

SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS : ZOOM SUR LES ANIMATIONS À NE PAS MANQUER

Du 25 au 27 février 2024, Paris accueille la 18e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Cette année encore, le salon promet un programme riche en animations, avec des concours, des conférences inspirantes et des ateliers insolites. Pendant 3 jours, les visiteurs vivront une véritable immersion dans l'univers du fromage et des produits laitiers.

À NE PAS MANQUER

- Remise des Trophées du Concours Coups de Cœur

Dimanche 25 février à 14h, Espace Concours

- Le Concours de la Lyre d'Or célèbre les JO !

Lundi 26 février de 12h30 à 15h

Le concours emblématique du salon, organisé par la Fédération des Fromages de France, reviendra pour sa 8e édition. Cette année, 15 candidats venant de différentes régions françaises rivaliseront de créativité pour réaliser le plus beau plateau de fromage répondant à la thématique "Sport et fromages". Résultats à 17h00.



- Nouveauté 2024 : Grilled! (Grilled Cheese Challenge)

Mardi 27 février de 10h à 13h

Le Grilled Cheese, ce délice d'origine américaine débordant de fromage fondu entre deux tranches de pain croustillantes, prendra 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, réunit huit candidats talentueux. Tous s'affronteront dans des battles à éliminations directe. Un défi culinaire où ils auront seulement quinze minutes pour réaliser leur recette. En partenariat avec Boska.



L'AGORA DES EXPERTS, LE LIEU DE CONFÉRENCES...

L'Agora des Experts sera le théâtre de conférences explorant les tendances du secteur. Des thèmes variés tels que la caséologie, la reconversion, les réseaux sociaux, la conjoncture ou encore le lait cru seront abordés par des intervenants de renom tels la Fédération des Fromagers de France, le CNIEL, Italian Trade Agency, l'Ecole française du fromage, etc.

Voici un aperçu des conférences prévues pendant le salon :

- L'art de la caséologie, par François Robin

Dimanche 25 février 14h30 - 15h30

- Activité des crémiers-fromagers : quelles perspectives pour 2024 ? Par la Fédération des Fromagers de France et le CNIEL

Dimanche 25 février 17h - 17h45

- Exercer son activité de crèmerie-fromagerie sur les marchés. Quelles actualités ? Par la Fédération des Fromagers de France et Groupe Dadoun

Lundi 26 février 10h30 - 11h15

- *Les fromages italiens, un bon choix à tout moment, 535 façons de le dire*, par François Robin

Lundi 26 février 13h30 - 14h15

- *La reconversion : plongée dans un monde multidisciplinaire et dans la remise en question au quotidien*, par Anne-Laure Fayaud Allien

Lundi 26 février 14h30 - 15h15

- *Prendre en compte les enjeux du développement durable dans l'activité de crèmerie-fromagerie*, par La Fédération des Fromagers de France et In Extensio Innovation Croissance

Mardi 27 février 14h30 - 15h15

- Livre blanc Bénéfices risques Lait cru, par la Fondation pour la biodiversité fromagère

Mardi 27 février 14h30 - 16h30

...ET D'ATELIERS DE DÉGUSTATIONS

Cet espace accueille également des ateliers de dégustation et d'alliances insolites qui captiveront le palais des visiteurs grâce à des combinaisons inattendues. Au programme :

- *Pains et fromages*, par Boulangerie Poilâne

Dimanche 25 février 12h00 - 12h45

- *À la découverte des variétés du Parmigiano Reggiano*, par le Consorzio del formaggio du Parmigiano Reggiano

Dimanche 25 février 13h30 - 14h15

- *Champagne et fromage : quand l'audace mène aux plus beaux accords !* par Champagne Konrat

Lundi 26 février 11h30 - 12h15

- *Gin et fromages*, par François Robin

Lundi 26 février 16h30 - 17h30

- *Olives et fromages*, par France Olive

Mardi 27 février 10h30 - 11h15



RETROUVEZ LE PROGRAMME COMPLET [ICI](#) !

18^e édition

SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h - 19 h)

Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

290 exposants représentant 448 marques de 15 pays

8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

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



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



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



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

À propos de Comexposium

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

www.comexposium.com