

19^e SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS UNE ÉDITION QUI MARQUE UN TOURNANT POUR LA FILIÈRE

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a fermé ses portes après **3 jours** intenses de rencontres et d'échanges. Pour la 1^{ère} fois, l'événement s'est tenu à une période distincte du Salon International de l'Agriculture et en simultané avec le salon Gourmet Selection. Un choix stratégique qui permet au salon de s'affirmer comme un rendez-vous à part entière, tout en créant de nouvelles synergies entre univers complémentaires.

Pendant trois jours, **270** exposants représentant près de **400** marques ont accueilli **7 600** visiteurs professionnels issus de nombreux pays. L'édition 2026 se distingue notamment par une progression de **25 %** du nombre d'acheteurs étrangers par rapport à 2024, témoignant du rayonnement croissant du salon à l'international.

Fernando Medina Zenoff, Directeur du salon : « Au-delà des chiffres, cette édition confirme surtout le rôle du salon comme véritable plateforme d'affaires pour la filière. La diversité des exposants, la présence d'acheteurs internationaux et les synergies créées avec le salon Gourmet Selection ont généré une dynamique très concrète en termes de rencontres et d'opportunités commerciales. »



Allée du salon @ Nathalie Savale

270 exposants représentant **400** marques

15 pays représentés : Allemagne, Belgique, Chypre, Danemark, Espagne, France, Grèce, Irlande, Italie, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Turquie.

48% d'exposants étrangers

33% de nouveaux exposants

Une fréquentation de **7 600 professionnels** dont **26 %** d'internationaux de **74 pays**

Top 10 des pays visiteurs : Belgique, Italie, Espagne, Allemagne, Suisse, Royaume-Uni, Pays-Bas, USA, Algérie et Japon

Top 5 des régions (hors IDF) : Auvergne-Rhône-Alpes, Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire et Normandie.

Une filière mobilisée et des rencontres d'affaires au rendez-vous

Cette édition illustre la richesse et la diversité des acteurs présents au Salon du Fromage et des Produits Laitiers, réunissant à la fois des entreprises historiques et de nouveaux participants venus de France et de l'international. Parmi les exposants figuraient notamment The Fine Cheese Co, Joseph Paccard Affinage, Busti Formaggi ou encore la Fromagerie Gillot, aux côtés de nouvelles entreprises telles que la Fromagerie Lehmann, Latteria di Branzi, Barrit Mejeri ou Embal Martin, venues présenter leurs produits, innovations et savoir-faire.

Le salon a également pu compter sur la présence d'organismes incontournables de la filière tels que la Fédération des Fromagers de France, le CNIEL, le CNAOL et l'ENIL, renforçant son rôle de lieu de rassemblement pour l'ensemble de l'écosystème laitier.



Allée du salon @ Nathalie Savale

Au-delà de l'offre exposée, cette édition a confirmé sa vocation business avec la présence de nombreux acheteurs qualifiés français et internationaux. Près de **1 500 rendez-vous** d'affaires avaient ainsi été planifiés dès l'ouverture du salon, favorisant les mises en relation et le développement de nouvelles possibilités commerciales.

Gourmet Selection : des synergies qui s'installent

La tenue simultanée avec Gourmet Selection, le salon de l'épicerie de qualité, a permis de créer de nouvelles passerelles entre l'univers du fromage et celui de l'épicerie fine. Cette co-localisation a favorisé les échanges entre exposants et visiteurs des deux événements, avec un flux renforcé d'acheteurs qualifiés et des occasions de rencontres élargies pour les professionnels.

Les visiteurs de Gourmet Selection, qui a réuni **5 500 professionnels** sur 2 jours, ont ainsi contribué à dynamiser la fréquentation du salon, tandis que de nombreux crémiers-fromagers ont pu découvrir de nouvelles références et élargir leurs gammes d'épicerie. Cette dynamique s'est également traduite par une forte présence de producteurs et de pavillons communs sur les deux salons, notamment l'Italie, le Danemark ou encore l'Espagne, renforçant les échanges internationaux et les logiques de complémentarité entre les deux événements.



Gourmet Selection @Delphine Salou

Carton plein pour les animations !

Les animations ont plongé les visiteurs au cœur des dernières tendances du secteur. De la caséologie à l'affinage, en passant par les secrets du marketing digital, chaque thème a rencontré un franc succès auprès des visiteurs de l'Agora des Experts.

Saké & fromages, soft & fromages ou encore l'affinage chez le crémier-fromager : les ateliers de dégustation ont rencontré un vif succès, alternant découvertes gourmandes et contenus plus pédagogiques.

Pendant ce temps, sur l'espace Concours, l'excitation était à son comble avec deux compétitions de haut vol : la Lyre d'Or, remportée par Bérenger Bottasigi, pour le plus beau plateau de fromages, et le Grilled Cheese Challenge, concours créé par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers et François Robin, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2011, distinguant Arthur Duhamel. Les candidats ont rivalisé d'audace et de créativité, proposant des créations originales, pour le plus grand plaisir des spectateurs.



Agora des Experts
@Nathalie Savale



Concours Grilled!
@Nathalie Savale



Concours Lyre d'Or
@Nathalie Savale

Pour la 1ère fois, le Cheese Social Club s'est installé au cœur du salon pour un moment festif et décalé dans l'univers du fromage co-créé par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2007, aux côtés du Guide du Fromage. Dégustations inattendues comme le caviar et la burrata, sculpture sur fromage avec Matthieu Thuillier, mise en lumière d'exposants à travers des dégustations. Et impossible de manquer la célèbre Jag Fromage, Jaguar habillée façon pâte persillée de Roquefort.



Cheese Social Club
@Nathalie Savale

Le salon a également bénéficié d'une forte visibilité, avec un reach global de 5,27 millions de personnes touchées sur l'ensemble de ses dispositifs réseaux sociaux.

Source : Kolsquare du 01/09/25 au 15/06/26

SAVE THE DATE

**Rdv du dimanche 11 au mardi 13 juin 2028 à Paris
pour la 20^e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers !**

À propos

Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Le Groupe organise 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 80 destinations et 24 pays à travers le monde.

Premier organisateur mondial de rendez-vous dédiés aux professionnels de l'alimentaire et des boissons, le Groupe déploie, au travers de sa Division Food & Beverage, des marques de référence dont SIAL, Wine Paris et les événements Vinexposium, Salon Mondial du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro, totalisant sur cette verticale près de 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur plus de 35 rendez-vous à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô-Chi-Minh-Ville, Mumbai, Dubaï, New-York, Montréal, Toronto, Alger, Istanbul ou Lima. Comexposium anime également des marques de référence sur les secteurs loisirs (Foire de Paris), retail (One to One Retail E-Commerce), sécurité (Les Assises), orientation (L'Étudiant), mode (Who's Next, Silmo...), transports et mobilités (Rétromobile, Jakarta Auto Week...). Déployant une stratégie d'engagement responsable labellisée RSE Positive Company® en 2025, le Groupe, dont le siège est situé à Courbevoie (Île-de-France), emploie 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.

www.comexposium.com

CONTACTS PRESSE – AGENCE MADAME KOTوبا

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr – 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56