



Concours
International
de **LYON**®

CHEESE & DAIRY PRODUCTS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

**Lyon
International
Competition**

04 dicembre 2026

IL PIÙ GRANDE **CONCORSO INTERNAZIONALE**
DI **FORMAGGI E LATTICINI** IN FRANCIA

Modulo d'iscrizione
Iscrizione dei latticini su concourslyon.com

Sono ormai **17 anni**
che il concorso premia i migliori
prodotti al mondo!



In 17 anni sono stati degustati,
giudicati e valutati oltre
110.000 prodotti.

Il costante aumento del numero
di campioni presentati dimostra
la fiducia che i partecipanti hanno
in questi riconoscimenti.





PRESENTAZIONE DEL CONCORSO

Lione è nota per essere la capitale della gastronomia e del gusto, è quindi naturale che ospiti la selezione dei migliori prodotti del mondo. **L'anno scorso il Concorso ha accolto ancora una volta ben 2200 campioni tra formaggi e latticini!**

La popolarità dell'evento continua a crescere, nel 2026, con 10.340 campioni degustati in tutte le categorie, 58 Paesi rappresentati e milioni di prodotti premiati con medaglie.

Degustatori internazionali di tutti i settori considerano ormai questo evento una tappa obbligata da aggiungere in agenda.



FORMAGGI E LATTICINI IN CONCORSO

Il Concorso propone circa 300 categorie di formaggi, latticini e dessert gelato. Vengono degustati formaggi vaccini, caprini e pecorini, ma anche burro, yogurt, latte, panna, gelato, ecc. Il concorso segue rigide regole di organizzazione, con condizioni ottimali di conservazione, una classificazione dei latticini che tiene conto di numerosi criteri (latte, stagionatura, ecc.), una degustazione alla cieca, una rigorosa selezione dei degustatori e una griglia di valutazione su 100.

Questa varietà di categorie permette di presentare ai consumatori un assortimento molto ampio di prodotti degustati e premiati al Concours International de Lyon, guidandoli nella loro scelta di formaggi e latticini.



LA DEGUSTAZIONE

Il punto d'incontro per i degustatori è la Cité Internationale de Lyon, imperdibile centro terziario, culturale e turistico di Lione.

In tavoli di almeno tre persone, i giurati degusteranno i campioni e daranno loro un punteggio su 100. Ogni giuria è composta da professionisti del settore e da appassionati esperti.



« Una medaglia rappresenta un riconoscimento importante. E, inevitabilmente, offre visibilità: un vantaggio sia per i nostri prodotti che per i nostri produttori. »

- Romain Le Gal, MOF Fromager





Presidenti onorari rinomati

Ogni anno il presidente onorario promuove il concorso tra i media e all'interno della sua professione.

Quest'anno, la presidenza del concorso dei Formaggi e Latticini è stata assegnata a Marc Janier, Miglior Artigiano di Francia per il settore caseario.

Nel 2026 la presidenza del concorso di vini, birre, liquori e distillati è stata affidata a Olivier Canal, chef al ristorante La Meunière e presidente dell'Association des Bouchons Lyonnais.



Il Commissario Generale si assicura che la degustazione si svolga correttamente e che i campioni siano conformi.

Didier Lassagne, Miglior Artigiano di Francia 2007 per il settore caseario, ha cambiato carriera nel 1998 per dedicarsi alla sua passione dei formaggi e promuovere le tradizioni casearie francesi nel suo negozio di formaggi a Lione.

13%

aumento medio del prezzo di un prodotto con medaglia d'oro



Età media dei degustatori: 47 anni



40% di degustatrici nel 2026

2 300

citazioni del concorso su Internet in un anno
(Fonte: Mention)

10.340

campioni degustati nel 2026



1 prodotto premiato venduto ogni secondo in tutto il mondo



68 paesi partecipanti negli ultimi 3 anni



46 nazionalità di degustatori negli ultimi 3 anni



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

Comunicazione su tutti i Fronti

Il Concorso non si ferma alla degustazione. Il nostro servizio di comunicazione fa conoscere i prodotti premiati e i principali eventi del Concorso alla stampa, agli opinion leader e ai buyer nazionali e internazionali.

I risultati vengono inviati a:

- **Stampa scritta generalista:** pubblicazioni su 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.

- **Stampa scritta specializzata:** pubblicazioni su Profession Fromager, ELLE à table, Cuisine et Vins de France, Arts & Gastronomie.

