

MONT-SAINT-JEAN
Tours et Détours

L'association Empreintes organise la visite/lecture du village de Mont-Saint-Jean, le dimanche 26 février. Départ devant la mairie à 14 heures. Une boisson sera servie au café associatif le Lâ Itou à la fin du parcours.

VIÉVY
Soirée choucroute

Une soirée choucroute à volonté aura lieu, samedi 3 mars, à 19 h 30, à la salle des fêtes de Viévy. Prix : 16 € par personne, gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans. Il est possible de réserver par téléphone au 06.86.49.62.80.

NUITS-SAINT-GEORGES
Journée rencontre de la classe 50

La journée rencontre de la classe 50 aura lieu, cette année, samedi 21 avril, avec le repas au restaurant Chez Vincent à Agencourt. Les inscriptions seront reçues jusqu'au 15 avril, chez Bernard Genot au 03.80.61.21.24 et Jean Joannet au 03.80.62.91.83.

GILLY-LÈS-CÎTEAUX. La fromagerie Delin participe au Salon du fromage et des produits laitiers à Paris.

La renommée sur un plateau

Représentation. Plusieurs Bourguignons feront partie de l'aventure, dont quelques Côte-d'Oriens (Delin, Gaugry, Hess...).

Objectif. Ce type d'événement permet aux professionnels de la filière lait de défendre leurs produits et leur réputation.

Un nombre d'exposants qui double, une fréquentation toujours plus forte : autant d'attraits qui poussent les professionnels à investir le salon du fromage. Exemple chez Delin à Gilly.

« Le Salon du fromage et des produits laitiers, c'est un peu notre Vinexpo à nous », lance en riant Philippe Delin, le gérant de la fromagerie familiale éponyme installée à Gilly-lès-Cîteaux depuis plus de quarante ans. Et pour cause : depuis la création de l'événement, la fromagerie n'a quasiment manqué aucune édition.



Les salariés de l'entreprise Delin en pleine séance de moulage sur le site de production de Gilly-lès-Cîteaux. Photo SDR

Un salon devenu incontournable

« Même si nous participons régulièrement à d'autres événements similaires, notamment à l'étranger, ce salon reste très important pour nous, car il nous permet de rencontrer la majeure partie de nos clients en même temps », indique-t-il. Un gain de temps énorme selon lui, mais pas seulement. « Le fait d'être rassemblés sur un même site

nous évite de nombreux déplacements, bien souvent fatiguants et onéreux », confie le fromager. Et d'ajouter : « Sans compter que notre participation nous permet d'anticiper sur l'avenir, en programmant d'autres rendez-vous. Certes, il faut sacrifier une part de notre budget pour prendre en charge les frais d'hébergement, de logistique..., mais les retombées sont vraiment significatives et je trouve

que ce serait dommage de ne pas en profiter. »

D'autant plus que la participation au Salon du fromage et des produits laitiers est prise en charge depuis quelques années par l'association Vive la Bourgogne. « C'est beaucoup plus pratique pour les exposants et cela nous permet aussi de mutualiser nos efforts afin d'avoir plus d'impact sur la clientèle. Le fait d'être réunis sur un même stand nous

donne plus de visibilité ; sans parler des aides dont nous bénéficions. Seul, cela serait plus compliqué, notamment en termes de coûts, car nous ne pourrions pas être présents sur toutes les éditions et cela nous empêcherait aussi de participer à d'autres salons, toujours dans un souci financier », fait remarquer Philippe Delin. Une coopération qui est, selon lui, gage de réussite. « L'entraide fait partie de notre métier. Quand nous sommes sur un salon, nous ne sommes pas dans la con-

currence. Nous pouvons très bien orienter les clients vers nos collègues, voire prendre en charge les produits de certains d'entre eux qui ne pourraient pas faire le déplacement jusqu'à Paris. C'est le cas pour Hess qui sera présent au Salon de l'agriculture et avec qui nous avons décidé d'échanger nos produits, mais aussi des moines de Cîteaux qui n'hésitent pas à me confier leurs fromages pour les présenter sur le salon », conclut-il.

ÉLODIE BIDAULT

elodie.bidault@lebienpublic.fr

Le brillat savarin bio : Le petit nouveau de Delin pour 2012



Si le Salon du fromage et des produits laitiers permet aux professionnels de prendre des contacts, il offre aussi la possibilité de présenter de nouveaux produits. C'est le cas de la fromagerie Delin qui vient de se lancer dans la fabrication d'un brillat savarin bio. « Ce fromage, c'est un peu notre emblème », lance Philippe Delin, qui ajoute qu'il travaille sur le projet depuis bientôt deux ans. « La démarche bio est assez compliquée, notamment pour ce qui concerne la recherche des matières premières. Nos premiers fromages ont été fabriqués en décembre dernier. C'est encore tout récent. En les exposant sur le salon, nous pourrions ainsi voir ce que les gens en pensent et mesurer nos perspectives de développement pour ce nouveau produit. »

LE SALON

La 12^e édition du Salon du fromage et des produits laitiers se déroulera du 26 au 29 février à Paris, en parallèle au Salon international de l'agriculture. Avec plus de 150 exposants attendus et près de 6 000 visiteurs, cet événement, qui a lieu tous les deux ans, demeure une véritable vitrine pour les acteurs de la profession (fournisseurs, producteurs, industriels, coopératives, affineurs, importateurs, fabricants de matériel pour crémeries-fromageries...). Outre les rencontres avec les clients, ce salon offre aussi la possibilité de découvrir de nouveaux produits et services à travers des animations.