

Salon DU
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS

PORTE DE VERSAILLES
DU 27 FEVRIER AU 2 MARS 2022

**L'événement international
et incontournable
des fromages de qualité**



DOSSIER DE PRESSE
Décembre 2021

SOMMAIRE

- 
- P.3** Le rendez-vous des professionnels des fromages de qualité
 - P.4** Fiche d'identité
 - P.5** Focus sur les fromages et produits laitiers italiens
 - P.7** Portraits de nouveaux exposants
 - P.9** Le Concours Coups de Cœur
 - P.10** Coup de projecteur sur les animations
 - P.11** Liste des exposants
 - P.12** Informations pratiques

LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE LAIT

300 exposants, 8 500 acheteurs en provenance de 56 pays, de nombreux produits nouveaux présentés, des animations originales... Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers revient pour sa 17^e édition, du dimanche 27 février au 02 mars 2022 à Paris. Un rendez-vous unique où les professionnels du monde entier se rencontrent et échangent autour d'un savoir-faire authentique, tous portés par une même passion : l'amour du fromage et des produits laitiers artisanaux.

DES ENTREPRISES FIDÈLES AU POSTE

C'est un rendez-vous qu'ils attendent avec impatience ! Comme chaque année, de nombreux fidèles répondent présents, comme par exemple Joseph Paccard, Fromagerie Marcel Petite, Euromag, Fromagerie Blanc, Isigny Ste Mère, Roquerfort Carles ou encore Neal's Yard Dairy.

DE NOUVEAUX EXPOSANTS À DÉCOUVRIR

Pour cette édition 2022, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers étoffe son offre en accueillant des exposants de tout horizon. Parmi ces derniers, on compte par exemple : la fromagerie d'Arvor (fromages bio), la Ferme des Peupliers (producteur de yaourts fermiers), Alma (producteur de fromages autrichiens), Avrillon (concepteur de machines pour fromagerie). Et bien d'autres encore à découvrir sur le salon.

UN AIR DE DOLCE VITA VA SOUFFLER SUR LE SALON

En 2022, le salon mettra en exergue les fromages et produits laitiers italiens. Avec 400 fromages dont 50 AOP et 2 IPG, la réputation fromagère de l'Italie n'est plus à faire. La France est d'ailleurs l'une des principales destinations des exportations italiennes de fromages. Retrouvez en page 5, les résultats d'une enquête sur leur place au sein des commerces de détail en France. Les visiteurs pourront rencontrer de nombreux producteurs. Citons parmi tant d'autres Luigi Guffanti, Valsana, Busti Formaggi ou encore le Consortium du Parmigiano Reggiano...

LE SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ AU TRAVERS DE DIFFÉRENTS CONCOURS

Pour cette nouvelle édition, le célèbre Concours de la Lyre d'Or récompensera le plus beau plateau de fromages répondant à la thématique *Plateaux d'aujourd'hui et de demain*.

Autre concours très attendu, "Un des meilleurs apprentis crémiers-fromagers de France" qui vise à encourager la jeune génération.

Enfin, lancé en 2016, le Concours Coups de Cœur revient également pour sa 4^e édition ! Rendez-vous en janvier pour découvrir les 10 Coups de coeur de l'édition 2022.

DES ANIMATIONS QUI SE RENOUVELLENT

Outre les concours, le programme des animations s'annonce prometteur :

- dégustations insolites autour de la tequila, de la bière et de l'hydromel, alliances à l'heure de l'apéritif avec des ingrédients surprenants.
- conférences sur des thématiques comme l'attractivité du métier, AOP durables ou sur la gestion du fromage au restaurant...

En parallèle, les visiteurs pourront rencontrer et échanger avec les experts du secteur au sein d'un même pôle constitué par la Fédération des Fromagers de France, le CNAOL, le CNIEL et l'ENIL.

