

L'événement
international
et incontournable
des fromages
de qualité

Salon DU
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS

PORTE DE VERSAILLES
DU **25** AU **27 FEVRIER** 2024

WWW.SALON-FROMAGE.COM

#SALONDUFROMAGE

DOSSIER DE PRESSE
25 FÉVRIER 2024



[@salondufromageparis](#)



[@salon-du-fromage](#)



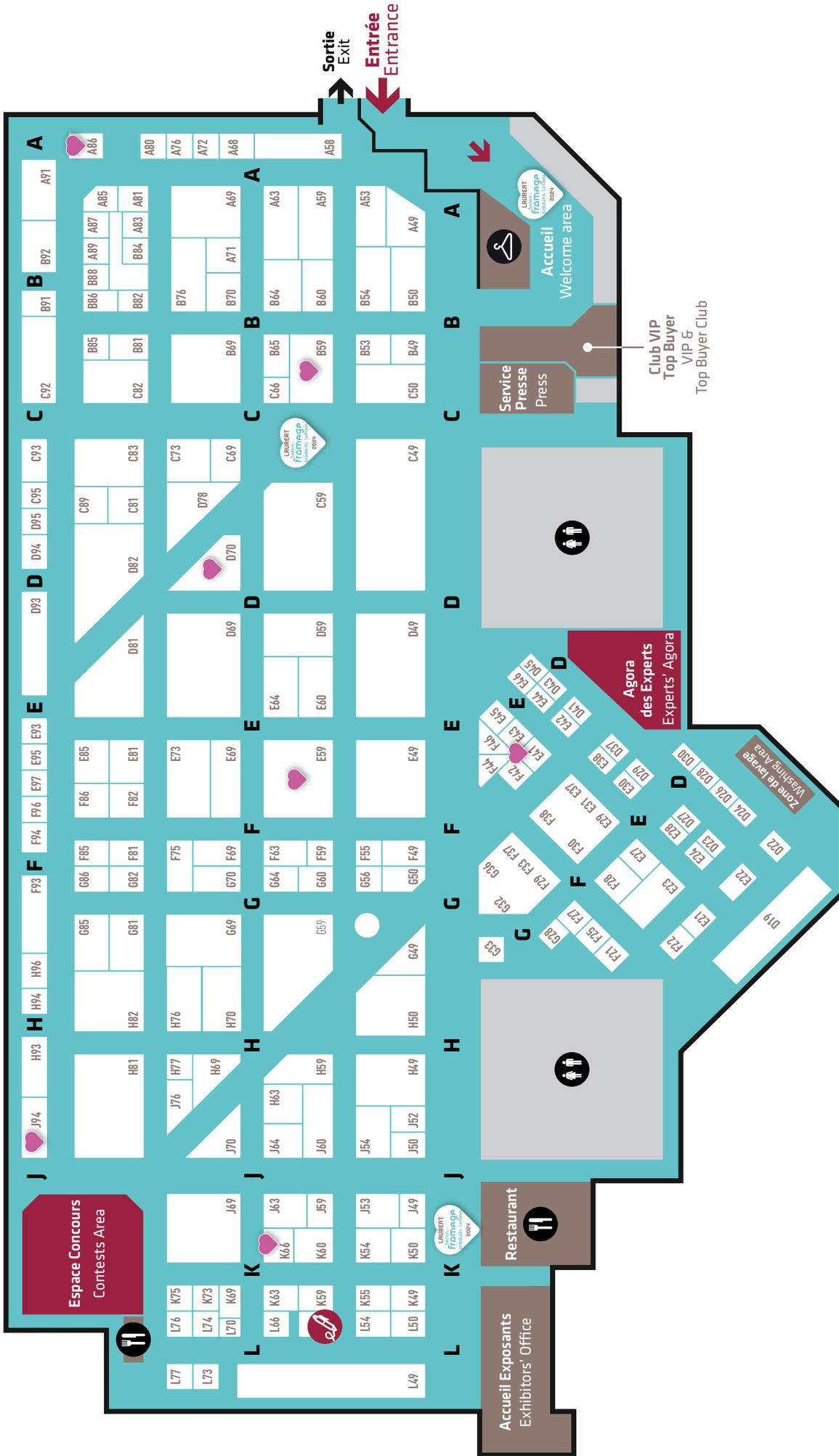
[@salondufromage](#)



[#salondufromage](#)

SOMMAIRE

- 5 L'ÉPICENTRE MONDIAL DES FROMAGES
ET PRODUITS LAITIERS**
- 7 UN DUO EMBLÉMATIQUE À LA TÊTE DU SALON**
- 8 LE MARCHÉ DU FROMAGE
ET DES PRODUITS LAITIERS EN EUROPE**
- 10 UNE HISTOIRE DE PASSION**
- 14 LES COUPS DE CŒUR 2024 : 9 PRODUITS
À DÉCOUVRIR DE TOUTE URGENCE !**
- 18 LE PROGRAMME DES ANIMATIONS**
- 20 DES CONCOURS ALLÉCHANTS**
- 23 L'AGORA DES EXPERTS, LE LIEU DE CONFÉRENCES
ET D'ATELIERS INSOLITES**
- 28 COUP DE PROJECTEUR SUR 10 NOUVEAUTÉS
À NE PAS MANQUER**
- 30 LA RSE AU COEUR DE LA FILIÈRE LAITIÈRE**
- 32 INFORMATIONS PRATIQUES**



légende / legend

- Lauréat du Concours Coups de cœur / Winner of Coups de Cœur Contest
- Présentation des produits lauréats au Concours Coups de Cœur / Presentation of awarded products at Coups de Cœur Contest
- Toilettes / Toilets
- Restauration / Catering
- Vestiaire / Cloakroom
- Zone dédiée / Signing area

AGOUR B 059

COMPAGNONS FROMAGERS E 059

FROMAGERIE MOLÉSON SA J 094

FROMAGERIE BAECHEL K 066

JOUSSEAUME EARL A 086

QUATTRO PORTONI SRL- SOCIETA' AGRICOLA E 041

SCHMIDHAUSER, FROMAGERS & AFFINEURS D 070

COUPS DE CŒUR



L'ÉPICENTRE MONDIAL DES FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024, la crème de la filière laitière mondiale se réunit à Paris pour une immersion totale dans le monde des fromages et des produits laitiers.

Pendant 3 jours, 8 000 professionnels français et étrangers : crémiers-fromagers, affineurs, distributeurs, importateurs, exportateurs, et chefs se rassemblent autour de la plus grande offre de fromages et produits laitiers. 290 exposants d'une quinzaine de pays dévoilent leurs nouveautés et font (re)découvrir les pépites inédites de leur terroir.

DES NOUVEAUTÉS À NE PAS MANQUER

Cette année, 34 % de nouveaux exposants de 11 pays des 4 coins du monde font le déplacement à Paris. Parmi eux : Bleu des Causses Fermier (France), Laiterie du Col Bayard (France), Conserverie Maison Marthe (France), Sacré Willy (France), Milcobel Dairy (Belgique), Laiterie du Mouret (Suisse), Arvaniti Fromagerie (Grèce), MaFondue (Suisse), Queseria Los Payuelos (Espagne), Pep's Paris (France), Le Plantivore (France), Takashi Milk Products Co (Japon), Nonno Nanni (Italie) et bien d'autres encore !

Autre grande nouveauté de l'édition 2024 : le Grilled Cheese Challenge : compétition inédite et décalée, réunissant des talents (crémiers-fromagers, chefs...) prêts à rivaliser dans la création de sandwiches au fromage fondu.

DES EXPOSANTS TOUJOURS PRÉSENTS ET INVESTIS

Pour cette édition 2024, de nombreux fidèles exposants ont répondu présents. Ces entreprises phares du salon, comme The Fine Cheese Co, Agour, Ferme Georgelet, Treur Kaas, Fromageries Vagne, Isigny Sainte-Mère, Ambrosi France, Etal Mobil, Snowdonia Cheese... ont le plaisir d'échanger, de faire déguster leurs incontournables aux professionnels.

UN PROGRAMME ALLÉCHANT

Durant ces trois jours, les visiteurs peuvent également assister à des temps forts, comme les conférences inspirantes prévues sur l'Agora des Experts, le célèbre Concours de la Lyre d'Or qui récompense le plus beau plateau de fromages, ou encore des ateliers alliances insolites pour éveiller les sens. Autre rendez-vous à ne pas manquer : la remise des prix du concours Coups de cœur 2024 qui se déroulera dimanche 25 février à 14 h au sein de l'espace Concours.

LE SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS, C'EST...

