



INFORME  
DE FERIAS

---

2018



# SALON DU FROMAGE

**París**  
**25-28 de febrero 2018**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en París

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



16 de marzo de 2018  
París

Este estudio ha sido realizado por  
Mahan Goudarz y Mireia Prats Martí

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en París.

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.



# Índice

<b>1. Perfil de la Feria</b>	<b>4</b>
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial	6
<b>2. Descripción y evolución de la Feria</b>	<b>8</b>
2.1. Organización y expositores	8
2.2. Datos estadísticos de participación	10
<b>3. Tendencias y novedades presentadas</b>	<b>12</b>
<b>4. Valoración</b>	<b>14</b>
4.1. Del evento en su conjunto	14
4.2. De la participación española y los principales países competidores	14
4.3. Recomendaciones	15
<b>5. Anexos</b>	<b>17</b>
5.1. Listado de empresas españolas participantes	17





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

### SALON DU FROMAGE



<b>Fechas de celebración del evento:</b>	Del 25 al 28 de febrero de 2018.
<b>Edición:</b>	15ª
<b>Fechas de la próxima edición:</b>	Del 25 al 28 de febrero de 2020.
<b>Frecuencia, periodicidad:</b>	Bienal
<b>Lugar de celebración:</b>	Parque de exposiciones Paris Porte de Versailles. Pabellón 7.3.
<b>Horario de la feria:</b>	De 9 a 19h del domingo 25 al martes 27 de febrero. De 9 a 15h el miércoles 28 de febrero.
<b>Precios de entrada:</b>	Gratis para los profesionales con invitación o que hayan solicitado el pase previamente.
<b>Sectores y productos representados:</b>	Agroalimentario. Quesos y productos lácteos.
<b>Medios de transporte:</b>	<u>En coche:</u> Boulevard périphérique, toutes sorties, Porte de Versailles. Desde el aeropuerto CDG: por autopista A1.



Desde el aeropuerto Orly: por la autopista A6.

En transporte público: bus (líneas 39 y 80). Metro (línea 12; parada Porte de Versailles), tranvía (línea T3 y T2; parada Porte de Versailles).

Desde el aeropuerto CDG: RER B, parada Cité Universitaire, y luego tranvía T3 parada Porta de Versailles.

Desde el aeropuerto de Orly: Orly Val hasta la estación Anthony, luego el RER B dirección Cité Universitaire y el tranvía T3 parada Porte de Versailles.

**Servicios ofrecidos:**

Parking, cafetería, guardarropa, descuentos para estancias en hoteles.

**Tipo de visitantes:**

Comerciantes minoristas: Tiendas delicatessen, propietarios de tiendas de queso y productos lácteos, profesionales relacionados con la gastronomía. Importadores y distribuidores. Hotelería y restauración.

## 1.2. Sectores y productos representados

El Salon du Fromage está especializado en el queso y otros productos lácteos de gama media-alta, así como productos relacionados: mieles, membrillos, mermeladas y otros dulces de acompañamiento al queso, equipamiento para productores de queso, etc.

En Europa, primer continente consumidor de queso, este sector supone más de 128.000 millones de euros de facturación, es decir, alrededor del 14% de la industria agroalimentaria. En Francia existen unos 400 productores de queso que trabajan con más de 1.000 variedades. Existen 46 Denominaciones de Origen Protegidas de queso, 3 de mantequilla y una de nata fresca.

Francia es uno de los principales mercados de queso en el mundo, siendo a la vez primer productor y exportador mundial. Las exportaciones francesas de queso alcanzaron un total de 678.948,20 toneladas en 2017<sup>1</sup>. En este contexto hay que destacar que el país exportó 68.646,5 toneladas de quesos a España<sup>2</sup>; siendo así uno de sus principales proveedores.

