

# Supplément

LE PROGRÈS

Mardi 24 mars 2026 – Rhône – Supplément numérique



Concours International de Lyon 2026

## Des produits d'exception primés pour leur qualité



Vins, bières, spiritueux, fromages, charcuteries et produits laitiers venus du monde entier ont été récompensés lors de cette 17<sup>e</sup> édition du Concours International de Lyon. Photos B. Tournaire

17<sup>e</sup> édition du Concours International de Lyon

## « La médaille de Lyon stimule les ventes »

Victor Gomez est l'organisateur du Concours International de Lyon. Pour cette 17<sup>e</sup> édition, il revient sur les nouveautés, les raisons de la longévité d'un événement en croissance constante et l'impact concret d'une médaille pour les producteurs.

#### Quelles sont les nouveautés de cette 17<sup>e</sup> édition ?

« Nous avons décidé d'ouvrir le concours des vins aux contenants en "bag-in-box", ces cubis sous vide qui permettent de conserver le vin au réfrigérateur pendant un mois, sans qu'il ne s'oxyde.

Ce format séduit de plus en plus de consommateurs. Pour garantir l'anonymat lors des dégustations, ces vins ont été reconditionnés en bouteille le jour J. Une fois primés, les producteurs pourront ensuite afficher leur médaille sur leurs emballages. »

#### Vous avez également modifié vos dates et changé d'emplacement...

« Le concours s'est tenu cette année dans un autre hall de la

Cité Internationale, en raison de l'agrandissement du salon du randonneur, où avait lieu le concours habituellement.

Cela nous a contraints à décaler l'événement au lundi et mardi, alors que nous l'organisons habituellement en fin de semaine.

Nous redoutions une baisse de participation, mais c'est l'inverse qui s'est produit : ce format en début de semaine nous a permis de mobiliser encore plus de professionnels, qui se rendent disponibles sur leur temps de travail. »

#### Le Concours International de Lyon continue de croître chaque année. Comment l'expliquez-vous ?

« Cela tient à notre volonté d'innover en ouvrant régulièrement de nouvelles catégories. Mais c'est surtout le fruit d'un travail de fond sur la valorisation. L'intérêt pour un producteur d'être médaillé, c'est de stimuler ses ventes. Nous menons donc une démarche auprès des prescrip-



Photo B. Tournaire

teurs et des distributeurs pour que notre médaille ait un poids réel sur les marchés. »

#### Vous tenez à réunir professionnels et amateurs autour de la table. Pourquoi cette mixité est-elle essentielle ?

« C'est l'ADN même du Concours International de Lyon. Le professionnel valide la conformité technique du produit, qu'il s'agisse d'un vin, d'un fromage ou d'une char-

cuterie. L'amateur, lui, représente le goût du consommateur final. Un échantillon peut être techniquement irréprochable : s'il ne plaît pas au client, la démarche perd tout son sens. »

#### Le concours rayonne également à l'international grâce à des partenariats...

« Nous avons développé des partenariats avec le Canada et la Chine. Être proche du marché chinois est stratégique : c'est un pays producteur, mais surtout un immense bassin de consommation en pleine mutation. Les Chinois délaissent peu à peu les alcools forts au profit de boissons moins alcoolisées, ce qui représente une opportunité pour la filière viticole, qui a parfois du mal à capter de nouveaux marchés. »

#### Au-delà du prestige, que rapporte concrètement une médaille à un producteur ?

« Nos études montrent qu'un vin médaillé d'or se valorise indirectement 13 % plus cher

en moyenne, que ce soit pour une bouteille vendue en magasin ou pour un lot écoulé dans le négoce. L'autre impact est immédiat, c'est que, face à deux produits similaires, c'est le produit médaillé qui se vendra en premier.

Dès la publication du palmarès, des importateurs et des distributeurs nous appellent pour obtenir les résultats et passer leurs commandes dans la foulée. »

#### Cette édition s'ouvre également sur le patrimoine lyonnais, avec des visites organisées pour les jurés...

« Nous accueillons 1000 jurés internationaux sur deux jours, et il nous semblait important de leur faire découvrir la ville. Nous leur proposons deux parcours : l'un dédié aux traboules de la Croix-Rousse et aux murs peints, l'autre consacré aux secrets de la gastronomie locale, autour de Paul Bocuse. Notre objectif est de faire rayonner les producteurs, bien sûr, mais Lyon mérite aussi d'être mise en lumière. »

## Président d'honneur

## « Une médaille d'or, c'est une lumière qui se met immédiatement sur vous »

Chef du restaurant La Meunière (Lyon I) et président de l'association des Bouchons Lyonnais, Olivier Canal est le président d'honneur de cette 17<sup>e</sup> édition du Concours International de Lyon.

#### En tant que restaurateur, quel regard portez-vous sur ce concours ?

« Pour moi, il est essentiel. Le vin, la bière, les boissons en général font partie intégrante de notre métier. C'est une petite touche qui fait qu'on passe un bon moment à table. Que ce soit une bière, un soda fait maison ou un vin exceptionnel, toutes ces boissons vont de pair avec la cuisine. »

#### Comment ce concours peut-il aider les producteurs à gagner en visibilité, notamment



Photo B. Tournaire

#### auprès des restaurateurs ?

« Quand vous êtes primé, cela aide beaucoup à vous faire connaître. Une médaille d'or, c'est une lumière qui se met immédiatement sur vous. Et même pour ceux qui ne gagnent pas de prix, il y a les réseaux sociaux, les journalistes qui vont écrire des articles, qui

vont parler de l'événement. Tout le monde en profite. »

#### Pourquoi avoir accepté d'être président d'honneur ?

« Je ne me suis même pas posé la question. C'est naturel. On me demande d'être président d'une sélection de vins alors que je suis cuisinier, ça veut dire qu'on reconnaît aussi nos choix et notre attachement à ces produits. C'est une fierté. Je suis également président des Bouchons Lyonnais, donc c'est une façon supplémentaire de parler de nos établissements et de défendre ce que Lyon représente en matière de gastronomie. »

#### Le concours réunit professionnels et amateurs autour des tables de dégustation. Est-ce une approche qui vous

#### parle ?

« Pour moi, c'est primordial. Un producteur ne vend pas uniquement aux restaurants : il vend partout. Le palais d'un amateur est différent du nôtre, peut-être moins technique, mais pas moins juste. Au contraire, il est souvent plus proche de la réalité du consommateur que nous ne le sommes. Beaucoup de concours devraient s'en inspirer. »

#### Une médaille peut-elle influencer vos propres choix de fournisseurs ?

« Bien sûr. Un producteur primé va venir se présenter en disant : "j'ai été médaillé, est-ce qu'on peut se rencontrer ?" Et déjà, on est attentif. S'il est primé, c'est qu'il ne doit pas être mauvais. Quand je suis à la recherche d'un produit, une médaille est un signal sérieux. »

#### En chiffres ▶ La 17<sup>e</sup> édition

# 7370

C'est le nombre d'échantillons qui ont été dégustés lors de cette 17<sup>e</sup> édition. Dans le détail, ce sont 4790 vins, 1000 spiritueux et 1580 bières.

