

**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
ÉDITION 2022**

SOMMAIRE

- P.4** Le rendez-vous des professionnels des fromages de qualité
- P.5** Plan du salon
- P.6** Fiche d'identité
- P.7** Un tour de France des fromages
- P.10** Un air de Dolce Vita dans les allées
- P.13** Tendances et nouveautés 2022 : l'avis du MOF, François Robin
- P.17** Portraits de nouveaux exposants
- P.19** Zoom sur les Coups de Cœur 2022
- P.22** Coup de projecteur sur les animations

LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE LAIT

250 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 lance sa 17^e édition, du dimanche 27 février au mercredi 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 attendaient avec impatience ! Comme à chaque édition de nombreux fidèles ont répondu présents, comme par exemple Joseph Paccard, Fromagerie Marcel Petite, Euromag, Fromagerie Blanc, Isigny Sainte-Mère, Roquefort 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 28% de nouvelles entreprises. 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). De nouveaux "petits producteurs" sont aussi présents : Fromagerie Le Larry (Belgique), Fromages de Cocagne, Gaec des Hounts, Laiterie artisanale de la Cotière...

UN AIR DE DOLCE VITA SOUFFLE SUR LE SALON

Cette année, le salon met 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.

30 producteurs italiens ont fait le déplacement. Citons parmi tant d'autres Luigi Guffanti, Valsana, Busti Formaggi, le Consortium du Parmigiano Reggiano, Arrigoni Battista, Latteria Soligo ou encore Panificio Malafronte.

LE SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ AU TRAVERS DE DIFFÉRENTS CONCOURS

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers récompense une nouvelle fois le savoir-faire et l'artisanat au travers de plusieurs concours. Rendez-vous dimanche pour le célèbre Concours de la Lyre d'Or qui distingue le plus beau plateau de fromages et lundi, pour le très attendu concours "Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager" qui vise à encourager la jeune génération. Quant aux produits élus Coups de Cœur 2022, ils seront présentés aux visiteurs sur l'Espace Agora lundi 28 février.

DES ANIMATIONS QUI SE RENOUVELLENT

Outre les concours, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a concocté un programme d'animations très riche :

- dégustations insolites autour de la tequila, de la bière et de l'hydromel, d'alliances à l'heure de l'apéritif avec des ingrédients originaux.
- conférences sur des thématiques comme l'attractivité du métier, AOP durables ou sur la gestion du fromage au restaurant...
- atelier autour des produits italiens. Au programme : fromages et huiles d'olive.

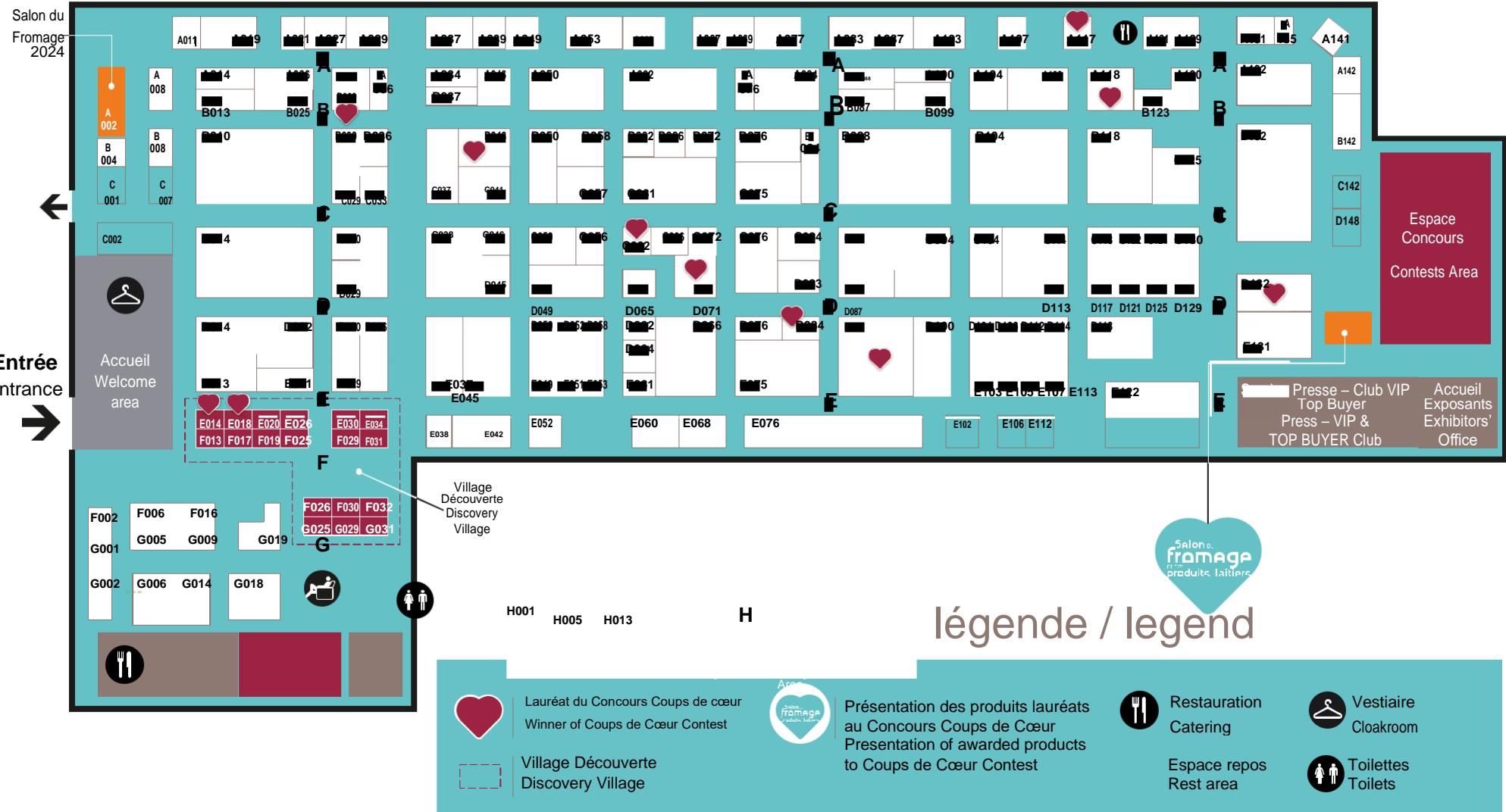
En parallèle, les visiteurs sont invités à rencontrer et échanger avec les experts du secteur au sein d'un même pôle constitué par la Fédération des Fromagers de France, le CNAOL, le CNIEL et l'ENIL.

Salon du fromage et des produits laitiers PARIS

DU 27 FÉVRIER
AU 02 MARS 2022
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavillon 7.3

cheese and dairy products Show PARIS

27 FEBRUARY
02 MARCH 2022
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavillon 7.3



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

Chiffres au 03 février 2022

250

exposants



LES EXPOSANTS

8 000

visiteurs

LES VISITEURS



pays*



TOP 5
des pays étrangers
Espagne, Suisse,
Belgique, Allemagne,
Italie*

LA FRANCE, LE PAYS DU FROMAGE PAR EXCELLENCE

Véritable emblème de la gastronomie française, le fromage fait partie de l'histoire et occupe une place fondamentale dans l'identité culinaire de la France. On compte plus de 1 000 variétés : comté, roquefort, morbier, tomme, boulette d'Avesnes, coulommiers... Chaque région produit des fromages qui lui sont propres selon un savoir-faire bien spécifique. Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers met en avant l'artisanat français en accueillant plus de 150 exposants de nos régions.

