

# La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault et la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de l'Hérault organisent :

***Le Concours départemental pour la sélection  
régionale 2025 de la meilleure baguette de  
tradition française***

***Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024***

**Lundi 23 septembre 2024  
au parc des expositions de Montpellier  
Route de la foire 34470 Pérols (Entrée côté sud)**

# REGLEMENT DU CONCOURS

## • Article 1 : organisation

La Confédération Générale de l'Alimentation de Détail de l'Hérault et la Fédération des Boulangers de l'Hérault organisent le concours de la MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE. Ce concours se déroulera le **lundi 23 septembre 2024 à partir de 8h au salon des métiers de bouche du grand sud** afin de sélectionner un candidat départemental pour le concours régional 2025.

## • Article 2 : éligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Boulangers - Pâtisseries dont le siège social se situe dans l'Hérault.

Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code NAFA 1071 C ou 1071 D.

Le concours est ouvert aux ouvriers boulangers et aux apprentis, et pour chaque participant de certifier sur l'honneur que les Baguettes présentées sont bien de sa propre fabrication.

Seule une inscription par entreprise sera admise lors de ce concours.

Une boulangerie sera donc représentée soit par l'artisan soit par le salarié soit par l'apprenti. La récompense sera la propriété de l'entreprise.

Dans le cas où les baguettes présentées au concours départemental n'auraient pas été fabriquées par le chef d'entreprise (chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise), il est admis que le salarié ou l'ouvrier ou l'apprenti remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de l'inscription au Concours départemental une attestation sur l'honneur que son salarié ou que son apprenti ait bien fabriqué le produit au sein de l'entreprise participante.

Le concourant s'engage à respecter les règles de bonne pratique du guide de la baguette française pour nous présenter ces produits de façon honnête et loyale.

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.

- **Article 3 : date limite d'inscription**

Les candidats devront adresser leur inscription avant le :

**Lundi 16 septembre 2024 à 12h00 dernier délai**

**Soit par courrier à :**

**CGAD 34 - La Fédération des Boulangers de l'Hérault**  
281 Avenue du marché gare - 34070 Montpellier

**Soit par mail à :**

formation.emploi@cgad34.fr

**Renseignements possibles au :**

04-67-04-03-83

- **Article 4 : droit d'inscription**

Le Concours de la Baguette de Tradition Française est libre de droit d'inscription pour les adhérents à la Fédération Départementale à jour de leur cotisation (qui devront s'acquitter de la cotisation annuelle de 300€ avant le concours ou au moment du concours). Dans ce cas l'ensemble des concours de la fédération est gratuit, le chèque sera établi à l'ordre de la CGAD 34.

Pour les non adhérents à la Fédération, **un droit d'inscription est demandé (70€)**, chèque établi à l'ordre la CGAD 34 à déposer en même temps que les baguettes concourantes. Un reçu vous sera remis. Les droits resteront acquis par la Fédération des boulangers. Sans paiement avant ou lors de la remise des baguettes le candidat sera disqualifié.

Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

- **Article 5 : conditions de participation à la sélection régionale**

Est autorisé à participer à la sélection régionale qui se déroulera en 2025 le gagnant de la sélection départementale dont le code NAF est 1071 C et qui est adhérent à la fédération des boulangers à jour de ses cotisations.

Si le non adhérent gagne et souhaite participer à la sélection régionale dans ce cas il devra s'acquitter du montant de la cotisation soit 300€ déduit des droits d'inscription du concours.

Pour se présenter à la sélection régionale il faudra répondre aux critères de sélection de celle-ci au moment où ils sont édités en 2025.

