



Tourisme et vin, réussir la mise en marché

ETUDE ET PUBLICATION

ENOTOURISME

ETUDES & PUBLICATIONS

ETUDES & PUBLICATIONS

Date de publication
2013

Format(s) disponible(s)

- Tourisme et vin, réussir la mise en marché - PDF : 0 EUR

En complément d'une première étude sur les clientèles oenotouristiques, Atout France publie **un guide pratique sur les facteurs clés de succès de la mise en marché de l'oenotourisme**.

Le potentiel économique de cette jeune filière est en effet prometteur mais encore insuffisamment exploité, malgré la professionnalisation et la qualification des acteurs notamment **via le Label « Vignobles et Découvertes »**. La diversité d'offreurs de l'oenotourisme français explique que sa mise en marché revête des formes variées. Il n'existe pas de modèle marketing unique à appliquer pour l'ensemble des acteurs comme c'est le cas des « wineries » ou « bodegas » étrangers.

Ce guide présente donc, grâce à l'éclairage de **plus de quarante entretiens** menés auprès d'opérateurs significatifs de ce secteur, pour certains labellisés (tour-opérateurs étrangers, agences de voyages réceptives, exploitants de caves, châteaux, hôtels, musées, interprofessions...), une analyse détaillée du marché et de ses acteurs, et **de nombreux conseils concrets pour être plus opérationnel** en matière de création de produits et de prestations, de promotion et de commercialisation.

L'oenotourisme représente un vecteur valorisant pour l'image de la destination France, notamment auprès des touristes étrangers. En effet, le vin a toujours été **ambassadeur de l'Art de vivre à la française**.

Mieux appréhender les spécificités et les attentes des clientèles, définir l'offre la plus adaptée, créer des synergies avec d'autres filières, **choisir la vente intermédiée ou directe, utiliser le levier Internet** : tels sont les éléments de réponses

apportés par ce nouveau guide qui s'adresse aussi bien aux **viticulteurs et gestionnaires de caves qu'aux hébergements, musées, restaurants, commerces et gestionnaires des destinations du vignoble français.**