

CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2024

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental de la meilleure baguette de tradition française 2024, qui aura lieu, le **4 mars 2024** à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

Article 2 : Eligibilité

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (chefs d'entreprise, salariés et apprentis. Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée pour les entreprises non adhérentes.

Le concours est ouvert :

- Au chef d'entreprise **ou** à un de ses salariés y compris un ou une apprenti(e)

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le 1^{er} Mars 2024**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier, 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.
- Soit par mail à : fede.boulangier@wanadoo.fr
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

Article 4 : Organisation du concours

Le concours départemental de la meilleure baguette de tradition française 2024 est organisé comme suit :

✚ 4 mars 2024 – Sélection départementale :

Les candidats devront apporter **5 baguettes de tradition française avant 14h le 4 mars 2024** à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Les baguettes devront mesurer 50 cm de long (tolérance : + 5 %), non farinées, et devront peser après cuisson 250g (tolérance : +5 %) et comporter 5 coups de lame.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner le meilleur candidat de chaque département.

Article 5 : Notation

Grille de notation

| | |
|-------------------------------|--------|
| Aspect | 20 pts |
| Croûte (couleur/croustillant) | 20 pts |
| Arôme | 20 pts |
| Mie (couleur/alvéolage) | 20 pts |
| Goût | 20 pts |
| Mâche | 20 pts |

Total **120 pts**

Pénalités : Pénalités sur le poids d'un ou plusieurs produits : - 10 points
Pénalités sur la taille d'un ou plusieurs produits : - 10 points
Pénalité pour non-respect des 5 coups lames : Eliminatoire
Pénalité pour non-respect de la commande : Eliminatoire

Article 6 : Jury

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel

Article 7 : Proclamation des résultats

Les résultats seront communiqués par mail le mardi 05 mars 2024. Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le vainqueur participera au concours régional de la meilleure baguette de tradition française 2024 qui aura lieu en Ardèche courant du mois d'Avril (la date sera communiquée ultérieurement).

Le vainqueur devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

Article 8 : les prix

1er prix : 250 €

- Diplôme de la meilleure baguette de tradition française 2024 pour le 1^{er} prix
- Diplôme de finaliste de la meilleure baguette de tradition française 2024 pour les 2 suivants

Article 9 : le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.