TOP 5 des régions fromagères représentées sur le Salon

1. Auvergne-Rhône-Alpes (35 exposants)
2. Bourgogne-Franche-Comté (24 exposants)
3. Nouvelle-Aquitaine (18 exposants)
4. Occitanie (18 exposants)
5. IDF (18 exposants)



d'exposants
français

LE MARCHÉ
DES PRODUITS LAITIERS EN FRANCE
CHIFFRE D'AFFAIRES DE 7,4 MDS€

Côté production...

720 sites de production
230 000 tonnes fromages et produits laitiers AOP
19 500 producteurs de lait

Côté distribution...

3 600 crémiers-fromagers en France

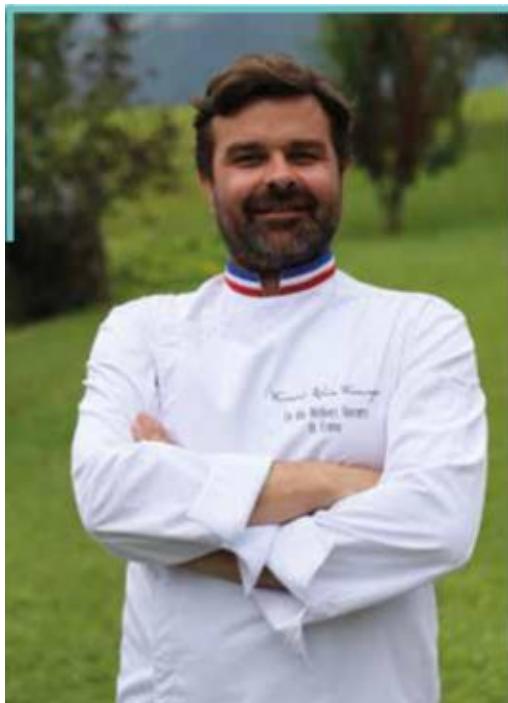
Côté consommation...

- **2ème pays** consommateur de fromages et produits laitiers, avec 26,4kg par personne
- Les fromages et produits laitiers représentent **14%** des dépenses alimentaires

Et les exportations ?

7,3 Mds€ = exportations françaises du secteur
4ème rang de la France dans les exportations mondiales
Top 3 des clients de la France :
UE 52,7% Chine 8,2% USA 3%

L'AVIS DU MOF FRANÇOIS ROBIN



FRANÇOIS ROBIN, UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE 2011
CRÉMIER-FROMAGER INDÉPENDANT

Formation / Consulting / Évènementiel
Auteur du livre « Le Fromage pour les Nuls » Editions First

CRÉMIER-FROMAGER, UN MÉTIER QUI ATTIRE

« Dans le prolongement de cet engouement fromager, on sent l'impact de la pandémie dans le nombre de porteurs de projets qui a tendance à exploser depuis deux ans. Des profils de tout horizon qui cherchent à travailler autrement, avec plus de sens et un rapport aux causes environnementales que nous devons prendre en compte absolument (localisme, réduction des déchets, bien-être animal...). »

DES COMMERCES QUI S'IMPLANTENT EN DEHORS DES GRANDES VILLES

« Les implantations ne sont plus uniquement axées sur les centres-villes, mais cela ne signifie pas que les fromageries de centre-ville n'ont pas d'avenir ! »

ON PEUT OBSERVER PLUSIEURS MOUVEMENTS :

« Il n'y a quasiment plus de grandes métropoles sans un réseau serré de fromageries, et on peut prendre plusieurs exemples de grandes villes ayant connu un boom sérieux d'ouverture ces derniers mois (Marseille, Nantes, Rennes, Bordeaux...).

De fait, les installations se font parfois dans des communes de périphérie, accompagnant le télétravail qui va sans doute devenir plus pratiqué et la volonté de réduire les trajets en voiture.

Toutes les régions sont concernées et il n'y a plus de « désert fromager », encore moins depuis les nombreuses installations des citadins en campagne.

Des boutiques ouvrent aussi dans des communes plus rurales, plus petites, bouleversant un peu les habitudes du métier, même s'il est alors nécessaire de retrouver le triptyque boucherie-boulangerie-parking à proximité.

Enfin, des implantations commencent à couvrir les zones commerciales ou les points de passage proches de rond-point. Autre point intéressant, les fromagers ambulants qui représentent une part importante des professionnels connaissent également une embellie avec une montée en gamme et en qualité tout à fait remarquable. »

LA QUALITÉ AVANT TOUT

« Les tendances sont clairement en phase avec les demandes des clients : une transparence sur sa provenance, les conditions de production, bien sûr du lait cru, soit, mais aussi de la curiosité pour des nouveautés. Par ailleurs, on voit poindre les fromages bio mais le frémissement est petit et ne constitue pas forcément le motif principal pour venir dans nos boutiques. Le fromage français reste majoritaire dans les ventes mais des produits d'ailleurs attirent de plus en plus. »

François Robin, MOF 2011

ZOOM SUR 2 FEMMES DE LA PROFESSION



BRIGITTE DODIN-BALDINGER - MAISON DODIN GRAND-EST - STAND G031

C'est en 1908 qu'Adrien Bertrand a commencé l'affinage du munster. Deux générations après, c'est Gilbert Dodin qui créera la marque commerciale Maison DODIN. Depuis 1998, sa fille Brigitte Dodin-Baldinger dirige l'entreprise d'une vingtaine de salariés avec son époux, responsable de la production et des caves d'affinage.

3 mots pour définir votre entreprise ?

Familiale, Indépendante - Affinage Authentique.

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Pour faire découvrir nos produits (Munster AOP) et notre spécificité d'affinage à « l'Ancienne » en dehors de notre région.

Un conseil pour la dégustation de vos produits ?

Il faut laisser le munster à température ambiante pendant environ 1 h avant de le consommer. Cela révélera d'autant plus toutes ses saveurs et sa texture moelleuse.

JULIETTE LESCA - FROMAGERIE D'ARVOR - BRETAGNE STAND E020

Juliette Lesca est une jeune femme de 29 ans, originaire de Bretagne. En décembre 2021, elle a ouvert la Fromagerie d'Arvor. Si Juliette a toujours eu envie d'entreprendre, elle hésitait entre le sport ou l'agroalimentaire. Et c'est finalement vers le fromage qu'elle s'est tournée, un univers qu'elle connaît depuis 10 ans grâce à ses parents. Après une formation sur la fabrication du fromage et un tour de France des fromageries, Juliette a sauté le pas !

3 mots pour définir votre entreprise ?

