



Concours
International
de **LYON**[®]

CHEESE & DAIRY PRODUCTS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

**Lyon
International
Competition**

04 de diciembre de 2026

**EL CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS Y
PRODUCTOS LÁCTEOS MÁS GRANDE DE FRANCIA**

Formulario de inscripción
Inscripción de los productos lácteos en concourslyon.com

¡Desde hace **17 años**,
el concurso recompensa a los
mejores productos del mundo!



En 17 años, se han juzgado y
evaluado a más de 110.000
productos.

El constante aumento de las
muestras que se presentan
demuestra la confianza que tienen
los participantes en nuestras
distinciones.



PRESENTACION DEL CONCURSO

Lyon es conocida como la capital del gusto y de los sentidos, es por lo tanto normal que en ella que **se seleccionen a los mejores productos del mundo**. El año pasado, el Concurso abrió una vez más sus puertas a los quesos y productos lácteos, y en dicha ocasión, ¡se presentaron hasta 2.200 muestras!

En 2026, el entusiasmo que despierta es innegable, con **10.340 muestras catadas de 58 países, incluyendo todas las categorías**. Se valorizaron millones de productos gracias a las medallas.

Para los catadores internacionales provenientes de todos los horizontes del sector, este evento es hoy un paso obligado en sus agendas.



QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL CONCURSO

El Concours International de Lyon propone cerca de 300 categorías de quesos, productos lácteos y postres lácteos helados. Se catan quesos de vaca, cabra, oveja, así como mantequilla, yogures, leches, cremas, cremas heladas, etc.

El concurso responde a reglas estrictas de organización, con óptimas condiciones de almacenamiento; la clasificación de los productos lácteos que toma en cuenta numerosos criterios (leche, afinado, etc.); una cata a ciegas; una rigurosa selección de catadores y una tabla de evaluación de 100 puntos. Gracias a la variedad de categorías, podemos guiar a los consumidores al momento de elegir quesos y productos lácteos ofreciendo una amplia gama de productos catados y que ganaron medallas en el Concours International de Lyon.



LA CATA

Esperamos a todos los catadores en la Cité Internationale de Lyon, polo terciario, cultural y turístico ineludible de Lyon.

En mesas de tres mínimo, los jurados catarán los productos y les otorgarán una nota sobre 100. Cada jurado está formado de profesionales de su sector y de aficionados experimentados.



«El peso de una medalla es el reconocimiento y, por supuesto, la medalla que aporta visibilidad: eso es muy bueno para nuestros productos y nuestros productores» - Romain LE GAL, Meilleur Ouvrier de France Quesero





Presidentes de honor prestigiosos

Cada año, el presidente de honor tiene por vocación dar a conocer el concurso mediante los medios de comunicación y su profesión.

Este año, el presidente elegido del Concurso de los quesos y productos lácteos es Marc Janin, Mejor Obrero Quesero de Francia.

En 2026, el presidente elegido del Concurso de los vinos, cervezas y licores era Olivier Canal, chef del restaurante La Meunière y presidente de la Association des Bouchons Lyonnais.



El comisario general controla que la cata tiene lugar en buenas condiciones y garantiza la conformidad de las muestras.

Didier Lassagne, Mejor Obrero de Francia Quesero 2007, cambió de profesión en 1998 para dedicarse a su pasión por el queso y se convirtió en un auténtico promotor de las tradiciones queseras francesas en su quesería de Lyon.

13%

aumento promedio del precio de un producto con medalla de oro



Edad promedio de los catadores:
47 años



40% de catadoras en 2026

2.300

citaciones del concurso en internet en 1 año
(Fuente: Mention)

10.340

muestras catadas en el 2026



1 producto galardonado vendido cada segundo en el mundo



68 países participantes en los 3 últimos años



46 nacionalidades de catadores



LOBS

Le Parisien

LE FIGARO

Le Point

télé 7 jours

à table

ARTS & GASTRONOMIE

Cuisine et Vins

TRIBUNE DE LYON

LYON CAPITALE

fromager

Le Monde

3

Una comunicación en todos los frentes

El Concurso no se termina después de la cata. Nuestro servicio de comunicación da a conocer los productos premiados y los eventos más importantes del Concurso a los medios de prensa, a los prescriptores y a los compradores nacionales e internacionales.

