

ANGERS / FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS

Lundi 3 et
Mardi 4 Fév.

Édition 2025

LE SALON
DES
DE
DE *Loire*

Un événement



Avec le soutien de



Angers



Loire Dégust'

ALT' EST UNE BANNIÈRE COMMUNE OFFRANT LE RASSEMBLEMENT AU PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS DE 3 GRANDS SALONS : LE SALON DES VINS DE LOIRE, LA LEVÉE DE LA LOIRE ET LE SALON DES VINS DEMETER.

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

Cet événement reflète la capacité d'adaptation d'une filière dynamique, qui a la volonté de s'inscrire dans une **viticulture moderne**, répondant avec attention aux besoins de son marché.

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

ALT' PERMET AUSSI D'OPTIMISER LES SERVICES AVEC :



Un programme de **15 conférences, master class et tables rondes** sur des thématiques de prospective, de marché et d'innovation, soutenu par les structures fédératives de la filière.



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

LIEN VIDÉO DU SALON 2024

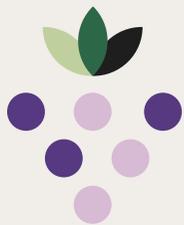
Angers Loire dégust' est une occasion exceptionnelle pour ses 4500 visiteurs de découvrir **plus de 10 000 vins**, que ce soit sur les stands, les master class ou les Espaces de Libre Dégustation.

Elle réunit sur un seul lieu une offre diversifiée de plus de **800 exposants** ligériens, de France et d'ailleurs où chaque mode de production est valorisé.

Alt', c'est une Loire unie et réunie durant deux jours pour valoriser la diversité des productions du Val de Loire mais aussi ouvert aux autres régions viticoles.

Angers

Loire dégusT'



Une offre globale, pour un événement collaboratif de plus de **800 exposants** rassemblés au Parc des Expositions, porté par une marque commune **Angers Loire dégusT'**.



La **première** opportunité commerciale de l'année pour faire découvrir le millésime 2024.



La **dégustation** au coeur en formule "table" et nombreux espaces de libre dégustation.



Un lieu commun qui place au centre **l'expérience visiteur**, mettant en lumière la filière viticole ligérienne.

ANGERS
Loire dégusT'
alt 

Angers

Loire DégusT'



INFOS PRATIQUES VISITEURS

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

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

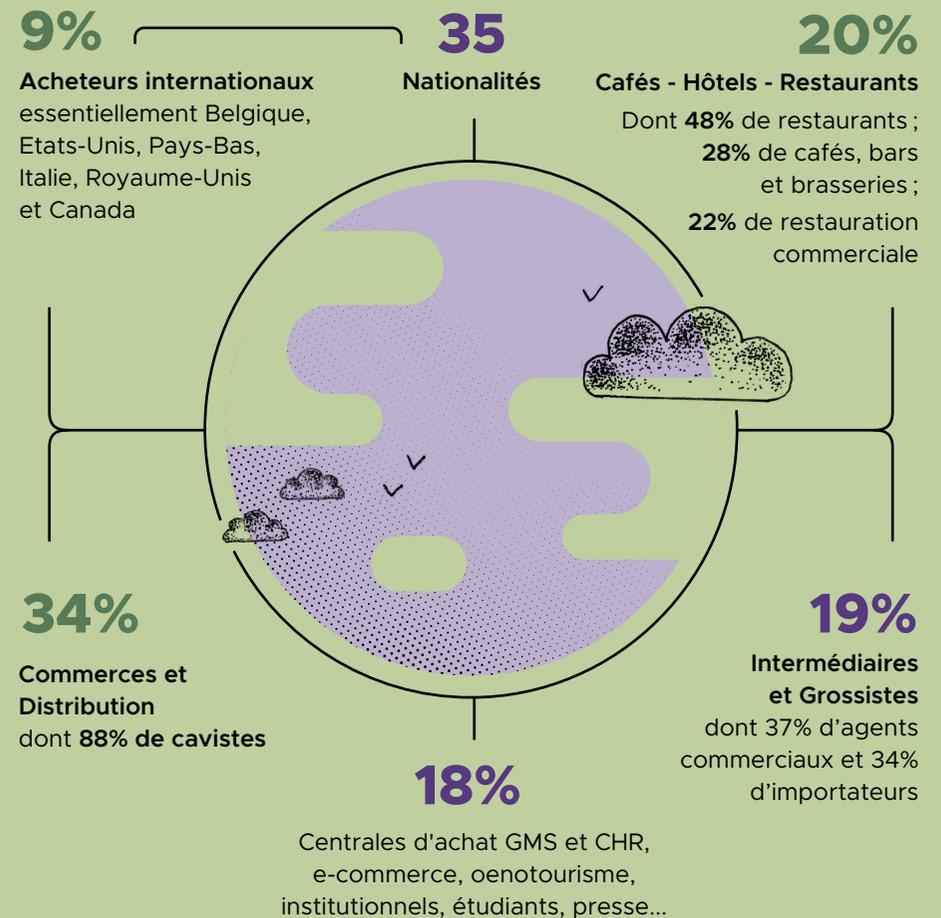
10 € le pass 2 jours (verre de dégustation et vestiaire compris)
Gratuit pour les étudiants (spécialisés en vins)

Des navettes et une billetterie visiteurs commune aux 3 salons

Qui visite ?