Biologique - Terroir - Novatrice

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

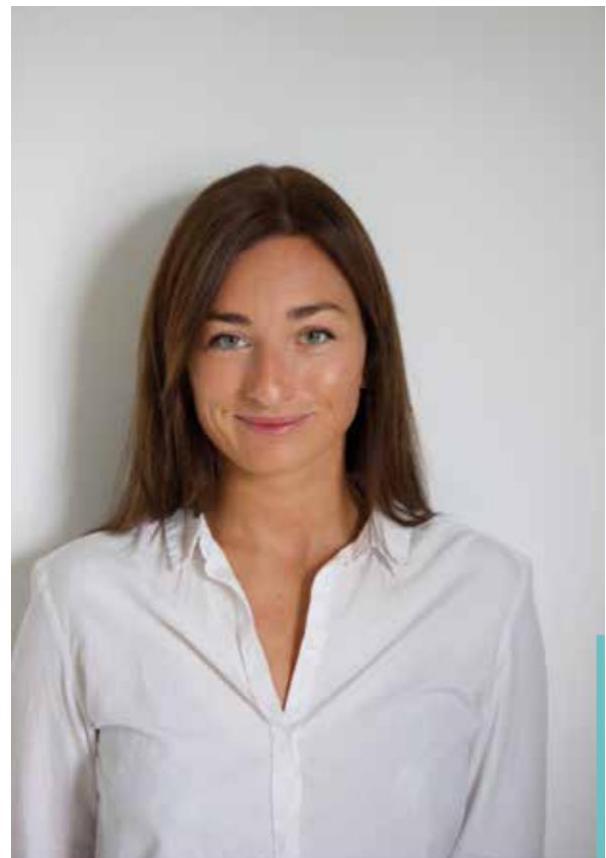
Pour rencontrer les fromagers, faire découvrir notre toute nouvelle fromagerie qui n'aura que 3 mois !

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 cœur 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 !



UN AIR DE DOLCE VITA DANS LES ALLÉES !

Cette année, le salon met en exergue les fromages et produits laitiers italiens. Alors que tout le monde connaît la mozzarella, le pecorino ou encore le parmigiano reggiano, voici, 5 pépites italiennes encore méconnues à découvrir sur le salon et bientôt chez les crémiers-fromagers dans toute la France.

Avec 400 fromages dont 50 AOP et 2 IPG, la réputation fromagère de l'Italie n'est plus à faire. Les Français raffolent des produits italiens comme l'attestent les résultats de l'enquête réalisée par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers en novembre 2021, auprès de 126 crémiers fromagers.



CHÈVRE À LA FÈVE TONKA ET VERMOUTH - PERENZIN LATTERIA STAND D071

COUPS DE CŒUR

Sa particularité ? Une croûte fine recouverte d'une poudre de fève tonka puis immergée pendant quelques jours dans un vermouth très fin. En bouche, cela lui confère une signature très particulière. Cette nouveauté fait partie des 12 produits élus Coups de Cœur du Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2022.

CHEESELLA - LUIGI GUFFANTI FORMAGGI 1876

STAND B072

Quand deux traditions laitières se rencontrent, cela crée un délicieux fromage, unique en son genre, le cheesella. C'est le résultat d'une mozzarella au lait de bufflonne conservée dans une riche pâte filandreuse de caciocavallo au lait de vache.



CASATICA - QUATTRO PORTONI STAND D062

Fait à la main à Bergame, c'est un des rares fromages au lait de bufflonne à la croûte fleurie et à court affinage. La croûte est finement onctueuse avec un parfum délicat. En bouche, les saveurs sont délicates et onctueuses, évoquant la richesse du lait de bufflonne.

STRAVACCO - VALSANA

STAND A014

Ce fromage au lait cru offre une onctuosité incomparable ! Délicieux seul, il se fond parfaitement dans toutes les recettes : risotto, gnocchis, polenta...



SAN PIETRO CIRE D'ABEILLE - PERENZIN LATTERIA STAND D071

Produit à partir de lait de vache pasteurisé et affiné pendant 12 mois, le San Pietro est un fromage très onctueux grâce à la cire d'abeille qui recouvre sa croûte. Cela lui apporte une belle humidité et une texture soyeuse en bouche, avec de subtiles notes de vanille et de miel.

L'ITALIE, L'AUTRE PAYS DES BONS FROMAGES !



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

**4ÈME
EXPORTATEUR
MONDIAL
DE FROMAGES**

**3ÈME
PAYS PRODUCTEUR
EUROPÉEN DE FROMAGES**

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

**400
VARIÉTÉS
DE FROMAGES
DONT 50 AOP**

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

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

Même si la mozzarella a été un fromage à la mode en 2021 pour les Français, ce n'est pas le fromage italien le plus plébiscité !

Les amateurs de fromages de qualité lui préfèrent le Parmigiano Reggiano AOP ou encore le Gorgonzola AOP, ces fromages de caractère bien connus de tous.

ZOOM SUR les produits laitiers italiens atypiques vendus en crèmerie-fromagerie

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

Aux côtés des grands fromages italiens, les crémiers-fromagers proposent également de nombreux produits atypiques et encore méconnus du grand public.

On retrouve par exemple, le Moliterno, un fromage au lait de brebis auquel on ajoute de la truffe pendant la maturation ; le Taleggio AOP, un fromage au lait de vache et à pâte onctueuse et fondante ; ou encore le crèmeux de bufflonne, un fromage unique dont le goût se rapproche de la mozzarella mais à la texture comparable à un chaource. Autant de fromages prêts à conquérir le cœur des Français.

PORTRAITS DE QUELQUES EXPOSANTS ITALIENS



EDOARDO SPAGGIARI - CONSORZIO GOURM.IT STAND D071

3 mots pour définir votre entreprise ?
Respect - Innovation - Expertise

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Parce que le salon est l'une des plus importantes « foires » de fromages et de produits laitiers au monde et que l'édition 2022 mettra en avant les produits italiens.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Le Parmigiano Reggiano et le Grana Padano parce qu'ils représentent l'identité et la typicité de notre territoire, mais aussi la Burrata di bufala car c'est un produit très intéressant pour le panorama français, compte tenu de ses caractéristiques.

SÉVERINE PETIT - G. CRAVERO - STAND C118

3 mots pour définir votre entreprise ?

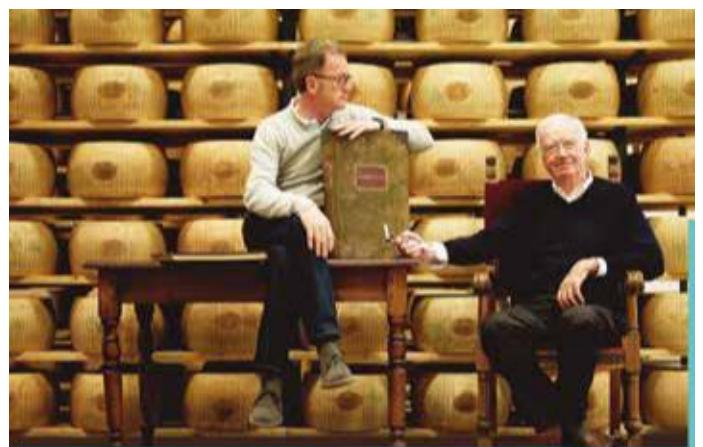
Qualité - Tradition - Affinage

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Pour rencontrer de nouvelles personnes et des clients intéressés par les fromages de qualité.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Le Parmigiano Reggiano. Depuis presque deux siècles, nous avons réussi à améliorer le processus de maturation des meules en maintenant les plus hauts standards de qualité et en respectant les traditions.



EMANUELA PERENZIN - PERENZIN LATTERIA STAND D071

3 mots pour définir votre entreprise ?
Historique - Bio - Innovante

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Car il rassemble tous les acteurs de la profession.

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

Le chèvre Traminer. Il s'agit de l'un des fromages italiens les plus intéressants. Un fromage fabriqué à partir de lait de chèvre de Vénétie et traité avec du marc de Traminer, ce dernier conférant des arômes délicats et parfumés.



