



Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est

Alsace – Champagne Ardenne – Lorraine

Siren : 830 957 353

REGLEMENT

Concours de la Baguette de Tradition Française de la Haute-Marne 2022

Article 1

Sont admises à participer à ce concours toutes les entreprises de Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Artisanale relevant du code NAF 1071C et immatriculées au Répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute - Marne. L'entreprise participante peut être représentée, soit par le chef d'entreprise soit par un(e) salarié(e). Si l'entreprise est représentée par un(e) salarié(e), une copie de bulletin de salaire à son nom et datant de septembre 2022 devra être fournie.

Article 2

Le vainqueur (l'entreprise) du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française trophée 2022 ne pourra concourir lors de la session suivante et sera invité à participer au jury du concours trophée suivant. Le prochain concours, sauf cas de force majeure, aura lieu en 2023.

Article 3

Les participants devront déposer leur candidature **avant le 15 octobre 2022 par courrier et jusqu'au 15 octobre « en personne » sur le stand jusque 13h00**. Le droit d'inscription est fixé à 20 €, montant qui sera acquitté exclusivement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est. Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est. La somme pourra être remboursée en cas d'adhésion à la Fédération Départementale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie dont l'entreprise participante dépend.

Article 4

Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 baguettes identiques, le **SAMEDI 15 OCTOBRE 2022** entre 12h00 et 14h00 sur le stand de la fédération mis à disposition par les organisateurs du Festival PO'POTE, accompagnées **d'une enveloppe fermée sans indication extérieure, dans laquelle ils auront consigné leurs NOM, PRENOM, ADRESSE, NUMERO DE TELEPHONE.**

Les baguettes déposées au-delà des horaires, ci-dessus, ne seront pas acceptées.

Il ne sera admis qu'une seule inscription par entreprise comprenant 2 baguettes.



Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est

Alsace – Champagne Ardenne – Lorraine

Siren : 830 957 353

Article 5

Les deux baguettes devront répondre aux caractéristiques définies par les articles 1 et 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993 relatif à la fabrication du pain, de Tradition Française.

Conformément au règlement national, chaque baguette, après cuisson, devra mesurer entre 50 et 52,5 cm de long et peser entre 250 et 262,50 grammes. Les baguettes présentées devront être non farinées et scarifiées de 5 coups de lame.

Les membres du jury attribueront à chaque groupe de deux baguettes une note sur 100 selon la grille de notation suivante :

Aspect :	20 points
Odeur :	20 points
Cuisson :	20 points
Mie (alvéolage) :	20 points
Goût :	20 points
TOTAL	100 points

Le (la) candidat(e) ayant fabriqué les baguettes obtenant la note la plus élevée sera déclaré(e) vainqueur. En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Pénalités :

Pénalité sur le poids d'une ou plusieurs baguettes - 10 points

Pénalité sur la taille d'une ou plusieurs baguettes - 10 points

Article 6

Les Membres du jury pourraient comprendre des Meilleurs Ouvriers de France, Journalistes, Représentants du Corps Médical, Grands Chefs de la Restauration, Représentants de la Meunerie, Représentants des établissements bancaires, Représentants de compagnies d'assurances, Représentants de la Fédération de la Boulangerie – Pâtisserie, Représentants de consommateurs, Boulangers en activité ou retraités, Professeurs et Formateurs, Représentants du Monde Viticole,...

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury seront convoqués à 14h00.

Article 7

Il ne sera admis qu'un seul dépôt de baguettes par entreprise.

Article 8

La coupe et le diplôme qui seront remis aux trois lauréat(e)s restent la propriété de l'entreprise participante.



Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est

Alsace – Champagne Ardenne – Lorraine

Siren : 830 957 353

Article 9

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

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les candidat(e)s ayant été primés au concours.

Article 11

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 de 90 jours seront acquises à la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est

Article 12

La remise des prix aura lieu sur le stand de la Fédération du Festival PO'POTE à 16h30. Les candidat(e)s devront se présenter en tenue professionnelle.