



**Contact :**

**Laura Negro**  
Chef de projet AMPELO

Office de Tourisme  
Durance Luberon Verdon  
Destination Haute Provence

[l.negro@tourisme-dlva.fr](mailto:l.negro@tourisme-dlva.fr)



# AMPELO

## Un levier pour le développement de la filière « œnotourisme » en Haute-Provence et Langhe Roero



Conception Office de Tourisme Durance Luberon Verdon Destination Haute-Provence. Imprimé par IDHP. Ne pas jeter sur la voie publique.



## L'ŒNOTOURISME : UNE OPPORTUNITÉ DE DÉVELOPPEMENT EN HAUTE-PROVENCE ET DANS LA RÉGION DES LANGHE ROERO.

Le tourisme est aujourd'hui l'un des secteurs les plus prometteurs de l'économie européenne. L'industrie touristique européenne, hors services annexes, est d'ores et déjà composée de 1,8 millions d'entreprises (soit 9,7 millions d'emplois générant 5% du PIB de l'UE). Si l'on ajoute les activités indirectes, c'est près de 12% de l'emploi total et 10% du PIB qui est généré par le secteur touristique.

Le développement de l'activité touristique est donc un enjeu majeur de compétitivité et d'emploi au sein de l'Union européenne et de l'espace ALCOTRA en particulier. Parmi les différentes stratégies de développement touristique possibles, de plus en plus de territoires ruraux se sont engagés ces dernières années dans l'œnotourisme.

### Ce secteur d'activité présente, en effet, de nombreux avantages :

- le vin et le tourisme interagissent, les deux reposant sur la valorisation d'un espace géographique. Le tourisme valorise la viticulture qui est, en retour, une thématique forte pour le développement touristique. Le consommateur fait une liaison inconsciente entre « qualité des produits et qualité des paysages »,
- ce marché émergent est considéré comme une des réponses à la crise viticole européenne (consommation divisée par 3 en 50 ans),
- l'œnotourisme est une activité à haute valeur ajoutée territoriale. Un euro dépensé dans une cave génère 4 à 5 euros dépensés pour l'acquisition d'autres biens touristiques selon l'étude réalisée par Censis Servizi S.p.a,
- l'œnotourisme est largement plébiscité par la clientèle étrangère qui représente une grande part de la clientèle (entre 40% et 70%).

## LES PRODUCTIONS VITICOLES

### L'AOP Pierrevert

Produits en Haute-Provence de part et d'autre de la vallée de la Durance, les vins de Pierrevert ont été reconnus « appellation d'origine protégée » en juillet 1998. Sur une superficie de 1823 ha, le volume de production s'élève à 15 000 hectolitres par an. En Haute-Provence la terre y est généreuse et offre des produits d'excellence transformés par le savoir-faire d'artisans et d'entreprises en mille saveurs ! Les vins de Pierrevert font partie de ces produits de qualité. En rosé, rouge ou blanc, ils évoquent inévitablement le soleil et les parfums typiques de la Provence.



### Le Langhe Roero

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, que beaucoup d'experts considèrent comme son égal, n'atteint que 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années.



## LES ACTIONS

L'objectif final du projet AMPELO est d'améliorer la gouvernance locale entre les intervenants publics et privés du secteur de l'œnotourisme afin d'être plus performants sur les marchés internationaux.

Cette démarche innovante et volontaire doit permettre de passer d'un système atomisé et fragmenté de promotion de l'œnotourisme à un système organisé et coordonné entre les différents acteurs.

### Pour y parvenir, trois types d'actions seront mises en œuvre par le projet AMPELO :

- l'augmentation des compétences des acteurs touristiques par des actions de benchmarking et de formation,
- l'expérimentation de nouvelles modalités d'organisation touristique avec le développement de nouveaux outils et parcours œnotouristiques,
- la promotion des destinations œnotouristiques transfrontalières et des appellations à travers des actions de communication de haut niveau. Le projet Ampelo a été retenu en avril 2017 sur un financement européen au titre du programme de coopération européenne Alcotra pour une durée de 36 mois.

**Coût total du projet : 1 017 774,67 €**  
**Montant de la subvention FEDER : 865 108,47 €**

## LES ACTEURS

La mise en œuvre du projet Ampelo repose sur un consortium composé de quatre partenaires à l'expertise complémentaire garante de la réussite de la stratégie d'œnotourisme.

### **Office de Tourisme « Durance Luberon Verdon, Destination Haute-Provence »**

L'Office de Tourisme est le « chef de file » du projet AMPELO. Constitué sous la forme d'un Etablissement Public Industriel et

Commercial et basé à Gréoux-les-Bains, il agit sur le territoire de Durance Luberon Verdon Agglomération composé de 25 communes.

### **Université Européenne des Saveurs & des Saveurs (UESS)**

Située à Forcalquier, l'UESS est un centre de formation dédié à la valorisation du végétal aromatique et cosmétique. Délivrante avec l'université d'Aix-Marseille un diplôme d'État en analyse sensorielle, l'UESS accueille chaque année la séance de dégustation pour la sélection des vins AOP et IGP des Alpes-de-Haute-Provence. Elle propose également des cours d'œnologie pour le grand public.

### **Enoteca Regionale Piemontese di Cavour**

L'Enoteca Regionale Piemontese di Cavour est l'une des 14 œnothèques régionales du Piémont. Fondée en 1967, l'Enoteca a pour mission de promouvoir et valoriser les vins piémontais.

### **Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero**

L'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero est l'Office de Tourisme des Langhe Roero, dans le sud du Piémont. Créé en 1996, cet Office de Tourisme couvre un territoire composé de 94 municipalités soit 183.000 habitants.

