



Financé par
l'Union européenne

Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE+ Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER.



RÈGLEMENT DU 1^{ER} CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR FLAN

Ce concours régional a pour but de sélectionner le meilleur flan de fabrication artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer son flan.

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération Réunionnaise Des Artisans Boulangers-Pâtisseries et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, organisent, le 1^{er} Concours Régional du Meilleur Flan, qui aura lieu le :

Lundi 12 octobre 2026
A La Cité du Gout et des Saveurs
CMA Formation – Zac Patate à Durand – Av Stanislas Gimart
97490 Ste Clotilde

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les entreprises relevant du code NAF 1071C, ou 1071D de La Réunion.

L'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours les 2 années suivantes.

L'entreprise d'un Président de Fédération ou groupement peut participer au concours, en revanche, le Président en tant que personne physique ne peut pas concourir pour des raisons déontologiques.

Le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que le flan primé dans la région était de sa fabrication.

Il s'engage à fabriquer maison avec une qualité au moins équivalente dans l'entreprise.

Les organisateurs se réservent le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des flans par un contrôle inopiné dans l'établissement ainsi que les factures de matières premières dans l'entreprise ayant été primée au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les participants doivent s'inscrire avant le 23 septembre 23h59 et fournir :

- **Bulletin de salaire du participant si salarié ou apprenti**
- **Extrait RNE**
- **Bulletin d'inscription**

ARTICLE 4 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Phase 1 : Présélection

Les candidats sont invités à présenter leur flan lors de la phase de présélection qui aura lieu le :

Mardi 29 Septembre 2026
A 14h00
A La Cité du Gout et des Saveurs
CMA Formation – Zac Patate à Durand – Av Stanislas Gimart
97490 Ste Clotilde

4 candidats seront présélectionnés pour la finale.

Phase 2 : finale régionale

Les candidats sont invités à venir concourir lors de la phase finale qui aura lieu le :

Lundi 12 Octobre 2026
De 10h00 à 14h00
A La Cité du Gout et des Saveurs
CMA Formation – Zac Patate à Durand – Av Stanislas Gimart
97490 Ste Clotilde

Règles générales :

Les candidats sont invités à venir à la présélection et à la finale avec une tenue professionnelle conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Il vous faudra apporter :

- Un pantalon de travail,
- Une veste professionnelle neutre,
- Des chaussures de sécurité,
- Un pantalon foncé pour la remise des prix et des chaussures de couleur neutre.

Par mesure d'hygiène et de sécurité, il sera interdit de déposer et stocker du matériel au sol. Un numéro d'anonymat leur sera attribué et les groupes seront définis par tirage au sort.

Durée de l'épreuve :

- Présélection : dépôt du produit à 14h00
- Finale : La durée de l'épreuve est fixée à **4h00** cuit et prêt à déguster (à 4°C)

Production

Le candidat réalisera deux flans d'un diamètre de 24 cm et d'une hauteur comprise entre 3 et 5 cm.

Pâte

La pâte est apportée par le candidat non étalée et non foncée lors de la finale.
Le type de pâte est laissé au libre choix du candidat.

Matières premières

Les matières premières utilisées sont apportées par le candidat lors de la finale
Le candidat doit garantir la traçabilité de l'ensemble des produits utilisés.
Tous types de laits ou liquides végétaux sont autorisés.
Les œufs utilisés doivent provenir d'élevages de catégorie 0 ou 1 (bio ou plein air).

Tout autre ingrédient ou produit non mentionné dans le présent règlement devra faire l'objet d'une validation préalable par le comité d'organisation.

Aromatisation

Le flan devra être non aromatisé ; seule la vanille est autorisée.

Matériel

Le petit matériel sera apporté par chaque candidat ainsi que leur balance (qui ne sera pas fournie) lors de la finale

Il sera mis à leur disposition :

- ♦ Laminaires
- ♦ Chambre avec froid négatif
- ♦ Chambre avec froid positif
- ♦ Four ventilé ou four à sole
- ♦ 1 Plaque de cuisson
- ♦ 2 Grilles
- ♦ Surgélateur ou cellule de refroidissement

ARTICLE 5 : NOTATION

Grille de Notation :

○ <u>Jury Dégustation</u>	
♦ <u>Visuel</u> - Esthétique	
– Cuisson	20 pts
– Netteté de la coupe	20 pts
Total	40 pts
♦ <u>Dégustation :</u>	
– Harmonie des saveurs crème pâtes	20 pts
– Gout et texture de la crème	20 pts
– Goût et texture de la pâte	20 pts
Total	60 pts
○ <u>Jury Fabrication</u>	
– Hygiène, respect du règlement et organisation	20 pts
– Réalisation de la garniture crème (perte non autorisée)	10 pts
Total	30 pts
Total	130 pts

Pénalités : (sur note finale ramenée à 20 pts) :

♦ Sur les produits de dimension non conforme	- 1 pt
♦ Dépassement du temps 0 à 10 minutes	- 1 pt
♦ Dépassement du temps de plus de 10 minutes	éliminatoire

ARTICLE 6 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury accompagné d'un jury de fabrication et dégustation.
Chaque membre du jury s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement du jury.
Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

ARTICLE 7 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Le lundi 12 octobre 2026
A La Cité du Gout et des Saveurs
CMA Formation – Zac Patate à Durand – Av Stanislas Gimart
97490 Ste Clotilde
A 16h00 (*horaire modifiable selon délibération du jury*)

L'entreprise devra être représentée à la proclamation des résultats.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Les candidats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, le millésime et la place obtenue dans le palmarès régional.

Le lauréat pourra participer au concours national du meilleur Flan 2027. Les frais de transport pour le concours national pourront être pris en charge sous réserve d'éligibilité (entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF)

Pour le concours :

Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Signature du règlement et du droit à l'image**
- **Pièce d'identité**