



**TELE**  
**SHOPPING**

**TF1**  
**EVENTS**

**UN DES CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE**

## CHAMPIONNAT DE CONFITURES DE LA RÉUNION



**CONFITURE :**  
Patrimoine culinaire ; culture culinaire

### Foire de Bras Panon

**Vendredi 10 mai 2019 – La Réunion**

**LA CONFISERIE RESPONSABLE ; LE DÉVELOPPEMENT DURABLE**

Règlement établi par L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE et l'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL, LA CONFRERIE DES ARTISANS CONFITURIERS CONFISEURS DE LA REUNION, ET LE PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

**CONFITURE :** définition

« Mélange de fruits cuits et de sucre, dans lequel le sucre sert de conservant »

**GELÉE :** définition

« Préparation faite de sucres de fruits frais riches en pectine, cuits avec du sucre, et qui se coagule après refroidissement »

**CONCOURS réservé aux Professionnels de la Réunion**

<p>Sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture</p>  <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT</p>	<p>Sous le Parrainage du Ministère de la Culture</p>  <p>Ministère <b>Culture</b></p>	<p>Sous le Haut Patronage du 1<sup>er</sup> Ministre</p>  <p><b>PREMIER MINISTRE</b></p>
--	--	---

**Avec les Partenaires :**



**Produits** : libres / **PAS DE LÉGUMES, PAS DE CHUTNEYS, PAS DE FLEURS**

Chaque concurrent devra présenter 3 confitures différentes (3 pots de chaque de 250 g minimum) soit 9 pots au total :

1. Confiture « orange »
2. Gelée de fruits de couleur (libre choix du candidat)
3. Crème de racines (libre choix du candidat)

Chaque confiture/gelée/crème sera accompagnée de sa fiche technique comprenant :

- le nom, la société, l'adresse complète et le n° de téléphone du candidat
- le nom de la confiture, les ingrédients, la composition, la teneur en sucre
- observations si nécessaires (histoire, anecdote, le pourquoi comment ...) / photos (facultatif)

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra le premier pour :

- 1. Prix Championnat de Confitures de La Réunion – Diplôme de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, 1 médaille du Ministère de l'Agriculture, Candidature offerte pour le prochain Concours Général Agricole**

Et les suivants dans les catégories :

- 2. Prix de l'Ordre Culinaire International**
- 3. Prix de la Chambre de l'Agriculture de la Réunion**
- 4. Prix de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de La Réunion**
- 5. Prix Coup de Cœur du Syndicat du Sucre de La Réunion**

Diplôme :

- 2. Ordre Culinaire International**
- 3. Chambre de l'Agriculture de la Réunion**
- 4. Chambre des Métiers**
- 5. Syndicat du Sucre**

*Les diplômes officiels sont fournis par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, l'Ordre Culinaire International, et les Confituriers de la Réunion.*

*Chaque lauréat se verra remettre un trophée par la Confrérie des Artisans Confituriers de la Réunion.*

Le Jury 2018 sera composé de professionnels et de personnalités culinaires connus et reconnus, de journalistes et personnalités régionales.

Notations :

**Confiture « orange » :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 40

sous total : 90 points

**Gelée « libre choix » :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 40

sous total : 90 points

**Crème de racines (libre choix) :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 40

sous total : 90 points

**Soit un total de 270 points**

Les pots de confiture/gelée/crème seront à adresser **A l'attention du Directeur des Concours 2019 - Philippe Gardette - Ordre des Maîtres Confituriers de France – CACCR : 28, chemin Cratere 97470 Saint-Benoit jusqu'au 9 mai au soir.**

**ATTENTION ! Frais d'inscription :**

**35 € à joindre à votre envoi avec votre bulletin d'inscription, par chèque à l'ordre de CACCR, ou virement bancaire**

**Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.**

Pour toutes informations : **Philippe Gardette – [pg.concours@hotmail.fr](mailto:pg.concours@hotmail.fr) – 06.07.37.01.15.**





## RÈGLEMENT GÉNÉRAL

### Concours des Maîtres Confituriers de France

### CHAMPIONNAT DE CONFITURES DE LA REUNION

#### Organisateurs / Partenaires officiels :

Ordre des Maîtres Confituriers de France, Ordre Culinaire International, Confrérie des Artisans Confituriers Confiseurs de la Réunion, Panache d'Or de la Gastronomie Française

#### **ARTICLE 1**

Afin d'encourager, chez les professionnels de la confiture, la recherche, le savoir-faire, la qualité et dans le but de mettre en valeur les meilleures d'entre elles, les Confituriers de La Réunion, l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et l'Ordre Culinaire International organisent le « Championnat de Confitures de La Réunion » dans le cadre de la Foire de Bras Panon (La Réunion) qui se déroulera le 10 mai 2019.

Cette compétition est ouverte à toutes les entreprises des métiers de la confiserie, fabricant des confitures, établies à La Réunion, de nationalité française ou autre.

#### **ARTICLE 2**

Chaque concurrent pourra présenter ses confitures c'est-à-dire ses produits dont l'appellation comporte le lieu d'origine de sa fabrication ou une mention permettant une localisation géographique et être aux normes actuelles de réglementation de fabrication et d'étiquetage.

#### **ARTICLE 3 : Conditions de participation**

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 9 mai 2019.

Il devra adresser son bulletin de participation et ses pots de confiture par voie postale à **l'Association « Les Confituriers de La Réunion »**.

Le candidat participant au concours est obligé de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses.