# 34

C'est le nombre de nationalités représentées parmi les dégustateurs lors de cette 17<sup>e</sup> édition. Parmi eux, l'Argentine, la Bulgarie, l'Estonie, la Macédoine, Taiwan, la Moldavie, la Géorgie, le Chili, la Roumanie ou encore l'Ukraine.

# 1

Un produit médaillé du Concours International de Lyon se vend toutes les secondes dans le monde.

## Nouveauté

# Chaque échantillon a eu droit à son commentaire cette année

Pour cette 17<sup>e</sup> édition, les dégustateurs étaient, pour la première fois, obligés de rédiger un commentaire, même bref, pour chaque échantillon de vins, bières ou spiritueux évalué. Une évolution qui permet d'aider les producteurs à mieux comprendre la notation de leurs produits.

Le Concours de Lyon ne se résume pas à l'attribution de médailles. Il permet aussi à chaque producteur de situer son produit par rapport aux autres, d'identifier ses points forts comme ses marges de progression.

C'est cette philosophie qui a conduit l'organisation à franchir un cap supplémentaire cette année : désormais, chaque dégustateur doit rédiger un commentaire écrit pour chaque échantillon de vins, bières ou spiritueux soumis à

son évaluation.

Jusqu'à présent, cette obligation ne s'appliquait qu'aux échantillons ayant obtenu une note inférieure à 75 sur 100.

Un seuil qui laissait donc une grande partie des producteurs sans retour qualitatif sur leurs produits.

« À partir de cette année, les commentaires sont obligatoires sur l'ensemble des échantillons », confirme Léa Alexandre, membre de l'équipe d'organisation chez Armonia.

## Une fiche de synthèse pour se situer

À la fin du concours, chaque producteur reçoit une synthèse organoleptique détaillée, qui intègre la note attribuée, la robe, l'harmonie globale et d'autres critères techniques.

Ce document permet au producteur de se positionner par rapport à deux repères essentiels : le meilleur échantillon de sa catégorie et la moyenne générale du jury.

Pour lui, l'intérêt est double. D'un côté, il dispose d'un retour objectif et argumenté. De l'autre, il bénéficie d'une lecture croisée, grâce à l'évaluation de quatre jurés, composés d'amateurs éclairés et de professionnels.

« Cela leur permet de savoir comment progresser et où ils se situent », précise Léa Alexandre.

## Les inscriptions des jurés remplies en seulement 24 heures

Du côté des dégustateurs, cette 17<sup>e</sup> édition a une nouvelle fois confirmé l'engouement observé depuis de nombreuses années pour le concours.

Les inscriptions ont été clo-



Des dégustateurs en train de rédiger un commentaire au Concours International de Lyon. Photo B. Tournaire

ses en moins de 24 heures, laissant plus de 700 candidats sur liste d'attente.

Les chiffres témoignent d'un jury majoritairement composé d'experts : près de 60 % des dégustateurs étaient

des professionnels issus des secteurs du vin, de la bière et des spiritueux.

Autre indicateur de la dimension internationale de l'événement, près de 36 % des jurés venaient de l'étranger.

## « J'ai la chance d'avoir des tables différentes à chaque fois »

**Jérôme Venin, 46 ans, œnologue et habitué des concours.**

Jérôme participe pour la huitième fois au Concours International de Lyon. « Quand je peux me libérer, je ne manque pas ce rendez-vous », confie cet habitué. Ce lundi matin, il est placé sur une table de crémants. Ce qui lui donne envie de revenir, année après année, c'est autant la qualité de l'organisation que la composition si spéciale du jury.

« J'ai la chance d'avoir des tables différentes à chaque fois. On se retrouve avec des profils très variés : des amateurs éclairés, un collègue œnologue, des professionnels. Sans dériver sur l'aspect technique, nos discussions sont pointues et permettent de bien cerner et décrire les vins », nous explique-t-il entre deux séries. Une approche qui colle à la philosophie du concours. « J'essaie de me mettre dans la tête du consommateur. Il faut pouvoir lui expliquer simplement les caractéristiques d'un vin, ses qualités aromatiques, sa longueur en bouche », poursuit l'œnologue.

Si d'autres concours intègrent des jurés « grand public », Jérôme souligne ce qui fait la spécificité du Concours International de Lyon. « Son envergure est unique. Une salle aussi grande et remplie, je n'en ai jamais vue », termine-t-il.



Photo B. Tournaire

## « Les médailles, c'est un véritable levier à l'export »

**Albane Lussat, 30 ans, directrice commerciale dans le secteur du vin.**

« C'est la première fois que je participe au Concours International de Lyon. C'est un rendez-vous qui est reconnu par la profession et j'avais envie de voir de l'intérieur comment il était organisé », explique Albane Lussat, 30 ans, directrice commerciale pour le château de la Chaize.

Lors du premier jour de dégustation, cette dernière a été installée à une table où les jurés notent des vins d'Alsace. « Globalement, nous avons découvert de jolis profils de vins. Malheureusement, dans le lot, il y en a un qui avait un défaut. Ce n'est pas grave, ce sont des choses qui peuvent arriver », explique-t-elle.

