon, également disponible sur l'appli Salon des Vins de Loire – Destination Angers, en accès gratuit

Pour faciliter vos rencontres avec les vignerons-exposants, en plus de l'équipe presse dédiée, vous pourrez utiliser l'application Destination Angers, Salon des Vins de Loire, qui permet d'organiser vos rendez-vous à l'avance, de réserver un créneau horaire de dégustation, pour planifier en un clic vos rencontres sur le salon, sans perdre de temps.

Téléchargeable sur l'Apple Store et Google Play au lien suivant :

qrco.de/bcNTnE

B. AGENDA PRESSE

LUNDI 5 FÉVRIER

PALAIS DES LIGERS

Le Concours des Ligiers fête sa 30^{ème} édition ! Annonce des résultats sur l'appli Destination Angers le lundi 5 février et Dégustation des cuvées médaillées "Grand Or" de tous les exposants ALT' (Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter et Levée de la Loire) sur l'espace Palais des Ligiers, à l'entrée du hall Grand Palais.

INAUGURATION

Rendez-vous à l'inauguration de l'édition 2024 du Salon des Vins de Loire.

Acte 1 : 17h – Galerie de liaison

Inauguration officielle.

Acte 2 : 19h – Hall Amphitéa - Rotonde d'accueil

Apéritif convivial en présence des vignerons-exposants, dégustation informelle autour de produits artisanaux : huîtres, charcuteries, fromages.

CONFÉRENCE DE PRESSE DEMETER

1924 - 2024 : 100 ans de biodynamie

100 ans d'une agriculture tournée vers l'avenir.

HORAIRE : 10H30

LIEU : Salle de presse - Hall Grand Palais

INTERVENANTS : Aurélie Truffat, co-directrice marketing et communication Demeter France, Hélène Darras, coordinatrice Salon des Vins Demeter France.

Depuis 100 ans la biodynamie s'est développée par des agriculteurs, conseillers et agronomes dans de nombreux pays et région du monde : Australie, Etats-Unis, Inde, Amérique du Sud, Asie

et bien sûr Europe. Le label Demeter a été créé en 1928 par des agriculteurs souhaitant valoriser leur travail de soin du vivant. Aujourd'hui encore, le label est porté par des agriculteurs, les vignerons et les entreprises de transformation certifiés et est devenu, au fil des décennies, l'un des plus exigeants au monde. Les derniers chiffres des domaines viticoles Demeter en France et dans le monde seront présentés à cette occasion.

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION SALON DES VINS DE LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Grand Palais

Toute la diversité des Vins de Loire en accès libre et anonyme pour déguster de nouveaux domaines, regoûter certains vins.

› 324 ÉCHANTILLONS À DÉGUSTER

› 60 % DE VINS BLANCS

› 31 % DE VINS ROUGES

› 5 % DE VINS ROSÉS

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN FAN ZONE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Chenin Fan Zone – Hall Grand Palais

Reconnaisable à ces couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 212 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir de nouveaux domaines ou millésimes.

MARDI 6 FÉVRIER

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION SALON DES VINS DE LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Grand Palais

Toute la diversité des Vins de Loire en accès libre et anonyme pour déguster de nouveaux domaines, regoûter certains vins.

› 324 ÉCHANTILLONS À DÉGUSTER

› 60 % DE VINS BLANCS

› 31 % DE VINS ROUGES

› 5 % DE VINS ROSÉS

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN FAN ZONE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Chenin Fan Zone – Hall Grand Palais

Reconnaissable à ces couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir de nouveaux domaines ou millésimes.

PALAIS DES LIGERS

Le Concours des Ligers fête sa 30^{ème} édition ! Dégustation des cuvées médaillées "Grand Or" de tous les exposants ALT' (Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter et Levée de la Loire) sur l'espace Palais des Ligers, à l'entrée du hall Grand Palais.



**CONTACT PRESSE :
ROUGE GRANIT
LAURENT COURTIAL**

Mathilde Croës
mcroes@rouge-granit.fr
07 88 15 50 65

Adèle Jacquy
ajacquy@rouge-granit.fr
06 46 96 65 63

Avec le soutien de

