

Salon DU
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS

DU 07 AU 09 JUIN 2026
Paris Expo - Porte de Versailles
Pavillon 7.1

DOSSIER DE PRESSE
Mai 2026

À lire dans ce dossier de presse
Coup d'œil sur le Salon du Fromage et des Produits Laitiers

4 PROPOSITIONS
D'ANGLES :

La nouvelle génération passe à table
Cap sur les fromages étrangers encore peu connus en France
Tout savoir sur l'affinage
5 nouveaux exposants à ne pas manquer



COUP D'ŒIL SUR LE SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

C'est LE rendez-vous incontournable des professionnels du fromage ! Du 7 au 9 juin 2026, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers revient à Paris Expo – Porte de Versailles pour sa 19^e édition.

Véritable vitrine de l'excellence fromagère, l'événement réunit producteurs, affineurs, distributeurs, restaurateurs et acteurs de la filière autour d'une même ambition : valoriser les savoir-faire, décrypter les tendances et inspirer la profession. Pour la première fois, le salon change de saison et aura lieu en juin, en concomitance avec Gourmet Selection, le rendez-vous des professionnels de l'épicerie de qualité.



3 jours

270 exposants (400 marques)

15 pays : 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

8 500 visiteurs

3 CONCOURS À NE PAS MANQUER

Dimanche 7.06 – Coups de Coeur
Remise de prix du concours Coups de Cœur

Lundi 8.06 – Concours de la Lyre d'Or.
Qui sera le champion du plateau de fromages ?

Mardi 9.06 – Grilled Cheese Challenge.
Qui sera le roi du sandwich grillé ?

TEMPS FORT ET ANIMATIONS

Conférences, dégustations, concours... Pendant trois jours, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers propose une immersion complète au cœur de la filière.

Sur **l'Agora des Experts**, les professionnels pourront décrypter les grandes évolutions du secteur : tendances 2026, place des AOP, perspectives économiques ou encore enjeux du digital.

Côté expériences, place à la découverte avec des **ateliers de dégustation** et des accords inédits : fromages & boissons sans alcool, sakés, spécialités européennes... Autant d'occasions d'explorer de nouvelles façons de consommer le fromage.

Venez découvrir les **Coups de Cœur, ces 10 fromages à goûter en 2026.**

Chaque année, le Concours Coups de Cœur révèle les pépites du moment. Pour cette édition 2026, 10 fromages ont su tirer leur épingle du jeu parmi 175 candidats, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle menée par un jury international. Liste complète disponible [ici](#).

Le programme détaillé est disponible sur le [site](#).

6

CHIFFRES
À REtenir



PLATEAU DE FROMAGES LES 18-34 ANS IMPOSENT LEURS RÈGLES

Etude réalisée par Into the Minds pour Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers Février 2026

Le plateau des 18-34 ans en 2026 : du goût, du vrai et un prix juste !

52 % réclament de l'authenticité

40% des produits locaux

46% un prix plus accessible

C'EST LE PRIX IDÉAL DU PLATEAU SELON LA GEN Z

25€

Pour les 18-34 ans, le prix optimal d'un plateau de fromages de qualité pour 4 personnes est de 25€. Et au-delà de 30,50€, il est perçu comme trop cher.

4

INFOS
À RETENIR

13 % privilégient une présentation généreuse et gourmande.

4 à 5 fromages, c'est le bon équilibre pour 19% des répondants.

La règle d'or : un mix de classiques + un fromage découverte. Les jeunes veulent être rassurés et mais aussi surpris

Le quatuor gagnant : une pâte pressée cuite type comté, une pâte molle type brie, un chèvre et un bleu.

CÔTÉ BOISSON, si le vin reste le réflexe n°1, **35% accompagnent désormais leur plateau avec des jus ou des mocktails !**

3 PARADOXES QUI CASSENT LES IDÉES REÇUES

Ultra-connectés oui, mais anti-digital en matière de fromage !

70% des 18-34 ans n'ont jamais acheté de plateau de fromage en ligne. Et seuls 7% jugent une livraison à domicile intéressante. Pour le fromage, la Gen Z reste attachée aux commerces physiques : 66% achètent dans les crémeries-fromageries. Sur ce terrain de jeu, c'est l'humain qui bat l'algorithme.

Les réseaux inspirent, mais pas que !

Comment les jeunes composent-ils leur plateau ? 68% s'inspirent d'un plateau vu chez des proches et 63% d'un plateau goûté au restaurant. Les réseaux sociaux arrivent seulement en 3^e position avec 58%. L'expérience réelle prime encore sur la photo instagrammable !

Le come-back inattendu du beurre

C'est la surprise de l'étude : 3 jeunes sur 5 considèrent que le beurre a sa place sur un plateau de fromage, comme 'complément gourmand' ou 'indispensable'. Seuls 7% l'excluent totalement ! Le beurre de terroir/AOP, beurre salé et les beurres aromatisés sont les grands gagnants !