Los resultados se comunican a:

- **La prensa escrita para el gran público:** publicaciones en Le Point, Télé 7 jours, Le Nouvel Obs, Le Parisien, Le Figaro, Le Progrès, Tribune de Lyon, Lyon Capitale, Le Monde, France 3, BFM Lyon.

- **La prensa escrita especializada:** publicaciones en Profession Fromager, ELLE à table, Cuisine et Vins de France, Arts & Gastronomie.

- **La prensa internacional:** 6.700 periodistas catalogados.

- **Redes sociales:** promocionamos a los ganadores en nuestra comunidad de 12.400 suscriptores.

- **Los compradores:** 6.400 compradores de la gran distribución, restauradores, mayoristas de alimentos, bares de vino.

- **Exportación:** 5.200 agentes e importadores.

- **Sector:** interprofesiones, sindicatos, grupos de productores.

- **Internet:** sitios internet influyentes, clubes de cocina y blogueros.



Colaboración con Le Progrès

LE PROGRÈS

El diario *Le Progrès* está asociado en un suplemento dedicado al **Concours International de Lyon** y a los galardonados.

El suplemento aparecerá en línea antes del verano, con informaciones sobre el concurso y su sector, cifras claves de los mercados, retratos de los recompensados y un informe completo sobre esta edición.

Creado en 1859 en Lyon, ¡*Le Progrès* tiene 263 periodistas, 1.800 correspondientes locales y 850.000 lectores cada día!



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



Concours International de Lyon

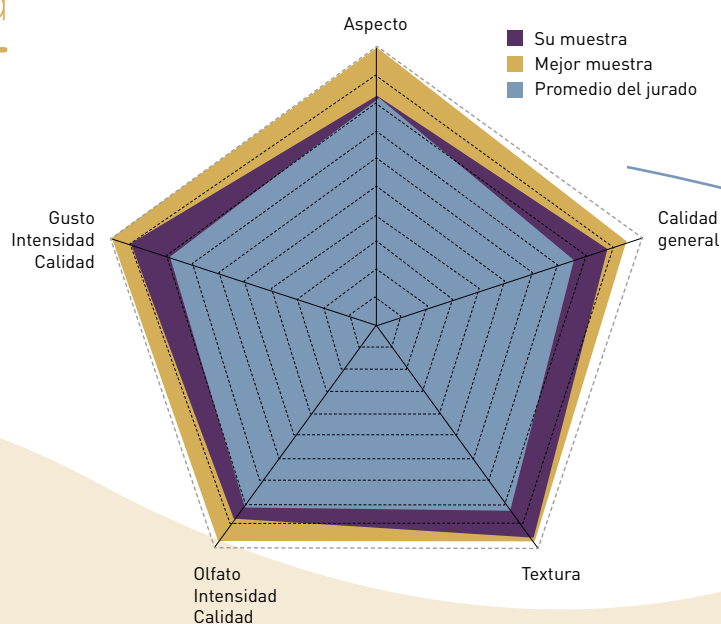


Análisis organoléptico: una herramienta de trabajo valiosa

Después de la cata, reciba un análisis organoléptico completo de su muestra (vista, olfato, gusto, armonía) junto con los promedios del concurso para poder situar su muestra con respecto a los otros concursantes.

UNA NOTACIÓN DETALLADA DE SUS PRODUCTOS

Cada criterio es cuidadosamente estudiado por nuestro jurado de catadores. Vista, olfato, gusto, textura: descubre las puntuaciones, en detalle, para cada uno de estos criterios. Gracias a un diagrama explicativo, compare fácilmente sus notas con otras muestras de su categoría. Más que una simple nota, este resumen explicativo le permite resaltar las ventajas de sus productos.



El Concours International de Lyon está inscrito en la lista de la DGCCRF.

Se compromete a aplicar las reglas estrictas de la reglamentación en la cata de productos lácteos.

Con esta certificación los productores están seguros de que el Concours International de Lyon se empeña en valorizar su trabajo. En cuanto a los consumidores, tienen la seguridad de una selección rigurosa, y una garantía de calidad y de confianza.



Un agente judicial se encarga de velar por que se respete el reglamento y que el Concurso transcurra correctamente.

Los productos de los participantes son tratados y controlados de acuerdo al APPCC del Concurso.