18^e édition

Du 25 au 27 février 2024

Pavillon 7.3

Paris Expo Porte de Versailles

Un salon réservé aux professionnels



290 entreprises

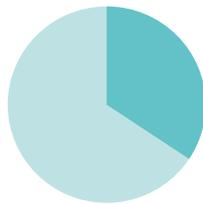
représentant

448 marques

15 pays

Allemagne / Belgique / Danemark /
Espagne / États-Unis / France / Grèce /
Irlande / Italie / Japon / Pays Bas /
Portugal / Royaume-Uni / Suède / Suisse

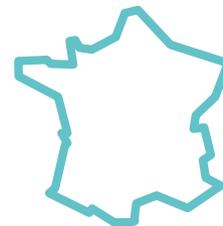
40 % d'entreprises
internationales



34%

de nouveaux exposants
de 11 pays

Belgique / Danemark / Espagne /
États-Unis / France / Grèce / Irlande / Italie /
Japon / Pays-Bas / Suisse



**13 régions françaises
métropolitaines présentes**

Aura / Bourgogne-Franche-Comté / Bretagne /
Centre-Val de Loire / Corse / Grand Est /
Hauts-de-France / Île-de-France / Normandie /
Nouvelle-Aquitaine / Occitanie / Paca /
Pays de la Loire

Plus de
8 000 visiteurs

attendus d'une cinquantaine de pays



UN DUO EMBLÉMATIQUE À LA TÊTE DU SALON

Si vous étiez un fromage ?

Un camembert !
On peut le déguster sans se lasser.

Le camembert !

Si vous étiez un produit laitier ?

Une crème fraîche, car on peut
faire beaucoup de choses avec.

Un yaourt nature de bonne qualité.

Quel est votre fromage préféré et quelles émotions vous procure-t-il ?

Le Brie, le fromage des rois.

Je n'ai pas de fromage préféré.
Cela va dépendre du lieu où je me trouve,
car la climatologie est importante.

Alain Dubois,
Président

**Chantal
de Lamotte,**
Directrice

Un adage ou une citation qui reflète votre vision du monde fromager ?

Il n'y a pas de bon repas sans fromage.

Le pays aux 365 fromages.

Une association insolite qui vous caractérise le mieux ?

J'adore l'Époisses
avec un Marc-de-Bourgogne.

J'ai découvert l'association saumon
et comté, très intéressante.

Quel conseil donneriez-vous aux amateurs de fromages et produits laitiers pour mieux apprécier leur dégustation ?

Avoir faim et avoir un bon vin !

Ne rien manger ou boire avant, car certaines
boissons dénaturent le goût.

Si vous deviez décrire le salon en trois mots, quels seraient-ils ?

Qualitatif,
professionnel et sérieux.

Convivialité,
connaissances et respect.



LE MARCHÉ DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS EN EUROPE

DANS LE MONDE

Plus de **20 millions**
de tonnes

de fromage sont produits chaque année

EN EUROPE

Principaux pays producteurs en volume

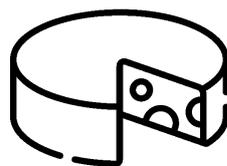


Plus de **10 millions**
de tonnes

de fromage produits en 2021 dans l'UE

21 Kg de fromage
consommés par an et par personne

ITALIE



535
fromages

57 AOP

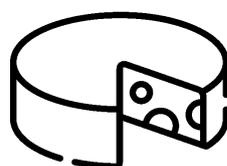
1^{er} pays

fournisseur de fromage en France en 2023

ESPAGNE

Marché du fromage en Espagne

€ **3,4 milliards**
d'euros



200
variétés de fromage

30 AOP
en 2023

EN FRANCE



Près de

1200
fromages

51 AOP

laitières françaises

10 IGP



39 milliards
d'Euros de chiffres
d'affaires en 2020

Près de 300 000
emplois répartis
sur tout le territoire

4 200 crèmeries-fromageries

en France

Un mode de consommation qui évolue

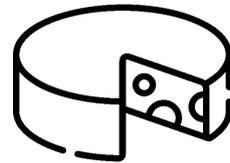


Baisse de la consommation
du traditionnel plateau de fromages
servi en fin de repas (186 millions
d'occasions en 2015 vs. 167 millions
d'occasions en 2021)



Augmentation de l'utilisation
du fromage en tant qu'ingrédient
du plat principal

Le plateau de fromages variés
est désormais réservé à un caractère
plus festif



+120%

c'est l'augmentation en volume
des fromages méditerranéens
comme la mozzarella ou la feta
en 2023

+ 51%

pour la raclette



1^{er} pays

consommateur de beurre

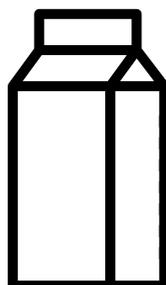
25kg de fromage

consommés par habitant et par an

23,3 milliards

de litres de lait

collectés en 2022



200 252 tonnes

de fromage au lait cru

produits en 2022

UNE HISTOIRE DE PASSION

Ce Salon, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes animés par une même passion : l'amour du fromage et des produits laitiers. En avant-première, voici le portrait d'exposants et visiteurs du Salon du Fromage et des Produits Laitiers.

CÔTÉ EXPOSANTS

- * **Les Caves d’Affinage de Savoie, affineurs de fromages de Savoie**
M. Mainbourg, fondateur et gérant
Stand H096 - France



Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

C'est un moment de convivialité, un lieu pour rencontrer nos clients crémiers-fromagers.

Quels types de fromages proposez-vous ?

Des fromages de Savoie, au lait cru, que nous affinons dans des anciens tunnels souterrains transformés en cave. Nous les ramassons soit chez des fermiers, soit en coopérative.

- * **La Ferme des Peupliers, producteurs de produits laitiers depuis 1963**
M. Chedru, co-gérant
Stand B088 - France

Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Après une première participation réussie en 2022, c'est avec grand plaisir que nous avons souhaité participer à nouveau à ce rendez-vous incontournable pour les produits laitiers. Ce salon est pour nous l'occasion idéale de rencontrer nos clients, pour partager nos valeurs et notre savoir-faire et bien sûr, pour faire déguster nos savoureux produits ! Il nous permet aussi de découvrir de nouvelles tendances, de rencontrer des confrères

passionnés et d'échanger avec de potentiels nouveaux clients.

Quels types de produits laitiers proposez-vous ?

Nous proposons des produits laitiers fermiers, préparés uniquement avec le lait de nos vaches et en utilisant des savoir-faire traditionnels, acquis depuis 1963, date à laquelle est né notre iconique yaourt nature. Si la plupart de nos consommateurs nous connaissent pour nos yaourts et desserts, nous produisons également de la crème, du lait, du fromage frais et de la faisselle.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Venir sur notre stand pour goûter nos produits ! Et nous vous expliquerons ce qui rend nos produits uniques !

- * **Fromagerie Moléson, producteurs et affineurs de fromages suisses**
M. Pivetaud, conseiller de vente
Stand J094 - Suisse

Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Notre participation représente pour nous une excellente opportunité. En tant que producteurs et affineurs, nous cherchons à consolider notre position sur le marché en mettant en avant notre savoir-faire. Cette manifestation nous permet de rencontrer directement nos clients, d'échanger avec des professionnels et de prospecter de nouveaux marchés, contribuant ainsi à notre croissance et à notre visibilité dans le secteur fromager.



Quels types de fromages proposez-vous ?

Depuis 1965, nous fabriquons et affinons diverses spécialités fromagères aux laits de vache, chèvre et brebis. Les laits de la région sont valorisés au travers de nos produits et dans le respect des traditions du terroir suisse. Du Gruyère AOP au Vacherin Fribourgeois AOP, en passant par la fondue suisse, la raclette et bien d'autres spécialités, notre gamme diversifiée est conçue pour régaler une large palette de consommateurs.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Chaque fromage possède ses propres spécificités. Il est donc impossible de proposer des conseils de dégustation qui soient génériques. Il est nécessaire de les adapter à chaque produit. C'est aux crémiers spécialisés, avec lesquels nous collaborons, d'orienter au mieux leurs clients pour que leur expérience gustative soit optimale.

✳ **Arvaniti Fromagerie, producteurs de fromages grecs**
M. Arvanitis, PDG
Stand E038 - Grèce



Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Nous voulons présenter nos fromages artisanaux et donner l'occasion de les goûter et d'en discuter. Notre laiterie a reçu plus de 150 prix pour ses fromages lors de concours internationaux et nous sommes considérés comme des pionniers de la fabrication de fromages en Grèce. Nous voulons montrer aux visiteurs que la Grèce a un très bon niveau de production de fromage.

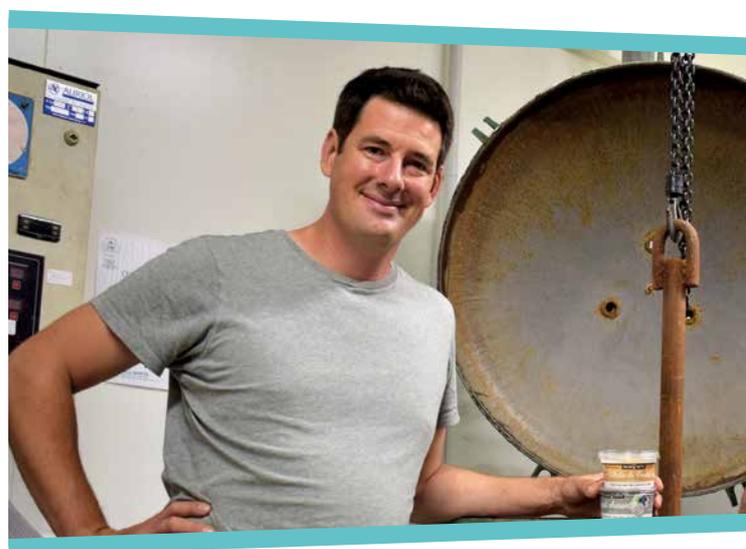
Quels types de fromages proposez-vous ?

