

Les crémiers-fromagers

Enquête sur une profession dynamique qui ne connaît pas la crise !

Paris, le 10 janvier 2012 – A l'occasion du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, le groupe COMEXPOSIUM a effectué sa première enquête flash sur le métier de crémier-fromager. Cette enquête a été réalisée en France auprès de 111 fromagers détaillants en décembre 2011 par e-mail.

Un secteur porteur



95% des professionnels interrogés estiment que leur chiffre d'affaires est stable ou en hausse en 2011.

La majorité pense même qu'il va progresser dans les deux prochaines années.

Leur offre bénéficie des nouvelles tendances de la consommation : le recul de la consommation de fromages en plateau au bénéfice de leur utilisation en cuisine ou à l'apéritif. Ces tendances favorisent sans aucun doute le dynamisme de ce

secteur. Les bienfaits des produits laitiers répondent à la demande de consommateurs à la recherche d'une alimentation à la fois saine et gourmande.

Une offre qui fait la part belle aux fromages affinés et labellisés

Les crémiers-fromagers proposent une offre riche, composée en moyenne de 147 fromages différents. On distingue trois familles de fromages incontournables.

Sur la première marche du podium, les fromages affinés sont les plus demandés par les clients (86%). En 2^e position les fromages labellisés AOC, AOP, IGP confirment leur succès indéniable auprès de la clientèle (79%). Enfin, les produits de saison sont toujours très attendus (56%).

D'autres tendances émergent comme les fromages « esthétiques » : formes, couleurs, emballages attrayants, les mélanges sucré-salé, ou encore les fromages au lait de brebis pour contrer les intolérances au lait de vache.

Un complément de gamme indispensable

Les produits laitiers : beurre, crème fraîche, yaourts, fromages blancs et les œufs font partie de l'offre traditionnelle des fromagers.

On note l'émergence d'autres produits qui viennent enrichir la gamme : comme les confitures et le miel – présents dans 74% des points de vente interrogés, le vin – présent dans 55% des points de vente, et enfin les pâtes fraîches – présentes dans 27% des points de vente.

Par ailleurs, 22% des fromagers proposent une offre non-alimentaire : plateaux, appareils à raclette/fondue, livres de recettes, ustensiles etc.

Un secteur dynamique et innovant

Pour se distinguer par rapport à la concurrence et dynamiser leur point de vente, 66% des crémiers-fromagers organisent des événements et dégustations au sein de leur point de vente et certains commencent même à faire des animations à domicile.

51% des professionnels interrogés plébiscitent également le renouvellement fréquent de leur offre produit. En effet, ils présentent régulièrement des nouveautés, en moyenne tous les 2 mois.

Comment sont vendus les fromages ? : Des clients curieux et exigeants

Tous les fromagers détaillants interrogés considèrent que les conseils avisés du vendeur sont un vecteur de vente important.

Pour sélectionner un fromage, les clients accordent le plus d'importance à l'intensité du goût (78%), puis à la fabrication (68%), suivie de près par le type de lait (64%).

Soucieux d'optimiser leur consommation, les questions que les consommateurs posent le plus souvent à leur fromager portent sur la saisonnalité des fromages (75%) et sur la constitution d'un plateau de fromages (69%).

Des relations privilégiées fromager / fournisseur

Les professionnels interrogés ont en moyenne 17 fournisseurs.

Pour trouver de nouveaux fournisseurs et alimenter leur point de vente, les crémiers-fromagers privilégient la visite de salons professionnels (69%), la sollicitation directe par des fournisseurs (59%), et les voyages (58%).

Pour leur sourcing, les fromagers misent avant tout sur la qualité de leur relation avec le fournisseur (81%), devant l'offre produit (75%). Contrairement à ce qui aurait pu être imaginé, le prix n'arrive que loin derrière, en 3^e position (49%).



CARTHOGRAPHIE DE L'ENQUETE

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a effectué sa première enquête flash sur le métier de crémier-fromager. Cette enquête a été réalisée en France auprès de 111 fromagers détaillants en décembre 2011 par e-mail.

Les résultats le confirment : la crèmerie-fromagerie est un secteur riche, dynamique et innovant qui ne connaît pas la crise !

**Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers se tiendra
du 26 au 29 février 2012 à Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.1**

Plus d'informations sur www.salon-fromage.com

Contact Presse: Bérengère Creton – Agence AKSON

bc@akson.fr - Tél. +33(0)6 62 62 93 49 ou + 33 (0) 1 75 51 30 74