

Règlement du concours de la Baguette de Tradition d'Ille et Vilaine 2017

Article 1

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine organise le concours de la Baguette de Tradition d'Ille et Vilaine 2017 le jeudi 18 mai 2017.

Il se déroulera à la Maison de la Boulangerie 35
1 bis rue de l'Eperon Doré 35170 Bruz

Article 2

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Pâtissiers dont le siège social est en Ille et Vilaine. Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C ou 1071 D.

Sont admis à participer à ce concours uniquement les adhérents de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine à jour de leur cotisation.

Le concours sera ouvert aux salariés boulangers pâtissiers du département d'Ille et Vilaine. Cependant une seule participation par boulangerie sera acceptée. Une boulangerie sera donc représentée soit par l'artisan soit par le salarié.

Les candidats devront adresser leur inscription à la Fédération des Artisan Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz, avant le 18 mai 2017.

Le droit d'inscription est fixé à 25 €. Les candidats devront s'en acquitter par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine. Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

Article 3

Chaque candidat devra panifier 2 baguettes de «tradition française» identiques. La moyenne de la pesée des produits doit se situer entre 240 et 260 g, mesurer entre 50 et 60 cm et comporter 3 coups de lame de taille équivalente.

Le non-respect des critères de nombre de produits, de poids ou de forme entrainera la disqualification des produits.

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les deux baguettes présentées sont de sa propre fabrication. La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine n'est pas tenue pour responsable en cas de litige.

Article 4

Chaque candidat devra déposer ses produits ou les faire parvenir par tous moyens à sa convenance à l'adresse correspondant à sa sélection entre 10 heures et 12 heures 30.

Le dépassement de l'horaire cité ci-dessus pour le dépôt des produits entraînera l'élimination du concurrent.

Article 5

Le jury délibèrera suivant les critères suivants :

ASPECT	Texture de la mie	20	/ 80
	Couleur de la mie	20	
	Epaisseur de la croûte	20	
	Couleur de la croûte	20	
DEGUSTATION	Longueur de la mûche	20	/ 80
	Goût / saveurs	20	
	Croustillance de la croûte	20	
	Appréciation en bouche	20	
PRESENTATION	Aspect général	20	/ 60
	Développement / volume	20	
	Régularité des coups de lame	20	

Article 6

Chaque candidat devra mettre ses produits dans un sac de regroupement neutre et y joindre dans une enveloppe fermée, sans signe d'identification extérieure, les indications précises de son identité (nom, prénom, appellation de la boulangerie, adresse et n° de téléphone).

Article 7

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque produit déposé. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine. Les décisions du jury seront sans appel.

Article 8

La distribution des prix et récompenses aura lieu le jeudi 18 mai 2017 à 16 heures.

Elle se déroulera à la Maison de la Boulangerie 35
1 bis rue de l'Eperon Doré 35170 Bruz

Les candidats devront être présents lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle. Si cela est impossible, ils devront impérativement se faire représenter par une personne de leur choix sous peine de déclassification en cas d'absence lors la proclamation des résultats.

Article 9

Les candidats qui terminent premiers de leur sélection, ne pourront pas concourir les deux années suivantes.

Le candidat gagnant la première place s'engage à faire partie du jury pour ce même concours les deux années suivant le concours.

Article 10

Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître la nature de la récompense attribuée, l'année du concours soit 2017.

Pour les artisans ayant plusieurs boulangeries, une seule participation par magasin sera acceptée. La publicité devra être faite dans la boulangerie dans laquelle les baguettes de tradition ont été fabriquées, et uniquement celle-ci.

Article 11

Les six premiers seront qualifiés pour participer à la sélection régionale du concours de la Baguette de Tradition, sous réserve qu'ils soient adhérents à sa fédération départementale, comme le stipule le règlement régional.

Article 12

Les gagnants s'engagent à représenter la profession lors des différents évènements organisés par la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine l'année suivant leur victoire. Ils devront être présents lors des vœux de la fédération aux institutions administratives (Mairie de Rennes, Préfecture, Conseil départemental, Conseil Régional) et lors de la Foire Internationale de Rennes.

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