Albane Lussat espère profiter de cette dégustation pour trouver de nouvelles pépites. Et s'abreuver des échanges avec les jurés de sa table. « Le fait que des professionnels et des amateurs se retrouvent autour de la table, c'est vraiment intéressant. Cela permet de discuter avec des gens venus de pays différents. Il faut rappeler que les médailles, c'est un véritable levier à l'export. Pour un domaine, cette distinction aide vraiment pour se développer à l'international », indique-t-elle.



Photo B. Tournaire

## « Entraîner son palais au contact des autres »

**Vincent Allandrieu, 41 ans, amateur éclairé et dégustateur de vins.**

Vincent découvre pour la première fois le Concours International de Lyon. Son parcours de dégustateur a commencé deux ans plus tôt, lorsque l'intéressé a choisi de mobiliser son compte CPF pour suivre une formation de dégustation de vins.

« C'était pour moi une manière d'allier mon côté épicurien à mon activité professionnelle », explique-t-il. Son métier consiste à concevoir des colis gourmands, principalement à destination des comités d'entreprise. Dans ce cadre, sélectionner des vins fait partie de sa mission. Et le Concours International de Lyon lui offre un terrain d'exercice grandeur nature, au contact d'autres passionnés. « Je me demandais si mon palais allait être au niveau. En fait, c'est un exercice qui est très participatif, chacun exprime son avis et on essaie de mettre en accord ce que l'on ressent », explique Vincent.

L'expérience semble lui avoir plu. « Ce concours m'a permis d'entraîner mon palais au contact des autres. Je suis plutôt content car mes impressions sont souvent en phase avec celles des participants à ma table », termine-t-il.



Photo B. Tournaire

## LES MEILLEURS VINS DE LA COMPÉTITION 2026



LAURÉATS	INFORMATIONS	TROPHÉE
DOMAINE FERNAND ENGEL - RIESLING RÉSERVE	AOP ALSACE - RIESLING - BLANC - 2024	MEILLEUR VIN DU MONDE (FRANCE)
KOELENHOF WINERY - 1679 BUSH VINE CHENIN BLANC	STELLENBOSCH - BLANC - 2024	MEILLEUR VIN SUD-AFRICAIN
WEINGUT & PRIVATKELLEREI BIMMERLE KG	2. BADEN - BLANC - 2022	MEILLEUR VIN ALLEMAND
WEINGUT GERMUTH STAMMHAUS - GRAUBURGUNDER DAC RIED MALETSCHENBERG	B. SÜDSTEIERMARK - BLANC - 2023	MEILLEUR VIN AUTRICHIEN
VIGNOBLE LA GRANDE ALLÉE - 1837	WINE OF CANADA - ROUGE - 2021	MEILLEUR VIN CANADIEN
MEORIGA BODEGAS Y VIÑEDOS SL - ESENCIA 33 BLANCO	DOP TIERRA DE LEÓN - BLANC - 2025	MEILLEUR VIN ESPAGNOL
THIVAIKI GI	PGI CENTRAL GREECE - BLANC - 2025	MEILLEUR VIN GREC
LA FORÊT BLANCHE - YAAR LEVANON	HEBRON - ROUGE - 2021	MEILLEUR VIN ISRAËLIEN
SM VINI MAROCCHESA - CUVÉE	VINO SPUMANTE - BLANC - 2024	MEILLEUR VIN ITALIEN
BODEGA DE VINO SAN MIGUEL DE ALLENDE - MERLOT	GUANAJUATO - ROUGE - 2021	MEILLEUR VIN MEXICAIN
FAUTOR WINERY - ICE WINE TRAMINER - MUSCAT OTTONEL	MICROZONA TIGHECI - BLANC - 2016	MEILLEUR VIN MOLDAVE
LR WINES & EXPERIENCES - JAFOSTE TINTO	DOC DOURO - ROUGE - 2021	MEILLEUR VIN PORTUGAIS
STRUNGA WINERY - NORI DE VARA - BUSUIOACA DE BOHOTIN	IG DEALURILE MOLDOVEI - ROSÉ - 2025	MEILLEUR VIN ROUMAIN
MAISON ALEXANDRE & SOLENE - MERLOT - VINARIJA TODOROVIC	KNJAZEVCAC - ROUGE - 2022	MEILLEUR VIN SERBE
CHÂTEAU TOPOLČIANKY - CABERNET SAUVIGNON ROSÉ - FRESH COLLECTION	JUŽNOSLOVENSKA VINOHRADNÍCKA OBLAST - ROSÉ - 2025	MEILLEUR VIN SLOVAQUE
DOMAINE DE CHAMPVIGNY - CHAMPVIGNY BRUT	AOC GENÈVE - BLANC	MEILLEUR VIN SUISSE
TURASAN - BLUSH	AEGEAN - ROSÉ - 2025	MEILLEUR VIN TURQUE
KRAFTOVY SVIT LIMITED LIABILITY COMPANY - LOWKOWO CHARDONNAY-AMPHORA	WINE OF UKRAINE - ORANGE - 2025	MEILLEUR VIN UKRAINIEN
SCEV DE LA VAYOLETTE	AOP JULIÉNAS - ROUGE 2020	MEILLEUR VIN DU BEAUJOLAIS
CHÂTEAU D'ESCURAC	AOP MÉDOC - ROUGE - 2020	MEILLEUR VIN DU BORDELAIS
EMILE CHANDESAIS	AOP BOURGOGNE - BLANC - 2024	MEILLEUR VIN DE BOURGOGNE
CHAMPAGNE DMASSIN - CUVÉE PRESTIGE SOLÉRA 1990	AOP CHAMPAGNE - BLANC	MEILLEUR VIN DE CHAMPAGNE
CORSICAN WINES - TERRAZZA D'ISULA	IGP ILE DE BEAUTÉ - ROSÉ - 2025	MEILLEUR VIN DE CORSE
FRUITIÈRE VINICOLE DE VOITEUR - VIN DE PAILLE	AOP CÔTES DU JURA - BLANC 2022	MEILLEUR VIN DU JURA
SARL LES MAÎTRES VIGNERONS - TRADITION BLANC	AOP SAINT-CHINIAN - BLANC - 2025	MEILLEUR VIN DU LANGUEDOC
EARL DAVICO - DOMAINE TERRE DE MISTRAL - VILLA ROSALIE	AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE - ROSÉ - 2025	MEILLEUR VIN DE PROVENCE
CHÂTEAU ROMBEAU - PIERRE DE LA FABRÈGUE	AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES - ROUGE - 2024	MEILLEUR VIN DU ROUSSILLON
LE CAVEAU BUGISTE - BUGEY BRUT DE CHARDONNAY CUVÉE PRESTIGE	AOP BUGEY - BLANC - 2023	MEILLEUR VIN DE SAVOIE ET BUGEY
EARL VIGNOBLES SERGE GAZZIOLA - CHT LES PLAGUETTES FLEUR DE CUVÉE BLANCHE	AOP BERGERAC SEC - BLANC - 2025	MEILLEUR VIN DU SUD-OUEST
EARL DE LA COMMANDERIE - CUVÉE QUINCY TRADITION	AOP QUINCY - BLANC - 2025	MEILLEUR VIN DU VAL DE LOIRE
TERRANEA - CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE	AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - ROUGE - 2025	MEILLEUR VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE
PUECH-HAUT - BIB ART ROSÉ 1.5L	VIN DE FRANCE - ROSÉ	MEILLEUR BAG-IN-BOX

