



Concours
International
de **LYON**[®]

CHEESE & DAIRY PRODUCTS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

**Lyon
International
Competition**
04 décembre 2026

LE PLUS GRAND **CONCOURS INTERNATIONAL**
DE **FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS** EN FRANCE

Dossier d'inscription
Inscription des produits laitiers sur concourslyon.com

Cela fait maintenant **17 ans**
que le concours récompense
les meilleurs produits du Monde !



En 17 ans, plus de 110 000 produits
ont été dégustés, jugés et notés.

La progression constante du
nombre d'échantillons présentés
dénote la confiance que les
participants accordent à
ces distinctions.



PRESENTATION DU CONCOURS

Lyon est reconnue pour être la capitale des sens et du goût, c'est donc naturellement qu'elle accueille la sélection des meilleurs produits mondiaux. **L'an dernier, le Concours a une nouvelle fois accueilli les fromages et produits laitiers avec pas moins de 2 200 échantillons !**

L'engouement ne se dément pas, avec en 2026, **10 340 échantillons dégustés toutes catégories confondues**, 58 pays représentés et des millions de produits valorisés par les médailles.

Les dégustateurs internationaux venus de tous les horizons des différentes filières font désormais de cet événement un passage obligé dans leur planning.



LES FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS AU CONCOURS

Le Concours propose près de 300 catégories de fromages, produits laitiers et desserts glacés. Sont donc dégustés les fromages de vache, chèvre, brebis, mais aussi beurres, yaourts, laits, crèmes, crèmes glacées... Le concours répond à des règles strictes d'organisation, avec des conditions de stockage optimales, un classement des produits laitiers qui prend en compte de nombreux critères (lait, affinage...), une dégustation à l'aveugle, une sélection rigoureuse des dégustateurs, une grille de notation sur 100. Cette diversité de catégories permet de proposer aux consommateurs un éventail très large de produits dégustés et médaillés au Concours International de Lyon, pour les guider dans leurs choix de fromages et de produits laitiers.



LA DÉGUSTATION

Le rendez-vous est donné aux dégustateurs à la Cité Internationale de Lyon, pôle tertiaire, culturel et touristique incontournable de Lyon.

Par table de trois à cinq, les jurés dégusteront des échantillons, et leur attribueront une note sur 100. Chaque jury est composé de professionnels de sa filière et d'amateurs expérimentés.



« Le poids d'une médaille, c'est la reconnaissance. Et forcément une médaille, ça apporte de la visibilité et c'est bien pour nos produits et nos producteurs »
Romain LE GAL - MOF Fromager





Des présidents d'honneur de renom

Chaque année le président d'honneur a pour vocation de faire rayonner le concours à travers les médias et sa profession.

Cette année, la présidence du concours des Fromages et Produits Laitiers est attribuée à Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France Fromager.

En 2026, la présidence du concours des Vins, Bières et Spiritueux était confiée à Olivier Canal, chef du restaurant la Meunière et président de l'association des Bouchons Lyonnais.



Le Commissaire Général veille au bon déroulement de la dégustation et assure la conformité des échantillons.

Meilleur Ouvrier de France Fromager en 2007, Didier Lassagne, se reconverti en 1998 pour se consacrer à sa passion des fromages et devient un véritable promoteur des traditions fromagères du terroir français dans sa fromagerie lyonnaise.

13%

Augmentation moyenne
du prix d'un médaillé d'or



Âge moyen
des jurés :
47 ans



40% de dégustatrices
en 2026

2 300

Citations du concours
sur Internet en 1 an
(Source : Mention)

10 340

échantillons dégustés
en 2026



1 produit médaillé vendu
chaque seconde dans le monde



68 pays participants
ces 3 dernières années



46 nationalités
de dégustateurs
ces 3 dernières années



L'Obs

Le Parisien

LE FIGARO

Le Point

télé
7
jours

à table

ARTS &
GASTRONOMIECuisine et Vins
de FranceTRIBUNE
DE LYONLYON
CAPITALE

fromager

Le Monde

3

BFM
LYON

Une communication sur tous les fronts

Le Concours ne s'arrête pas après la dégustation. Notre service communication fait connaître les produits primés et les événements majeurs du Concours aux organes de presse, aux prescripteurs et aux acheteurs nationaux et internationaux.

