



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

organisé par le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse

Le **Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse** (SPC2B) est un « Organisme de défense et de gestion » qui assure au quotidien le suivi des **AOP Crème et Beurre de Bresse**. À ce titre, il contribue à la mission d'intérêt général de préservation, de promotion et de mise en valeur du terroir, des traditions locales et des savoir-faire.

### 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 2ème Concours professionnel de Tarte Bressane à la Crème et au Beurre de Bresse AOP qui se déroulera dans le cadre de la 33<sup>ème</sup> édition du salon de la gastronomie, du 8 au 11 novembre 2024, à Ainterexpo - 25 Avenue du Maréchal Juin – 01000 Bourg en Bresse.

Le concours professionnel aura lieu le dimanche 10 novembre 2024.

Le dossier de candidature doit être déposé avant le 31 octobre 2024 auprès du **Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse**, organisateur du concours.

### Article 1 :

Ce concours est ouvert **UNIQUEMENT** aux **Artisans Boulangers- Pâtisseries** (code NAF 1071C) et aux **Pâtisseries de la restauration traditionnelle** (code NAT 5610A) ainsi qu'aux **salariés et apprentis boulangers- pâtisseries**, dans leur 2ème année minimum dans l'entreprise.

Chaque participant devra fournir une **attestation sur l'honneur** certifiant que l'établissement utilise quotidiennement la Crème et le Beurre de Bresse AOP **pour la confection des tartes destinées à la vente**. De plus, il est exigé que le lot de pâtisseries présenté au concours soit intégralement **de sa propre fabrication** et réalisé **EXCLUSIVEMENT** avec de la Crème et du Beurre de Bresse AOP.

Le chef d'entreprise doit fournir **une copie de la facture** des produits Crème et Beurre de Bresse AOP utilisés pour la réalisation des tartes bressanes.

#### **Article 2 :**

Les candidats devront confirmer leur participation avant le 31 octobre 2024 en remplissant la fiche d'inscription ci-jointe à ce document. Le nombre de participants est limité à 12 candidats. Sous réserve de respecter les critères de sélection, les **12 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 dimanche 10 novembre 2024 et à assister à l'ensemble du concours ainsi qu'à la remise des prix, c'est-à-dire, de 14h00 à 16h30.

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.

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

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

Pour les salariés et les apprentis : une **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.

#### **Conditions de dépôt des lots :**

Le candidat devra déposer ou faire déposer son lot de 3 tartes bressanes :

**le dimanche 10 novembre 2024 entre 11h30 et 13 h à Ainterexpo sur le stand Saveurs de l'Ain**  
(des accès seront prévus pour l'entrée des candidats au salon)

Les lots de pâtisseries devront être déposés avec les caractéristiques suivantes :

- dans une **boîte pâtissière neutre sans distinction nominative**
- avec une **enveloppe blanche** fermée et sans identification extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné **ses nom / prénom et le nom de l'établissement**.

Tout lot de pâtisseries déposé **au-delà des horaires** ci-dessus, entraînera **l'élimination du concurrent**.

#### **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 :

Fiche de notation du jury 2024 :

FICHE DE NOTATION DU JURY						
CONCOURS PROFESSIONNEL DE TARTE BRESSANNE À LA CRÈME ET AU BEURRE DE BRESSE 2024						
Nom du juré : .....						
	CANDIDAT 1	CANDIDAT 2	CANDIDAT 3	CANDIDAT 4	CANDIDAT 5	CANDIDAT 6
PRÉSENTATION	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
CUISSON	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
TENUE À LA COUPE	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
ASPECT À LA COUPE	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
PARFUM	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
TEXTURE	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
HARMONIE GUSTATIVE	... /20	... /20	... /20	... /20	... /20	... /20
GOÛT DE LA CRÈME	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10	... /10
TOTAL	... /100	... /100	... /100	... /100	... /100	... /100

### Article\_7 :

L'entreprise gagnante (chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2024 ne pourra pas participer l'année 2025 au concours 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 **dimanche 10 novembre 2024 à 16h30** 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 « 2024 » 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.



## **DOSSIER D'INSCRIPTION**

**LISTE DES DOCUMENTS À RETOURNER**

**PAR COURRIER avant le 31 octobre 2024**

Cocher

Fiche d'inscription remplie	
1 chèque de dépôt de garantie d'un montant de 50 €	
1 copie de la facture des produits Crème et Beurre de Bresse AOP	
1 Extrait Kbis pour l'établissement ou du Répertoire des Métiers	
1 attestation sur l'honneur	
1 photocopie du dernier bulletin de salaire <b>(Pour les salariés et les apprentis)</b>	



# BULLETIN D'INSCRIPTION 2024

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



À compléter en **MAJUSCULE** et à retourner par courrier à l'organisateur :

Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse AOP  
45 Route des Soudanières  
01250 CEYZÉRIAT

**TOUT BULLETIN TRANSMIS APRÈS LE JEUDI 31 OCTOBRE 2024 NE SERA PAS PRIS EN COMPTE**

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

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

Prénom\* : \_\_\_\_\_

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

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

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

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

N° Siret\* : \_\_\_\_\_

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**



# ATTESTATION SUR L'HONNEUR

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



Je soussigné(e), \_\_\_\_\_ agissant en qualité de \_\_\_\_\_

de l'établissement \_\_\_\_\_

**certifie sur l'honneur** que notre établissement utilise quotidiennement la Crème de Bresse AOP et le Beurre de Bresse AOP **dans la préparation** de nos produits, notamment **dans la confection** des tartes bressanes destinées à la commercialisation et **présentées lors du concours** de tartes bressanes, organisé par le Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse, le dimanche 10 novembre 2024.

Fait pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

**Signature du candidat**

**Cachet de l'entreprise**