



Cheese and Dairy Products Show  
Paris expo Porte de Versailles • France  
[www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)

Communiqué de presse – Septembre 2011

## Le 12<sup>ème</sup> Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Une référence de caractère pour les professionnels Du 26 au 29 Février 2012 – Porte de Versailles – Hall 5.1

Incontournable carrefour d'affaires biennal, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers offre un plateau de grand choix aux professionnels. Sont notamment présentés : les grandes tendances fromagères internationales, les produits de tradition française, européenne et mondiale sans oublier les matériels pour crémeries-fromageries et rayons à la coupe...

« Accentuer la représentativité de l'offre française et internationaliser le salon côté exposants et visiteurs est notre objectif premier pour cette édition 2012 », explique Alain Dubois, président du Salon du Fromage. « En effet, il est primordial de présenter et d'intéresser autant les petits producteurs que les grands industriels français et étrangers pour faire du Salon du Fromage et des Produits Laitiers un véritable showroom exhaustif et un carrefour d'affaires fructueux », poursuit Juana Moreno, directrice du Salon.

### Le Village des Producteurs : LA nouveauté du salon 2012 !

Pour que tous les acteurs du monde du Fromage soient représentés, aussi petits soient-ils, Comexposium a souhaité créer un nouvel espace dédié. Il est destiné aux petits producteurs qui ne sont pas présents à travers un stand mais qui souhaitent faire goûter leurs produits d'exception. « Ils représentent la richesse des terroirs français et étrangers, il serait vraiment dommage que nos visiteurs professionnels ne les rencontrent pas à cette occasion », insiste Alain Dubois.

### Les animations : l'occasion d'échanger et de partager entre professionnels

Outre les dégustations, les tests de produits nouveaux et innovants, les ateliers et les conférences, le concours de la Lyre d'Or – qui récompense le savoir-faire dans la création d'un plateau de fromages – organisé par le Syndicat des Crémiers d'Ile de France tient place au cœur du Salon.

### Avis d'exposants

Nicolas Guilhot, Fromagerie de la Drôme (fabricant de fromages de chèvre comme le fameux Picodon AOC ou de fromages frais de vache comme le Saint Marcellin), participe pour la première fois en tant qu'exposant. Voici ce qu'il attend de ce rendez-vous professionnel : « Pour moi, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est vraiment l'incontournable de la profession avant d'autres salons plus généralistes... Toute la profession sera présente, notamment les acteurs de la GMS qui m'intéressent plus particulièrement. Mon but sur ce salon est de présenter mes produits à un maximum de professionnels afin de diversifier et d'élargir mon portefeuille de clients. »

... / ...

Jean-Charles Arnaud, Fromagerie Arnaud (fabricant de 4 AOC du massif jurançon : Comté, Mont d'or, Bleu de Geix, Morbier) est un exposant de longue date du Salon du Fromage et des Produits Laitiers.

Voici son avis sur ce carrefour d'affaires. «*Nous avons réellement besoin d'un Grand Salon du Fromage qui représente la tradition comme la modernité et réunit tous les maillons de la filière, que ce soit en amont avec les producteurs ou en aval avec les distributeurs. Ce salon se doit d'être le salon incontournable sur ce secteur en France, en Europe mais aussi à l'international.* »

**Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers**  
**en chiffres (édition 2010)**

153 exposants dont 10% d'étrangers

90% des exposants recherchent des nouveaux contacts commerciaux / 40% des contacts à l'international

7 pays représentés : Allemagne, Belgique, Danemark, Italie, Pays Bas, UK, Suisse

5 417 visiteurs dont 17% d'étrangers

63% d'acheteurs de fromages / 37 % de prescripteurs

13 ateliers sur des thématiques d'actualités comme les prix des fromages, la transmission du savoir-faire....



Plus d'informations sur [www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)

Contact Presse : Bérengère Creton – Agence AKSON  
[bc@akson.fr](mailto:bc@akson.fr) - Tél. +33(0)6 62 62 93 49 ou + 33 (0)1 75 51 30 74