

11-12
OCTOBRE
2026

PARC
EXPO
ANGERS

SALON DE LA
BOUCHERIE ■ CHARCUTERIE
■ TRAITEURS

UN SALON ORGANISÉ
POUR ET AVEC LES
PROFESSIONNELS

HALL GRAND PALAIS

Sur 11 000 m²

Un événement co-organisé par le Syndicat
Professionnel des Artisans Bouchers Charcutiers
Traiteurs 49 et Destination Angers.

Sous la présidence de Sébastien Rambaud
et Christophe Duc, membres du Syndicat
Professionnel du Maine-et-Loire.

+ DE
120
EXPOSANTS

WWW.SALON-BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEURS.COM

Co-organisé par :



UNIQUE
EN FRANCE

LE RENDEZ-VOUS
DES PROFESSIONNELS
DE LA BOUCHERIE
CHARCUTERIE TRAITEUR

Pour sa 6^e édition, fidèle à son état d'esprit, ce salon convivial et à taille humaine est le lieu d'échanges, de partage et d'affaires pour toute la profession. Un salon entièrement dédié à sa filière où la valorisation des métiers et des savoir-faire trouvent pleinement leur place. Le salon se déroule en octobre, une période propice à la présentation des produits de fin d'année.

Une place de marché incontournable

Exposer au salon, c'est choisir la garantie et la qualité d'une manifestation reconnue pour sa valeur ajoutée.



97%
des exposants
sont satisfaits
du salon 2024

RENCONTRES, BUSINESS ET CONVIVIALITÉ : PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT DE RÉFÉRENCE

- ★ Rencontrer vos clients professionnels du grand Ouest (de Paris à Bordeaux)
- ★ Développer votre chiffre d'affaires
- ★ Démultiplier vos opportunités de relations et d'échanges
- ★ Capturer des prospects avec des projets d'investissement à court terme
- ★ Optimisez la communication sur vos produits, votre savoir-faire et vos innovations
- ★ Une occasion de s'informer sur les perspectives du marché

Les secteurs représentés

AGENCEMENT • AMÉNAGEMENT - SERVICES • ART DE LA TABLE • CHARCUTERIE - SALAISONS • CONSERVES - ÉPICERIE FINE • EMBALLAGE • ENSEIGNEMENT ET FORMATION • ÉPICES, BOYAUX, INGRÉDIENTS • HYGIÈNE - LINGE • INFORMATIQUE, CAISSE ENREGISTREUSE • LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ • MATÉRIEL DE CUISINE - MATÉRIEL DE MAGASIN - FROID • ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES • PRODUITS DE SNACKING • SERVICE - BANQUE - ASSURANCE - EXPERT COMPTABLE • SURGELÉS - PRODUITS TRAITEURS • SYNDICATS, ASSOCIATIONS • COURTIER EN ÉNERGIE • VÉHICULES PROFESSIONNELS • VIANDE • VINS • VOLAILLES • POISSONNERIE • FROMAGERIE

NOUVEAU
SITE
À L'ÉTÉ
2026!



www.salon-boucherie-charcuterie-traiteurs.com

L'annuaire web des exposants sera complété par un catalogue vous permettant de mettre en avant vos produits et services phares sur le site internet du salon. C'est un outil qui permet de bien préparer la venue des visiteurs professionnels.



ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

Présentation des races locales et Interbev

L'élevage joue un rôle indispensable. C'est au champ que commence la préparation d'une viande de qualité. Le Syndicat de la Boucherie Charcuterie Traiteur du Maine-et-Loire et Interbev ont ainsi souhaité accueillir un espace dédié à l'élevage afin de mettre en lumière ce lien si fort entre les artisans, actuels et futurs, et les éleveurs.

C'est aussi le moyen de mettre en avant la proximité, fer de lance de la profession et d'apporter des réponses à certaines attentes sociétales notamment en matière d'environnement et de bien-être animal.

C'est enfin la volonté d'intégrer l'élevage dans la chaîne économique de la filière comme un partenaire clé.

À cette occasion, sur les deux jours de salon, les races à viande locales seront exposées : Races bovines, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine, Rouge des Prés Parthenaise, et quelques races surprises !

DES ÉVÉNEMENTS
AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS



Démonstrations, animations, concours, conférences, tout est mis en œuvre pour susciter la réflexion, apporter des solutions aux professionnels et générer du business en toute convivialité sur des thématiques liées aux savoir-faire artisanaux et l'avenir de la profession. Ce salon véhicule l'image d'un métier en perpétuelle évolution et qui recrute, un métier qui exige et développe l'esprit d'initiative et d'imagination.

