Chaire Vin et Tourisme – Master ETWAM

Type de bénéficiaire : Université de Strasbourg

Catégorie de projets : Recherche

Porteurs de projet

Dr. Coralie Haller

Faire un don :
https://soutenir.hus.unistra.fr/recherche/fill?code_affectation=12763&montant&engagement=don_simple

---

La Chaire « Vin et Tourisme » est un dispositif de partenariat innovant qui favorise la coopération entre une quinzaine de chercheur.e.s multidisciplinaires en sciences de gestion d'universités de renom en France et à l'étranger et les acteurs des filières vitivinicoles, touristiques et oenotouristiques.

Œnotourisme Inclusif : une deuxième édition au Domaine Jean Sipp, à Ribeauvillé

La Chaire Vin et Tourisme de l'EM Strasbourg Business School, en partenariat avec le Domaine Jean Sipp, trois associations alsaciennes de déficients visuels et l'Office de Tourisme du Pays de Ribeauvillé-Riquewihr, organise le 2 juin prochain une nouvelle journée d'œnotourisme inclusif.

Ce projet vise à rendre le patrimoine viticole alsacien accessible à tous, en particulier aux personnes aveugles et malvoyantes, à travers des expériences multisensorielles associant découverte du vin, du territoire et des savoir-faire locaux.

La journée proposera plusieurs ateliers immersifs : une dégustation vin et musique, une visite guidée sensorielle de Ribeauvillé par un guide aveugle, un atelier poterie ainsi qu'une découverte de la cave et du Domaine Jean Sipp. L'application OpenWay, outil de guidage favorisant l'autonomie des personnes déficientes visuelles, sera également mise en valeur.

Au-delà de l'événement, cette initiative ambitionne de construire un modèle reproductible pour les domaines viticoles souhaitant s'engager dans une démarche d'accessibilité, d'inclusion et de valorisation durable du territoire.

Seule chaire en France sur ces thématiques, cet écosystème ouvert qui apporte une expertise substantielle pour appuyer sa mission fondamentale qui vise à faire progresser les connaissances en sciences de gestion pour les filières vitivinicoles, touristiques et oenotouristiques.

Elle propose un vivier de jeunes talents (formations), un apport de nouvelles tendances et stratégies ainsi que de la création de connaissance via la conduite de travaux de recherche, une diffusion de bonnes pratiques au cours de conférences grands publiques et de workshop recherche.

Elle est fondée sur 3 missions principales que sont :

- L'accompagnement des entreprises/organisations dans leurs réflexions stratégiques, de développement et d'innovation (étude de CT, MT ou LT, aide au recrutement d'étudiants en apprentissage/stage, organisation de conférences grand public…) ;

- La recherche en marketing, vente, entrepreneuriat, management, stratégie, etc.) appliquée aux filières vitivinicoles, touristiques et oenotouristiques (publications scientifiques, séminaire et conférences de recherche…) ;
- Le développement de formations diplômantes et certifiantes pour des étudiants et des professionnels (sur-mesure).

Plus d’information sur la page web dédiée à la Chaire !

Soutenir le développement des nouveaux projets de la Chaire Vin et Tourisme en 2024, c’est notamment devenir mécène du nouveau Master European Tourism Wine and Agrifood Management (ETWAM) offert par la Business School de l’Université de Ca’Foscari en Italie et l’EM Strasbourg Business School, Université de Strasbourg en France.

Ce programme totalement en anglais propose des enseignements en management, entrepreneuriat et innovation, en marketing et digitalisation spécifiquement appliquées aux industries du tourisme, du vin, de l’œnotourisme et de l’agroalimentaire dans un contexte européen.

Les étudiants évoluent dans un groupe multiculturel la première année à Venice en Italie en formation initiale et la 2ème année à Strasbourg en France en apprentissage.

Les expériences pratiques sont au cœur du programme et permettent aux étudiants dans des laboratoires d’innovations ouvertes de contribuer à la réflexion stratégique des entreprises partenaires du programme.

Plus d’informations, nous vous invitons à visionner une courte vidéo visible sur linkedIn via le lien suivant et prendre connaissance des informations sur le site de l’EM.

Vos dons serviront notamment à financer :

- La mobilité des étudiants (frais de transport et d’hébergement)
- Des bourses d’excellences, des expérimentations, des visites de sites
- L’achat d’ouvrages pédagogiques
- La Certification Wine Spirit Education Trust (WSET)
- Des Laboratoires d’Innovations Ouvertes dans lesquels les étudiants travaillent sur des projets d’entreprises pendant plusieurs mois
- Des études qualitatives et quantitatives européennes développées par la Chaire en collaboration Agrifood Management and Innovation Lab.
- L’achat de bases de données /de licences pour des outils d’analyse de données
- Des conférences « grand public » et de séminaires de recherche
- La venue de professeurs/experts internationaux intervenant dans la formation
- Un ou plusieurs projets de thèse doctorale

Alors devenez partenaires et soutenez et la recherche et formation des futures talents dans vos filières touristiques, vitivinicoles, oenotouristiques et agroalimentaire !

Coordonnées

61 Avenue de la Forêt Noire67000 Strasbourgcoralie.haller@em-strasbourg.eu