MAISON DE LA BOULANGERIE LOIRE RHONE
Siège Social
Les Jardins d'Entreprise
213 rue de Gerland Bât E 69007 LYON
Tel 04/78/72/29/70
artboulanger69@wanadoo.fr

CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE DU RHONE
JEUDI 13 OCTOBRE 2016

Article 1 :
La Maison de la Boulangerie Loire Rhône, en partenariat avec le groupe «Le Progrès» dans le cadre de la manifestation «**des Trophées de la Gastronomie et des Vins 2016**», avec le soutien de partenaires de la famille professionnelle de la boulangerie, organisent la **7ème édition du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Rhône**.

Article 2 :
Le concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Rhône répondant au décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 s'adresse à un artisan boulanger, exploitant, propriétaire ou locataire gérant d'un fonds de commerce dans le Rhône ou d'un ouvrier boulanger ou d'un apprenti boulanger âgé de plus de 21 ans à la date du concours muni d'une attestation de son employeur, inscrit au répertoire des métiers ou de commerce et fabriquant son pain selon des procédés artisanaux traditionnels et relevant du code APE 1071C.

Article 3 :
Les baguettes seront notées par un jury composé de nombreuses personnalités réunies qui peuvent être des meilleurs ouvriers de France, des nutritionnistes, des journalistes culinaires, des représentants des Toques Blanches des consommateurs, des professeurs de boulangerie en CFA, réunies sous l'autorité d'un huissier.
Le jury est souverain, aucune contestation ne sera acceptée après la proclamation des résultats. Les décisions du jury seront sans appel.

Article 4 :
Sont admis à participer :
- Les chefs d'entreprises Artisans Boulangers ou locataires gérants d'un fonds de commerce dans le Rhône, inscrits au répertoire des métiers, code NAF 1071 C
- Les ouvriers boulangers, les apprentis boulangers de plus de 21 ans munis d'une attestation de leur employeur et de son inscription au registre des métiers ou de commerce.

Le vainqueur de l'année précédente ne pourra pas participer au concours, il sera parmi les membres du jury.
Il ne sera admis dans chaque catégorie (boulanger, apprenti) qu'un seul concourant par entreprise.
La baguette présentée au jury sera une baguette de tradition française fabriquée et vendue quotidiennement dans l'entreprise du concourant répondant au décret n° 96-1074 du 13/09/1993.

Les professionnels membres du jury ne pourront pas concourir. Toute personne sollicitée pour participer au jury entraîne de fait la non-participation de l'ensemble des membres de son entreprise au concours (artisan ou salarié).

Article 5 :
Les candidats devront déposer ou faire déposer trois baguettes le **JEUDI 13 OCTOBRE 2016 entre 9h30 et 13H00 dans l'Atrium de la Mairie Centrale Place de la Comédie 69001 LYON.**

Chaque candidat doit fournir une fiche explicative sur la fabrication de sa production et citer les ingrédients utilisés (présentation d'une fiche uniquement dactylographiée).

Les baguettes seront accompagnées d'une enveloppe blanche fermée (11 X 22 cm) sans identification extérieure, dans laquelle le boulanger aura consigné son nom, prénom, adresse professionnelle, numéro de téléphone portable.

Chaque candidat se verra attribuer un numéro d'ordre, de façon à garantir l'anonymat. Chaque participant **certifie sur l'honneur** que les baguettes présentées sont bien de **sa propre fabrication et vendues dans son magasin.**

Caractéristiques du produit :
Aucun traitement de surgélation – aucun additif – farine de tradition T65 – teneur en sel maximum 18 g par Kg de farine – cuisson dans un four à sole – poids du produit fini : 250 à 280 g – longueur de la baguette : de 45 à 50 cm. **Les baguettes déposées au-delà de 13 heures ne seront pas acceptées**, les portes de la Mairie étant closes.

Article 6 :
Les membres du jury attribueront une note sur 100 selon la grille de notation suivante :

Aspect	20 points
Arôme (goût)	20 points
Mie et alvéolage	20 points
Conformité (poids et longueur)	20 points
Croûte (couleur/croustillant)	20 points
Total	**100 points**

Le candidat ayant fabriqué la baguette obtenant la note la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.
Premier prix : 500 €uros ***Deuxième prix : 300 €uros*** ***Troisième prix : 200 €uros***
En cas de notes d'égale valeur, le Président du Jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex aequo.

En plus du 1er prix attribué au gagnant, un prix spécial Rotary Club Lyon Nord « promotion des Savoir-faire » d'un montant de 500 € sera attribué à titre exceptionnel pour l'édition 2016.

Article 7 :
La proclamation des résultats aura lieu le **JEUDI 13 OCTOBRE 2016** à **17H30** dans l'Atrium de la Mairie Centrale place de la Comédie 69001 LYON, **sous le contrôle de Maître DI FAZIO Huissier de Justice Associé à Mornant.**

Les 3 concourants gagnants s'engagent expressément à participer à la fourniture du pain lors de la soirée de Gala organisée par le Progrès le lundi 24 octobre 2016 à 19h00 à la CCI de LYON.

Article 8 :
Le bulletin d'inscription sera à nous retourner timbré au tarif prioritaire au plus tard le LUNDI 03 OCTOBRE 2016 à la Maison de la Boulangerie Loire Rhône, **Les Jardins d'Entreprise 213 rue de Gerland Bât E 69007 LYON** (cachet de la poste faisant foi). Joindre à l'inscription un chèque de caution de 20 € qui sera restitué par courrier.

Article 9:
Tous les candidats doivent être présent et en tenue (veste professionnelle blanche et pantalon noir) au moment de la proclamation des résultats.
Sauf cas de force majeure, les candidats s'engagent à être présents à la remise des prix. En cas d'absence non motivée, le prix ne sera pas remis.

Article 10 :
Le règlement du concours est déposé en l'étude de **la SELARL DI FAZIO – DECOTTE – DEROO - DELARUE,** Huissiers de Justice associés à MORNANT 69440, 13 Rue Guillaumond**.**
Il peut être consulté sur le site **www.huissier-lyon-mornant.fr.**

Suivant procès-verbal de dépôt de règlement de concours du **13 SEPTEMBRE 2016** qui se trouve annexé à l'Original du Procès-Verbal concernant la Minute de l'Etude.