

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

FORMULAIRE PARTICIPANT 2027 - FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS



Envoi du colis

Numéro de compte :

Ne pas remplir ces formulaires en cas d'inscription sur internet.

Merci d'envoyer une copie de ce formulaire par courrier ou par e-mail avant le 6 novembre 2026.

Les étapes de l'inscription

A Le dossier : les formulaires inscription participant & produit(s) (+ paiement si chèque)

B Les échantillons :

Poids du fromage inférieur à 49g	4 pièces
Poids du fromage entre 50g et 99g	3 pièces
Poids du fromage entre 100g et 149g	2 pièces
Poids du fromage entre 150g et 499g	1 pièce
Poids du fromage supérieur à 500g	1 morceau de 500g mini (4 kg max)
Beurre	2 pièces sans marquage
Lait	1 bouteille
Fromage frais / blanc, crème, yaourt, dessert lacté glacé inférieur à 199g	4 pots
Fromage frais / blanc, crème, yaourt, dessert lacté glacé supérieur à 200g	1 pot

Adresse d'expédition :

Concours International de Lyon
331 Chemin de la croix de fer
69400 LIMAS
France
Tel : 0033 (0)4 74 68 84 40
Email : lyon@concourslyon.com

Les dates à retenir :

Jusqu'au vendredi 6 novembre 2026 > ce dossier
Du lundi 19 octobre au mardi 1 décembre 2026 >
Réception échantillons

4 décembre 2026 > Concours International de Lyon
8 décembre 2026 > Publication des résultats sur internet

Coordonnées

Société :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel : Port :

Site internet :

Personne en charge du dossier d'inscription :

Nom : Prénom :

Email :

Une facture sera envoyée par e-mail.

Droits d'inscription

Complétez le montant à droite et cochez le mode de paiement ci-dessous

Prix unitaire	X	Nombre de produits présentés	=	Total € TTC
54,00 € TTC (45,00 € HT)	X		=	

☐ **Chèque bancaire (uniquement pour la France)** A l'ordre de "Concours International de Lyon"

☐ **Carte Bancaire** Vous recevrez par e-mail une facture avec un lien sécurisé pour effectuer votre paiement.

☐ **Virement bancaire**

Les frais bancaires sont à la charge du participant.

IBAN : FR76 1382 5002 0008 0092 8272 430

Nom de la banque : CE RHONE ALPES

BIC : CEPARPP382

☒ Je certifie avoir pris connaissance du règlement ainsi que la représentativité des échantillons expédiés, conformément au règlement du concours.

Date :
Signature et cachet :

Formulaire inscription produit(s) sur la page suivante

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

FORMULAIRE 2027 - FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS



Imprimez ou photocopiez plusieurs fois cette page pour présenter plus de 3 produits
Ne pas remplir ces formulaires en cas d'inscription sur internet.

Nom société :

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) :

Certification⁽¹⁾ :

Lait : ☐ Vache ☐ Chèvre ☐ Brebis ☐ Bufflonne ☐ Chamelle ☐ Yack ☐ Jument ☐ Zébu ☐ Autre lait d'origine animale

Type de lait : ☐ Cru ☐ Pasteurisé ☐ Thermisé ☐ Stérilisé ☐ Stérilisé (UHT)

Affinage : ☐ Frais ☐ Crémeux ☐ - de 14 jours ☐ 14 à 30 jours ☐ 30 jours à 3 mois ☐ 3 à 6 mois ☐ 6 à 12 mois ☐ + de 12 mois ☐ 12 à 24 mois ☐ 24 à 36 mois ☐ + de 36 mois

Matière grasse du produit fini (en %) : Poids du produit fini (en g) : Production annuelle (en t) :

Si produit aromatisé ou avec des ingrédients ajoutés, précisez les 3 principaux⁽²⁾:

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) :

Certification⁽¹⁾ :

Lait : ☐ Vache ☐ Chèvre ☐ Brebis ☐ Bufflonne ☐ Chamelle ☐ Yack ☐ Jument ☐ Zébu ☐ Autre lait d'origine animale