FICHE D'IDENTITÉ



Président
Alain Dubois



Directrice
Chantal de Lamotte



Paris Expo
Porte de Versailles,
pavillon 7.3



Du dimanche 27 février
au mercredi 02 mars 2022



De 9h à 19h
sauf le mercredi,
fermeture à 16 h



Salon réservé
aux visiteurs
professionnels

1991

Année de création

17

ème

Édition

x2

Salon biennal

www.salon-fromage.com

@SalonduFromage #SalonDuFromage

LES EXPOSANTS

chiffres au 29/11/2021

300

exposants attendus



22%

de nouveaux exposants



LES VISITEURS

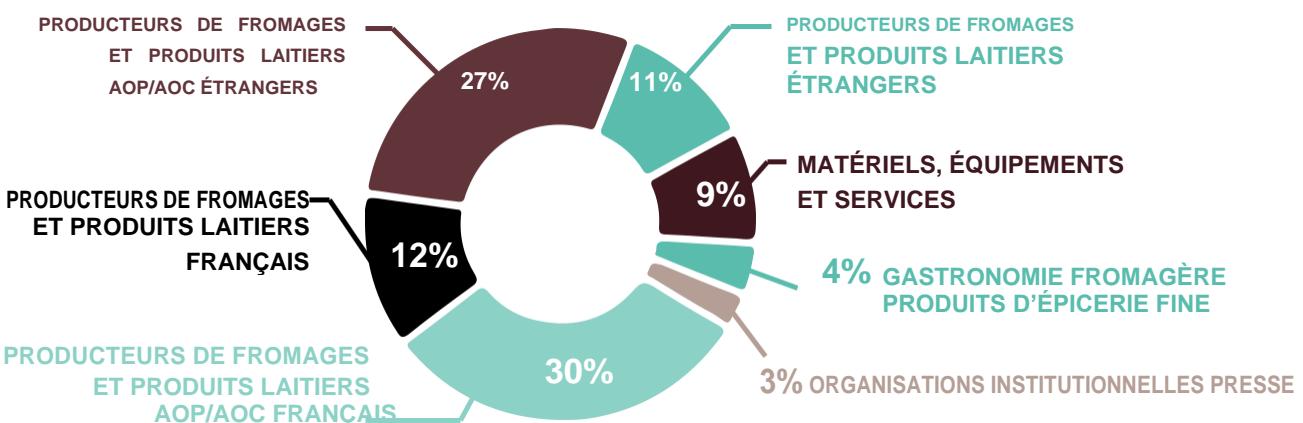
8 500

visiteurs attendus



des pays étrangers
Espagne, Suisse,
Belgique, Allemagne,
Italie*

L'OFFRE DU SALON



* Chiffres tirés du bilan 2020

UN AIR DE DOLCE VITA DANS LES ALLÉES !

La réputation gastronomique de l'Italie n'est plus à faire, les Français raffolent des bons petits plats italiens et de ses fromages bien connus de tous. Et pour cause, le Parmigiano Reggiano AOP, le Gorgonzola AOP et la Mozzarella di bufala campana AOP sont les 3 fromages italiens les plus vendus en France (enquête Salon du Fromage - 2021). Mais connaissez-vous le taleggio, le fontina, le moliterno ou encore l'asiago ? Car l'Italie compte plus de 400 fromages dont 50 AOP et 2 IGP. Pendant 4 jours, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers mettra en exergue les fromages et produits laitiers italiens au travers de nombreux exposants.



**FROMAGES
ET PRODUITS LAITIERS
SECTEUR N°1
DE L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE EN ITALIE**

**3ÈME
PAYS PRODUCTEUR
EUROPÉEN DE FROMAGES**

**1 000 000
TONNES DE FROMAGES
PRODUITS EN 2020**

**400
VARIÉTÉS
DE FROMAGES
DONT 50 AOP**

**4ÈME
EXPORTATEUR
MONDIAL
DE FROMAGES**

**TOP DES FROMAGES
VENDUS A L'EXPORT :
GRANA PADANO • PARMIGIANO REGGIANO •
GORGONZOLA • PECORINO**

**LA FRANCE :
PRINCIPALE DESTINATION
DES EXPORTATIONS ITALIENNES
DE FROMAGES**

Source : Assolatte - 2020/2021

ENQUÊTE SUR LES FROMAGES ITALIENS EN FRANCE

Étude réalisée du 17 au 26 novembre 2021 par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers.
Résultats sur la base de 126 répondants (crémiers-fromagers et commerces de détail spécialisés)

TOP 5

des fromages italiens
les plus vendus en France

1. Parmigiano Reggiano AOP
2. Gorgonzola AOP
3. Mozzarella di bufala campana AOP
4. Burrata
5. Pecorino

ZOOM SUR

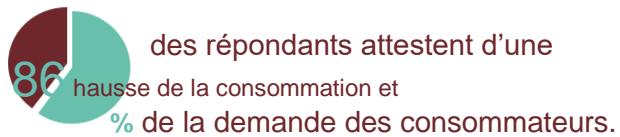
les produits laitiers italiens atypiques
vendus en crèmerie-fromagerie

1. Moliterno
2. Taleggio AOP
3. Bleu di buffala
4. Fontina AOP
5. Provolone
6. Crèmeux de bufflonne

Les fromages italiens
très plébiscités

Au sein d'une gamme de
166 références dans les boutiques,
36 références étrangères
dont 18 italiennes

Et du côté de la consommation ?



