

# RÈGLEMENT DES CONCOURS

## « SPECIAL FOIRE 2026 »

**Mairie de Bras-Panon**

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Réunion (CMAR)**

### ARTICLE 1 – OBJET

Dans le cadre de la Foire agricole de Bras-Panon, prévue du **8 au 17 mai 2026**, la Mairie de Bras-Panon et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion (CMAR) co-organisent des concours destinés à mettre en lumière le savoir-faire des transformateurs de denrées agricoles locales.

L'objectif est de valoriser les entreprises et les associations du secteur agricole et du secteur artisanal.

Les concours se dérouleront les **8, 9 et 10 mai 2026**, selon le calendrier suivant :

Catégorie	Date	Heure du jury	Proclamation des résultats
Rillette de canard	Vendredi 8 mai 2026	10h00	11h30
Bière artisanale	Samedi 9 mai 2026	14h00	15h30
Crème à base de fruits	Dimanche 10 mai 2026	10h00	11h30

### ARTICLE 2 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation aux concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

#### 2.1 Éligibilité

La participation est limitée à **12 participants maximum par catégorie**, retenus par ordre de réception des dossiers d'inscription complets. Tous dossiers incomplets ou transmis après la date limite fixée à l'article 6 ne seront pas pris en compte.

Le concours est ouvert aux **entreprises et associations locales du secteur alimentaire**, quelle que soit leur forme juridique.

La participation aux concours est entièrement gratuite.

## **2.2 Candidature**

Pour participer, le candidat doit se rapprocher de la CMAR (service alimentation) ou de la Mairie de Bras-Panon (service ADL) et remplir le bulletin d'inscription figurant en **annexe 1** du présent règlement.

Le formulaire d'inscription est également disponible en ligne sur le site de la ville de Bras-Panon ([www.braspanon.re](http://www.braspanon.re)) et celui de la CMAR( [www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)).

Chaque candidat peut concourir dans plusieurs catégories, mais **ne peut présenter qu'un seul produit par catégorie.**

Les organisateurs se réservent le droit d'exclure, à tout moment et sans préavis, tout participant ayant procédé à une manœuvre frauduleuse ou contraire au présent règlement.

## **ARTICLE 3 – CATÉGORIES ET MODALITÉS DE PRÉSENTATION**

### **3.1 Catégories**

- Rillettes de canard
- Bière artisanale
- Crème à base de fruits

### **3.2 Présentation des produits**

Pour chaque catégorie, chaque candidat devra fournir environ **10 échantillons** de dégustation de son produit ainsi qu'une fiche de présentation décrivant son produit (**annexe 2**).

Les produits seront présentés **de manière anonyme** au jury.

Les critères de notation sont définis en **annexe 3** du présent règlement.

### **1. Exigences techniques – produits attendus**

#### **a. Catégorie : RILLETES DE CANARD**

1) Nature du produit

Le produit « rillettes de canard » présenté doit consister :

- **En une préparation salée** à base de viande de canard

- **Effilochée de façon régulière** (ni purée, ni trop grossière).

## 2) Caractéristiques attendues

- **Texture** : équilibre entre la viande et le gras, ni sèche, ni pâteuse
- **Goût** : saveur authentique du canard
- **Innovation** : association originale de saveurs, procédé innovant.

## 3) Quantité à fournir

- **10 pots de 200 g minimum**, sans étiquette ni marque distinctive, accompagnés de la fiche produit

### b. Catégorie : BIÈRE ARTISANALE

#### 1) Nature du produit

Le produit « bière artisanale » présenté doit consister :

- **En une préparation aromatisée avec au moins un ingrédient local** (fruit, plante, épice).
- **Brassée par l'artisan candidat** (pas de bière industrielle).
- **Clairement identifiée** : Lager, Ale, ou bière aromatisée (selon le style choisi).

#### 2) Caractéristiques attendues

- **Aspect** : couleur uniforme, limpidité ou trouble volontaire (selon style), mousse stable.
- **Arômes** : présence identifiable des ingrédients locaux utilisés, équilibre malt/houblon.
- **Saveur** : harmonie entre amertume, sucrosité, acidité ; intégration des arômes ajoutés.
- **Buvabilité** : cohérence du profil sensoriel, finale propre.
- **Innovation** : utilisation créative d'ingrédients locaux ou procédé original.

#### 3) Quantité à fournir

- **10 bouteilles de 33 cl minimum**, sans étiquette ni marque distinctive, accompagnés de la fiche produit

### c. Catégorie : CREME A BASE DE FRUITS

### 1) Nature du produit

Le produit « crème à base de fruits » doit consister :

- En une **préparation sucrée** résultant de la cuisson d'une purée de fruits **100 % locaux**,
- **Mixée, tamisée**, lisse, homogène et **sans morceaux**.
- Produite **artisanalement** par le candidat.

### 2) Caractéristiques attendues

- **Texture** : lisse, brillante, tartinable, sans fibres.
- **Goût** : saveur prononcée du fruit, intensité équilibrée avec le sucre.
- **Matière sèche ≥ 55 %** recommandée.
- **Coloration naturelle** du fruit (pas d'additif colorant).
- **Innovation** : association originale de saveurs, parfum naturel, procédé innovant.

