



Tastin'France

DANEMARK

Edition Sustainability

COPENHAGUE

Mardi 10 octobre 2023

L'ÉVÉNEMENT

FOOD'LOIRE en partenariat avec la Team France Export, vous propose de venir rencontrer des acheteurs Danois lors d'une dégustation « Tastin'France ».

Cette édition "sustainability" est réservée aux producteurs engagés dans une démarche de respect de l'environnement : culture raisonnée, bio, biodynamie... ou des labels tels que HVE, TerraVitis, Vignerons Engagés...

Le Danemark, un marché mature et dynamique :

- Seul marché nordique ouvert et sans monopole avec une consommation de vin élevée de 33.5l/an/hab.
- Au Danemark, la France se positionne sur le segment qualitatif et est le 1^{er} pays exportateur en valeur sur ce marché.
- Tendance de consommation : le marché danois recherche de plus en plus de diversité, tant au niveau des appellations que des assemblages, ce que le terroir français peut parfaitement lui offrir
- A travers la restauration, en plein boom, la curiosité des Danois est éveillée en termes d'accords mets/vins et ils sont de plus en plus connaisseurs
- Les vins de production durable (biologiques, biodynamiques, HVE, etc.) ont dépassé le phénomène de mode et sont recherchés par les professionnels et les consommateurs, très sensibles à l'environnement
- Lié à l'art de vivre français, le vin rosé est de plus en plus apprécié par les Danois, surtout l'été. Les consommateurs Danois privilégient les vins rouges alors que les blancs gagnent de plus en plus de terrain et connaissent une augmentation des importations. Les vins effervescents ont connu une forte progression et se stabilisent.
- Mots clefs des recherches des importateurs : Minéralité, générosité, terroir, complexité, à la fois traditions familiales et modernité...

Programme prévisionnel :

COPENHAGUE – Mardi 10 octobre 2023

De 8h30 à 10h00 : Présentation de marché

De 10h00 à 12h00 : Visite de points de vente

De 12h00 à 13h00 : Mise en place + déjeuner

De 13h00 à 17h00 : Dégustation et présentation de vos produits aux professionnels du vin Danois

L'OFFRE POUR LES EXPOSANTS PAYS DE LA LOIRE

Coût de participation pour les entreprises de la Région Pays de la Loire :

750 € HT pour toute entreprise qui n'a jamais participé à un Tastin'France Danemark depuis 2018

900 € HT pour toute entreprise qui participe pour la deuxième fois à un Tastin'France Danemark depuis 2018

1050 € HT pour toute entreprise qui participe pour la troisième fois à un Tastin'France Danemark depuis 2018

1500 € HT pour toute entreprise qui a déjà participé plus de 3 fois (consécutives ou non) à un Tastin'France Danemark depuis 2018

Forfait d'organisation obligatoire FOOD'LOIRE : 550 € HT

Nouveau : ce tarif comprend l'adhésion au "Club Export by Food'Loire" du 1er septembre 2022 au 31 août 2023 et votre présence sur la plateforme de promotion BtoB "TastyLoire".

L'offre comprend : Mise à disposition d'une salle et d'une table d'exposition ainsi que du matériel de dégustation (verres, crachoirs...) ; Invitation des professionnels locaux, suivi des inscriptions, relances et élaboration de la liste des inscrits ; Présentation des marchés locaux ; Réalisation de carnet de dégustation pour mettre en avant vos produits ; Accompagnement logistique (groupage des échantillons, déplacements et hébergements...) ; Synthèses réglementaires sur les boissons alcoolisées, Inscription sur la e-vitrine BtoB de Business France.

Ne comprend pas :

- Les frais d'envoi des échantillons
- Les frais de déplacement, d'hébergement et de repas (si déplacement)

LES AVANTAGES DU COLLECTIF VAL DE LOIRE

- Une visibilité accrue
- Une dynamique d'échanges entre les participants
- Communication sur les réseaux sociaux et autres supports
- L'accompagnement de vos interlocuteurs FOOD'LOIRE pendant toute la préparation du salon et l'accompagnement sur place (sous réserve d'un minimum de 3 entreprises participantes)



Cette action entre dans le cadre du programme collectif soutenu financièrement par la Région des Pays de la Loire (non cumulable avec les autres aides régionales)

CONTACT : antoine.couillabin-loiselier@pl.chambagri.fr

Chargé de mission filière vin

02 41 18 60 15 / 06 47 37 69 41

📍 **NOMBRE DE PLACES LIMITÉES**

📅 **INSCRIPTION avant le 31 mars 2023**

📍 sur www.foodloire.fr