Quels autres fromages italiens sont demandés par les clients ?

Fontina, pâtes persillées, fromages à la truffe, taleggio

Pourquoi ne sont-ils pas proposés ?

- Prix d'achat
- Manque de linéaires
- Rareté des produits

Une offre qui évolue

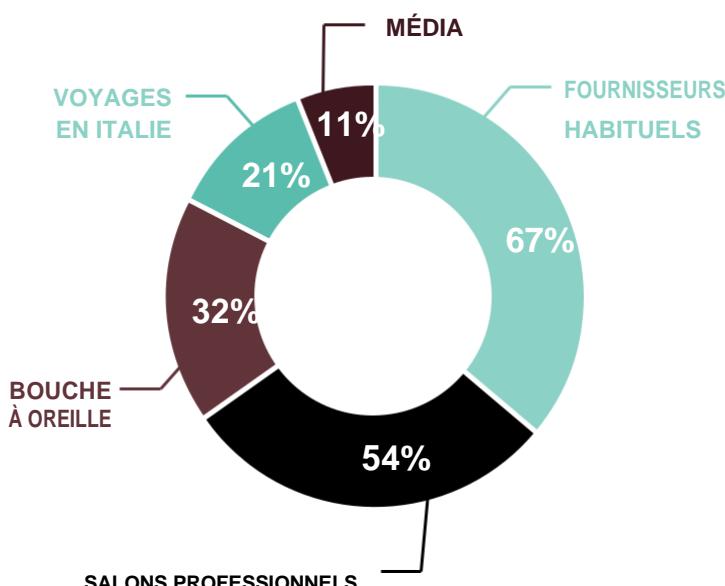


Quelles sont les évolutions constatées ?

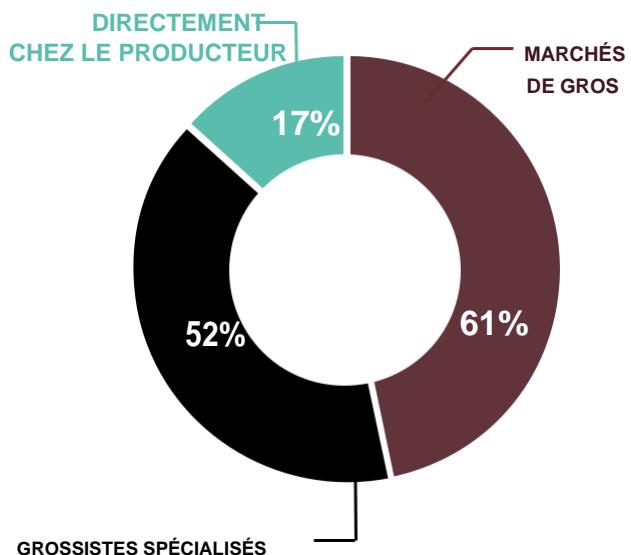
- Un choix élargi avec davantage de produits différents
- Une montée en qualité (produits fermiers ou artisanaux)
- Des produits originaux (affinage, association fruits, café...)

L'approvisionnement des produits italiens

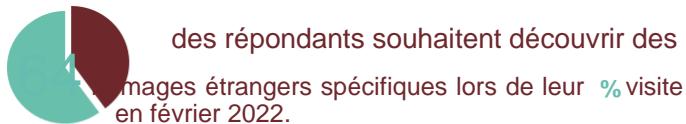
SOURCING



APPROVISIONNEMENT



Les fromages étrangers : un atout majeur du Salon du Fromage et des Produits Laitiers !



