

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

***Le Concours Junior de la meilleure baguette de  
tradition française***

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

**Mardi 24 septembre 2024**

**au parc des expositions de Montpellier**

**Route de la foire 34470 Pérols (Entrée côté sud)**

*CGAD 34/ Fédération des boulangers de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare 34070  
Montpellier*

*Tel : 04-67-04-03-83/ mail : formation.emploi@cgad34.fr*

# REGLEMENT DU CONCOURS

## ● Article 1 : Organisation

La CGAD 34 et la Fédération des boulangers de l'Hérault organisent le concours junior de la meilleure baguette de tradition française **le mardi 24 septembre à partir de 12h30** au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche du grand sud.

## ● Article 2 : Eligibilité

Pour participer à ce concours : les participants **devront être soit apprenti d'une entreprise artisanale** soit lycéens en filière boulangerie. Ils représenteront leur établissement.

Les établissements qui ont le droit de présenter des candidats **devront être domiciliés dans le département de l'Hérault.**

Chaque centre de formation pourra présenter autant de candidat qu'il le souhaite.

## ● Article 3 : Inscription

Les candidats devront adresser leur inscription avant le :

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

**Soit par courrier à :**

**La CGAD 34 ou 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**

La participation au concours est gratuite.

## • **Article 5 : Nombre de produits et dépôt**

Les candidats devront déposer ou faire déposer les **4 Baguettes de Tradition Française, le mardi 24 septembre 2024** au salon des métiers de bouche au parc des expositions de Montpellier **entre 12h30 et 13h30.**

**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.**

## • **Article 6 : 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 7 : Responsabilité**

Les organisateurs des concours ne sauraient être tenus responsable de l'annulation d'un ou des concours pour des raisons indépendantes de leur volonté.

- **Article 8 : Valeurs républicaines**

Les candidats s'engagent à respecter les valeurs démocratiques et les principes républicains.

- **Article 9 : proclamation des résultats du concours**

La proclamation des résultats du concours et la remise des prix se feront le **mardi 24 septembre 2024 au parc des expositions de Montpellier pendant le Salon des métiers de bouche 2024 entre 15h et 16h en présence des partenaires et concurrents**. Les concurrents devront être impérativement en tenue professionnelle (photo officielle).

- **Article 10 : Jury**

Le jury est composé du Président du Jury accompagné de 2 à 6 membres choisis par l'organisation.

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

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la CGAD 34.

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 13h15 le mardi 24 septembre 2024**.

**Les décisions du jury seront sans appel.**

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

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

## Nos partenaires :



# **DOCUMENTS A FOURNIR**

## **Pour candidats majeurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 8
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 10
- Fiche des allergènes Page 11

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

## **Pour candidats mineurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 8
- L'autorisation parentale Page 9
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 10
- Fiche des allergènes Page 11

**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 JUNIOR DE LA MEILLEURE  
BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

**Non de l'établissement** .....

Adresse.....

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

Tél .....Mail .....

**Nom et Prénom du Candidat** .....

Sexe F  M

Numéro de Portable.....Email.....

Adresse.....

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

Date de Naissance.....Lieu.....N° départ.....

**Nom de l'entreprise si candidat apprenti** .....

Adresse .....

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

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

Le chef d'établissement et le candidat atteste avoir pris connaissance du présent règlement.

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

**Signature du candidat**

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



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

Je soussigné .....

Représentant légal de .....

L'autorise à participer au « Concours Junior 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 :**

## **AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT** **(concours junior 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*