



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 10^{ème} CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

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 10^{ème} concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française, **qui aura lieu sur le Parvis de la Cathédrale de Notre Dame du lundi 13 mai au mercredi 15 mai 2024.**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

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

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année N ou bien de l'année N-1.

Dans le cas où l'entreprise ne pourrait se présenter au concours national, l'entreprise suivante au concours régional prendrait sa place.

L'entreprise devra être issue d'une entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF.

L'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours les 2 années suivantes.

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.

Il s'engage à fabriquer maison avec une qualité au moins équivalente dans l'entreprise.

La CNBF se réserve le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des baguettes de tradition par un contrôle inopiné dans l'établissement ayant été primé au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.

L'entreprise et ses représentants s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

* 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

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, **avant le vendredi 12 avril**, 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 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

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

- **Lundi 13 mai 2024 : Qualifications :**
préparations la veille, donc le dimanche 12 mai pour le 1^{er} groupe
- **Mardi 14 mai 2024 : Qualifications :**
préparations la veille, donc le lundi 13 mai pour le 2^{ème} groupe
- **Mercredi 15 mai 2024 : Finale :**
les 3 premiers de chaque groupe concourent pour le titre.

Un numéro d'anonymat leur sera attribué et les groupes seront définis par tirage au sort.

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.

Il est autorisé d'apporter son levain, en revanche il devra être rafraîchi obligatoirement pendant le temps de l'épreuve.

Chaque candidat devra apporter son petit matériel.

Chaque candidat devra découvrir à l'arrêt du pétrin.

Par mesure d'hygiène et de sécurité, il sera interdit de déposer et stocker du matériel au sol.

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 (1H30 maxi)** 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 : +/- 2 cm)**, non farinées avec 5 scarifications, et devront peser, **après cuisson**, **250 g (tolérance maximum 270 g)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 16 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 16 g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

A l'issue de son épreuve de qualification, chaque candidat devra avoir réalisé l'intégralité de la commande et présenter 20 baguettes.

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 (1H30 maxi), 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 : +/- 2 cm)**, non farinées avec 5 scarifications, et devront peser, **après cuisson, 250 g (tolérance : maximum 270 g)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 16 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 16 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 5 : 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
Total	120 pts

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 non-respect de la commande Eliminateur
- Pénalité pour non-respect des 5 grignes Eliminateur

Pénalité pour dépassement du temps imparti :

- De 0 à 10 minutes - 10 points
- Au-delà de 10 minutes Eliminateur

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

ARTICLE 6 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation.

Chaque membre du jury s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement du jury.

La composition du jury sera identique les 2 jours des demi-finales.

Le jour de la finale, au jury précédent sont ajoutées des personnalités conviées par l'organisation.

Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

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

ARTICLE 7 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le **mercredi 15 mai 2024 après-midi** sur le parvis de la Cathédrale Notre-Dame de Paris.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}.

Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

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

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} 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 peut afficher le titre obtenu.

ARTICLE 8 : FRAIS DE DÉPLACEMENT

Il sera accordé un défraiement pour le transport, l'hébergement et le repas à chaque candidat, selon la règle précisée dans la charte d'engagement du candidat.

Pour le concours :

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

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Signature de la charte, du règlement et du droit à l'image**
- **Diagramme de fabrication**
- **Pièce d'identité**