Lors du salon, nous présenterons deux fromages principaux : le Kyano, qui est le seul fromage bleu de Grèce, que nous avons développé dans notre laiterie avec du lait de chèvre frais à 100 %. Ce fromage est produit depuis quatre ans et a déjà reçu deux prix d'or au Concours de Lyon et à l'International Cheese Awards. Il a été désigné fromage de l'année par les principaux magazines gastronomiques et fromagers de Grèce. Quant au Manouri P.D.O., c'est un fromage de brebis grec traditionnel au goût sucré qui connaît une très forte croissance dans nos exportations. Il s'agit d'un fromage frais à pâte molle qui, bien qu'ayant un certain caractère, convient aux goûts

de chacun. Ce fromage est distingué dans tous les concours internationaux de fromages. Les visiteurs pourront également goûter nos autres fromages, tels que la feta vieillie en barrique, le kefalotyri, l'anthotyro, le graviera, le kasseri, etc.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Le Kyano est un fromage délicat que l'on peut accompagner de fruits frais ou de chutneys sucrés. Il a une belle longueur en bouche si vous l'accompagnez d'un verre de vin fort. Le Manouri se consomme simplement sur du pain frais ou un toast. Pour les dégustateurs plus expérimentés, vous pouvez le griller et l'accompagner de chutneys forts et sucrés ou de fruits déshydratés.



✳ **Conserverie Maison Marthe, le spécialiste de conserves et crèmes desserts**
M. Hays, Gérant
Stand E028 - France

Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Le cœur de notre activité de fabrication de conserves et de desserts est ancré dans notre territoire de Charente Maritime. Nous nous inspirons de la forte culture gastronomique de notre terroir. Nous avons développé pour notre restaurant dans le jardin de notre maison, ouvert à la belle période, une gamme de desserts en pot en verre de très grande qualité. Depuis plusieurs mois, nous commercialisons nos excellentes crèmes desserts et nous participons à des salons afin de les faire découvrir au monde des crémiers et fromagers.

Quels types de produits laitiers proposez-vous ?

Nous proposons des crèmes desserts haut de gamme avec du lait fermier, des ingrédients de grande qualité et une DLC de 5 mois à date de fabrication au

frais. Nous n'utilisons pas d'arômes chimiques, ni de conservateurs. Nous proposons 6 parfums différents pour les crèmes desserts et 3 pour les panna cotta. Ce sont des conditionnements de 130 gr, en pot en verre.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Cachez-vous discrètement dans un coin de votre maison, loin des autres membres de votre famille afin de ne pas vous faire prendre !

✳ **The Fine Cheese Co, producteurs de fromages artisanaux britanniques**
M. Taillier, Directeur export
Stand E085 - Royaume-Uni



Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Cet événement incontournable nous permet de rencontrer nos clients français et internationaux ainsi que certains de nos fournisseurs puisqu'en plus d'exporter des fromages artisanaux anglais, nous importons également une sélection de fromages, charcuterie et produits d'épicerie fine d'Europe. C'est donc une chance pour nous de rencontrer de nouveaux contacts et découvrir les nouveautés présentées lors du salon.

Quels types de fromages proposez-vous ?

Nous sommes spécialisés en fromages artisanaux britanniques, depuis plus de 30 ans. Nous avons recherché, soigné et affiné des fromages faits à la main, auprès de producteurs indépendants anglais qui privilégient la qualité plutôt que le profit.

Nous proposons des produits qui peuvent raconter une histoire, tant par leur provenance que par leur goût. Nous proposons les incontournables des fromages anglais comme le Stilton, le Cheddar Fermier, le Cornish Yarg et bien d'autres encore, mais souhaitons également faire découvrir des fromages artisanaux uniques comme le Old Winchester, le Renegade Monk, le Merry Wyfe, etc.

Nous nous sommes également donnés pour mission de faire de la dégustation des fromages une expérience unique. Nos gammes uniques de crackers et

Toast for Cheese pour accompagner les fromages, fabriquées par notre société sœur Artisan Biscuits, en sont le résultat.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Qu'ils soient dégustés de manière traditionnelle en fin de repas, en cuisine, en plateau pour l'apéritif ou bien même à l'anglaise, c'est-à-dire une fois le repas terminé après le dessert, nos crackers sauront accompagner à merveille chaque type de fromage. Nous avons en effet créé chacun de nos crackers et accompagnement pour fromage comme les chutneys et pickles dans l'idée d'un accord idéal pour un type de fromage. Par exemple, essayez un cheddar traditionnel fermier au lait cru avec nos "Flavoured Crackers" au sel de mer et huile d'olive vierge extra et une pointe de Piccalilli, simply delicious !

✳ **MaFondue.ch, producteurs de fondue**
M. Vallélian, Directeur
Stand J053 - Suisse

Pourquoi participez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

C'est une opportunité unique pour échanger avec les professionnels du secteur, pour découvrir les nouvelles tendances du marché et pour établir des partenariats durables. MaFondue.ch propose désormais à l'export ses trois best-sellers à des tarifs ultra-compétitifs et nous souhaitons faire connaître nos produits.

Quels types de fromages proposez-vous ?

Nous proposons trois gammes des produits de notre région : la Fondue Suisse, une fondue moitié-moitié d'exception à base de fromages suisses, la Fondue de la Gruyère, une fondue moitié-moitié, onctueuse à un goût unique, et la Fondue Rochat, fondue moitié-moitié raffinée conçue par le Chef triplement étoilé Philippe Rochat.

Un conseil pour apprécier vos spécialités ?

Avec nos fondues, vous dégustez l'authentique goût de la fondue suisse. Ainsi, mon conseil est de déguster cette expérience avec tous vos sens, sachant que vous goûtez une partie de notre histoire et de nos traditions.



CÔTÉ VISITEURS

✳ **Le crémier-fromager de quartier**
M. Mariette, Crèmerie St Do,
Loire-Atlantique
(Pays de la Loire)



« Je suis crémier-fromager à Nantes depuis 2004, et j'ai la chance de travailler dans un magasin de quartier. Mon quotidien consiste à offrir à mes clients une sélection diversifiée d'environ 250 fromages, privilégiant autant que possible les produits fermiers et au lait cru. Ce salon représente pour

moi l'opportunité de rencontrer les producteurs et fournisseurs avec lesquels je collabore déjà, renforçant ainsi nos liens. J'espère également y faire de nouvelles découvertes fromagères, notamment auprès de producteurs fermiers. »

Et si vous étiez un fromage ?

Le Langres ! Un délice, fondant à souhait et avec un caractère unique.

✳ **La crèmière-fromagère passionnée**
Mme Biarneix, La Laiterie Marseillaise,
Bouches-du-Rhône (PACA)

« En tant que crèmière-fromagère à La Laiterie Marseillaise, mon quotidien oscille entre la vente et la transformation. Mon métier va bien au-delà d'une simple profession ; c'est une passion qui me permet de mettre en lumière le travail des producteurs tout en procurant du plaisir à nos clients. En ce qui concerne le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, j'y vois une opportunité unique de rencontrer mes fournisseurs habituels et de découvrir de nouveaux producteurs et fournisseurs. Ce salon se distingue des autres événements similaires par son ambiance conviviale, propice aux échanges entre confrères et consœurs fromagers. C'est un lieu où nous pouvons discuter de notre métier, des actualités du secteur, etc. »



Et si vous étiez un fromage ?

Sans aucun doute le Roquefort, pour la beauté de ce fromage, son intensité et son caractère. Venant du Sud-Ouest, j'ai pu visiter plusieurs fois les caves d'affinages et ce fut un émerveillement, une magie opère quand on rentre dans les caves avec ces milliers de fromages qui nous entourent. Puis, en étant honnête, je pense que nous avons autant de caractère !

✳ **Le crémier-fromager reconverti**
M. Lemarié, Fromagerie Lemarié,
Bouches-du-Rhône (PACA)



« J'exerce en tant que détaillant crémier-fromager à Aix en Provence et gérant d'une boutique depuis maintenant 14 ans, après avoir exercé en tant que responsable grands comptes dans des grandes entreprises d'informatique. Mon métier est essentiellement celui d'un intermédiaire entre des producteurs vertueux et des clients attentifs à la qualité de leurs produits alimentaires. Mes clients sont conscients de l'impact de leur consommation individuelle et choisissent des produits de producteurs fermiers pour avoir un impact positif sur le monde. En tant que visiteur du salon, j'attends de cette rencontre professionnelle la possibilité de rencontrer un large éventail de producteurs en un seul lieu. C'est une opportunité unique pour nous, notamment en raison de la dispersion géographique de nombreux producteurs, souvent éloignés des grands axes routiers. C'est le grand rendez-vous de la profession, où je peux non seulement découvrir de nouveaux produits mais aussi échanger avec mes collègues du métier. »

Et si vous étiez un fromage ?

Ce serait le Cantal, notamment le Salers, parce que c'est le fromage de mon enfance, de chez ma grand-mère. C'est un fromage de cœur.



