

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS AVEC 20 EXPOSANTS !

Du 25 au 27 février 2024, Paris accueillera la 18ème édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Tous les deux ans, cet évènement professionnel incontournable rassemble 8 000 professionnels du monde entier, parmi lesquels des crémiers-fromagers, des affineurs, des négociants, des restaurateurs.... Un plateau de choix réunira plus de 290 exposants de différents pays, prêts à dévoiler leurs nouveautés et à ravir les palais des visiteurs avec des trésors inédits de leurs terroirs. Sur les 60% d'entreprises françaises, **20 entreprises de Bourgogne-Franche-Comté feront le déplacement pour représenter fièrement la richesse fromagère de leur région.**

Zoom sur les 20 exposants de la région Bourgogne-Franche-Comté

Liste arrêtée au 28 novembre 2023 – sous réserve de modifications ultérieures

Côte-d'Or (21) :

- *France Frais* : grossiste en produits laitiers
- *Vive la Bourgogne-Franche-Comté* : agence de promotion des produits régionaux
- *Fromagerie Delin* : producteur de fromages bourguignons
- *Laboratoire ABIA* : premier présurier français

Doubs (25) :

- *La cuve* : équipement de fromagers artisanales
- *Fromagerie Marcel Petite* : affineur de comté et autres AOP de Franche-Comté
- *Fromagerie Badoz* : producteur d'AOP et de spécialités du massif du Jura
- *Les Monts de Joux* : producteur de fromages franc-comtois
- *Cetra Informatique* : spécialiste dans l'informatisation des PME agro-alimentaires
- *Fromagerie Jean Perrin* : producteur et affineur de fromages franc-comtois

Jura (39) :

- *Rivoire Jacquemin* : affineur de comté et autres spécialités du Jura
- *Sogebul* : distributeur de matériels et ingrédients
- *Fromagerie Monts & Terroirs* : fromager, affineur et conditionneur de fromages franc-comtois et savoyards
- *Fromagerie Arnaud* : affineur de comté et autres AOP de Franche-Comté
- *Fromagerie Vagne* : affineur de comté, morbier et raclette

Haute-Saône (70) :

- *Pâturages comtois* : coopérative, fabricant de fromages régionaux
- *Fromagerie Milleret* : producteur de fromages à pâte molle

Yonne (89) :

- *Fromagerie Lincet* : producteur de Chaource AOP, Brillat-Savarin IGP et autres fromages bourguignons
- *Groupe Lebhar* : fabricant d'emballages en carton pour les fromagers

Saône-et-Loire (71) :

- *Fromagerie Chevenet* : producteur et affineur de Mâconnais AOP, Charolais AOP et fromages fermiers régionaux

18e édition

SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h – 19 h)
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

290 exposants de 15 pays

8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.

Vous souhaitez interviewer l'un des exposants ? Contactez-nous !



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



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



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

À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com

Contacts presse - Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56