Les résultats sont transmis à :

- **La presse grand public** : publications dans 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 presse écrite spécialisée** : publications dans Profession Fromager, ELLE à table, Cuisine et Vins de France, Arts & Gastronomie.

- **La presse internationale** : 6 700 journalistes répertoriés.

- **Réseaux sociaux** : mise en avant des lauréats auprès de notre communauté de 12 400 abonnés.

- **Les acheteurs** : 6 400 acheteurs de la grande distribution, restaurateurs, grossistes alimentaires, bars à vins.

- **Export** : 5 200 agents et importateurs.

- **Filière** : interprofessions, syndicats, groupements de producteurs, chambres d'agriculture.

- **Internet** : sites internet influents, clubs de cuisine, blogueurs.



Partenariat avec le Progrès

LE PROGRÈS

Le journal quotidien Le Progrès est associé pour un supplément dédié au Concours International de Lyon et ses lauréats.

Le supplément sera mis en ligne avant l'été avec des informations sur le concours, mais aussi sur la filière, avec des chiffres clés des marchés, des portraits de lauréats, et un compte-rendu complet sur le déroulement de cette édition !

Né en 1859 dans la Presqu'île lyonnaise, Le Progrès compte aujourd'hui 263 journalistes, 1 800 correspondants locaux et 850 000 lecteurs chaque jour !



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



Concours International de Lyon



Synthèse explicative : un précieux outil de travail

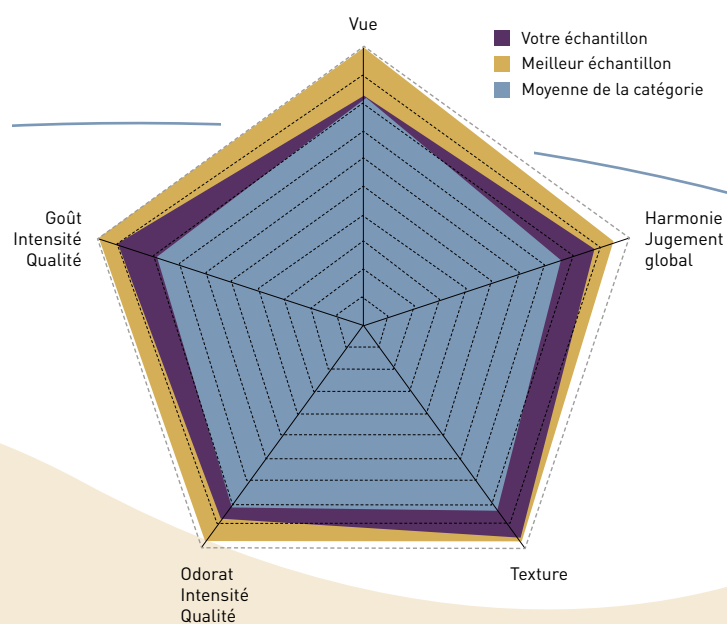
Après parution des résultats, consultez et téléchargez depuis votre compte une synthèse explicative de chaque produit dégusté. Ce rapport organoleptique basé sur les commentaires des dégustateurs permet d'apprécier les qualités du produit et/ou de travailler sur d'éventuels axes d'amélioration.

UNE NOTATION DÉTAILLÉE DE VOS PRODUITS

Chaque critère est soigneusement étudié par notre jury de dégustateurs. Vue, odorat, goût, texture : découvrez vos notes, en détails, pour chacun de ces critères.

Grâce à un diagramme explicatif, comparez très facilement vos notes aux autres échantillons de votre catégorie.

Plus qu'une simple note, cette synthèse explicative vous permet de mettre en valeur les atouts de vos produits.



Le Concours International de Lyon est inscrit sur la liste de la DGCCRF.

Il s'engage à appliquer les règles strictes de la réglementation à la dégustation des produits laitiers.

Cette certification permet d'assurer aux producteurs l'implication du Concours International de Lyon pour valoriser leur travail. Les consommateurs quant à eux y verront le signe d'une sélection rigoureuse, gage de qualité et de confiance.



Un huissier est mandaté pour veiller au respect du règlement et au bon déroulement du Concours.



Les produits des participants sont pris en charge et maîtrisés dans le cadre de la démarche HACCP du Concours.