OSSAU-IRATY
Agour - France (64)
Stand B059

Originaire du Pays Basque, ce fromage AOP est fabriqué à partir du lait de brebis de races traditionnelles (manex tête noire, manex tête rousse et basco béarnaise) nourries naturellement, sans OGM, ni ensilage. Affiné sur planches de bois pendant de longs mois, il dévoile une finesse et une douceur remarquables avec des notes délicates de noisette et de fruits secs. Sa texture souple, sa complexité aromatique et sa longueur offrent un instant de dégustation exceptionnel. Il a d'ailleurs remporté deux fois le titre de meilleur fromage du monde au World Cheese Awards et de nombreuses médailles au Concours Général Agricole.

« Nous sommes ravis de cette distinction attribuée par un jury prestigieux. C'est une nouvelle preuve de la qualité et de la régularité de notre Ossau-Iraty AOP déjà élu 2 fois meilleur fromage du Monde au World Cheese Award. Ce titre vient avant tout récompenser l'engagement des bergers et des fromagers de la Maison Agour au service de l'agriculture paysanne du Pays Basque et d'un modèle d'entreprise fondée sur la solidarité et la transmission », affirme Peio Etxelelu, PDG d'Agour.



BUFAROLO STAGIONATO
Quattro Portoni Srl - Italie
Stand E041

Le Bufarolo Stagionato, fromage au lait de bufflonne d'Italie, est une nouveauté 2023 ! Il s'agit d'un fromage à croûte lavée, créé à partir d'une pâte acidifiée à la température du lait. Sa texture initialement crayeuse évolue pour devenir de plus en plus fondante à l'affinage. Sa croûte est soigneusement entretenue avec de l'eau et du sel, offrant une expérience gustative et olfactive enveloppante et persistante en bouche. Il est délicieux avec une salade ou des fruits secs.



GRUYÈRE AOP
VIEUX-FRIBOURG 15 MOIS
Fromagerie Moléson Sa - Suisse
Stand J094

Produit avec du lait cru de non-ensilage et dans le respect des méthodes traditionnelles, le Gruyère AOP Vieux-Fribourg se distingue par son affinage de 15 mois. Ce fromage offre une pâte délicate et fondante ainsi qu'un goût fruité avec des nuances de noisettes torréfiées. Reconnaisable à sa croûte dorée, il ravira les amateurs de fromages à pâte dure. Il peut être dégusté avec un miel de montagne pour un équilibre parfait en bouche.

« Nous sommes extrêmement satisfaits et heureux d'avoir reçu une distinction au Concours Coups de Cœur avec notre Gruyère AOP Vieux-Fribourg, affiné durant 15 mois. Cette reconnaissance met en lumière notre engagement continu envers la qualité de nos produits. Elle témoigne du travail exceptionnel de nos collaborateurs, des producteurs de lait, aux Maîtres Fromagers jusqu'aux affineurs dans nos caves », explique Valentina Musso, Responsable marketing.



TAUPINETTE À L'ANETH
Jousseaume - France (16)
Stand A086

Création innovante de la Fromagerie Jousseaume, la Taupinette (marque déposée) à l'aneth est une déclinaison aromatisée de son célèbre fromage fermier au lait cru de chèvre. Un moulage à la louche et une touche subtile d'aneth sèche viennent enrichir cette nouvelle recette. Il sera apprécié pour sa texture moelleuse et légère et sera parfait avec un Pouilly fumé blanc.

« La maison Jousseaume est heureuse de recevoir ce coup de cœur sur la Taupinette à l'aneth ! Ce n'est pas seulement une déclinaison, mais une véritable innovation car on se retrouve sur une palette aromatique complètement différente. Un goût de chèvre tout en finesse. Un délice pour votre palais », explique Alain Jousseaume, PDG.



**BOURRICHE DE 200 GR
DE BEURRE DE BARATTE
EXTRA-FIN AUX CRISTAUX
DE SEL DE NOIRMOUTIER**
Baechler - France (47)
Stand K066

Le beurre de baratte extra-fin aux cristaux de sel de Noirmoutier a séduit par sa qualité exceptionnelle parmi les produits laitiers en compétition. Avec un taux de matière grasse dépassant les 85,5 %, ce beurre offre une texture fine, une belle couleur jaune et une saveur délicieusement salée. Parfait pour la cuisine ou sur des tartines, ce beurre traditionnel est apprécié pour ses cristaux de sel et ses arômes savoureux. A déguster sur une bonne baguette.

*« Nous sommes très heureux de recevoir ce prix qui récompense le travail de nos producteurs laitiers, et celui de nos équipes. Notre activité est 100% locale, de la ramasse du lait au barattage. Nous utilisons une baratte achetée en 1951 pour produire notre beurre extra-fin, avec un temps de maturation de la crème de 24 heures et un taux de matière grasse de notre beurre supérieur à 85% ! » Eric Vonner,
Directeur Commercial*



SURFIN' BLU
Quattro Portoni Srl - Italie
Stand E041

Le Surfin Blu est un fromage bleu à base de lait de bufflonne entier pasteurisé, raffiné dans de la bière artisanale. Produit avec soin à partir du troupeau de la ferme, il est produit avec du penicillium Roqueforti. Une fois caillé, coupé et versé dans des moules carrés, chaque meule, d'environ 4 kg, est salée dans de la saumure et affinée pendant environ 90 jours. Le résultat ? Une délicieuse combinaison de saveurs à la fois crémeuses et marquées, emballée avec soin dans du papier végétal.



MÛLLEUX DE CHÈVRE
Schmidhauser - France (74)
Stand D070

Le mœlleux de chèvre est un fromage au lait thermisé de chèvre d'environ 1,5 kg. Affiné pendant 6 semaines sur une planche d'épicéa, il est d'une douceur incomparable et d'une texture onctueuse. Une nouveauté 2024 pour vos plateaux de fromages.



**SAINT-NECTAIRE
FERMIER AOP PAILLE
CAVES SORON**
S.c.p.r. - Ets Fromages
Et Terroirs - France (12)
Stand E059

Ce Saint-Nectaire AOP est une pâte pressée non cuite au lait cru entier de vache. Il est produit de façon fermière et affiné sur de la paille dans des caves naturelles volcaniques. En bouche, il offre une texture fondante et un goût incomparable. Il est parfait pour être dégusté nature sur un plateau de fromages.



**FOURME
DE MONTBRISON AOP**
S.c.p.r. - Ets Fromages
Et Terroirs - France (12)
Stand E059

Un fromage au lait de vache, à pâte persillée, produit et affiné à la Fromagerie du Pont de la Pierre. Sous sa croûte orangée, il révèle une pâte de couleur crème, souple et parfumée, légèrement marbrée de bleu. En bouche, il offre un goût consensuel et équilibré qui s'exprime davantage dans la finesse que la puissance. A déguster avec un bon pain de seigle.



UN JURY D'EXCEPTION

Pour élire les Coups de Cœur 2024, 25 professionnels venus du monde entier se sont réunis autour d'une passion commune : l'amour du fromage et des produits laitiers de qualité.

- **Michael Bellissa**, Fromagerie Bellisson, France
- **Samuel Bourdin**, La Cité du Lait, France
- **Camille Brossard**, Fromagerie Le Fort, France
- **Carle Darney**, Lycée des métiers Belliard, France
- **Débora De Carvalho Pereira**, Association SerTãoBras, France
- **Chantal de Lamotte**, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, France
- **Alain Dubois**, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, France
- **Virginie Dubois Dhone**, Fromagerie La Finarde, France
- **Michel Fouchereau**, La Classe fromager MOF, France
- **Roxane Fourgous**, Bières et Fromages, France
- **Jeanne Gaffet**, La Louve, France
- **Sara Lacomba**, Storia e Saporì, France
- **Régis le Boucher**, Fromagerie Histoires et Fromages, France
- **Marco Lubrano**, La Louve, France
- **Claude Maret**, Fédération des Fromagers de France, France
- **Emily Monaco**, Journaliste, France
- **Arnaud Sperat-Czar**, Profession fromager, France
- **Patrice Violette**, Lycée des métiers Belliard, France
- **Feriel Adidou**, Fromagerie Fadifou, Algérie
- **Léo Begin**, Fromagerie La Fruitière, Belgique
- **Susan Sturman**, Makers & Mongers, USA
- **Oksana Chernova**, Pro Cheese, Ukraine
- **Ahlem Gharbi**, Institut Français à Alger, Algérie
- **Alice Sattanino**, ONAF, the National Organisation of Cheese Tasters, Italie
- **Evert Schönhage**, Burgundisch Lifestyle, Pays Bas

« J'ai vraiment apprécié ce moment, il y avait beaucoup de fromages et des catégories très variées. J'ai essayé de partager mes émotions avec les autres membres du jury. J'ai adoré le gruyère qui a été élu Coups de cœur. »

Oksana Chernova
Procheese (Ukraine)

« C'était une matinée très riche. Nous avons échangé et analysé des produits qui étaient très intéressants. Bien évidemment, nous n'avons pas pu mettre des coups de cœur à tout le monde, nous sommes concentrés sur l'efficacité des saveurs, l'innovation, etc. »