### 3) Quantité à fournir

- **10 pots de 200 g minimum**, sans étiquette ni marque distinctive, accompagnés de la fiche produit

## ARTICLE 4 – SÉLECTION DES LAURÉATS

### 4.1 Composition du jury

Chaque jury est présidé par **le Maire de Bras-Panon ou son représentant**.

Il est composé notamment de :

- Représentants de la CMAR ;
- Personnalités qualifiées ;
- Professionnels de la catégorie concernée ;
- Partenaires éventuels ;
- Membres du grand public, sans lien avec les entreprises candidates.

Tous les membres du jury sont **majeurs** et s'engagent à faire preuve d'indépendance et d'impartialité.

### 4.2 Évaluation des produits

Les produits sont évalués individuellement à l'aide d'une grille de notation portant notamment sur :

- Les qualités gustatives ;
- L'aspect du produit et la présentation dans son contenant ;
- L'originalité et l'innovation.

### **4.3 Décision du jury**

Le jury attribue **trois distinctions** par catégorie : Médaille d'or, Médaille d'argent et Médaille de bronze.

Le jury est **souverain** et ses décisions sont **sans appel**.

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

### **ARTICLE 5 – REMISE DES PRIX**

La remise des prix a lieu le jour même, après délibération du jury.

Les lauréats s'engagent à être présents ou représentés lors de la proclamation des résultats.

### **ARTICLE 6 – DOTATIONS**

Chaque lauréat recevra :

- Un certificat attestant de la récompense obtenue ;
- Un lot de **500 étiquettes autocollantes** destinées à être apposées sur les produits primés.

### **ARTICLE 7 – CALENDRIER**

La date limite de dépôt des candidatures est prolongée jusqu'au **03 avril 2026 inclus à 16h00 (heure de La Réunion)**.

Les dossiers de candidatures devront être déposés en mairie-service Foire Agricole ou transmis par voie postale (cachet de la poste faisant foi), à l'adresse suivante : Mairie de Bras-Panon – Foire Agricole – Route Nationale 2 – 97412 Bras-Panon.

Les concours se dérouleront les **8, 9 et 10 mai 2026, sur le site du Champ de Foire**.

### **ARTICLE 8 – DROIT D'UTILISATION ET DROIT À L'IMAGE**

Dans le cadre de la promotion du concours agricole 2026 et de la valorisation des lauréats, Commune de Bras-Panon est susceptible de réaliser des photographies, captations vidéo et enregistrements sonores lors de la remise des prix, des cérémonies officielles et des actions de communication associées.

En acceptant leur désignation en qualité de lauréat, les participants autorisent gracieusement la Commune de Bras-Panon à :

- utiliser et diffuser leur image,

- utiliser et diffuser le nom de leur entreprise,
- mentionner le nom du produit récompensé,

sur l'ensemble des supports de communication institutionnels de la collectivité, notamment : site internet, réseaux sociaux, affiches, brochures, publications municipales, communiqués et dossiers de presse, ainsi que tout support numérique ou imprimé existant ou à venir.

Cette autorisation est consentie pour une durée de 3 ans à compter de la proclamation des résultats du concours et sur le territoire français, sans contrepartie financière. Elle a pour seule finalité la promotion du concours, la mise en valeur des savoir-faire locaux et la communication institutionnelle de la collectivité.

Les lauréats autorisent également la transmission de leur nom d'entreprise et des informations relatives au prix obtenu aux organes de presse et aux médias partenaires dans le cadre strict de la couverture de l'événement.

Conformément à la réglementation applicable, chaque lauréat conserve la possibilité de retirer son consentement à tout moment par demande écrite adressée à la Commune de Bras-Panon. Ce retrait ne remettra pas en cause les diffusions déjà réalisées antérieurement à la demande.

#### **ARTICLE 9 – CONFIDENTIALITÉ**

Les membres du jury s'engagent à conserver la confidentialité des informations portées à leur connaissance jusqu'à la remise des prix.

#### **ARTICLE 10 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES**

Dans le cadre de l'organisation des concours de la Foire Agricole 2026, la Commune de Bras-Panon agit en qualité de responsable du traitement des données personnelles collectées auprès des candidats. Ces données sont traitées exclusivement pour la gestion des candidatures, l'organisation du concours, la délibération du jury et la valorisation des lauréats.

La Commune de Bras-Panon agit en qualité de responsable du traitement des données personnelles collectées auprès des candidats.

Les informations recueillies via le bulletin d'inscription (informations sur l'entreprise, identité du représentant, coordonnées, description du produit

présenté, pièces justificatives) font l'objet d'un traitement informatique destiné exclusivement à :

- la réception et l'enregistrement des candidatures,
- la vérification de l'éligibilité des participants,
- l'organisation matérielle et administrative du concours,
- la délibération du jury,
- la communication institutionnelle relative au concours et à la valorisation des lauréats (site internet, réseaux sociaux, supports de communication de la collectivité, presse).

