

Salon du
Fromage
et des
Produits
Laitiers

Du 26 au 29 Février 2012
Paris expo • Porte de Versailles • Pavillon 5.1
www.salon-fromage.com



12^{ème} Salon du Fromage et des Produits Laitiers Un plateau d'animations de grand choix

L'Espace des Experts : place aux professionnels

Pour cette édition 2012, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers apporte encore plus de contenus aux visiteurs en créant **l'Espace des Experts**. Ils pourront partager leurs expériences et recevoir des conseils sur-mesure d'experts sur 3 grandes thématiques fortes qui correspondent aux attentes et aux besoins de visiteurs :

- ✓ Développer son marché à l'export
- ✓ Devenir fromager-crémier
- ✓ Communiquer sur son point de vente

Les partenaires du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se sont tous mobilisés autour de cet Espace : FNDPL (Fédération Nationale des Produits Laitiers), Ubifrance, CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières), Crédit Agricole.... ainsi que les revues Linéaires et Profession Fromager.

Le Concours de la Lyre d'Or : Un événement qui séduit le grand public

Le concours de la Lyre d'Or se déroulera le lundi 27 février à partir de 13h30. Avec 16 candidats en lice, il récompense le savoir-faire dans la création d'un plateau de fromages. Cet événement est organisé par le Syndicat des Crémiers d'Ile de France.

Dégustations et animations (liste non exhaustive) : Goût et Plaisir avant tout

Pour cette édition 2012, les exposants offrent aux visiteurs des animations entre tradition, tendances et nouveautés :

- Dégustation autour de l'accord fromages et bières,
- Fabrication du Pêrail des Cabasses de manière traditionnelle,
- Démonstrations et dégustations de recettes gastronomiques réalisées avec des fromages A.O.P,
- Conseils pour présenter un beau plateau de fromage,
- Dégustation de différents affinages de comté.....

Deux expositions mises à l'honneur : Du Beau sans oublier le goût

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers invite deux expositions grand public créées par la Milk Factory. Ce laboratoire de création culinaire a été créé par de la Collective des produits laitiers et permet aujourd'hui d'être un lieu d'échange, de confrontation d'idées et de disciplines pour susciter l'attention du grand public notamment. Seront présentées pendant tout le salon sous forme d'affiches grand format : Design sur Un Plateau et Pièces Montées, une autre manière de concevoir le fromage.

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

