

## Règlement

Ce concours a pour but de mettre en valeur le flan maison dans les entreprises de boulangerie/pâtisserie artisanales. L'entreprise qui se présente doit fabriquer la totalité des éléments composant la tarte.

### Article 1 : organisateurs

Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse ayant son siège 1 A chemin de la Rollande 84140 Avignon organise, en collaboration avec la CMA Formation d'Avignon le 1<sup>er</sup> concours du Meilleur Flan du Vaucluse qui aura lieu le mercredi 18 février à CMA Formation – 12 Boulevard Saint Roch 84000 Avignon

### Article 2 : point d'éligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Pâtissiers dont le siège social est en Vaucluse et/ou aux adhérents du Groupement qui sont limitrophes au département du Vaucluse.. Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C ou 1071 D. Le concours sera ouvert aux salariés et apprentis boulangers pâtissiers du département de Vaucluse.

### Article 3 : inscription

Adhérents : gratuit  
Non-adhérents : 100 € par entreprise (quel que soit le nombre d'inscrits)

Les candidats devront adresser leur inscription au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse soit directement sur le site [www.boulangerie84.org](http://www.boulangerie84.org)

### Article 4 : organisation des épreuves

Les candidats joindront à leurs produits, sous enveloppe fermée, sans signe d'identification extérieure, les indications précises de leur identité (catégorie en précisant le niveau si apprenti, nom, prénom, adresse et n° de téléphone).

**Tout produit présenté sans le respect de ces consignes ne pourra pas participer et se verra éliminé sans être dégusté.**

Un numéro d'anonymat leur sera attribué à chaque produit déposé. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. Le jury du concours sera composé de professionnels de la boulangerie et de consommateurs.

Les membres du jury seront convoqués à 13h. Les décisions du jury seront sans appel.

Le candidat devra présenter **1 flan**, il devra impérativement respecter les critères suivants :

- ✓ **Diamètre de 18 cm et d'une hauteur comprise entre 3 et 5 cm. (en cas de sélection au concours régional, il faudra produire un flan de 24 cm)**
- ✓ **Pâte est laissé au libre choix du candidat.**
- ✓ **Aromatisation : le flan devra être non aromatisé, seule la vanille est autorisée.**

À chaque participant de certifier sur l'honneur que le flan présenté soit bien de sa propre fabrication.

Le flan devra être déposé, le **mercredi 18 février entre 9 heures et 11h**, au Groupement des Artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse – 1A chemin de la Rollande – Agroparc – Avignon/Montfavet.  
ou le **mercredi 18 février entre 9 heures et 12h**, à CMA Formation – 12 Boulevard Saint Roch 84000 Avignon

Tous produits déposés au-delà des horaires ci-dessus, entraîneront l'élimination du concurrent.

⚡ Nous fermerons les portes de la salle à 13h pour permettre l'anonymisation des produits et leur mise en place.

## **Article 6 : notation**

Visuel	20 pts
Cuisson	20 pts
Texture	20 pts
Goût	40 pts
<hr/>	
<b>100 pts</b>	

**La note sera ramenée à une note sur 20**

## **Article 7 : dotation**

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Dans la catégorie Artisan-salarié, il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>.  
Les candidats suivants seront tous considérés 4<sup>ème</sup> ex-aequo.

Dans la catégorie Apprenti CAP, il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>.  
Les candidats suivants seront tous considérés 4<sup>ème</sup> ex-aequo.

Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM/MC, il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>.  
Les candidats suivants seront tous considérés 4<sup>ème</sup> ex-aequo.

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

***Catégorie Artisan / salarié*** : dotation de 500 € en bons d'achats aux 3 premiers

***1er prix*** : 250 € en bons d'achats

***2ème prix*** : 150 € en bons d'achats

***3ème prix*** : 100 € en bons d'achats

***1er prix Catégorie Apprenti CAP*** : 100 €

***1er prix Catégorie Apprenti BP, BM...*** : 100 €

## **Article 8 : obligations**

Les gagnants s'engagent à continuer la fabrication « maison » du produit s'il est primé, suivant la même recette que celle appliquée pour le concours

Les artisans et salariés de l'entreprise gagnante ne pourront pas participer au concours 2027.

Le gagnant de la catégorie Artisan/salarié sera le Président du Jury du concours 2027.

Les gagnants s'engagent à citer le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse comme organisateur du Concours dans toute leur communication (réseaux sociaux, interview radio, presse...)

Le gagnant s'engage à participer à 1 évènement dans l'année du Groupement des Artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse (concours, action solidaire, manifestation...)

**Article 9 : proclamation des résultats**

Le palmarès et la remise des prix auront lieu le mercredi 18 février 2026 à 16h30 à CMA Formation Avignon en présence de la presse.

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats, en tenue professionnelle propre.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établi un classement valorisant le 1er, le 2ème et le 3ème . Les candidats suivants seront tous considérés 4ème ex-aequo..

**Article 10 :**

La participation au présent concours entraîne l’adhésion entière à ce règlement.

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS**  
06 95 72 18 98 ou [glopez@boulangerie84.org](mailto:glopez@boulangerie84.org)