## LES MEILLEURES BIÈRES DE LA COMPÉTITION 2026



LAURÉATS	CATÉGORIE	TROPHÉE
BROWAR PORT GDYNIA - IMPERIAL RED ALE	BIÈRE SPÉCIALE - BOISÉ (WOOD & BARREL AGED BEER)	MEILLEURE BIÈRE DU MONDE (POLOGNE)
KETTERER ZWICKEL - PILS	BASSE FERMENTATION LAGER - PILS STYLE ALLEMAND	MEILLEURE BIÈRE ALLEMANDE
BRAUEREI GUSSWERK GMBH - BIO KRINNAWIBLE	BIÈRE SPÉCIALE - SMOKE BEER	MEILLEURE BIÈRE AUTRICHIENNE
VERMEERSCH BREWERY - LEPLAN D10 DARK+BOURBON	BRUNE & NOIRE ALE - NOIRE FORTE	MEILLEURE BIÈRE BELGE
LA BITTT À TIBI - ULTRA LAGER	BASSE FERMENTATION LAGER - LIGHT LAGER	MEILLEURE BIÈRE CANADIENNE
LA CERVESERA ARTESANA - BEER NOSTRUM	BIÈRE SPÉCIALE - BIÈRE SPÉCIALE AUTRE	MEILLEURE BIÈRE ESPAGNOLE
A LA FUT - LA BRUNE	STOUT/PORTER - PORTER	MEILLEURE BIÈRE FRANÇAISE
MACEDONIAN THRACE BREWERY S.A. - VERGINA BLACK	BASSE FERMENTATION LAGER - SCHWARZBIER	MEILLEURE BIÈRE GRECQUE
BIRRIFICIO SABINO - ACCIA	HAUTE FERMENTATION - ALE - AMERICAN IPA	MEILLEURE BIÈRE ITALIENNE
MOERSLEUTEL CRAFT BREWERY - MOTOR OIL IS 12%	STOUT/PORTER - IMPERIAL STOUT	MEILLEURE BIÈRE NEERLANDAISE
VADIA LABS DIABO VERMELHO - RED FLANDERS	AMBRÉE & ROUSSE ALE - OUD ROOD (ROUSSE DES FLANDRES)	MEILLEURE BIÈRE PORTUGAISE
BRASSERIE ARTISANALE CLÉRIQUE	AMBRÉE & ROUSSE ALE - ALE ROUSSE	MEILLEURE BIÈRE SUISSE
DEJF CRAFT BREWERY - HOPTOPUS SESSION IPA 13%	HAUTE FERMENTATION - ALE - SESSION IPA	MEILLEURE BIÈRE TCHEQUE
TAWANDANG BREWERY 1999 - CARABAO BEER DUNKEL	BASSE FERMENTATION LAGER - DARK/DUNKEL	MEILLEURE BIÈRE THAÏLANDAISE

## LES MEILLEURS SPIRITUEUX DE LA COMPÉTITION 2026



LAURÉATS	CATÉGORIE	TROPHÉE
CONTROVENTO SAS SAVORI SOLE	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR À BASE D'ÉPICES	MEILLEUR SPIRITUEUX DU MONDE (ITALIE)
ALANDIA SPIRITS ÉPOQUE	ANISÉS ABSINTHE	MEILLEUR SPIRITUEUX ALLEMAND
SCHNAPSEULE QUITTENBRAND	EAUX DE VIE EAU DE VIE - AUTRE	MEILLEUR SPIRITUEUX AUTRICHIEN
DISTILLERIE GERVIN BLACK PEAR	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX BELGE
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA E AGUARDENTE DE QUALIDADE DE SANTA CATARINA LICOR DE PISTACHE	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR - AUTRE	MEILLEUR SPIRITUEUX BRÉSILIEN
DOWNTON DISTILLERY NOCINO	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR - AUTRE	MEILLEUR SPIRITUEUX BRITANNIQUE
VERGERS PHILION FRIGA - CIDRE DE GLACE	BOISSONS FERMENTÉES CIDRE	MEILLEUR SPIRITUEUX CANADIEN
MARTIN ALBUS LIKER OD VIŠNJE	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX CROATE
BODEGAS SUAU Y DESTILERÍAS DE MALLORCA MAIOR GIN SUAU	GIN CLASSIC DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX ESPAGNOL
UNCLE NEAREST SINGLE BARREL WHISKEY - BATCH 3633	WHISKY - WHISKEY - BOURBON WHISKEY - TENNESSEE	MEILLEUR SPIRITUEUX DES ETATS-UNIS
AINOA WINERY AINOA SAMETTI	BOISSONS À BASE DE VIN ET VINS DE FRUITS VINS DE FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX FINLANDAIS
SAS DOMAINE DE MONTCALM GIN PREMIUM DE CAMARGUE	GIN CLASSIC DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX FRANÇAIS
KATSAROS DISTILLERY WINERY L.P. - OUZU LEGENDARY 100% BY DISTILLATION	ANISÉS OUZU	MEILLEUR SPIRITUEUX GREC
VINQUEUR WHISK'IVOIRE	EAUX DE VIE EAU DE VIE DE GRAIN	MEILLEUR SPIRITUEUX IVOIRIEN
GERI METAI ROWAN WINE KONZENTRA NO 73	BOISSONS À BASE DE VIN ET VINS DE FRUITS VINS DE FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX LITUANIEN
DISTILLERIE DIFRULUX LIQUEUR CRÈME AU CAPPUCCINO	CREMES & LIQUEURS CRÈME DE FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX LUXEMBOURGEOIS
FOOD TRADE SOLUTIONS AG ARISTÓCRATA RESERVA ESPECIAL BLUE LABEL	RHUMS RHUM VIEUX DE 4 ANS ET PLUS	MEILLEUR SPIRITUEUX PARAGUAYEN
HONEY MANGO SP. Z. O. O. SAVA GIN	GIN NEW WESTERN DRY GIN / MODERN DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX POLONAIS
DISTILLERIE MANA'O MANA'O TAHITI PAILLE 43°	RHUMS RHUM AMBRÉ	MEILLEUR SPIRITUEUX POLYNÉSIE
HERDADE CANAL CAVEIRA LDA LICOR DE AMÊNDOA AMARGA CASTELAR	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX PORTUGAIS
DESTILARNA POZVAČIN GIN POZVACIN NAVY STREANGHT	GIN OVERPROOF AND NAVY STRENGTH GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX SLOVÈNE
CHEZ BOSWELL LIMONCELLO	CREMES & LIQUEURS LIMONCELLO - ARANCELLO	MEILLEUR SPIRITUEUX SUISSE
MAM DISTILLERY RUDDY FACE APRICOT LIQUEUR	CREMES & LIQUEURS LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX VIETNAMIEN