Si le gagnant ne répond aux critères ou déclarerait forfait c'est le suivant sur la liste qui répond aux conditions du règlement régional qui représentera la fédération départementale au niveau régional et ainsi de suite

Pour rappel les critères 2024 étaient les suivants :

- Il faut avoir un code NAF 1071 C
- Etre à jour de ses cotisations à la fédération départementale

## ● **Article 6 : nombre de produits et dépôt**

Les candidats devront déposer ou faire déposer les **4 Baguettes de Tradition Française, le lundi 23 septembre 2024 au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche entre 8h00 et 9h00.**

**Tout produits déposés au-delà des horaires ci-dessus** entraîneront l'élimination du concurrent.

Les Baguettes de tradition Française devront être placées dans une poche de regroupement neutre et **sans signe d'identification de l'entreprise participante.**

## ● **Article 7 : caractéristiques demandées**

**Les Baguettes de tradition Française doivent présenter les caractéristiques suivantes et doivent répondre aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993 :**

- Elles devront mesurer au minimum 50 cm de long (tolérance : +/- 2 cm), non farinées avec 5 scarifications
- Elles devront peser, après cuisson 250 g (tolérance maximum 270 g)
- La teneur en sel ne devra pas excéder 16 grammes par kilogramme de farine.
- La fermentation devra être à la levure et ou au levain Naturel
- Les baguettes ne devront pas être farinées
- Lamage impératif de 5 coups de lame
- L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite.

## **NOTATION**

La grille de notation sera la suivante :

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>

Fournir :

- Fiche des allergènes

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 : Elimatoire

Pénalité pour non-respect des 5 grignes : Elimatoire

**L'absence de la liste des allergènes est éliminatoire !**

### ● **Article 8 : pénalité**

Le non-respect des critères de nombre de produits, de poids ou de forme entrainera la disqualification des produits.

### ● **Article 9 : jury**

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les produits seront entreposés dans les meilleures conditions.

Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Hérault.

Le président du jury sera automatiquement un professionnel.

Les membres du jury ne peuvent concourir ainsi que toute personne employée ou employeur d'un concurrent participant.

Les membres du jury seront convoqués à **8h45 le lundi 23 septembre 2024**.

Les décisions du jury seront sans appel.

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

L'entreprise et le candidat gagnant du concours de 2025 ne pourront pas participer aux concours 2026 mais s'il le souhaite le gagnant pourra être président du jury en 2026.

- **Article 10 : proclamation des résultats du concours**

La proclamation des résultats du concours et la remise des prix se feront le **lundi 23 septembre 2024 au parc des expositions de Montpellier pendant le Salon des métiers de bouche 2024 à 11h45 en présence des partenaires et concurrents**. Les concurrents devront être impérativement en tenue professionnelle (photo officielle).

- **Article 11 : durée et conditions d'utilisation du titre**

Il est bien entendu que le titre obtenu lors du concours consacrera la qualité du produit présenté, pour une année, et que les décisions du jury sont sans appel.

Les lauréats devront dans toute publicité, faire apparaître : l'organisateur du concours.

(Exemple : Concours organisé par la **Fédération des Boulangers de l'Hérault** la nature et l'année du concours ainsi que la place obtenue dans le palmarès (exemple : 1<sup>er</sup> Prix concours départemental Baguette de tradition française 2024). Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Si le candidat arrivé 1er, 2ème ou 3ème (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi-sites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu la Baguette de ce concours, peut afficher le titre obtenu !

## • Article 12 : responsabilité

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

### Nos partenaires :



## **DOCUMENTS A FOURNIR**

### **Pour candidats majeurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 9
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 12
- Fiche des allergènes Page 13
- Attestation sur l'honneur si le candidat n'est pas le chef d'entreprise Page 11

**Attention : L'absence des fiches allergènes sont éliminatoires !**

### **Pour candidats mineurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 9
- L'autorisation parentale Page 10
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 12
- Attestation sur l'honneur si le candidat n'est pas le chef d'entreprise Page 11
- Fiche des allergènes Page 13

**Attention : L'absence des fiches allergènes sont éliminatoires !**

**INSCRIPTIONS A RETOURNER AU PLUS TARD LE 16 SEPTEMBRE 2024 AVANT 12H00**

**Par courrier : CGAD de l'Hérault ou Fédération des boulangers de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare-34070  
Montpellier**

**Par mail : [formation.emploi@cgad34.fr](mailto:formation.emploi@cgad34.fr)**

**BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE  
TRADITION FRANCAISE PRO**

---

Nom de l'entreprise.....

Adresse.....

Code Postal.....Ville.....

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

Nom et Prénom du Candidat .....

F  M

Numéro de Portable.....Email.....

