

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Meilleure tourte de campagne

Ven. 06.05.22



À l'occasion de la Foire Exposition de Bergerac et dans le cadre de la Cité du Goût et des Saveurs, portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, cette dernière organise, en partenariat avec RAVIR 24, le Concours de la "Meilleure Tourte de Campagne de Dordogne 2022 " réservé aux professionnels.

Celui-ci aura lieu le vendredi 06 mai 2022, dans le but de promouvoir les artisans boulangers de la Dordogne et de valoriser le 100% fait maison.

Article 1 - Conditions de participation

Ce concours est ouvert à l'ensemble des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Dordogne, relevant du code APE 1071 C.

Seront admis à participer :

- Les gérants d'une entreprise artisanale de boulangerie ou de boulangerie-pâtisserie inscrite au Répertoire des Métiers de la Dordogne.
- Les salariés d'une entreprise artisanale de boulangerie ou de boulangerie-pâtisserie inscrite au Répertoire des Métiers de la Dordogne (y compris les apprentis).

La justification de l'inscription de l'entreprise au Répertoire des Métiers de la Dordogne pourra être demandée aux participants avant le concours.

Il ne sera admis qu'une seule candidature par entreprise qui sera alors représentée soit par le gérant, soit par le salarié.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds artisanaux en Dordogne, avec des dénominations et des adresses différentes, pourront présenter une candidature par établissement. Par contre, pour le classement des gagnants, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure note.

Article 2 - Conditions d'inscription

Le bulletin d'inscription :

Pour s'inscrire à ce concours, les participants devront renseigner le bulletin d'inscription mis en ligne sur le site internet de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Un lien présent sur la page d'accueil du site (www.artisanat24.com) vous permettra d'enregistrer et de valider votre demande d'inscription à ce Concours. Lorsque vous aurez dûment rempli votre bulletin, vous pourrez valider tout de suite votre inscription.

En cas d'impossibilité d'inscription en ligne, un bulletin en version papier pourra être envoyé à l'entreprise par mail ou par courrier. Cette demande exceptionnelle sera à réaliser auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Contact : Abel Later (a.later@cm24.fr)

Toute modification ou annulation de l'inscription devra intervenir auprès de Abel Later, cela avant la date limite d'inscription. La réception effective du bulletin d'inscription de chaque entreprise sera confirmée par mail ou par sms.

La date limite d'inscription :

La date limite de l'inscription en ligne ou de la réception du bulletin par mail ou courrier (cas exceptionnel) est fixée au jeudi 05 mai 2022, à minuit (le cachet de la poste faisant foi).

Les droits d'inscription :

Pour s'inscrire à ce concours, un droit d'inscription de 10€ sera demandé au moment du dépôt des Tourtes, en espèce ou par chèque, à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Article 3 - Acceptation du règlement

Préalablement à la participation au concours, le participant devra prendre connaissance des conditions du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement. Il devra également certifier sur l'honneur que les Tourtes de campagne présentées au concours sont fabriquées par son entreprise et sont réalisées 100% maison.

L'acceptation du présent règlement et l'attestation sur l'honneur de la fabrication maison se feront au moment de l'inscription en ligne, en cochant la case désignée dans le formulaire. Dans le cas d'une inscription par mail ou par courrier, le présent règlement devra être imprimé, porter la mention "Lu et approuvé" et être daté et signé par le gérant.

En cas de non-respect du présent règlement, l'organisateur se réserve le droit d'invalider la participation d'une entreprise. L'organisateur se donne également la possibilité de modifier le règlement de ce concours en fonction des modalités liées à son organisation.

Article 4 - Critères de qualification des Tourtes de Campagne

Le présent concours a pour thème la Tourte de campagne.

Les caractéristiques imposées :

Les candidats devront présenter 2 Tourtes de campagne identiques avec les caractéristiques suivantes :

- Chaque Tourte devra peser, après cuisson, 1000 g (tolérance +/- 100 g)
- La scarification est libre
- Les 2 Tourtes devront être entièrement de fabrication maison
- Ingrédients obligatoire : farine de froment et farine de seigle, levain dur ou liquide au choix

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les 2 Tourtes présentées sont de sa propre fabrication et ont été confectionnées dans l'entreprise inscrite au concours. Chaque participant s'engage également à continuer la fabrication maison du produit s'il est primé, cela suivant la même recette que celle appliquée pour le présent concours.

Le dépôt des produits :

Les participants au concours devront déposer ou faire déposer les 2 Tourtes de campagne de l'entreprise, le vendredi 06 mai 2022 de 10h00 à 13h30, à la :

Foire Exposition de Bergerac

Plaine des Sports de Picquecailloux
Allée Lucien Videau,
24100 Bergerac

Les 2 Tourtes de l'entreprise seront amenées dans un emballage neutre, sans signe distinctif.

