



Maison de la
Boulangerie-Pâtisserie
de l'Essonne



Mardi 04 avril 2023
8^{ème} Concours de la Meilleure
Baguette de Tradition
Française de l'Essonne 2023
(Dépôt entre 11h30 et 14h)

REMISE DES PRIX
Mercredi 19 avril 2023
à 17 heures

Règlement

Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France – Essonne, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne, organisent le 8^{ème} CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE DE L'ESSONNE à **La Faculté des Métiers de L'Essonne – 3 Chemin de la Grange feu Louis – 91000 Évry-Courcouronnes** en date du **mardi 04 avril 2023** entre 11h30 et 14 heures.

Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries de l'Essonne CODE NAF 1071C, les salariés et **les apprentis (2^{ème} année minimum, CAP en 1 an et BP)** de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur **(joindre obligatoirement une attestation sur l'honneur)** que ses deux Baguettes de Tradition Française présentées sont bien de sa propre fabrication.

Article 2 :

Chaque inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise, leurs salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et leurs apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) dont l'entreprise est adhérente à la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les Apprentis) **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**

Pour les entreprises non adhérentes : Chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de **100 €uros pour les non adhérents.**

Un chèque de **50 €uros pour les salariés (MAXIMUM deux par entreprise)** et la gratuité pour les apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**
Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis.

Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

Attention : l'inscription au-delà du vendredi 31 mars 2023 ou sur place est majorée de 10 €uros.

Article 3 :

Condition de dépôt :

Le candidat déposera ou fera déposer ses deux Baguettes de Tradition Française, le mardi 04 avril entre 11 h 30 et 14 heures à La Faculté des Métiers de L'Essonne – 3 Chemin de la Grange feu Louis – 91000 Évry-Courcouronnes

Elles devront mesurer **au minimum 50 cm de long** et devront peser **entre 250 gr et 265 gr**. Elles doivent avoir **une forme classique (bouts non pointus), non farinées et n'être différenciées, ni par leur forme, ni par leur lamage (5 coups de lame obligatoire)**. Elles seront dans **un contenant neutre** (obligatoire), avec une **enveloppe blanche 22x11** (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, **dans laquelle le candidat aura consigné** son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise ainsi qu'une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers.

Le dépositaire de ses deux baguettes de Tradition Française ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination. Tout lot de 2 baguettes de Tradition Française déposé **au-delà des horaires** ci-dessus, entraînera **l'élimination du concurrent**.

Les baguettes de Tradition Française ne répondant pas aux critères énumérés ci-dessus seront éliminées d'office.

A joindre impérativement au bulletin d'inscription :

Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers (D1).

Pour les salariés et les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.

Dans la catégorie « Chefs d'entreprise », il ne sera admis que deux baguettes de Tradition Française par entreprise. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter que deux baguettes de Tradition Française dans la catégorie employeur. Pour le classement final et l'attribution des lots il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 4 :

Le jury est constitué d'un président du jury et de membres sous l'égide d'un comité directeur (Sociétaires du bureau fédéral). Ces derniers seront choisis parmi des personnalités et partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il est nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

Article 5 :

Les « mix » et produits surgelés sont interdits. Les deux baguettes de Tradition Française présentées au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 1.

Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des baguettes de Tradition Française par un **contrôle inopiné des congélateurs et des factures de matières premières chez les candidats ayant été primés au concours.**

Article 6 :

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect de la baguette, l'odeur, le goût, la mie (alvéolage), et la cuisson. Les membres du jury attribueront à chaque lot de baguettes une note selon la grille de notation suivante :

Aspect :	20 points
Cuisson :	20 points
Goût :	20 points
Mie (alvéolage) :	20 points
Odeur :	20 points
Soit une note sur :	100 points

Article 7 :

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2022 ne pourra pas participer cette année (2023) au concours de la meilleure baguette de tradition française de l'Essonne 2023.

Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.

- b) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2023 ne pourra pas participer l'année prochaine (2024) au concours de la meilleure baguette de tradition française de l'Essonne 2024.

c)

Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.

- d) Les deux premiers chefs d'entreprise 2023 participeront de droit au concours **REGIONAL** de la meilleure baguette de tradition française de l'Ile-de-France 2024.

- e) Le chef d'entreprise lauréat du concours régional participera de droit au concours **NATIONAL** de la meilleure baguette de tradition française 2024.

Article 8 :

En aucun cas les organisateurs ne sauraient 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 seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines.

Article 9 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le **mercredi 19 avril à 17 heures à la Chambre De Métiers et de l'Artisanat IDF – Essonne** et transmis à la presse quotidienne et régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats des catégories (Chefs d'entreprise et Salariés) et les trois premiers pour les apprentis recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Article 11 :

Chaque lauréat a la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2023 », la catégorie du candidat et la place obtenue dans le palmarès départemental.

Concours de La Meilleure Baguette de Tradition Française de l'Essonne 2023

Article 12 :

Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.

Article 13 :

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront pas participer à ce concours.

Article 14 :

Le présent règlement a été déposé chez Maître Raphaële GAS, Huissier de Justice – 39 Avenue de Saint Cloud – 78000 Versailles.

