



**COUPS
DE
CŒUR**

Concours Coups de Cœur 2026

Pour valoriser votre savoir-faire

Pour attirer de nouveaux clients

Pour motiver vos équipes

Sommaire

1. [Présentation générale](#)
2. [Qui peut participer ?](#)
3. [Comment s'inscrire ?](#)
4. [Le formulaire](#)
5. [Le Jury](#)
6. [Les dates clés](#)
7. [Informations pratiques](#)
8. [Foire aux questions](#)



Présentation générale

Le **Concours Coups de Cœur** est une création originale du Salon du Fromage et des Produits Laitiers lancée lors de l'édition de 2016.

Principe

Un **jury** composé majoritairement de **professionnels** de la filière désignera après avoir jugé à l'**aveugle** ses **10 Coups de Cœur**.

Les produits alimentaires seront jugés sur leurs qualités organoleptiques (forme, aspect, pâte, texture, goût, esthétique...)

Pourquoi participer ?

- Valoriser votre savoir-faire,
- Attirer des nouveaux clients
- Motiver vos équipes.

Quels produits peuvent participer ?

- Vos produits alimentaires nouveaux ou traditionnels.
- Des matériels, équipements et/ou services

Quelle communication pour les lauréats ?

En amont du salon

- Annonces des résultats à la presse fin mars 2026
- Enews spécifique envoyée aux visiteurs
- Mise en avant sur les réseaux sociaux

Sur le salon

- Mise en avant sur les plans du salon et le catalogue officiel
- Mise en avant de votre produit dans une zone dédiée sur le salon
- PLV spécifique pour votre stand
- Remise de Trophées



Qui peut participer ?

- Les **exposants directs ou co-exposants, français ou étrangers** inscrits
- Peuvent être inscrits **tous les produits alimentaires...** exposés sur l'édition 2026, ainsi que **les équipements, matériels et services**
- Chaque exposant peut inscrire **1 produit gratuitement.**
- **A partir du 2^{ème} produit, l'inscription sera facturée 50€ HT par produit**
- Sont exclus les produits lauréats lors des précédentes éditions



Comment s'inscrire ?

- **Etape 1** : Se connecter sur [le formulaire en ligne](#)
 - Clôture des inscriptions : 12 mars 2026
 - **Etape 2** : Compléter le formulaire
 - Chaque exposant peut inscrire **1 produit gratuitement**.
 - Les produits supplémentaires inscrits seront facturés 50 € HT chacun (facture envoyée ultérieurement)
 - Joindre impérativement une photo HD – format .jpeg pour chacun des produits inscrits
 - **Etape 3** : Valider le formulaire
 - **Etape 4** : Envoyer les échantillons
- Pour les informations pratiques à l'envoi des échantillons, se reporter à la page 9



Le formulaire

- **Partie 1 : vos coordonnées complètes**
- **Partie 2 : inscription de chacun des produits présentés**

- Catégorie du produit*
- Nom générique **et** commercial*
- Date de lancement
- Descriptif du produit*
- Labels ou certifications
- Récompenses déjà obtenues
- Photo (HD sous format jpeg)*

A Fromages au lait de chèvre, brebis, bufflonne	B Fromages mixtes	C Fromages au lait de vache
D Crèmerie – Produits lactés	E Produits d'épicerie	F Emballage - Matériels - Equipements
G Services	H Autre	Add choice

*Les informations marquées de * sont obligatoires*



Le Jury

Le jury 2026 est actuellement en cours de composition.

