

CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2019

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtissiers 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, qui aura lieu, le **jeudi 12 septembre** sur la Foire Internationale de Clermont-Cournon.

Article 2 : Eligibilité

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

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le mercredi 12 juin 2019**

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

Siège social :
27 rue Fernand Forest - 63540 Romagnat
Tél : 04.73.91.41.78 – Fax : 04.73.91.09.84
Mail : fede.boulangier@wanadoo.fr

Article 4 : Organisation des épreuves

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française est organisé en 2 étapes :

1. Vendredi 14 juin ou lundi 8 juillet au choix du candidat - Pré sélection :

Les candidats devront apporter 3 baguettes de Tradition Française avant 14h le vendredi 14 juin ou le lundi 8 juillet 2019 à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner les 5 meilleurs candidats.

2. Jeudi 12 septembre 2018 - Finale :

Les 5 meilleurs candidats de la pré-sélection concourent pour le titre.

Epreuve finale :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures.

Chaque finaliste devra produire 45 baguettes de Tradition Française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.

Elles devront mesurer entre 45 et 50 cm (non farinées), 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.

Tous les ingrédients seront fournis sur l'espace dédié au concours. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide dont les caractéristiques seront fournies et de la pâte fermentée.

Seul le levain pourra être apporté par le candidat

Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.

Article 5 : Notation

Grille de notation

Hygiène et organisation	30 pts
Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	10 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

Article 6 : Jury

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de représentants de la foire,
- de représentants du grand public et d'exposants,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Proclamation des résultats

La remise des prix aura lieu sur la foire.

Les participants devront être présents sur le stand en tenue professionnelle le jour de la remise des prix.

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 Tradition Française 2020, et devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

Article 8 : les prix

1er prix : 250 €

Tous les participants, y compris le premier se verront offrir un stage au centre de formation Jean Paquet, stage à choisir dans notre catalogue et à effectuer avant le 30 juin 2020.

Tous les participants à la finale recevront également une plaque « finaliste du concours départemental 2019 de la Meilleure Baguette Tradition Française ».

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