

Lisboa, 12 de janeiro de 2026

## Michelin torna-se parceiro técnico oficial da equipa de ciclismo Picnic PostNL

- Michelin estabelece parceria estratégica centrada na performance e na inovação
- Competição favorece o desenvolvimento tecnológico
- Michelin lidera uma ambiciosa colaboração com uma bem-sucedida equipa mista do World Tour

A partir de janeiro de 2026, a Michelin torna-se num parceiro técnico oficial da equipa de ciclismo Picnic PostNL. Esta parceria marca o regresso da Michelin às provas de ciclismo de estrada ao mais alto nível, e faz parte de um objetivo comum: superar os limites da performance através da inovação.

Além do fornecimento de pneus, esta parceria baseia-se numa estreita colaboração técnica entre as equipas da Michelin e os especialistas da equipa Picnic PostNL. O objetivo é claro: demonstrar a performance dos pneus MICHELIN em condições extremas, e desenvolver, em conjunto, lado a lado com uma equipa do World Tour, as tecnologias e os pneus do futuro. Fiel ao seu ADN, a Michelin integra esta colaboração na sua estratégia global, tornando a competição num verdadeiro laboratório de inovação.



### A competição favorece o desenvolvimento tecnológico

No âmbito desta colaboração, os ciclistas da equipa Picnic PostNL utilizarão pneus especialmente concebidos para serem testados e validados em condições reais de corrida. A equipa contará com as mais recentes e avançadas tecnologias, desenvolvidas em conjunto com a Michelin. O feedback dos ciclistas no terreno permitirá a otimização contínua da performance, com um objetivo duplo: acompanhar a equipa no pódio, e transpor estas inovações para os produtos de consumo destinados ao grande público.



Vincent Ledieu, diretor do programa de ciclismo da Michelin, declara: "Ao associar-se à equipa Picnic PostNL, a Michelin mostra o seu apoio ao mundo do ciclismo de estrada de nível mundial. Trabalhar em estreita colaboração com os ciclistas, e todo a equipa, permite-nos compreender melhor as exigências da competição, e continuar a desenvolver tecnologias inovadoras para pneus, ao mesmo tempo apoiando as ambições da equipa Picnic PostNL na competição World Tour".

**Picnic PostNL: uma bem-sucedida equipa mista no World Tour**

A equipa Picnic PostNL compete ao mais alto nível do ciclismo mundial, e participa em todas as corridas do World Tour. Para a temporada de 2026 é composta por 28 homens, 17 mulheres e 16 ciclistas em formação, o que reflete uma visão moderna, mista e ambiciosa do deporte de alto nível. Com vários ciclistas de renome em grandes voltas e clássicas, a equipa partilha com a Michelin valores comuns, como a performance e a inovação.

Piet Rooijakers, especialista em I+D da equipa PICNIC PostNL, afirma: "A nossa parceria com a Michelin permite-nos dispor de um equipamento de muito elevada qualidade, perfeitamente adaptado às exigências do World Tour. Trabalhando em estreita colaboração com os seus engenheiros, transformamos rapidamente o feedback dos utilizadores, e os dados de performance, em melhorias concretas. Este processo de aprendizagem contínuo e de otimização é essencial para a equipa Picnic PostNL, e esta colaboração representa um passo decisivo para progredir em termos de performance".

**Sobre a Michelin**

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável. Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde. O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN**

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos (Madrid)



@Michelinportugal



comunicación-ib@michelin.com



[www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)



@Michelin