



MAISON DE LA BOULANGERIE LOIRE RHONE

Les Jardins d'Entreprise
213 rue de Gerland Bât E
69007 LYON

Tel 04/78/72/29/70

artboulanger69@wanadoo.fr

12^{ème} édition du Concours de la Meilleure Baguette De Tradition Française du Rhône

JEUDI 21 OCTOBRE 2021

Article 1 :

La Maison de la Boulangerie Loire Rhône, en partenariat avec le groupe «Le Progrès» avec le soutien de partenaires de la famille professionnelle de la boulangerie, organisent la **12^{ème} 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.

Une catégorie « apprenti » est créée : Elle est ouverte aux jeunes de moins de 21 ans, en formation CAP, MC, BP, Bac Pro, peu importe l'année. L'apprenti devra fournir une copie de sa carte d'identité.

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.

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 de son entreprise au concours (artisan ou salarié)

Article 4 :

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.

Le vainqueur de l'année précédente ne pourra pas participer au concours, il pourra être sollicité pour être membre du jury.

Le fait de participer au concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française n'empêche pas la participation au concours du Meilleur Croissant qui se tient le même jour, étant précisé qu'il n'est admis qu'un seul concourant par entreprise **pour chacun des concours (catégorie employeur/salarié et catégorie apprenti).**

Article 5 :

Les candidats devront déposer ou faire déposer (famille, partenaires, commerciaux) trois baguettes le **JEUDI 21 OCTOBRE 2021 entre 10h00 et 13H00 à la Mairie Centrale Place de la Comédie 69001 LYON.**

Attention : compte tenu du Covid-19, les candidats ou personnes mandatées pour déposer les baguettes devront impérativement porter un masque et présenter le pass sanitaire. Les baguettes déposées au-delà de 13 heures ne seront pas acceptées, les portes de la Mairie étant closes.

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

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.

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 de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Rhône. En cas de notes d'égale valeur, le Président du Jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex aequo.

Premier prix : 500 Euros Deuxième prix : 300 Euros Troisième prix : 200 Euros
Un trophée gravé «Meilleure Baguette de Tradition Française du Rhône» sera offert à l'entreprise gagnante.
En plus du 1^{er} prix attribué au gagnant, un prix spécial Rotary Club Lyon Nord «promotion des Savoir-faire» d'un montant de 500 € sera attribué pour l'édition 2021.

L'apprenti ayant fabriqué la baguette obtenant la note la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur de sa catégorie. Il lui sera remis un Trophée.

Article 7 :

La proclamation des résultats aura lieu le **JEUDI 21 OCTOBRE 2021 à 17H30** à la Mairie Centrale place de la Comédie 69001 LYON, sous le contrôle de Maître DI FAZIO Huissier de Justice Associé à Mornant. **Compte tenu de la crise sanitaire, seul le candidat pourra participer à la remise des prix, avec port du masque obligatoire.**

Article 8 :

Le bulletin d'inscription sera à nous retourner timbré au tarif prioritaire au plus tard le VENDREDI 15 OCTOBRE 2021 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 50 €** qui sera restitué par courrier.

Article 9:

Pour la remise des prix, tous les candidats doivent être présents (masque et pass sanitaire obligatoire) et en tenue : veste professionnelle de l'entreprise neutre (sans publicité de marque ou d'association) et pantalon noir au moment de la proclamation des résultats.

Sauf cas de force majeure, les candidats s'engagent à être présent 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 **SAS HUISSIERS REUNIS DI FAZIO – DECOTTE – DEROO - DELARUE**, Huissiers de Justice associés Office de MORNANT 69440, 13 Rue Guillaumond.

Il peut être consulté sur le site www.huissiers-reunis-mornant.fr

Suivant procès-verbal de dépôt de règlement de concours du **29 SEPTEMBRE 2021** qui se trouve annexé à l'Original du Procès-Verbal concernant la Minute de l'Etude.