

7B Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de Seine et Marne



*21^{ème} Trophée de la
Meilleure Baguette
de Seine et Marne*

*le 29 juin 2021
à l'I.M.A. du Pays de Meaux*

*Remise des récompenses à 14h
le 30 juin 2021
Dans les locaux de la Maison de la Boulangerie*



A>KIANE
> MEUNERIE

Eigrene



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

REGLEMENT DU CONCOURS

Le Trophée de la meilleure baguette de Seine et Marne a été créé le 23 octobre 2000, sous le patronage de la Maison de la Boulangerie, Pâtisserie de Seine et Marne, qui constitua une commission formée de volontaires boulangers sous la présidence de Monsieur Jean Claude CHATON, boulanger retraité. Cette commission est actuellement composée de 3 membres organisateurs qui sont : Monsieur ZETRINI, Monsieur LAIRD et Madame VIENNE.

Article 1 - Conditions de participation :

Le Trophée de la meilleure baguette de Seine-et-Marne est attribué à un artisan boulanger. Il devra être inscrit au registre des métiers sous le code 1071 C/D déclaré en nom propre ou en société, être propriétaire ou « location - gérant » d'une boutique de boulangerie pâtisserie en Seine et Marne et fabriquer son pain selon des procédés traditionnels. Le participant devra certifier sur l'honneur que les baguettes présentées sont bien de sa propre fabrication, et représentent le produit artisanal qui sera proposé aux consommateurs dans la boulangerie au titre de l'année 2021. Il sera ou non adhérent à la Chambre professionnelle. Les membres organisateurs sont hors concours.

Article 2 - Conditions d'inscription

L'ouverture des inscriptions à ce concours se fera quinze jours avant, sur dépôt d'une demande de participation écrite et seront closes le **28 juin 2021**. Les frais de participation s'élèveront à **25 € par lot, tarif adhérent et 100 € pour un non adhérent, à régler par chèque à l'inscription.**

Il est créé une catégorie apprenti, dont les frais d'inscription sont de **20 € par lot à raison de 2 apprentis maximum par entreprise (adhérent ou pas).**

ATTENTION : PASSE CE DELAI, L'INSCRIPTION NE SERA ACCEPTEE QUE LE JOUR DU CONCOURS, le mardi 29 juin 2021, à l'IMA du Pays de Meaux – 2 rue Irène Joliot-Curie 77124 CHAUCONIN NEUFMOUTIERS (avant 12 h 30), au tarif de 35 € (tarif adhérent) et 110 € (tarif non adhérent) par lot déposé.

Article 3 - Conditions du dépôt :

1) Les candidats chefs d'entreprises et les apprentis devront déposer ou faire déposer un/des lot(s) de 2 baguettes identiques pour concourir dans la

catégorie « pain de Tradition Française » et/ou dans la catégorie pain « maison » dit « courant » (les candidats pourront présenter plusieurs lots), le mardi 29 juin 2021 entre 10 heures 30 et 12 heures 30 à l'IMA du Pays de Meaux – 2 rue Irène Joliot-Curie 77124 CHAUCONIN NEUFMOUTIERS ou entre 9 h 00 à 10 h 30 sur les lieux de dépôts prévus dans le département

Chaque lot de deux baguettes de même catégorie sera accompagné :

- d'une enveloppe blanche fermée élastiquée autour des baguettes, indiquant à l'extérieur la catégorie dans laquelle les baguettes sont présentées et à l'intérieur les coordonnées complètes du candidat (nom, prénom, adresse, téléphone, mail et tampon de l'entreprise).

- d'une attestation sur l'honneur certifiant que les baguettes sont de sa propre fabrication.

Les enveloppes ne comportant pas l'intégralité de ces mentions seront éliminées.

2) Les candidats apprentis devront déposer ou faire déposer le même jour et dans les mêmes conditions : 2 baguettes « Tradition Française », identiques.

Tout produit déposé au-delà des horaires définis ci-dessus, ou sans respect des conditions de dépôt entraînera l'élimination du concurrent.

Article 4 - Critères des baguettes :

Les baguettes présentées de « Tradition Française » devront répondre aux caractéristiques définies par le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, qui définit dans son article 2 le pain de Tradition Française.

Chaque baguette de tradition devra, pour le concours, mesurer **entre 45 et 55 cm** de long et peser entre 240 et 260 grammes et comporter entre deux et cinq coups de lame, le coup de lame unique est éliminatoire.

Quant aux baguettes de pain « maison » dit « courant », elles répondront également aux caractéristiques définies par le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, qui définit dans son article 1^{er} le pain « maison ».

Chaque baguette devra, pour le concours, mesurer entre **55 et 65 cm** de long et peser entre 240 et 260 grammes.

Le président de Jury appliquera des points de pénalité aux produits ne respectant pas les critères de l'article 4. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 5 - Critères de notations :

Les Membres du Jury attribueront à chaque baguette, une note selon la grille de notation suivante : Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points (coeff 2) – Mie (alvéolage) : 20 points – Odeur : 20 points. Total : 100 points. Le candidat (employeur ou l'apprenti) ayant fabriqué la baguette obtenant la note la plus élevée sera déclarée vainqueur et cela dans chaque catégorie.

Article 6 - Jury :

Ce prix récompensera la meilleure baguette de « Tradition Française » et la meilleure baguette de pain « maison » (dit aussi pain « courant ») du département sachant que la boulangerie pourra se présenter dans l'une et l'autre des catégories. Il récompensera le meilleur apprenti seulement dans la catégorie « Tradition Française »

Pour départager les candidats ex-aequo éventuels, le jury procédera à une nouvelle notation. Les décisions du jury seront sans appel.

