



Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor

Adresse : Fédération de la Boulangerie Morbihan

59 rue Anita Conti – 56000 VANNES – Tél : 02.97.46.46.60 Mail : contact@boulangerie56.com



Concours BAGUETTE DE TRADITION

Jeudi 24 juin 2021 – Ploufragan



Date limite
d'inscription : 18 juin

REGLEMENT CONCOURS BAGUETTE TRADITION FRANCAISE CÔTES ARMOR

Concours organisé par la Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor

Article 1 : La Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor organise le concours de la meilleure Baguette de Tradition 2021. **Ce concours se déroulera à la condition qu'il y ait un minimum de 20 participants.**

Article 2 : Seuls les artisans boulangers-pâtisseries des Côtes d'Armor ayant le code APE 1071C, peuvent participer à ce concours de la meilleure Baguette de Tradition Française. Les ouvriers boulangers de ces mêmes entreprises citées ci-dessus peuvent également y participer. Il est tout à fait possible à un artisan et un salarié de la même entreprise d'y participer.

Article 3 : La meilleure Baguette aura son appellation pendant l'année de "BAGUETTE D'OR 2021".

Article 4 : Le jury délibèrera le jeudi 24 juin à partir de 14h15, dans les locaux de la Chambre de Métiers de Ploufragan.

Article 5 : Les candidats devront s'inscrire pour le **vendredi 18 juin 2021** dernier délai auprès du secrétariat de la Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor (situé à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan à VANNES)

Article 6 : Le droit d'inscription pour chaque participant est fixé à :

	ARTISAN (et) SALARIÉ
Adhérent de la Maison de la Boulangerie	30 € ttc
Non Adhérent Maison de la Boulangerie	50 € ttc

Chèque à joindre à l'inscription, libellé à **A. B. C.**

Les concurrents devront s'en acquitter pour le 18 juin 2021, par chèque bancaire libellé à l'ordre de l'Association des Boulangers Créateurs (**A.B.C.**). Les droits resteront acquis par l'Association des Boulangers Créateurs.

Article 7 : Les participants s'engagent à panifier leurs baguettes de Tradition Française dans le respect du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Les participants devront panifier **quatre Baguettes de pain de tradition française identiques**. Chacune de ces baguettes devra **peser entre 250gr et 260gr, mesurer entre 45cm et 50cm** et comporter **3 coups de lame, de taille équivalente**. Les baguettes **ne doivent pas être farinées**. Ces baguettes seront à déposer avec une enveloppe contenant nom, prénom du participant + cachet de l'entreprise.



Article 8 : Les concurrents devront déposer leurs produits ou faire parvenir leurs produits par tous moyens à leur convenance, le **jeudi 24 juin 2021**, à l'accueil de la Chambre de Métiers de PLOUFRAGAN, **exclusivement entre 10h30 et 12h** : Aucun envoi ne sera accepté après ces dates et heures.

Article 9 : Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions. Les produits seront présentés sous un numéro, attribué par le président du jury.

Article 10 : Le ou les jurys seront constitués sous la responsabilité de la Maison de la boulangerie des Côtes d'Armor. Ils devront être constitués de professionnels et consommateurs. Le président du jury sera automatiquement un professionnel. Il aura à charge de former les différents groupes de jurés, en tenant compte du nombre de participants au concours dans chaque catégorie. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury ne peuvent pas concourir.

Article 11 : Le jury délibérera selon ces critères : Présentation (Développement/volume – Régularité des coups de lame) Aspect (texture et couleur mie, épaisseur et couleur croute) et Dégustation (longueur mache, gout-saveurs, croustillant croute, appréciation en bouche).

Article 12 : Un classement sera effectué et différents prix et récompenses seront attribués aux lauréats. La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu **Jeudi 24 juin 2021, à 16h**, dans les locaux de la Chambre de Métiers de Ploufragan. Les concurrents devront être impérativement en **veste de travail** et en **pantalon** (jean ou autre). La présence des candidats est **obligatoire lors de la remise des prix**.

Article 13 : Les lauréats récompensés (les entreprises nommées lors de la proclamation du résultat) devront communiquer aux organisateurs la méthode de panification.

Article 14 : Si un candidat venait à terminer premier deux années consécutives, il ne pourrait concourir les deux années suivant son dernier succès.

Article 15 : Il est bien entendu que le titre obtenu lors du concours consacrera la qualité du produit présenté, pour une année, et que les décisions du jury sont sans appel.

Article 16 : Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître : l'organisateur du concours (exemple : *Concours organisé par la Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor*), la nature et l'année du concours ainsi que la place obtenue dans le palmarès (exemple : *1er Prix concours départemental Baguette Tradition 2021*). Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Nouveauté 2021 : Si le candidat arrivé 1er, 2ème ou 3ème (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu la Baguette de tradition de ce concours, peut afficher le titre obtenu !

Article 17 : Le fournisseur de farine qui réaliserait toute communication sur l'utilisation de ses produits pour le concours de la *Baguette d'Or 2021* devra s'acquitter d'une contribution fixée à 1.800 €. La durée de la communication se tiendra sur 12 mois à compter de la date du concours. Il devra, avant toute publicité, en effectuer la demande à l'organisateur du concours.

Article 18 : Les 6 lauréats, issus de ce concours départemental, seront invités à participer au Concours Régional de la Baguette de Tradition le Mardi 16 novembre 2021 (en Ille & Vilaine), à la condition d'être adhérent de la Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor (rattachée à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan).

Article 19 : DROIT A L'IMAGE - Chaque participant autorise, du fait de sa participation au concours, la Maison de la Boulangerie des Côtes d'Armor à utiliser son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnée ci-après : Presse et Digital (Site internet et réseaux sociaux). La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, et le participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour.