



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

**CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE TOURTE  
DE SEIGLE AUVERGNAT 2019**

**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 Tourte de Seigle Auvergnat 2019, qui aura lieu, **samedi 7 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](mailto: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](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)



#### **Article 4 : Organisation des épreuves**

Le concours départemental de la Meilleure Tourte de Seigle Auvergnat est organisé en 2 étapes :

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

Les candidats devront apporter 1 tourte de seigle auvergnat 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. Samedi 7 septembre 2019 - Finale :**

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

Epreuve finale :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures.

Chaque finaliste devra produire 5 tourtes de seigle auvergnat d'environ 2 kg.

Tous les ingrédients seront fournis sur l'espace dédié au concours (farine de seigle T130). Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide dont les caractéristiques seront fournies et de la pâte fermentée.

Seul le levain de seigle 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)	20 pts
Mie (couleur/alvéolage)	10 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
Total	120 pts

## **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.

### **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 Tourte de Seigle Auvergnat ».

### **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**