CAP SUR DES FROMAGES EUROPÉENS ENCORE PEU CONNUS EN FRANCE

Si la France demeure la référence en matière de fromages, l'ouverture aux spécialités internationales ne cesse de progresser. D'après une étude menée par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers en 2026, 99 % des Français consomment des fromages français, mais un nombre important apprécie également des variétés étrangères, notamment italiennes (40 %), suisses (29 %) et néerlandaises (16 %). Si le Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola, Stilton ou encore Manchego figurent parmi les références les plus connues, la richesse fromagère européenne ne s'arrête pas là.



Focus sur 5 fromages encore discrets en France, qui pourraient bien s'inviter prochainement sur les plateaux.



LE KONG BARS DANEMARK

Fromage bio affiné au moins 12 semaines, le Kong Bars séduit par son équilibre entre douceur et notes fruitées. Sa texture ferme et fondante, protégée par une croûte naturelle, en fait un fromage à la fois gourmand et polyvalent, aussi à l'aise sur un plateau qu'en cuisine.

Naturmælk – Stand F-033

LE REY SILO ESPAGNE

Réalisé à partir de lait cru entier de vache issu d'un seul élevage, ce fromage séduit par sa texture onctueuse et ses veines élégantes de *Penicillium*. Affiné dans des caves recréant les conditions naturelles des grottes, il offre un bleu moderne et équilibré, aux notes de sous-bois, de fruits rouges et de touches marines.

Rey Silo – Stand L-073





LE QUEIJEIRA AMANTEIGADO PORTUGAL

Fromage à pâte affinée et texture fondante, A Queijeira Amanteigado séduit par son cœur crémeux qui devient coulant dès la première coupe. Son goût doux et délicat s'exprime pleinement à température ambiante, offrant une dégustation gourmande et réconfortante. Idéal sur un plateau de fromages ou en topping sur du pain grillé.
Lactinios MAF, Lda – Stand B-035

LE GRAN VITA ITALIE

Fromage à pâte dure affiné 9 à 10 mois, Gran Vita séduit par sa texture et son goût doux et équilibré. Naturellement sans lactose et sans présure animale, il convient aux régimes végétariens. Il se déguste aussi bien en plateau que râpé dans les pâtes, gratins ou salades, pour relever les plats du quotidien avec simplicité et gourmandise.

Dalla Bona – Stand Caseificio Tomasoni F-008



LE GRAVIERA GRÈCE

1965 Graviera à la truffe est produit selon une recette traditionnelle créée en 1965, à partir de lait frais de vache et de brebis. Affiné au moins 6 mois, il développe un goût doux et légèrement fruité, relevé par une fine touche de truffe. Inspiré du savoir-faire grec des fromages de caractère, il se déguste aussi bien en sandwich, en salade ou râpé sur des plats chauds. *Arvaniti – Stand P-027*



TOUT SAVOIR SUR L’AFFINAGE

L’affinage où quand la magie opère !

Entre la production et la dégustation, il existe un entre-deux silencieux où tout se joue : l’affinage. C’est dans la pénombre des caves, sous le contrôle millimétré du maître-affineur que le fromage devient camembert coulant, comté fruité ou roquefort persillé. L’affinage marque l’ultime étape de la fabrication du fromage. Avant cela, le lait a été caillé, égoutté, moulé puis salé : des gestes essentiels qui posent les bases du produit. C’est ensuite, en cave, que tout se joue. Température, humidité, temps et gestes précis : rien n’est laissé au hasard. Xavier Thuret, MOF crémier-fromager 2007, vous explique pourquoi cette étape change tout.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L’affinage ne sert pas à conserver le fromage... mais à le révéler.

« *Il ne faut pas confondre conservation et affinage. L’affinage, c’est donner du goût au temps.* » explique Xavier Thuret.

Dès la sortie de production, le fromage entre en cave. C’est là qu’il évolue, lentement. Sa pâte se transforme, sa croûte se dessine, ses arômes s’affirment. Une maturation discrète, presque invisible, mais essentielle.

LES 3 CLÉS DE L’AFFINAGE

Derrière la magie, un équilibre très concret : **la température, l’humidité et la circulation de l’air.**

Selon qu’elle soit naturelle ou technique, chaque cave imprime sa signature. Plus humide, plus ventilée, plus fraîche... autant de nuances qui influencent directement la texture et le goût.



Cave d’affinage Maison Fischer

UN MÊME FROMAGE, PLUSIEURS VIES

L’affinage n’est pas une science exacte, mais un savoir-faire vivant. Chaque cave, avec ses propres équilibres d’humidité et de ventilation, façonne différemment le produit final.

« *J’ai travaillé les mêmes fromages dans des caves différentes... et j’ai obtenu des produits complètement différents* », poursuit Xavier Thuret. À partir d’une même base, les profils évoluent : texture, intensité, palette aromatique... Chaque fromage révèle ainsi une identité unique, profondément marquée par son environnement.

