

Le Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Aisne
en partenariat avec le Conseil départemental de l'Aisne, organise
LE CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR SABLÉ JEAN DE LA FONTAINE 2021

REGLEMENT

Article 1 - Organisation du concours

Le secrétariat du concours est assuré par le bureau du Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Aisne. Le jury est composé de Professionnels et Consommateurs.

Article 2 - Modalités de participation, inscription

Seront admis à participer à ce concours, les salariés ou chefs d'entreprises artisans boulangers-pâtisseries de l'Aisne inscrits au répertoire des métiers ou immatriculés au registre du commerce des sociétés (NAF 1071C). Les professionnels participant au jury ainsi que leur personnel ne pourront pas concourir.

Montant de l'inscription : 20 € pour les adhérents ou 120 € pour les non-adhérents.

Pour valider son inscription au concours, le candidat doit

- **Conditionner cinq Sablés maximum, dans un carton ou un sachet neutre fermé**, accompagné d'une **enveloppe sans identification extérieure**, également **fermée et scotchée** dans laquelle il aura consigné ses **nom, prénom et adresse professionnelle**.
- **Déposer** ou faire déposer **le paquet de cinq Sablés le MARDI 18 MAI 2021 entre 13H30 et 14H30** au CFA -Antenne de Formation de Laon - 30 rue d'Enfer - 02000 LAON.
Les Sablés déposés au-delà de 14h30 ne seront plus acceptés.

Une personne indépendante à la profession recevra chaque candidat et lui attribuera un numéro anonymement. Elle sera seule à déterminer la liste de concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés. Aucun membre du jury ne sera présent lors de l'attribution des numéros.

Article 3 - Critères et notation

Le Sablé doit répondre aux caractéristiques suivantes :

La taille du Sablé doit être de 4 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur. Chaque participant certifie sur l'honneur que les Sablés présentés sont de sa propre fabrication et élaborés selon les procédés traditionnels.

Les membres du jury attribuent une note sur 20 qui est décomposée comme suit :

- note sur 6 pour l'aspect pâte,
- note sur 6 pour le diamètre et l'épaisseur,
- note sur 8 pour la dégustation.

Le candidat ayant fabriqué le Sablé obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur. En cas de notes d'égales valeurs, le président du jury aura une voix prépondérante pour départager les candidats ex æquo. Les décisions seront sans appel.

Article 4 - Remise des prix

La remise des prix des 3 premiers lauréats, a lieu le jour même : **MARDI 18 MAI 2021 à partir de 17H.**

Les prix sont décernés et les récompenses remises par les présidents du jury en présence de la Presse.

Article 5 - Reconnaissance et visibilité

Un article sera consacré aux 3 lauréats du concours dans le magazine départemental, Aisne'Mag, tiré à 260 000 exemplaires (distribué dans toutes les boîtes aux lettres de l'Aisne). L'information sera également relayée sur les réseaux sociaux du Département et auprès de la Presse quotidienne locale et régionale.

Le 1^{er} lauréat :

- Sera labellisé et désigné « *Fournisseur officiel du Sablé des 400 ans de Jean de La Fontaine* » pour l'année 2021.
- Aura l'exclusivité de la commercialisation du Sablé labellisé en 2021.
- Se verra remettre la médaille départementale 2021, une coupe et un diplôme.

Les 2^{ème} et 3^{ème} lauréats se verront remettre un diplôme et une coupe du Département de l'Aisne.



Le fait de participer au concours, implique une acceptation sans réserve du présent règlement