



Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne

Mardi 24 septembre 2024

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat le lundi 14 octobre 2024 à 19h.



Dépôt le mardi 24 septembre 2024 de 11h à 13h

à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
27 avenue Raspail, 94100 Saint-Maur-des-Fossés

Un lot de 2 baguettes de tradition française par participant.

Inscription sur place le mardi 24 septembre 2024.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 22^e trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne. Il aura lieu le mardi 24 septembre 2024 à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Saint-Maur-des-Fossés.

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 dans le département du Val-de-Marne, inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à :

- 25€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat
- 35€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat
- Gratuit pour les apprentis

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 11h et 13h. 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 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile, nom de l'enseigne et nom

commercial. 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 Val-de-Marne 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 baguettes 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
- Avoir une teneur en sel de 1,40 g de sel pour 100 g de pain soit 17,2 g/kg de farine avec un TH de 68 % et de 16,4 g avec un TH de 60 %
- Ne pas être recouvertes de farine.

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

Grille de notation

Cuisson	20 points
Conformité (poids/longueur)	20 points
Aspect	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 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 mise en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À 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

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2024. 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 du Val-de-Marne 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2024 sera membre de droit du jury l'année suivant s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée offert par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne. Il en sera le gardien responsable pendant 11 mois et devra le restituer impérativement à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne le 1^{er} octobre 2025 au plus tard.

Sous réserve qu'ils soient adhérents au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, le gagnant et le 2^e de la catégorie Employeur participeront en mai 2025 au Concours régional de la baguette de tradition française qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^e concours national de la baguette en mai 2025.

Les 10 lauréats Chefs d'entreprise, les 10 lauréats catégorie Salarié et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 25€ ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 23 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram @boulangersdugrandparis, sur le Facebook @boulangersparis et sur le LinkedIn @BoulangersduGrandParis.

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour 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 auprès de l'Amicale des boulangers du Val-de-Marne resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

à remplir **AVANT** de se présenter au bureau d'inscription
Ou venir avec le courrier d'inscription dûment rempli.

N° de code à 6 chiffres :

Nom commercial :

Nom de l'enseigne :

Nom et prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

INSCRIPTIONS PARTICIPANTS (écrire en majuscules)

NOM chef d'entreprise :

N°

NOMS salariés :

N°

N°

N°

N°

NOMS apprentis :

N°

N°

N°

A remplir par le chef d'entreprise