<sup>1</sup> Fuente: Euroestacom 2017

<sup>2</sup> Fuente: Euroestacom 2017



Por su parte, España exportó a Francia en 2017 unas 18.645,3 toneladas<sup>3</sup>, posicionándose como sexto proveedor de Francia, por detrás de Italia, Países Bajos, Alemania, Bélgica y Reino Unido. Francia es un gran consumidor de queso, y a pesar de disponer de una oferta abundante y con imagen de calidad, el mercado francés aprecia los productos extranjeros, de ahí la conveniente presencia española en este salón para dar a conocer la calidad de sus productos.

### 1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial

Desde la OFECOME de París, asistieron la Consejera Comercial, Carmen Timermans, y el responsable del Departamento de Agroalimentarios, Michel Budaï, así como la becaria ICEX Mahan Goudarz y la becaria autonómica IVACE Mireia Prats Martí.

En la visita a la feria se dio apoyo a las empresas y se promocionaron los servicios ofrecidos por la Oficina Comercial a las empresas españolas.

Durante la visita, se recopilaron las opiniones de los expositores españoles sobre la feria (organización, visitantes, mercado francés e internacional) con el fin de valorar la feria en su conjunto. Asimismo, los expositores españoles fueron entrevistados con el objetivo de obtener las impresiones de las empresas y adquirir información sobre las novedades presentadas en la feria.

En esta edición ha habido participación agrupada por parte de la Junta de Castilla y León, situada en el stand E113, así como del Instituto de Promoción Exterior de Castilla La Mancha (IPEX), en el stand D80-D84.

---

<sup>3</sup> Fuente: Estacom 2017



El Gobierno de Castilla y León apoyó la participación de tres empresas del sector quesero de la región (La Antigua de Fuentesauco, Queso Pago los vivales y Santa Gadea). Por su parte, el Gobierno de Castilla-La Mancha, a través del Instituto de Promoción Exterior de Castilla La Mancha (IPEX), también apoyó a cuatro empresas de la región (Quesos Vega Sotúelamos, Spanish Cheese, Lácteas García-Baquero y Sat La Cañada Real Soriana).



## 2. Descripción y evolución de la Feria

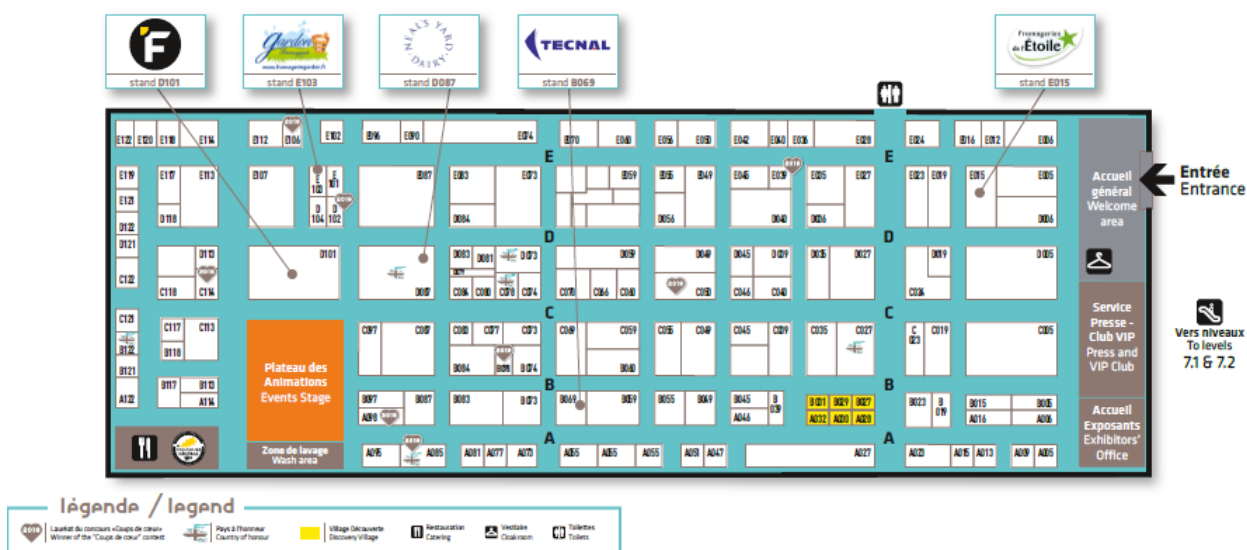
### 2.1. Organización y expositores

La organización de la feria corrió a cargo de la empresa Comexposium, también encargada de la organización de SIAL.