Les données collectées sont strictement nécessaires à ces finalités et ne sont pas utilisées à des fins commerciales.

La durée de conservation des données est limitée au temps nécessaire à l'organisation du concours et à la gestion administrative qui en découle, puis archivées conformément aux obligations légales applicables aux collectivités territoriales.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion intervient uniquement en tant que partenaire relais pour la diffusion de l'appel à candidatures et pour la participation au jury. Elle n'a pas accès aux données personnelles des candidats, sauf disposition contraire expressément prévue par avenant.

Chaque partie s'engage à respecter la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles, notamment le Règlement (UE) 2016/679 (RGPD) et la loi Informatique et Libertés modifiée.

Chaque candidat dispose des droits suivants sur ses données :

- droit d'accès,
- droit de rectification,
- droit d'effacement,
- droit d'opposition,
- droit à la limitation du traitement,
- droit à la portabilité lorsque celui-ci est applicable.

Ces droits peuvent être exercés à tout moment auprès de la Commune de Bras-Panon, par courrier ou par voie électronique à [dpo@braspanon.re](mailto:dpo@braspanon.re)

Les candidats sont informés qu'ils disposent également du droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle compétente s'ils estiment que leurs droits ne sont pas respectés.

La fourniture des données demandées dans le bulletin d'inscription conditionne la prise en compte de la candidature. En l'absence de ces informations, l'inscription au concours ne pourra pas être validée.

#### **ARTICLE 11 – DÉPÔT ET CONSULTATION DU RÈGLEMENT**

Le présent règlement est mis gratuitement à disposition de toute personne intéressée.

Il est consultable sans dépôt chez un commissaire de justice sur le site internet de la ville de Bras-Panon ([www.braspanon.re](http://www.braspanon.re)) ainsi que sur celui de la CMAR ([www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)).

Il peut également être consulté à la Mairie de Bras-Panon et à la CMAR, aux heures habituelles d'ouverture au public.

#### **ARTICLE 12 – MODIFICATION OU ANNULATION**

Les organisateurs se réservent le droit de modifier, reporter ou annuler le concours à tout moment, sans que leur responsabilité puisse être engagée.

## **ANNEXE 3 – Grille d'évaluation**

### **A. Grille d'évaluation – RILLETES DE CANARD**

#### **Total : 100 points**

##### 1) Aspect visuel (10 points)

- Couleur naturelle (brun/rosé)
- Fibres visibles
- Gras bien réparti

##### 2) Odeur/Nez (10 points)

- Odeur agréable de canard
- Pas d'odeurs acides ou étranges

##### 3) Texture (10 points)

- Fondante, pas trop grasse, pas sèche
- Fibres perceptibles

##### 4) Goût principal (10 points)

- Goût franc de canard
- Saveur équilibrée, agréable

##### 5) Assaisonnement (10 points)

- Sel juste
- Epices discrètes mais utiles

##### 6) Agrément en bouche (10 points)

- Bon ressenti
- Pas d'arrière-goût
- Envie d'en reprendre

##### 7) Qualité du gras (10 points)

- Pas de rance
- Fond bien en bouche

##### 8) Authenticité (10 points)

- Goût traditionnel respecté

9) Originalité maîtrisée (10 points)

- Touche innovante mais le canard reste dominant

10) Impression globale (10 points)

- Produit cohérent et plaisant

## **B. Grille d'évaluation – BIÈRE**

### **Total : 100 points**

#### 1) Aspect visuel (10 points)

- Couleur adaptée au style
- Clarté/trouble maîtrisé selon style
- Qualité de la mousse

#### 2) Nez / Arômes (10 points)

- Arômes agréables
- Pas de défauts
- Notes locales appréciées

#### 3) Saveur et équilibre (15 points)

- Harmonie malts/houblons
- Goût cohérent

#### 4) Amertume et acidité (10 points)

- Amertume équilibrée
- Acidité maîtrisée

#### 5) Finale (10 points)

- Goût final agréable
- Pas de lourdeur

#### 6) Ingrédients locaux (10 points)

- Bien intégrés, si présents

#### 7) Originalité (15 points)

- Touche personnelle mais cohérente

#### 8) Qualité technique (10 points)

- Bière propre, sans défaut

#### 9) Impression globale (10 points)

- Plaisir général, cohérence

## C. Grille d'évaluation – CRÈME

### Total : 100 points

#### 1) Aspect visuel (10 points)

- Couleur naturelle
- Brillance et homogénéité
- Absence de séparation (liquide/solide)
- Présentation globale

#### 2) Texture (15 points)

- Lissage / absence de fibres
- Onctuosité
- Tartinabilité

#### 3) Saveur (20 points)

- Goût du fruit présent
- Equilibre fruit/sucre
- Arôme naturel

#### 4) Naturalité (10 points)

- Aucun goût parasite

#### 5) Qualité des matières premières (15 points)

- Clarté des ingrédients
- Fruits locaux appréciés

#### 6) Originalité (10 points)

- Association intéressante
- Recette spécifique bienvenue

#### 7) Impression globale (20 points)

- Produit cohérent, agréable