- **Stampa internazionale:** 6700 giornalisti identificati

- **Social network:** segnalazione dei vincitori alla nostra community di 12 400 follower.

- **Buyer:** 6400 buyer della grande distribuzione, ristoranti, grossisti alimentari ed enoteche.

- **Export:** 5200 agenti e importatori.

- **Filiera:** organizzazioni interprofessionali, sindacati, gruppi di produttori.

- **Internet :** siti web autorevoli, club di cucina, blogger.



Collaborazione con Le Progrès

LE PROGRÈS

Il quotidiano Le Progrès si associa all'evento e pubblica un supplemento dedicato al Concours International de Lyon e ai suoi vincitori.

Il supplemento sarà disponibile online prima dell'estate con informazioni sul concorso, ma anche sul settore, con i dati chiave dei mercati, le descrizioni dei vincitori e un resoconto completo sullo svolgimento di questa edizione!

Fondato nel 1859 nel centro di Lione, Le Progrès conta oggi 263 giornalisti, 1800 corrispondenti locali e 850.000 lettori ogni giorno!



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



Concours International de Lyon



Sintesi esplicativa: un prezioso strumento di lavoro

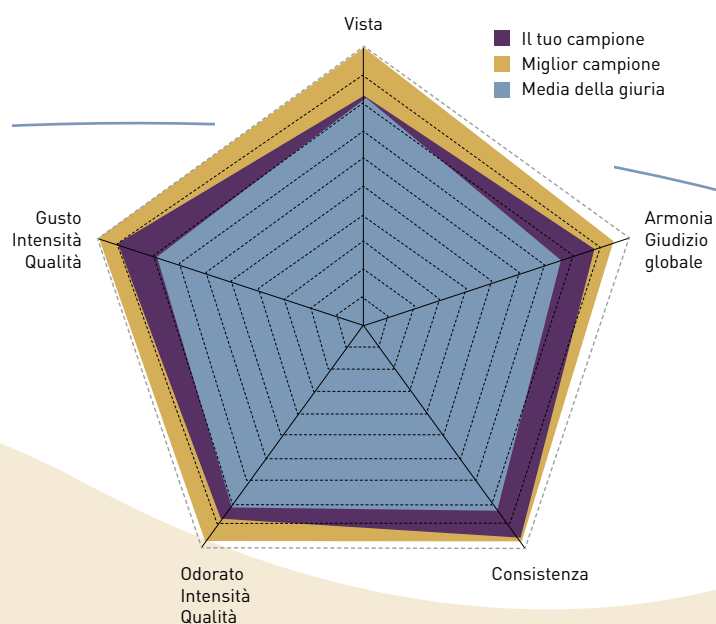
Dopo la pubblicazione dei risultati, potrai consultare e scaricare dal tuo account una sintesi esplicativa di ogni prodotto degustato. Questo rapporto organolettico, basato sui commenti dei degustatori, permette di valutare le qualità del prodotto e/o di intervenire su possibili aree di miglioramento.

UNA VALUTAZIONE DETTAGLIATA DEI TUOI PRODOTTI

Ogni criterio viene studiato attentamente dalla nostra giuria di degustatori. Vista, olfatto, gusto e consistenza: scopri i tuoi punteggi nel dettaglio, per ognuno di questi criteri.

Grazie a un diagramma esplicativo, puoi confrontare facilmente i tuoi punteggi con quelli di altri campioni della tua categoria.

Più che una semplice nota, questa sintesi esplicativa ti permette di evidenziare i pregi dei tuoi prodotti.



Il Concours International de Lyon è registrato nell'elenco della DGCCRF (Direzione generale della concorrenza, degli affari dei consumatori e del controllo delle frodi in Francia). Si impegna ad applicare le severe norme del regolamento sulla degustazione dei latticini.

Questa certificazione garantisce ai produttori il coinvolgimento del Concours International de Lyon nel valorizzare il loro lavoro. I consumatori, dal canto loro, lo vedranno come un segno di selezione rigorosa, una garanzia di qualità e di fiducia.



Viene nominato un ufficiale giudiziario per garantire il rispetto del regolamento e il regolare svolgimento del Concorso.

I prodotti dei partecipanti sono presi in carico e gestiti secondo il sistema HACCP adottato del concorso.



Medaglie a un prezzo ragionevole



Sulle bottiglie possono essere apposti due riconoscimenti: Oro o Argento.

