



Un événement

COMPTOIR & FOURNIL
PRO
LA ROCHELLE

Inscription

avant le 16 février 2024

Participant

Nom & Prénom

Nom de la boulangerie

Adresse de la boulangerie

.....

Code postal Ville

Tél. entreprise

Tél. mobile

Courriel entreprise

Numéro RM

Je soussigné(e)
m'engage à participer au concours Tourte de Meule Comptoir' & Fournil' PRO 2024.

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement ci-joint et d'en accepter les termes. Les organisateurs se dégagent de toute responsabilité vis-à-vis du participant.

Fait à Signature :
le

Votre contact :
Stéphane BONNEAU



CCI Charente-Maritime
T. 05 46 00 53 81
M. 06 85 82 82 72

un événement

CCI CHARENTE-MARITIME

En partenariat avec

MINOTERIE BOURSEAU **BELLOT MINOTERIES**

"bou lan ger" **Minoterie GIRARDEAU**

BONGARD POITOU-CHARENTES **MECHAIN MINOTIER**

benezac

Minoterie de Courçon





Un événement

COMPTOIR & FOURNIL
PRO
LA ROCHELLE

Dépôt des tourtes le 3 mars 2024
au Salon Comptoir & Fournil 'Pro
Espace ENCAN - Quai Louis Prunier
17000 La Rochelle

GRILLE D'ÉVALUATION

GOÛT

commentaires...../ 20 pts

CUISSON

commentaires...../ 10 pts

MIE (alvéolage)

commentaires...../ 10 pts

ODEUR

commentaires...../ 10 pts

ASPECT

commentaires...../ 10 pts

TOTAL

...../ 60 pts

un événement

CCI CHARENTE-MARITIME

En partenariat avec



MINOTERIE
BOURSEAU



BELLOT
MINOTERIES



"bou
lan
ger"
C'est un métier.

Minoterie
GIRARDEAU

BONGARD
POITOU-CHARENTES

MECHAIN
MINOTIER



Votre contact :

Stéphane BONNEAU

EXPÉRIENCIEL

CCI Charente-Maritime

T. 05 46 00 53 81

M. 06 85 82 82 72



2024

Règlement

1-ORGANISATION DU CONCOURS

La Chambre de commerce de Charente-Maritime (ci-après nommé « l'organisateur »), domicilié à La Corderie Royale – 17300 ROCHEFORT, organise un concours de la Tourte de Meule le 3 Mars 2024 lors du salon « Comptoir & Fournil 'Pro ». Ce concours (ci-après dénommé « le concours ») se déroule selon les conditions, ci-après définies.

2- PARTICIPANTS

Ce concours est ouvert à toutes les entreprises de boulangerie pâtisserie inscrites au Répertoire des Métiers ou immatriculées au Registre du Commerce et des Sociétés et répondant aux critères définis par la loi 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger (JO du 26 mai 1998).

Étant précisé que ce concours est ouvert à toutes les entreprises sans distinction de région, il ne sera admis qu'un seul dépôt par entreprise de deux « Tourtes de Meule » identiques **sans graine incorporée ou en décoration**, pesant chacun entre 600 et 800 grammes.

Dans le cas où les « Tourtes » sont fabriquées par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de boulangerie pourront présenter deux « Tourtes » par établissement. Pour le classement général, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

3- DÉPÔT DES TOURTES DE MEULE

Les candidats devront déposer ou faire déposer un lot de deux « Tourtes » identiques de forme Tourte **sans graine incorporée ou en décoration** le 3 mars 2024 avant 13h00 à l'adresse suivante : Salon Comptoir & Fournil 'Pro - Espace ENCAN - Quai Louis Prunier - 17000 La Rochelle.

Ces deux « Tourtes de Meule » seront accompagnées d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle ils auront consigné leur nom, prénom, adresse et numéro de téléphone professionnels et leur numéro de téléphone mobile. Pour les salariés, il y aura lieu de joindre une attestation de leur employeur les autorisant à représenter l'entreprise.

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les deux « Tourtes de meule » sont de sa propre fabrication et vendus dans son magasin.

4- CARACTÉRISTIQUES

Chaque « pain » devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- d'un poids compris entre 600g et 800 grammes maximum cuit
- la teneur en sel ne doit pas excéder 18 grammes au kilogramme de farine
- il sera de forme Tourte sans graine incorporée ou en décoration
- toutes les farines bio sont acceptées et incorporation d'un levain naturel non industriel.

5- NOTATION ET DESIGNATION DES GAGNANTS

Chaque jury désigné attribuera une note sur 60 points selon la grille de notation suivante :

Goût	20 points
Cuisson	10 points
Mie (alvéolage)	10 points
Odeur	10 points
Aspect	10 points

6- COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé des membres suivants :

- 1 membre de la société Bongard Poitou-Charentes,
- 1 membre représentant des métiers de bouche
- 1 membre de la Fédération des boulangers 17
- 1 professionnel de la restauration

Les déterminations des notes seront effectuées de manière souveraine par le jury, sans qu'elles puissent être remises en cause.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury sont convoqués à 14h00, les pains ayant été mis en place préalablement.

7- REMISE DES PRIX

Les prix seront remis aux gagnants à l'issue de la délibération du jury.

Les 3 premiers lauréats recevront un trophée et un diplôme. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

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

Seules les boulangeries faisant partie des dix lauréats retenus pourront afficher leur distinction, en précisant leur classement, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les tourtes de meule.

La liste des 10 premiers classés sera publiée dans le site internet du salon Comptoir & Fournil 'Pro (www.salon-comptoir-pro.com).

8- DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Les participants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion d'images, vidéos, photographies, noms, pseudos, âges prises à l'occasion de ce concours pour la campagne publicitaire ou promotionnelle liée au présent concours. Dans ce cas, aucune participation financière, sous quelle que forme ce soit ne pourra être exigée.

Conformément à la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, tout participant dispose d'un droit d'accès, de modification et de suppression des données nominatives le concernant, et peut s'opposer au traitement informatique de ces informations en écrivant à l'adresse suivante : dpo@charent-maritime.cci.fr

9- MODIFICATION ET RESPONSABILITÉ

L'organisateur se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Toutes difficultés qui viendraient naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par l'organisateur, de ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement.

10- ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

L'organisateur ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de ce concours.

Toute question d'application ou d'interprétation du présent règlement, ou toute autre question imprévue qui viendrait à se poser, sera tranchée souverainement par l'organisateur.

Toute fraude ou non-respect du présent règlement pourra donner lieu à l'exclusion du concours de son auteur.

En cas de contestation ou de réclamation, pour quelque raison que ce soit, les demandes devront être transmises à l'organisateur dans un délai de 8 jours après la clôture du concours (le cachet de la poste faisant foi).

Fait à,
le.....

cachet et signature :