## LES MEILLEURS FROMAGES & PRODUITS LAITIERS DE LA COMPÉTITION 2026



LAURÉATS	CATÉGORIE	TROPHÉE
FROMAGERIE GROENDAL ANCIENNE BELGIQUE	GOUDA	MEILLEUR FROMAGE - TOUS PAYS (BELGIQUE)
GAEC LE MAS D'ILLINS SKYR FERMIER	SKYR	MEILLEUR PRODUIT LAITIERS - TOUS PAYS (FRANCE)
TERRES BLEUES CRÈME GLACÉE TIRAMISU	CRÈME GLACÉE	MEILLEUR PRODUIT GLACÉ - TOUS PAYS (FRANCE)
GAEC RIZET TOMETTE DE CHÈVRE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE	MEILLEUR FROMAGE DE CHÈVRE - TOUS PAYS (FRANCE)
FROMAGERIE BALDOVINI XAVIER TOMETTE DE BREBIS FIORE DI MUNTAGNA	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE BREBIS À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE	MEILLEUR FROMAGE DE BREBIS - TOUS PAYS (FRANCE)
LE FARTO DE THÔNES FROMAGE À RACLETTE FUMÉ	FROMAGE À RACLETTE	MEILLEUR FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS - TOUS PAYS (FRANCE)
KÄSEREI CHAMPIGNON HOFMEISTER DORBLU ROYAL BLU 2,5 KG	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PERSILLÉE	MEILLEUR FROMAGE ALLEMAND
GOAS - KÄSEREI I HOFGLADEN I GURGL DER WEISSE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE NATURELLE	MEILLEUR FROMAGE AUTRICHIEN
LACTEAS CASTELLANO LEONESAS QUESO SEÑORIO DE MONTELARREINA GRAN RESERVA	AUTRE FROMAGE DE BREBIS, À PÂTE EXTRA DURE, DURE OU MI-DURE	MEILLEUR FROMAGE ESPAGNOL
SAS FROMAGES BACH BÛCHETTE CENDRÉE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE CENDRÉ	MEILLEUR FROMAGE FRANÇAIS
HANOKED DAIRY BAZELET	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE BREBIS À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE	MEILLEUR FROMAGE ISRAËLIEN
CAROZZI FORMAGGI GORGONZOLA DOP SELEZIONE	GORGONZOLA DOP	MEILLEUR FROMAGE ITALIEN
ALKMAARSGOUD CHEESE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE CUITE	MEILLEUR FROMAGE NÉERLANDAIS
KWASNE WISNIE OKOLARNIK	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE	MEILLEUR FROMAGE POLONAIS
ASOCIATIA CURTEA CULORILOR GRAN SARBOVA	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE CUITE	MEILLEUR FROMAGE ROUMAIN
PONT D'AIN SERVICES ETIVAZ	L'ETIVAZ AOP	MEILLEUR FROMAGE SUISSE
SÝRÁRNA BROUMOV SRO BROUMOVSKÝ S PISKAVICÍ	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE	MEILLEUR FROMAGE TCHÈQUE

## LES MEILLEURES CHARCUTERIES DE LA COMPÉTITION 2026



LAURÉATS	CATÉGORIE	TROPHÉE
LE CAÛN EN FOLIE RILLETES PUR PORC	RILLETES PUR PORC	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER DU MONDE (FRANCE)
SEISER STEFAN EU GURKTALER LUFTGESELCHTER KARREESPECK	AUTRE SALAISON SÉCHÉE	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER AUTRICHIEN
SEBASTIEN CURNEL COPPA SÉCHÉ AUX HERBES	COPPA	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER BELGE
FONT-SANS SAUCISSON AU AIL NOIR	SAUCISSON SEC	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER ESPAGNOL
F.LLI PETRUCCI GUANCIALE AMATRICIANO	AUTRE SALAISON SÉCHÉE	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER ITALIEN
SALAISONS D'ANNIVIERS COCHONNET AUX HERBES	SAUCISSE SÈCHE	MEILLEUR PRODUIT CHARCUTIER SUISSE

## Les spiritueux

## Baijius chinois et cachaças du Brésil ont donné des envies de voyage

Catégorie la plus internationale du Concours de Lyon, les spiritueux ont rassemblé cette année des échantillons venus de 38 pays.

C'est, sans conteste, la catégorie qui a fait le plus voyager les dégustateurs réunis à la Cité Internationale.

Parmi toutes les familles de produits en compétition, les spiritueux ont concentré le plus grand nombre d'échantillons venus de l'étranger.

38 pays étaient représentés, parmi lesquels se trouvaient des spiritueux de la Côte d'Ivoire, de l'Albanie, du Cambodge ou de l'Île Maurice, entre autres.

