

## El prometedor futuro de los comerciantes de queso en Francia: hospitalidad, diversidad y modernidad aseguradas para satisfacer a los consumidores.

### Encuesta realizada por el Salón del Queso y los Productos Lácteos

El Salón del Queso y los Productos Lácteos presenta los **resultados de una encuesta barométrica realizada en junio de 2019 entre los comerciantes de queso franceses, visitantes del salón**. Situación del mercado, consumo de los franceses, oferta de quesos en las tiendas... estos son los resultados de la encuesta.

#### Comerciante de queso, un oficio que va viento en popa en Francia

El futuro sonríe a los comerciantes de queso. Es lo que se desprende de los resultados de este estudio, ya que el **69% de ellos aumentaron su facturación en 2018** y el 77% estiman que va a incrementarse en los dos próximos años. Unas perspectivas muy alentadoras que les animan a diversificar, innovar y proponer novedades, sin perder ese lado humano tan importante en la profesión: el **60% de los comerciantes y fabricantes de queso renuevan frecuentemente su oferta**, el **58% organizan eventos en su tienda** (frente al 48% en 2015), el 47% proponen creaciones originales y, por último, el 24% proponen una oferta no alimentaria.

**Los comerciantes de queso están cada vez más conectados**. Facebook e Instagram son las dos redes sociales predilectas de los profesionales del sector. **Efectivamente, el 70% de ellos están activos en Facebook y el 40% en Instagram**. Unos medios de comunicación que les permiten permanecer en contacto con sus clientes, fidelizarlos y animarles a entrar en la tienda.

**Con 50 creaciones al año y 30 tiendas que vuelven a abrir al año en Francia\***, el oficio de comerciante de queso confirma la dinámica que ha venido experimentando en los últimos años:

«Los resultados de este estudio exclusivo nos reafirman en la idea de que nuestra profesión tiene un futuro prometedor por delante. Gracias a nuestra experiencia y a nuestro conocimiento de los productos, respondemos a las expectativas de nuestros clientes, cada vez más pendientes de la calidad y los métodos de fabricación. Los comerciantes y fabricantes de queso están abiertos a los nuevos usos y tendencias de consumo, como lo demuestran el interés por los quesos extranjeros y la adaptación de nuestra oferta».

Claude Maret, Presidente de la Fédération des Fromagers de France.

#### ¿Cuáles son las tendencias de consumo en Francia?

Los franceses y el queso, ¡una gran historia de amor diaria! Si bien el queso se degusta mayoritariamente en tabla, el 78% de los comerciantes de queso encuestados observan **un aumento del consumo como aperitivo y también de las comidas solo a base de queso**, que tienen la característica de sorprender a los invitados (68%). Además, cuando son invitados a casa de alguien, los franceses ya no se presentan con un ramo de flores o una botella de vino, sino con una tabla de quesos para disfrutar con sus amigos: el 68% de los comerciantes de queso han observado un crecimiento del **queso ofrecido como regalo**.

#### Clientes cada vez más entendidos que buscan la calidad.



Los franceses, grandes consumidores de queso, **son cada vez más exigentes en cuanto a la calidad**.

**Según los comerciantes de queso**, los consumidores buscan ante todo productos de calidad, sabrosos y que respondan a unos criterios muy precisos: **el 81% eligen los productos según la fabricación** (leche cruda o pasteurizada), un aumento del 8% frente a 2015; el 78% en función del tipo de leche (vaca, oveja, cabra), frente a menos de 7 de cada 10 en 2015.

Los clientes desarrollan sus conocimientos. Al margen de las cuestiones clásicas sobre la fabricación o el tipo de leche, **el 80% de los consumidores les hacen preguntas sobre el maridaje con el vino**, el 76% sobre la preparación de una tabla de quesos, el 72% sobre la temporalidad y el **52% sobre el productor**.

### Los franceses son también aficionados a los quesos extranjeros.

Los comerciantes de queso franceses proponen cerca de **16 quesos extranjeros** para la venta, el **12% de sus productos**. Entre estos quesos extranjeros, los cinco primeros de la lista son: **Parmesano, Gorgonzola y Mozzarella** (Italia), **Blue Stilton** (Reino Unido) y **Manchego** (España).

A los franceses les gusta la variedad y descubrir quesos extranjeros: **el 44% de los clientes piden productos que no están en la tienda**, en particular quesos italianos, británicos, suizos o españoles. Para responder a esta expectativa, el **45% de los comerciantes de queso tienen previsto ampliar su gama de productos extranjeros**, aunque el principal freno sigue siendo su elevado precio de compra. Una tendencia de consumo bien representada en el Salón del Queso y los Productos Lácteos 2020, que contará con más productores extranjeros.

### Mucho más que queso... ¿Qué ofrece el comerciante y fabricante de queso?

Con una media de **138 quesos a la venta**, los comerciantes de queso ofrecen una amplia variedad a su clientela. Pero, ¿qué más podemos encontrar en sus comercios? Naturalmente, **productos lácteos**: mantequilla, nata, yogures o queso fresco (93%) y también **huevos** (88%).

Además, cada vez más comerciantes de queso proponen a sus clientes nuevas experiencias gustativas gracias a su oferta de **vino** (93% frente a 64% en 2015), **mermeladas** (81%) o **miel** (68%). Entre las novedades, son muchos los comerciantes que empiezan a vender **charcutería** (51%) o **zumos de fruta** (42%) para responder a los nuevos hábitos de consumo. Los visitantes del salón también podrán encontrar estas tendencias de consumo en el Salón del Queso y los Productos Lácteos, tanto en las animaciones, con los talleres de Maridajes Insólitos, como en los stands con una oferta de zumos de fruta, mermeladas o miel.



*Encuesta Comexposium realizada en junio de 2019 entre 207 comerciantes y fabricantes de queso franceses. Encuesta barométrica realizada en 2011 y en 2015 con las mismas preguntas.*



### Acerca del Salón del Queso y los Productos Lácteos

La 16ª edición del Salón del Queso y los Productos Lácteos tendrá lugar del domingo 23 al miércoles 26 de febrero de 2020 en París, en el Parque de Exposiciones Porte de Versailles (Francia). Esta cita internacional en torno a los quesos y los productos lácteos de calidad, reservada exclusivamente a los profesionales, reunirá a cerca de 280 expositores (productores, fabricantes de equipos para el comercio, servicios, etc.) y

8.000 compradores venidos de todo el mundo. Hasta la fecha, ya se ha reservado el 77% de la superficie.

Siga la actualidad del salón en [www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZFO>

### Acerca de...

Comexposium es uno de los líderes mundiales en la organización de eventos profesionales y públicos, organizador de 135 eventos B2B y B2B2C en todo el mundo, dirigidos a numerosos sectores de actividad como la agricultura, la construcción, la moda, el comercio minorista, la salud, el ocio, el inmobiliario, la distribución, la seguridad, la educación, el turismo y los comités de empresa. Comexposium está presente en más de 30 países y recibe todos los años a más de 3,5 millones de visitantes y 48.000 expositores. Comexposium tiene su sede en Francia y dispone de una red comercial y de empresas colaboradoras en 22 países. Comexposium se posiciona como un creador de intercambios y encuentros entre los individuos y los negocios. [www.comexposium.fr](http://www.comexposium.fr)

### Contactos para la prensa

Agencia Madame Kotoba

Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong – [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) - 06 44 19 23 56