

Concours de « La Meilleure Baguette de Tradition Française 2023 »

Foire Internationale et Gastronomique de Dijon 2023

Lundi 6 novembre 2023 sur le stand des Boulangers

Article 1 : Organisateur

L'Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or organise un concours de la « Meilleure Baguette de Tradition Française » le **lundi 6 novembre 2023**.

Article 2 : Eligibilité

Sont admises à participer à ce concours, les entreprises relevant du code NAF 1071C.

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription avant le **lundi 23 octobre 2023** par mail à l'adresse suivante :

unionboulangerspatissiers.21@gmail.com

Chaque inscription doit être accompagnée du diagramme de fabrication ainsi que de la fiche recette de la baguette que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

Article 4 : Organisation de l'épreuve

Le concours comporte 3 catégories : 1) Apprenti(e) 2) Salarié(e) - 3) Employeur

Le dépôt des baguettes devra être effectué dans des emballages neutres le **lundi 6 novembre 2023 de 11h30 à 13h00 sur le stand des Boulangers**. Une tolérance de trente minutes sera accordée aux candidats éloignés de plus de 100 km de Dijon.

Article 5 : Présentation des baguettes

Il devra être présenté 3 baguettes de 250 gr maximum cuites, longueur 50 cm à 55 cm, minimum 3 coups de lames (tolérance longueur et poids : + 5%).

Les baguettes fabriquées doivent correspondre au décret n° 93 1074 du 13.09.1993 (Tradition Française).

Les candidats et les candidates donneront, avec leurs baguettes, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

Article 6 : Notation

Les baguettes seront jugées sur leur aspect, leur croûte (couleur/croustillant), leur arôme, leur mie (couleur/alvéolage), leur goût, leur mûche.

Des pénalités seront appliquées pour la non-conformité du poids, de la taille et de l'excès de sel.

Article 7 : Jury

Le jury est composé du président du jury et de professionnels choisis par l'organisation.

La décision du Jury sera sans appel.

Article 8 : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 6 novembre 2023 à 17h00 sur le stand des Boulangers.

IMPORTANT : seuls les candidat(e)s présent(e)s en veste professionnelle ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Article 9 : Réception

Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix.

Article 10 : Responsabilité de l'organisateur

L'Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or ne pourra être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

Article 11 : Sélection régionale de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2024

Les 3 finalistes côte-d'oriens de la catégorie « employeur » pourront se présenter à la finale régionale de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2024.

✂.....

BULLETIN D'INSCRIPTION à envoyer avant le 23 octobre 2023 à l'adresse mail suivante :

unionboulangerspatissiers.21@gmail.com

NOM : _____

PRENOM : _____

ADRESSE : _____

En plus pour les apprenti(e)s et salarié(e)s, nom et adresse de l'employeur

CATEGORIE : **COCHEZ 1 CASE** Apprenti(e) Salarié(e) Employeur (patron)

Déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours de « Meilleure Baguette de Tradition Française ».

IMPORTANT : Seuls les candidat(e)s présent(e)s en veste professionnelle ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Fait à _____

« Lu et Approuvé »

le _____

Signature