



## REGLEMENT DU GRAND PRIX DE LA BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE DE LA VILLE DE PARIS 2021

—  
**28<sup>ème</sup> édition**  
—

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.2511-1, L.1511-1 et suivants ;

Vu la délibération 1994 D.93 du 24 janvier 1994 relative à la création du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris ;

Vu la délibération n°2020 DAE 132 du 27 juillet 2020 autorisant la Maire de Paris à signer la convention avec la Région Ile-de-France relative à la participation au financement des régimes d'aides économiques ;

Vu la convention conclue en 2020 entre la Ville de Paris et la Région Ile-de-France autorisant la Ville de Paris à attribuer des aides sur le fondement des régimes d'aides « Innov'up », « Aide pour les projets à utilité sociale », « Prix », « Lieux d'innovation » et « Soutien à l'entrepreneuriat et au développement des TPE-PME » définis et mis en place par la Région ;

Vu la délibération n°2021 DAE 104 des 13, 14 et 15 avril 2021 autorisant la Maire de Paris à verser une dotation d'un montant de 4 000€ au(x) lauréat(s) du Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris et approuvant le règlement du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris ;

Arrête :

### Article 1 :

La Ville de Paris, sur la base de l'avis d'un jury spécialement constitué, décide chaque année d'attribuer le Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris à une boulangerie parisienne où le pain est fabriqué sur place selon des procédés traditionnels par un artisan boulanger.

### Article 2 :

Pour participer à ce concours, les candidats doivent remplir les conditions suivantes :

- répondre à l'appellation de « boulanger » ou « boulangerie » au sens de l'article L121-80 du code de la consommation :  
*« Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulanger" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »*

- être inscrit au Répertoire des Métiers ou immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés,

### Article 3 :

Les candidats devront déposer ou faire déposer :

- deux baguettes identiques conformes aux caractéristiques définies ci-après dans le règlement ;
- ces baguettes devront être accompagnées d'une enveloppe fermée anonyme, sans identification extérieure, comportant les deux documents suivants :
  - o Attestation sur l'honneur du candidat dûment remplie, avec les : nom, prénom, téléphone de l'artisan ayant confectionné les baguettes, ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement ;
  - o Justificatif de la raison sociale de la boulangerie (extrait RCS ou D1).

Chaque candidat certifiera sur l'honneur que les baguettes sont de sa fabrication.

Le dépôt de ces éléments (baguettes et pièces justificatives) sera effectué à l'adresse suivante :

**Syndicat des Boulangers Pâtisseries du Grand Paris,  
7 quai d'Anjou - 75004 Paris**

**Le vendredi 24 septembre 2021  
entre 10h30 et 13h**

Les candidats sont informés que :

- Les candidatures incomplètes ne seront pas retenues.
- Les baguettes remises au-delà de 13h ne seront pas acceptées.
- Il ne sera admis qu'un seul dépôt de baguettes par boulangerie et par gérant de boulangeries lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris.
- Les professionnels participant à l'organisation et au jury du Grand Prix ne pourront pas concourir.
- Le lauréat du Grand Prix au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante. Il ne pourra plus concourir pendant quatre ans.

### Article 4 :

Les deux baguettes devront répondre aux caractéristiques définies par les articles 1 et 2 du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 relatif à la fabrication du pain, son nom et sa marque ne devant pas avoir fait l'objet d'un dépôt auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle.

Chaque baguette devra mesurer entre 55 et 70 centimètres de long. Chaque baguette devra peser entre 250 et 300 grammes. L'utilisation d'adjuvants et/ou d'améliorants est interdite. La teneur en sel ne doit pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine.

### Article 5 :

Un jury se réunit pour classer les candidats et désigner le lauréat du concours.

Les délibérations du jury sont confidentielles.

Sur la base du procès-verbal du jury, la Maire de Paris prononcera par arrêté, publié au Bulletin Officiel de la Ville de Paris, l'attribution du Prix.