Date de Naissance.....A (lieu)..... N° départ.....

**Le candidat est :**

**Le chef d'entreprise**       **Un salarié de l'entreprise**       **Un apprenti de l'entreprise**

Le chef d'entreprise atteste avoir pris connaissance du présent règlement. Le chef d'entreprise atteste que les produits sont fabriqués dans ses locaux.

Je soussigné le chef d'entreprise Mme, M.....que les éléments suivants sont exacts pour faire valoir et servir ce que de droit.

**Signature et tampon du chef d'entreprise**

*Si le candidat est salarié ou apprenti, fournir une copie du bulletin de salaire ainsi qu'une attestation sur l'honneur de l'employeur certifiant que la baguette primée dans le département était de sa fabrication. Dans le cas où le candidat est apprenti, fournir également une copie de sa pièce d'identité.*

**AUTORISATION PARENTALE POUR LES CANDIDATS MINEURS CONCOURS DE LA  
BAGUETTE PRO**

Je soussigné .....

Représentant légal de .....

L'autorise à participer au « Concours professionnelle de la meilleure baguette de tradition française au Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024 », organisé par la CGAD 34 et la Fédération des boulangers de l'Hérault.

Déclare avoir pris connaissance et accepté le règlement de ce Concours.

Fait à .....le .....

**Signature**

**ATTESTATION SUR L'HONNEUR (CONCOURS BAGUETTE PRO)**

Je soussigné.....représentant  
de ..... l'entreprise  
.....atteste par  
la présente que .....fait bien  
partie de mon personnel en date du 16 septembre 2024 que le produit présenté a bien été  
réaliser par mon salarié dans les locaux de l'entreprise.

Pour faire valoir et servir ce que de droit

Signature de l'employeur

**AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT**  
**(CONCOURS PROFESSIONNEL DE LA BAGUETTE)**

Je soussigné(e) (le candidat ou le représentant légal du candidat si mineur) :.....

Autorise

Refuse

- Autorise, à titre gratuit, la CGAD 34, ses syndicats affiliés et ses prestataires à réaliser des prises de vue, captant mon image sur tous types de supports lors du reportage/tournage réalisé, le son de ma voix et mes propos et à les utiliser dans le cadre de leur communication interne ou externe relative aux concours organisés par la CGAD 34 ou les syndicats affiliés à celle-ci.
- Accepte expressément que mon image, les sons ainsi que les coupes, montages et rapprochements nécessités par les impératifs techniques et artistiques de la réalisation du projet, conformément aux usages de la profession, dans le respect de ses propos et de leur sens et que ses noms soient mentionnés dans le cadre du projet.
- Autorise la CGAD 34 et ses prestataires à reproduire, représenter, adapter et communiquer au public l'image, les sons, ensemble ou séparément, en l'état ou modifiés conformément au paragraphe précédent, en tout ou en partie, par extraits ou non, en toutes langues sur tous supports connus ou inconnus à ce jour, par tous moyens et par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et notamment audiovisuels tels internet, intranet, CD-ROM, DVD, clés USB... sans entraîner obligation de diffusion et/ou d'exploitation et à toute destination commerciale ou non, publicitaire et/ou promotionnelle.
- Cette autorisation est consentie gracieusement à LA CGAD 34 et ses syndicats affiliés et ses prestataires pour toute captation et utilisation, faite directement par elle et/ou indirectement par tout tiers autorisé par elles, dans le monde entier, sans limitation dans le temps ou de nombre des reproductions et/ou représentations. En conséquence de quoi, le soussigné renonce à réclamer à la CGAD 34 et les syndicats affiliés et ses prestataires et à tout tiers dûment autorisé par ces dernières ou à tout cessionnaire, toute forme de rétribution, rémunération ou indemnité quelconque pour la participation du candidat à ce projet.

Fait à : .....Le : .....

**Signature (du candidat ou du représentant légal du candidat si mineur) :**

## FICHE DES ALLERGENES CONCOURS BAGUETTE PRO

Nom de l'entreprise.....

Nom du candidat.....Prénom.....

### Informations allergènes

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

*Informations allergènes conformément au Règlement UE 1169/2011*