



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE
LOIR-ET-CHER



B "bou
lan
ger"
C'est un métier.



RÈGLEMENT DES CONCOURS

du meilleur croissant au beurre & du meilleur flan pâtissier

Règlement des concours de promotion de la Charte « Viennoiserie 100 % Maison » et de la charte « Ici les pâtisseries sont faites maison » 2022 en Loir-et-cher.

ARTICLE 1 Afin d'assurer la promotion des Chartes « Viennoiserie 100 % Maison » et « Ici les pâtisseries sont faites maison », la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire de niveau départemental Loir-et-Cher organise en partenariat avec la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loir-et-Cher et l'organisation professionnelle des pâtisseries de Loir-et-cher, **les concours suivants :**

Le meilleur Croissant au beurre & Le meilleur flan pâtissier

Ces concours auront lieu au **CFA interprofessionnel de la Chambre de métiers et de l'artisanat, 12 rue François BILLOUX 41000 Blois, le 7 juillet 2022.**

ARTICLE 2 Le concours du meilleur croissant au beurre est ouvert **aux artisans Boulangers-Pâtisseries et/ou Pâtisseries de Loir-et-Cher**, signataires de la Charte « Viennoiserie 100 % Maison » et/ou de la charte « Ici les pâtisseries sont faites maison ».

Le concours du meilleur flan pâtissier est ouvert **aux artisans boulangers-pâtisseries, aux pâtisseries et aux traiteurs de Loir-et-Cher**. Chaque artisan pourra participer à l'un ou l'autre de ces concours **de façon indépendante ou aux 2 concours**. Les salariés et apprentis peuvent participer à ces concours au nom de leur employeur. **Il n'est admis par entreprise qu'un candidat par concours**. Pour ce concours, les artisans devront déclarer sur l'honneur que **l'ensemble de la fabrication est bien « maison »**.

ARTICLE 3 La date limite des inscriptions est fixée au **6 juillet 2022**. Les inscriptions devront être adressées à **Franck LE GARGASSON**, Chambre de Métiers et de l'Artisanat – 16 rue de la Vallée Maillard 41000 Blois. **L'inscription est impérative pour le bon déroulement de ces concours.**
Un droit d'inscription aux concours organisés le **7 juillet 2022 est à payer**. Il se monte à **20 €** (vingt euros) pour chaque concours soit **40€** (quarante euros) **pour les 2**.

ARTICLE 4 Chaque entreprise participante au concours « **du meilleur croissant au beurre** », fournira **3 croissants traditionnels au beurre et de forme d'origine** (courbée) qui devront peser **60g** (tolérance de 55 à 65g). Chaque participant au concours « **du meilleur flan pâtissier** » fournira **2 flans dont le diamètre sera de 22 cm**, la hauteur et la pâte **seront libres**.

ARTICLE 5 **Notation et pénalités**. Pour le concours du meilleur croissant au beurre, les critères de notation porteront sur : **l'aspect, la cuisson, le goût, la pousse et la pâte levée feuilletée**. Chaque critère sera évalué **individuellement** par les membres du jury par **attribution d'une note** allant de **1 à 5**. C'est la somme des notes de chaque critère et de chaque membre du jury qui permettra de définir **un classement des participants**.

Pénalités :

- 1 point par produit ne respectant pas le poids demandé de 60g.
- 1 point par produit ne respectant pas la forme d'origine

Pour le concours du meilleur flan pâtissier les critères de notation porteront sur : **l'aspect, la cuisson, la texture et le goût.**

Chaque critère sera évalué **individuellement** par les membres du jury par **attribution d'une note** allant **de 1 à 5**. C'est la somme des notes de chaque critère et de chaque membre du jury qui permettra de définir **un classement des participants**.

Pénalités :

- 1 point par produit ne respectant pas le diamètre demandé de 22 cm.

ARTICLE 6 Les « Mix » et surgelés sont interdits. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe dans les produits présentés.

ARTICLE 7 Les produits fabriqués au préalable, seront déposés au **CFA interprofessionnel de la CMA CVL 41, 12 rue François Billoux 41000 Blois, le jeudi 7 juillet 2022 entre 8h30 et 9h30 dernière limite**. Au-delà de cet horaire, les concurrents seront **automatiquement éliminés**. Les produits seront dans un **contenant neutre et différencié** pour les croissants et les flans. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit de chaque candidat.

ARTICLE 8 Le jury sera composé de **professionnels, de consommateurs et de partenaires**. Le jury est souverain. Ses décisions seront sans appel. Les membres du Jury seront convoqués à 10h00.

ARTICLE 9 Les membres du jury et leur personnel ne pourront pas concourir.

ARTICLE 10 La participation aux présents concours entraîne **l'adhésion entière à ce règlement**.

ARTICLE 11 Les résultats de ces concours seront proclamés **le jeudi 7 juillet 2022 à partir de 17h00**, dans la salle dans laquelle se sera tenu le jury. En cas d'ex-aequo, la voix du président du jury sera prépondérante. Les résultats seront communiqués **à la presse locale pour diffusion** ainsi que **sur les réseaux sociaux**.

ARTICLE 12 Chaque lauréat aura la possibilité de faire **sa propre publicité avec le résultat du concours** durant l'année qui suit et ce jusqu'au concours suivant.

ARTICLE 13 Une vitrophanie sera remise **pour affichage dans la boutique**, aux entreprises ayant obtenues **le 1er, 2ème et 3ème prix de chaque concours**. Les partenaires pourront récompenser les lauréats de l'un ou l'autre ou des 2 concours.

ARTICLE 14 Le lauréat départemental de chaque concours sera **hors concours l'année suivante et deviendra membre de droit du jury l'année suivante**.