Parmi les tendances marquantes de cette année ont figuré la présence des baijius, un spiritueux chinois, l'un des alcools le plus consommé au monde, encore relativement confidentiels en France. Les baijius sont réputés pour leur complexité aromatique et



La catégorie des spiritueux est la plus internationale... et la plus colorée. Photo B. Tournaire

leurs prix parfois élevés.

Dix échantillons ont été soumis aux palais des jurés. Une présence facilitée par un partenariat noué depuis déjà quelques années avec des dégustateurs chinois.

Autre présence notable, celle des cachaças du Brésil.

Ce spiritueux emblématique, distillé à partir de jus de canne à sucre fermenté, confirme l'intérêt, déjà prononcé lors

des précédentes éditions, des producteurs brésiliens pour le Concours International de Lyon et leur volonté de se frotter aux spiritueux venus du monde entier.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : plus de 80 échantillons venus du Brésil ont été dégustés pour cette 17<sup>e</sup> édition. Lors de ce millésime, ce sont 1 000 spiritueux qui ont été proposés aux dégustateurs.

## Trophée de la sommellerie

## Spiritueux norvégien : deux étudiantes récompensées

Héloïse Chery et Laurine Silvestre, étudiantes au CFA de Dardilly, ont remporté le Trophée de la sommellerie du Concours International de Lyon.

Une distinction accompagnée d'un chèque de 1 000 € remis aux deux lauréates, devant une salle comble, quelques minutes avant le début des dégustations de vins, bières et spiritueux, lundi 16 mars.

Les deux étudiantes ont planché pendant environ un mois sur l'aquavit, un spiritueux norvégien encore largement méconnu en France.

« Notre stratégie, c'était de se démarquer en choisissant un produit que les gens ne connaissent pas », résume Héloïse.

Le jury a été convaincu : les deux étudiantes sont reparties avec un chèque qui devrait leur permettre de partir en Norvège pour découvrir l'aquavit sur place. « Jusqu'à maintenant, nous avions étudié de façon virtuelle. L'idée est désormais de découvrir ce qui se passe sur le terrain, l'histoire du pays et celle de son eau-de-vie », confie Laurine.



Photo B. Tournaire

Les deux protagonistes parlent d'ailleurs de l'aquavit avec passion. « C'est une eau-de-vie distillée à partir de pomme de terre. Ce qui en fait un spiritueux à part, c'est son vieillissement singulier. Les tonneaux sont embarqués sur des navires qui descendent jusqu'à l'Équateur avant de revenir en Europe. Ce périple en mer, avec ses variations de température et d'humidité, confère à l'aquavit une complexité aromatique et une rondeur que peu d'autres spiritueux peuvent revendiquer », expliquent-elles.

## « On recroise des gens, il y a un côté social et convivial »

**Christophe Wengert, 53 ans, producteur de spiritueux en Alsace.**

Christophe a créé son entreprise de production de spiritueux, en 2021. Elle est basée en Alsace. Depuis trois ans, il présente ses produits au Concours International de Lyon, où il a déjà obtenu plusieurs médailles.

« Ce qui nous intéressait, c'était d'avoir un retour objectif, notamment grâce à la dégustation à l'aveugle », explique-t-il.

Pour la deuxième fois, Christophe se retrouve à la table des dégustateurs. Une expérience qu'il juge précieuse. « Passer de l'autre côté est très enrichissant. Cela m'amène à porter un regard différent sur mes propres produits, en les abordant à travers le visuel, le nez et l'ensemble des critères de dégustation », explique-t-il, même s'il ne dégustera jamais ses propres produits au concours. Au-delà de l'évaluation, l'intéressé apprécie le concours pour son aspect convivial. « C'est une bulle où l'on ne rencontre que des passionnés. D'une année à l'autre, on recroise des gens, il y a un côté social et convivial. » C'est aussi une source d'inspiration pour ses productions. « Ce concours ouvre l'esprit et nous recentre sur notre métier. On se dit que, demain, des gens vont goûter nos produits : à nous de leur proposer quelque chose qui soit à la hauteur. »



Photo B. Tournaire

## « C'est la dixième fois que je participe au concours »

**Sandrine Schneider-Bertet, 60 ans, professeure de dégustation.**

Sandrine en est à sa dixième participation au Concours International de Lyon.

Vins, spiritueux, fromages, charcuteries, elle a tout dégusté, hormis la bière, qui reste la seule catégorie à inscrire à son tableau de chasse.

Mais c'est bien à la table des spiritueux qu'on la retrouve, ce lundi matin.

Depuis dix ans, Sandrine Schneider-Bertet donne des cours de dégustation. Pour cette 17<sup>e</sup> édition, elle s'offre une plongée dans les gins, un univers moins familier pour elle.

« Ce n'est pas un alcool que j'ai l'habitude de boire. Mais je suis avec deux professionnels qui m'apprennent énormément. Ça m'aide pour mes cours, pour retransmettre ensuite à mes élèves », explique-t-elle.

Elle repart ainsi avec de nouvelles références à intégrer à un panel de spiritueux déjà bien garni.

Le concours lui offre aussi une forme de dépaysement immédiat. « On discute, on découvre, on voyage en même temps », explique-t-elle.

Une expérience réussie... et renouvelée chaque année.



Photo B. Tournaire

## « Il y avait quatre nationalités différentes à ma table »

**Frédéric Thevenet, 50 ans, amateur expérimenté et passionné de spiritueux.**

Frédéric est un habitué du Concours International de Lyon, mais c'est la première fois qu'il se retrouve à déguster des spiritueux.

Une aubaine pour cet amateur de concours, qui a aussi participé à celui concernant les fromages, charcuteries et produits laitiers, organisé en novembre.

Concernant les spiritueux, Frédéric Thevenet se qualifie comme un passionné.

« Ce que j'aime, c'est faire découvrir des rhums et des whiskeys à mes amis. Chez moi, je compte une quinzaine de bouteilles de chaque », explique l'intéressé.

Mais ce lundi, Frédéric n'était pas en terrain connu : il s'est retrouvé à une table de dégustation de gins, un spiritueux avec lequel il est moins familier. Une expérience qui illustre parfaitement l'une des vertus du concours : ouvrir des horizons inattendus.

