

UNIQUE EN FRANCE : LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Pour sa 4ème 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.

93%

**des exposants
sont satisfaits
du salon 2018**

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



Rencontrer vos clients professionnels du grand Ouest (de Paris à Bordeaux)



Capter des **prospects** avec des projets d'**investissement** à court terme



Développer votre chiffre d'affaires



Optimisez la communication sur vos produits, **vos savoir-faire et vos innovations**



Démultiplier vos opportunités de **relations et d'échanges**



Une occasion de **s'informer** sur les perspectives du marché

NOUVEAU

L'application web et mobile

Les outils numériques à votre service et à ceux des visiteurs !

Vous pourrez dès cette édition, profiter d'une attractivité encore plus importante pendant et après l'événement !

A ce titre, l'annuaire web des exposants sera entièrement repensé. Il proposera des informations plus détaillées et vous permettra de publier vos produits / services phares. Il vous permettra également de gérer votre équipe et vos disponibilités, afin d'offrir, si vous le souhaitez, la possibilité aux visiteurs de prendre rendez-vous avec votre entreprise, directement sur le salon ou par visio-conférence !

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	VÉHICULES PROFESSIONNELS
VIANDE	VINS	VOLAILLES



NOUVEAUTÉ : EXPOSITION DE RACES À VIANDE

Pour la première fois, les races à viande et races locales des Pays de la Loire seront présentes lors de cette 4^{ème} édition.

Les représentants des syndicats de chaque race évoqueront leurs caractéristiques pour la production d'une viande de qualité. Cette présentation ciblera notamment les jeunes en formation CAP, BP et les artisans bouchers soucieux de leur approvisionnement pour l'avenir. Les syndicats de la boucherie et l'interprofession des Pays de la Loire s'associent pour créer cette exposition.

Dimanche 16 octobre à 18h30

- Soirée convivialité

Buffet des Terroirs, organisé et offert par le Syndicat Boucherie Charcuterie Traiteur du 49.

Réservé aux exposants, uniquement sur réservation.

DES ÉVÈNEMENTS 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.

EXCEPTIONNEL

Présence de l'équipe de France de boucherie

Championne d'Europe en titre, l'équipe de France de boucherie se prépare depuis maintenant trois ans pour décrocher le titre mondial tant convoité au World Butchers' Challenge, qui aura lieu en septembre 2022 à Sacramento.

Ils sont attendus au Salon de la Boucherie d'Angers : Shows, démonstrations, technicité, rapidité, travail artistique... les bleus auront à cœur de sublimer la découpe à la française à l'occasion du Salon d'Angers !



RENCONTREZ DES VISITEURS PROFESSIONNELS

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.

Chefs
d'entreprise
bouchers,
charcutiers,
traiteurs

Salariés
bouchers,
charcutiers,
traiteurs

Jeunes en CAP
et BP ou en
recherche de
formation

Supérettes
avec rayon
boucherie

Chefs de
rayon

Restaurateurs

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION CIBLÉE

ENVOI DE 30 000
INVITATIONS

ENVOI
D'EMAILINGS
CIBLÉS

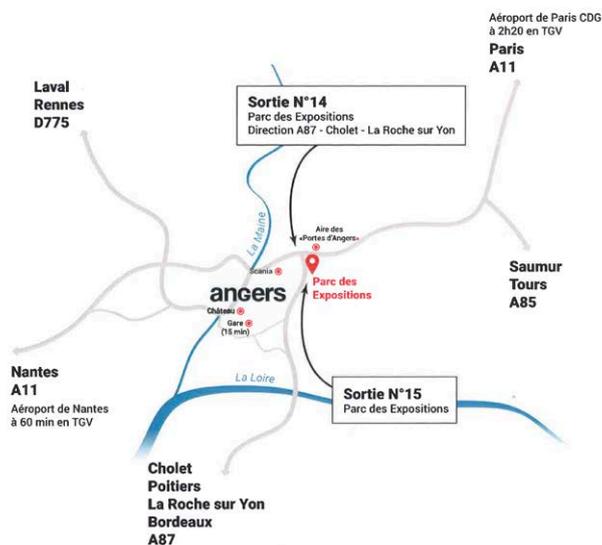
ANNONCES PRESSE
DANS LES REVUES
PROFESSIONNELLES

PRÉSENCE SUR LES
RÉSEAUX SOCIAUX

DIMANCHE 16 OCTOBRE 14H - 18H | LUNDI 17 OCTOBRE 8H30 - 18H

LIEU

Parc des Expositions - Hall ARDESIA (Entrée n°4)
Route de Paris - 49044 ANGERS Cedex 01



Restauration sur place et possibilité
de réservation de plateaux repas.

CONTACTS

Président du salon

| Michel Garnier : 06 80 73 31 10
| mgarnier49@orange.fr

Exposants

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

Administratif

| Valérie Rayer : 02 41 93 40 53
| valerie.rayer@destination-angers.com

Responsable Projet

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