Type de lait : ☐ Cru ☐ Pasteurisé ☐ Thermisé ☐ Stérilisé ☐ Stérilisé (UHT)

Affinage : ☐ Frais ☐ Crémeux ☐ - de 14 jours ☐ 14 à 30 jours ☐ 30 jours à 3 mois ☐ 3 à 6 mois ☐ 6 à 12 mois ☐ + de 12 mois ☐ 12 à 24 mois ☐ 24 à 36 mois ☐ + de 36 mois

Matière grasse du produit fini (en %) : Poids du produit fini (en g) : Production annuelle (en t) :

Si produit aromatisé ou avec des ingrédients ajoutés, précisez les 3 principaux⁽²⁾:

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) :

Certification⁽¹⁾ :

Lait : ☐ Vache ☐ Chèvre ☐ Brebis ☐ Bufflonne ☐ Chamelle ☐ Yack ☐ Jument ☐ Zébu ☐ Autre lait d'origine animale

Type de lait : ☐ Cru ☐ Pasteurisé ☐ Thermisé ☐ Stérilisé ☐ Stérilisé (UHT)

Affinage : ☐ Frais ☐ Crémeux ☐ - de 14 jours ☐ 14 à 30 jours ☐ 30 jours à 3 mois ☐ 3 à 6 mois ☐ 6 à 12 mois ☐ + de 12 mois ☐ 12 à 24 mois ☐ 24 à 36 mois ☐ + de 36 mois

Matière grasse du produit fini (en %) : Poids du produit fini (en g) : Production annuelle (en t) :

Si produit aromatisé ou avec des ingrédients ajoutés, précisez les 3 principaux⁽²⁾:

⁽¹⁾ (Bio, Biodynamie, en conversion...) | ⁽²⁾ Ces informations seront annoncées aux dégustateurs et présentes sur le diplôme.

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

LISTE DES CATÉGORIES



Fromage de vache

- 100 Abondance AOP
- 101 Beaufort AOP
- 102 Bleu d'Auvergne AOP
- 103 Bleu de Gex AOP
- 104 Bleu des Causses AOP
- 105 Bleu du Vercors - Sassenage AOP
- 106 Brie (Autres)
- 107 Brie de Meaux AOP
- 108 Brie de Melun AOP
- 109 Brillat-Savarin IGP
- 110 Camembert (Autres)
- 111 Camembert de Normandie AOP
- 112 Cancoillotte
- 113 Cantal AOP
- 114 Chaource AOP
- 115 Comté AOP
- 116 Coulommiers
- 117 Emmental de Savoie IGP
- 118 Emmental français IGP
- 119 Epoisses AOP
- 120 Fourme d'Ambert AOP
- 121 Fourme de Montbrison AOP
- 122 Gruyère IGP
- 123 Laguiole AOP
- 124 Langres AOP
- 125 Livarot AOP
- 126 Maroilles AOP
- 127 Mimolette
- 128 Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs AOP
- 129 Morbier AOP
- 130 Munster AOP au Cumin
- 131 Munster ou Munster Géromé AOP
- 132 Neufchâtel fermier AOP
- 133 Neufchâtel laitier AOP
- 134 Pont l'Evêque AOP
- 135 Raclette de Savoie IGP
- 136 Reblochon AOP
- 137 Saint-Félicien
- 138 Saint-Marcellin IGP
- 139 Saint-Nectaire AOP
- 140 Salers AOP
- 141 Soumaintrain IGP
- 142 Tomme de Savoie IGP
- 143 Tomme des Bauges AOP
- 144 Tomme des Pyrénées IGP
- 150 Allgäuer Bergkäse
- 151 Allgäuer Emmentaler
- 152 Odenwälder Frühstückskäse
- 160 Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
- 161 Tiroler Bergkäse
- 163 Vorarlberger Alpkäse
- 164 Vorarlberger Bergkäse
- 170 Fromage de Herve AOP
- 180 Danablu IGP
- 190 Afuega'l Pitu DOP
- 191 Arzúa-Ulloa DOP
- 193 Cebreiro DOP
- 194 Picón-Bejes-Tresviso DOP
- 197 Queso Tetilla DOP
- 198 San Simón da Costa DOP
- 210 Asiago d'Alveo DOP
- 211 Asiago DOP
- 213 Caciocavallo Silano DOP
- 216 Castel Magno DOP
- 218 Fontal DOP

