



**Fédération des Artisans Boulangers
et Boulangers Pâtisseries
du Puy de Dôme et de l'Allier**

**CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE
BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2021**

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, qui aura lieu, le **LUNDI 10 MAI 2021** 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 et salariés, la participation d'un apprenti est autorisée si celui est âgé de 21 ans à la date du concours).
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 4 avril 2021**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries 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 2021 est organisé en 2 étapes :

1. Jeudi 29 avril 2021 - Pré sélection :

Les candidats devront apporter 3 baguettes de Tradition Française avant 14h le jeudi 29 avril 2021 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. Lundi 10 mai 2021 - Finale :

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

Epreuve finale :

L'épreuve se déroulera dans les locaux de la Fédération 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 h.

La veille, le dimanche 9 mai entre 14h et 16h, chaque candidat disposera **s'il le souhaite au maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Le lundi 10 mai, les épreuves débuteront à 8h, et les produits devront impérativement être prêts à 14h.

Chaque finaliste devra produire 40 baguettes de Tradition Française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.

Elles devront mesurer 50 cm de long (tolérance : + 5 %), non farinées, et devront peser après cuisson 250g (tolérance : +5 %) et comporter 4 à 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 qui le souhaitent pourront venir retirer de la farine à la Fédération pour leur entraînement.

Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.

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
	Pénalités pour excès de sel : - 20 points
	Pénalités pour dépassement du temps imparti
	✓ De 1 à 10 minutes : - 10 points
	✓ Au-delà de 10 minutes : élimination du candidat
	Pénalité pour manquement à l'hygiène : à l'appréciation du jury

Article 6 : Jury

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de représentants du grand public,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Proclamation des résultats

La remise des prix aura lieu à la Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier le 10 mai 2021.

Les participants devront être présents 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 2021, 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 2022.

Tous les participants à la finale recevront également une plaque « finaliste du concours départemental 2021 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