



Concours
International
de **LYON**[®]
WORLD'S BEST PRODUCTS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

Lyon
International
Competition
28 novembre 2025



Dossier d'inscription
Inscription des charcuteries sur concourslyon.com

Cela fait maintenant **16 ans**,
que le concours récompense
les meilleurs produits du Monde !



En 16 ans, plus de 100 000 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 pour la première fois accueilli les charcuteries avec pas moins de 550 échantillons !**

L'engouement ne se dément pas, avec en 2025, **10 386 échantillons dégustés toutes catégories confondues**, 55 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 CHARCUTERIES AU CONCOURS

Près de 315 catégories de charcuteries sont proposées au Concours International de Lyon. Des jambons et saucissons aux rillettes et pâtés en passant par de nombreuses spécialités internationales, tous seront jugés par un jury d'experts.

Le concours se déroule selon un protocole rigoureux, garantissant des conditions de conservation optimales pour les charcuteries. Le classement, établi à partir de multiples critères (viande, temps de séchage, type de cuisson), est effectué par des jurés experts lors d'une dégustation à l'aveugle. La grille d'évaluation sur 100 points permet de distinguer les meilleurs produits. 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 charcuteries.



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 minimum, 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 Charcuteries est attribuée à David Bourne, Vice-champion du monde et champion de France des charcutiers-traiteurs.

En 2025, la présidence du concours des Vins, Bières et Spiritueux était confiée à Frédéric Schaaf, président de l'ASLERA (Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes).



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

Meilleur Ouvrier de France Charcutier-traiteur, Bernard-Marie François a connu une carrière internationale riche en expériences. Passionné et pédagogue, il transmet aujourd'hui son savoir-faire aux jeunes générations et fait rayonner le métier de charcutier-traiteur.

13%

Augmentation moyenne du prix d'un médaillé d'or



Âge moyen des dégustateurs : 47 ans



38% de dégustatrices en 2025

2 300

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

10 386

échantillons dégustés en 2025



1 produit médaillé vendu chaque seconde dans le monde



68 pays participants ces 3 dernières années



46 nationalités de dégustateurs ces 3 dernières années



LOBS

Le Parisien

LE FIGARO

Le Point

télé 7 JOURS

à table

ARTS & GASTRONOMIE

Cuisine et Vins de France

TRIBUNE DE LYON

LYON CAPITALE

charcuterie & gastronomie

Le Monde

3

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.

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

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

- **Réseaux sociaux** : mise en avant des lauréats auprès de notre communauté de 11 600 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

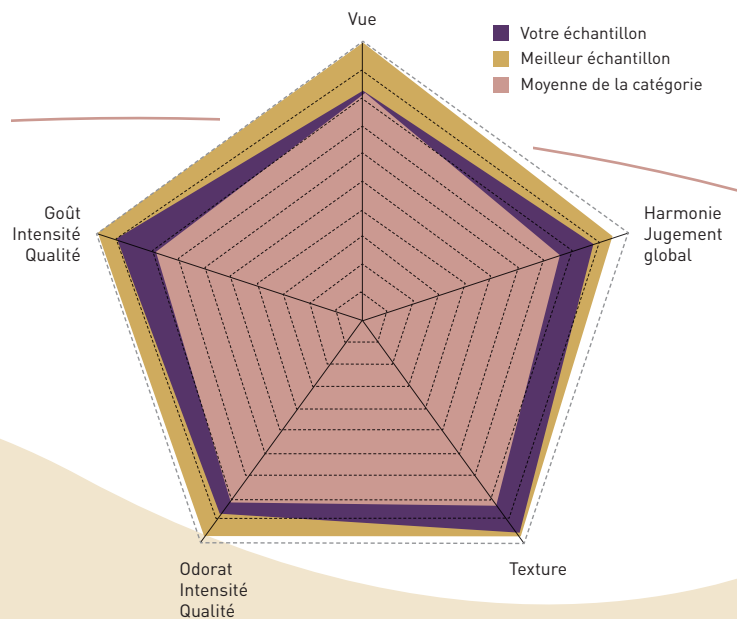


Synthèse explicative : un précieux outil de travail

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, gras : 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 charcuteries.

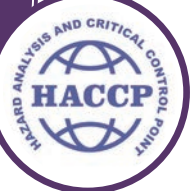


Cette certification permet d'assurer aux producteurs l'implication du Concours International de Lyon pour valoriser leur travail. Les consommateurs quant à eux y verront le signe d'une sélection rigoureuse, gage de qualité et de confiance.

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 4 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 meilleures charcuteries 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 a valorisé la qualité artisanale de notre foie gras, en renforçant la confiance de notre clientèle. Cette distinction a aussi permis de mieux faire connaître notre démarche et nous conforte dans nos choix ».

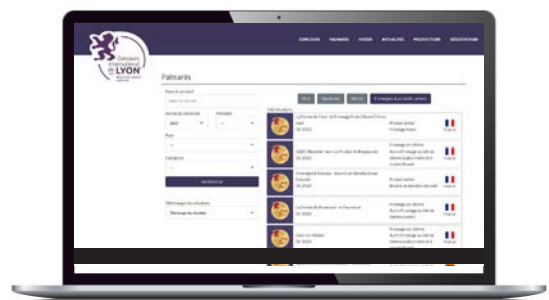
- Sabrina et Julen, Gaec Beti Aintzina

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 : mâchon, Mères, bouchons, Halles de Lyon, grands chefs étoilés : tous défendent les mêmes valeurs pour 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.

INSCRIPTIONS EN 3 CLICS



1 Créez votre compte



2 Inscrivez vos produits



3 Envoyez-les sereinement en suivant nos consignes d'envoi

INSCRIPTIONS DES PRODUITS

INSCRIPTIONS

Jusqu'au 31 octobre 2025 > 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 : 43,85€ HT par produit

RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Jusqu'au 25 novembre 2025 > 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...).