LES TENDANCES FROMAGÈRES

VUES PAR LE MOF FRANÇOIS ROBIN

Cette année, les exposants du Salon du Fromage et des Produits présentent de belles nouveautés à se mettre sous la dent. Entre authenticité et originalité, les producteurs de fromages et produits laitiers ont imaginé de belles pépites pour l'année 2022. Voici, en exclusivité, les tendances fromagères expliquées par le MOF François Robin.

DU RÉCONFORT AVEC LES FROMAGES CRÉMEUX

Les Français ont besoin de « Comfort Food », cette nourriture qui fait du bien aux papilles et au mental. On dénombre un nombre significatif de fromages au lait de brebis, ou enrichis en crème, affinés de manière à procurer un mélange de sensations fondantes et réconfortantes en bouche.

A retrouver sur le salon : Le Goustal, La Bergère, Ets Fromages et Terroirs (stand F026) - Jersiaise fermier bio au Kéfir, Ferme de la Tremblay (stand A053).

CHAUD DEVANT AVEC LES FROMAGES À FONDRE

On ne les présente plus : raclette, fondue prête à l'emploi, Mont d'Or AOP à enfourner, quasiment tous les acteurs ont connu des années record dans cette catégorie de fromages et les exposants du salon travaillent à suivre cette tendance. On notera toutefois que la gamme des raclettes aromatisées se recentre sur ce qui fonctionne : ail des ours, poivre, moutarde, truffe, piment, fumée...

A retrouver sur le salon : Raclette de chèvre, Gaec des Hounts (stand F029) - Les fondues Alpina, H.Huguenin Fromages (stand E042).

HOLD-UP DES FROMAGES AROMATISÉS

La créativité la plus notable se niche au rayon des fromages aromatisés ou travaillés avec divers ingrédients. On peut citer les fromages fumés avec des méthodes traditionnelles, souvent à froid avec des essences nobles ou liées au terroir, loin des méthodes brutales de fumage industriel. Les fromages frottés ou infusés sont aussi en plein essor, avec notamment du vin, des spiritueux ou des ingrédients comme la fève de Tonka.

A retrouver sur le salon : Val-Dieu à la bière, Terre de fromages (stand E029) - Fromage de brebis à la crème de marrons, Spanish Cheese (stand G006) - Fromage semi-affiné avec des cerises, Lavialattea srl (stand F017).

FROMAGES ET TRUFFE, L'ACCORD OVATIONNÉ

Reflet de la demande clientèle qui ne fait que monter depuis plus de dix ans, les fromages truffés se taillent la part du lion. Les Français en raffolent, et ce, même en dehors des fêtes. Toutes les combinaisons sont possibles : vache, chèvre ou brebis, truffe noire, d'été, brumale ou même blanche, en version crémeuse ou avec plus de mâche, il y a du choix pour tous les goûts.

A retrouver sur le salon : Fromage de chèvre à la truffe, Quesos el Pastor-Hijos de Salvador (stand F016) - Camembert fourré à la truffe, Fromagerie Delin (stand B104).

ET DU CÔTÉ DES PRODUITS LAITIERS ? LE MOT DE LA FIN

Les produits laitiers jouent massivement la carte de l'authenticité avec des produits généreux, simples et régressifs, aux ingrédients sourcés le plus localement possible. Les acteurs mettent en avant ce qui se passe pour certains depuis longtemps : la collecte dans un rayon restreint d'un lait produit par des éleveurs justement rémunérés et dans des conditions respectueuses de l'environnement.

A retrouver sur le salon : Beurre de tourage extra fin, Laiterie Les Fayes (stand F026) - Lait entier de tradition, Fromagerie Lincet (stand C030) - Crème chocolat au lait, La Ferme des Peupliers (stand E018).

On perçoit une volonté, chez quasiment tous les producteurs français, à présenter des nouveautés au lait cru, avec une mise en avant de la dimension développement durable et responsable au travers de plusieurs axes de communication : zone de collecte, saisonnalité, réduction de l'empreinte carbone, emballage recyclable, grands contenants pour les yaourts...

En résumé, l'éco-responsabilité est clairement passée au niveau opérationnel pour ces nouveaux produits.

ZOOM SUR LES FROMAGES ÉTRANGERS

Chez nos voisins plus ou moins lointains, deux tendances assez fortes se dessinent : le renforcement de la qualité des fromages traditionnels ainsi que l'aromatisation avec des ingrédients originaux.

L'Italie est à l'honneur et nous ne pourrons que constater la qualité des produits provenant de l'« autre pays du fromage ». Retrouvez 5 pépites italiennes à la page 10 du dossier de presse.

Au travers de produits distingués au Concours Coups de Cœur, mais aussi de nouveaux exposants, il faudra garder un œil sur l'**arc alpin** et notamment la zone qui part de Suisse pour arriver au cœur de l'Autriche, en passant par le sud de l'Allemagne. Ces deux derniers pays s'ouvrent petit à petit à la valorisation de leur patrimoine fromager. Le lait de foin est devenu majoritaire et la gamme bio y est très présente. Et oui, il n'y a pas que les tommes aux fleurs (Bluemenkäse) dans la vie et un détour par ces stands est vivement conseillé.

La Suisse n'a plus de preuve à faire dans la qualité des pâtes pressées cuites et de desserts lactés, mais de nouveaux exposants sont là pour amener de la nouveauté. On reste dans la veine du Gruyère AOP, mais dans des terroirs moins connus, avec des affinages poussés et souvent une belle dynamique en bouche.

En **Espagne**, on sent l'intérêt à nous faire découvrir des fromages en dehors du classique manchego : une majorité de fromages au lait de brebis, et quelques pépites plus nordistes à chercher du côté de la Galice notamment.

Et pour finir, ne passez pas à côté des fromages hollandais (il n'y a pas que le gouda dans la vie), belges (interdit de ne pas goûter le Herve AOP), irlandais (le « dragon celtique » aux verts pâturages), anglais (ah, les cheddar) et bien sûr, grande première, une délégation de producteurs québécois qui feront justement parler.

10 NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est LE lieu pour découvrir toutes les nouveautés fromagères, packaging et équipement de l'année. En voici une sélection !

Du côté du fromage



FROMAGE DE MURCIE AU VIN - BIOGÉMINIS AOP BIO - ESPAGNE

STAND G009 Le fromage de Murcie au vin est fabriqué en Espagne, dans la province de Murcie. Élaboré à base de lait de chèvre pasteurisé, il bénéficie d'une AOP. De forme cylindrique, sa croûte lisse est lavée par deux fois avec du vin rouge. Il peut être servi en tapas avec de l'huile d'olive et des poivrons.

TOMME DE MONTAGNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - FROMAGERIE DES PAYS DE SAVOIE - FRANCE STAND C075

Cette tomme a tous les secrets d'un fromage à succès : des ingrédients naturels et un juste équilibre entre le goût du fromage et de la truffe ! Pour une répartition homogène, les morceaux de truffe sont incorporés directement dans le caillé. Une merveille en bouche !



PUR BREBIS - KULULU - FRANCE - STAND F026

Le Kukulu est un fromage au lait cru de brebis à la croûte naturelle. Il est fabriqué dans le Pays Basque, entre Espelette et Itxassou, à la ferme de Kukuluia. C'est un fromage fermier affiné pendant 3 à 6 mois. Les amateurs de fromages doux apprécieront sa texture et son goût très agréable.

FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ - Y'A PAS LE FEU - SUISSE STAND E026

Cette nouveauté est née d'un désir de proposer à tous les amateurs de fondue, un mélange prêt à l'emploi, qui permette à qui le souhaite, où qu'il soit sur la planète, de déguster une fondue au fromage authentique de qualité premium. Dans ce sachet, il y a tout sauf le feu : fromages, vin blanc et poivre de Malabar.



MÈKKERTALER - TREUR KAAS - PAYS-BAS STAND C084

Grâce à un savoir-faire artisanal, ce délicieux fromage de chèvre aux beaux yeux ronds a été créé avec une recette spéciale. Un fromage de type emmental au goût parfaitement équilibré, caractéristique et légèrement sucré, combiné à la douce saveur de fromage de chèvre.



CREMOSO AL TARTUFO- FROMI - ITALIE STAND A062

Cette création est fabriquée à partir d'un gorgonzola affiné 90 jours, très crémeux. Puis pendant 15 jours, le fromage infuse avec une préparation aux truffes, avant d'être recouvert de lamelles de truffes. A déguster avec un bon pain !

MANCHEGO - TRADIFOODS – PORTUGAL STAND D148

Ce manchego est fabriqué à partir d'un lait cru issu d'un troupeau d'une seule ferme. Il est ensuite affiné sur un bois de sabine ce qui lui confère un goût unique en bouche.



Côté produits laitiers



FROMAGE BLANC SUR LIT DE CONFITURE - LAITERIE LES FAYES - FRANCE STAND F026

Aussi légers que gourmands, les fromages blancs 7.9%MG sur lit de confiture plaisent aux petits comme aux grands. 4 parfums différents sont proposés : fraise, framboise, abricot et crème de marron.

Côté packaging

FETTEDI - BUSTI FORMAGGI S.P.A – ITALIE STAND B062

Fetedi est une nouvelle gamme de fromages en barquettes 100% recyclables qui naît de la volonté de la famille Bustes d'investir dans les projets éco-durables et de s'engager pour la sauvegarde de l'environnement.



Côté équipement



REMORQUE LINEO - ETALMOBIL - FRANCE STAND E122

La remorque Linéo se fait peau neuve avec quelques aménagements : rallonge repliable avec froid ventilé, tiroirs réfrigérés amovibles, jupage rigide, porte-cabas intégré, condenseur sur le toit abrité par un coffre esthétique, un accès à la vitrine facilité par l'abaissement du niveau du plan de travail. Le tout dans un design up to date et raffiné.

PORTRAITS DE 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. Sur les 70 nouveaux exposants, 18 d'entre eux seront regroupés au sein d'un espace spécifique : le Village Découverte.

Voici les portraits de quelques nouvelles entreprises présentes lors de cette édition 2022 :



MANON GUTIERREZ - FROMAGES DE COCAGNE FRANCE - STAND C118

3 mots pour définir votre entreprise ?

Locale - Responsable - Innovante

Pourquoi participer au Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Nous sommes ravis de pouvoir venir présenter à cette grande communauté de passionnés notre nouvelle marque, Fromages de Cocagne, qui vient tout juste de célébrer ses un an. Spécialistes des fromages du Sud-Ouest, nous mettons en avant à travers cette marque des Hommes, des producteurs engagés, des savoir-faire...

Citez 3 produits dont vous êtes les plus fiers :

La Tendresse d'Alban, notre « gorgonzola » local ; la tomme de chèvre de Cabrinat ; la tomme de chèvre affinée au Jurancçon.

Votre entreprise exporte-t-elle ?

À ce jour, nous fournissons principalement l'Espagne et l'Angleterre. Et ce n'est que le début !

THOMAS BERGLUND - ALMNÄS BRUK - SUÈDE STAND C118

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 :

Wrangebäck, 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 - STAND F029

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 - STAND E018

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 - STAND D148

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

Tomme de brebis, crème fraîche, bleu au vin et cranberries, chèvre tonka et Vermouth, yaourt nature... Voici les 12 Coups de Cœur 2022 du Salon du Fromage et des Produits Laitiers ! Lancé en 2016, le Concours Coups de Cœur récompense les meilleurs produits selon des critères précis : goût, originalité, texture... Le 13 janvier dernier, un jury de professionnels s'est réuni pour tester et élire leurs 12 produits Coups de Cœur sur 117 produits inscrits. Ils représentent à la fois le terroir, le goût et la qualité à travers des nouveautés, des fromages et des produits laitiers emblématiques, mais aussi des accords inattendus à retrouver très prochainement chez son crémier-fromager. Ces produits sont à découvrir sur les stands ou lundi 28 février lors d'un atelier spécifique qui présentera les 12 Coups de Cœur.



CHÈVRE À LA FÈVE TONKA ET VERMOUTH - PERENZIN LATTERIA - STAND D071 Sa particularité ? Une croûte fine recouverte d'une poudre de fève tonka puis immergée pendant quelques jours dans un Vermouth très fin. En bouche, cela lui confère une signature très surprenante. Cette nouveauté a remporté le trophée San Lucio 2021 en tant que meilleur fromage italien. Il apportera une touche d'originalité aux plateaux de fromages.

LE BERGKÄSE - ALMA, marque du groupe Rupp - AUTRICHE - STAND E 014

Le Bergkäse est un fromage de montagne au lait cru, fabriqué dans de petites laiteries à partir de lait de foin frais. Il est ensuite affiné pendant au moins 16 mois sur des planches d'épicéa, développant son goût unique, chaleureux et épice. Un fromage de caractère qui charmera les amateurs de fromages de tradition.



YAOURT NATURE BRASSÉ FERMIER - FERME DES PEUPLIERS - FRANCE - STAND E 018 Ce yaourt nature brassé fermier est fabriqué à partir du lait entier de vaches issues d'une exploitation à haute valeur environnementale et d'animaux nourris sans OGM. Ce yaourt élaboré depuis 2012 se démarque par sa douceur incomparable et son goût très lacté. Son onctuosité unique surprendra les papilles des petits comme des grands !

LE P'TIT BAECHLER - FROMAGERIE BAECHLER - FRANCE - STAND D 084

Un fromage du terroir 100% made in Périgord ! Le P'tit Baechler au lait de brebis affiné à la liqueur de noix du Périgord est un fromage typé et fruité. Avec un affinage de 12 mois minimum, ce fromage atypique offre une subtile saveur de noix, très agréable en bouche.



HOLDERSCHATZ 1/2 LAIB - ALMA, marque du groupe Rupp - AUTRICHE STAND E 014

Le Holderschatz est une véritable spécialité fromagère. Il est fabriqué à partir de lait de foin frais selon l'ancienne tradition fromagère puis recouvert à la main de fleurs de sureau. Cette croûte lui confère son arôme unique et un agréable parfum frais de sureau. Un avant goût de printemps.

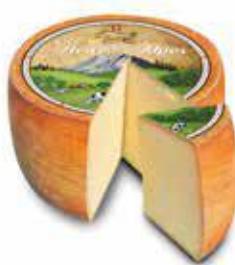


LE P'TI CREUSOIS - FROMAGERE DU BURON - LAITERIE DE LA VOUEIZE - FRANCE STAND B 029

« Le P'ti Creusois » est une crème fraîche épaisse 41% fabriquée de façon artisanale, à partir de lait de vache origine France et de fermentations lactiques. Avec son bon goût de lait, elle apporte une touche de douceur en cuisine.

