



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



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

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

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris cedex 16, organise, le 1^{er} Concours National du Meilleur Flan, qui aura lieu les :

**Lundi 20 et Mardi 21 avril 2026 au
Syndicat des Boulangers du Grand Paris
7 quai d'Anjou – 75004 PARIS**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les entreprises relevant du code NAF 1071C, ou 1071D lauréates en titre du concours du Meilleur Flan de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclarées préalablement à la CNBPF par le président de région*.

L'entreprise devra être issue d'une entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année N ou bien de l'année N-1.

Dans le cas où l'entreprise ne pourrait se présenter au concours national, l'entreprise suivante au concours régional prendrait sa place.

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.

La CNBF se réserve 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.

*** Les régions sont au nombre de 13 (cf. Règlement Intérieur de la CNBPF en vigueur) :**

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats.
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat, une exception peut être faite pour les candidats des DROM COM.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire les entreprises candidates **au plus tard le vendredi 27 mars 2026.**

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Concours National du Meilleur Flan »
27, avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16
ou eleparmentier@boulangerie.org

ARTICLE 4 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Vous devez vous présenter aux épreuves 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.

Nous vous fournirons la veste (merci de bien nous communiquer vos mensurations). Une veste sera uniquement fournie pour la remise des prix.

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 :

La durée de l'épreuve est fixée à **4h00** cuit et prêt à déguster (à 4°C)

Horaires des épreuves :

l'organisation est susceptible d'être modifiée en fonction du nombre de candidats

Lundi 20 avril : **Groupe 1 : de 8h à 12h**
 Groupe 2 : de 14h à 18h

Mardi 21 avril : **Groupe 1 : 7h à 11h**
 Groupe 2 : 12h à 16h

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.

Le type de pâte est laissé au libre choix du candidat.

Matières premières

Les matières premières utilisées sont apportées par le candidat.

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).

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 :

○ Jury Dégustation

♦ Visuel- Esthétique

– Cuisson	20 pts
– Netteté de la coupe	20 pts
Total	40 pts

♦ Dégustation :

– 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

○ Jury Fabrication

– 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 mardi 21 avril 2026 au Syndicat des Boulangers du Grand Paris - 7 quai d'Anjou – 75004 PARIS à 17h00

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 national.

ARTICLE 8 : FRAIS DE DÉPLACEMENT

Il sera accordé un défraiement pour le transport à chaque candidat selon la règle précisée dans la charte d'engagement du candidat (**celle-ci sera fournie à réception du bulletin d'inscription**).

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**