Il raconte d'ailleurs une anecdote savoureuse : « À ma table, il y avait quatre nationalités différentes : un Hongrois, un Chinois et une Italienne. C'est ce genre de moments qui rendent ce concours vraiment enrichissant »



Photo B. Tournaire

## Les bières

# Piment, raisin, safran: les bières atypiques s'invitent à la table

Avec 1580 échantillons dégustés, la catégorie des bières du Concours International de Lyon confirme son dynamisme d'une année à l'autre. Cette 17<sup>e</sup> édition, portée par une vague de créations originales, reflète un secteur en pleine mutation.

Aujourd'hui, la bière ne se contente plus d'être ambrée ou blonde pour séduire le consommateur. Et comme le Concours International de Lyon témoigne souvent des transformations du secteur, cette 17<sup>e</sup> édition a été marquée par la progression des «bières spéciales».

Grape Ale brassée avec du raisin, bières aux champignons, au safran ou au piment sont autant de mélanges qui auraient semblé improbables il y a quelque temps, mais qui s'imposent désormais comme

une tendance de fond dans le monde de la bière.

Pour Thibault Schuermans, consultant en bière, qui a l'habitude de participer à des concours de dégustation, la dynamique est déjà bien engagée :

«On voit de plus en plus de bières acidulées et aromatisées. Les brasseurs essaient d'ajouter des ingrédients pour un goût plus représentatif de leur identité et pour tenter de se démarquer de la concurrence.»

Selon l'expert, si autant de brasseurs font le choix de présenter leurs produits au concours de Lyon, c'est aussi car il se distingue par son accessibilité.

«Le prix d'entrée est bien moins élevé que dans d'autres concours, ce qui permet à beaucoup de brasseurs de présenter leurs produits librement et de faire tester des mélanges originaux», souligne

Thibault Schuermans.

Car proposer des recettes inventives et atypiques à un jury composé de professionnels et d'amateurs permet de jauger son produit face aux professionnels et au grand public.

D'autant que les commentaires des dégustateurs sont cette année obligatoires pour chaque échantillon, peu importe la note obtenue.

«Les échanges à tables sont très intéressants. Même un amateur peut décrire son expérience et être accompagné par un professionnel. Cela rend le jugement plus représentatif de la réalité du consommateur», conclut-il.

Sur le plan technique, les échantillons sont organisés lors de la dégustation selon un ordre précis: les bières sans alcool sont évaluées en premier, puis les autres se succèdent en fonction de leur niveau d'amertume.



Cette 17<sup>e</sup> édition a été marquée par la progression des «bières spéciales». Photo B. Tournaire

Une formule qui fonctionne, au vu du succès rencontré chaque année auprès des participants. «C'est la première

fois que je participe, mais je reviendrai avec plaisir», nous confiait d'ailleurs une dégustatrice, le sourire aux lèvres.

## «Montrer que la bière est un vrai produit de dégustation»

**David Bompar, 34 ans, créateur de contenus sur le thème de la bière sur les réseaux sociaux.**

David participe pour la première fois au Concours International de Lyon.

Ancien commercial dans le secteur brassicole, il est désormais créateur de contenus sur le thème de la bière.

Présent sur Instagram, TikTok et YouTube, il vulgarise et explique tout ce qui a trait à la bière, sous le nom «Beer Discover».

Le fil conducteur de ses vidéos? La transmission. «J'essaie de transmettre aux gens, de leur montrer que la bière peut être un vrai produit de dégustation», explique-t-il. Participer à un concours de cette envergure était donc une suite logique pour ce passionné. «Je voulais voir les conditions réelles d'une dégustation à l'aveugle. Ne pas savoir ce qu'on a dans le verre, je trouve cela vraiment intéressant», prolonge-t-il.

L'ambiance du concours l'également séduit. «J'ai eu la chance de pouvoir observer comment fonctionne un concours aussi important que le Concours International de Lyon, c'est quelque chose que je voulais vivre de l'intérieur. C'est désormais chose faite», termine-t-il.



Photo B. Tournaire

## «J'apprécie la qualité des produits, de l'organisation et du jury»

**Camille Brébant, 33 ans, zythologue et dégustatrice fidèle du concours.**

Le Concours International de Lyon fait partie des rendez-vous attendus par Camille, qui participe à toutes les éditions depuis la crise sanitaire, en parallèle d'autres concours en France et à l'étranger. «Ce que j'apprécie, c'est la qualité des produits, de l'organisation et du jury», indique la zythologue, discipline qui se consacre à l'étude de la bière.

À table, les jurés apprennent à se connaître, dégustent en silence puis échangent sans tenter de s'influencer. Un procédé qu'apprécie Camille. «En général, ça se passe très bien», observe celle qui était inscrite aux deux sessions, le lundi et le mardi, lors de cette 17<sup>e</sup> édition. L'obligation, cette année, de rédiger un commentaire sur chaque échantillon lui plaît particulièrement.

«Les années précédentes, j'écrivais déjà beaucoup. Pour les brasseries, c'est très utile: cela leur permet de comprendre la corrélation entre la note et le ressenti. Et pour nous, cela aide aussi à réajuster les notes, à les remonter ou à les baisser en fonction de ce qui ressort dans les commentaires.»



Photo B. Tournaire

## «Chaque année il y a de nouveaux goûts»

**Sylvain Trepaut, 41 ans, ingénieur et amateur expérimenté.**

Installé dans la région lyonnaise, Sylvain, amateur de bières, participe pour la huitième fois au Concours International de Lyon. «Je brasse de la bière chez moi en amateur depuis longtemps», raconte-t-il. Cette passion l'emmène aussi bien autour des tables de dégustation du Concours International de Lyon que

sur les routes européennes, entre la Belgique, l'Allemagne, l'Autriche, et prochainement la République tchèque, «pour participer à des dégustations».

Pour cette 17<sup>e</sup> édition, Sylvain observe une augmentation des recettes originales. «Il y a beaucoup plus de bières atypiques. On découvre de nouveaux goûts», apprécie-t-il, bien que tous les mélanges ne lui plaisent pas. «Hier, on avait par exemple de l'anis, de la coriandre et du citron dans une bière», sourit-il.