DÉMONSTRATIONS DE PRATIQUES
DE CHARCUTERIE, FICELAGE, BRIDAGE
PAR LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE OU
PERSONNALITÉS DE L'ÉQUIPE DE FRANCE

DIM. 11 OCTOBRE
BOUCHERIE ÉTAL

13H/17H

LUN. 12 OCTOBRE - DUO BOUCHER/CHARCUTIER
CONCOURS RÉGIONAL DES ARDOISES

8H/12H

THÈME

Nouvelles attentes des consommateurs ?

Les Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs imaginent des planches flexitariennes prêtes à consommer.

DIM. 11 OCTOBRE

19H

SOIRÉE CONVIVIALITÉ

Organisée par le Syndicat Boucherie Charcuterie Traiteur du 49, en partenariat avec les écaillers et les fromagers.
Réservé aux exposants, uniquement sur invitation.





RENCONTREZ DES VISITEURS PROFESSIONNELS

Chefs d'entreprise bouchers, charcutiers, traiteurs

Salariés bouchers, charcutiers, traiteurs

Apprentis en CAP et BP ou en recherche de formation

Épicerie, coopérative, grande surface, rayon boucherie, charcuterie, traiteur

Chefs de rayon

Restaurateurs

Le salon est la **vitrine** des **tendances de demain**, il permet aux professionnels de découvrir **sur un même lieu** les équipements, matériels et les produits nécessaires à leurs points de vente.

C'est aussi un lieu de **réflexion** et d'**échanges** pour les **professionnels**, pour les **cédants** et **repreneurs**.

DIM.11 OCT.

14H À 19H

LUN.12 OCT.

9H À 18H

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION CIBLÉE

ENVOI DE 30 000 INVITATIONS

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

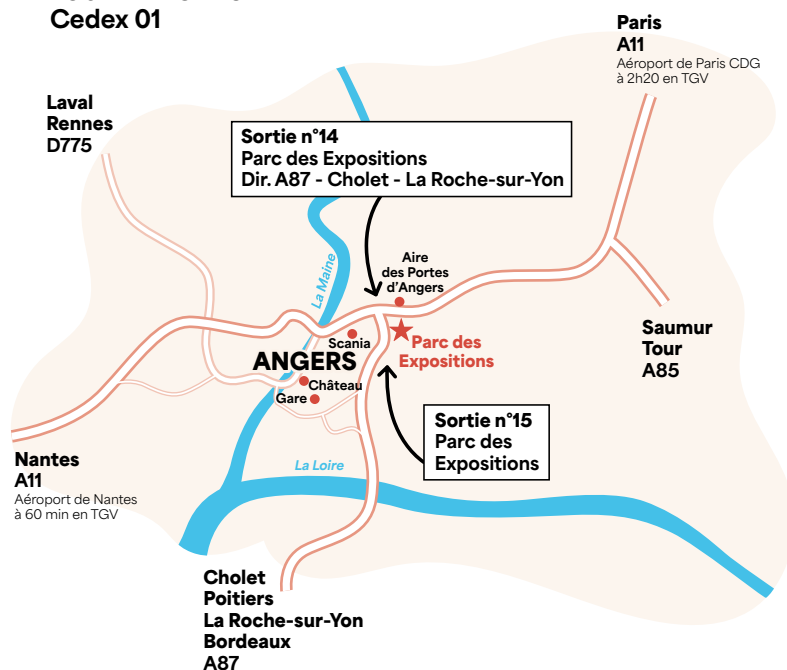
ENVOI D'EMAILINGS CIBLÉS

ANNONCES PRESSE DANS LES REVUES PROFESSIONNELLES

Lieu

Parc des Expositions HALL GRAND PALAIS
Route de Paris
49044 ANGERS
Cedex 01

Restauration sur place et possibilité de **réservation** de plateaux repas.



Contacts

EXPOSANTS

Véronique Dautriche : 02 41 93 40 51
veronique.dautriche@destination-angers.com

ADMINISTRATIF

Ophélie Vaidie : 02 52 60 53 20
ophelie.vaidie@destination-angers.com

RESPONSABLE PROJET

Evelyne Lorido : 02 41 93 40 40
evelyne.lorido@destination-angers.com

SYNDICAT PROFESSIONNEL DU 49

Christophe Duc : 06 03 61 10 31
acdc85710@gmail.com

