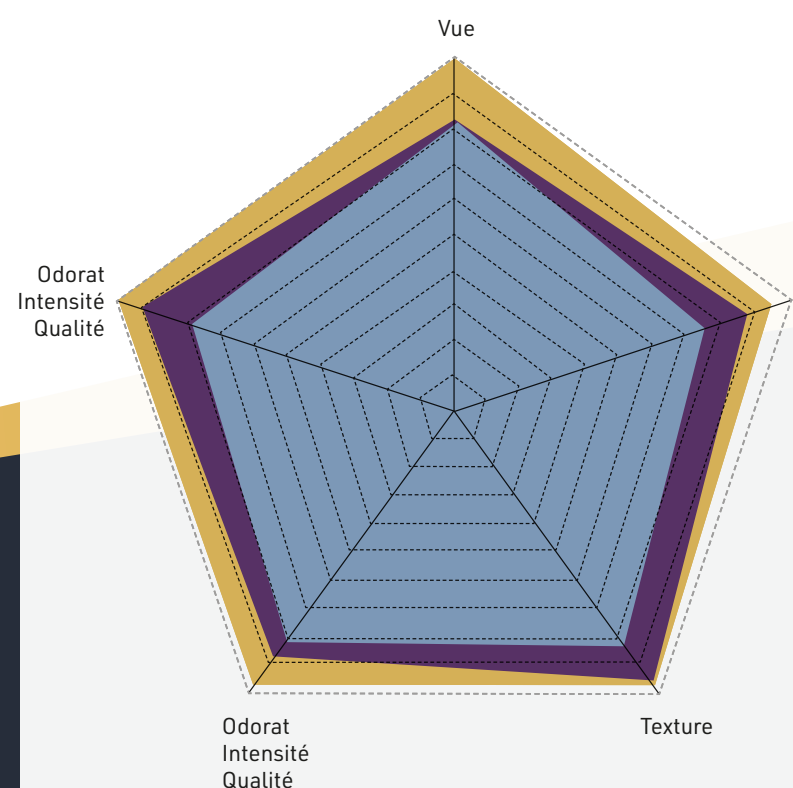


DES MÉDAILLES CONNUES ET RECONNUES

Prix des médailles : à partir de 15 € du mille



Récapitulatif de vos résultats



- Votre échantillon
- Meilleur échantillon
- Moyenne de la catégorie

Les produits sont dégustés à l'aveugle et évalués au moyen d'une grille de notation sur 100. Ainsi, nous nous assurons de couvrir toutes les spécificités d'un produit dans sa note globale. Les qualités observées vont de l'aspect à l'harmonie en passant par les arômes, la texture et le goût.

Après la dégustation, tous les participants reçoivent une analyse organoleptique de leur échantillon, ce qui leur permettra de mieux comprendre les perceptions sensorielles des jurés et de comparer leurs échantillons à ceux des autres participants.



Les inscriptions sont ouvertes.

Frais d'inscription : 55,00 € HT par échantillon

LES DATES À RETENIR 2026

ENREGISTREMENT DES ÉCHANTILLONS		DÉGUSTATION	RÉSULTATS	
Août	Octobre	Novembre		
26 août Ouverture des inscriptions	Jusqu'au 30 octobre Inscription (sur internet ou par courrier)	Jusqu'au 24 novembre Réception des échantillons	27 novembre Trophy Cheese & Dairy Products	30 novembre Publication des résultats sur Internet

S'inscrire en tant que dégustateur ou dégustatrice

Le Frankfurt International Trophy fait figure de référence en matière de qualité et de crédibilité. Il doit son succès en grande partie à son jury équilibré, composé de spécialistes des secteurs du fromage, de la charcuterie, de la gastronomie et des médias venant du monde entier, mais aussi d'amateurs expérimentés, qui savent repérer le goût et la qualité au premier coup d'œil.

En effet, nous mettons un point d'honneur à ce que chaque équipe de dégustation soit constituée d'un savant mélange de spécialistes et d'amateurs expérimentés, et pour cause, les consommateurs ne seront généralement pas des professionnels.

Vous êtes producteur/productrice, caséologue, sommelier/sommelière en viande ou charcuterie, ou vous jouissez tout simplement d'une grande expérience en dégustation ?

Nous vous invitons cordialement à nous rejoindre le 27 novembre 2026 à Francfort pour faire partie de notre jury ! Même les producteurs soumettant leurs produits au concours peuvent déguster... les produits des autres, naturellement.



Plus d'informations sur www.frankfurt-trophy.com

Frankfurt International Trophy – Im Niedergarten 10, 55124 Mainz - Allemagne
Tel : 0049 61314904010 - www.frankfurt-trophy.com - Email : frankfurt@frankfurt-trophy.com

KÄSE-
THEKE

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RMM | RheinMain.Media
DIE KRAFT DER REGION.