El Salon du Fromage es una feria profesional dedicada exclusivamente a los quesos y los productos lácteos en el que se dan citas las empresas y profesionales más destacados del sector. La decimoquinta edición de esta feria tuvo lugar en el nuevo pabellón 7.3 de París Porte de Versailles. Con una luz natural, gracias a un techo de cristal, situada en su espacio central los expositores fueron distribuidos de la siguiente forma:







Los expositores que han asistido a esta edición del salón lo han hecho en las siguientes categorías:

- Quesos franceses con denominación de origen
- Quesos franceses sin denominación de origen
- Productos lácteos franceses sin denominación de origen
- Quesos y productos lácteos extranjeros
- Otros productos de acompañamiento para el queso y los productos lácteos
- Material y equipamiento para productores de queso
- Empresas de servicios
- Organizaciones profesionales, información y prensa

El Salon du Fromage et des produits laitiers 2018 ha contado con un espacio dedicado a los eventos y diferentes actividades programadas, un bar de los Premios Crédit Agricole, sala VIP y sala de prensa.

Asimismo, se ha celebrado la 6ª edición del concurso La Lyre d'Or, que premia la mejor presentación de quesos por parte de participantes dedicados al comercio minorista, con la temática *El enlace matrimonial!*

También se celebraron las segundas ediciones del concurso Coups de Coeur, que premia los mejores diez productos del salón según diferentes criterios (sabor, textura, originalidad) en el que se presentaron 140 tipos de quesos, productos lácteos y tipos de envases; y del concurso Fontainebleau, organizado por la Unión de Queseros de París, que premia a las preparaciones culinarias más originales de la región parisina.

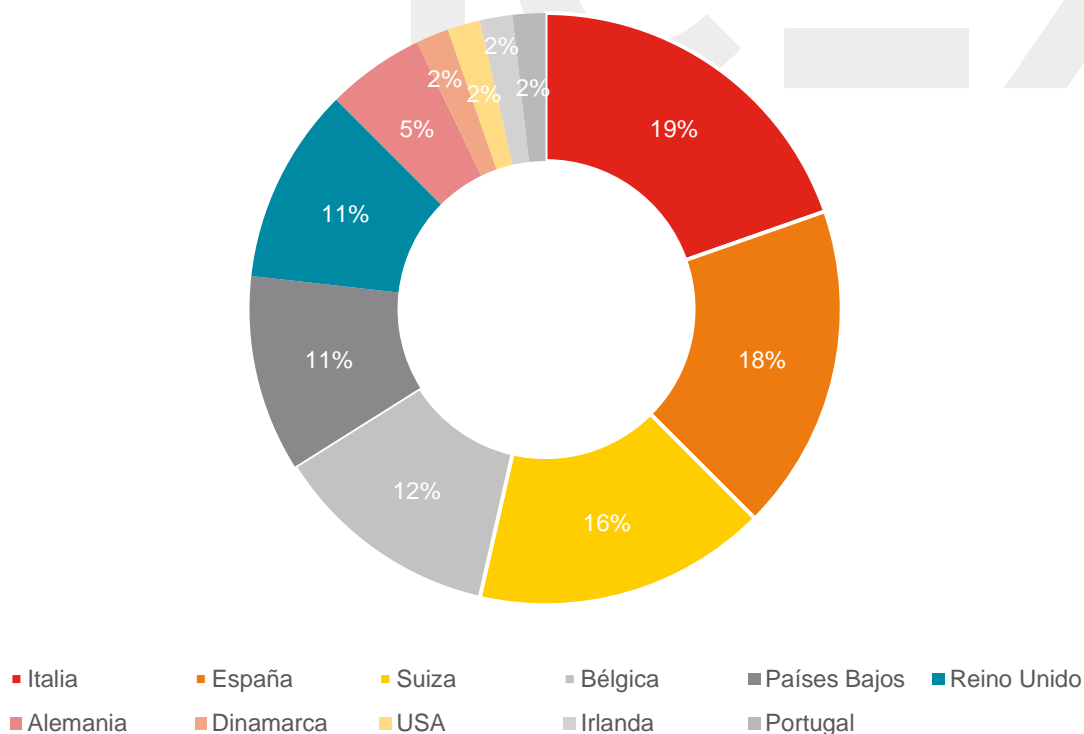
Además, desde 2012, se ha brindado a los visitantes la oportunidad de asistir a eventos individuales para complementar su aprendizaje y enriquecer su experiencia y conocimiento en temas de actualidad. Como todos los años, el salón ha contado con una serie de socios destacados, como la Federación de Queseros de Francia, para organizar estos eventos.

