



Règlement et conditions de participation

Objectifs :

Promouvoir continuellement et durablement les produits de qualité des artisans de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et surtout les faire connaître.

Mettre à disposition des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs une plateforme qui leur permette de présenter leurs produits et leurs spécialités à un large public.

Récompenser spécialement les produits de haute qualité et offrir ainsi la possibilité aux entreprises de mieux commercialiser les produits primés.

Organisation :

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries (ARABP), en collaboration avec l'ASPBP et l'Ecole professionnelle Richemont.

Participants :

Toutes les entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie qui sont membres de l'Association Suisse des Patrons Boulangers-Pâtisseries (ASPBP) ou membres de l'Association Suisse des Pâtisseries-Confiseurs (USPC).

Lieu :

Bulle (FR), dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs (40000 visiteurs).

Dates :

Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2008

Produits :

Sont autorisés tous les produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie de confection artisanale, faisant partie de la propre production de l'entreprise (**maximum 10 produits**).

Une entreprise/commerce peut présenter plusieurs produits.

Ne sont pas admis :

- les glaces, produits glacés, tourtes glacées (pour des raisons de logistique)
- les pâtons (pour des raisons de logistique)
- les produits sous licence (sauf sous sa propre licence)
- les produits fabriqués de manière industrielle

Le comité d'organisation se réserve le droit d'exclure des produits avant l'évaluation ou de les transférer dans une catégorie spéciale pour la taxation.

Délai d'inscription :

1^{er} septembre 2008 (formulaire d'inscription joint)

Inscription :

L'inscription au Swiss Bakery Trophy avec l'indication du nombre de produits présentés (**maximum 10 produits**) s'effectue au moyen du formulaire annexé qui est à retourner **jusqu'au 1^{er} septembre 2008** au plus tard par courrier ou par fax à :

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers,
Swiss Bakery Trophy,
Av. Général-Guisan 48, 1009 Pully – Fax 021 729 48 32

L'inscription est définitive et la participation sera facturée sur la base du formulaire d'inscription.

Frais de participation : Pour 1 produit Fr. 200.- / Pour 2 produits Fr. 350.- / Pour 3 produits Fr. 450.-,
+ Fr. 50.- pour chaque produit supplémentaire

Les frais de participation sont à payer avant l'évaluation des produits selon la facture qui sera adressée à chaque participant. Seuls les produits inscrits (**maximum 10 produits**), facturés et payés seront évalués.

Transports :

Pour le transport des produits vers Bulle, le comité d'organisation, d'entente avec les associations cantonales, organise une ou plusieurs places de rassemblement dans votre canton afin d'acheminer ces produits vers le lieu de taxation.

Après réception de votre inscription, le comité répartira l'ordre de passage des cantons sur les 5 jours d'évaluation. Suite à cette démarche, vous recevrez les explications nécessaires vous indiquant où, quand et à quelle heure les produits devront être regroupés. Pour chaque produit vous recevrez une feuille d'évaluation qui devra contenir les indications détaillées ainsi qu'une étiquette à coller sur l'emballage de vos produits afin d'éviter toute confusion.

Echantillons pour l'évaluation :

Pour un produit de 500g ou plus, nous avons besoin de **2 échantillons** pour l'évaluation.

Pour les produits de 250 à 500g, nous avons besoin de **3 échantillons** pour l'évaluation.

Pour les produits de 50 à 250g, nous avons besoin de **6 échantillons** pour l'évaluation.

Pour les produits de moins de 50g, nous avons besoin de **10 échantillons** pour l'évaluation.

Au terme de la séance d'évaluation, une partie des échantillons envoyés seront présentés et proposés en dégustation au public.

Evaluation :

A leur arrivée à Bulle, les produits seront rendus anonymes pour l'évaluation. Cela veut dire qu'un numéro sera attribué à chaque produit afin que les experts ne reconnaissent ni la provenance, ni le fabricant. Chaque produit est estimé par 3 experts professionnels et 2 représentants des consommateurs selon les critères suivants :

EXPERTS PROFESSIONNELS

Caractéristiques extérieures : **1)** Aspect, impression générale **2)** Forme **3)** Surface

Caractéristiques intérieures : **4)** Texture **5)** Réaction en bouche, structure **6)** Odeur, goût

(Les points 1 et 5 sont doublés et le point 6 est triplé)

REPRÉSENTANTS DES CONSOMMATEURS

1) Aspect, impression générale **2)** Réaction en bouche, structure **3)** Odeur, goût

(Les points 1 et 2 sont triplés, le point 3 est quadruplé)

L'échelle des points est :

10 points = parfait - 8 points = très bien - 6 points = bien - 4 points = suffisant - 2 points = insuffisant

Maximum de point = 100 points par évaluation

Le nombre de points obtenus détermine le classement du produit afin de savoir s'il mérite une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

Communication des résultats :

Seuls les noms des entreprises/commerces primés de médailles d'or, d'argent ou de bronze seront publiés dans la brochure. Les participants n'ayant obtenu aucune distinction ne seront pas mentionnés et resteront ainsi inconnus. La brochure sera envoyée à tous les membres de l'ASPBP et ASPPC. Les gagnants recevront une médaille ainsi qu'un diplôme pour chaque produit primé.

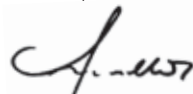
Conditions particulières :

Tout recours est exclu.

Avec sa signature lors de son inscription, le participant se déclare d'accord avec le présent règlement.

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers - Swiss Bakery Trophy - Pully, juin 2008

Le président :


Gérard Michellod

Le vice président :


Bernhard Aebersold