

L'OCCITANIE AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS AVEC 20 EXPOSANTS !

Du 25 au 27 février 2024, Paris accueillera la 18ème édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Tous les deux ans, cet évènement professionnel incontournable rassemble 8 000 professionnels du monde entier, parmi lesquels des crémiers-fromagers, des affineurs, des négociants, des restaurateurs.... Un plateau de choix réunira 300 exposants de différents pays, prêts à dévoiler leurs nouveautés et à ravir les palais des visiteurs avec des trésors inédits de leurs terroirs. Sur les 60% d'entreprises françaises, **20 entreprises d'Occitanie feront le déplacement pour représenter fièrement la richesse fromagère de leur région.**

Zoom sur les 20 exposants de la région d'Occitanie

Liste arrêtée au 9 janvier 2024 – sous réserve de modifications ultérieures

Haute-Garonne (31) :

- *Fromages de Cocagne* : maître fromager-affineur
- *Les Fromageries Occitanes* : producteur de fromages d'Auvergne, des Pyrénées et de roquefort
- *Area Occitanie* : Association Régionale des Entreprises Alimentaires d'Occitanie
- *Chèvrerie des Hounts* : producteur de fromages de chèvre biologiques

Aveyron (12) :

- *Compagnons fromagers / Fromages & Terroirs* : producteur et distributeur de fromages AOP
- *Fromagerie Gabriel Coulet* : producteur de roquefort AOP et fromages de brebis
- *Roussel Inox* : matériel pour l'agroalimentaire
- *Maison Combes* : producteur de roquefort AOP
- *Vernières Frères* : producteur de roquefort AOP
- *Carles* : producteur de roquefort AOP
- *Coopérative les Bergers du Larzac* : producteur de fromages au lait de brebis
- *Union fromagère Jeune Montagne* : producteur de spécialités fromagères de l'Aubrac au lait cru
- *Marie du Livinhac* : producteur d'aligot de l'Aubrac et autres produits du terroir lyophilisés
- *Bleu des Causses* : affineur de bleu des Causses AOP fermier au lait cru
- *Autour du buis des Cabasses* : fromagerie artisanale, producteur de pérail au lait cru

Tarn (81) :

- *Fromagerie le Pic* : producteur de fromages au lait de brebis
- *Laiterie Fabre* : producteur de fromages et produits laitiers
- *Segalafrom* : producteur de fromages au lait de chèvre

Ariège (09) :

- *Fromagerie Jean Faup* : producteur de fromages pyrénéens au lait cru

Lozère (48) :

- *Le Fédou - Fromagerie de Hyelzas* : producteur de fromages de brebis au lait cru

18e édition

SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h – 19 h)
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

300 exposants de 15 pays

8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.

Vous souhaitez interviewer l'un des exposants ? Contactez-nous !



<https://www.facebook.com/salondufromageparis?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com

Contacts presse - Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56