

## Le bel avenir des crémiers-fromagers en France : convivialité, diversité et modernité sont au rendez-vous pour satisfaire les consommateurs.

### Enquête menée par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers dévoile les **résultats d'une enquête barométrique réalisée en juin 2019 auprès de crémiers-fromagers français, visiteurs du salon**. État du marché, consommation des Français, offre fromagère en boutique... voici les résultats de l'enquête.

#### Crémier-fromager, un métier qui a le vent en poupe en France !

Un bel avenir pour les crémiers-fromagers ! C'est ce que dévoilent les résultats de cette étude puisque **69 % d'entre eux ont eu un chiffre d'affaires en croissance en 2018** et 77 % estiment qu'il va progresser sur les deux ans à venir ! Des perspectives très satisfaisantes qui les incitent à se diversifier, innover et proposer des nouveautés tout en conservant ce côté humain si cher à la profession : **60 % des crémiers-fromagers renouvellent fréquemment leur offre, 58% organisent des événements dans leur boutique** (vs 48% en 2015), 47% proposent des créations originales et enfin, 24% proposent une offre non-alimentaire.

**Les crémiers-fromagers sont de plus en plus connectés !** Facebook et Instagram sont les deux réseaux sociaux de prédilection pour la profession. **En effet, 70% d'entre eux sont actifs sur Facebook et 40% sur Instagram**. Des moyens de communication qui leur permettent de rester en lien avec leurs clients, de les fidéliser et leur donner envie de franchir la porte.

**Avec 50 créations et 30 reprises d'entreprises par an en France\***, le métier de crémier- fromager confirme la dynamique dans laquelle il s'inscrit depuis plusieurs années.

« Les résultats de cette étude exclusive nous confortent dans l'idée que notre profession a de beaux jours devant elle. En effet, grâce à notre expertise et à notre connaissance des produits nous répondons aux attentes de nos clients de plus en plus attentifs à la qualité et aux modes de fabrication. Aussi, les crémiers-fromagers sont ouverts sur les nouveaux usages et tendances de consommation. L'intérêt pour les fromages étrangers et l'adaptation de notre offre en témoignent. »

Claude Maret, Président de la Fédération des Fromagers de France.

#### Quelles sont les tendances de consommation en France ?

Les Français et le fromage, c'est une grande histoire d'amour au quotidien ! Si le fromage se déguste majoritairement en plateau, 78% des crémiers-fromagers interrogés constatent **une hausse de la consommation à l'apéritif mais aussi des repas tout fromage** qui ont l'art de surprendre les convives (68%). Par ailleurs, quand ils sont invités, les Français ne viennent plus avec un bouquet de fleurs ou une bouteille de vin mais avec un plateau de fromages pour régaler leurs amis : 68% des crémiers-fromagers ont observé une hausse du **fromage offert en cadeau !**

#### Des clients de plus en plus avertis à la recherche de la qualité !



Grands consommateurs de fromages, **les Français sont de plus en plus exigeants quant à la qualité !**

**Selon les crémiers-fromagers**, les consommateurs recherchent avant tout des produits de qualité, goûteux et répondant à des critères bien précis : **81 % choisissent les produits selon la fabrication** (lait cru ou pasteurisé) en hausse de 8% versus 2015 ; 78 % en fonction du type de lait (vache, brebis, chèvre) contre moins de 7 sur 10 en 2015.

Les clients développent leurs connaissances ! Au-delà des questions classiques sur la fabrication ou le type de lait, **80% des consommateurs les interrogent sur les accords avec le vin**, 76% sur la constitution d'un plateau de fromages, 72% sur la saisonnalité ou **encore 52% sur le producteur**.

## Les Français sont aussi des aficionados des fromages étrangers !

Les crémiers-fromagers français proposent environ **16 fromages étrangers à la vente soit 12% de leurs produits**. Parmi ces fromages étrangers, le top 5 : **Parmesan, Gorgonzola et Mozzarella** (Italie), **Blue Stilton** (Royaume-Uni) et **Manchego** (Espagne) !

Les Français apprécient la diversité et aiment à découvrir des fromages étrangers : **44% des clients demandent des produits non proposés en commerce**, notamment des fromages italiens, britanniques, suisses ou encore espagnols. Pour répondre à cette attente, **45% des crémiers-fromagers prévoient d'élargir leur gamme étrangère même si le principal frein reste le prix d'achat trop élevé**. Une tendance de consommation bien représentée au Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2020 qui prévoit d'accueillir d'ores et déjà d'avantage de producteurs étrangers.

## Du fromage mais pas que... Que trouve-t-on chez le crémier-fromager ?

Avec, en moyenne, **138 fromages à la vente**, les crémiers-fromagers offrent un large choix à leur clientèle. Mais que trouve-t-on d'autres chez le crémier-fromager ? Des **produits laitiers** évidemment : beurre, crème fraîche, yaourts ou fromage blanc (93%) mais aussi des **œufs** (88%).

Par ailleurs, de plus en plus de crémiers-fromagers incitent leurs clients à des nouvelles expériences gustatives en proposant du **vin** (93% vs 64% en 2015), des **confitures** (81%) ou du **miel** (68%). Parmi les nouveautés, nombreux sont les commerçants qui vendent désormais de la **charcuterie** (51%) ou des **jus de fruits** (42%) afin de répondre aux nouvelles habitudes de consommation. Là encore, les visiteurs du salon pourront retrouver ces tendances de consommation sur le Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2020 tant au niveau des animations avec les ateliers d'Alliances Insolites que sur les stands avec une offre autour des jus de fruits, des confitures ou du miel !



*Enquête Comexposium menée en juin 2019 auprès de 207 crémiers-fromagers français  
Enquête barométrique réalisée en 2011 puis en 2015 sur la base des mêmes questions.*



### A propos du Salon du Fromage et des Produits Laitiers

La 16<sup>ème</sup> édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du **dimanche 23 au mercredi 26 février 2020** à Paris expo Porte de Versailles (France). Exclusivement **professionnel, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité** réunira près de 280 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services...) et 8 000 acheteurs du monde entier. A noter qu'à date, 77% de la surface est d'ores et déjà réservé. Suivez l'actualité du salon sur [www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZFO>

### A propos de ...

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant 135 événements B2B et B2B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, la distribution, 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 22 pays. Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business. [www.comexposium.fr](http://www.comexposium.fr)

### Contacts presse

Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton - [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong - [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) - 06 44 19 23 56