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne dans le but d'organiser le concours « 8^{ème} Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française de l'Essonne 2023 ».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel. Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à maison.boulang789195@wanadoo.fr

Le lauréat autorise expressément Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom ainsi que le code postal de leur lieu d'habitation (commune).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de baguettes de tradition française déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Participez gratuitement aux concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française de l'Essonne 2023, du Meilleur Croissant au Beurre de l'Essonne 2023 et de la Meilleure Pâtisserie de l'Essonne 2023 et de la Meilleure Galette aux Amandes de l'Essonne 2024, en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries de l'Essonne.

Contact : Olivier Gérard au 06 89 45 54 01.

(Ex : 4 concours avec 1 chef d'entreprise et 2 salariés = 800€ Vs Cotisation primo adhérent 844 € avec services et avantages inclus)





ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Raison sociale : (Cachet commercial)
Enseigne :
Activité : Boulangerie-Pâtisserie 1071C
Nom et Prénom du Dirigeant :
Date de naissance :
Lieu de naissance / Dpt :
Nom et Prénom du Co-Gérant :
Date de naissance :
Lieu de naissance / Dpt :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Téléphone :
Mobile :
Courriel :
Courriel Expert-comptable :
Effectif du personnel (DADS) :
Jour de fermeture :
Meunier :
Date d'installation :

(La cotisation inclus : une protection juridique, les cotisations syndicales (nationale et régionale), les permanences d'un expert-comptable et d'un cabinet d'avocats (Juridique, social, ...), l'abonnement aux « Nouvelles de la Boulangerie, La Voix de la Boulangerie, L'Écho des Fournils », l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, ...

Effectif de l'entreprise de salariés à l'adhésion : Date d'adhésion : **Signature :**

☐ **844 € Net** : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue**
☑ 1092 € Net : 05 à 09 salariés ☑ 1416 € Net : Plus de 10 salariés

Mode de paiement : Chèque (s) ou Virement (s)
BANQUE POPULAIRE VAL DE France
IBAN : **FR76 1870 7000 1101 1191 4476 253** BIC : **CCBPPFRPPVER**

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**.
Accès aux **concours gratuit** (organisés par la Fédération de votre département)
Votre adhésion vous fait bénéficier de **Tarifs Partenaires et Prestataires** de service obligatoires.
Don de la convention collective 1071C
Votre fédération régionale indépendante au plus près de vos attentes.
Votre primo-labellisation (2 ans) « **Boulangier de France** » est offerte.

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – maison.boulang789195@wanadoo.fr
1 Bis Rue Guilloteaux Vatel 78150 Le Chesnay-Rocquencourt



OBJET : Rétribution de vos factures H.T. relative à votre primo-adhésion Boulangers de France.

Chère consœur, cher confrère,

Le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique ANRACT et un groupe d'élus - artisans boulangers - ont conçu **une charte des pratiques artisanales** qui a fait naître la marque-label « Boulangers de France ».

L'artisan boulangers **s'engage** en termes de fabrication, de santé/hygiène, d'accueil /accessibilité et d'ordre sociétal, à **fabriquer lui-même** tous ses pains, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches, **respecter** un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et **privilégier** les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

La Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines soutient quotidiennement ses artisans. A titre exceptionnel et afin de promouvoir votre activité artisanale, elle s'engage à prendre en charge financièrement et exclusivement pour ses adhérents, la souscription à la charte « Boulangers de France » et la PLV.

Aux termes de la deuxième année calendaire échue de votre engagement à la charte « BOULANGER DE France et à jour de vos cotisations syndicales depuis votre souscription à Boulangers de France, vous recevrez un chèque correspondant à votre règlement H.T. (l'adhésion à la charte « Boulangers de France » et la PLV).

La grille d'autodiagnostic (format Excel) est disponible à votre demande et vous permettra de savoir si vous êtes éligible à l'obtention de la Charte avant toute démarche d'engagement.

Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans votre dossier.



BULLETIN D'INSCRIPTION à compléter en MAJUSCULE à retourner dès maintenant à :Maison de la Boulangerie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines – 1 Bis Rue Guilloteaux Vatel - 78150 Le Chesnay-Rocquencourt OU à maison.boulang789195@wanadoo.fr

Tout bulletin illisible ne sera pas enregistré.

Inscription de l'employeur

Cachet de l'entreprise

Nom du chef d'entreprise et de l'entreprise* :

Prénom* :

N° Siret* :

Adresse de l'entreprise* :

Code postal* :

Ville* :

Tél. Fixe* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

N° TVA Intracommunautaire* :

Nom et prénom du salarié* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom du salarié* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom de l'apprenti* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom de l'apprenti* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

(*) Champs obligatoires

DROIT A L'IMAGE :

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines à utiliser son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnée ci-dessous :

Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon. La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour l'Europe et chaque participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour.

Signature de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé »).

Chèque bancaire à joindre, à l'ordre la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie 78 – 91 – 95
Attention : l'inscription au-delà du vendredi 31 mars 2023 ou sur place est majorée de 10 €uros.

Concours de La Meilleure Baguette de Tradition Française de l'Essonne 2023