STOP AUX IDÉES REÇUES

Plus un fromage est vieux, meilleur il est ? Faux.

« *Tous les fromages ne sont pas faits pour vieillir.* »

L’affinage est une question de justesse : trouver le moment où le fromage atteint son équilibre parfait.

5 NOUVEAUX EXPOSANTS À NE PAS MANQUER

Aux côtés des exposants fidèles qui font la richesse du Salon année après année, de nouveaux acteurs font leur entrée et comptent bien marquer les esprits. Producteurs français, artisans européens venus d'Italie, de Grèce ou du Danemark... Ces 5 exposants insufflent un vent de fraîcheur et illustrent la vitalité d'une filière en pleine évolution. Autant de savoir-faire, de terroirs et de visions à découvrir au fil des allées.

FERME DU CAUSSE

Située au sud du Larzac, **la Ferme du Causse** crée des produits laitiers biologiques à partir du lait de son propre troupeau, élevé dans le respect du rythme des animaux et de la nature. Avec une production volontairement raisonnée, la ferme privilégie la qualité et la richesse du lait, transformé sur place en une gamme de beurres, crèmes, yaourts et fromages fermiers au lait cru. *Ferme du Causse – France – Stand B-005*



Fromager-affineur depuis 1955, **la Fromagerie Bouchet** s'appuie sur un savoir-faire reconnu et des liens étroits avec des producteurs locaux. Spécialisée dans les fromages au lait cru et fermiers, elle affine plus de 30 variétés dans ses caves situées au pied du Mont Salève, en Haute-Savoie. Parmi ses signatures, le "Moelleux des Alpes", fromage à pâte molle à croûte fleurie. *Fromagerie Bouchet – France – Stand C-018*



Entreprise familiale grecque depuis 1960. **Lytras & Sons** produit des fromages traditionnels grecs. Spécialisée notamment dans la Feta AOP Lytras, la fromagerie s'appuie sur un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations et sur un contrôle rigoureux de sa production. Présente à l'export depuis les années 1980, elle distribue aujourd'hui ses produits en Europe et aux États-Unis, portée par une exigence constante de qualité et de satisfaction client. *Lytras & Sons – Grèce – Stand M-028*



Créé en 1995 dans la province de Sondrio, **le Consorzio Tutela Formaggi Valtellina** protège et valorise deux fromages AOP emblématiques : le Bitto et le Valtellina Casera. Il fédère l'ensemble de la filière autour d'un cahier des charges exigeant, garant de l'origine et de la qualité. *Consorzio per la tutela dei formaggi valtellina – Italie – Stand N-014*



Barrit Mejeri est l'une des dernières coopératives laitières indépendantes du Danemark, fondée en 1887. Historiquement producteur de lait, crème et beurre, le site s'est progressivement spécialisé pour se consacrer aujourd'hui à la fabrication de cream cheese. *Barrit Mejeri – Danemark – Stand F033*

Rendez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers !

Du 7 au 9 juin 2026 à Paris Expo Porte de Versailles, venez découvrir ces acteurs, mettre un visage sur les fromages et rencontrer celles et ceux qui leur donnent vie : producteurs, affineurs et distributeurs et bien d'autres. Au programme, trois jours d'échanges et de découvertes avec 300 exposants venus de 15 pays, entre dégustations, concours, conférences et animations gourmandes.

Pour la première fois, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers aura lieu en concomitance avec le salon Gourmet Selection, le rendez-vous des professionnels de l'épicerie fine (7-8 juin).

**DEMANDEZ VOTRE
ACCRÉDITATION PRESSE ICI !**

COMEX **POSITIUM**

À PROPOS DE COMEXPOSITIUM

Le Groupe Comexposium figure aujourd'hui parmi les leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Il organise plus de 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 20 pays. Comexposium organise notamment le SIAL, premier réseau mondial d'événements des professionnels de l'agro-alimentaire, les événements Wine Paris et Vinexpo, premier réseau mondial de rencontres d'affaires dédiées aux vins et spiritueux, Who's Next, Les Assises de la cybersécurité, Foire de Paris, Rétromobile, le Salon Mondial du Chocolat ou encore les salons de l'Étudiant.

Présent notamment sur les secteurs de l'agro-alimentaire et la boisson, l'orientation/éducation, la sécurité, les industries créatives, le retail/digital, les loisirs, la santé et l'automobile, Comexposium anime des communautés de professionnels et de passionnés à travers le monde, grâce à une stratégie omnicanale. Situé à Courbevoie, le Groupe emploie près de 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales. Le Groupe Comexposium est détenu à parité par SIPAC, filiale de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France, et Crédit Agricole Assurances. www.comexposium.com

Crédit photos : @Nathalie Savale

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

