

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris le 2 février 2010

Du 18 au 21 mars 2010 « la Fête des Bries » chez les crémiers-fromagers d'Ile-de-France

La filière laitière en Ile-de-France

46 millions de litres de lait sont produits chaque année en Ile-de-France, dont 18 millions sont transformés en Brie de Meaux et Brie de Melun en Seine-et-Marne. La fabrication fromagère est une tradition en Ile-de-France grâce notamment aux deux Appellations d'Origine Protégée, ambassadrices de la région.

L'étude CREDOC réalisée à l'occasion du colloque « Nourrir la région capitale : réalités et défis » qui s'est tenu de 4 juin 2009, a montré que les franciliens consacrent une part importante de leur alimentation aux produits laitiers qui représentent le troisième poste budgétaire dans ce domaine. **221 L de lait par habitant**, sont consommés chaque année par les franciliens ; l'Ile-de-France offre donc un véritable potentiel pour les éleveurs laitiers de la région.

C'est dans cette optique que la Maison de l'Elevage soutenue par le CERVIA Paris Ile-de-France, travaille pour mieux valoriser la filière laitière d'Ile-de-France. Outre l'installation de **distributeurs de lait frais** en provenance des exploitations franciliennes dans les agglomérations, en ce moment à l'étude, une **gamme complète de produits laitiers franciliens** est en réflexion.

« La fête des Bries en Ile-de-France » est la première illustration de ce travail collectif.

L'opération

A l'initiative du CERVIA Paris Ile-de-France, en collaboration avec ses partenaires¹, **« la Fête des Bries en Ile-de-France »** se déroulera du **18 au 21 mars 2010** dans les crémeries fromagerie de la région, sur la base du volontariat.

Chaque détaillant recevra un kit de communication pour décorer son point de vente, et valoriser le Brie de Meaux et le Brie de Melun. Un moyen de sensibiliser ses clients à la qualité des fromages franciliens, promouvoir les produits et savoir-faire tout en dynamisant les ventes.

¹ la Maison de l'Elevage, le Syndicat des Crémiers-Fromagers d'Ile-de-France, le Syndicat de Défense, de Contrôle et de Gestion du Brie de Meaux et du Brie de Melun, l'association des grossistes « Stratégie Gourmet » et l'Ambassade des Confréries d'Ile-de-France.

Du côté des consommateurs, le principe est simple : pour deux parts de Brie achetées, une troisième leur sera offerte, avec des recettes de cuisine. Une façon pour les consommateurs de découvrir ou redécouvrir auprès de leur détaillant les véritables Brie de Meaux et le Brie de Melun AOP!

Vous êtes crémier-fromager, comment participer ?

Pour participer à l'opération « la Fête des Bries en Ile-de-France », les participants doivent s'inscrire auprès du Syndicat des Crémiers-Fromagers d'Ile-de-France². A la suite de l'inscription, le détaillant recevra son kit de communication ainsi que les modalités du concours photo. L'offre de gratuité auprès des consommateurs est financée par le Syndicat de Défense, de Contrôle et de Gestion du Brie de Meaux et du Brie de Melun.

Le crémier-fromager, dont le point de vente sera le mieux décoré aux couleurs de l'opération, se verra offrir un prix par le CERVIA Paris Ile-de-France.

Le salon du Fromage, animation autour des deux Bries AOP le 28 février :

Au parc des expositions, à Paris Porte de Versailles, les Bries de Meaux et de Melun auront la part belle le **dimanche 28 février**, grâce à un espace de 100m² mis à disposition pour la promotion des deux AOP.

A destination des professionnels : GMS, crémiers-fromagers, acheteurs, deux pôles d'animation et de dégustation, seront mis en place ainsi qu'un pôle réservé à la présentation de l'opération « la Fête des Bries en Ile-de-France ».

Le 28 février sera l'occasion pour les professionnels du secteur d'échanger avec des producteurs fermiers, des affineurs et des fromagers spécialistes du Brie « roi des fromages ».



² Syndicat des crémiers-fromagers d'Ile-de-France : 5, rue des Reuillettes, 75013 PARIS. 36 20 « Fromager ».