6ème CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE AOP LESCURE 2024

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération de la Boulangerie et Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est ayant son siège 13 Rue Emile Nivelet à Charleville-Mézières, organise le 6ème concours régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2024, qui aura lieu, ***pendant le salon EGAST, Parc des Expositions, Avenue Herrenschmidt à STRASBOURG les 17 et 18 mars 2024.***

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les **Entreprises** relevant du code NAF 1071C, lauréates en titre du concours du meilleur Croissant au beurre de chaque département composant de la Région Grand Est, membres de la Fédération régionale.

Dans le cas où une entreprise déclarerait forfait, il sera admis que la suivante du classement départemental puisse prendre sa place.

Les entreprises devront être issues d'un département adhérent à la CNBPF.

Dans le cas où Le croissant primé du concours départemental n'aurait pas été fabriqué par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise)* il sera admis que le salarié ou l'apprenti** ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, 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 Le croissant primé dans le département était de sa fabrication.

Dans le cas où ce salarié aurait quitté l'entreprise entre la date d'obtention du prix départemental et la sélection régionale, il devra être remplacé par un autre salarié de l'entreprise.

Les présidents de fédération et/ou leur entreprise sont hors concours.

** les départements de la Région Grand Est (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur), soit 10 groupements, sont : Ardennes, Aube, Haute-Marne, Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges, Haut-Rhin et Bas-Rhin.*

Rappel : un département présentera un candidat.

***** La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du concours.***

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **16 février 2024**, à :

Fédération de la Boulangerie du Bas-Rhin
« Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2024 »
4 rue Alfred Kastler 67300 SCHILTIGHEIM
fede.boulangerie67@gmail.com

Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, de la fiche recette des croissants que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve, et de la fiche mesures complétée.

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 : CAUTION A L'INSCRIPTION

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque concurrent un chèque de caution de 150 €, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

Le Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE est organisé les dimanche 17 et lundi 18 mars 2024.

Les candidats seront convoqués selon les horaires indiqués sur la convocation.

Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 5 heures.

Pour les candidats présentant en parallèle le concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la durée de l'épreuve est fixée à 6h, au même titre que celle du concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** 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 5 heures maximum.

Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté pour le lendemain.

Exemples :

- Un candidat demandant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat demandant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 3h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 5 heures le lendemain.

Si le temps réellement utilisé la veille de l'épreuve est inférieur au temps initialement demandé, il n'y aura aucun report sur le temps initialement prévu pour 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, à partir d'1kg de farine, **produire et présenter 30 croissants au beurre AOP LESCURE traditionnels et de forme d'origine** (**courbés**) qui devront peser**, après cuisson : 60g (tolérance de 55 à 65g).**

Matières premières :

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- Levain
- Farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme
- Sucre semoule, sel, levure, beurre AOP LESCURE, œufs, lait, poudre de lait, crème.

Les autres ingrédients **seront apportés par le candidat** et contrôlés par le jury : miel, sirop d'érable, sucre inverti, glucose, malt, etc, …

- **L'utilisation d'additifs est interdite.**
- **Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, …) n'est acceptée.**

Les candidats participants devront impérativement se munir d'une veste professionnelle, d'un tablier et d'un calot afin de promouvoir l'image et l'excellence de la boulangerie artisanale.

La tenue de travail des candidats devra également **être neutre** (sans logo).

Chaque candidat devra apporter son petit matériel (couteau, rouleau ....)

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation :

Cuisson	25 pts
Forme/Aspect du produit/régularité	25 pts
Saveur/Odeur	25 pts
Texture, fondant, feuilletage	25 pts
Total	**100 pts**

Pénalités *(sur note finale ramenée à 20 pts) :*

- - 1 pt par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60g (de 55 à 65g)
- Gaspillage sur la dorure suivant le barème ci-dessous :
  - De 0 à 50g : pas de pénalités
  - Au-dessus de 50g : - 1 point par tranche de 20g
- Perte de pâte suivant le barème ci-dessous :
  - De 0 à 100g : pas de pénalités
  - Au-dessus de 100g : -1 point par tranche de 100g

Les produits seront dégustés minimum 1h après cuisson. Le jury contrôlera la perte de pâte et de dorure.

ARTICLE 7 : JURY

Le jury est composé de professionnels, dont au moins un MOF BOULANGER, issus de chaque ancienne région (Alsace / Champagne-Ardenne / Lorraine) qui désigneront le jour J le Président du Jury qui sera obligatoirement un MOF BOULANGER.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La veille, un ou deux membres du jury seront présents.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 – RECLAMATIONS

Toute réclamation devra être soumise au président du jury avant la proclamation des résultats. Il les prendra en considération et débattra avec les membres du jury afin de parfaire et finaliser leur jugement.
Toute réclamation posée après la proclamation des résultats sera considérée comme nulle et non recevable.

ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le lundi 18 mars 2024 à 17h30.

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

Il sera établi un classement valorisant le 1er, 2ème, 3ème et 4ème. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

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

L'entreprise arrivée première sera hors concours pour la sélection régionale pendant 1 an.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement, et notamment du droit à l'image.

Si le candidat arrivé 1er, 2ème, 3ème ou 4ème (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE 2024 peut afficher le titre obtenu.**

ARTICLE 10 : PARTICIPATION A LA FINALE NATIONALE

Les candidats classés 1er et 2ème seront automatiquement qualifiés pour la finale nationale (dates et lieu à définir en fonction de l'évolution du contexte sanitaire). Les candidats classés 3ème et 4ème seront suppléants dans l'ordre de leur classement.