BARISIEN À LA TRUFFE DE LA ST JEAN - FROMAGERIE DONGÉ - FRANCE STAND D 132

Le Barisien à la truffe de la St Jean est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et à croûte fleurie. Fabriqué de façon manuelle, il est enrichi en crème provenant d'un lait utilisé pour fabriquer un fromage ayant une A.O.P puis il est fourré à la truffe de la St Jean (4.5%). Très onctueux, il offre de belles notes truffées en bouche.



FLEUR DES ALPES - FROMAGERIE MOLÉSON - SUISSE - STAND A 118

Fleur des Alpes est un fromage à pâte mi-dure, au lait de vache thermisé et à croûte mordue. Fabriqué en Suisse, dans le Canton de Fribourg, il est affiné durant 8 mois. La maîtrise de la fabrication et de l'affinage lui garantissent une finesse, un fondant de pâte et une riche diversité des arômes. C'est le véritable fromage de montagne !

LE CASGIU DI PECURA - FROMAGES & TERROIRS / SCPR - FRANCE - STAND D 088

Pâte pressée non cuite, le Casgiu di pecura est un fromage d'aspect rustique, à la croûte striée naturelle. Fabriqué en Haute-Corse à partir de lait entier de brebis 100% Corse, il est affiné pendant plus de 5 mois ce qui lui confère un goût à la subtile saveur de noisette, et une texture à la fois ferme et souple. Il est parfait pour accompagner une planche de charcuterie.



BLU'61® - LA CASEARIA CARPENEDO - ITALIE - STAND C 062

Il s'agit d'un fromage bleu au lait de vache, affiné avec un délicieux vin Raboso Passito et dont la croûte est agrémentée de cranberries. En bouche, il offre des notes persillées, mais jamais piquantes, agréables et en parfait équilibre avec la douceur des notes vineuses du Raboso. L'indispensable pour épater les convives.

VACHERIN MONT D'OR AOP - MIFROMA - SUISSE - STAND B 046

Le Vacherin Mont d'Or Suisse AOP est l'incomparable fromage à pâte molle du Jura vaudois. Il est fabriqué à la main depuis plus de 100 ans, dans des fromageries artisanales. C'est lors de son affinage, de 17 à 25 jours, qu'il acquiert toute son onctuosité, sa saveur délicate, ses arômes subtils soulignés par une exquise touche de tanins fins conférée par la sangle en écorce d'épicéa qui le protège. Servi à la cuillère, il libère alors tous ses arômes et présente sa texture si crémeuse.



LE ROI DES CIMES - SPIRIT MARKET - VOM CHÄSER - SUISSE - STAND

A 117 Fromage suisse par excellence, Le Roi des cimes est un fromage à pâte dure, affiné pendant 14 mois en grotte naturelle. Son goût est très fruité et fondant avec de jolies notes de noisette. Il s'accompagne parfaitement d'une petite salade agrémentée de pommes vertes et de cerneaux de noix.

UN JURY DE PROFESSIONNELS PASSIONNÉS !

Pour élire les Coups de Cœur 2022, 16 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 - Crémier-fromager, Fromagerie Bellisson

Alain Dubois - Président du Salon du Fromage et des Produits Laitiers (USA)

Claude Maret - Président de la Fédération des Fromagers de France

Bastien Bossu - Crémier-fromager en CQP, Les Folies Fermières

Camille Brossard - Cheffe de cave, Fromagerie Beaufils

Virginie Dubois Dhorne - Crémière-fromagère, La Finarde

Oksana Chernova - Procheese (Ukraine)

Evert Schönhage - Crémier-fromager, Burgundisch Lifestyle (Pays-Bas)

Fromager

Giancarlo Chiancone - Producteur, Ottanta (Italie)

Jonathan Deitch - Blogueur spécialisé, M Fromage

Jennifer Gaffet - Acheteuse, La Louve

Agathe Lejeune - Journaliste, Linéaires

Marco Lubrano - Acheteur, La Louve

Alessio Monaco - Professeur, ONAF (Italie)

Susan Sturman - Formatrice, Makers & Mongers (USA)

Arnaud Sperat-Czar - Journaliste, Profession



« Le concours présentait une vaste gamme de produits, très variés et intéressants. Géographiquement riche, le panorama des produits offerts a aussi eu en termes de goût, une étonnante quantité de saveurs »,
Giancarlo Chiancone, Ottanta (Italie).



« J'ai bien apprécié la bonne organisation et déroulement du concours. Les fromages avaient du caractère, et nous avons vu une grande diversité des laits, des origines, et des styles, ainsi que des nouveautés »,
Susan Sturman, Makers & Mongers (USA).



« J'ai fait de très belles découvertes. Notamment ce producteur autrichien pour ses fromages à l'intensité organoleptique peu commune »,
Arnaud Sperat-Czar, Profession Fromager.



« Le Concours des Coups de Cœur est une vraie opportunité pour les exposants du Salon du Fromage et des Produits Laitiers »,
Evert Schönhage, Crémier-fromager, Burgundisch Lifestyle (Pays-Bas).

COUP DE PROJECTEUR SUR LES ANIMATIONS !

Pour sa 17ème édition, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers promet des animations de qualité, entre concours professionnels, conférences sur l'attractivité du métier et dégustations insolites. Voici un aperçu des animations prévues sur le salon.



DES CONFÉRENCES SUR DES THÉMATIQUES VARIÉES

Pendant 4 jours, plusieurs conférences autour de 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 de 10 h à 11 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), fait un tour d'horizon pour « ramener » du fromage au restaurant tout en évitant les déconvenues pour les professionnels de la restauration.

D'autres conférences sont proposées durant les 4 jours du salon : Devenir Fromager (FFF) • Panorama économique des établissements de crèmerie-fromagerie en boutique et sur marché (FFF) • Les fromages, beurres et crèmes AOP, un engagement d'avenir pour les consommateurs (CNAOL) • Former pour innover et répondre aux attentes des consommateurs en France et à l'international (Cniel)

DES CONCOURS

Le Concours de la Lyre d'Or

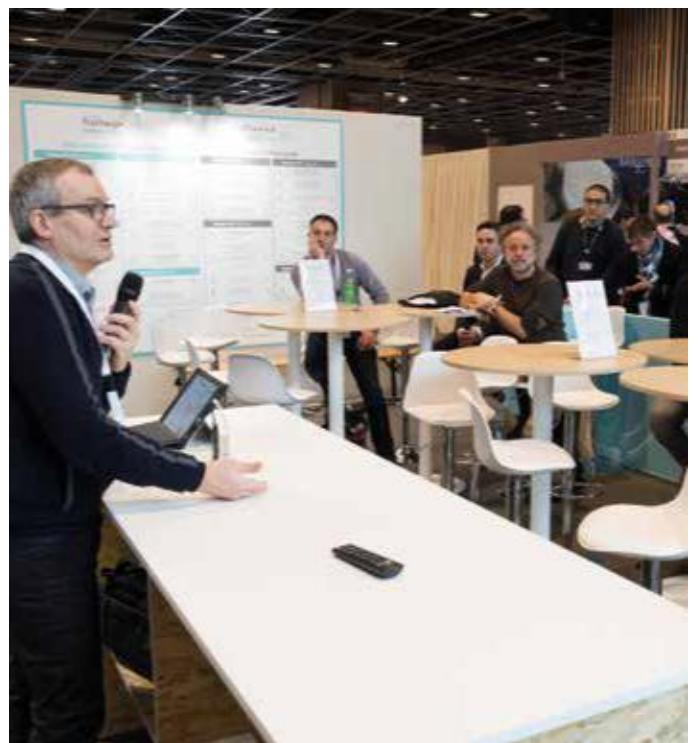
Dimanche 27.02 de 15 h à 17 h

Animation phare du salon, le Concours de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France, récompense le savoir-faire dans la création d'un plateau de fromages. Cette année, les 15 crémiers-fromagers sélectionnés doivent réaliser deux œuvres répondant à la thématique *Plateaux d'aujourd'hui et de demain*.

Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager »

Lundi 28.02 de 9 h 30 à 12 h 30

Organisé par la Fédération des Fromagers de France, sous l'égide de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager » vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.



DES ATELIERS DE DÉGUSTATION ET 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 propose 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 proposent 3 ateliers autour de la bière. Ainsi, les visiteurs découvriront 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 propose de 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

Initiation aux entre fromage et hydromel avec Bulles de Ruche. Au programme : trois accords variés, associant les arômes des hydromels aux particularités des fromages choisis.

Zoom sur les fromages québécois par le Ministère Agriculture du Québec • Dimanche 27.02 à 10 h 30

Découvrez l'histoire singulière des 600 fromages québécois, fabriqués depuis 1635.

Fromage artisanal irlandais : de la ferme à la fourchette, par Bord Bia • Lundi 28.02 à 14 h 30

Spécialités de producteurs artisanaux irlandais. Bord Bia présentera 4 fromageries sur le Salon du Fromage 2022, tous certifiés Origin Green. Découvrez les spécificités des fromages irlandais lors de cet atelier.

Voyage en Italie à la rencontre des terroirs par Alessandra Piérini, Epicerie Rap • Lundi 28.02 à 14 h

Au cours de cet atelier, Alessandra Pierini transportera les visiteurs dans la campagne italienne en proposant des associations de fromages et huiles d'olive, ces 2 produits emblématiques qui représentent si bien l'Italie dans le monde entier.

Un voyage aux Baléares à la découverte de l'AOP Mahon-Menorca par ICEX /AOP Mahon-Menorca Mardi 1er mars à 13 h

Le fromage AOP Mahon Menorca est originaire de l'île de Minorque. Sa forme carrée à bords arrondis est caractéristique, c'est le fromage traditionnel de la deuxième île des Baléares. Les meilleures productions utilisent le lait cru de vache de race locale. Le climat particulier de l'île de Minorque et un environnement préservé contribuent à la typicité de ce fromage espagnol.

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS

DIMANCHE 27 FÉVRIER

HORAIRE	DESCRIPTION	LIEU	TYPE
10:30 - 11:30	Les fromages québécois se distinguent partout dans le monde, découvrez pourquoi ! Ministère Agriculture du Québec Fromages CDA et la Fromagerie L'Ancêtre	Espace Agora	Atelier
12:00 - 13:00	Devenir Fromager Présentation du métier de Crémier-Fromager et tour d'horizon des dispositifs de formation. David Bazergue - Directeur Général - Fédération des Fromagers de France	Espace Agora	Conférence
13:30 - 14:30	Fromages et Hydromel Moderne Au programme : trois accords variés, associant les arômes des hydromels aux particularités des fromages choisis. Bulles de Ruche	Espace Agora	Atelier
15:00 - 17:00	Concours de la Lyre d'Or Qui réalisera le plus beau plateau de fromage ? Union des Fromagers d'Île de France	Espace Concours	Concours
15:00 - 16:00	Tequila et Fromages Vol direct pour le Mexique avec cette dégustation de 3 fromages avec une tequila, un mezcal et une confiture artisanale aromatisée à la tequila. Martha Murguia, Maison Bleu Agave	Espace Agora	Alliance insolite
16:30 - 17:30	Les fromages, beurres et crèmes AOP : un engagement d'avenir pour les consommateurs. CNAOL	Espace Agora	Conférence

LUNDI 28 FÉVRIER

9:30 - 12:30	Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager » Fédération des Fromagers de France sous l'égide de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.	Espace Concours	Concours
10:00 - 11:00	Voyage en Italie à la rencontre des terroirs Au cours de cet atelier, Alessandra Pierini vous transportera dans la campagne italienne en vous proposant des associations de fromages et huiles d'olive, ces 2 produits emblématiques. Alessandra Piérini, Epicerie Rap	Espace Agora	Atelier
11:30 - 12:30	Fromage fusion à l'heure de l'apéritif François Robin, MOF 2011	Espace Agora	Atelier
13:00 - 14:00	Présentation des lauréats au Concours Coups de cœur	Espace Agora	Atelier
14:30 - 15:30	Fromage artisanal irlandais : de la ferme à la fourchette Board Bia	Espace Agora	Atelier
16:00 - 17:00	Noires et bleus Les Stouts, Porter ou Brown ale permettent de beaux accords avec les fromages. Découvrez comment les notes de café ou cacao issues de la torréfaction s'allient au crémeux et aux saveurs persillées des Roquefort, Bleu d'Auvergne ou fourme d'Ambert. Guirec Aubert, Brasseurs de France	Espace Agora	Atelier
17:30 - 18:30	Tequila et Fromages Vol direct pour le Mexique avec cette dégustation de 3 fromages avec une tequila, un mezcal et une confiture artisanale aromatisée à la tequila. Martha Murguia, Maison Bleu Agave	Espace Agora	Atelier

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS

MARDI 1^{ER} MARS

HORAIRE	DESCRIPTION	LIEU	TYPE
10:00 - 11:00	Panorama économique des établissements de crèmerie-fromagerie en boutique et sur marché. Catherine Elie, Directrice des Etudes et du Développement Economique à l'Institut Supérieur des Métiers	Espace Agora	Conférence
11:30 - 12:30	Les fromages, beurres et crèmes AOP : un engagement d'avenir pour les consommateurs. CNAOL	Espace Agora	Conférence
13:00 - 14:00	Un voyage aux Baléares à la découverte de l'AOP Mahon-Menorca ICEX /AOP Mahon-Menorca	Espace Agora	Atelier
14:00 - 15:30	Former pour innover et répondre aux attentes des consommateurs en France et à l'international CNIEL		
16:00 - 17:00	Bières fruitées, le choix du roi Douces ou acides, arômes francs de cerise ou de framboise, arôme fruité du houblon... la palette de saveurs des bières fruitées permet tous les accords fromagers, surtout les plus audacieux. Guirec Aubert, Brasseurs de France	Espace Agora	Alliance insolite

MERCREDI 2 MARS

9:00 - 13:00	Fondation pour la biodiversité fromagère Retours d'expérience sur les bonnes pratiques permettant de valoriser la microbiiodiversité dans les fromages au lait cru.	Espace Concours	Conférence
10:00 - 11:00	Les points clés pour réussir son fromage au restaurant De la sélection aux tendances et nouveaux modes de consommation, en passant par la gestion des marges, des stocks et des pertes, un tour d'horizon de la manière de « ramener » du fromage au restaurant en évitant les déconvenues. François Robin, MOF 2011	Espace Agora	Conférence
11:30 - 12:30	Bières et fromages de caractère À la découverte d'accords gustatifs surprenants en mariant avec bonheur des fromages et des bières ! Hervé Marziou, Brasseurs de France	Espace Agora	Atelier

LE CONCOURS DE LA LYRE D'OR

La 7ème édition du concours de plateaux de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers d'Ile-de-France, se tient le **dimanche 27 février 2022** après-midi sur l'Espace Concours du salon.

