

EN 2026, LE SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS SE MET A L'HEURE D'ÉTÉ



L'événement international et incontournable des fromages et produits laitiers revient **du 7 au 9 juin 2026** à Paris Expo Porte de Versailles pour sa 19^e édition. Un changement de saison pour enrichir l'expérience des professionnels.

Pour la 1^{ère} fois, il se tiendra simultanément avec le salon Gourmet Selection (le rendez-vous professionnel de l'épicerie fine), créant un parcours commun dédié aux métiers de bouche, aux produits de qualité et aux commerces de proximité. Cela sera également l'occasion de voir et de déguster le fromage et ses produits laitiers dans un esprit plus estival.

UN NOUVEAU SOUFFLE POUR LA FILIÈRE

En 2026, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers change de saison et s'installe en juin. Un choix réfléchi, soutenu par les exposants qui confirment déjà leur présence. Sous la direction de Fernando Medina Zenoff, le salon renforce son rôle de carrefour international, réunissant producteurs, affineurs, distributeurs (crémiers-fromagers, importateurs spécialisés, commerces de bouche...), chefs et artisans du goût, venus de France et d'ailleurs. Les partenaires historiques accompagneront cette nouvelle édition.

« Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est la vitrine du savoir-faire fromager français et international. Un véritable lieu de rencontres, d'échanges et de découvertes. Ce changement de saison marque une véritable évolution pour le salon. Sa tenue simultanée avec le salon Gourmet Selection ouvre un nouveau terrain de synergies. Il y aura une véritable passerelle entre fromage et épicerie fine. Les visiteurs de Gourmet Selection apporteront un flux d'acheteurs qualifiés, et les crémiers-fromagers – dont certains vendent déjà de l'épicerie, y trouveront de nouvelles opportunités pour élargir leur offre », Fernando Medina Zenoff, Directeur du salon.

VITRINE INTERNATIONALE DU SAVOIR-FAIRE FROMAGER

Brie français, gouda hollandais, pecorino italien ou cheddar anglais : chaque pays porte une histoire, un terroir, un savoir-faire. Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers célèbre cette diversité mondiale et offre aux professionnels un lieu de rencontres et d'inspiration. Si le fromage se décline aux quatre coins du monde, la France reste une référence majeure : 26 kilos consommés par habitant chaque année, 1 200 variétés et 53 000 emplois à travers le pays.

3 JOURS POUR CELEBRER LE MEILLEUR DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS



Près de 8 500 professionnels et 300 exposants venus d'une quinzaine de pays se retrouveront dans une ambiance conviviale, propice aux affaires et aux découvertes. Parmi eux : Fromagerie Lincet, Neal's Yard Dairy, Maison Bordier, Jeune Montagne, Brazzale, Spanish Cheese, Onetik, Roquefort Carles, Chimay Fromages, Isigny Sainte-Mère, etc.

Au programme :

- Concours **Coups de Cœur** : révélation des produits les plus remarquables
- **Lyre d'Or** : la compétition emblématique pour élire le plus beau plateau de fromages
- **Grilled Cheese** Challenge : un défi gourmand qui réunit des candidats internationaux
- Agora des **Experts** : conférences, tables rondes et ateliers de dégustation



Crédit pour toutes les photos : @Nathalie Savale

SAVE THE DATE 24.03.2026 Un avant-goût du salon avec le concours des COUPS DE CŒUR 2026



Une occasion unique de découvrir en AVANT-PREMIÈRE les pépites et nouveautés qui feront parler d'elles lors du salon en juin.

Paris Expo Porte de Versailles – Pavillon 7.1

Du dimanche 7 au mardi 9 juin 2026

Salon réservé aux professionnels

www.salon-du-fromage.com

A 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...). Grâce à ses événements (SIAL, AllForPack Emballage Paris, NRF, 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.co