Medallas a un precio razonable



En los productos se pueden colocar dos distinciones: Oro o Plata.

Gracias a la notoriedad del concurso, los productos con medallas recorren el mundo entero y son muy pedidos por los restaurantes, los compradores e importadores.

El precio de las medallas es muy competitivo para que no aumente el precio de coste del producto.

Desde 5€ las mil medallas.

Placas de metal: anuncie sus distinciones

Las placas de metal son una fabulosa herramienta de ayuda para las ventas puesto que pueden utilizarse para indicar a los consumidores que sus productos han ganado una medalla y que son reconocidos por formar parte de los mejores de su categoría.

¡Ideal para colgarlas en su punto de venta o para exponerlas en su puesto en un salón!



Trofeos : visibilidad de su éxito trabajo valiosa

El Trofeo recompensa a los mejores quesos y productos lácteos del concurso, por país, o todas las categorías combinadas. Es un complemento de sus medallas y placas metálicas. Este soporte de comunicación, que el público identifica claramente, es una garantía de calidad con el que podrá ganar o conservar la confianza de sus clientes.

Este soporte se puede exponer en los puntos de venta o puestos de salón.



El Trofeo del mejor queso del mundo: la recompensa suprema

«Es increíble la visibilidad que nos ha aportado el trofeo ganado con nuestro queso "Ancienne Belgique": una cobertura mediática internacional, una demanda excepcional por parte de nuestros clientes y un verdadero empujón para toda nuestra gama de productos. ¡Participar al concurso fue una excelente decisión!»

- Groendal

Presencia en línea reforzada

El palmarés se encuentra en el sitio del concurso, disponible para todos.

Durante todo el año, un equipo web se encarga de optimizar la indexación SEO (Search Engine Optimization) de las páginas de los productos con medallas con el objetivo de mejorar la clasificación en los resultados de búsqueda como Google, Yahoo y Bing.

Un producto bien indexado en los buscadores mejora la notoriedad del productor o del fabricante y puede aportar rápidamente nuevos contactos.



Asociados sólidos e involucrados



Después de la cata, los asociados del concurso se encargan de comunicar los resultados.

Les Toques Blanches: los grandes chefs de Lyon miembros de la asociación forman parte de los jurados de selección. Sus miembros son la garantía de una herencia culinaria, los depositarios de la historia de la gastronomía de Lyon: la del «mâchon», de las «Madres», de los «bouchons», de los Mercados de Lyon, de los grandes chefs con estrellas Michelin... Todos defienden los mismos valores por la gastronomía, promueven la cocina de Lyon y los productos regionales.

ONLYLYON & Ville de Lyon: El turismo y la gastronomía son la esencia misma de Lyon; es por ello que el Concours International de Lyon es importante en la ciudad y su región para promover a los ganadores.

La Asociación de los Sumilleres de Lyon y de Rhône-Alpes: ofrece al concurso un apoyo activo y muchos sumilleres están presentes el día de la cata.

STEF: es líder del transporte alimentario, por lo que los productores pueden enviar sus muestras hasta los locales del concurso, de manera simple y rápida, respetando las reglas sanitarias.

REGISTRO EN 3 CLICS



Cree su cuenta



Inscriba sus productos



Envíelos con la mente tranquila siguiendo nuestras instrucciones de envío

INSCRIPCION DE PRODUCTOS

INSCRIPCIONES

Hasta el **06 de noviembre del 2026** > Inscripción por internet o correo

Conéctese a www.concourslyon.com para inscribirse directamente o para descargar el formulario.

Ventajas:

- Pago por tarjeta o giro
- Inscripción rápida
- Recibe un correo electrónico cuando recibimos las muestras

INSCRIPCION DE LOS CATADORES

El Concours International de Lyon presta especial atención a la selección de los catadores; contactamos cada nuevo inscrito para asegurarnos de que posee las aptitudes para catar. ¿Desea ver cómo transcurre una selección?

Inscríbase como jurado en concourslyon.com

Derechos de inscripción: €45 por producto

RECEPCION DE LAS MUESTRAS

Hasta el **01 de diciembre del 2026** > Recepción de las muestras

No dude en enviárnoslas con anticipación. Esto permite anticipar en caso de problemas de entrega (rotura, pérdida, bloqueado en la aduana, error de muestra...).

