



## **Règlement du concours de promotion des chartes « Viennoiserie 100 % maison » et « Pâtisserie maison »**

Dans le cadre de la promotion des Chartres « Viennoiserie 100 % Maison » et « Pâtisserie Maison », la CMA de Loir-et-Cher avec la Fédération Départementale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de Loir et Cher et le Syndicat des Pâtisseries de Loir et Cher organisent un concours départemental de :

### **La meilleure Galette frangipane.**

Ce concours aura lieu au siège du Crédit Agricole, 1 rue Louis Joseph Philippe à Blois, le **08 janvier 2020**.

#### **Article 1**

Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries, boulangeries-pâtisseries et pâtisseries du Loir et Cher signataires de la charte « Viennoiserie 100 % Maison » et/ou de la charte « Pâtisserie Maison ». Le gagnant du 1<sup>er</sup> prix de l'année précédente ne peut pas concourir.

#### **Article 2**

**La date limite des inscriptions est fixée au 8 janvier 2020 à 13 heures 45.** Les inscriptions devront être adressées à la Franck LE GARGASSON, Chambre de Métiers et de l'Artisanat – 16 rue de la Vallée Maillard à Blois.

Un droit unique d'inscription aux concours organisés le 8 janvier 2020 est à payer. Il se monte à 20€ (vingt euros). Celui-ci est réduit à 15€ (quinze euros) si l'inscription accompagnée du chèque parvient à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat **avant le 20 décembre 2020**.

#### **Article 3**

Chaque entreprise devra présenter : deux galettes sans fève de 26 centimètres chacune, fourrées frangipane. De forme ronde (pas de forme Pithiviers). Décor traditionnel de l'entreprise. Une galette sera réservée pour la dégustation, l'autre pour la présentation. Les produits d'une dimension non conforme auront une pénalité.

#### **Article 4**

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés devront avoir été fabriqués par les artisans, leurs salariés ou leurs apprentis dans l'atelier de la boulangerie, de la boulangerie pâtisserie ou de la pâtisserie. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les produits présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 3. Les membres du Jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats du concours.

#### **Article 5**

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés **au siège du CREDIT AGRICOLE, 1 rue Louis Joseph Philippe à Blois le mercredi 8 janvier 2020 entre 12 h 30 et 14 h dernière limite.**

Ils seront dans un contenant neutre, **avec une enveloppe blanche fermée sans identification extérieure.** dans laquelle le candidat aura consigné ses : nom, prénom et adresse (carte professionnelle souhaitée) ainsi que son numéro de téléphone (portable). **Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.** Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit.

## **Article 6**

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de professionnels, de consommateurs ou de partenaires extérieurs à la profession.

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect du produit, le goût, l'odeur et la cuisson.

Les membres du jury attribueront à chaque galette une note, selon la grille de notation suivante : Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points – Odeur : 20 points. Total : 80 points. Le candidat ayant fabriqué la galette obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les membres du Jury seront convoqués à 14h15.

## **Article 7**

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros, à l'accueil des produits.

## **Article 8**

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

## **Article 9**

Les résultats de ce concours seront proclamés le **mercredi 8 janvier 2020 aux alentours de 17h30, siège du CREDIT AGRICOLE, 1 rue Louis Joseph Philippe à Blois.**

## **Article 10**

Un diplôme sera remis pour affichage dans leur magasin aux entreprises ayant obtenu un prix.

Les résultats seront communiqués à la presse locale pour diffusion.

## **Article 11**

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