## 2.2. Datos estadísticos de participación

### Expositores

Según la organización, en esta edición han participado 220 expositores, de los cuales un 35% asistían por primera vez a este encuentro profesional. Entre ellos, han estado presentes 12 nacionalidades, lo que constituye un 30% de representación extranjera de Italia, España, Suiza, Bélgica, Países Bajos, Reino Unido, Alemania, Dinamarca, Estados Unidos, Irlanda y Portugal que se detalla a continuación:

GRAFICO 1. EXPOSITORES PRESENTES EN EL SALON DU FROMAGE  
Por nacionalidad



Fuente: Organización del Salón du Fromage: <https://en.salon-fromage.com/The-show/News/Decouvrez-la-liste-des-exposants>

## Visitantes

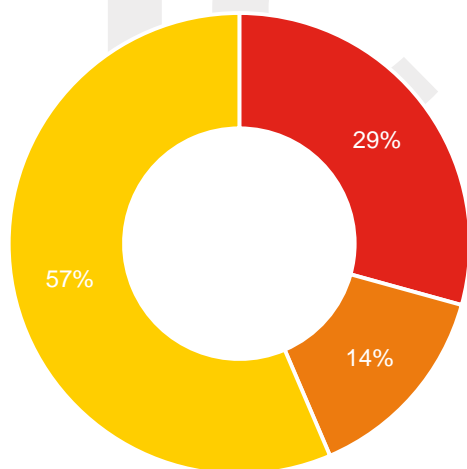
La organización del Salón du Fromage registró unos 7.644 visitantes en su 15ª edición, un incremento del 14% respecto la edición anterior en 2016, entre los cuales el 21% fue de origen internacional. Entre las principales nacionalidades de los visitantes se encontraron las siguientes:

- Belgas
- Suizos
- Holandeses
- Ingleses
- Alemanes

Tres cuartas partes del público eran compradores y el resto prescriptores, detallados con los porcentajes en el siguiente gráfico.

GRAFICO 2. PÚBLICO ASISTENTE AL SALON DU FROMAGE

Por actividad



■ Minoristas   ■ Mayoristas   ■ Otros

Fuente: Organización del Salón du Fromage: <https://en.salon-fromage.com/content/location/531088>

## 3. Tendencias y novedades presentadas

Entre las novedades de esta 15ª edición se ha contado con talleres de maridajes insólitos y un país invitado, Reino Unido.