Mais Sylvain y voit malgré tout un signal positif. «C'est bien que les brasseurs tentent des choses. Il faut de la diversité.» L'expérience du Concours International de Lyon dépend aussi, selon lui, des profils réunis autour de la table. «Une bonne table, cela joue sur la communication et la discussion. C'est ce qui rend l'expérience vraiment intéressante.»



Photo B. Tournaire

## Fromages, produits laitiers et charcuterie

## Toujours plus d'échantillons et de dégustateurs : une édition réussie

Chaque année, au mois de novembre, les fromages, produits laitiers et désormais la charcuterie ouvrent le Concours International de Lyon. Pour cette édition, qui a eu lieu le 28 novembre, près de 3000 échantillons ont été dégustés.

C'est désormais une tradition bien ancrée pour le Concours International de Lyon.

Quelques mois avant les vins, bières et spiritueux, ce sont les fromages, produits laitiers et la charcuterie qui ouvrent le bal du nouveau millésime du concours.

Cette édition, qui a eu lieu le vendredi 28 novembre 2025 à la Cité Internationale, accueillait pour la deuxième fois les charcuteries dans ses rangs.

Preuve, s'il en fallait une, de la réussite du rendez-vous, le nombre d'échantillons présentés est en augmentation de



La charcuterie avait rejoint les rangs du concours pour la première fois l'année dernière. Photo B. Tournaire

16,41 % cette année (1981 en 2025, 1713 en 2024).

Dans le détail, 2 200 fromages et produits laitiers ont été présentés, ainsi que 785 charcuteries.

Les échantillons étaient très différents les uns des autres. Ils pouvaient provenir aussi bien de grands opérateurs que de petits producteurs fermiers... et même de profes-

sionnels fraîchement reconvertis dans les métiers de bouche. « Quand on arrive dans la salle et qu'on découvre l'ensemble des produits disposés, la palette est impressionnante, en volume comme en diversité », confie David Bourne, Meilleur Ouvrier de France Charcutier traiteur et l'un des deux présidents d'honneur de cette édition, aux côtés du

MOF fromager Christian Janier [voir interview croisée par ailleurs].

## Professionnels et amateurs réunis autour de la table

Tout comme lors du rendez-vous consacré aux vins, bières et spiritueux, l'organisation a veillé à mêler dégustateurs professionnels et amateurs expérimentés.

L'objectif : refléter au mieux la réalité des consommateurs, et ne pas réserver le jugement aux seuls initiés. Environ 630 dégustateurs avaient fait le déplacement en ce mois de novembre.

Le concours porte plus que jamais l'ambition de s'étendre à l'international. Cette édition vient confirmer cette dynamique : 21 pays étaient représentés parmi les dégustateurs, dont la France, l'Espagne, l'Italie et la Suisse, mais également la Roumanie, la Norvège, le Japon ou encore la Bulgarie.

En chiffres ►  
L'édition 2026

2985

C'est le nombre d'échantillons présentés lors de l'édition 2026 du Concours International de Lyon, soit 2 200 fromages et produits laitiers et 785 charcuteries. Un chiffre en hausse de 16,41 % cette année.

630

C'est le nombre de jurés qui avaient fait le déplacement lors de cette édition. Un chiffre en constante augmentation, puisqu'ils étaient 600 l'année dernière et 400 lors de l'édition précédente.

21

C'est le nombre de nationalités représentées parmi les dégustateurs : une édition qui, une fois encore, était placée sous le signe de l'ouverture au monde.

## Christian Janier et David Bourne : l'interview croisée des deux présidents d'honneur

Christian Janier, Meilleur ouvrier de France fromager et David Bourne, vice-champion du monde charcutier traiteur, ont présidé cette nouvelle édition du Concours International de Lyon. Tous deux ont accepté de se prêter à l'exercice de l'interview croisée.

## Selon vous, à quoi est due la longévité du Concours International de Lyon ?

Christian Janier : « Sa réputation repose sur des fondamentaux solides : la qualité et la diversité des produits, le volume d'échantillons en compétition, et surtout l'exigence du jury. On y retrouve des professionnels de premier plan venus de nombreux pays. C'est un concours qui s'est construit une légitimité et qui brille par son niveau. »

David Bourne : « D'abord parce qu'il est très bien organisé. Avec autant de produits engagés, la logistique est un défi, et il est relevé avec



Christian Janier, Meilleur ouvrier de France fromager. Photo B. Tournaire

sérieux. Quand on arrive dans la salle et qu'on découvre l'ensemble des produits disposés, la palette est impressionnante, en volume comme en diversité. C'est cette richesse qui donne au concours toute sa crédibilité. »

## Qu'est-ce qu'une médaille de Lyon peut apporter à un producteur ?

C. J. : « Tous les métiers



David Bourne, Meilleur ouvrier de France Charcutier traiteur. Photo B. Tournaire

artisans ont besoin de reconnaissance extérieure. Quand on fabrique ses fromages, seul dans son laboratoire, on peut être convaincu de la justesse de son travail sans jamais en avoir la confirmation. Une médaille apporte cette confirmation : elle dit au producteur que son produit suscite une émotion. Aujourd'hui, un produit agréable ne suffit plus, il doit créer de l'émo-

tion. »

D. B. : « Le client est à la recherche de repères, et les médailles en sont. Qu'il s'agisse d'un artisan ou d'un semi-grossiste, une médaille d'or en rayon distingue le produit et rassure l'acheteur. Dans un marché où le prix reste souvent le premier critère, ceux qui ont une médaille augmentent leurs ventes. C'est indéniable. »

## Vos filières font face à des défis respectifs...

C. J. : « La filière laitière traverse une crise importante : le nombre d'éleveurs diminue. Les raisons sont connues : produire du fromage, c'est travailler sept jours sur sept, souvent pour une rémunération qui ne reflète pas l'effort. Un produit médaillé peut prétendre à une meilleure valorisation commerciale, c'est aussi une façon de remettre la qualité au cœur de la rémunération. »

D. B. : « On mange moins de charcuterie, c'est vrai, mais de meilleure qualité. C'est devenu un produit de plaisir, que l'on choisit avec soin. Un concours comme celui de Lyon joue un rôle important : il identifie les meilleurs produits, oriente les consommateurs vers l'excellence et encourage les professionnels à se dépasser. Pour une filière en transformation, c'est un signal positif. »