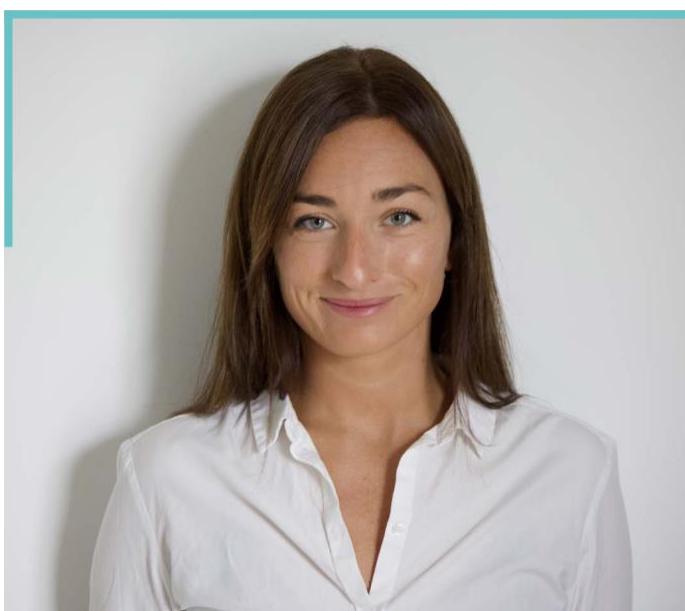
De quels pays ?

Autriche • Espagne • Grèce • Italie • Pays Bas Pays scandinaves : Norvège, Suède Portugal • Royaume Uni • Suisse

PORTRAITS DE QUELQUES NOUVEAUX EXPOSANTS

A chaque édition, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers accueille de nouveaux exposants, fiers de participer à ce rendez-vous incontournable de la profession. Du petit producteur à la grande entreprise, tous ont décidé de rejoindre l'aventure afin de faire découvrir leurs produits et développer leur business. Cette année encore, un certain nombre d'entre eux sera regroupé au sein d'un espace spécifique : le Village Découverte.

En exclusivité, voici les portraits de quelques nouvelles entreprises à découvrir sur le salon :



JULIETTE LESCA - FROMAGERIE D'ARVOR - BRETAGNE

3 mots pour définir votre entreprise ?

Biologique - Terroir - Novatrice

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Pour rencontrer les fromagers, faire découvrir notre toute nouvelle fromagerie qui n'aura que 3 mois !

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Nous avons une petite offre car nous débutons tout juste. Les produits qui vont me rendre fière et que j'aime présenter : mon chèvre frais, le cœur tendre d'Augustine qui est un petit coeur de chèvre affiné et ma tomme le triskel aux trois laits.

Un conseil pour la dégustation de vos produits ?

Avec du bon pain ou pas, du bon vin ou simplement de l'eau, des amis ou seul... nos produits, ce n'est que du plaisir !

THOMAS BERGLUND - ALMNÄS BRUK - SUÈDE

3 mots pour définir votre entreprise ?

Fromage - Biologique - Suédois

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Nous souhaitons développer notre clientèle

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Wranglebäck, Almnäs Tegel et Anno 1225

Un conseil pour la dégustation de vos produits ?

Goûtez-les !

Votre entreprise exporte-t-elle ?

Oui ! Les pays vers lesquels nous exportons le plus sont l'Allemagne, les Etats-Unis et le Canada.





CHRISTOPHE ROOS-OBERLÉ - LE GAEC DES HOUNTS OCCITANIE

3 mots pour définir votre entreprise ?

Chèvre - Fromage au lait cru - Fermier

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

C'est notre premier salon de cette envergure. Nous participons pour rendre notre exploitation visible et développer notre nouvelle gamme.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Le Caillaou (lactique de chèvre et premier fromage de la ferme), la raclette de chèvre (fer de lance de notre projet futur) et le pilier toulousain (lactique de chèvre qui se décline en cendré et nature).

Un conseil pour la dégustation de vos produits ?

Tous nos fromages se mangent chambrés à la température ambiante et, bien sûr, en famille avec un bon vin blanc pour la raclette.

CAROLINE DOLIGNIERE FERME DES PEUPLIERS - NORMANDIE

3 mots pour définir votre entreprise ?

Lait - Normandie - Savoir-faire

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Pour aller à la rencontre de nos clients et leur raconter toute l'histoire autour de notre produit.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Notre historique yaourt nature au lait entier, notre yaourt étuvé sur lit de framboise et le yaourt caramel beurre salé pour l'esprit gourmand.

Un conseil pour la dégustation de vos produits ?

Il faut déguster nos yaourts couche par couche afin de déguster la crème, puis la base lactée et finir par la touche gourmande qui diffère selon les recettes.