### Maridajes

Aunque la combinación por excelencia es la del queso y el vino, los gastrónomos no dudan en probarlo acompañado con platos dulces, fruta, miel, mermelada, o hasta bebidas con mucho carácter, como la cerveza, whisky y sake. El salón ofreció la oportunidad para que los visitantes interesados asistiesen a talleres de maridajes insólitos, organizados por notables colaboradores, y experimentar con los siguientes sabores:

- Sake (Maison Dassaï y Maison du Sake): este vino de arroz es un potenciador del sabor, el alcohol japonés más conocido va a la perfección con el queso. Los invitados lo disfrutaron junto al queso de Comté, beaufort y de cabra.
- Café (Malongo): el café es la segunda bebida más popular en el mundo. Durante varios momentos del día ya se consume café junto al queso; no obstante, con este maridaje se opta por presentar a la gente la combinación del café más apropiado para acompañar un queso favorito, de la misma manera que se realiza con el vino y la comida. Los asistentes degustaron una variedad de cafés, acompañados de queso roquefort, Ossau-Iraty y Pont l'Évêque.
- Cerveza (Cerveceros de Francia): la gran diversidad de cervezas ofrece muchas combinaciones posibles con la amplia gama de quesos. Como la cerveza no contiene taninos, combina con la textura cremosa de la mayoría de quesos. Las cervezas se presentaron bajo tres categorías: por regiones, maridaje por contrastes y por similitudes.
- Té (Federación de Queseros y Centro de Formación de Productos Lácteos): se recomienda acompañar el queso con el té en el desayuno, al final de una comida o incluso para merendar. Los té resaltan las texturas y los aromas de la mayoría de los quesos.
- Fruta (Federación de Queseros y Centro de Formación de Productos Lácteos): las combinaciones que se pueden realizar junto a la fruta son sencillas y útiles, ya que la fruta se puede consumir en cualquier momento del día y agrega un toque fresco a los platos.
- Miel (Federación de Queseros y Centro de Formación de Productos Lácteos): aparte de la célebre unión de queso de cabra con miel existe una gran variedad de mieles, al igual que los quesos, con distintos aromas, texturas y colores.

### Reino Unido, país invitado

En esta edición el Salon du Fromage ha puesto el foco sobre el Reino Unido, primer país invitado en la historia del salón, que ha podido destacar su tradición de quesos. El país tiene alrededor de 18 variedades de queso y productos lácteos con denominación de origen e indicación geográfica protegida; además, produce más de 700 tipos de queso.

Según la Céline Glineur, directora de comunicación del salón, la elección de Reino Unido como el primer país invitado ha sido un acierto debido a su gran variedad de quesos, desconocidos más allá de sus fronteras.

Durante los cuatro días de feria, las empresas con quesos y productos lácteos de Reino Unido han podido realizar presentaciones de producto y alianzas. La zona dedicada a este país se situaba en el escenario de eventos, junto al resto de actividades organizadas.





## 4. Valoración

### 4.1. Del evento en su conjunto

Salon du Fromage es el acontecimiento profesional dedicado a los quesos y especialidades queseras que acoge el número más importante de visitantes especializados de Europa. La feria reúne a una oferta de profesionales de calidad, sobre todo del canal tradicional y sector HORECA, que también visitan compradores de la gran distribución para seguir las tendencias e incluir novedades en su línea de productos. En esta edición, el 99% de los expositores han estado satisfechos con la calidad de los visitantes.

Para las empresas de quesos y productos lácteos, estar presentes en esta feria les otorga una mayor visibilidad en el mercado francés, así como a escala internacional; en la edición anterior, al participar en ella, el 71% de las empresas aumentaron su volumen de ventas.

### 4.2. De la participación española y los principales países competidores

Con la participación española se ha logrado reforzar la imagen de España como país productor de quesos de calidad. El reconocimiento se ha visto reflejado con la participación de España en dos pabellones regionales –Castilla y León y Castilla La Mancha-. La mayoría de los expositores españoles estaban satisfechos con su participación en la feria y los resultados de la misma ya que, en general, han reforzado su imagen de marca en el exterior y han logrado varios contactos nuevos.