L'engagement de participation sera souscrit par la firme propriétaire de la spécialité. Dans le cas où il s'agirait d'un produit exploité en commun par plusieurs firmes, l'engagement de participation pourrait être souscrit par le Syndicat représentatif de cette spécialité.

#### **ARTICLE 4 : Dépôt des pièces**

Les pots de confiture seront acceptés jusqu'au 9 mai 2019 au soir.

Passées cette date, aucun pot ne sera plus accepté.

Les pots présentés devront être identiques à ceux commercialisés.

#### **ARTICLE 5 : Le Jury est souverain**

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels des métiers de la bouche, critiques gastronomiques et des dignitaires de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et membres de l'Ordre Culinaire International, sous le contrôle d'un huissier de justice.

Les organisateurs se réservent le droit de proposer au jury d'autres membres de consommateurs ayant des références gustatives.

Le jury nommera un président de séance, le président déclinera avant le concours le règlement et présentera les jurés.

Le jury délibérera dans une salle fermée si possible, à défaut pour les manifestations publiques à l'écart protégé par des barrières.

Le public sera tenu à 5 mètres du jury.

Tout juré se laissant influencer par des spectateurs en faveur d'un candidat verra ses points annulés.



Tout juré qui par son attitude tenterait d'influencer les autres membres de la commission sera répudié par le président et ses points annulés.

Les membres du jury ou organisateurs ne peuvent participer au dit concours.

Le Président du Jury, l'Huissier et le Directeur des concours auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

#### **ARTICLE 6**

Les pots seront dégustés en une seule séance par un même groupe de jurés ou plusieurs groupes, suivant le nombre de candidats et de pots à déguster pour la notation.

Tout pot non conforme à la législation ou ne comprenant pas la mention « ingrédients » sera déclassé.

Seront déclassés les pots ayant des traces de moisissure ou de fermentation.

Les confitures gagnantes seront déclarées hors concours pour toutes les compétitions parrainées par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

#### **ARTICLE 7**

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 5 premiers du classement du concours de la meilleure confiture.

Ceux-ci soumettront au jury, 3 pots de leur choix et suivant le thème imposé. Ces pots seront jugés par les critères de notation cités en page 2. Le total des points sur les 3 confitures désignera le vainqueur.

Les pots mis à la disposition du jury ne seront pas retournés et seront stockés 1 an par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

La remise des prix se déroulera lors de la Foire de Bras Panon le 10 mai 2019 dans la soirée.

Le lauréat qui remportera le Championnat de Confitures de la Réunion sera déclaré hors concours pour cette catégorie. Il pourra cependant participer dans les autres catégories (meilleure confiture, création et originalité, prix spécial, etc...) et autres concours des Maîtres Confituriers de France.

Les lauréats pourront utiliser leur prix dans leur publicité en précisant, la désignation du prix, la nature de la confiture ou des confitures, le lieu et la dénomination du concours ainsi que l'année.

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables de l'utilisation des prix à des fins détournées. Afin d'éviter toute confusion, il est conseillé au lauréat de se rapprocher du service de la répression des fraudes de sa région.

Les lauréats recevront diplôme, médaille ou coupe, qui deviendront leur propriété.

#### **ARTICLE 8**

Les réclamations seront à faire par écrit uniquement le jour de l'annonce des résultats, et remises en mains propres à l'Huissier ou au Directeur des concours. Aucune réclamation ne sera admise au-delà.

#### **ARTICLE 9**

Le comité d'organisation décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

#### **ARTICLE 10**

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

#### **ARTICLE 11**

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre de l'Exposition.

De plus, les candidats devront aviser l'Organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les Partenaires Officiels ou toutes personnes mandatées par l'Organisateur pour autorisation éventuelle.

#### **ARTICLE 12 : Assurances**

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. L'Organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.



### **ARTICLE 13**

Aucune observation des membres du jury ne sera dispensée. Seules les notes seront divulguées par l’Huissier lors de son procès-verbal le mois suivant le concours, uniquement aux candidats dûment inscrits ainsi qu’aux journalistes accrédités.





## BULLETIN D'INSCRIPTION

**A joindre obligatoirement avec les fiches techniques et le règlement**

*Foire de Bras Panon – La Réunion*  
*Championnat de Confitures de La Réunion*

NOM PRENOM : .....

SOCIETE / STRUCTURE : .....

ADRESSE : .....

.....

TEL. / PORTABLE : |\_|\_| |\_|\_| |\_|\_| |\_|\_| |\_|\_|

COURRIEL : .....@.....

Déclare avoir pris connaissance du règlement du concours et en accepte toutes les conditions.

Fait à :

Le :

Signature :

**Date limite d'inscriptions et Date limite de dépôt des confitures: le 9 mai 2019**

Le fait de remplir le bulletin d'inscription et de participer au concours vaut pour acceptation compétente et entière du règlement. Le fait de participer à un concours, quel qu'il soit, suppose que l'on se remet en question et que l'on accepte d'être jugé quel que soit le résultat.

Les pots de confitures seront à adresser par colis postal **le 9 mai 2019 au soir** :

**Au Directeur des Concours 2019 - Philippe Gardette : CACCR : 28, chemin Cratere 97470 Saint-Benoit**

**ATTENTION ! Frais d'inscription :**

**35 € à joindre à votre envoi avec votre bulletin d'inscription, par chèque à l'ordre de CACCR, ou virement bancaire**

**Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.**

Pour toutes informations : **Philippe Gardette** – [pg.concours@hotmail.fr](mailto:pg.concours@hotmail.fr) – 06.07.37.01.15.

<http://www.facebook.com/ordredesmaitresconfituriersdefrance>