Michel Fouchereau
Président de la Classe fromager

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS

Programme au 16 février 2024

DIMANCHE 25 FEVRIER

HORAIRES	DESCRIPTION	LIEU	TYPE
12:00 - 12:45	Atelier accord Pain et Fromages Apollonia Poilâne, Boulangeries Poilâne	Agora des Experts	Atelier
13:30 - 14:15	À la découverte des variétés du Parmigiano Reggiano Igino Morini, Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano	Agora des Experts	Atelier
14:00 - 14:45	Remise des Trophées du Concours Coups de Cœur	Espace Concours	Concours
14:30 - 15:30	L'art de la caséologie François Robin, MOF 2011	Agora des Experts	Atelier
16:00 - 16:45	Maîtriser l'art de la découpe des fromages Émilie Caverio, Fromagerie d'Émilie	Agora des Experts	Atelier
17:00 - 17:45	Activité des crémiers-fromagers : quelles perspectives pour 2024 ? - David Bazergue (FFF) - Romain Le Texier (Cniel) - Annick Polèse (Union des Fromagers Auvergne-Rhône-Alpes - FFF) - Sébastien Vermeulen (FFF Hauts-de-France)	Agora des Experts	Conférence
18:00 - 18:45	Présentation et dégustation des 9 produits lauréats au Concours Coups de Cœur - Alice Sattanino (ONAF) - Roxane Fourgous (Bières et Fromages) - Virginie Dubois-Dhorne (La Finarde)	Agora des Experts	Concours

LUNDI 26 FEVRIER

HORAIRES	DESCRIPTION	LIEU	TYPE
10:30 - 11:15	Exercer son activité de crèmerie-fromagerie sur les marchés. Quelles actualités ? - David Bazergue, Délégué Général - FFF - Alexandre Bonnet, Directeur commercial groupe Dadoun - Louis Teixeira, Président de la délégation FFF Centre-Val de Loire	Agora des Experts	Conférence
11:30 - 12:15	Fromage et champagne : quand l'audace mène aux plus beaux accords ! Faustine Konrat, Champagne Konrat	Agora des Experts	Atelier
12:30 - 13:15	Présentation et dédicace du Guide « Développer sa fromagerie de détail » Laurent Dubois et Laurent Mons avec les Éditions Profession Fromager	Agora des Experts	Conférence
12:30 - 15:00	Concours de la Lyre d'Or Fédération des Fromagers de France	Espace Concours	Concours

13:30 - 14:15	Les fromages italiens, un bon choix à tout moment : 535 façons de le dire Organisé par Italian Trade Agency et présenté par François Robin, MOF 2011	Agora des Experts	Conférence
14:30 - 15:15	La reconversion : plongée dans un monde multidisciplinaire et dans la remise en question au quotidien ! Anne-Laure Fayaud Allien (Fromagerie Bleue) et l'École Française du Fromage	Agora des Experts	Conférence
15:30 - 16:15	Utiliser les réseaux sociaux pour attirer et fidéliser les clients - Gaspard Leulier (École Française du Fromage) - Driss Azzoug (La Meulerie - Marseille) - Émilie Caverio (Fromagerie d'Émilie - Toulouse)	Agora des Experts	Conférence
16:30 - 17:30	Alliances insolites : gin & fromages François Robin, MOF 2011	Agora des Experts	Atelier
17:00 - 18:30	Annnonce des résultats et remise des prix du Concours de la Lyre d'Or	Espace Concours	Concours
17:45 - 18:30	Présentation et dégustation des 9 produits lauréats au Concours Coups de Cœur - Débora De Carvalho Pereira (SerTãoBras) - Evert Schönhage (Burgundisch Lifestyle) - Feriel Adidou (Fadidou)	Agora des Experts	Concours

MARDI 27 FEVRIER

HORAIRES	DESCRIPTION	LIEU	TYPE
10:00 - 13:00	Grilled! Grilled Cheese Challenge <i>Remise du prix à 13h</i>	Espace Concours	Concours
10:30 - 11:15	Alliances insolites : olives & fromages Alexandra Paris, France Olive	Agora des Experts	Atelier
11:30 - 12:15	Présentation et dégustation des 9 produits lauréats au Concours Coups de Cœur - Michel Belissa (Belisson) - Susan Sturman (Makers & Mongers) - Emily Monaco (journaliste)	Agora des Experts	Concours
12:30 - 13:15	Mieux connaître les produits laitiers AOP et les garanties qu'ils apportent : formation, outils et argumentaires CNAOL	Agora des Experts	Conférence
14:30 - 15:15	Prendre en compte les enjeux du développement durable dans l'activité de crèmerie-fromagerie - Leslie Martin (FFF) - Olivier Nivresse (Commission RSE FFF) - Amélie Vaz (In Extenso Innovation Croissance)	Agora des Experts	Conférence
14:30 - 16:30	Livre blanc Bénéfices risques Lait Cru Fondation pour la biodiversité fromagère	Espace Concours	Conférence
15:30 - 16:15	Nouvelle Certification « Fromager » : Co-construction et innovation au service des entreprises fromagères ENIL et ANFOPEIL	Agora des Experts	Conférence

DES CONCOURS ALLÉCHANTS

La 18^e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers promet un programme riche en animations, avec des concours, des conférences inspirantes et des ateliers insolites. Pendant 3 jours, les visiteurs vivent une véritable immersion dans l'univers du fromage et produits laitiers.



NOUVEAUTÉ 2024 : GRILLED! (GRILLED CHEESE CHALLENGE)

* **Mardi 27 février 10 h - 13 h**



Remise des Prix

Mardi 27 février à 13 h, Espace Concours

Le Grilled Cheese, ce délice d'origine américaine débordant de fromage fondu entre deux tranches de pain croustillantes, prend d'assaut le Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Né dans les années 1920 aux États-Unis, il conquiert désormais les papilles françaises et internationales avec son mariage irrésistible de textures et de saveurs. Le concours Grilled, co-créé par François Robin, réunira six candidats talentueux. Tous s'affronteront dans des battles à élimination directe. Un défi culinaire où ils auront seulement quinze minutes pour réaliser leur recette.

Nous remercions Boska pour le prêt des matériels et équipements de découpe, les boulangeries Poilâne pour la fourniture de pains ainsi que les exposants pour les fromages.

Découvrez les membres du jury

- **Charlène Bouy**, Fromagerie Charlicot, Paris 11
Suite à une reconversion professionnelle, Charlène a ouvert sa fromagerie il y a 8 ans dans le 11^e arrondissement de Paris. Sa spécialité ? Les plateaux cocktail !
- **Bastien Petit**, Paris
En 2014, Bastien lance son blog « B'Cook » dans le but de partager avec le plus grand nombre l'art de vivre à la française. Il est également l'auteur du livre Fromages fondus.
- **Charlotte Petitjean**, Fromagerie Saint-Jean, Lyon
Charlotte a ouvert sa fromagerie - bar à fromages à Lyon il y a 4 ans, après 10 ans de finance et une reconversion.

Les 6 candidats

Alex Armstrong (USA) / Nick Bayne (UK) /
Léo Bégin (Belgique) / Mathew Carver (UK) /
Thibault Duval (France) / Pascal Libérati (France)

LE CONCOURS DE LA LYRE D'OR CÉLÈBRE LES JO !

✳ **Lundi 26 février**
12 h 30 - 15 h

🏆 **Remise des prix**
Lundi 26 février 17 h - 18 h 30

Le concours emblématique du salon, organisé par la Fédération des Fromages de France, revient pour sa 8^e édition. Cette année, 15 candidats venant de différentes régions françaises rivalisent de créativité pour réaliser le plus beau plateau de fromages répondant à la thématique « Sport et fromages ». Qui succèdera à Nathalie Matignon, grande gagnante de l'édition 2022 ?

Liste des candidats

Ile-de-France

Gaëlle Poder, Chez Virginie, Paris (75)
Marine Thiébault, Androuet, Paris (75)

Bretagne

Solen Beyssac, Maison Bordier, Saint-Malo (35)

Normandie

Priscilia Duval, Au P'tit Fromage,
Conches-en-Ouche (27)
Steven Le Gall, Eurl fromagerie du vieux marché,
Rouen (76)

Pays de la Loire

Margot Marcant, SALR Morgat, Angers (49)
Matthieu Rouet, Fromagerie Crèmerie Rouet,
Brissac-Quincé (49)
Clément Sauval, Fromagerie Cottage,
Talmont-Saint-Hilaire (85)

Occitanie

Antoine Abellan, Le bois d'Amalthée, Cazillac (46)
Célia Desperier, Le Cours des Halles,
Tournefeuille (31)

Nouvelle-Aquitaine

Estelle Hans, La fromagerie des Pins, Le Barp (33)
Fabien Lanave, La Crèmerie de Fabien,
Mont-de-Marsan (40)

Grand Est

Vincent Feith, Mille & 1 Fromages, Augny (57)

Hauts-de-France

Grégoire Declémy, SARL Planchon, Amiens (80)

Bourgogne Franche-Comté

Clément Gavand, Les Garçons Fromagers, Dole (39)



DÉCOUVREZ LE PORTRAIT DE DEUX CANDIDATS

* Marine Thiebault, Androuet, Paris

Marine Thiébault, 36 ans, incarne la passion et l'engagement. Elle est la responsable de la boutique Androuet située rue de la Terrasse à Paris. À l'origine, Marine a fait ses preuves en tant que compétitrice de cyclisme sur route pendant plusieurs années. Passionnée de fromages depuis toujours, elle a fait le choix audacieux de se reconverter il y a trois ans. Optant pour un CQP crémier-fromager chez Androuet, elle s'est pleinement investie dans ce domaine. Pour elle, participer au concours de la Lyre d'Or est une opportunité unique. Son talent réside dans la création de plateaux de fromages, une véritable œuvre d'art qui sublime les produits qu'elle présente. En cette année olympique, Marine voit dans ce concours une manière stimulante de relier son amour du fromage à son ancienne passion pour le sport, une fusion entre deux univers qui lui tiennent à cœur. Son objectif ? Relever avec brio le défi de marier le monde du fromage et celui du sport à travers son expertise et sa créativité.