PROFESSIONNELS CIBLÉS

4500 VISITEURS



Le Salon des Vins de Loire

L'UNIQUE MANIFESTATION SUR SON TERRITOIRE OFFRANT UNE PLACE DE MARCHÉ POUR TOUS LES VIGNERONS, TOUS MODES DE PRODUCTION.

DES VIGNERONS DE LOIRE EN TRÈS GRANDE MAJORITÉ (93%).

Le salon est aussi ouvert aux autres vignobles français et internationaux (7%) ainsi qu'à un secteur bières, cidres, spiritueux artisanaux, sans alcool et RTD (Ready To Drink).

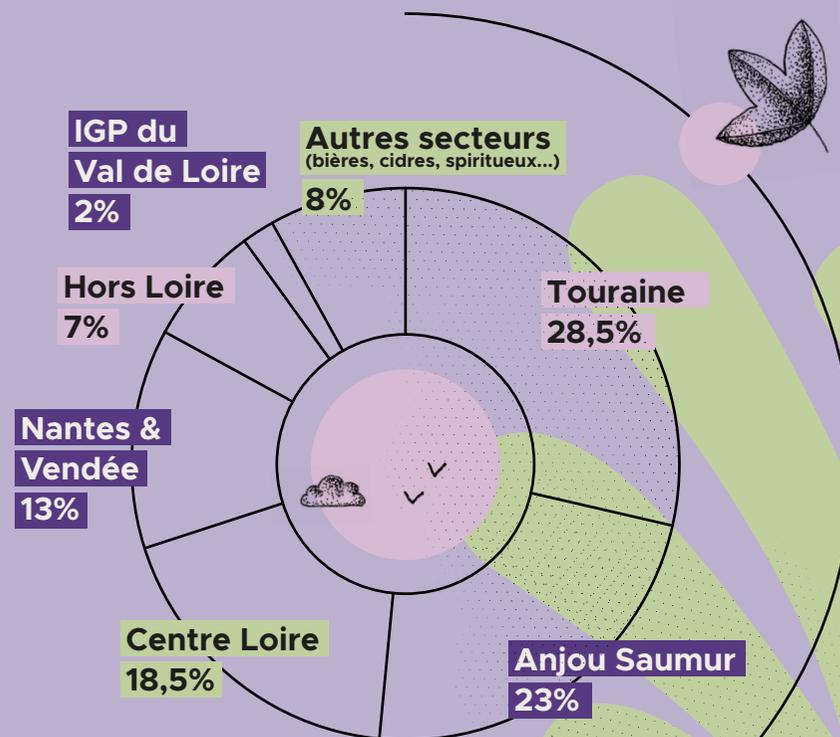
DES EXPOSANTS ENGAGÉS !

40% d'exposants certifiés Bio, biodynamie, ou en conversion bio (C2/C3)

51% d'exposants en HVE

D'où viennent-ils ?

300 VIGNERONS



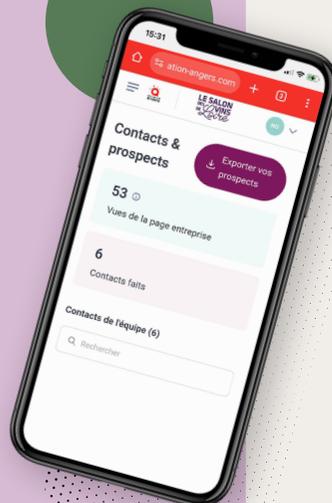
La valeur ajoutée du Salon des Vins de Loire

L'APPLICATION WEB ET MOBILE

SEUL LE SALON DES VINS DE LOIRE
MET À DISPOSITION DE SES 4500 VISITEURS
ET 300 EXPOSANTS UNE APPLICATION WEB
ET MOBILE PERMETTANT LA COLLECTE DES
DONNÉES VISITEURS.