Un numéro d'ordre leur sera attribué à leur arrivée (aucun membre du jury ne sera présent lors de l'attribution des numéros).

Les Tourtes déposées au-delà de 13h30 ne seront pas acceptées.

Aucune Tourte ne pourra être réclamée ou reprise.

Article 5 - Conditions de participation

La composition du jury :

Le jury de ce concours sera constitué de professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie, de représentants de la Cité du Goût et de RAVIR 24, de personnalités locales, des personnes novices, etc. Sa constitution finale sera annoncée le jour du concours, à l'ouverture du dépôt des Tourtes.

Les entreprises des professionnels du jury sont obligatoirement exclues du concours pour lequel ils sont membres du jury.

Le jury sera convoqué le vendredi 06 mai 2022, à partir de 14h30.

La notation :

Les Tourtes seront distribuées anonymement, dans l'ordre croissant des numéros attribués à l'arrivée.

Le Jury examinera visuellement et dans son intégralité 1 des 2 Tourtes proposées par chaque entreprise et dégustera la 2^{ème} Tourte fournie.

Le Jury établira une note globale sur 50 à chaque Tourte selon la grille de notation suivante :

- Respect du poids: **10 points**
- Aspect : **10 points**
- Croûte (couleur / croustillant) : **10 points**
- Mie (couleur / alvéolage) : **10 points**
- Goût : **10 points**

Le classement sera finalisé selon le total des points attribués à chaque Tourte et donc à chaque candidat et entreprise participante. En cas de notes globales d'égale valeur, le Président du Jury aura une voix prépondérante pour départager les candidats ex-æquo.

Les résultats :

Le participant ayant fabriqué les Tourtes obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Le nom du gagnant et de son entreprise ainsi que la liste des 3^{ers} concurrents par ordre de classement seront dévoilés le jour du Concours : les résultats seront proclamés vers 17h30 suivis de la remise des récompenses et sera afficher sur le site de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Le vainqueur du Concours de la Meilleure Tourte de Campagne de Dordogne 2022 ne pourra concourir l'année du prochain concours de la Meilleure Tourte de Campagne de Dordogne mais sera invité à présider ce dernier.

Article 6 - Dotations

Il est bien entendu que les récompenses attribuées consacrent la qualité des produits présentés et que les décisions du jury seront sans appel. Les récompenses seront attribuées au candidat qui a concouru ou à un représentant de l'entreprise.

Les récompenses seront remises le vendredi 06 mai 2022 après annonce du palmarès, à la Foire Exposition de Bergerac : plusieurs lots seront attribués aux 3^{ers} du concours.

Un Diplôme pour le concurrent et une Vitrophanie pour l'entreprise, affichant les classements respectifs, seront attribués aux 3 premiers du Concours. Les 3 premiers du Concours bénéficieront également d'une Communication Grand Public faisant référence à leur prix et le classement du concours sera annoncé dans les médias.

Chaque lauréat pourra afficher et revendiquer le prix qui lui aura été attribué dans son commerce. Cependant, cette distinction sera la propriété de l'entreprise qui a participé : la publicité relative à cette distinction devra disparaître du magasin en cas de cession du fonds artisanal.

Aucun lot ne sera échangeable contre sa valeur en espèces.

Article 7 - Modification du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le Concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait.

Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 8 - Le droit à l'image

Les participants seront filmés et/ou pris en photos pendant le Concours. En acceptant le règlement, ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion de l'évènement, toutes images, sur quelque support que ce soit, prises pendant le Concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot.

Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

Article 9 - Loi informatique et liberté

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au Concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées à l'organisation dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse suivante :

Pôle interconsulaire
Zone Cré@ vallée Nord
Boulevard des Saveurs
24430, Coulounieix-Chamiers

Article 10 - Loi informatique et liberté

En participant à ce concours, tout candidat reconnaît avoir pris connaissance de l'intégralité du présent règlement et l'avoir approuvé sans réserve. En cas de litige ou de contestation sur un point de règlement ou en cas de problème non évoqué dans le présent règlement, la décision appartiendra à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, après consultation du jury. La décision rendue sera définitive et sans appel.

Renseignements sur le concours et/ou la Cité du Goût et des Saveurs :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Contact : Abel Later
Tél : 06 86 52 32 21
Mail : a.later@cm24.fr

RAVIR 24
Contact : Marie-Laure Guillemette
Tél : 06 85 65 87 70
Mail : ml.guillemette@ravir24.fr