Votre entreprise exporte-t-elle ?

Oui ! Notre entreprise exporte en Europe et jusqu'à Dubaï et Singapour. L'export représente 10%.



CLAIRE JOYE - MILCO - SUISSE

3 mots pour définir votre entreprise ?

Laiterie-Fromagerie du Pays de Fribourg

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

C'est le rendez-vous incontournable pour rencontrer nos clients à l'export.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Le Fribourg (fromage à pâte dure), le Tsalé-raclette au lait du pays de Fribourg et la crème double au lait de la Gruyère.

Votre entreprise exporte-t-elle ?

Oui, vers l'Allemagne, la France et la Russie.

LES COUPS DE COEUR 2022

Après le succès des trois dernières éditions, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers mettra de nouveau en avant ses 10 produits Coups de cœur 2022. Pour se faire, un jury de professionnels se réunira le 13 janvier prochain afin d'élire les meilleurs produits. Fromages, produits laitiers, gastronomie fromagère... Tous les produits seront étudiés selon des critères bien précis afin de récompenser les plus remarquables.

QUELQUES MEMBRES DU JURY 2022

*Le jury est en train d'être constitué mais d'ores et déjà, découvrez quelques-uns de ses membres 2022.
Au total, ce sont entre 20 et 25 professionnels qui auront la lourde tâche de désigner les lauréats.*

- M. Mickael Bellissa, Crémier-Fromager - Fromagerie Bellisson - France
- M. Alexandre Renault, Crémier-Fromager - Cow Cheese of the World - France
- M. Giancarlo Chiancone, Ottanta - Epicerie fine spécialisée en fromages et produits italiens - Italie
- M. Claude Maret, Président - Fédération des Fromagers de France - France
- Mme Susan Sturman, Académie Mons - France et Usa
- Mme Virginie Dubois Dhorne, Crémière-Fromagère - La Finarde - France
- Mme Agathe Lejeune, Journaliste - France

Un concours organisé au Lycée Belliard pour la troisième fois !

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Belliard accueille 600 élèves et apprentis, du CAP au BTS ainsi que environ 70 adultes en formation continue. Dans un cadre unique, situé en plein Paris, et bénéficiant d'un espace cultivé en interne (potager et vigne), les élèves sont formés aux métiers de la cuisine, de la cuisine allégée, de la commercialisation et du service en restauration, de la pâtisserie, du bar et en management hôtellerie-restauration.

LA PAROLE AUX MEMBRES DU JURY DE L'ÉDITION 2020

«Le Concours de Coups de Cœur m'a permis de rencontrer des personnes exceptionnelles, j'en suis ravi. Côté produits, nous avons découvert de belles pépites. Ce qui est intéressant, c'est de goûter des produits qui ne sont pas forcément de nos goûts personnels, mais nous nous inspirons aussi des préférences de nos propres clients pour rester objectif. » *Michael Bellisson - Crémier-Fromager - Fromagerie Bellisson*

« C'est un véritable honneur pour moi d'être membre du jury. A chaque fois, l'ambiance y est familiale, à l'image du salon. Le niveau est très élevé.» *Jonathan Deitch, blogueur spécialisé - M Fromage*



DES ANIMATIONS PROMETTEUSES !

A vos agendas ! Pour sa 17^{ème} édition, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers promet des animations de qualité, entre concours professionnels, conférences et dégustations insolites.

DES CONCOURS

Le Concours de la Lyre d'Or • **Dimanche 27.02 à 13 h**
Animation phare du salon, le Concours de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France, revient pour récompenser le savoir-faire dans la création d'un plateau de fromages. Cette année, les 16 crémiens-fromagers sélectionnés devront réaliser deux œuvres répondant à la thématique *Plateaux d'aujourd'hui et de demain*.

Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis Crémiers Fromagers de France » • **Lundi 28.02 à 9 h 30**
Organisé par la Fédération des Fromages de France, sous l'égide de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le Concours « Un des Meilleurs Apprentis Crémiers Fromagers de France » revient pour une nouvelle édition ! Une épreuve qui vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.

DES CONFÉRENCES SUR DES THÉMATIQUES VARIÉES

Plusieurs conférences qui traiteront de sujets tels que l'attractivité des métiers et la durabilité de la filière seront données par le CNIEL, le CNAOL et la Fédération des Fromagers de France.

Le fromage au restaurant vu par François Robin, MOF 2011 • **Mercredi 2.03 à 10 h**

De la sélection aux tendances et nouveaux modes de consommation, en passant par la gestion des marges, des stocks et des pertes, François Robin (MOF), fera un tour d'horizon pour « ramener » du fromage au restaurant tout en évitant les déconvenues pour les professionnels de la restauration.

DES ATELIERS ALLIANCES INSOLITES

Tequila et fromages par Martha Murguia, Bleu Agave
Dimanche 27.02 à 15 h / Lundi 28.02 à 17 h 30
Ambassadrice de la Tequila en France, Martha proposera deux ateliers autour de cette association surprenante. Embarquement immédiat pour le Mexique !

Bières et fromages par les Brasseurs de France
Lundi 28.02 à 16 h / Mardi 01.03 à 16 h Mercredi 02.03 à 11 h 30

Les Brasseurs de France proposeront 3 ateliers autour de la bière. Ainsi, les visiteurs pourront découvrir le mariage des bières noires avec les bleus, celui des bières avec des fromages à fort caractère ou encore comment les bières fruitées offrent une palette idéale pour tous les accords fromagers.

Fromage fusion à l'heure de l'apéritif par François Robin, MOF 2011 • **Lundi 28.02 à 11 h 30**

Pour aller un peu plus loin que la traditionnelle pâte de coing et confiture de cerise noire, François Robin fera tester des accords insolites qui mêlent des produits surprenants et des grands classiques fromagers français. Une bonne source d'inspiration pour réveiller et apporter une touche fusion aux plateaux et planches apéritives.

Fromages et Hydromel moderne par Bulles de Ruche **Dimanche 27.02 à 13 h 30**

Au cours de cet atelier, Bulles de Ruche vous initiera aux accords entre fromage et hydromel avec trois accords variés, associant les arômes des hydromels aux particularités des fromages choisis.

