

SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS CONVIVIALITÉ ET RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a fermé ses portes, après 4 jours riches en échanges, partage et animations. Cette 17^{ème} édition réaffirme l'enthousiasme des professionnels français et étrangers à se rassembler autour d'une même passion : l'amour pour les fromages et produits laitiers de qualité.

« Ces 4 jours ont confirmé le fort dynamisme du secteur, à travers des exposants passionnés, un nombre croissant de produits nouveaux, des animations enrichissantes, et un visitorat de plus en plus qualifié », affirme Chantal de Lamotte, directrice du Salon du Fromage et des Produits Laitiers.



Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, inaugurant le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, dimanche 27 février.

EN CHIFFRES

- **17^{ème} édition** - Du dimanche 27 février au mercredi 02 mars 2022
- **250 exposants** : producteurs, affineurs, coopératives laitières, importateurs, grossistes...
- **38% d'exposants étrangers venant de 13 pays**
- **7 700 visites professionnelles dont 18% d'étrangers de 48 pays** : crémiers-fromagers, restaurateurs, distributeurs, grossistes, négociants, acheteurs GMS...
- **Top des pays étrangers visiteurs** : Italie, Espagne, Suisse, Belgique, Allemagne, Royaume-Uni
- **12 produits élus Coups de Cœur**

Que retenir de cette 17^{ème} édition ?

Un secteur dynamique

Pour les exposants, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est le moment clé pour retrouver leurs fidèles clients, grossistes, distributeurs... C'est aussi l'occasion de se créer un nouveau réseau et des opportunités d'affaires. Ils sont unanimes : les métiers de bouche ont le vent en poupe ! Parmi les visiteurs, des crémiers-fromagers en devenir, mais aussi de nombreuses personnes en reconversion professionnelle.

Focus sur les fromages italiens

Avec 400 fromages dont 50 AOP et 2 IPG, la réputation fromagère de l'Italie n'est plus à faire. La France est l'une des principales destinations des exportations italiennes de fromages. 30 producteurs italiens ont fait le déplacement pour faire découvrir leurs produits phares comme le Parmigiano Reggiano AOP, le Gorgonzola AOP, mais aussi des produits moins connus comme le Taleggio AOP, le Cheesella ou encore le San Pietro.

Carton plein pour les animations

Le programme des animations était très complet avec :

- le Concours de la Lyre d'Or et « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémiers-Fromagers ».
- des alliances novatrices comme Tequila-Fromages, Hydromel-Fromages, le fromage à l'heure de l'apéritif avec le MOF François Robin, etc.
- des conférences enrichissantes : « Devenir fromager », « Les points clés pour réussir son fromage en restaurant » ou encore « Fondation pour la biodiversité fromagère ».

Des producteurs engagés pour une démarche plus responsable

Dans les allées du salon, nombreux exposants évoquent leurs engagements RSE. Tous ont à cœur de contribuer à un monde plus durable, responsable et inclusif. Aujourd'hui, en intégrant une démarche RSE dans leur quotidien, ils ont la capacité d'agir en amont comme en aval, à l'image de la Fromagerie Gillot et de son camembert décarbonné ou de la fromagerie Baechler et sa station de méthanisation.

Du fromage... Et des produits laitiers !

Yaourts au lait de vache, brebis, chèvre, nature, au chocolat ou aux fruits, beures traditionnels ou aromatisés, les produits laitiers se sont imposés cette année. Pour les gourmets, de nombreux exposants proposent des nouveautés autour de la gourmandise, comme du riz au lait, des crèmes desserts aux parfums atypiques, des yaourts à boire, etc.



TEMOIGNAGES DE QUELQUE-UNS DE NOS EXPOSANTS

Marie-Claire Luciania - Pierruci - Corse

« Cette édition a été très particulière, c'est l'année de la reprise. Nous étions ravis de retrouver nos fidèles clients et fournisseurs. Nous avons également rencontré de nouveaux contacts, dont beaucoup en reconversion professionnelle. Cela démontre le dynamisme de la profession. Avec la Covid-19, il y a eu un retour vers une alimentation plus traditionnelle et vers les métiers de bouche. »

Benoît Brousseau - Fromages CDA - Québec

« C'est notre première participation au Salon du Fromage et des Produits Laitiers et nous sommes très contents des contacts établis. Nous espérons que cela va aboutir sur de belles choses et nous permettre de distribuer nos fromages en France. Les visiteurs étaient très surpris de voir des fromages québécois. »

Fabrice Gour - Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano - Italie

« Nous sommes très contents de cette première participation. Les producteurs présents ont particulièrement apprécié la qualité du visitorat. L'objectif est atteint. »

Patrick Nocent - Secrets d’Affineurs - Occitanie

« Nous sommes heureux d’avoir retrouvé la convivialité, après 2 ans de pandémie en rencontrant nos clients crémiers-fromagers et grossistes. Pour toute la profession, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est un événement vital. Il nous permet de mettre en avant notre savoir-faire en présentant nos fromages. »

Frédéric Bussy - Laiterie La Côtère – Auvergne-Rhône Alpes

« Pour une 1^{ère} participation à un salon, nous sommes vraiment contents. Nous avons été très bien accueillis par nos confrères exposants et l’atmosphère de ce salon est très bienveillante. Côté business, nous avons eu de très bons contacts avec des grossistes notamment. Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers correspond parfaitement à nos attentes, mission accomplie pour 2022 ! Nous pensons déjà revenir en 2024. »



A PROPOS DU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

La 17^{ème} édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers s’est déroulé du dimanche 27 février au mercredi 02 mars 2022 à Paris Expo Porte de Versailles (France). Exclusivement professionnel, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité a réuni 250 exposants (producteurs, fabricants d’équipements pour le commerce, services...) et 7 700 professionnels du monde entier.



<https://www.facebook.com/salondufromagepari<<s/?ref=hl>

<https://www.instagram.com/salondufromage/>

<https://twitter.com/salondufromage>

<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

A PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l’un des leaders mondiaux d’organisation d’événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier et couvrant de nombreux secteurs d’activité comme l’agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l’immobilier, l’agroalimentaire, la sécurité, l’éducation, le tourisme et les comités d’entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d’un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.

www.comexposium.fr

Agence Madame Kotoba

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

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