Grazie alla risonanza internazionale del concorso, i prodotti vincitori di medaglie sono apprezzati da ristoratori, buyer e importatori di tutto il mondo. Il prezzo delle medaglie è rimasto competitivo per non aumentare il costo del prodotto.

A partire da 5 euro per mille.

Targhe in metallo: pubblicizza i tuoi premi

Le targhe di metallo sono un ottimo strumento di vendita, permettono di segnalare ai consumatori che i tuoi prodotti hanno ricevuto una medaglia e sono risultati tra i migliori della loro categoria.

Appendile nel tuo punto vendita o esponile nel tuo stand durante una fiera!



Trofei: mostra il tuo successo

Il Trofeo premia i migliori formaggi e latticini del concorso per paese o per tutte le categorie. Si aggiunge alle medaglie e alle targhe di metallo. Riconoscibile dal pubblico e dai professionisti, questo strumento di comunicazione è una garanzia di qualità che permetterà di conquistare o rafforzare la fiducia dei tuoi clienti.

Può essere esposto sui punti vendita o negli stand fieristici.



Il Trofeo per il miglior formaggio e latticino del mondo: la massima ricompensa

«Aver vinto il trofeo con il nostro formaggio "Ancienne Belgique" ci ha garantito una visibilità straordinaria: una risonanza mediatica internazionale, un forte aumento della domanda da parte dei clienti e un reale incentivo per le vendite di tutta la nostra gamma di prodotti. Partecipare a questo concorso si è rivelata un'ottima scelta!» - Groendal

Una presenza online più solida

L'elenco dei vincitori è pubblicato sul sito web del concorso ed è a disposizione di tutti.

Durante tutto l'anno, un team web si occupa dell'indicizzazione SEO (Search Engine Optimization) delle pagine relative ai prodotti premiati. L'obiettivo è quello di migliorare il posizionamento nei risultati dei motori di ricerca come Google, Yahoo o Bing.

Un prodotto ben indicizzato sui motori di ricerca **aumenta la notorietà del produttore e può portare rapidamente nuovi contatti.**



Partner Forti e impegnati



Dopo la degustazione, i partner del concorso si incaricano di trasmettere i risultati.

Les Toques Blanches: i Grandi chef lyonesi membri dell'associazione fanno parte delle giurie di selezione. I suoi membri sono i garanti di un patrimonio culinario, i custodi della storia della gastronomia lyonese: quella dei mâchon, delle Mères, dei bouchon, delle Halles di Lione, dei grandi chef stellati... Tutti difendono gli stessi valori della gastronomia, la promozione della cucina lyonese e dei prodotti regionali.



ONLYLYON & Città di Lione: il turismo e la gastronomia sono l'essenza stessa di Lione. È quindi naturale che il Concours International de Lyon e i prodotti premiati abbiano una forte risonanza nella città e nella sua regione.



L'Association des Sommeliers Lyonnais Et Rhône-Alpes: sostiene attivamente il concorso. Molti sommelier sono presenti il giorno della degustazione.



STEF : in qualità di azienda leader in Europa per il trasporto di prodotti alimentari, STEF consente ai produttori di inviare i propri campioni alla sede del concorso in modo rapido e semplice, nel rispetto delle norme sanitarie.

ISCRIZIONE IN 3 CLIC



Crea il tuo account



Iscrivi i tuoi prodotti



Spediscili in tutta tranquillità
seguendo le nostre istruzioni di invio

ISCRIZIONI DEI PRODOTTI

ISCRIZIONI

Fino al 06 de novembre 2026 > Iscrizione online o per posta.

Accedere a www.concourslyon.com per iscriversi direttamente o scaricare il modulo.

Vantaggi dell'iscrizione online:

- Pagamento con carta di credito o bonifico bancario.
- Iscrizione rapida.
- Invio di una e-mail di conferma al ricevimento dei prodotti.

Quota d'iscrizione: 45€ per prodotto

RICEVIMENTO DEI CAMPIONI

Fino al 01 de dicembre 2026 > Ricevimento dei campioni

Non esitare a inviarceli in anticipo. Questo ci permette di anticipare eventuali problemi di consegna (rottura, smarrimento, blocco in dogana, errore di campione, ecc.).

ISCRIZIONE DEGUSTATORI

Il Concours International de Lyon presta particolare attenzione alla scelta dei degustatori. Ogni nuovo iscritto viene contattato per verificare le sue capacità di degustazione. Desideri vedere come si svolge la selezione?

Iscriviti come giurato su concourslyon.com