LISTE DES EXPOSANTS

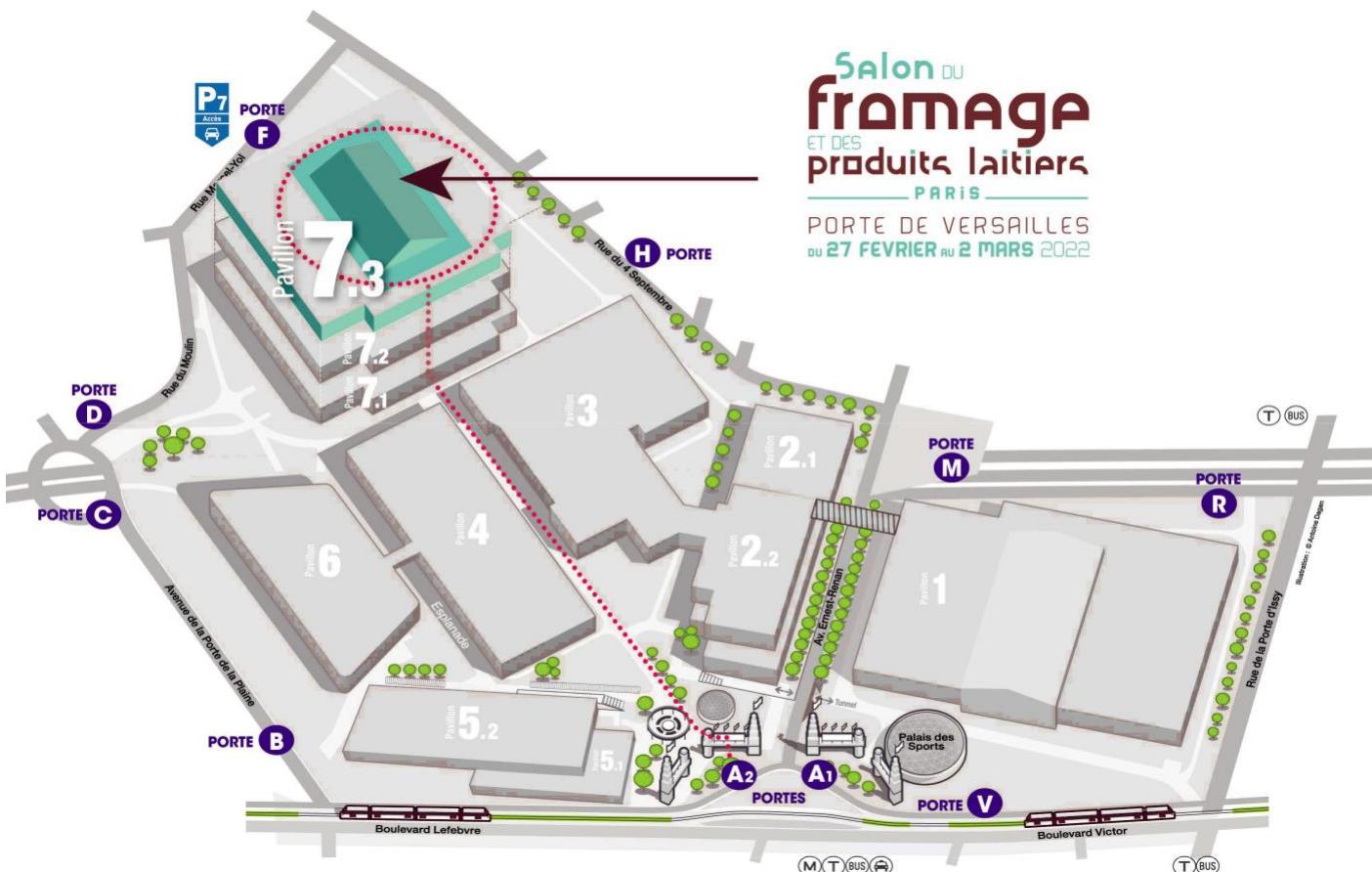
Agour France	Fromagerie de la Durance France	Les Fromageries Occitanes France
Alma Autriche	Fromagerie de la Tournette - Verdannet France	Les Mayoux S.A. France
Almnäs Bruk Suede	Fromagerie des Aldudes France	Luigi Guffanti Formaggi 1876 Italie
Ambrosi Emmi France France	Fromagerie Dongé France	Maison Bruel Rungis France
Ardai Espagne	Fromagerie du Col Bayard France	Maison Marie Severac France
Area Occitanie - Région Occitanie France	Fromagerie du Jura France	Marcel Charrade Sarl France
Areco France	Fromagerie E. Graindorge - Fromagerie -	Miels Hédène France
Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand France	Du Plessis France	Mifroma France France
Ballouhey Imprimeur France	Fromagerie Gillot France	Milco Suisse
Beillevaire France	Fromagerie Guilloteau Sa France	Milcobel Belgique
Biogam - Fromagerie De La Meix France	Fromagerie Herve Societe Belgique	Milhe Et Avons France
Bioprox Ingrédients France	Fromagerie Jean Perrin France	Monts & Terroirs France
Bleu Du Queyras France	Fromagerie L'ancêtre Inc. Canada	Munster Dodin France
Bord Bia - Irish Food Board Irlande	Fromagerie Lincet France	Neal's Yard Dairy Grande Bretagne
Buruaga Arditegis S.L.U. Espagne	Fromagerie Masson France	Oliveras France
Busti Formaggi Italie	Fromagerie Moleson Sa Suisse	Onetik La Fromagerie Du Pays Basque France
Cabasses France	Fromagerie Ottavi Sarl France	Paccard Affinage France
Caseificio Taddei Italie	Fromagerie P.Jacquin & Fils France	Paiarrrop SI Espagne
Cashel Farmhouse Cheesemakers Irlande	Fromagerie Pierucci France	Panificio Malafronte Italie
Castagna Piccoli Piaceri Di Montagna Italie	Fromagerie Rouzaire France	Papiers A. Paviot France
Cellars At Jasper Hill Etats-Unis	Fromagerie Ste Godeleine France	Pâturages Comtois France
Centurion Fromagers France	Fromageries de L'etoile France	Petit Forestier France
Cetra Informatique France	Fromageries Marcel Petite France	Poncelet Espagne
Cheese Matters Ltd Grande Bretagne	Fromageries Vagne France	Quattro Portoni Italie
Chene Vert France	Fromagers De Tradition / Ugalaït France	Quesos Maxorata Espagne
Chimay Fromages Belgique	Fromages Bach France	Quesos Vega Sotuélamos, S.L. Espagne
Ciao Gusto France	Fromages Cda Canada	Quorum The Spanish Fine Cheese Company Espagne
Combes - Roquefort Le Vieux Berger France	Fromages De Cocagne France	Remijn Cheese Pays-Bas
Compagnie Fermiere De Rothschild France	Fromi Rungis Allemagne	Reto Güntensperger Suisse
Compagnons Fromagers / Fromages & Terroirs France	From'terroir France	Rians Selection Cremiers France
Consorzio Del Formaggio Parmigiano Reggiano Italie	G.Cravero S.A. S Italie	Rivoire - Jacquemin France
Consorzio Gourm.It Italie	Gabriel Coulet France	Roquefort Carles France
Cooperative des Monts de Joux France	Gaec Des Hounts France	Roussel Inox France
Coopérative du Val D'arly - Savoie Mont Blanc France	Gao Selection France	Sacre Willy France
Cooperative Fromage D'alpage L'etivaz Aop Suisse	Gerentes S.A.S. France	Sarl Paul Georgelet France
