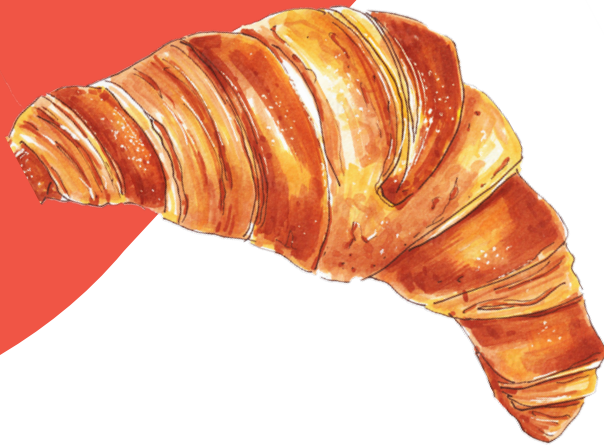




Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
CENTRE-VAL DE LOIRE  
LOIR-ET-CHER

**B** "bou  
lan  
ger"  
C'est un métier.

Artisan Pâtissier  
de France  
CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS  
CONFILPATIS - CONFIPÂTES - PÂTISSIERES - PÂTISSIER



# RÈGLEMENT DES CONCOURS

du « meilleur croissant au beurre » & de la « meilleure tarte au citron meringuée »  
de Loir-et-Cher

## ARTICLE 1 - OBJET

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 met en place les concours suivants en partenariat avec la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de Loir-et-Cher et l'organisation professionnelle des pâtissiers de Loir-et-Cher :

## Le « meilleur croissant au beurre » & la « meilleure tarte au citron meringuée »

Ces concours se dérouleront au **Campus des Métiers et de l'Artisanat** (12 rue François BILLLOUX - 41000 Blois),  
**mardi 19 septembre 2023.**

## ARTICLE 2 - PÉRIMÈTRE DES CONCOURS

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

**Le concours de la « meilleure tarte au citron meringuée »** est ouvert **aux artisans boulangers-pâtissiers, aux pâtissiers 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 deux 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**. Les artisans non adhérents à la charte « ici les pâtisseries sont faites maison » devront déclarer sur l'honneur que **l'ensemble de la fabrication est bien faite « maison »**.

Pour ces concours, les concurrents doivent être inscrits au Répertoire des Métiers (RM).

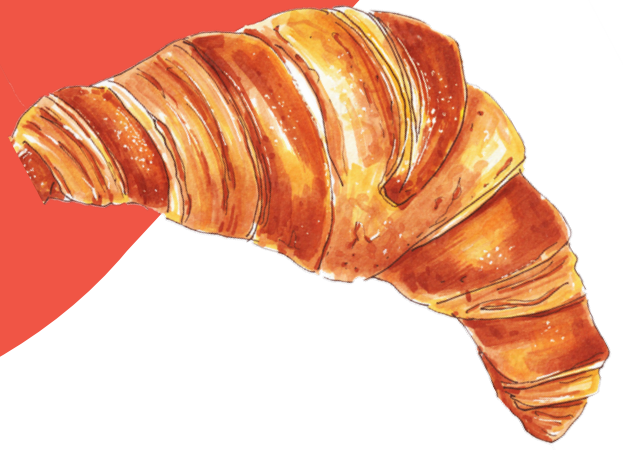




Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
CENTRE-VAL DE LOIRE  
LOIR-ET-CHER

**B** "bou  
lan  
ger"  
C'est un métier.

Artisan Pâtissier  
de France  
CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIER  
CONFILATERAL - CONFIPÂTES - PÂTISSIER - PÂTISSIER



### ARTICLE 3 - DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS

La date limite des inscriptions est fixée au **lundi 18 septembre 2023**. Les inscriptions devront être adressées à la :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire  
Franck LE GARGASSON • 16 rue de la Vallée Maillard • 41000 Blois.

Un droit d'inscription aux concours est fixé à **20 €** (vingt euros) pour chaque concours ; soit **40 €** (quarante euros) pour les deux concours. Les chèques sont à libeller à l'ordre de la CMA Centre-Val de Loire.

### ARTICLE 4 - ATTENTES DU JURY

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 **60 g** (tolérance de 55 à 65 g).

Chaque participant au concours de « la meilleure tarte au citron meringuée » fournira 1 tarte au citron meringuée pour 8 personnes.

### 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**. La somme des notes de chaque critère et de chaque membre du jury permettra de définir **un classement des participants**.

**Pénalités** • 1 point par produit ne respectant pas le poids demandé de 60 g  
• 1 point par produit ne respectant pas la forme d'origine

Pour le concours de « la meilleure tarte citron meringuée », la recette devra être conforme aux fiches techniques du CAP Pâtissier, les critères de notation porteront sur : **le fonçage, la réalisation de la crème au citron, la réalisation de la meringue italienne, le montage de la tarte et la décoration**. Chaque critère sera évalué **individuellement** par les membres du jury par **attribution d'une note** allant de **1 à 5**. La somme des notes de chaque critère et de chaque membre du jury permettra de définir **un classement des participants**.

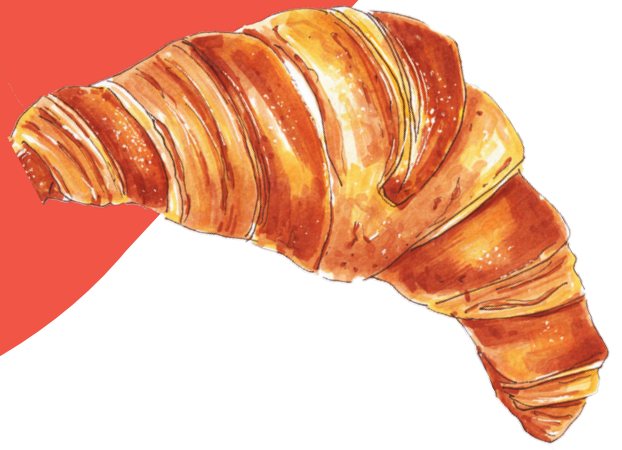
### ARTICLE 6 - INTERDICTIONS

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**.





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



## ARTICLE 7 - DÉPÔT DES PRODUITS FABRIQUÉS

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés au **Campus des Métiers et de l'Artisanat situé au 12 rue François Billoux à Blois : mardi 19 septembre 2023, de 8h30 à 9h30**. Au-delà de cet horaire, les concurrents seront **automatiquement éliminés**.

Les produits seront dans **un contenant neutre et différencié** pour les croissants et les tartes au citron meringuées. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit pour chaque candidat.

## ARTICLE 8 - JURY

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 10 h.

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

## ARTICLE 9 - ACCEPTATION DU PRÉSENT RÈGLEMENT

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

## ARTICLE 10 - ANNONCE DES RÉSULTATS

Les **résultats de ces concours** seront proclamés **mardi 19 septembre à partir de 17 h**, 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 11 - COMMUNICATION

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. La CMA Centre-Val de Loire se réserve le droit d'utiliser et de diffuser les clichés réalisés pour illustrer l'Artisanat et ses concours.

## ARTICLE 12 - RÉCOMPENSES

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

## ARTICLE 13 - OBLIGATIONS DES LAURÉATS

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



Avec le soutien de :