Les membres du jury attribueront à chaque groupe de deux baguettes une note sur 20 selon la grille de notation suivante :

- cuisson : 4 points ;
- goût : 4 points ;
- mie : 4 points ;
- alvéolage : 4 points ;
- aspect : 4 points.

Article 6 :

La Maire de Paris désigne par arrêté la liste des membres du jury, qui est composé comme suit:

- Madame l' Adjointe à la Maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et mode ou son représentant, en qualité de Présidente du jury ;
- le Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris ou son représentant ;
- le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France Paris ou son représentant ;
- le chef des cuisines du Palais de l'Élysée ;
- le lauréat du Grand Prix de la baguette de l'année précédente ;
- un à quatre représentants des organisations professionnelles ;
- un à trois journalistes sur proposition de la Présidente du jury ;
- une à six personnes issues du tirage au sort sur le site internet de la Ville de Paris @quefaireàParis ;
- une à trois personnalités qualifiées sur proposition de la Présidente du jury.

Article 7 :

Seul le candidat ayant fabriqué les baguettes obtenant la note la plus élevée est déclaré vainqueur du Grand Prix de la baguette de tradition française et classé au premier rang par le jury.

Il se voit décerner un Prix d'un montant de 4.000 euros.

Ce Prix est versé par la Ville de Paris par mandat administratif.

Dans le cas où deux candidats obtiendraient la même note et seraient classés au 1<sup>er</sup> rang ex-aequo, ils recevraient alors chacun un Prix de 2.000 euros.

Un diplôme est remis au(x) lauréat(s) par Madame la Maire de Paris ou son représentant.

Sur la base du procès-verbal du jury, la Maire prononce par arrêté l'attribution du Prix au(x) lauréat(s) : une liste des 10 meilleures boulangeries est publiée au Bulletin Officiel de la Ville de Paris, par ordre de classement.

Le classement opéré par le jury est insusceptible de recours.

Article 8 :

Les organisateurs se réservent à tout moment le droit de vérifier la qualité et la présentation des produits des dix boulangeries lauréates du concours.

Article 9:

Seules les boulangeries faisant partie des dix lauréats retenus pourront afficher leur distinction pendant 4 ans, en précisant leur classement, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les baguettes.

En cas de cession du fonds de commerce d'un des établissements ayant fourni des baguettes, le nouvel exploitant ne pourra pas communiquer sur le Prix obtenu par son prédécesseur.

Ce dernier ne pourra afficher son Prix qu'à l'intérieur de son nouvel établissement.

Toute communication mensongère ou pouvant induire les consommateurs en erreur est strictement interdite.

Article 10 :

Le secrétariat du jury du Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris est assuré par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi de la Ville de Paris - Service des Activités Commerciales sur le Domaine Public.

Article 11 :

En communiquant leurs données personnelles dans le cadre de ce concours, les candidats acceptent d'être contactés exclusivement dans ce cadre par la Ville de Paris (invitations à remettre des pièces complémentaires, information sur l'état d'avancement de la procédure, information sur les lauréats retenus, invitation à participer à des événements en qualité de lauréat..). Les données personnelles ne feront l'objet d'aucune autre utilisation ultérieure.

Les données sont collectées par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi, Bureau des événements et expérimentation de la Ville de Paris : 8, rue de Cîteaux 75012 Paris.

Elles seront conservées pour une durée d'un an.

Les candidats sont informés qu'ils peuvent exercer leur droit d'accès, de modification, et de suppression en écrivant à l'adresse ci-dessus ou en faisant parvenir un courriel à l'adresse suivante : [dae-bee@paris.fr](mailto:dae-bee@paris.fr).

Paris, le **18 JUIN 2021**

Pour la Maire de Paris et par délégation,  
Le Directeur de l'Attractivité et de l'Emploi,



Dominique FRENTZ.