Véritable outil pour développer votre fidélité clients
et prospects, elle permet :

- La collecte des données de vos clients
- La possibilité de solliciter des RDV auprès des visiteurs
- L'accès à la liste des visiteurs du salon
- Votre présentation détaillée dans l'annuaire des exposants
- Une vitrine supplémentaire pour vos produits



L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION

UNE EXCLUSIVITÉ SALON DES VINS DE LOIRE

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



CONCOURS DES LIGIERS

LE PALAIS DES LIGIERS EST UN ESPACE DE LIBRE
DÉGUSTATION DES MÉDAILLES GRAND OR DES
EXPOSANTS ALT' PRIMÉS AU CONCOURS.

Unique formule d'exposition

765 €
HT



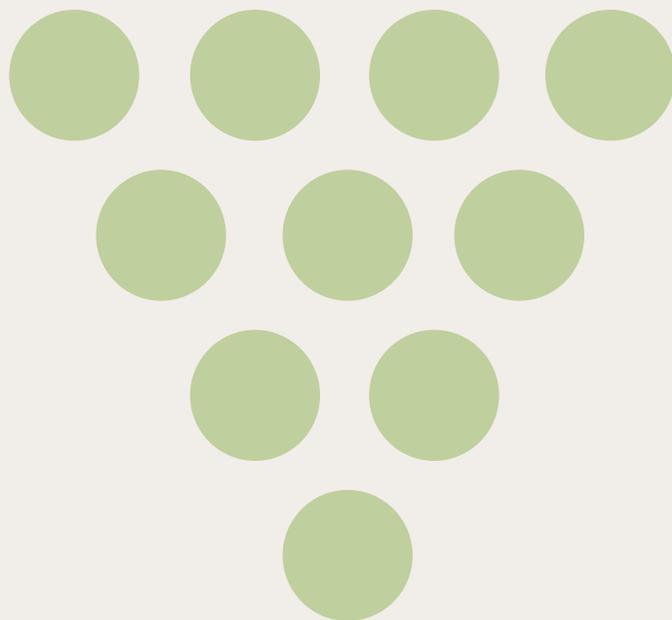
Votre table (2m x 0,80m),
chaise, nappe et surnappe,
enseigne format A4,
Ilôts par groupe de 8 tables



Limonadier, verre de
dégustation, verre à eau,
accès à un bib d'eau



Service de glace en continu



150 e-invitations offertes
3 e-badges exposants



1 fiche descriptive de votre
domaine + 1 fiche de présenta-
tion d'une cuvée sur l'applica-
tion web et mobile du salon

>> TÉLÉCHARGEZ LE KIT DE COMMUNICATION DU SALON <<



RÈGLES D'AMÉNAGEMENT :

- Attribution des tables et îlots :
Par ordre d'arrivée des inscriptions
**Un numéro par îlot où chaque vigneron
se place librement au montage le
dimanche 2 février après-midi
ou le lundi 3 février au matin**
- Non fournis :
seau à glace, crachoir et rafraîchisseur
- Pas d'accès à l'électricité
- Pas de possibilité d'affichage : roll-up...



LE CONSEIL ORGA

**PENSEZ À APPORTER
OU LOUER VOTRE
EASY COOLER**

(UN PRESTATAIRE VOUS SERA PROPOSÉ)

Formule d'exposition

Bières, Cidres et Spiritueux artisanaux

VENEZ REJOINDRE L'ESPACE DÉDIÉ AUX PRODUCTEURS ARTISANAUX DE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX.

500 €
HT



Votre table (2m x 0,80m),
chaise, nappe et surnappe,
enseigne format A4,
Ilôts par groupe de 8 tables



Limonadier, verre de
dégustation, verre à eau,
accès à un bib d'eau



Service de glace en continu

NOUVEAUTÉ 2025

L'offre sans alcool
et RTD (Ready To
Drink) viendra
enrichir cet espace
pour répondre à la
demande du
marché.



150 e-invitations offertes
3 e-badges exposants



1 fiche descriptive de votre
entreprise + 1 fiche de présenta-
tion d'un produit sur l'applica-
tion web et mobile du salon



RÈGLES D'AMÉNAGEMENT :

- Attribution des tables et îlots :
Par ordre d'arrivée des inscriptions
**Un numéro par îlot où chaque vigneron
se place librement au montage le
dimanche 2 février après-midi
ou le lundi 3 février au matin**
- Non fournis :
seau à glace, crachoir et rafraîchisseur
- Pas d'accès à l'électricité
- Pas de possibilité d'affichage : roll-up...