Cooperative Laitiere De Yenne France	Gestion Agro Ganadera Espagne	Seignemartin France
Coopérative Laitière Des Alpes Du Sud France	Gma - Mecaprocess France	Selezione Alimentare Italia Italie
Dadaux France	Groupe Lebhar France	Singletons & Co - Cheesemakers And Cheesemongers
Desailly Sa France	H. Huguenin Fromages Sa Suisse	Grande Bretagne
Dischamp France	Haute Fromagerie France	Snowdonia Cheese Company Ltd Grande Bretagne
Ekia France	Icex España Exportación E Inversione Espagne	Société Laitière De Laqueuille France
Etamobil France	Innogreen France	Sogebul - Sogebul'ouest France
Ets Avrillon France	Inveravante Selecta Espagne	Spanish Cheese Espagne
Euromag France	Isigny Sainte Mère France	Switzerland Cheese Marketing France Suisse
Evema France	Jousseau Chevres Fermiers France	Tecnal France
Evoli France	Kaeskuche Allemagne	The Fine Cheese Co. Grande Bretagne
Ferme De La Tremblaye - Les Tourelles - Remillet France	Kalt Maschineubau Ag Suisse	Think Mediterranean S.L Espagne
Ferme Des Peupliers France	Kamiku Espagne	Tradifoods, Portugal Portugal
Fermiers Basco-Bearnais France	Knockanore Farmhouse Cheese Co. Ltd. Irlande	Treur Kaas Pays Bas
Fierbois Tradition Sas France	Kukulu France	Ulma Inoxtruck Espagne
Flandrien Fromage Belgique	La Casearia Carpenedo Italie	Vallee Verte Allemagne
Fourme De Montbrison Aoc France	La Fourniture Laitiere France	Valsana Srl Italie
France Frais, Les Maitres Laitiers Du Cotentin France	Laiterie Les Fayes France	Van Breukelen Kaas Pays-Bas
Fromagere du Buron France	Laiteries Reunies Geneve Suisse	Van Tricht Belgique
Fromagerie Alta-Cima 2b France	L'amuse Pays-Bas	Vasedel Fromagerie Ardennaise Belgique
Fromagerie Arnaud France	Lavialattea Italie	Vernieres Freres France
Fromagerie Baechler France	Le Beurre Bordier France	Vive La Bourgogne Franche Comte ! France
Fromagerie Blanc France	Le Farto de Thones France	Vom Chäser Suisse
Fromagerie Chabert France	Le Meunier Rodolphe France	Wyke Farms Ltd Grande Bretagne
Fromagerie D'arvor France	L'éleveur Occitan France	Zanetti France

INFO PRATIQUES

RENDEZ-VOUS DU DIMANCHE 27 FÉVRIER AU MERCREDI 02 MARS 2022

Ouvert aux visiteurs professionnels de 9 h à 19 h
(à l'exception du mercredi 02 mars - fermeture du salon à 16 h)
PARIS EXPO - PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 7.3

Afin de visiter le salon en toute sérénité, un protocole sanitaire sera mis en place.
Il permettra d'assurer la sécurité de tous les participants qu'ils soient exposants,
visiteurs, partenaires ou prestataires...



Préparez à partir du 15 décembre 2021 votre venue sur le salon et demandez votre accréditation sur
www.salon-fromage.com / Espace Presse

Suivez l'actualité du salon sur www.salon-fromage.com



www.salon-fromage.com - @SalonduFromage - #SalonDuFromage

A PROPOS DE COMEXPOSIUM

Chez Comexposium, notre métier est de créer des connexions. Que la rencontre soit physique ou digitale, nous rassemblons les gens pour produire des opportunités de business et de réseau www.comexposium.fr