A titre d'exemple, en 2024, il était composé de nombreux professionnels :

- Ferial Adidou – Fromagerie FADIDOU
- Léo Begin – Fromagerie La Fruitière
- Michael Bellissa – Fromagerie Bellisson
- Samuel Bourdin – La Cité du Lait
- Camille Brossard – Fromagerie Le Fort
- Oksana Chernova – PRO CHEESE
- Carle Darney – Lycée des métiers Belliard
- Débora De Carvalho Pereira - Association SerTãoBras
- Chantal de Lamotte – Salon du Fromage et des Produits Laitiers
- Alain Dubois – Salon du Fromage et des Produits Laitiers
- Virginie Dubois Dhorne – Fromagerie La Finarde
- Michel Fouchereau – La Classe fromager MOF
- Roxane Fourgous – Bières et Fromages
- Jeanne Gaffet – La Louve
- Ahlem Gharbi – Institut Français à Alger
- Sara Lacomba – Storia e Saporì
- Régis le Boucher – Fromagerie Histoires et Fromages
- Marco Lubrano – La Louve
- Claude Maret – Fédération des Fromagers de France
- Emily Monaco – Journaliste
- Alice Sattanino – ONAF
- Evert Schönhage – Burgundisch Lifestyle
- Arnaud Sperat-Czar – Profession fromager
- Susan Sturman – Makers & Mongers
- Patrice Violette – Lycée des métiers Belliard



Dates clés

Avant le salon

- 5 janvier 2026 : ouverture des inscriptions en ligne
- **12 mars 2026 : fin des inscriptions**
- Entre lundi 16 mars et vendredi 20 mars : réception par notre prestataire des produits (3 échantillons par produit inscrit)
- 24 mars 2026: réunion du jury
- 27 mars : Annonce des résultats
 - Communiqué de presse spécifique
 - E-mailing envoyé à l'ensemble de notre base de données Visiteurs
 - Publications sur le site web + réseaux sociaux

Sur salon

- Mise en avant des produits Coups de Cœur (plans, PLV distribuée à chaque lauréat, produits lauréats exposés dans la zone accueil...)
- Remise de prix



Infos pratiques

Envoi de vos produits

- Faire parvenir **3 échantillons** de chaque produit inscrit
- Si possible, mettre vos produits sous vide en particulier lorsqu'il s'agit de produit découpé.
- N'envoyer que des portions de 500 g environ pour les grosses pièces.

Livraison des produits (conservation en froid dirigé)

- **Pour une réception entre lundi 16 mars et vendredi 20 mars – midi (dernier délai)**

Adresse :

Globe Logistics 91
Parc Eurologistic - Cellule E6 - Rue des 44 Arpents - 91100 Villabé (France)

Contact : Jean-Pierre Boyer
Mail : exploit-91vil@globeexpress.fr / Tél. : 01.80.85.97.00 – 06 27 09 22 27

Pour les matériels, équipements, ou services :

Envoyer une fiche produit, plaquette commerciale ou fiche technique à : anthony.nelphe@comexposium.com



Foire aux questions

- **Combien coûte l'inscription au Concours Coups de Cœur ?**

L'inscription au Concours est **gratuite pour votre premier produit** : elle est incluse dans votre Pack Exposant. A partir de 2 produits inscrits, chaque inscription vous sera facturée 50 € ht.

- **Je n'ai pas de produits nouveaux mais uniquement des produits traditionnels.**

Puis-je participer ? Quel intérêt à les inscrire au concours ?

Le Concours Coups de Cœur n'est pas réservé uniquement aux innovations. Tous les produits y compris ceux commercialisés depuis très longtemps (AOP incluses) peuvent participer.

Les produits traditionnels peuvent être « modernes » dans leur goût, leur aspect et présenter des caractéristiques organoleptiques qui séduiront les membres du Jury.

- **Combien d'échantillons dois-je envoyer pour la réunion du Jury ?**

3 échantillons par produit inscrit devront être envoyés.

De préférence, les produits sont à mettre sous vide.

Pour les grosses pièces, n'envoyer que des portions d'environ 500 g.

- **Je participe en présentant du matériel, des équipements et des services, que dois-je vous livrer ?**

Concernant les matériels, des équipements ou des services, veuillez nous envoyer par mail une fiche technique du produit en question à l'adresse : anthony.nelphe@comexposium.com