Zoom sur le fromage chaud préféré de Marine :

« Parmi tous les fromages que j'adore faire fondre, mon préféré est persillé : le Bleu du Vercors-Sassenage. A la fois doux et puissant, il se marie harmonieusement avec les légumes de saison et accompagne divinement pommes de terre en robe des champs. »



* Vincent Feith, Mille & 1 fromages, Metz

Issu de la première génération du CAP crémier-fromager, Vincent Feith, 26 ans, est aujourd'hui crémier-fromager chez Mille & 1 Fromages à Augny, à côté de Metz. Vincent contribue au succès de cette fromagerie, depuis l'ouverture le 5 décembre 2020. En quête de dépassement, il relève le défi du Concours de la Lyre d'Or pour se mesurer et explorer ses capacités. Avec déjà une participation au concours MAF Crémier-Fromager lors de sa formation, il aspire à se challenger davantage et à découvrir ses limites, cherchant à élever son talent au-delà des attentes. Un pas de plus dans son parcours professionnel consacré à l'art du fromage.

Zoom sur le fromage chaud préféré de Vincent :

« Le fromage que j'apprécie particulièrement en cette période de froid est le Chevrotin des Aravis, car je suis un grand amateur de fromage de chèvre. De plus, j'aime utiliser ce fromage en tartiflette à la place du traditionnel Reblochon. »

L'AGORA DES EXPERTS, LE LIEU DE CONFÉRENCES ET D'ATELIERS INSOLITES

L'Agora des Experts est le théâtre de conférences et d'ateliers de dégustations explorant les tendances du secteur. Des thèmes variés tels que la caséologie, la reconversion, les réseaux sociaux, la conjoncture, le lait cru sont abordés par des intervenants de renom tels que la Fédération des Fromagers de France, le CNIEL, Italian Trade Agency, l'École française du fromage, etc. Cet espace accueille également des ateliers de dégustation et d'alliances insolites qui captivent le palais des visiteurs grâce à des combinaisons inattendues. Voici un aperçu des conférences et des ateliers de dégustations prévus pendant le salon.



LES CONFÉRENCES

* **L'art de la caséologie**

Par François Robin

Dimanche 25 février, 14 h 30 - 15 h 30

Derrière ce néologisme se cache tout simplement l'art de la dégustation fromagère, l'ensemble des techniques à connaître pour pleinement explorer un fromage et percevoir ses qualités.

Cet atelier d'une heure est mené en anglais et en français par François Robin, un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager, et ponctué de plusieurs dégustations guidées mais interactives.

* **Activité des crémiers-fromagers : quelles perspectives pour 2024 ?**

Par David Bazergue, Délégué Général FFF ;
Romain Le Texier, Directeur Etudes CNIEL ;
Annick Polese, Vice-présidente de la FFF ;
Sébastien Vermeulen, Président
de la délégation FFF Hauts-de-France

Dimanche 25 février, 17 h - 17 h 45

L'activité des crémiers-fromagers fluctue selon le contexte économique. Les derniers mois ont fait remonter quelques incertitudes. Cette table ronde permet de faire un point sur l'activité 2023 et de tracer des perspectives pour 2024.



✳ **Exercer son activité de crèmerie-fromagerie sur les marchés. Quelles actualités ?**

Par David Bazergue, Délégué Général FFF ; Alexandre Bonnet, Directeur commercial groupe Dadoun ; Louis Teixeira, crémier-fromager sur les marchés, Président de la délégation FFF Centre-Val de Loire

Lundi 26 février, 10 h 30 – 11 h 15

Le métier de crémier-fromager non sédentaire fait partie de l'ADN de la profession. Celui-ci est très impacté par l'exercice de l'activité sur le domaine public. Les préoccupations environnementales, notamment inhérentes à la gestion des marchés sont au cœur de l'actualité. En complément, pour aider les professionnels, la FFF a travaillé avec l'Association des Maires de France (AMF) à un règlement-type de marchés disponible pour les municipalités. La table ronde permet de présenter les avancées sur les sujets et d'échanger sur les actualités de l'activité.

✳ **Présentation et dédicace du Guide «Développer sa fromagerie du détail»**

Par Laurent Dubois et Laurent Mons, avec les Éditions Professions Fromagers

Lundi 26 février, 12 h 30 - 13 h 15

Les deux fromagers partagent dans ce guide pratique leurs méthodes, patiemment construites et affinées au fil des décennies, qui leur ont permis de devenir des valeurs sûres de la profession.

✳ **Les fromages italiens, un bon choix à tout moment, 535 façons de le dire**

Organisé par Italian Trade Agency et présenté par François Robin MOF 2011

Lundi 26 février, 13 h 30 - 14 h 15

✳ **La reconversion : plongée dans un monde multidisciplinaire et dans la remise en question au quotidien !**

Par Anne-Laure Fayaud Allien et l'École Française du Fromage

Lundi 26 février, 14 h 30 – 15 h 15

Après une expérience de plus de 15 ans dans la communication, Anne-Laure Fayaud Allien s'est reconvertie en crèmière-fromagère. C'est en périphérie de Nantes qu'elle a ouvert sa Fromagerie Bleue. Durant cette conférence, elle nous partage son retour d'expérience sur ce changement de vie radical et positif.

✳ **Utiliser les réseaux sociaux pour attirer et fidéliser les clients**

Par Gaspard Leulier, Responsable Formation de l'École Française du Fromage ; Driss Azzoug, crémier-fromager, La Meulerie Marseille ; Émilie Caverio, crémier-fromager, Fromagerie d'Émilie (Toulouse)

Lundi 26 février, 15 h 30 – 16 h 15

Le crémier-fromager est avant tout un professionnel du fromage. Il doit cependant endosser d'autres casquettes dont celle de communicant ! L'École Française du Fromage propose de découvrir les bonnes pratiques de communication pour diversifier sa clientèle grâce à l'utilisation des réseaux sociaux.

✳ **Mieux connaître les produits laitiers AOP et les garanties qu'ils apportent : formation, outils et argumentaires**

Par le CNAOL

Mardi 27 février, 12 h 30 - 13 h 15

Cette conférence, à destination des professionnels de la vente, de la distribution et de la restauration mettra en lumière les 51 fromages, beurres et crèmes AOP français. Elle présentera un ensemble d'outils et supports de formation et de communication pour approfondir les connaissances des AOP et mieux informer le consommateur sur les spécificités de ce label et de ces produits.

✳ **Prendre en compte les enjeux du développement durable dans l'activité de crèmerie-fromagerie**

Par Leslis Martin, Responsable Hygiène et Développement Durable de la FFF ; Olivier Nivesse, Crémier-Fromager à Clermont-Ferrand et Président de la Commission RSE ; Amélie Vaz, consultante développement durable chez In Extenso Innovation Croissance

Mardi 27 février, 14 h 30 - 15 h 15

Transformer ses convictions écologiques et sociétales en une force pour son activité (Label Qualité fin du plastique à usage unique, gestion des déchets, etc.).

✳ **Livre blanc Bénéfices risques Lait Cru**
Par la Fondation pour la biodiversité fromagère

Mardi 27 février 14 h 30 - 16 h 30

La Fondation pour la Biodiversité Fromagère vous présente son nouveau livre blanc : « Livre Blanc Bénéfices risques » qui doit permettre de procurer des éléments de langage aux professionnels, corps médical, consommateurs, médias.

✳ **Nouvelle Certification «Fromager» : Co-construction et innovation au service des entreprises fromagères**

Par ENIL et ANFOPEIL

Mardi 27 février, 15 h 30 - 16 h 15

La transformation laitière déploie actuellement le nouveau Titre à finalité professionnelle de Fromager. Cette certification unique en France, bientôt ouverte à l'apprentissage, valide et reconnaît la maîtrise des compétences fromagères. Elle répond ainsi aux enjeux de maintien du savoir-faire et de développement de l'expertise française fromagère, contribuant au rayonnement économique et culturel de notre gastronomie. Le Titre à finalité professionnelle a été construit en partenariat avec le réseau des Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière (Enil) et de l'ANFOPEIL, acteurs incontournables de la formation professionnelle du secteur laitier, et intègre les dernières innovations pédagogiques et évaluatives en matière de formation.

