



## Concours de la Meilleure Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP

### ***Règlement***

Le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP en partenariat avec Saveurs de l'Ain, la Chambre des métiers de l'Artisanat de l'Ain et Ainterexpo, organisent le premier Concours professionnel de Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP qui se déroulera dans le cadre de la 32<sup>ème</sup> édition du salon de la gastronomie, du 9 au 13 novembre 2023, à Ainterexpo - 25 Avenue du Maréchal Juin – 01000 Bourg en Bresse.

Le concours professionnel aura lieu le samedi 11 novembre 2023.

Le dossier de candidature doit être déposé avant le 27 octobre 2023 auprès du **Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse**.

### ***Article 1 :***

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers- Pâtisseries code NAF 1071C et aux Pâtisseries de la restauration traditionnelle code NAT 5610A. Les salariés, les apprentis boulangers- pâtisseries 2<sup>ème</sup> année minimum de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur (joindre une attestation) que le lot de pâtisseries présenté est bien de sa propre fabrication et est réalisé **exclusivement avec de la Crème et du Beurre de Bresse AOP**.

Le chef d'entreprise **doit fournir un justificatif pour les produits Crème et Beurre de Bresse A.O.P., délivré par son fournisseur**.

### ***Article 2 :***

Les candidats devront confirmer leur participation avant le 27 octobre 2023 en remplissant la fiche d'inscription ci-jointe à ce document. Le nombre de participants est limité à 14 candidats. Sous réserve de respecter les critères de sélection, les 14 premiers candidats ayant retourné la fiche d'inscription complétée et signée seront retenus pour le concours, la date d'expédition avec cachet de la poste faisant foi.

Par la signature de la fiche d'inscription, les participants s'engagent à présenter leurs tartes le samedi 11 novembre 2023 et à assister à l'ensemble du concours, c'est-à-dire, de 14h00 à 15h00.

La participation au concours est gratuite. Toutefois, un dépôt de garantie de 50 € sera demandé pour l'inscription au concours afin d'éviter les désistements pour un souci d'organisation. Ce dépôt de garantie sera restitué aux participants à l'issue du concours le 11 novembre 2023.

#### **Conditions de dépôt :**

**Le candidat devra déposer ou faire déposer** son lot de 3 Tartes Bressanes, le **SAMEDI 11 NOVEMBRE 2023** entre 11h30 et 13 h à Ainterexpo sur le stand Saveurs de l'Ain.

Les pâtisseries devront présenter les caractéristiques suivantes :

- dans une boîte pâtissière neutre (obligatoire)
- sans distinction nominative;

Le lot de pâtisseries sera déposé avec une **enveloppe blanche 22x11** (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, **dans laquelle le candidat aura consigné** son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise ainsi qu'une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers.

Le dépositaire d'un lot de pâtisseries ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination. Tout lot de pâtisseries déposé **au-delà des horaires** ci-dessus, entrainera **l'élimination du concurrent**.

**LES LOTS DE PÂTISSERIES NE RÉPONDANT PAS À TOUTES LES CONDITIONS DE DÉPÔTS ÉNUMÉRÉES CI-DESSUS SERONT ÉLIMINÉS SANS POUVOIR CONCOURIR.**

**A joindre impérativement au bulletin d'inscription :**

**Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers (D1).**

**Pour les salariés et les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.**

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de pâtisseries dans la catégorie employeur **PAR ETABLISSEMENT**.

Pour le classement final de la catégorie Employeur et l'attribution des lots, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

#### **Article\_4 :**

Le jury sera constitué d'un président du jury et de professionnels. Ces derniers seront choisis parmi des personnalités et partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il sera nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

### **Article\_5 :**

Les « mix » et produits surgelés sont interdits. Les lots de pâtisseries présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 1. Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des **Tartes bressanes à la Crème et au Beurre de Bresse AOP** par un **contrôle inopiné** des congélateurs et des factures de matières premières chez les candidats ayant été primés au concours.

### **Article\_6 :**

Grille de notation Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP :

- Présentation 20 points
- Crème 20 points
- Harmonie gustative 20 points
- Cuisson 20 points
- Aspect à la coupe 20 points
- **Total 100 points**

### **Article\_7 :**

L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2023 ne pourra pas participer l'année 2024 au concours de de la Meilleure Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP

**Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.**

### **Article\_8 :**

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois seront acquises au Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP.

### **Article\_9 :**

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

Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du concours.

### **Article\_10 :**

Les résultats du concours seront proclamés le **Samedi 11 novembre 2023 à 15h durant le Salon de la gastronomie de Bourg en Bresse (Ainterexpo) – Espace Saveurs de l'Ain** et transmis à la presse quotidienne et régionale pour diffusion.

Les récompenses seront remises au moment des résultats après annonce des palmarès : un lot sera attribué à l'ensemble des candidats avec des lots plus conséquents pour les trois premiers.

Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

### **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. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2023 » et la place obtenue dans le palmarès.

### **Article\_12 :**

**Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.**

### **Article\_13 :**

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront pas participer à ce concours.

### **Article\_14 :**

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP dans le but d'organiser le concours « Premier concours de Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP ».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel.

Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à [aopcbresse@gmail.com](mailto:aopcbresse@gmail.com).

Le lauréat autorise expressément le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom, le code postal de leur adresse entrepreneuriale (commerce).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant.

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de tarte déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.



# BULLETIN D'INSCRIPTION 2023

CONCOURS PROFESSIONNEL DE TARTE BRESSANE À LA CRÈME ET AU BEURRE DE BRESSE AOP



À compléter en **MAJUSCULE** et à retourner par courrier ou par mail à :

Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP

45 routes des Soudanières

01250 Ceyzériat

Mail : [aopcbresse@gmail.com](mailto:aopcbresse@gmail.com)

*Tout bulletin illisible ou transmis après le vendredi 27 octobre 2023 ne sera pas enregistré*

Nom de l'entreprise\* : \_\_\_\_\_

Nom du chef d'entreprise\* : \_\_\_\_\_

Prénom\* : \_\_\_\_\_

Adresse de l'entreprise\* : \_\_\_\_\_

Code postal\* : \_\_\_\_\_ Ville\* : \_\_\_\_\_

Tél. Fixe\* : \_\_\_\_\_ Tél. Portable\* : \_\_\_\_\_

Courriel\* : \_\_\_\_\_

N° Siret\* : \_\_\_\_\_

N° TVA Intracommunautaire\* : \_\_\_\_\_

Nom et prénom du candidat\* : \_\_\_\_\_

Tél. Portable\* : \_\_\_\_\_ Courriel\* : \_\_\_\_\_

## \*Champs obligatoires

### DROIT A L'IMAGE :

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP à utiliser son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnée ci-dessous :

Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon. La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour l'Europe et chaque participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour.

**Signature du candidat**

(Précédée de la mention « Lu et approuvé »)

**Cachet de l'entreprise**