>> TÉLÉCHARGEZ LE KIT DE COMMUNICATION DU SALON <<

Hall Grand

Palais

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

Hall
d'Exposition

Master
Class

Accueil
visiteurs
et exposants

Entrée

Espace
de Libre
Dégustation
Salon des
Vins de
Loire

LE SALON
DES
VINS
DE
Loire

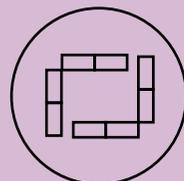
la Levée
de la Loire

demeter

Hall
Novaxia
Restauration

Exemple
d'un îlot
de 8 tables

Espace
Food'
Trucks



Un événement durable



Optimisation continue de la gestion des ressources : eau, chauffage (ex : pas de chauffage au montage, lumières éteintes la nuit...)



Prestataires locaux privilégiés



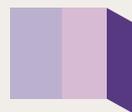
Supports et banderoles réutilisables et non datés



Seuls les espaces communs sont moquetés
-71% de moquette entre 2023 et 2024



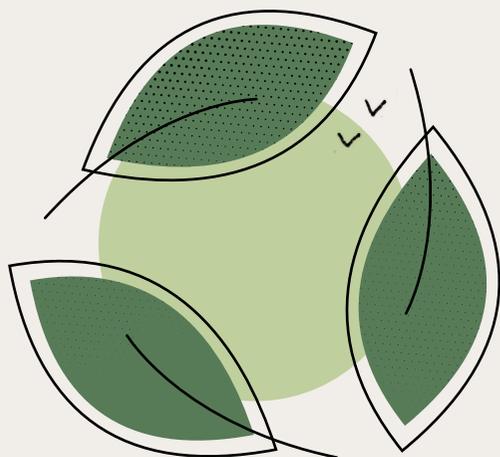
90% de documents dématérialisés



Mutualisation des installations générales entre les 3 salons, location de matériel privilégiée



L'utilisation d'un seul hall pour 3 salons permet de réduire les consommations énergétiques de la manifestation



Optimisation de la filière de tri des déchets (opération 0 mégot)



Navettes gratuites Gare d'Angers <-> Parc des Expositions

**DESTINATION ANGERS :
POUR UN ÉVÉNEMENTIEL DURABLE.
UN SALON DES VINS DE LOIRE ENGAGÉ
POUR UNE GESTION RESPONSABLE**



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

Retrouvez nos engagements sur :



[DESTINATION-ANGERS.COM](https://www.destination-angers.com)

#DESTINATIONANGERS
#RSE #ISO20121
#MEETINANGERS

Angers, destination de référence



1

Ville attractive, n°1 du palmarès des villes et villages où il fait bon vivre (2024, 2023, 2022)



Angers, première ville verte de France*



Angers, ville accessible, à seulement 1h30 de Paris en train



Ville accueillante, une offre unique pour les grands événements



Angers, destination gourmande
• Food'Angers
• Campus de la Gastronomie

TERRITOIRE D'EXCELLENCE POUR LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES SPÉCIALISÉES DONT LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE : 3^E VIGNOBLE DE FRANCE EN VOLUME AOC



14
Départements
ligériens

Patrimoine
mondial
de l'UNESCO

3^e région
de vins d'appellations
de France

51 appellations
et 6 IGP

57 100
hectares de
vigne

5 régions
viticoles

800Kms
de Route
des Vins

Contacts

LA RÉSERVATION DE VOTRE TABLE SE FAIT
EN LIGNE À L'AIDE DE CODES D'ACCÈS.
VOUS SOUHAITEZ OBTENIR DES
INFORMATIONS OU VOS CODES ?

CONTACTEZ VOTRE CONTACT COMMERCIAL
LIÉ À VOTRE ZONE GÉOGRAPHIQUE

Aurélie MICHAUD

Cheffe de projet
aurelie.michaud@destination-angers.com
02 41 93 40 40

CONTACTS COMMERCIAUX

Yves DEREDEC

Chargé d'affaires
yves.deredec@destination-angers.com
02 41 93 40 46
Départements :
03, 36, 41, 42, 45, 49, 58, 63 et 86
• Bières, Cidres et Spiritueux artisanaux

François BIZARD

Chargé d'affaires
francois.bizard@destination-angers.com
02 41 93 40 41
Départements :
18, 37, 44, 72 et 85 + hors Loire

CONTACTS ADMINISTRATIFS

Ophélie VAIDIE

Assistante commerciale
ophelie.vaidie@destination-angers.com
02 52 60 53 20

Valérie RAYER

Assistante commerciale
valerie.rayer@destination-angers.com
02 41 93 40 53

CONTACT APPLICATION WEB & MOBILE

Destination Angers

daevents@destination-angers.com

COORDONNÉES

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS
Route de Paris,
49044 ANGERS CEDEX 01

02 41 93 40 40
www.salondesvinsdeloire.com

HORAIRES VISITEURS

LUNDI 3 FÉVRIER
de 9h30 à 19h

MARDI 4 FÉVRIER
de 9h30 à 18h