Dans le cadre de la Lyre d'Or, les candidats devront confectionner une présentation répondant au thème "Plateaux d'aujourd'hui et de demain". Pour ce faire, les participants feront appel à leur créativité et à leur sens de la mise en scène.

Trois Lyres seront décernées :

- **Lyre d'Or** • **Lyre d'Argent** • **Lyre de Bronze** •

Rendez-vous de 15 h à 17 h sur l'Espace Concours.
Remise des prix à 17 h 30

LES 15 CANDIDATS :

Cassandre Bourdain, [Maison Androuet](#) - Neuilly-sur-Seine (92)

Nicolas Porret, [L'Univers du Fromage](#) - Paris (75)

Morgan Fricheau, [La Petite Fromagère](#) - Orléans (45)

Stéphane Miollan, [Fromage Gourmet](#) - Le Coteau (42)

Jules Mercier, [Crémerie des Marchés](#) - Annecy (74)

David Marrant, [Les Grands Buffets de Narbonne](#) - Narbonne (11)

Arno Bonpart, [Beillevaire](#) - Paris (75)

Clément Sauval, [Fromagerie Cottage](#) - Jard-sur-Mer (85)

Eloïse El Fourari, [Mille&1fromages](#) - Augny (57)

Camille Paglia, [La Fromagerie du Grand Cerf](#) - Metz (57)

Pauline Treillard, [Fromagerie Blanchard](#) - Bergerac (33)

Yassine El Fourari, [Mille&1fromages](#) - Augny (57)

Raphaël Dervaux, [La Prairie](#) Arras - Arras (62)

Julien Griffoul, [la Fromagée Jean Yves Border](#) - Saint-Malo (35)

Nathalie Matignon, [Les Fromagers du Mont Royal](#) - Montréjeau (31)



LE CONCOURS «UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CRÉMIER-FROMAGER»

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers accueille la 3ème édition du Concours « Un des meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager », organisé par la Fédération des Fromagers de France, sous l'égide de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Le concours vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.

Compétences évaluées sur 3 épreuves :

- Les connaissances générales du métier
- Les techniques et le professionnalisme lors des diverses présentations à réaliser
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur

Rendez-vous lundi 28 février de 9 h 30 à 12 h 30 sur l'Espace Concours

Les candidats font ainsi la démonstration de leur capacité à devenir les fromagers de demain, en s'adaptant aux nouvelles exigences de cette profession et en dévoilant l'étendue de leurs acquis. Cela inclut notamment les connaissances générales autour du produit et des métiers qui l'accompagnent, la maîtrise technique et le professionnalisme lors des différentes présentations à réaliser ou encore le respect, indispensable, des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

LES 6 CANDIDATS :

Fabio Correia-Montilla, La Ferme Gourmande - Aulnay-sous-bois (93)

Sacha Mestrejean, La Fromagerie du Château - Vincennes (94)

Candice Naut, La Fromagerie Lasnier - Paris (75)

Charlie Poupon, Le Goût Perdu - Carentan (50)

Julie Victor, Fromagerie des 5 - Paris (75)

Candice Machado - Mondeville (14)

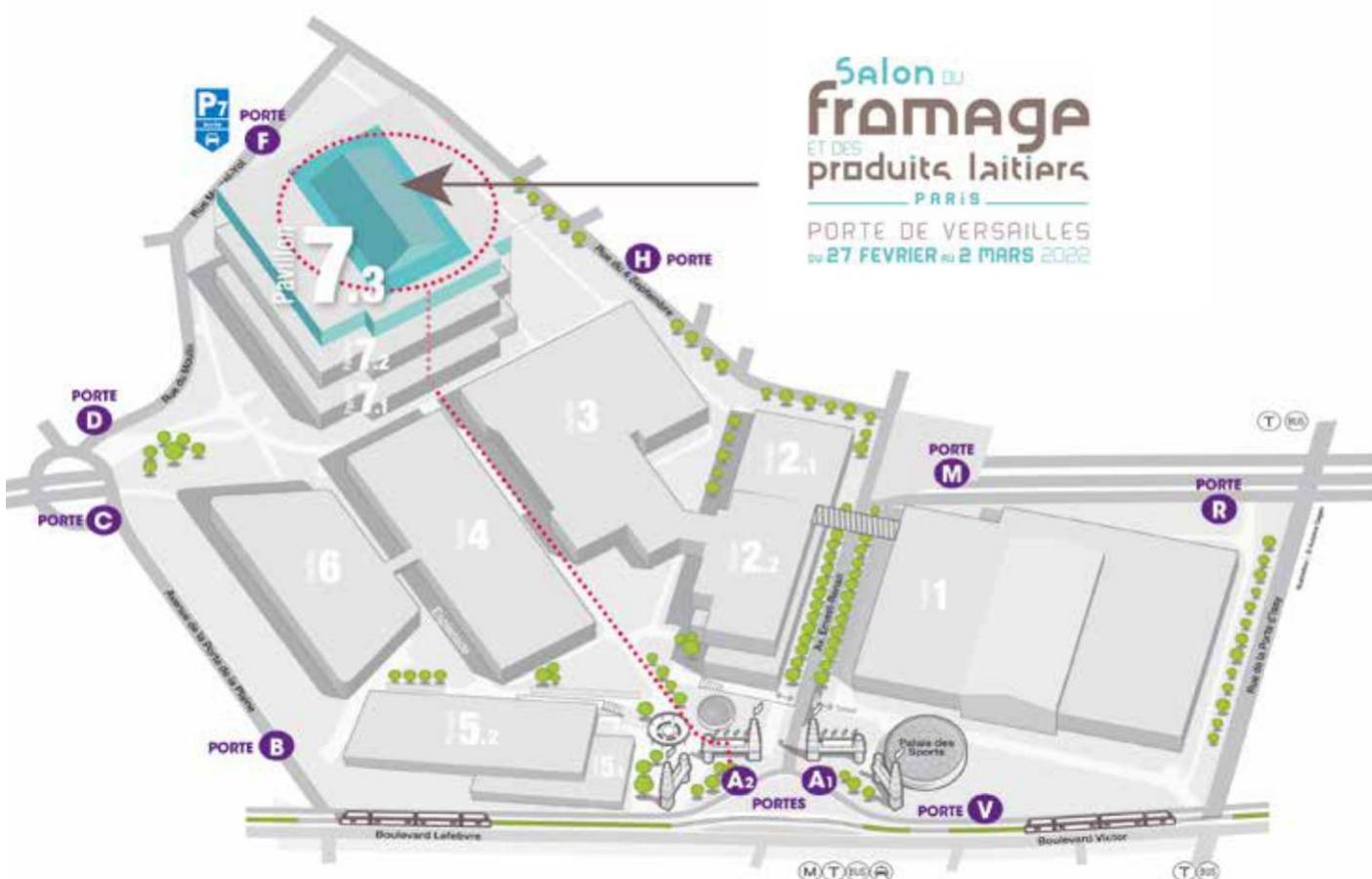


INFOS PRATIQUES

DIMANCHE 27 FÉVRIER AU MERCREDI 02 MARS 2022

Ouvert aux visiteurs professionnels de 9 h à 19 h
(à l'exception du mercredi 2 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 est mis en place. Il permet d'assurer la sécurité de tous les participants qu'ils soient exposants, visiteurs, partenaires ou prestataires... Ainsi, pour accéder au salon, il est demandé de présenter un pass vaccinal et de porter un masque.



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