



Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis

Vendredi 10 mars 2023

La remise des prix aura lieu au Campus des Métiers et de l'Entreprise le vendredi 17 mars à 19h.



Dépôt le vendredi 10 mars 2023
entre 12h et 14h

au Campus des Métiers et de l'Entreprise
91-129 rue Edouard Renard 93000 Bobigny

Date limite d'inscription : 3 mars 2023

Modalités d'inscription : par courrier posté daté
du vendredi 3 mars 2023 maximum à l'adresse
suivante : Amicale des Boulangers du 93 chez JML
BOULANGERIE - 2, rue de la République -
93100 Montreuil.

Possibilité également de s'inscrire sur place le
vendredi 10 mars 2023.

Un lot de 2 baguettes de tradition française par
participant.

Article 1

L'Amicale des Boulangers du 93, association régie par la loi du 1er juillet 1901, organise le 26ème trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis. Il aura lieu le vendredi 10 mars 2023 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé en Seine-Saint-Denis, inscrits au répertoire des métiers, fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels, qu'ils soient adhérents ou non au Syndicat des boulangers du Grand Paris.
- Catégorie Employé : Tous les boulangers salariés et les apprentis de 2ème année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : Inscription

Le droit d'inscription est fixé à :

- 20€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et effectue une pré-inscription
- 25€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et réalise son inscription sur place le jour du concours
- 30€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat qu'il effectue une pré-inscription ou qu'il réalise son inscription sur place le jour du concours
- Gratuit pour les apprentis.

Pour les candidats effectuant une pré-inscription, ils devront s'en acquitter au plus tard le vendredi 3 mars 2023 par courrier à l'adresse suivante : Amicale des Boulangers du 93 chez JML BOULANGERIE - 2, rue de la

République - 93100 Montreuil, cachet de la poste faisant foi, par chèque bancaire libellé à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du 93. Le droit d'inscription restera acquis par l'Amicale des Boulangers du 93 en cas de non-présentation des baguettes au concours. En cas d'annulation du trophée, l'Amicale des Boulangers du 93 remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 12h et 14h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de baguettes une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur. Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres de l'Amicale des Boulangers du 93 ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de baguette par établissement. Pour le classement général final, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Ne pas excéder 18 grammes de sel par kilo de farine
- Ne pas être recouvertes de farine

Tout lot de baguettes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office.

Grille de notation

Conformité :	20 points
Aspect :	20 points
Cuisson :	20 points
Goût et odeur :	20 points
Mie et alvéolage :	20 points
TOTAL :	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des baguettes de tradition française non coupées.

Article 6 : le jury

Le jury est composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les baguettes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. A l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2023. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2023 ne pourra concourir pendant deux années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée. Le gagnant 2022 ne peut participer à cette édition.

Le lauréat 2023 sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du 93 le 1er février 2024 au plus tard. Le gagnant et le 2ème de la catégorie Employeur participeront en mai 2023 au master de la baguette de tradition française qui se déroulera le dimanche 14 mai 2023 lors de la Fête du Pain sous réserve qu'ils soient adhérents au Syndicat des boulangers du Grand Paris au plus tard le 31 avril 2023. Le gagnant de ce concours régional participera au 10ème concours national de la baguette en mai 2023.

Les listes des 10 lauréats catégorie Employeur et des 10 lauréats catégorie Employé seront publiées dans le mensuel La Boulangerie Française, sur Facebook @boulangers-paris et sur Instagram @boulangersdugrandparis. Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 14€ et chacun des 20 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement. Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois après de l'Amicale des Boulangers du 93 resteront acquises par l'association.

**Bulletin d'inscription****BOULANGERIE**

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de RM :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél de la boulangerie :

N° de mobile :

E-mail de la boulangerie :

PARTICIPANTS

Nom et prénom :

Fonction :

N° de portable :

Email :

Nom et prénom :

Fonction :

N° de portable :

Email :

Nom et prénom :

Fonction :

N° de portable :

Email :

Droit d'inscription par participant :

- 20€ par participation si adhérent au Syndicat et pré-inscription
- 25€ par participation si adhérent au Syndicat et inscription sur place le jour du concours
- 30€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat (pré-inscription ou inscription sur place le jour du concours)
- Gratuit pour les apprentis.

Chèque bancaire à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du 93 à envoyer chez JML BOULANGERIE - 2, rue de la République - 93100 Montreuil.