LES ATELIERS ET LES ALLIANCES INSOLITES

✳ **Pains et fromages**
Par Apollonia Poilâne

Dimanche 25 février, 12 h 00 - 12 h 45

Créée en 1932 par Pierre Poilâne, la boulangerie Poilâne a traversé les époques en conjuguant art de vivre, bien manger et créativité. La maison Poilâne exprime avec sincérité sa définition du métier de boulanger : la transformation des céréales par le travail de la fermentation pour des pains aux goûts singuliers, riches en nutriments et sains. Apollonia Poilâne présente un atelier sur les accords pains et fromages.

✳ **À la découverte des variétés du Parmigiano Reggiano**
Par Iginio Morini, Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

Dimanche 25 février, 13 h 30 - 14 h 15

Le monde du Parmigiano Reggiano est riche d'une grande biodiversité : environnements géographiques, espèces fourragères, races bovines... et d'artisans fromagers passionnés qui déterminent autant de Parmesans et de profils sensoriels à découvrir. Iginio Morini, spécialiste de l'appellation emmène les visiteurs au cœur du terroir pour ouvrir les portes de la diversité et offrir un moment de plaisir et de partage à l'italienne.

✳ **Maîtriser l'art de la découpe des fromages**
Par Emilie Caverio, Fromagerie d'Emilie

Dimanche 25 février, 16 h 00 - 16 h 45

La découpe du fromage est un véritable art qui permet de faire ressortir toutes les qualités et met en valeur le travail du producteur.

Emilie Caverio vous dévoilera tous ses secrets pour la confection d'un plateau de fromages parfait.



✳ **Fromage et champagne : quand l'audace mène aux plus beaux accords !**

Par Champagne Konrat

Lundi 26 février, 11 h 30 - 12 h 15

Alors qu'on associe naturellement le fromage au vin, pourquoi ne pas oser le champagne ? Fromage et champagne ont bien un point commun : c'est avec le temps qu'ils révèlent pleinement leurs subtilités. Cet atelier exclusif proposé par Champagne Konrat révèle les secrets d'accords parfaits entre fromage et champagne. Une expérience gustative à ne pas manquer.

✳ **Gin et fromages**

Par François Robin

Lundi 26 février, 16 h 30 - 17 h 30

Le Gin, spiritueux n'ayant pas une grande réputation en France, a complètement explosé au niveau mondial avec une myriade de productions parfumées, surprenantes, subtiles ou dynamiques, épicées ou florales. Toutes les distilleries s'y mettent et on peut maintenant trouver des accords surprenants avec des fromages en incluant des formes de consommation différentes. Cet atelier en français et en anglais proposé par François Robin, un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager fait découvrir plusieurs accords avec des fromages français et internationaux.

✳ **Fromages et olives**

Par France Olive

Mardi 27 février, 10 h 30 - 11 h 15

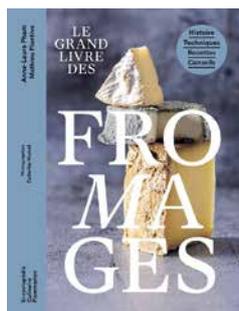
Des alliances inédites pour éveiller les papilles : les olives, aux saveurs riches et variées, se marient à merveille avec la diversité des fromages. L'atelier propose une dégustation unique, où chaque bouchée est une aventure sensorielle à part entière.



SÉANCES DE DÉDICACES

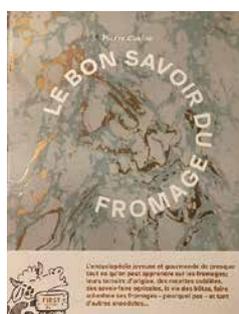
Depuis 1985, la Librairie Gourmande propose des ouvrages de cuisine, gastronomie et œnologie aux professionnels, élèves, enseignants et amateurs. Sur le salon, elle proposera une sélection d'ouvrages spécialisés, ainsi que des jeux et affiches autour du fromage. Certains auteurs feront le déplacement pour des séances de dédicaces !

✳️ **Rendez-vous sur le stand L054.**



Anne-Laure Pham et Mathieu Plantive
Le Grand livre des Fromages (Flammarion)

Dimanche 25 février de 15 h à 17 h



Pierre Coulon
Le bon savoir du Fromager (First)

Lundi 26 février de 10 h 30 à 11 h



Aurore Paillusson
Balade en Fromagerie (Milan)

Lundi 26 février de 15 h 30 à 17 h



Bastien Petit
Fromages fondus et Les croques (First)

Mardi 27 février de 13 h à 14 h



Dominique Frère
Fromages antiques (Pu de Rennes)

Lundi 26 février de 14 h 30 à 16 h

D'autres ouvrages sont découvrir sur le stand, comme *Initiation à la technologie fromagère*, de Michel Mahaut, Romain Jeantet et Gérard Brulé ou encore *La cuisine du fromager* du MOF Bernard Mure-Ravaud et du chef Jean-Charles Karmann.

À NE PAS MANQUER !

Présentation et dédicace du Guide
Développer sa fromagerie de détail
Laurent Dubois et Laurent Mons
avec les Éditions Profession Fromager

Lundi 26 février
de 12 h 30 à 13 h 15
à l'Agora des Experts

COUP DE PROJECTEUR SUR 10 NOUVEAUTÉS À NE PAS MANQUER

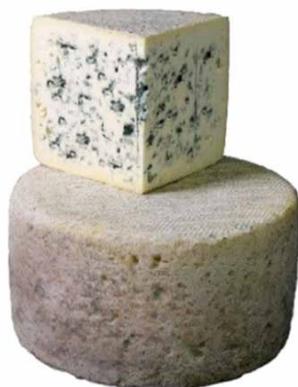
Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2024 est le rendez-vous idéal pour découvrir les nouveautés fromagères de demain. Parmi les tendances identifiées, on note de nombreux fromages aromatisés à l'alcool, la montée en puissance des fromages au lait de bufflonne ou des fromages bleus. Voici 10 pépites sélectionnées parmi les nombreuses nouveautés présentées lors du salon.

FROMAGES



* **Le Triplerousse, Fromi,**
Allemagne
Stand H049

Le Triple Rousse, dernière innovation de la gamme Argental, est une pâte molle aux 3 laits. Cette création offre une texture onctueuse et crémeuse, sublimée par un équilibre parfait entre ces trois laits. Son croustade orangé ajoute une saveur distinctive en bouche.



* **Bleu de chèvre,**
Société Laitière de Laqueuille,
France
Stand E049

Ce Bleu de Chèvre adopte la technologie et la forme emblématiques d'un Bleu d'Auvergne. Produit à partir de lait de chèvre de la région Auvergne Limousin, le fromage est percé de pénicillium Roqueforti, puis affiné pendant environ soixante jours. Une variation du célèbre Bleu Laqueuille.



* **Boer'n Trots, Vandersterre Holland B.V.,**
Pays-Bas
Stand C066

Boer'n Trots Fromage de Vache Mélilot est un fromage de vache du Domaine Kaamps. Sa croûte est enveloppée de mélilot, ce qui lui permet de mûrir naturellement pendant au moins 16 semaines. Résultat : un goût délicieusement sucré et une texture moelleuse qui caractérisent ce fromage de vache.



* **Brugge Comtesse Vintage, Milcobel,**
Belgique
Stand J063

Le Brugge Comtesse Vintage (180g) est une recette exceptionnelle qui fusionne le meilleur des fromages gouda et parmesan, vieillis pendant au moins 12 mois. Un fromage de qualité supérieure offrant des arômes de noisettes grillées et de fruits d'été.



* **Le Buronoix, Fromagerie du Buron, France**
Stand G082

Le Buronoix, c'est une version revisitée du Murois avec un affinage à la liqueur de noix. Sa pâte jaune-ivoire est d'une grande souplesse et moelleuse, et son affinage à cœur est optimal grâce au trou central du fromage. Pendant son affinage à côté du Saint-Nectaire, le Buronoix acquiert des notes de noisette, de crème et de beurre, qui viennent sublimer sa saveur noix, soulignée par une texture fondante en bouche.



* **La Racleizh, Fromagerie d'Arvor, France**
Stand A087

La Racleizh, c'est la raclette bretonne par excellence. Après une année de travail minutieux, de tests et de dégustations, la Fromagerie d'Arvor a décidé de secouer les traditions fromagères en proposant sa version bretonne de la raclette. Une première !

* **Le Grand Barisien, Fromagerie Dongé, France**
Stand E069



Le Grand Barisien incarne l'élégance du fromage triple crème, une création à pâte molle et croûte fleurie, généreusement enrichie en crème et à la truffe. Produit à partir de lait cru de vache, le Grand Barisien offre une expérience gustative exceptionnelle. Jeune, il séduit par sa douceur et sa fraîcheur,

mais au fil de son affinage, son caractère s'intensifie, révélant des arômes subtils de noisettes et de champignons qui subliment le goût crémeux.