Tourismus-Congress GmbH
Frankfurt am Main

Milch-
Marketing

foodsharing.de

etikett.de
eine labeldruckerei

Hillebrand GORI
A company of
DHL



Concours International des Fromages, Produit Laitiers et Charcuteries

27 NOVEMBRE 2026

Francfort - Allemagne

Inscription en ligne jusqu'au 30 octobre 2026

www.frankfurt-trophy.com



Une dégustation de renommée internationale

Depuis 2017, le Frankfurt International Trophy récompense les meilleurs vins, bières et spiritueux du monde ! Cette année encore, le Frankfurt International Trophy ouvre ses portes aux fromages et produits laitiers, ainsi qu'aux charcuteries. Le concours jouit d'une très bonne réputation sur la scène internationale et a su gagner la confiance de nombreux producteurs et dégustateurs.

En 10 ans, ce sont plus de 34 000 produits qui ont fait l'objet d'une dégustation, d'une évaluation et d'une notation. Aujourd'hui, un produit arborant une médaille du concours de Francfort est vendu chaque seconde quelque part dans le monde.



UN BILAN DES RÉSULTATS

Après la dégustation, chaque producteur reçoit une analyse organoleptique. Ce bilan propose également un comparatif avec la concurrence.



UNE SÉLECTION INTERNATIONALE

Les participants valorisent nos médailles et notre concours fait figure de référence, comme en témoigne le nombre croissant d'échantillons dégustés chaque année. Ces médailles sont reconnues dans le monde entier comme un gage de qualité.



UNE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Tous les échantillons sont dégustés et jugés à l'aveugle par un jury international suivant un système sur 100 points.



UN CONCOURS CERTIFIÉ

Le concours est certifié ISO 9001. Grâce à cette certification, les producteurs ont l'assurance du respect de normes de qualité les plus élevées et du parfait déroulement des dégustations.



Des médias impliqués et des partenaires d'exception

Depuis sa création, le Frankfurt International Trophy collabore avec des médias reconnus et influents, comme **Lebensmittel Zeitung**, **Käse-Theke**, **Milchmarketing** ou encore **Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung**.

Lebensmittel Zeitung

KÄSE-THEKE

Milch-Marketing

RMM | RheinMain.Media

COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Chaque année, les résultats du concours sont communiqués au grand public à l'occasion d'une campagne marketing réalisée avec le soutien du **Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung**.

Cette année, le Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung a publié un article spécial, tout comme le Käse-Theke, sur le concours et les lauréats.

Les résultats ont fait l'objet d'une édition spéciale s'adressant particulièrement à des personnes disposant d'un fort pouvoir d'achat et passionnées par les questions culturelles et événementielles.



Édition papier 2025

Édition papier 2026

Un soutien engagé par le secteur



Burkhard Endemann

Président d'honneur
Concours des fromages et produits laitiers
Directeur de publication chez
B&L Medien et membre de la
"Gilde internationale des Fromagers"



Reiner Reutzel

Président d'honneur
Concours des charcuteries 2026
Écrivain, maître boucher, cortador



Mike Josef

Parrrain du Concours 2027
Maire de la ville de Francfort

Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy Frankfurt International Ham & Sausage Trophy

Au cours de la dernière édition consacrée aux **fromages et produits laitiers**, notre jury a dégusté plus de 590 produits originaires de 14 pays, des fromages de vache, chèvre et brebis aux beurres en passant par les yaourts, les laits, les crèmes glacées et les spécialités crémières. Répartis en près de 300 catégories, les produits traditionnels côtoyaient les produits bio et les créations innovantes, rivalisant pour recevoir les précieuses distinctions.

Cette diversité se retrouvait dans le domaine de **la charcuterie** : près de 150 produits originaires de 6 pays étaient inscrits : des jambons crus aux saucisses affinées en passant par les spécialités cuites, les salaisons, la charcuterie en tranches et des alternatives véganes. Au total, les producteurs peuvent s'inscrire dans plus en 318 catégories.

Cette évaluation différenciée permet d'une part de mettre en avant les différentes qualités des produits artisanaux et innovants, et d'autre part, de guider clairement les consommateurs dans leur choix de fromages, de produits laitiers et de charcuteries de qualité. Les producteurs bénéficient **d'une évaluation crédible qui leur permet de gagner la confiance des acheteurs** autant que de la clientèle finale.



DES OUTILS MARKETING PUISSANTS POUR DES PRODUITS EXCEPTIONNELS



MÉDAILLES

Profitant de la notoriété du concours, les produits lauréats voyagent dans le monde entier et sont très prisés des restaurants, des acheteurs et des importateurs.



CERTIFICAT

Chaque lauréat se voit remettre un certificat qui confirme que le produit correspondant a été primé dans sa catégorie pour ses qualités organoleptiques.



PLAQUES COMMERCIALES

Les plaques métalliques sont un outil de vente très efficace. Elles rappellent aux consommateurs que vos produits ont été primés et comptent parmi les meilleurs de leur catégorie.



RÉFÉRENCEMENT

Les produits lauréats sont présentés sur le site du concours, dont le référencement dans les moteurs de recherche (SEO) est optimisé toute l'année.