



# MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2019

## REGLEMENT

### ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau 75782 Paris cedex 16, organise le 6<sup>ème</sup> concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française, qui aura lieu, pendant la fête du Pain, sur le Parvis de Notre-Dame de Paris du 13 au 15 mai 2019.

### ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours de la meilleure baguette de tradition française de chaque région de France métropolitaine et des DOM-COM, déclaré préalablement à la CNBF par le président de région\*.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année 2018 ou bien de l'année 2019 si le titre a été obtenu en amont de la finale nationale 2019.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait, il sera admis que le suivant du classement régional puisse prendre sa place.

Les candidats devront être issus d'un département adhérent à la CNBF.

Dans le cas où la baguette primée du concours régional n'aurait pas été fabriquée par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*) il sera admis que le salarié ou l'apprenti\*\* ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti\*\* et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que la baguette primée dans la région était de sa fabrication.

\* Les régions sont au nombre de 13 (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur) :

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat

\*\* **La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du concours.**

### ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **lundi 15 avril 2019**, à :

**Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française**  
**« Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française »**  
27 avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16

**Chaque inscription doit impérativement 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.**

Ces documents permettront à l'organisation de fixer les horaires de passage des candidats.

**L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.**

### ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque concurrent un chèque de caution de 300 €, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

### ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

**Le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française est organisé en 2 étapes :**

- **Lundi 13 et mardi 14 mai : QUALIFICATIONS** : tous les candidats concourent puis le jury sélectionne les 6 meilleurs (*préparations la veille donc le 12 mai pour le 1<sup>er</sup> groupe*)
- **Mercredi 15 mai 2019 : FINALE** : les 6 meilleurs des jours 1 et 2 concourent pour le titre.

Les candidats seront convoqués dans un ordre tiré au sort en amont par l'organisation.

Les candidats seront tous convoqués 3 par 3, à 1 heure d'intervalle.

Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 heures.

**La veille**, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum. **Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté pour le lendemain.**

Exemples :

- Un candidat utilisant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 5h30 le lendemain.
- Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 6 heures le lendemain.

**Le lendemain**, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra **produire 40 baguettes de tradition** française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer **50 cm de long (tolérance : + 5 %)**, non farinées, et devront peser, **après cuisson, 250 g (tolérance : + 5 %)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 18 g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

***A l'issue de son épreuve, chaque candidat devra fournir une présentation de 20 baguettes.***

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours.

L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite.

Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide dont les caractéristiques seront fournies ainsi que de la pâte fermentée.

Les candidats apporteront la tenue de travail qu'ils porteront durant les épreuves, cette tenue devra être neutre (sans logo).

Chaque candidat devra apporter son petit matériel.

Chaque candidat devra passer en bac à l'arrêt du pétrin.

**Pour la finale : l'épreuve finale suit la même organisation pour les 6 candidats qualifiés :**

**Durée : 6 heures avec possibilité d'un temps de préparation la veille d'un maximum d'une heure et trente minutes, ce temps venant en déduction du temps restant disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.**

Chaque finaliste devra **produire 40 baguettes de tradition** française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer **50 cm de long (tolérance : + 5 %)**, non farinées, et devront peser, **après cuisson, 250 g (tolérance : + 5 %)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 18 g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

***A l'issue de l'épreuve, chaque finaliste devra présenter la totalité de sa production, soit 40 baguettes.***

## **ARTICLE 6 : NOTATION**

Grille de Notation :

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur / alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
<b>Total</b>	<b>120 pts</b>

**Pénalités :** Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits : - 10 points

Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits : - 10 points

Pénalité pour excès de sel : - 20 points

Pénalité pour dépassement du temps imparti :

- De 1 à 10 minutes : - 10 points
- Au-delà de 10 minutes : élimination du candidat

La grille de notation est la même pour les Qualifications et la Finale.

## **ARTICLE 7 : JURY**

Le jury est composé du Président du Jury, Monsieur Pascal BARILLON et de 6 jurés professionnels choisis par l'organisation.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La composition du jury sera identique les 2 jours.

Les lundi 13 et mardi 14 mai 2019, le jury évaluera l'ensemble des candidats et sélectionnera les 6 meilleurs qui participeront à la finale le mercredi 15 mai 2019.

Pour le 15 mai, au jury précédent sont ajoutées des personnalités conviées par l'organisation.

Les décisions du jury seront sans appel.

## **ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RESULTATS**

La remise des prix aura lieu le mercredi 15 mai 2019 à 17h00 sur le parvis de la Cathédrale Notre-Dame de Paris.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera le trophée « Marcel Cosnuau » qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise arrivée première sera hors concours pendant 3 ans.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Si le candidat arrivé 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriquée et vendue la Meilleure Baguette de Tradition Française 2019 peut afficher le titre obtenu.**

---

### **NB : défraiement transport, hébergement et repas :**

Il sera accordé un défraiement forfaitaire à chaque candidat selon la règle suivante :

- Pour les candidats demeurant à moins de 300 km de Paris : 200 euros
- Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Paris : 300 euros

En outre, pour les 6 finalistes, un complément forfaitaire de 150 euros sera accordé.

### **Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :**

- Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional
- La feuille de mesures du candidat
- Le chèque de caution de 300 € (*qui ne serait encaissé qu'en cas de non-présentation du candidat au concours*)
- Le diagramme de fabrication et la recette