PRODUITS LAITIERS



* **Crème gourmande chocolat, Laiterie Bastidarra, France**
Stand E081

Réalisée de manière artisanale avec du lait entier de vache collecté localement (à moins de

20 km), cette crème gourmande offre une texture onctueuse grâce à une recette enrichie en œufs. Son pot en verre familial en fait le dessert idéal à partager au cœur de la table familiale.

* **Le yaourt fruit, Laiterie la Côtière, France**
Stand G028

C'est un véritable yaourt artisanal, fabriqué à la main au lait entier pasteurisé. Il est légèrement sucré au sucre de canne et généreusement nappé de confiture. Dans son pot en verre de forme originale, ce yaourt haut de gamme est le produit signature de la Laiterie la Côtière.



GASTRONOMIE



* **Raisins Régal mi-cuits, Marc Peyrey, France**
Stand F081

Les raisins Régal mi-cuits de Moissac sont incroyablement sucrés et sans pépin. Ce délice fruité se marie à la perfection avec le comté et divers fromages à pâte dure, pour une association de saveurs exquises.

LA RSE AU COEUR DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

L'engagement en faveur de la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) est devenu un pilier essentiel pour de nombreux acteurs de l'industrie laitière, s'appuyant sur des valeurs de durabilité, d'engagement sociétal et environnemental, ainsi que sur des pratiques éthiques.

Dans cette dynamique, plusieurs exposants du Salon du Fromage et des Produits Laitiers ont partagé leurs initiatives et engagements en matière de RSE, démontrant leur implication dans des démarches responsables au sein de leurs activités.



✳ **La ferme des Peupliers**
**Producteur de yaourts fermiers
et desserts lactés**
France, Normandie, Stand B088

Cultiver l'éco-responsabilité de A à Z. Située au cœur d'une transition énergétique, La Ferme des Peupliers offre un circuit court de production, réduisant son empreinte carbone tout en privilégiant des emballages éco-responsables. Leurs engagements environnementaux se traduisent par des actions concrètes, telles que la gestion des déchets avec 80% d'emballages recyclables et des partenariats caritatifs depuis 2015.

✳ **Gourm.it**
**Distributeur et exportateur de fromages
italiens**
Italie, Stand F094

Vers une agriculture durable. Gourm.it, réseau de producteurs italiens, s'engage sur des pratiques agricoles responsables tout en apportant un soutien actif aux communautés locales. Pour minimiser leur empreinte carbone, ils adoptent des pratiques d'emballage éco-friendly en favorisant les énergies renouvelables.

✳ **The Fine Cheese Co**
Grossiste et affineur de fromages britanniques
Royaume-Uni, Stand E085

Huit piliers pour un impact plus positif. The Fine Cheese Co met en avant une approche globale de la RSE avec huit piliers fondamentaux. Par exemple, leur politique intègre des valeurs de respect des employés, de l'environnement ainsi que des relations équitables avec les clients et les partenaires. Leur implication dans des domaines variés, tels que la santé et la sécurité au travail, l'environnement, et la loyauté des pratiques, témoigne d'un engagement fort envers la RSE.

✳ **CLS**
Producteur de beurres, fromages et crèmes
France, Nouvelle-Aquitaine, Stand A080

La tradition au service de la RSE. La coopérative CLS s'est engagée dans une démarche RSE depuis 2019, structurant ainsi leurs développements autour de valeurs et de pratiques responsables. Leur plan d'action, basé sur les 7 piliers de l'ISO 26000, reflète une approche d'amélioration continue, prenant en compte la gouvernance, l'environnement, le développement local, les relations humaines, le bien-être des animaux, et l'engagement envers les clients et les pratiques loyales.

✳ **Paul Georgelet**
Producteur de fromages de chèvre fermiers
France, Nouvelle-Aquitaine, Stand B053

Une démarche RSE centrée sur l'eau. La ferme Paul Georgelet adopte une approche résolument éco-responsable. Engagée dans la phytoépuration, elle utilise les systèmes racinaires de plantes pour traiter efficacement les eaux de lavage, créant ainsi des « eaux blanches ». La réutilisation de ces eaux et le recyclage de l'eau de rinçage du lave-vaisselle, lui permettent de réaliser des économies significatives, réduisant ainsi son impact environnemental. Cet engagement se manifeste également à travers une boutique de vente directe zéro déchet.

✳ **Gillot**
Pour un progrès sociétal, écologique et collectif
France, Normandie, Stand C081

Gillot se distingue en tant qu'acteur économique principal du territoire normand, alliant engagement sociétal, économique et écologique. Leurs actions concrètes incluent des relations co-construites avec les parties prenantes, la réduction de leur empreinte environnementale, le soutien aux AOP Normandes et la valorisation des co-produits pour réduire le gaspillage alimentaire.

✳ **Yves Combes**
Énergie solaire et recyclabilité
France, Occitanie, Stand B085

La SARL Yves Combes illustre son engagement écologique par la construction d'un bâtiment photovoltaïque et l'usage d'emballages recyclables à 95%. Cette démarche s'accompagne d'une gestion contrôlée de la consommation d'eau, s'inscrivant dans une volonté constante de préserver les ressources naturelles.

✳ **Mevgal**
No child without milk
Grèce, Stand K049

L'entreprise Mevgal s'est investie dans l'initiative humanitaire «No Child without Milk», un programme dédié à offrir du lait aux enfants défavorisés. À travers cette démarche altruiste, la société s'engage à contribuer à l'alimentation et au bien-être des enfants dans le besoin, renforçant ainsi son implication sociale et humanitaire.

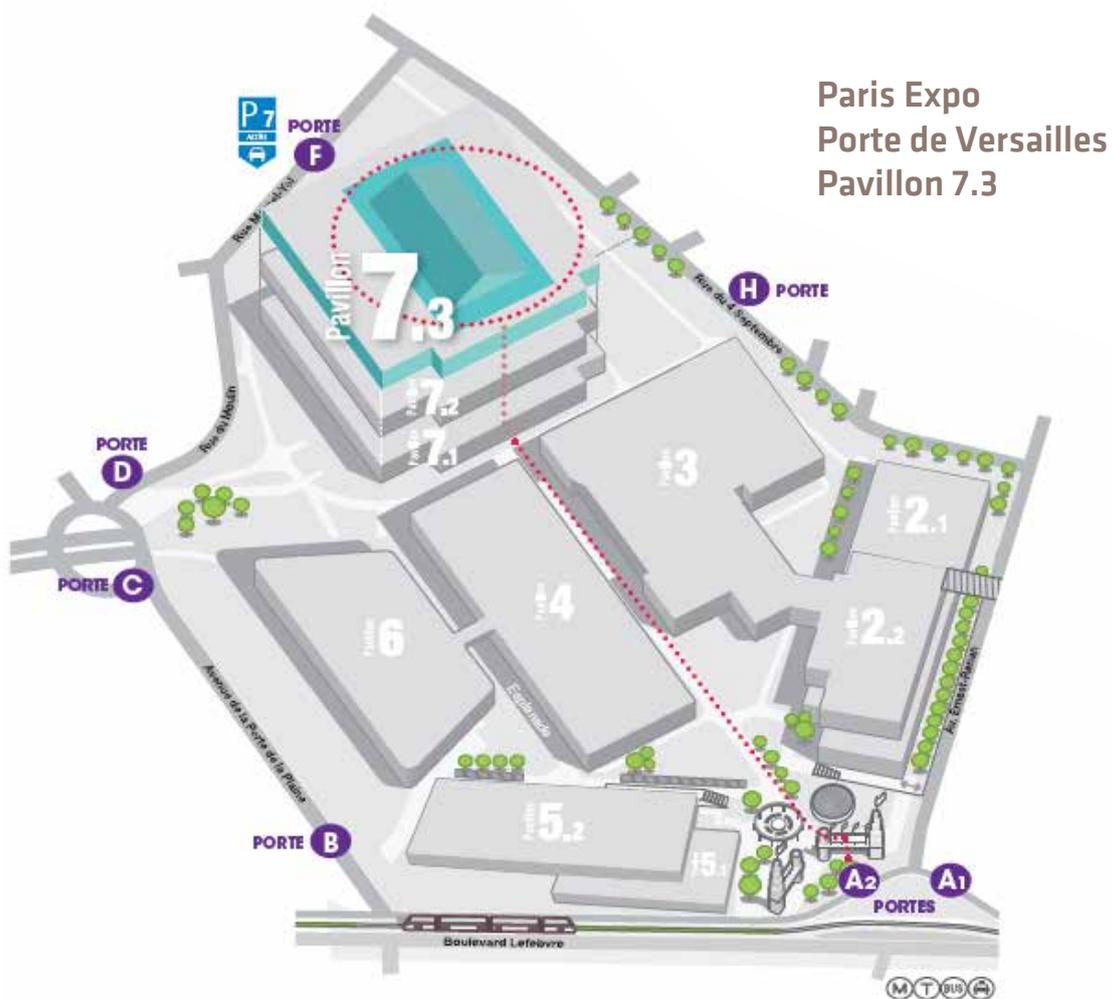


INFORMATIONS PRATIQUES

**du dimanche 25 février
au mardi 27 février 2024**
de 9 h à 19 h

www.salon-fromage.com

Salon exclusivement réservé aux professionnels âgés de plus de 16 ans.



Vos 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