

## REGLEMENT DU CONCOURS DE LA BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE D'ILLE ET VILAINE 2019

### Article 1

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine organise le concours départemental de la « Baguette de Tradition française d'Ille et Vilaine 2019 ».

Il se déroulera le jeudi 16 mai 2019, 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 Pâtisseries 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 Pâtisseries d'Ille et Vilaine à jour de leur cotisation.

Le concours sera ouvert aux salariés boulangers pâtisseries 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 Pâtisseries d'Ille et Vilaine, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz, avant le 16 mai 2019.

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 Pâtisseries 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 45 et 55 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 certifie sur l'honneur que les produits présentés sont bien de sa propre fabrication et représentent le produit artisanal qui est proposé aux consommateurs dans sa boulangerie au titre de l'année 2019. La fédération n'est pas tenue pour responsable dans le cas contraire et le concurrent sera éliminé du concours si cela n'était pas le cas.

## **Article 4**

Chaque candidat devra déposer ses produits, ou les faire parvenir par tous moyens à sa convenance, le jeudi 16 mai 2019, entre 10h et 12h30, dernier délai, à la Maison de la Boulangerie 35, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz.

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 :

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

## **Article 6**

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

## **Article 7**

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 8**

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 membres du jury seront convoqués le jeudi 16 mai 2019 à 14h00.

**Les décisions du jury seront sans appel.**

## **Article 9**

Un prix sera attribué aux 3 premiers. Le premier se verra remettre le trophée « 1er prix de la baguette de tradition française Ille et Vilaine ».

La distribution des prix et des récompenses aura lieu le **jeudi 16 mai 2019 à 17 heures**.

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

## **Article 10**

Le candidat qui remporte le premier prix en 2019 ne pourra pas concourir les deux années suivantes soit 2020 et 2021.

Le gagnant s'engage à faire partie du jury les deux années suivant sa victoire au concours.

## **Article 11**

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

## **Article 12**

Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître la nature de la récompense attribuée, l'année du concours soit 2019.

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 ont été fabriqués, et uniquement celle-ci.

## **Article 13**

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

## **Article 14**

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

**BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DEPARTEMENTAL DE  
LA BAGUETTE DE TRADITION D'ILLE ET VILAINE 2019**

Chaque participant devra déposer 2 baguettes de tradition française le **jeudi 16 mai 2019**  
**entre 10 heures et 12 heures 30**, dernier délai.

Lieu de dépôt :

**Maison de la Boulangerie 35  
1 bis rue de l'Eperon Doré 35170 Bruz**

Chaque participant s'engage à :

- prendre conscience du règlement du concours
- certifier sur l'honneur que les produits présentés au concours sont de sa propre fabrication
- joindre un paiement de 25 € par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine.

Je certifie :

Nom : ..... Prénom : .....

Boulangerie : .....

Adresse : .....

N° de téléphone : .....

Que les baguettes présentés au concours sont bien de ma propre fabrication et représentent  
le produit artisanal qui est proposé aux consommateurs dans ma boulangerie au titre de  
l'année 2019.

Fait à :

Signature du participant :

A retourner à : Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine 1 bis rue de  
l'Eperon Doré à BRUZ.