La opinión que tuvieron sobre los asistentes fue muy buena puesto que eran profesionales del sector. No obstante, con respecto a la duración de la feria, todos los expositores españoles opinan que la feria se debería realizar en un periodo más corto, de tres días en vez de cuatro y con un horario más ameno, hasta las 17 de la tarde en lugar de hasta las 19 horas.

Generalmente, las empresas españolas que participaron en el Salon du Fromage tienen un perfil de exportador, cuentan con su propia red de comerciales o agentes en Francia y otros mercados internacionales. Por ello, tienen un gran interés en fortalecer su imagen de marca y realizar nuevos contactos.

Para la mayoría de las empresas españolas era su primer o segundo año de participación en la feria y tienen pensado repetir su participación en la siguiente edición (2020) del acontecimiento ineludible del sector lácteo. En general, también acuden a otras ferias como SIAL (París), Alimentaria (Barcelona), Salón de Gourmets (Madrid) o Anuga (Colonia).

### 4.3. Recomendaciones

Dada la importancia de este evento y su elevado coste, principalmente se recomienda la asistencia a aquellas empresas que tengan clara su introducción en el mercado francés, así como también para acceder a compradores europeos. Puesto que la inversión necesaria es importante, para empresas que no hayan asistido nunca, se recomienda antes acudir por primera vez como visitante, con el objetivo de valorar la participación en el evento.

Es importante que las empresas preparen la feria con antelación. Es fundamental contactar de antemano con las empresas en las que se tenga interés e intentar concertar citas. Si no se hace un trabajo previo, es difícil atraer a potenciales clientes directamente durante la feria.

Además de la presencia en la red, es imprescindible que las personas que atiendan el stand puedan negociar tanto en inglés como en francés, y que la información corporativa y de los productos pueda encontrarse al menos en estos dos idiomas. Desde la OFECOME insistimos que los representantes de las empresas participantes manejen bien el idioma local.

A la hora de presentar su oferta, es fundamental destacar su carácter artesanal, tradicional y, a ser posible, exclusivo de una zona bien delimitada (como son las Denominaciones de Origen) para atraer al público de profesionales que visitan la feria y que buscan productos “con historia” y poco convencionales.

Además, el queso ecológico resulta una oportunidad en el sector de la alimentación en Francia ya que los productos alimentarios ecológicos se encuentran en plena expansión en el país, tercer mercado ecológico a escala mundial. Tras una ligera desaceleración desde 2008, a partir de 2014 la cifra de negocio de los productos ecológicos ha registrado un crecimiento anual de dos cifras y ha sobrepasado los 7.000 millones de euros en 2016. Esta tendencia ha seguido durante 2017 y se espera que el mercado de productos ecológicos pase los 8.000 millones de euros para dicho año. Por ello, se recomienda presentar productos bajo esta categoría, como ya han realizado varias empresas españolas. Las etiquetas deben incluir el logotipo comunitario que certifica que el producto es ecológico; el logo AB francés es opcional.





Teniendo en cuenta el porcentaje de visitas por parte de tiendas, se recomienda estudiar los costes de envíos y la parte logística de los pedidos para poder atender a cualquier demanda.

icex





## 5. Anexos

### 5.1. Listado de empresas españolas participantes

#### Empresas españolas en la participación agrupada de la Junta de Castilla y León

ANTIGUA DE FUENTESAUCO	SANTA GADEA
QUESO PAGO LOS VIVALES	

#### Empresas españolas en la participación agrupada de IPEX

LÁCTEOS GARCIA-BAQUERO	SAT LA CAÑADA REAL SORIANA
QUESO VEGA SOTÚELAMOS	SPANISH CHEESE

#### Empresas españolas no agrupadas

CAMEROS CHEESE	QUESERÍA 1605
EMILY FOODS	QUESOS EL CONSUELO
PAIARROP	

# ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece  
ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar  
la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

900 349 000 (9 a 18 h L-V)  
informacion@icex.es



**ICEX** España  
Exportación  
e Inversiones