Des médailles à prix raisonnable



Deux distinctions peuvent être apposées sur les produits : Or ou Argent.

Grâce au rayonnement international du concours, les produits sont plébiscités par les restaurateurs, acheteurs et importateurs du monde entier.

Le prix des médailles est resté compétitif afin de ne pas alourdir le prix de revient du produit.

À partir de 5 euros du mille.

Plaques métalliques : annoncez vos distinctions

Les plaques métalliques sont un formidable outil d'aide à la vente, elles vous permettent de signaler aux consommateurs que vos produits sont médaillés et qu'ils sont reconnus comme faisant partie des meilleurs de leur catégorie.

Accrochez-les dans votre point de vente, affichez-les sur votre stand lors d'un salon !



Trophées : exposez votre réussite

Le Trophée récompense les meilleurs fromages et produits laitiers de la compétition par pays, ou toutes catégories confondues. Il vient compléter vos médailles et plaques métalliques.

Identifiable du grand public et des professionnels, ce support de communication constitue un gage de qualité qui gagnera ou entretiendra la confiance de votre clientèle.

Il peut être exposé sur les points de vente ou sur les stands de salon.



Le Trophée du meilleur fromage et produit laitier du monde : la récompense ultime

« Le fait d'avoir remporté ce trophée avec notre « Ancienne Belgique » nous a apporté une visibilité incroyable : une couverture médiatique internationale, une demande exceptionnelle de la part de nos clients et un véritable coup de pouce pour l'ensemble de notre gamme de produits. Participer à ce concours a été une excellente décision ! » - Groendal

Une présence en ligne renforcée

Le palmarès est affiché sur le site du concours.

Tout au long de l'année, une équipe web se charge d'optimiser le référencement SEO (Search Engine Optimization) des pages des produits médaillés. L'objectif est d'améliorer le classement dans les résultats de recherche Google, Yahoo, Bing...

Un produit bien référencé sur les moteurs de recherche **améliore la notoriété du producteur ou du fabricant et peut rapidement apporter des nouveaux contacts.**



Des partenaires Forts et impliqués



Après la dégustation les partenaires du concours se chargent de relayer les résultats.

Les Toques Blanches : les Grands Chefs Lyonnais membres de l'association font partie des jurys de sélection. Ses membres sont les garants d'un héritage culinaire lyonnais : mâchons, Mères Lyonnaises, bouchons, Halles de Lyon, grands chefs étoilés : tous défendent les mêmes valeurs de la gastronomie, la promotion de la cuisine lyonnaise et les produits régionaux.

ONLYLYON & Ville de Lyon : le tourisme et la gastronomie sont l'essence même de Lyon. C'est à ce titre que le Concours International de Lyon est mis en avant dans la métropole et sa région pour faire rayonner le palmarès.

L'Association des Sommeliers Lyonnais Et Rhône-Alpes : elle apporte au concours son soutien actif. De nombreux sommeliers sont présents le jour de la dégustation.

STEF : sa place de leader européen du transport alimentaire permet aux producteurs d'envoyer leurs échantillons jusqu'aux locaux du concours de manière simple, rapide et dans le respect des règles sanitaires.

INSCRIPTIONS EN 3 CLICS



Créez votre compte



Inscrivez vos produits



Envoyez-les sereinement grâce à notre partenaire

INSCRIPTIONS DES PRODUITS

INSCRIPTIONS

Jusqu'au 06 novembre 2026 > Inscription sur internet ou par courrier.

Se connecter sur www.concourslyon.com pour s'inscrire directement ou télécharger le formulaire.

Avantages de l'inscription par internet :

- Paiement par CB, chèque ou virement
- Inscription rapide
- Vous recevez un email lors de la réception des produits

INSCRIPTION DES JURÉS

Le Concours International de Lyon accorde une attention particulière au choix de ses dégustateurs. Chaque nouvel inscrit est contacté afin de s'assurer de ses aptitudes à déguster.

Vous souhaitez voir comment se déroule la sélection ?

Inscrivez-vous comme juré sur concourslyon.com

Droits d'inscription : 45€ HT par produit

RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Jusqu'au 01 décembre 2026 > Réception des échantillons

N'hésitez pas à nous les faire parvenir en avance. Cela permet de pallier les éventuels problèmes de livraison (casse, perte, blocage en douane, erreur échantillon...).

