

Règlement du 20^e Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val- de- Marne jeudi 24 novembre 2022

organisé par l'Amicale des boulangers du Val de Marne

Article 1 :

Le trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne est attribué à un artisan boulanger, propriétaire ou locataire gérant d'un fonds de commerce dans le Val- de- Marne fabriquant son pain selon les procédés traditionnels.

Article 2 :

La dotation sera le trophée offert par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val –de- Marne.

Article 3

Le trophée de la Meilleure baguette de tradition française du Val -de -Marne sera décerné par un jury présidé par une personnalité du département.

Article 4 :

Seront admis à participer :

- Les chefs d'entreprise boulangers ou locataires gérants d'un fonds de commerce dans le Val -de - Marne inscrits au répertoire des métiers ou immatriculés au registre du commerce et des sociétés
- les ouvriers boulangers munis d'une attestation d'emploi de leur employeur
- les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur précisant qu'ils sont effectivement en 2^{ème} année d'apprentissage.

Il ne sera admis en catégorie chefs d'entreprise, qu'un seul dépôt de 2 baguettes par entreprise.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de 2 baguettes par établissement dans la catégorie employeur.

Pour le classement général, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5 :

Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 baguettes de tradition française ,**l'une pour la présentation, l'autre pour la dégustation** le **jeudi 24 novembre 2022 entre 12 H et 14 H** à la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val- de- Marne, sise à Saint- Maur des Fossés (94100), 27 avenue Raspail.**

Les candidats joindront à leur dépôt une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes :

-nom

-prénom

-adresse de la boulangerie

-numéros de téléphone fixe et mobile

-nom commercial de l'entreprise.

Aucun signe de reconnaissance du candidat ne devra apparaître sur cette enveloppe.

Montant de la participation :

- **Gratuit pour les apprentis**
- **Forfait de 20 € par entreprise adhérente au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris**
- **25 € pour les chefs d'entreprise non adhérentes**
- **25 € pour les salariés d'entreprises non adhérentes**

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les baguettes présentées sont de sa propre fabrication et vendues dans sa boulangerie.

Les baguettes déposées au-delà de 14 heures ne seront pas acceptées.

Les professionnels participant au jury ne pourront concourir.

Article 6 :

Chaque baguette devra répondre aux caractéristiques suivantes :

Elle devra mesurer entre 45 et 55 centimètres de long et peser entre 250 et 270 grammes.
La teneur en sel, au pétrissage ne devra pas excéder 18 grammes par kg de farine

Elle ne devra pas être recouverte de farine.

Tout manquement à ces caractéristiques sera sanctionné d'une pénalité de 5 points maximum sur la note finale

Les membres du jury attribueront une note sur 20 selon la grille de notation suivante :

Cuisson :	4 points
Goût :	4 points
Mie et alvéolage	4 points
Conformité (poids et longueur)	4 points
Aspect	4 points
Total	20 points

Le candidat ayant fabriqué la baguette obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Le trophée sera attribué au lauréat qui en sera gardien responsable pendant onze mois.

Il devra le restituer impérativement avant le 1er novembre 2023. En cas de vente de son fonds de commerce, le vainqueur devra le restituer à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne et il devra faire disparaître toute publicité relative à l'obtention de ce trophée.

Le titulaire du premier prix pourra afficher ce dernier dans son nouveau fonds de commerce, sans pouvoir communiquer cette distinction sur la devanture de son nouvel établissement.

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

Le gagnant 2022 sera hors concours pendant deux ans.

Ainsi, les gagnants de 2020 et 2021, salarié et chef d'entreprise ne peut pas concourir pour l'édition 2022.

En cas de notes d'égale valeur, le Président du jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex aequo. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 :

Le classement des 15 premiers concourants dans les catégories chefs d'entreprise et salariés et le classement des 10 premiers concourants dans la catégorie apprentis sera publié dans le mensuel « La Boulangerie Française », sur le Facebook @boulangersparis ,sur Instagram @boulangersdugrandparis et sur le site internet sp-boulangerieparis.fr.

Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Le gagnant et le deuxième devront informer de leur volonté de participer au concours de la baguette de tradition française de Paris et de la première couronne qui se déroulera sur le parvis de Notre-Dame de Paris dans le cadre de la Fête du pain en mai 2023, et de ce fait d'être obligatoirement adhérent du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris avant le 15 décembre 2022.

Le vainqueur de ce concours régional participera au concours national de la baguette en mai 2023.

Dans le cas où la baguette gagnante (catégorie Chef d'entreprise) du concours n'aurait pas été fabriquée par lui-même (Chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise), il sera admis que le salarié ou l'apprenti de 2^e année minimum ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci pour le concours régional.

Article 8 :

Le secrétariat du trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val –de- Marne est assuré par l'Amicale des boulangers du Val de Marne sise au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

Remise des prix le lundi 5 décembre 2022 à 19 h 30 à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat à Saint Maur des Fossés.

Important :

Toute personne déposant les produits ne pourra pas être membre du jury.