- 221 Gorgonzola DOP
- 222 Grana Padano DOP
- 223 Mascarpone
- 224 Montasio DOP
- 227 Parmigiano Reggiano DOP
- 229 Provolone Valpadana DOP
- 230 Quartirolo Lombardo DOP
- 231 Ragusano DOP
- 232 Raschera DOP
- 241 Taleggio DOP
- 242 Toma Piemontese DOP
- 252 Noord-Hollandse Gouda AOP
- 270 Beacon Fell traditional Lancashire cheese AOP
- 271 Blue Stilton cheese AOP
- 272 Bonchester cheese AOP
- 273 Buxton Blue AOP
- 274 Dovedale cheese AOP
- 275 Single Gloucester AOP
- 276 Teviotdale cheese IGP
- 277 West Country farmhouse Cheddar cheese AOP
- 278 White Stilton cheese AOP
- 290 Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- 292 Emmental AOP
- 293 Fromage de montagne des Grisons
- 295 Le Gruyère AOP
- 296 Le Gruyère d'alpage AOP
- 297 L'Etivaz AOP
- 298 Raclette du Valais AOP
- 299 Sbrinz AOP
- 300 Tête de Moine AOP
- 301 Vacherin Fribourgeois AOP
- 302 Vacherin Mont-d'Or AOP (Suisse)
- 310 Allgäuer Sennalpkäse
- 311 Allgäuer Weißacker
- 312 Altenburger Milbenkäse
- 313 Cheddar
- 314 Edam
- 315 Emmental
- 317 Gouda
- 318 Gruyère
- 319 Hessischer Handkäse
- 322 Saint-Paulin
- 330 Burrata
- 331 Fleur de Lait
- 332 Mozzarella
- 350 Autre fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte naturelle
- 351 Autre fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie
- 352 Autre fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée
- 353 Autre fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée avec ferment rouge
- 354 Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite
- 355 Autre fromage au lait de vache à pâte pressée demi-cuite
- 356 Autre fromage au lait de vache à pâte pressée cuite
- 357 Autre fromage au lait de vache à pâte mi-dure
- 358 Autre fromage au lait de vache à pâte filée
- 359 Autre fromage au lait de vache à pâte fondue
- 360 Autre fromage au lait de vache à pâte persillée
- 361 Autre Fromage au lait de vache cendré
- 380 Autre fromage AOP au lait de vache

Fromage de chèvre

- 400 Banon AOP
- 401 Chabichou du Poitou AOP
- 402 Charolais AOP
- 403 Chavignol AOP
- 404 Chevrotin AOP
- 405 Mâconnais AOP
- 406 Mothais sur feuille
- 407 Pélardon AOP
- 408 Picodon AOP
- 409 Poulligny Saint-Pierre AOP
- 410 Rigotte de Condrieu AOP
- 411 Rocamadour AOP
- 412 Sainte Maure de Touraine AOP
- 413 Selles-sur-Cher AOP
- 414 Valençay AOP
- 424 Queso Majorero DOP
- 450 Autre bûche de fromage de chèvre
- 460 Autre Fromage au lait de chèvre cendré
- 461 Autre Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle
- 462 Autre Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie
- 463 Autre Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte lavée
- 464 Autre fromage au lait de chèvre à pâte pressée non cuite
- 465 Autre fromage au lait de chèvre à pâte pressée demi-cuite
- 466 Autre fromage au lait de chèvre à pâte pressée cuite
- 467 Autre Fromage au lait de chèvre à pâte persillée
- 480 Autre Fromage AOP au lait de chèvre

