

**Article 1** - La Fédération de la boulangerie du Morbihan organise le concours de la meilleure Baguette 2023, dite "Baguette d'Or 2023".

**Article 2** - Sont admis à participer à ce concours tous les artisans boulangers et boulangers-pâtisseries du Morbihan relevant du code NAF 1071C, et adhérents à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan, ainsi que les salariés de ces mêmes entreprises (apprentis et ouvriers boulangers). **Les participants (artisans et salariés) sont regroupés dans une seule catégorie.** Une même entreprise peut inscrire un ou plusieurs participants.

**Article 3** - La meilleure Baguette aura son appellation pendant l'année de "BAGUETTE D'OR 2023".

**Article 4** - Le jury délibèrera le jeudi 11 mai 2023 à partir de 14h30.

**Article 5** - Les candidats devront s'inscrire pour le mardi 9 mai 2023 dernier délai auprès du secrétariat de la Fédération de la Boulangerie du Morbihan.

**Article 6** - Le **droit d'inscription** est fixé à **40 € TTC** par participant **Artisan** et à **35 €** par **Salarié** (apprenti/ouvrier). Les concurrents devront s'en acquitter lors de leur inscription, par virement ou chèque bancaire libellé à Association des Boulangers Créateurs (A.B.C.). Les droits resteront acquis par l'Association des Boulangers Créateurs.

**Article 7** - Les baguettes présentées devront répondre aux caractéristiques définies par le décret n° 92-1074 du 13 septembre 1993, qui définit le pain de Tradition Française. Les concurrents devront panifier quatre Baguettes de pain de tradition française identiques et **non farinées**. Chacune de ces baguettes devra **peser entre 250gr et 260gr, mesurer entre 45cm et 50cm et comporter 3 coups de lame**, de taille équivalente.

**Article 8** - Les concurrents devront **déposer leurs baguettes** ou les faire parvenir par tous moyens à leur convenance, **le jeudi 11 mai**, sur un

des deux sites de la Fédération, exclusivement **entre 10h et 11h30** :

- VANNES : 59 rue Anita Conti

- QUEVEN : Z.A. Beg Runio - 17 r Branly

Aucun envoi ne sera accepté en dehors de ces horaires.

**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 d'ordre, attribué par le présent de jury. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

**Article 10** - Les jurys seront constitués sous la responsabilité de la Fédération de la boulangerie. 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. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury ne peuvent pas concourir.

**Article 11** - Un classement des six premiers sera effectué (Ils seront conviés à participer au concours régional). La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu **Jeudi 11 mai 2023, à 17h dans les locaux de la Fédération de la Boulangerie de Vannes**. Les concurrents devront être impérativement **en veste de travail et en pantalon** (jean ou autre) / Bermuda non admis ! **Important** : La **présence des candidats est obligatoire** lors de la remise des prix.

**Article 12** - Les jurés délibèreront sur les critères suivants :

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Aspect .....                       | 20 pts |
| Croûte (couleur/croustillant)..... | 20 pts |
| Arôme .....                        | 20 pts |
| Mie (couleur/alvéolage).....       | 20 pts |
| Goût .....                         | 20 pts |
| Mâche .....                        | 20 pts |

**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 consacrerait 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 Fédération Boulangerie Morbihan), la nature et l'année du concours ainsi que la place obtenue dans le palmarès (ex : 1er Prix concours départemental Baguette Tradition 2023). Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement. 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 2023 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.

**Article 18** - Un trophée sera remis chaque année au concurrent qui sera arrivé le premier.

**Article 19** - Le fait de participer au concours implique une acceptation sans réserve du présent règlement.

59 rue Anita Conti - 56000 VANNES

Tél : 02-97-46-46-60

Z.A. Beg Runio - 17 r Branly  
56530 QUEVEN

Tél : 02-97-05-19-19

[contact@boulangerie56.com](mailto:contact@boulangerie56.com)