Ce prix sera décerné par le jury, présidé par M. ZETRINI. La composition du jury sera fixée, chaque année, par les organisateurs du concours et pourra être éventuellement renouvelée chaque année en tout ou partie.

Article 7 - Dotations et lots :

1) La dotation des chefs d'entreprises en sera un trophée par catégorie, offert par la Maison de la Boulangerie, Pâtisserie de Seine et Marne et qui sera confié durant une année à la Boulangerie qui remportera le premier prix de l'année dans la catégorie pain de « Tradition Française » et dans la catégorie pain « maison » dit pain « courant ».

Les Trophées seront attribués aux Lauréats qui en seront les gardiens

responsables pendant onze mois. Ils devront les restituer impérativement avant le 28 février 2022 au plus tard.

Le Trophée est attaché au fonds de commerce. En cas de vente de fonds, le lauréat devra les restituer à la Maison de la Boulangerie, Pâtisserie de Seine et Marne.

Il sera également attribué une vitrophanie aux cinq premières boulangeries de chaque catégorie.

2) La dotation des apprentis en sera, 1 diplôme et un chèque de 50 € aux trois premiers lauréats

3) Le lauréat chef d'entreprise du Concours catégorie pain de « Tradition Française » participera à la sélection régionale du concours National de la Meilleure baguette de tradition à PARIS à l'occasion de la Fête du pain. Le lauréat du concours s'engage à présider le jury du concours de la meilleure baguette de Seine et Marne 2022.

Article 8 - Résultats et remise des prix :

Les résultats et la remise des prix auront lieu le mercredi 30 juin 2021 à partir de 14h dans les locaux de la Maison de la Boulangerie 13, rue des Fossés – 3^{ème} étage – 77000 MELUN -. Un diplôme sera

remis aux 5 premiers lauréats dans les catégories Tradition, pain courant et apprenti.

La liste des 15 premier candidats (cinq dans chaque catégorie) sera transmise par ordre de classement aux quatre journaux locaux (La République – La Marne – Pays Briard et Le Parisien).

Aucun résultat ne sera transmis auparavant par téléphone.

Aucune note ou appréciation du jury ne sera divulguée.

Les résultats représentent les goûts du jury, composé de professionnels et de consommateurs.

Un concours reste un concours, l'important est de participer.

Article 9 – Autorisation de prises de vues :

Les participants autorisent la Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de Seine et Marne à citer leur nom et leur adresse ainsi qu'à réaliser des prises de vues photographiques et/ou à des enregistrements audiovisuels, pour toute diffusion dans le cadre de la promotion de la présente sélection, et renoncent à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée.

Article 10

Le fournisseur qui réaliserait toute communication sur l'utilisation de ses produits pour ce concours départemental de la Baguette devra s'acquitter d'une contribution fixée à 1500 €. La durée de la communication se tiendra sur 12 mois à compter de la date du concours. Hors fournisseur partenaire de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne.

Article 11 - Divers :

Le présent règlement a été déposé chez SCP Patrick PELLAUX-Florent JAVILLIER – Huissiers de justice – 29 rue Vacheresse – BP 105 – 77403 LAGNY SUR MARNE Cedex – Tél : 01 64 30 01 54.

Le règlement complet sera adressé à tous les boulangers de Seine et Marne.

Le fait de participer au concours implique une acceptation sans réserve du présent règlement. À tout moment la commission se réserve le droit d'annuler ou de rectifier tout ou partie du règlement sans qu'il ne soit l'objet de poursuite.

Fait à Melun, le 01 juin 2021

☞ Les points de dépôt, prévus pour vos baguettes (avant 10 heures 30) ☜

Nord - C.M.A 77 (Antenne de Chelles) 3 bis Rue de l'Ormeteau, 77500 Chelles

Est - C.M.A 77 (Antenne de Provins) Place Honoré de Balzac, 77160 Provins
- Distribution Frisson – 19 rue de l'Orgeval à Coulommiers

Sud - C.M.A 77 (Antenne de Montereau) 5 Avenue du Maréchal Leclerc, 77130 Montereau-Fault-Yonne
- IMA MELUN VAL DE SEINE – 13 rue de la Brasserie Gruber – 77000 Melun

13, rue des Fossés – 3^{ème} étage – 77000 MELUN – ☎ : 01 64 37 08 18

Courriel : maisondelaboulangerie77@gmail.com –  Maison de la boulangerie de seine et marne

21^{ème} Trophée de la Meilleure Baguette de Seine et Marne

Bulletin d'inscription

CATEGORIE « TRADITION FRANÇAISE » :

Adhérents : lot de 2 Baguettes Tradition :

25€ x = €

Non adhérents : lot de 2 Baguettes Tradition :

100 € x =€

Apprentis : lot de 2 Baguettes Tradition :
(2 participations maximum par entreprise)

20 € x = €

CATEGORIE « PAIN COURANT » :

Adhérents : lot de 2 Baguettes Tradition :

25€ x = €

Non adhérents : lot de 2 Baguettes Tradition :

100 € x =€

***Le nombre de lot n'est pas limité (sauf apprentis). Pour le classement général, ne sera retenu pour l'entreprise, que le lot ayant obtenu la meilleure place.**

Nom : Prénom :

Boulangerie :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Courriel :

N° tel entreprise : N° mobile :

Nom du Meunier :

Certifie que les Baguettes présentées au concours sont bien de ma propre fabrication et représentent le produit artisanal qui sera proposé aux consommateurs dans la boulangerie au titre de l'année 2021.

Je joins un chèque de € à l'ordre de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne

Nom, date et Signature :

Cachet de l'entreprise