

Nous avons mis en œuvre un plan de communication renforcé ayant eu pour résultats plus de trafic qualifié pendant le salon :

- > budget global en hausse,
- > développement massif de nos bases de données,
- > communication anticipée,
- > visibilité digitale ciblée,
- > actions terrains développées,
- > partenaires institutionnels actifs.

A noter :

- > la part des visiteurs CHR par rapport à 2023 a augmenté de 10%,
- > les visiteurs du département 62 (Pas de Calais) ont été plus nombreux
- > ainsi que nos voisins belges qui représentent désormais 5% des visiteurs.

Les concours ont aussi coché la case "complet" !

Cette année la Fédération Régionale de la Boulangerie Pâtisserie a joué pas moins de 208 produits (parmi meilleure baguette, meilleur croissant, meilleure galette, meilleur éclair, meilleur gâteau de voyage) !

Le salon a également accueilli 2 nouveaux concours: Cheese Lab avec le syndicat des fromagers des Hauts-de-France et la finale du concours professionnel de restaurateurs Mange Lille !

Place aux chiffres, voici les statistiques des visiteurs venus:

Nous tenons à remercier les partenaires qui ont activement participé au développement de cette 4e édition:

- la CMA des Hauts-de-France,
- la Fédération Régionale des Artisans Boulangers Pâtissiers et des Pâtissiers Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France,
- l'UMIH Lille Métropole,
- la délégation Hauts-de France des Fromagers de France,
- la Métropole Européenne de Lille,
- le Syndicat des Brasseurs des Hauts-de-France,
- le Syndicat des Bouchers du Nord
- Mange Lille !
- Lilles Tables et Toques,
- Terroirs Hauts-de-France,
- INTERBEV Hauts-de-France.

Dans l'optique de contribuer à l'économie circulaire locale, de réduire l'empreinte carbone du salon et de valoriser les déchets alimentaires, nous remercions également notre partenaire Vanheede Environnement, exposant au salon qui s'est chargé de la collecte des déchets alimentaires du salon.