Fromage de brebis

- 500 Brocciu AOP
- 501 Ossau Iraty AOP
- 502 Pérail IGP
- 503 Roquefort AOP
- 510 Idiazábal DOP
- 511 Queso Castellano IGP
- 512 Queso de la Serena DOP
- 513 Queso Manchego DOP
- 515 Roncal DOP
- 516 Torta del Casar DOP
- 521 Fiore Sardo DOP
- 523 Pecorino di Filiano DOP
- 524 Pecorino Romano DOP
- 526 Pecorino Toscano DOP
- 535 Queijo Serra da Estrela AOP
- 540 Swaledale ewes' cheese PDO
- 550 Autre fromage au lait de brebis à pâte molle et à croûte naturelle
- 551 Autre fromage au lait de brebis à pâte molle et à croûte fleurie
- 552 Autre fromage au lait de brebis à pâte molle et à croûte lavée
- 553 Autre fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite
- 554 Autre fromage au lait de brebis à pâte pressée demi-cuite
- 555 Autre fromage au lait de brebis à pâte pressée cuite
- 556 Autre fromage de brebis, à pâte extra-dure, dure et mi-dure
- 557 Autre fromage au lait de brebis à pâte persillée
- 570 Autre fromage AOP au lait de brebis

Fromage de bufflonne

- 600 Mozzarella di Bufala Campana DOP
- 601 Mozzarella di Bufala
- 602 Burrata di Bufala
- 603 Autre fromage de Bufflonne
- 610 Autre fromage AOP de bufflonne

Fromage mixte ou autres laits

- 700 Altenburger Ziegenkäse AOP
- 710 Cabrales DOP
- 712 Mahón-Menorca DOP
- 722 Feta AOP
- 727 Graviera Naxou AOP
- 729 Kasseri AOP
- 731 Kefalograviera AOP
- 733 Ladotyri Mytilinis AOP
- 734 Manouri AOP
- 741 Bra DOP
- 743 Canestrato Pugliese DOP
- 760 Swaledale cheese AOP
- 765 Formaggio d'Alpe Ticinese AOP
- 770 Tilsit
- 773 Obazda / Obatzter
- 775 Feta

- 778 Fromage à raclette
- 780 Autre Fromage de lactosérum
- 781 Autre fromage à pâte lactique et sans croûte
- 782 Autre fromage à pâte lactique et à croûte fleurie
- 783 Autre fromage à pâte lactique et à croûte lavée
- 784 Autre fromage à pâte molle et à croûte naturelle
- 785 Autre fromage à pâte molle et à croûte fleurie
- 786 Autre fromage à pâte molle et à croûte lavée
- 787 Autre fromage à pâte pressée non cuite
- 788 Autre fromage à pâte pressée demi-cuite
- 789 Autre fromage à pâte pressée cuite
- 790 Autre fromage à pâte persillée
- 791 Autre fromage à pâte fondue
- 792 Autre fromage à pâte filée
- 794 Autre fromage tartinable
- 795 Autre fromage
- 800 Autre fromage AOP - mixte ou autres laits

Produit laitier

- 900 Lait
- 901 Boisson lactée
- 910 Crème AOP
- 911 Crème crue
- 912 Crème pasteurisée 35% et plus de MG
- 913 Crème légère pasteurisée moins de 35 % MG

- 914 Crème autre
- 920 Beurre
- 921 Beurre AOP
- 922 Beurre de baratte
- 923 Beurre de baratte AOP
- 930 Fromage frais
- 931 Fromage frais faisselle
- 932 Fromage blanc
- 933 Fromage blanc battu
- 934 Skyr
- 935 Lait fermenté ferme
- 940 Yaourt ferme
- 941 Yaourt brassé
- 942 Yaourt aux fruits
- 943 Yaourt avec coulis
- 944 Yaourt à boire
- 950 Crème dessert
- 951 Crème caramel
- 952 Riz au lait
- 953 Dessert lacté autre

Produit glacé

- 1000 Crème glacée
- 1010 Yaourt glacé
- 1020 Dessert lacté glacé

Informations



- Attention, votre produit doit être livré consommable en l'état. Si votre produit nécessite une cuisson ou un réchauffage par le consommateur, il ne peut pas participer au concours.
- Plus d'informations sur : <https://www.concourslyon.com/faq.html>